

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Pendidikan merupakan salah satu aspek penting bagi kehidupan manusia. Melalui pendidikan, manusia diharapkan akan mendapatkan manfaat yang baik untuk kehidupannya. Pendidikan berfokus pada pengembangan sumber daya manusia dengan mengoptimalkan potensi yang dimiliki. Pendidikan adalah kebutuhan manusia yang sangat penting karena pendidikan mempunyai tugas untuk menyiapkan SDM bagi pembangunan bangsa dan negara (Hidayat & Abdillah, 2019). Melalui pendidikan, manusia diharapkan dapat menjadi manusia yang berkualitas dan bertanggung jawab serta dapat menyongsong kemajuan pada masa mendatang (Lesmana et al., 2016:18).

Pemerintah Indonesia berusaha mengembangkan pendidikan yaitu melalui pendidikan 12 tahun yang bertujuan untuk membekali peserta didik dengan keterampilan dasar dan memberikan kondisi bagi peserta didik untuk menghadapi masalah dimasa depan (Miranti et al., 2022:13). Jenjang pendidikan menengah terdiri dari Sekolah Menengah Atas (SMA) dan Sekolah Menengah Kejuruan (SMK). SMA bertujuan mempersiapkan peserta didik untuk melanjutkan ke pendidikan tinggi, sedangkan SMK bertujuan mempersiapkan peserta didik untuk memasuki dunia kerja sesuai jurusan yang diambilnya.

Menurut Pidarta diacu dalam (Hilmi & Sulistiawikarsih, 2021:14) secara umum tujuan-tujuan pendidikan di Indonesia, baik tujuan-tujuan sekolah, perguruan tinggi, maupun tujuan nasional sudah mencakup ketiga ranah perkembangan manusia, seperti tertulis dalam teori-teori pendidikan, yaitu perkembangan Afeksi, Kognisi, Psikomotor. Adanya pendidikan membuat manusia menjadi mampu dalam mengembangkan diri agar setiap manusia dapat bersaing dan menghadapi berbagai macam perubahan juga permasalahan dengan kreatif dan inovatif.

Kecerdasan manusia secara operasional dapat digambarkan melalui tiga dimensi, yakni: (1)ranah kognitif, yang berkaitan dengan tujuan belajar yang berorientasi pada kemampuan berpikir ; (2)ranah afektif, yang berhubungan

dengan perasaan, emosi, sistem nilai, dan sikap hati; dan (3) ranah psikomotor, yang berorientasi pada keterampilan motorik atau penggunaan otot kerangka (Magdalena et al., 2020:133). Menurut Bloom, segala aktivitas yang menyangkut otak dibagi menjadi 6 tingkatan sesuai dengan jenjang terendah sampai tertinggi yang dilambangkan dengan C (*Cognitive*) yang terdiri dari pengetahuan (C1), pemahaman (C2), aplikasi (C3), analisis (C4), evaluasi (C5), dan sintesis (C6).

Seorang peserta didik dikatakan sudah memahami suatu pengetahuan apabila ia sudah dapat menghubungkan antara pengetahuan yang sudah ada dengan pengetahuan yang baru saja ia dapatkan. Anas Sudijono (2015:50) mengatakan “Pemahaman adalah kemampuan seseorang untuk mengerti atau memahami sesuatu setelah sesuatu itu diketahui dan diingat”. Pemahaman merupakan kemampuan seseorang untuk mengerti, memahami dan menyerap dengan akal (Hafner & Joly, 1972:150).

Bloom (dalam Susanto, 2016) mengatakan bahwa pemahaman merupakan kemampuan untuk menyerap arti dari materi atau bahan yang dipelajari. Pemahaman menurut Bloom tersebut adalah seberapa besar peserta didik mampu menerima, menyerap dan memahami materi yang diberikan oleh pendidik. Selain materi, memahami disini juga berarti memahami apa yang peserta didik baca, yang dilihat, dialami, serta yang dirasakan.

Menurut Sonia et al., (2023:24) pemahaman merupakan faktor terpenting yang harus dimiliki peserta didik dalam setiap proses pembelajaran. Hal ini karena mempelajari pelajaran dengan pemahaman akan menjadi dasar peserta didik dalam pembentukan pengetahuan yang baru dan dapat digunakan dalam memecahkan masalah-masalah lain yang berkaitan dengan pelajarannya. Tsabit et al., (2020:76) mengatakan pemahaman adalah salah satu faktor kemampuan yang mempengaruhi hasil belajar, namun belum tentu hasil belajar yang baik membuktikan bahwa peserta didik tersebut paham betul dengan konsep yang dipelajari. Tingkat pemahaman bagi siswa terhadap mata pelajaran atau bagi mahasiswa terhadap mata kuliah sangat diperlukan demi mencapai hasil akhir yang maksimal. Adanya peserta didik yang paham dan tidak paham sangat berpengaruh pada keberhasilan proses pembelajaran.

Salah satu faktor yang cukup menentukan keberhasilan seorang mahasiswa di bangku kuliah adalah latar belakang asal sekolah. Seorang mahasiswa yang latar belakang pendidikannya cocok dengan jurusan yang dipilih di perguruan tinggi biasanya akan memberikan kondisi atau dampak yang baik karena mahasiswa tersebut memiliki lebih banyak pengetahuan dasar tentang ilmu yang dipilihnya (Putra, 2019:2).

Latar belakang pendidikan mahasiswa sebelum memasuki jenjang perguruan tinggi juga akan berpengaruh terhadap tingkat pemahamannya. Mahasiswa yang sebelumnya mengikuti pendidikan di SMA tentu secara teoritis akan lebih siap menerima materi pembelajaran di perguruan tinggi, sebab kurikulum di SMA dirancang untuk mempersiapkan anak didik agar siap melanjutkan pendidikannya ke perguruan tinggi (Soares et al., 2018:7). Pendidikan di Sekolah Menengah Atas bertujuan untuk perluasan pengetahuan yang diperlukan oleh peserta didik untuk melanjutkan pendidikan ke jenjang yang lebih tinggi.

Sekolah Menengah Kejuruan atau SMK memiliki tujuan untuk meningkatkan kemampuan keterampilan peserta didik untuk dapat mengembangkan diri sejalan dengan perkembangan ilmu pengetahuan, teknologi dan kesenian, serta menyiapkan peserta didik untuk memasuki lapangan pekerjaan dan mengembangkan sikap profesional. Peserta didik tamatan SMK bisa melanjutkan ke perguruan tinggi yang diinginkan.

Program Studi Pendidikan Tata Boga dan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan Universitas Negeri Jakarta tidak membedakan dalam menerima mahasiswa baru yang berasal dari SMK dan SMA, semuanya memiliki kesempatan bergabung tanpa ada syarat khusus yang membedakan dari latar belakang sekolah sehingga pada kegiatan perkuliahan tidak ada pembeda. Semua mahasiswa menerima pelajaran yang sama tanpa ada perbedaan.

Salah satu mata kuliah pada bidang keahlian boga yaitu Pengolahan Makanan Kontinental yang menuntut mahasiswa untuk memahami dan terampil dalam mengolah makanan kontinental. Mata kuliah ini terdiri dari teori dan praktik dan juga memiliki materi yang luas, diantaranya pengenalan nama-nama alat dan bahan masakan yang biasa digunakan; menu hidangan pembuka (*salad, appetizer, dan soup*); menu hidangan utama (*main course*); berbagai macam potongan sayur

dan unggas (*poultry*) dan ikan; teknik pengolahan masakan; pengenalan *mother sauce* beserta turunannya; serta porsi dan teknik penyajian (Rasha, 2016:50-51).

Pada proses pembelajaran mata kuliah Pengolahan Makanan Kontinental, istilah-istilah asing dalam resep, teknik pengolahan, bahan-bahan, alat, dan metode memasak sering ditemukan. Bahasa atau istilah asing yang terdapat pada mata kuliah Pengolahan Makanan Kontinental adalah salah satu pengetahuan yang harus dikuasai oleh mahasiswa tata boga. Istilah asing yang digunakan pada makanan kontinental berasal dari bahasa Inggris dan Perancis.

Peneliti melakukan pra-survey menggunakan *google form* kepada mahasiswa S1 Pendidikan Tata Boga, dan D4 Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan yang berjumlah 52 mahasiswa yang sudah lulus mata kuliah Pengolahan Makanan Kontinental tanpa membedakan latar belakang sekolah. Sebanyak 76,9% mahasiswa memilih kurang paham dengan istilah asing mulai dari bahan, alat dan teknik pengolahan pada mata kuliah Pengolahan Makanan Kontinental.

Kemudian diberikan pertanyaan materi apa yang kurang dipahami pada mata kuliah Pengolahan Makanan Kontinental. Setiap mahasiswa diperbolehkan memilih lebih dari satu materi yang kurang dipahami dan hasil yang diperoleh sebanyak 34 mahasiswa (65,4%) memilih materi *Sauce*, sebanyak 32 mahasiswa (61,5%) memilih materi *Appetizer*, sebanyak 30 mahasiswa (57,7%) memilih materi *Stock*, sebanyak 22 mahasiswa (42,3%) memilih materi *Meats, Poultry, Fish and Shellfish*, sebanyak 19 mahasiswa (36,5%) memilih materi *Potatoes and Vegetables*, dan sebanyak 19 mahasiswa (36,5%) memilih materi *Dessert*. Berdasarkan hasil survey, alasan mahasiswa memilih materi tersebut sebagai materi yang kurang dipahami karena kurangnya penjelasan mengenai istilah asing yang muncul pada materi tersebut dan minimnya penggunaan istilah asing pada materi tersebut saat proses pembelajaran.

Materi *Stock*, *Sauce* dan *Appetizer* diambil sebagai materi yang akan dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai tingkat pemahaman istilah asing mahasiswa bidang keahlian boga karena ketiga materi tersebut merupakan materi yang istilah asingnya sulit dipahami oleh mahasiswa. Selain itu berdasarkan *glossary* pada buku The Culinary Institute of America (2011) pada materi *stock*, *sauce*, dan *appetizer* memiliki istilah asing yang cenderung lebih banyak daripada



materi pada pengolahan makanan kontinental lainnya. Dengan hal tersebut, peneliti memilih mengenai tingkat pemahaman istilah asing pada materi *Stock*, *Sauce* dan *Appetizer* pada mata kuliah Pengolahan Makanan Kontinental.

Pemahaman mengenai istilah asing pada mata kuliah Pengolahan Makanan Kontinental merupakan hal yang penting karena akan menjadi dasar persiapan untuk mahasiswa yang akan melaksanakan Praktik Kerja Lapangan dan Praktik Kegiatan Mengajar di semester selanjutnya. Pemahaman istilah asing pada mata kuliah pengolahan makanan kontinental yang baik akan mempengaruhi kemampuan mahasiswa bidang keahlian boga saat terjun ke dunia kerja. Tingkat pemahaman istilah asing antara mahasiswa yang satu dengan mahasiswa lainnya dapat saja berbeda. Salah satu perbedaan tersebut dapat terkait dengan latar belakang asal sekolah sebelum masuk ke perguruan tinggi.

Tingkat pemahaman istilah asing pada Pengolahan Makanan Kontinental bisa saja dipengaruhi oleh pendidikan menengah yang dijalaninya sebelum memasuki jenjang kuliah. Sehingga tidak lepas dari kenyataan bahwa peserta didik yang memiliki latar belakang yang terfokus pada tata boga mempunyai pengalaman yang lebih baik daripada peserta didik dengan latar belakang pendidikan menengah yang tidak mendapatkannya.

Penelitian terhadap mahasiswa berdasarkan latar belakang sekolah ini juga didukung oleh beberapa penelitian lain, salah satunya penelitian yang dilakukan oleh Yones (2021) dengan judul “Perbedaan Tingkat Pemahaman Konsep Sains Mahasiswa Calon Guru SD Ditinjau Dari *Background* Jurusan Sekolah Asal”. Hasil penelitian menyebutkan bahwa terdapat perbedaan kemampuan pemahaman konsep sains antara mahasiswa jurusan IPA dengan non-IPA.

Mahasiswa yang memiliki latar belakang pendidikan yang berfokus pada bidang boga tentunya sudah mempunyai bekal ilmu dalam pengolahan makanan kontinental karena saat menempuh pendidikan menengah terdapat pelajaran serupa yaitu mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental. Hal ini akan membuat mahasiswa dengan latar belakang SMK bidang boga lebih paham mengenai istilah-istilah asing pada mata kuliah Pengolahan Makanan Kontinental dibandingkan dengan mahasiswa dengan latar belakang pendidikan sekolah umum atau SMA. Maka perlu diteliti apakah benar terdapat tingkat

pemahaman yang berbeda antara mahasiswa bidang keahlian boga lulusan SMA dan SMK terhadap istilah asing pada materi *stock*, *sauce* dan *appetizer*.

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan diatas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Perbedaan Tingkat Pemahaman Mahasiswa Bidang Keahlian Boga Lulusan SMA dan SMK Terhadap Istilah Asing Pada Materi *Stock*, *Sauce* dan *Appetizer*” yang mana penelitian ini dilakukan untuk mengetahui perbedaan tingkat pemahaman mahasiswa dengan asal sekolah yang berbeda yaitu antara lulusan SMA dan SMK terhadap istilah – istilah asing yang terdapat pada materi *Stock*, *Sauce* dan *Appetizer* dalam mata kuliah Pengolahan Makanan Kontinental.

### **1.2 Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, penulis mengidentifikasi masalah sebagai berikut :

1. Tingkat pemahaman istilah asing pada Pengolahan Makanan Kontinental dapat dipengaruhi oleh pendidikan menengah yang dijalannya sebelum memasuki jenjang perkuliahan.
2. Sebagian mahasiswa kurang memahami istilah asing pada mata kuliah Pengolahan Makanan Kontinental.
3. Berbagai istilah asing akan sering ditemui saat melaksanakan Praktik Kerja Lapangan khususnya pada bidang Pengolahan Makanan Kontinental.

### **1.3 Pembatasan Masalah**

Berdasarkan identifikasi masalah yang telah dikemukakan di atas, penelitian dibatasi pada perbedaan tingkat pemahaman mahasiswa bidang keahlian boga lulusan SMA dan SMK terhadap istilah asing pada materi *stock*, *sauce* dan *appetizer*.

### **1.4 Rumusan Masalah**

Berdasarkan dari identifikasi masalah dan batasan masalah yang telah diuraikan di atas, maka dapat dirumuskan masalah dalam penelitian ini adalah:

“Apakah terdapat perbedaan tingkat pemahaman mahasiswa bidang keahlian boga lulusan SMA dan SMK terhadap istilah asing pada materi *Stock*, *Sauce* dan *Appetizer*?”.

### 1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis perbedaan tingkat pemahaman mahasiswa bidang keahlian boga antara lulusan SMA dengan lulusan SMK terhadap istilah asing pada materi *Stock*, *Sauce* dan *Appetizer*.

### 1.6 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang diharapkan dari hasil penelitian ini yaitu:

#### 1. Bagi Program Studi

Hasil penelitian diharapkan dapat menjadi acuan untuk mengetahui sejauh mana tingkat pemahaman mahasiswa bidang keahlian boga terhadap istilah asing pada mata kuliah Pengolahan Makanan Kontinental

#### 2. Bagi Mahasiswa

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi sarana inspirasi, maupun informasi untuk peneliti selanjutnya yang akan melakukan penelitian sejenis

#### 3. Bagi Peneliti

Sebagai tambahan pengalaman, pengetahuan dan wawasan peneliti sebagai calon pendidik tata boga untuk lebih melengkapi diri dalam menguasai istilah asing pada mata kuliah Pengolahan Makanan Kontinental