

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Pendidikan merupakan salah satu unsur penting yang memiliki peran dalam membentuk dan mengembangkan kualitas pribadi bangsa. Berlangsungnya proses pendidikan bertujuan mencerdaskan kehidupan bangsa dan menciptakan sumber daya manusia yang berkualitas, sesuai dengan tujuan pendidikan nasional yang tercantum dalam UU No. 20 tahun 2003, tentang Sistem Pendidikan Nasional (UU SISDIKNAS) pasal 3, yaitu:

Pendidikan nasional berfungsi mengembangkan kemampuan serta membentuk watak dan peradaban bangsa yang bermartabat dalam rangka mencerdaskan kehidupan bangsa, bertujuan untuk mengembangkan potensi peserta didik agar menjadi manusia yang beriman dan bertakwa terhadap Tuhan Yang Maha Esa berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri, dan menjadi warga negara yang demokratis serta bertanggung jawab.

Upaya untuk mencapai tujuan tersebut pemerintah mengadakan tiga program pendidikan melalui jalur pendidikan non formal, informal, dan formal. Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan pendidikan yang termasuk ke dalam jalur pendidikan formal. SMK terdiri dari beberapa kelompok salah satunya adalah Kelompok Pariwisata. SMK Negeri 9 Bandung yang termasuk ke dalam SMK Kelompok Pariwisata terdiri dari beberapa program keahlian seperti Program Keahlian Hotel dan Restoran, Patisery, Restoran, Tata Busana, dan Tata Kecantikan.

Peserta didik pada Program Keahlian Restoran dibekali berbagai pengetahuan dan keterampilan secara teori maupun praktik dalam bentuk mata diklat. Program mata diklat keahlian Restoran terdiri dari tiga kelompok, yaitu kelompok normatif, adaptif, dan produktif. Program produktif adalah kelompok

mata diklat yang berfungsi membekali peserta didik agar memiliki kompetensi kerja. Salah satu mata diklat kelompok produktif yang harus diikuti oleh peserta didik yaitu mata diklat Organisir Pengolahan Makanan.

Organisir Pengolahan Makanan (OPM) merupakan salah satu mata diklat di SMK Negeri 9 Bandung yang mempelajari kompetensi “Mengorganisir dan Menyiapkan Makanan.” Pelaksanaan pembelajaran OPM dilakukan secara teori dan praktik dengan ruang lingkup yang dipelajari yaitu, menyiapkan peralatan pengolahan makanan, menyiapkan bahan-bahan makanan, menyiapkan produk yang terbuat dari susu, hidangan kering, buah-buahan dan sayur-sayuran, serta menyiapkan daging, *seafood* dan unggas.

Penguasaan terhadap OPM bertujuan agar peserta didik mampu menyiapkan peralatan pengolahan, memilih bahan makanan yang berkualitas, menyiapkan bahan makanan yang dimulai dari pembersihan dan pemotongan bahan makanan yang sesuai dengan tujuan pembelajaran. Mata diklat OPM merupakan mata diklat dasar yang harus ditempuh oleh peserta didik agar dapat melanjutkan pembelajaran ke mata diklat selanjutnya, oleh karena itu proses pembelajarannya harus diperhatikan oleh guru.

Pembelajaran menurut Sagala (2007: 64) adalah setiap kegiatan yang dirancang oleh guru untuk membantu seseorang mempelajari suatu kemampuan dan atau nilai yang baru dalam suatu proses yang sistematis melalui tahap rancangan, pelaksanaan dan evaluasi dalam konteks kegiatan belajar mengajar.

Menurut Knirk dan Gustafon (Sagala,2007: 64) pembelajaran merupakan sesuatu yang sistematis melalui tahap rancangan, pelaksanaan, dan evaluasi. Menurut Djamarah (2006: 41) ”pelaksanaan pembelajaran mengandung sejumlah komponen yang meliputi tujuan, bahan pelajaran, metode, alat dan sumber, serta evaluasi.” Proses pembelajaran meliputi tahap rancangan yang mencakup tujuan

pembelajaran dan materi pembelajaran. Pelaksanaan pembelajaran meliputi metode pembelajaran, sumber dan media pembelajaran. Evaluasi pembelajaran meliputi tes tertulis , tes praktik atau tes lisan.

Pada tahap rancangan, Rencana Penyelenggaraan Pembelajaran (RPP) dapat diartikan sebagai skenario dalam pelaksanaan pembelajaran. RPP pada pembelajaran OPM dijadikan sebagai pegangan oleh guru dalam menyiapkan, melaksanakan, dan mengevaluasi pelaksanaan pembelajaran yang sesuai dengan kurikulum pendidikan, sehingga pelaksanaan pembelajaran Organisir Pengolahan Makanan diharapkan dapat terlaksana dengan baik.

Studi pendahuluan yang penulis lakukan selama kegiatan Program Latihan Profesi (PLP), guru tidak selalu membuat RPP, sedangkan RPP harus sudah dipersiapkan sebelum proses pembelajaran agar proses pembelajaran terarah dan diharapkan dapat memberikan manfaat kepada peserta didik sesuai dengan tujuan pembelajaran. Oleh penulis hal ini dianggap sebagai gejala belum sesuai nya komponen-komponen pembelajaran yang seharusnya dipersiapkan pada tahap rancangan.

Mengacu pada uraian di atas penulis sebagai mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga dan merupakan calon guru SMK merasa tertarik untuk melaksanakan penelitian "Pendapat Peserta Didik Tentang Pelaksanaan Pembelajaran Organisir Pengolahan Makanan Di SMK Negeri 9 Bandung" sehingga penulis dapat melaksanakan pembelajaran dengan lebih baik pada saat menjadi guru terutama pada saat mengajar mata diklat Organisir Pengolahan Makanan.

## B. Rumusan Masalah

Rumusan masalah merupakan awal dari kegiatan suatu penelitian, sesuai dengan pendapat Arikunto (2002: 22) yang mengemukakan bahwa:

Apabila telah diperoleh informasi yang cukup dari studi pendahuluan/eksploratoris, maka masalah yang akan diteliti menjadi jelas. Agar penelitian dapat dilaksanakan sebaik-baiknya, maka peneliti harus merumuskan masalahnya sehingga jelas dari mana harus dimulai, ke mana harus pergi dan dengan apa.

Surakhmad (2004: 107) mengemukakan bahwa:

Apabila telah menjadi jelas berbagai aspek masalah yang dihadapi (aspek historik, hubungannya dengan ilmu yang lebih luas, situasi dewasa ini, kemungkinan-kemungkinan yang akan datang, dan lain-lain), maka penyelidik telah siap untuk menyusun atau mengintegrasikan pengetahuannya dalam satu perumusan atau teori. Masalah yang tadinya masih samar-samar dan diragukan sekarang perlu dipertegas dalam bentuk perubahan yang fungsional.

Mengacu pada pendapat Arikunto dan Surakhmad yang peneliti kutip, maka penulis merumuskan masalah penelitian ini yaitu bagaimana pendapat peserta didik tentang pelaksanaan pembelajaran Organisir Pengolahan Makanan? Selanjutnya rumusan masalah ini dijadikan judul penelitian, yaitu "Pendapat Peserta Didik Tentang Pelaksanaan Pembelajaran Organisir Pengolahan Makanan di SMK Negeri 9 Bandung."

Penelitian pendapat peserta didik tentang pelaksanaan pembelajaran Organisir Pengolahan Makanan di SMK Negeri 9 Bandung akan lebih terarah jika dibatasi permasalahannya, karena adanya keterbatasan waktu, kemampuan, tenaga dan pengetahuan yang penulis miliki, secara lebih khusus ruang lingkup masalah penelitian meliputi tujuan pembelajaran, materi pembelajaran, metode pembelajaran, sumber belajar, media pembelajaran, dan evaluasi pembelajaran Organisir Pengolahan Makanan.

Definisi operasional dalam penelitian diperlukan untuk menghindari kesalahpahaman antara pembaca dengan penulis dalam menafsirkan istilah yang digunakan dalam judul penelitian, yaitu: Pendapat Peserta Didik Tentang Pelaksanaan Pembelajaran Organisir Pengolahan Makanan di SMK Negeri 9 Bandung (Penelitian Terbatas Pada Peserta Didik Tingkat II Program Keahlian Restoran di SMK Negeri 9 Bandung Angkatan Tahun 2007-2008).

### **1. Pendapat Peserta Didik**

- a. **Pendapat** menurut Poerwadarmita (Muslimat, 2004: 8) adalah "sumbangan pikiran, baik lisan maupun tulisan yang ditujukan kepada seseorang atau sekelompok berupa saran, kritik dan usulan."
- b. **Peserta didik** adalah "anggota masyarakat yang berusaha mengembangkan potensi diri melalui proses pembelajaran yang tersedia pada jalur, jenjang dan jenis tertentu." (UU SISDIKNAS, 2003: 3)

Pengertian pendapat peserta didik dalam penelitian ini mengacu pada pengertian yang telah dijelaskan, sehingga pengertiannya adalah sumbangan pikiran peserta didik yang berusaha mengembangkan potensi diri melalui proses pembelajaran Jenjang Menengah Program Kejuruan di SMK Negeri 9 Kelompok Pariwisata Bandung.

### **2. Pelaksanaan Pembelajaran Organisir Pengolahan Makanan**

- a. **Pelaksanaan** menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia Edisi Ketiga (2002:117) adalah "proses, cara, perbuatan, melaksanakan (rancangan, keputusan, dan sebagainya)."
- b. **Pembelajaran** menurut Uno (2008: 54) "pembelajaran dapat diartikan sebagai suatu proses interaksi antara peserta belajar dengan pengajar/instruktur

dan/atau sumber belajar pada suatu lingkungan belajar untuk pencapaian tujuan belajar tertentu.”

- c. **Organisir Pengolahan Makanan** merupakan salah satu mata diklat yang mempelajari kompetensi “Mengorganisir dan Menyiapkan Makanan” termasuk dalam program produktif. Program produktif adalah kelompok mata diklat yang berfungsi membekali peserta didik agar memiliki kompetensi kerja. Pelaksanaan pembelajaran OPM dilaksanakan pada semester 1 kelas 10 Restoran. Pelaksanaan pembelajaran OPM dilakukan secara teori dan praktik dengan ruang lingkup yang dipelajari yaitu, menyiapkan peralatan pengolahan makanan, menyiapkan bahan-bahan makanan, menyiapkan produk yang terbuat dari susu, hidangan kering, buah-buahan dan sayur-sayuran, serta menyiapkan daging, *seafood* dan unggas.

Pengertian pelaksanaan pembelajaran Organisir Pengolahan Makanan dalam penelitian ini mengacu pada pengertian yang telah dijelaskan, sehingga pengertiannya adalah proses interaksi antara peserta didik dengan pengajar dan atau sumber belajar pada suatu lingkungan belajar untuk mencapai tujuan belajar Organisir Pengolahan Makanan.

### C. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian menurut Husain dan Purnomo (Surakhmad, 2004: 92) adalah ”pernyataan mengenai kehendak yang kita capai,” sedangkan menurut Masyhuri, Zainuddin (2008: 91) tujuan penelitian adalah ”menginformasikan apa yang ingin diketahui atau ditentukan dalam melaksanakan penelitian dan dapat dinyatakan secara spesifik apa yang akan dilakukan dalam penelitian sehingga akan jelas apa yang akan dihasilkan oleh penelitian.” Tujuan penelitian

dicantumkan dengan maksud agar penulis ataupun pihak lain yang membaca penelitian ini dapat mengetahui dengan pasti apa tujuan penelitian ini sesungguhnya.

### **1. Tujuan umum:**

Tujuan umum yang hendak diperoleh dari penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana "Pendapat Peserta Didik Tentang Pelaksanaan Pembelajaran Organisir Pengolahan Makanan di SMK Negeri 9 Bandung."

### **2. Tujuan khusus:**

Tujuan khusus yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh pendapat peserta didik mengenai tujuan pembelajaran, materi pembelajaran, metode pembelajaran, sumber belajar, media pembelajaran, dan evaluasi pembelajaran Organisir Pengolahan Makanan.

### **D. Asumsi**

Asumsi merupakan suatu pendapat yang harus diyakini kebenarannya oleh penulis. Menurut Winarno Surakhmad (Arikunto, 2002: 58), anggapan dasar atau asumsi adalah "sebuah titik tolak pemikiran yang kebenarannya diterima oleh penyelidik." Asumsi yang penulis kemukakan sebagai titik tolak pemikiran masalah yang diteliti adalah:

1. Pelaksanaan Pembelajaran OPM diawali dengan membuat perencanaan pengajaran yang terdiri dari tujuan instruksional, bahan pelajaran, kegiatan belajar mengajar, metode dan alat bantu mengajar serta evaluasi atau penilaian pembelajaran. Asumsi ini sesuai dengan pernyataan Sudjana (2001: 137), yaitu "unsur yang harus terdapat dalam perencanaan mengajar adalah tujuan

instruksional, bahan pengajaran, kegiatan mengajar, metode dan alat bantu mengajar, dan evaluasi/ penilaian.”

2. Proses pembelajaran akan berjalan dengan baik apabila komponen-komponen dalam pembelajaran yang meliputi perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi sudah dirancang dengan baik. Asumsi ini sesuai dengan pernyataan Sagala (2007: 64)

Pembelajaran adalah setiap kegiatan yang dirancang oleh guru untuk membantu seseorang mempelajari suatu kemampuan dan atau nilai yang baru dalam suatu proses yang sistematis melalui tahap rancangan, pelaksanaan dan evaluasi dalam konteks kegiatan belajar mengajar.

3. Proses belajar dibangun oleh guru untuk meningkatkan kemampuan berfikir siswa sebagai upaya meningkatkan penguasaan yang baik terhadap pembelajaran Organisir Pengolahan Makanan. Asumsi ini sesuai dengan pernyataan Sagala (2007: 62)

Pembelajaran adalah proses belajar yang dibangun oleh guru untuk mengembangkan kualitas berfikir yang dapat meningkatkan kemampuan berfikir siswa, serta dapat meningkatkan kemampuan mengkonstruksi pengetahuan baru sebagai upaya meningkatkan penguasaan yang baik terhadap materi pelajaran.

### **E. Metode Penelitian**

Metode penelitian yang penulis gunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif yang bertujuan untuk mendapatkan gambaran tentang suatu keadaan yang terjadi pada masa sekarang, seperti yang dikemukakan oleh Arikunto (2002: 86) bahwa penelitian deskriptif yaitu “mengumpulkan data sebanyak-banyaknya mengenai faktor-faktor yang merupakan pendukung terhadap kualitas belajar-mengajar, kemudian menganalisis faktor-faktor tersebut untuk dicari peranannya.”

Alasan menggunakan metode deskriptif yaitu penelitian ini dimaksudkan untuk memperoleh jawaban atas keadaan yang terjadi pada masa sekarang dengan mengungkapkan pendapat peserta didik tentang pelaksanaan pembelajaran Organisir Pengolahan Makanan di SMK Negeri 9 Bandung.

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah angket yang bertujuan untuk memperoleh data mengenai "Pendapat Peserta Didik Tentang Pelaksanaan Pembelajaran Organisir Pengolahan Makanan di SMK Negeri 9 Bandung."

#### **F. Lokasi dan Sampel Penelitian**

Penelitian yang dilakukan penulis berlokasi di SMKN 9 Bandung yang terletak di Jalan Soekarno-Hatta KM. 10 Bandung dengan sampel penelitian terbatas pada peserta didik tingkat II Program Keahlian Restoran angkatan tahun 2007-2008 yang telah mengikuti dan lulus pada pembelajaran Organisir Pengolahan Makanan yang berjumlah 30 orang.