

## **BAB I PENDAHULUAN**

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

Pendidikan merupakan salah satu faktor utama yang dapat mensukseskan pembangunan nasional dalam mengembangkan sumber daya manusia, karena pendidikan memegang peranan penting dalam mewujudkan pembangunan di segala bidang secara merata dan menyeluruh. Manusia sebagai pelaksana pembangunan harus terus dibina, agar memiliki pengetahuan dan keterampilan sehingga menjadi pelaku pembangunan yang berkualitas.

Pendidikan menjadi prioritas utama dalam realisasi pembangunan, melalui pendidikan diharapkan terbentuk sumber daya manusia yang berkualitas, yaitu manusia yang profesional, produktif, berkembang, cerdas, bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, sehat, berilmu, mandiri dan bertanggung jawab, sebagaimana tercantum dalam undang-undang Republik Indonesia No. 20 Tahun 2003 Bab II pasal 3 tentang sistem Pendidikan Nasional (2003:7) mengenai Fungsi dan Tujuan Pendidikan Nasional, yaitu :

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

Realisasi dan pencapaian sistem Pendidikan Nasional tersebut, pemerintah menyelenggarakan pendidikan melalui pendidikan formal, non formal dan

informal. Jalur pendidikan formal merupakan jalur pendidikan yang diselenggarakan oleh pemerintah, swasta maupun swadaya masyarakat mulai dari tingkat dasar menengah sampai perguruan tinggi. Salah satu sekolah kejuruan yang menciptakan sumber daya manusia yang berkualitas dalam hal pengetahuan dan keterampilan adalah sekolah menengah kejuruan.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) sebagai bentuk pendidikan formal dan satuan pendidikan kejuruan sebagaimana ditegaskan dalam penjelasan Pasal 15 UU SISDIKNAS, Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan pendidikan menengah yang mempersiapkan peserta didik terutama untuk bekerja dalam bidang tertentu. Tujuan Pendidikan Menengah Kejuruan menurut Kurikulum SMK 2004 adalah sebagai berikut :

1. Menyiapkan peserta didik agar menjadi manusia produktif, mampu bekerja mandiri, mengisi lowongan pekerjaan yang ada di dunia usaha dan di dunia industri sebagai tenaga kerja tingkat menengah, sesuai dengan kompetensi dalam program keahlian yang dipilihnya.
2. Menyiapkan peserta didik agar mampu memilih karir, ulet dan gigih dalam berkompetensi, beradaptasi di lingkungan kerja, dan mengembangkan sikap profesional dalam bidang keahlian yang diminatinya.
3. Membekali peserta didik dengan ilmu pengetahuan teknologi, dan seni agar mampu mengembangkan diri dikemudian hari baik secara mandiri maupun melalui jenjang pendidikan yang lebih tinggi
4. Membekali peserta didik dengan kompetensi-kompetensi sesuai dengan program keahlian yang dipilih

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) kelompok Pariwisata memiliki beberapa Program Keahlian salah satunya yaitu Program Keahlian Restoran. Adapun tujuan Program Keahlian Restoran secara umum mengacu pada isi Undang-Undang

Sistem Pendidikan Nasional Pasal 3 mengenai Tujuan Pendidikan Nasional dan penjelasan Pasal 15, yaitu :

1. Mengolah dan menyajikan makanan kontinental yang terdiri dari makanan pembuka, makanan utama dan makanan penutup
2. Mengolah dan menyajikan makanan Indonesia yang terdiri dari makanan pembuka, makanan pokok, lauk pauk dan makanan penutup.
3. Melayani makanan dan minuman baik di restoran maupun di kamar tamu, serta menata meja makan dan meja prasmanan
4. Mengolah dan menyajikan aneka minuman non alkohol
5. Mengorganisir operasi pelayanan makanan dan minuman di restoran.

Kurikulum Sekolah Menengah Kejuruan Kelompok Pariwisata tahun 2004 terdapat 3 program yaitu program normatif, program adaptif dan program produktif. Program produktif adalah kelompok mata diklat yang berfungsi membekali agar peserta didik memiliki kompetensi kerja, sesuai dengan Standar Kompetensi Kerja Nasional (SKKNI). Program produktif pada SMK program keahlian restoran terdiri atas 32 jenis kompetensi, salah satunya Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Unggas

Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Unggas (*Prepare and Cook Poultry and Game*) dipelajari di kelas XI pada semester 1 dengan durasi pembelajaran 45 jam pelajaran. Tujuan kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Unggas adalah agar peserta didik memiliki konsep dalam memaknai prinsip dasar Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Unggas yang berkaitan dengan aspek kognitif, afektif dan psikomotor. Lingkup belajar yang dipelajari meliputi; teknik pemilihan unggas, peralatan pengolahan makanan, teknik penyimpanan bahan makanan, proses persiapan, pengolahan, penyajian makanan, sanitasi *hygiene* dan

keselamatan kerja. Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Unggas kemudian diterapkan ke dalam praktek pengolahan makanan.

Praktek pengolahan makanan dibagi menjadi dua yaitu pengolahan makanan oriental dan pengolahan makanan kontinental. Praktek pengolahan makanan kontinental di SMK pada kelas XI diterapkan pada praktek pembuatan hidangan utama (*main course*). Pembuatan hidangan utama meliputi proses persiapan, pengolahan dan penyajian. Proses persiapan meliputi pakaian kerja dan kelengkapannya, sanitasi *hygiene* dan keselamatan kerja, menyiapkan alat, menyiapkan bahan dan bumbu. Proses pengolahan meliputi teknik pengolahan, sistematika kerja dan ketepatan waktu. Proses penyajian meliputi porsi hidangan, warna, rasa, tekstur dan penampilan hidangan.

Hasil studi pendahuluan yang dilakukan penulis di SMKN 9 Bandung bahwa di dalam pelaksanaan praktek pembuatan hidangan utama (*main course*) sebagian peserta didik masih kurang dapat menerapkan kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Unggas pada pelaksanaan praktikum pembuatan *main course*, khususnya mengenai teknik penanganan bahan makanan, teknik mengolah, pemorsian hidangan dan sanitasi *hygiene*.

Peserta didik dianggap berhasil mencapai Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Unggas apabila telah sanggup menerapkan pengetahuan, sikap dan keterampilan ke dalam pelaksanaan praktek pembuatan *main course*. Penulis sebagai mahasiswa Jurusan PKK Program Studi Pendidikan Tata Boga yang merupakan calon guru SMK termotivasi untuk mengungkap bagaimana

Penerapan Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Unggas Pada Pelaksanaan Praktikum Pembuatan *Main Course*.

## **B. Rumusan Masalah**

”Perumusan masalah merupakan langkah suatu problematika penelitian dan merupakan bagian pokok dari kegiatan penelitian” (Suharsimi Arikunto, 2002: 29). Penulis memandang perlu merumuskan masalah, sehingga masalah dalam penulisan skripsi ini lebih terarah dan jelas. Perumusan masalah dalam penelitian ini yaitu bagaimana peserta didik menerapkan kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Unggas pada pelaksanaan praktikum pembuatan *main course*, sehingga penulis merumuskan judul dalam penelitian ini yaitu “Penerapan Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Unggas Pada Pelaksanaan Praktikum Pembuatan *Main Course*”.

Pembatasan masalah merupakan penegasan mengenai masalah yang akan diteliti, seperti yang dituangkan Nasution (1996:28), bahwa : “Tiap masalah hakekatnya kompleks, sehingga tidak dapat diselidiki segala aspek secara tuntas, karena itu penulis harus membatasi permasalahannya”.

Pembatasan masalah mengenai penerapan kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Unggas pada pelaksanaan praktikum pembuatan *main course* dalam penelitian ini disesuaikan dengan keterbatasan pengetahuan dan kemampuan yang dimiliki penulis, yaitu :

1. Penerapan kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Unggas pada pelaksanaan praktikum pembuatan *main course* berkaitan dengan aspek kognitif yang meliputi pengetahuan tentang memilih unggas, teknik mengolah hidangan unggas, menyajikan hidangan, sanitasi *hygiene* dan keselamatan kerja pada pelaksanaan praktikum pembuatan *main course*.
2. Penerapan kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Unggas pada pelaksanaan praktikum pembuatan *main course* yang berkaitan dengan aspek afektif tentang sikap teliti dalam menyiapkan bahan makanan, memilih peralatan pengolahan makanan, sikap teliti dalam mengolah dan menyajikan hidangan unggas pada pelaksanaan praktikum pembuatan *main course*.
3. Penerapan kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Unggas pada pelaksanaan praktikum pembuatan *main course* berkaitan dengan aspek psikomotor meliputi keterampilan peserta didik dalam menyiapkan, mengolah dan menyajikan hidangan unggas pada pelaksanaan praktikum pembuatan *main course*, dengan hidangan yang dipraktekkan yaitu *chicken cordon bleu*, *carrot clamart* dan *baked jacked potatoes*.

Definisi operasional diperlukan dalam penelitian untuk menghindari kesalahpahaman penafsiran antara pembaca dan penulis terhadap istilah yang digunakan dalam penelitian yang berjudul **“Penerapan Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Unggas Pada Pelaksanaan Praktikum Pembuatan *Main Course*”**.



Beberapa istilah yang perlu dijelaskan dalam bentuk definisi operasional, yaitu:

### **1. Penerapan Kompetensi “Menyiapkan dan Mengolah Unggas”**

#### **a. Penerapan**

Penerapan menurut Poerwadarminta (2000:935) dalam Kamus Umum Bahasa Indonesia adalah “Menerapkan, mempraktekkan ilmu dalam kehidupan sehari-hari”.

#### **b. Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Unggas**

Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Unggas menurut kurikulum SMK Tahun 2004 adalah :

Kemampuan yang harus dimiliki peserta didik dalam pemilihan unggas, berbagai potongan unggas, cara menyimpan unggas, proses persiapan pengolahan dan proses penyajian unggas berdasarkan kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor.

Pengertian Penerapan Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Unggas merujuk pada pendapat Poerwadarminta, dan Kurikulum SMK dalam penelitian ini adalah kemampuan peserta didik dalam melaksanakan pengetahuan, sikap dan keterampilan dalam menyiapkan, mengolah, menata dan menyimpan hidangan unggas ke dalam praktikum pembuatan *main course*.

## 2. Pelaksanaan Praktikum Pembuatan *Main Course*.

### a. Pelaksanaan

Pelaksanaan menurut Poerwadarminta dalam Kamus Besar Umum Bahasa Indonesia (1984:8) adalah “ Perihal perbuatan, usaha melaksanakan rancangan atau rencana yang telah dibuat”.

### b. Praktikum

Praktikum menurut Anton Moelino di kutip oleh Kiswanto (1990:8) adalah “Cara melaksanakan secara nyata apa yang disebut dalam teori”.

### c. Pembuatan

Pembuatan menurut Poerwadarminta (2003:763), berasal dari kata “buat”, yang berarti cara atau proses untuk menghasilkan sesuatu.

### d. *Main Course*

*Main course* atau hidangan utama adalah “Hidangan pokok dari susunan menu lengkap yang dihidangkan pada waktu *lunch* maupun *dinner*, ukuran porsi nya lebih besar dari *appetizer*” (Suwarti Mochantoyo, Suwarti Azwar, Pratiwi, Ermainis.1997:97).

Pengertian pelaksanaan praktikum pembuatan *main course* mengacu pada pendapat para pakar di atas dalam penelitian ini yaitu usaha peserta didik dalam menghasilkan suatu benda menjadi makanan pokok dari susunan menu lengkap yang dihidangkan pada waktu *lunch* maupun *dinner*.

Pengertian Penerapan Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Unggas Pada Pelaksanaan Praktikum Pembuatan *Main Course* mengacu pada pendapat pakar



diatas dalam penelitian ini yaitu “Kemampuan peserta didik mempraktekkan pengetahuan, sikap dan keterampilan dalam menghasilkan suatu benda yang diolah menjadi makanan pokok dari susunan menu lengkap yang dihidangkan pada waktu *lunch* maupun *dinner*”.

### **C. Tujuan Penelitian**

#### **1. Tujuan Umum**

Tujuan umum yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana penerapan kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Unggas pada pelaksanaan praktikum pembuatan *main course*. Pada peserta didik kelas XI Program Keahlian Restoran SMK Negeri 9 Bandung.

#### **2. Tujuan Khusus**

Tujuan khusus yang hendak dicapai yaitu untuk memperoleh data tentang penerapan kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Unggas pada pelaksanaan praktikum pembuatan *main course*, meliputi:

- a. Penerapan kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Unggas pada pelaksanaan praktikum pembuatan *main course* berkaitan dengan aspek kognitif yang meliputi pengetahuan tentang memilih unggas, teknik mengolah hidangan unggas, menyajikan hidangan, sanitasi *hygiene* dan keselamatan kerja pada pelaksanaan praktikum pembuatan *main course*.
- b. Penerapan kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Unggas pada pelaksanaan praktikum pembuatan *main course* yang berkaitan dengan aspek afektif

tentang sikap teliti dalam menyiapkan bahan makanan, memilih peralatan pengolahan makanan, sikap teliti dalam mengolah dan menyajikan hidangan unggas pada pelaksanaan praktikum pembuatan *main course*.

- c. Penerapan kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Unggas pada pelaksanaan praktikum pembuatan *main course* berkaitan dengan aspek psikomotor meliputi keterampilan peserta didik dalam menyiapkan, mengolah dan menyajikan hidangan unggas pada pelaksanaan praktikum pembuatan *main course*, dengan hidangan yang dipraktekkan yaitu *chicken cordon bleu*, *carrot clamart* dan *baked jacked potatoes*.

#### **D. Asumsi Penelitian**

Asumsi merupakan titik tolak untuk bekerja dalam penelitian, berupa teori atau pikiran peneliti sendiri. Asumsi digunakan sebagai dasar berpijak pada masalah yang sedang diteliti serta akan memberikan arah, bentuk dan hakekat dalam penelitian, penganalisaan data baik teoritis maupun praktis. Asumsi dapat memberikan hakikat, bentuk-bentuk dan arah argumentasi. Pengertian asumsi atau anggapan dasar menurut Arikunto (1996:17) adalah “sesuatu yang diyakini kebenarannya oleh peneliti yang akan berfungsi sebagai hal-hal yang dipakai untuk berpijak bagi peneliti dalam melaksanakan penelitian”.

Penelitian ini mengacu pada definisi di atas, maka penulis merumuskan asumsi sebagai berikut:

1. Peserta didik dianggap berhasil dalam mencapai kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Unggas apabila peserta didik dapat menerapkan aspek kognitif, afektif, dan psikomotor yang diperoleh dalam pelaksanaan praktikum pembuatan hidangan utama (*main course*). Anggapan dasar ini mengacu pada pendapat Ali (1987:43) bahwa : “Penerapan adalah kemampuan menggunakan suatu bahan yang sudah dipelajari ke dalam situasi yang kongkrit seperti menerapkan suatu dalil, metode, konsep, prinsip atau teori”.
2. Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Unggas merupakan salah satu kompetensi yang harus dimiliki oleh peserta didik dengan tujuan menyiapkan peserta didik dalam memasuki dunia usaha dan mengembangkan sikap profesional dalam bekerja khususnya lingkup keahlian Restoran. Pernyataan ini sesuai dengan Kurikulum SMK yaitu :

SMK bertujuan menyiapkan peserta didik dalam mengisi lowongan pekerjaan yang ada di dunia usaha dan dunia industri sebagai teman kerja tingkat menengah, sesuai dengan kompetensi dalam program keahlian yang dipilihnya serta dapat mengembangkan sikap profesional dalam bidang keahlian yang diminatinya.
3. Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Unggas merupakan salah satu faktor penunjang keberhasilan pada peserta didik dalam menerapkan praktek pembuatan *main course*, berupa aspek kognitif, afektif dan psikomotor dalam pelaksanaan praktikum pembuatan *main course*. Anggapan dasar ini ditunjang oleh pendapat Sudjana (1995:31) “Peserta didik dianggap berhasil apabila sanggup menerapkan pengetahuannya ke dalam praktek kehidupannya”.

### E. Pertanyaan Penelitian

Pokok permasalahan penelitian ini adalah pengetahuan, sikap dan keterampilan dari penerapan kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Unggas yang telah dipelajari oleh peserta didik, apakah sudah benar-benar dikuasai, karena pada dasarnya pengetahuan, sikap dan keterampilan dari kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Unggas dapat diterapkan dalam pelaksanaan pembuatan *main course*, sehingga pertanyaan penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana penerapan kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Unggas pada pelaksanaan praktek pembuatan *main course* berkaitan dengan aspek kognitif yang meliputi pengetahuan tentang memilih unggas, teknik mengolah hidangan unggas, menyajikan hidangan, sanitasi *hygiene* dan keselamatan kerja pada pelaksanaan praktikum pembuatan *main course*.
2. Bagaimana penerapan kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Unggas pada pelaksanaan praktek pembuatan *main course* berkaitan dengan aspek afektif tentang sikap teliti dalam menyiapkan bahan makanan, memilih peralatan pengolahan makanan, sikap teliti dalam mengolah dan menyajikan hidangan unggas pada pelaksanaan praktikum pembuatan *main course*.
3. Bagaimana penerapan kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Unggas pada pelaksanaan praktek pembuatan *main course* berkaitan dengan aspek psikomotor meliputi keterampilan peserta didik dalam menyiapkan, mengolah dan menyajikan hidangan dari unggas pada pelaksanaan praktikum pembuatan

*main course*, dengan hidangan yang dipraktikkan yaitu *chicken cordon bleu*, *carrot clamart* dan *baked jacked potatoes*.

#### **F. Metode Penelitian**

Metode penelitian merupakan suatu cara yang teratur dalam menggunakan alat atau teknik tertentu untuk kepentingan suatu penelitian. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif, yaitu metode penelitian yang dapat membantu memecahkan masalah yang terjadi masa sekarang, yang bersifat memperjelas setiap langkah penelitian dengan terperinci.

#### **G. Lokasi Penelitian dan Sampel Penelitian**

Lokasi penelitian ini diadakan di SMK Negeri 9 Bandung yang bertempat di jalan Soekarno-Hatta KM. 10 dengan sampel penelitian yaitu peserta didik kelas XI Program Keahlian Restoran Angkatan 2007/2008 SMK Negeri 9 Bandung sebanyak 36 orang peserta didik.