

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pendidikan merupakan salah satu kunci utama dalam pengembangan sumber daya manusia yang berkualitas. Pendidikan dapat mencakup seluruh proses hidup dan segenap bentuk interaksi manusia dengan lingkungannya dalam rangka untuk mengembangkan potensi yang terdapat dalam dirinya sesuai dengan tahapan perkembangan secara optimal sehingga mencapai suatu taraf kedewasaan tertentu. Pendidikan diselenggarakan dengan tujuan untuk mencerdaskan kehidupan bangsa dan meningkatkan kualitas manusia Indonesia serta dapat mewujudkan masyarakat yang maju, adil, dan makmur. Tujuan pendidikan tersebut tercantum dalam UU RI No.20 tentang Sistem Pendidikan Nasional (SISDIKNAS) (2003:6), yaitu:

Pendidikan Nasional bertujuan untuk berkembangnya potensi peserta didik agar menjadi manusia yang bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat, cakap, kreatif, mandiri dan menjadi warga negara yang demokratis serta bertanggung jawab.

Dalam usaha untuk mencapai tujuan pendidikan nasional tersebut, maka pendidikan diselenggarakan melalui jalur pendidikan formal, nonformal dan informal. Sesuai dengan yang dipaparkan dalam UU RI No.20 tahun 2002 tentang Sistem Pendidikan Nasional (SISDIKNAS) menjelaskan bahwa jalur pendidikan terdiri atas pendidikan formal, nonformal, dan informal. Jalur pendidikan formal merupakan pendidikan yang diselenggarakan di sekolah

melalui kegiatan belajar mengajar secara berjenjang dan berkesinambungan.

Hal ini sesuai berdasarkan UU RI No.20 tahun 2002 bahwa:

“Pendidikan formal adalah jalur pendidikan yang berstruktur dan berjenjang, yang terdiri atas Pendidikan Dasar, Pendidikan Menengah dan Pendidikan Tinggi”.

Universitas Pendidikan Indonesia merupakan salah satu lembaga pendidikan formal yang diselenggarakan dengan tujuan untuk menghasilkan tenaga kependidikan akademik dan profesional. Tujuan tersebut tercantum dalam rencana strategi Jurusan Pendidikan Tata Boga dengan Visi dan Misi (2007: 555) sebagai berikut:

1. Menjadi program studi pelopor dan unggul dalam disiplin ilmu Pendidikan Tata Boga di Indonesia pada tahun 2010, dan di Asia pada tahun 2025, sehingga menjadi program studi terpadang, berwibawa baik pada tatanan nasional maupun internasional dan mampu memberikan inspirasi, serta menjadi rujukan kebijakan pendidikan nasional.
2. Menyelenggarakan pendidikan dalam lingkup Pendidikan Tata Boga untuk menyiapkan tenaga pendidik, profesional, yang berdaya saing global.
3. Melakukan penelitian dan pengkajian untuk mengembangkan teori – teori dalam lingkup pendidikan dan keilmuan Pendidikan Tata Boga yang inovatif serta penerapannya dalam pendidikan formal, non formal, dan informal.

UPI memiliki beberapa fakultas salah satunya Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan (FPTK) yang mempunyai misi kebutuhan pembangunan, khususnya dalam menghasilkan tenaga kependidikan teknologi dan kejuruan dengan berorientasi pada keterpaduan pendidikan akademis dan profesional ditekankan pada penguasaan bidang ilmu, teknologi dan kejuruan, sedangkan

pendidikan profesional ditekankan pada penguasaan bidang kependidikan, nilai dan sikap sebagai tenaga kependidikan teknologi dan kejuruan. FPTK memiliki beberapa jurusan salah satunya yaitu Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (PKK).

Jurusan PKK merupakan jurusan yang bertujuan untuk mendidik mahasiswa menjadi tenaga profesional. Jurusan PKK memiliki tiga program studi yaitu Program Studi Pendidikan Tata Boga, Program Studi Pendidikan Tata Busana dan Program Studi Pendidikan PKK. Kurikulum Program Studi Pendidikan Tata Boga terdapat mata kuliah yang harus ditempuh oleh mahasiswa yang terbagi kedalam kelompok Mata Kuliah Umum (MKU), Mata Kuliah Keahlian Fakultas, Mata Kuliah Bidang studi (MKBS), Mata Kuliah Keahlian (MKK), Mata Kuliah Pilihan Konsentrasi (MKPP), Mata Kuliah Kemampuan Tambahan (MKKT) dan Mata Kuliah Profesi (MKP).

Salah satu mata kuliah yang diwajibkan untuk mengikuti perkuliahan ini adalah Cipta Boga dengan bobot 2 SKS yang termasuk kedalam Mata Kuliah Keahlian (MKK). Berdasarkan Silabus Mata kuliah Cipta Boga (2006:1) Menerangkan deskripsi mata kuliah Cipta Boga yaitu:

Mata Kuliah ini merupakan mata kuliah Keahlian (MKK) Program studi Pendidikan Tata Boga, setelah selesai perkuliahan ini mahasiswa mampu menghasilkan produk yang baik dan menarik dan dapat meningkatkan kreatifitas mahasiswa untuk dapat mengembangkan cita rasa yang baik. Mata kuliah ini membahas tentang: konsep dasar cipta boga, memahami dan menggunakan resep, analisis resep, modifikasi dan mencipta resep berbagai produk boga, mencipta resep spontan, dan penyelenggaraan pameran hasil karya dan menampilkan resep dalam bentuk buku resep.

Program Studi Pendidikan Tata Boga mempunyai paket pilihan terdiri dari 5 paket pilihan yaitu paket pilihan Manajemen Patiseri, paket pilihan Manajemen Katering, paket pilihan Pariwisata, paket pilihan Manajemen Restoran dan paket pilihan Dietetika. Pada paket pilihan Manajemen Katering salah satunya mahasiswa dituntut untuk mampu memahami, menerapkan dan mengaplikasikan konsep dasar bisnis katering pesta baik secara paket maupun parsial. Usaha katering pesta merupakan usaha yang paling populer di bidang boga, di setiap kesempatan dan momen kita sering menjumpai aneka makanan enak yang disajikan dengan menarik oleh pengusaha katering. Usaha katering pesta merupakan usaha yang cocok untuk mahasiswa yang ingin mempunyai usaha di bidang katering pesta. Tentunya mahasiswa yang ingin memulai usaha ini, harus memiliki keahlian khusus melalui aplikasi mata kuliah Cipta Boga kreativitas mahasiswa dengan cara mempelajari dan melakukan berbagai kegiatan praktek dan mencipta resep yang orisinil sebagai bekalnya membuka usaha katering.

Hasil belajar yang diperoleh mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan Cipta Boga berupa pengetahuan, sikap maupun keterampilan merupakan bekal mahasiswa dalam mengelola usaha bidang boga khususnya katering pesta. Mahasiswa dapat mencipta resep, membuat master menu dan membuat paket katering pesta. Menciptakan resep mahasiswa melalui contoh – contoh resep, memodifikasi resep atau melalui eksperimen resep boga khususnya lauk pauk dan menganalisis hidangan yang dimaksudkan untuk menguraikan unsur – unsur suatu hidangan, sehingga diperoleh informasi mengenai bagaimana hidangan sesuatu dapat ditampilkan secara baik dilihat dari : penampilan keseluruhan, bahan pokok

yang digunakan, bumbu yang digunakan, teknik memasak, konsistensi, karakteristik, tekstur, karakteristik rasa, warna dan aroma, temperatur, garnish yang dipakai, dan seni sehingga dapat dijadikan sebagai master menu untuk pemesanan hidangan *buffet dan stand* pesta. Mata kuliah Cipta Boga tersebut memberikan pengetahuan, pemahaman dan keterampilan yang dapat dijadikan acuan atau dasar bagi mahasiswa untuk siap berusaha membuka usaha katering pesta.

Kesiapan merupakan salah satu faktor yang harus ada pada setiap individu dalam melaksanakan semua kegiatan termasuk dalam menghadapi suatu pekerjaan. Mahasiswa harus selalu sigap dan siap dalam segala situasi dan memberikan respon sebagai jawaban atas situasi dan kondisi tertentu (Slameto 2003:113) lebih lanjut beliau mengatakan perlu tiga aspek yaitu : “a. Kondisi fisik, mental dan emosional, b. Kebutuhan, motif dan tujuan, c. Keterampilan, pengetahuan dan pengertian lain yang telah dipelajari”.

Uraian latar belakang yang telah dipaparkan di atas, dapat memperjelas bahwa untuk usaha katering pesta dibutuhkan kesiapan mahasiswa baik segi pengetahuan, sikap dan keterampilan khususnya dalam membuat hidangan pesta baik *buffet dan stand* pesta. Dari hasil studi pendahuluan yang penulis lakukan diperoleh informasi masih terdapat mahasiswa yang kurang memahami tentang konsep modifikasi, sehingga manfaatnya masih kurang dirasakan secara optimal dikarenakan dengan keterbatasan pengetahuan mahasiswa yang menyebabkan pengembangan kreativitas dan potensi yang terdapat pada diri mahasiswa yaitu dalam membuat, modifikasi resep dan mencipta resep khususnya hidangan lauk

pauk belum tergali sepenuhnya, hal ini menunjukkan bahwa belum adanya kesiapan usaha katering pesta dan belum terasa manfaat yang diperoleh mahasiswa setelah mengikuti mata kuliah Cipta Boga untuk merencanakan dan membuka usaha katering pesta, sehingga mahasiswa belum dapat mengembangkan materi Cipta Boga yang telah dipelajarinya. Kondisi tersebut memberikan motivasi kepada penulis sebagai Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga untuk mengadakan penelitian dengan judul “Manfaat Hasil Belajar Cipta Boga Sebagai Kesiapan Usaha Katering Pesta”.

B. Rumusan Masalah

Menurut Arikunto (2002:51) “Rumusan masalah merupakan langkah awal dalam menentukan penyebab munculnya masalah yang akan diteliti. Rumusan ini untuk menggambarkan fokus arah yang harus diikuti dan memungkinkan peneliti untuk menarik kesimpulan. Dalam penelitian ini Penulis merumuskan masalah yaitu : Bagaimana manfaat hasil belajar Cipta Boga sebagai suatu kesiapan dalam membuka usaha katering pesta?

Untuk menghindari kesalahpahaman dan kesimpangsiuran dalam judul tersebut, maka penulis batasi pada:

1. Kemampuan kognitif yaitu pengetahuan dan pemahaman tentang konsep dasar cipta boga, tujuan cipta boga, kriteria resep yang baik, tujuan mencipta resep, memahami dan menggunakan resep, analisis resep, modifikasi dan mencipta resep berbagai produk boga, dan analisis hidangan pada pengelolaan usaha katering pesta.

2. Kemampuan afektif yaitu sikap dalam memilih bahan, sikap dalam menentukan kualitas produk, sikap dalam menganalisis hidangan lauk pauk yang dapat diterima oleh masyarakat, dan sikap dalam menjaga stamina badan dan kebersihan badan sebagai kesiapan dalam usaha catering pesta.
3. Kemampuan psikomotor melalui terampil dalam mencipta resep yang kreasi dan baru yang dapat diterima oleh masyarakat, terampil dalam memilih bahan untuk resep, menyusun menu, mengolah bahan makanan, menggunakan alat, terampil dalam memasak, mencegah terjadinya kecelakaan, melakukan promosi, menggunakan buku sumber, memodifikasi hidangan lauk pauk untuk hidangan pesta, menata hidangan, memilih bahan makanan yang layak jual dan membuat hidangan lauk pauk untuk pemesanan buffet dan stand pesta.

Definisi operasional diperlukan untuk menghindari kesalahpahaman dan menduakan arti, maka penulis mengenai masalah yang dibahas pada istilah – istilah yang terdapat pada judul skripsi yaitu: “Manfaat Hasil Belajar Cipta Boga Sebagai Kesiapan Usaha Catering Pesta”. Istilah – istilah yang perlu dijelaskan yaitu:

1. Manfaat Hasil Belajar Cipta Boga
 - a. Manfaat, menurut Poerwadarminta dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (2006:744) adalah guna, faedah

- b. Hasil Belajar, menurut Nana Sudjana (2001:22) adalah kemampuan – kemampuan yang dimiliki mencakup kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotor setelah ia menerima pengalaman belajarnya.
- c. Cipta Boga, menurut Silabus Mata Kuliah Cipta Boga (2007:1) adalah Cipta Boga merupakan Mata Kuliah Keahlian (MKK) Program studi Pendidikan Tata Boga, setelah selesai perkuliahan ini mahasiswa mampu menghasilkan produk yang baik dan menarik dan dapat meningkatkan kreatifitas mahasiswa untuk dapat mengembangkan cita rasa yang baik.

Pengertian manfaat hasil belajar Cipta Boga di dalam penelitian ini mengacu pada Kamus Besar Bahasa Indonesia, Nana Sudjana dan Silabus Cipta Boga adalah guna atau faedah perubahan tingkah laku mencakup kemampuan yang dimiliki mahasiswa dalam membuat, menghasilkan produk yang baik dan menarik serta dapat meningkatkan kreatifitas mahasiswa untuk dapat mengembangkan cita rasa yang baik.

2. Kesiapan Usaha Katering Pesta

- a. Kesiapan menurut Slameto (2003:113) adalah Keseluruhan kondisi seseorang yang membuatnya siap untuk memberikan respon atau jawaban di dalam cara tertentu terhadap suatu situasi mencakup tiga aspek yaitu kondisi fisik, mental dan emosional.
- b. Usaha menurut Poerwadarminta dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (2006: 136) adalah kegiatan dengan mengerahkan tenaga, pikiran atau

badan untuk mencapai sesuatu maksud; pekerjaan (perbuatan, daya upaya) untuk mencapai sesuatu.

- c. Katering Pesta menurut pendapat Agnes Warsitaningsih (1999:4) adalah usaha jasa boga yang bergerak dalam melayani pesta khususnya diselenggarakan di luar tempat pengolahan makanan.

Pengertian Kesiapan Usaha Katering Pesta di dalam penelitian ini mengacu pada pendapat Slameto, Poerwadarminta dan Agnes Warsitaningsih adalah Keseluruhan kondisi mahasiswa membuatnya siap untuk memulai usaha jasa boga yang bergerak dalam melayani katering pesta mencakup tiga aspek yaitu kondisi fisik, mental dan emosional.

C. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah merumuskan apa yang ingin diketahui atau ditentukan dalam melaksanakan penelitian dan dapat dinyatakan secara spesifik apa yang akan dilakukan oleh penulis dalam penelitian sehingga memiliki tujuan dalam menentukan arah yang jelas bagi peneliti.

1. Tujuan Umum

Tujuan umum dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh data sejauh mana manfaat hasil belajar cipta boga dalam kesiapan usaha katering pesta.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh data yang spesifik tentang sejauh mana manfaat hasil belajar cipta boga dalam kesiapan usaha katering pesta berkaitan dengan :

1. Kemampuan kognitif yaitu pengetahuan dan pemahaman tentang konsep dasar cipta boga, tujuan cipta boga, kriteria resep yang baik, tujuan mencipta resep, memahami dan menggunakan resep, analisis resep, modifikasi dan mencipta resep berbagai produk boga, dan analisis hidangan pada pengelolaan usaha katering pesta.
2. Kemampuan afektif yaitu sikap dalam memilih bahan, sikap dalam menentukan kualitas produk, sikap dalam menganalisis hidangan lauk pauk yang dapat diterima oleh masyarakat, sikap menentukan formula untuk membuat produk dan sikap dalam menjaga stamina badan dan kebersihan badan sebagai kesiapan dalam usaha katering pesta.
3. Kemampuan psikomotor melalui terampil dalam mencipta resep yang kreasi dan baru yang dapat diterima oleh masyarakat, terampil dalam mencipta resep, terampil dalam memilih bahan untuk resep, menyusun menu, mengolah bahan makanan, menggunakan alat, terampil dalam memasak, mencegah terjadinya kecelakaan, melakukan promosi, menggunakan buku sumber, memodifikasi hidangan lauk pauk untuk hidangan pesta, menata hidangan, memilih bahan makanan yang layak jual dan membuat hidangan lauk pauk untuk pemesanan buffet dan stand pesta.

D. Manfaat Penelitian

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat berupa informasi, saran dan masukan kepada:

1. Dosen Pendidikan Tata Boga untuk memberikan informasi dan masukan tentang manfaat hasil belajar cipta boga dalam kesiapan usaha catering.
2. Mahasiswa Pendidikan Tata Boga Paket Catering untuk memberi gambaran dan masukan tentang manfaat hasil belajar cipta boga dalam kesiapan usaha catering pesta.
3. Jurusan PKK FPTK UPI, untuk dapat memberikan informasi, gambaran, dan masukan tentang manfaat hasil belajar cipta boga dalam kesiapan usaha catering pesta.
4. Penulis, untuk dapat menambah pengetahuan dan wawasan dalam bidang penelitian khususnya tentang manfaat hasil belajar cipta boga dalam kesiapan usaha catering pesta.

E. Anggapan Dasar

Anggapan dasar atau asumsi menurut Pendapat Arikunto (2002 : 22) bahwa “Anggapan dasar adalah sesuatu yang diyakini kebenarannya oleh peneliti yang berfungsi sebagai hal – hal yang dipakai untuk tempat berpijak bagi peneliti di dalam melaksanakan penelitiannya”. Pengertian anggapan dasar ini yang dijadikan sebagai tolak ukur atau acuan oleh penulis untuk melakukan penelitian. Asumsi dalam penelitian ini adalah:

1. Hasil belajar cipta boga akan tampak setelah mengalami proses belajar mengajar yang dapat memberikan manfaat dan dampak perubahan dalam diri individu yang mengalaminya meliputi kemampuan: kognitif berupa pengetahuan cipta boga, afektif berupa sikap mencipta resep dalam

menghadapi tantangan IPTEK dan dunia usaha catering, psikomotor berupa keterampilan pada pengelolaan usaha khususnya catering. Asumsi ini ditopang oleh pendapat Rusyan (1993:1), yaitu: “ Perubahan sebagai hasil belajar ditunjukkan dalam berbagai bentuk, seperti: pengetahuan, sikap dan tingkah laku, kecakapan, dan kemampuan”.

2. Usaha catering pesta merupakan usaha dalam menyiapkan dan menyajikan makanan serta dengan pelayanan yang baik dapat membuat konsumen merasa puas. Asumsi ini ditunjang oleh pendapat Doddy Pamudji (1999:1) bahwa: “ Usaha catering adalah suatu usaha dalam bidang jasa boga yang memberikan jasa pelayanan terhadap pemesanan makanan dan minuman untuk jamuan makan”.
3. Keberhasilan belajar dapat ditunjukkan dengan adanya perubahan tingkah laku karena adanya stimulus atau rangsangan. Anggapan dasar ini ditunjang oleh pendapat Muhibbin Syah (2008:90) yang mengemukakan bahwa: “Belajar pada prinsipnya memperkuat dugaan bahwa timbulnya tingkah laku itu lantaran adanya hubungan antara stimulus(rangsangan) dengan respon”.

F. Pertanyaan Penelitian

Pertanyaan penelitian diperlukan sebagai acuan bagi penulis dalam membuat rumusan pertanyaan sebagai langkah untuk mengumpulkan data. Bagaimana manfaat hasil belajar cipta boga yang mencakup tiga kemampuan yaitu:

1. Bagaimana manfaat hasil belajar cipta boga sebagai kesiapan usaha catering pesta berkaitan dengan kemampuan kognitif yaitu pengetahuan dan pemahaman tentang konsep dasar cipta boga, memahami dan menggunakan resep, analisis resep, modifikasi dan mencipta resep berbagai produk boga, tujuan penyelenggaraan catering pesta, sistem paket, struktur organisasi, administrasi dalam catering pesta pernikahan, bahan makanan, alat yang digunakan, teknik pengolahan, sanitasi hygiene dan keselamatan kerja?
2. Bagaimana manfaat hasil belajar cipta boga sebagai kesiapan usaha catering pesta berkaitan dengan kemampuan afektif yang meliputi sikap dalam memilih bahan, sikap dalam menentukan kualitas produk, sikap dalam menganalisis hidangan lauk pauk yang dapat diterima oleh masyarakat, sikap menentukan formula untuk membuat produk dan sikap dalam menjaga stamina badan dan kebersihan badan sebagai kesiapan dalam usaha catering pesta?
3. Bagaimana manfaat hasil belajar cipta boga sebagai kesiapan usaha catering pesta berkaitan dengan kemampuan psikomotor yang meliputi terampil dalam mencipta resep yang kreasi dan baru yang dapat diterima oleh masyarakat, keterampilan memilih bahan makanan, menggunakan alat, terampil dalam memasak, menentukan harga jual, memasarkan produk?

G. Metode Penelitian

Metode yang dilakukan penulis dalam penelitian ini adalah metode deskriptif, yang bertujuan membantu memecahkan masalah yang terjadi pada masa sekarang serta berpusat pada masalah aktual. Metode deskriptif bersifat memperjelas setiap langkah dalam penelitian dengan terperinci, baik mengenai dasar – dasar metodologi maupun mengenai teknik khusus, memperjelas prosedur pengumpulan data serta pengawasan dan penilaian terhadap data tersebut. Instrumen dan pengolahan data yang digunakan adalah angket.

H. Lokasi dan Sampel Penelitian

Lokasi penelitian adalah tempat melakukan kegiatan penelitian guna memperoleh data yang berasal dari responden. Responden yang akan digunakan untuk penelitian ini adalah mahasiswa yang telah mengikuti mata kuliah Cipta Boga dan Katering Pesta.

Sampel dalam penelitian ini adalah sampel total, karena setiap sampel mempunyai kesempatan yang sama untuk digunakan sebagai sampel penelitian (Winarno Surahman 2002) dan (Mahsyuri 2008). Berhubung jumlah populasi yang telah mengikuti mata kuliah Cipta Boga sebanyak 33 orang maka seluruh populasi dijadikan sampel penelitian.