

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pendidikan merupakan kegiatan untuk mengoptimalkan perkembangan potensi, kecakapan, dan karakteristik peserta didik. Adanya kegiatan pendidikan dilakukan agar mengarah pada tujuan-tujuan tertentu yaitu tujuan pendidikan. Ada minimal 4 sasaran yang harus di capai untuk memenuhi tujuan pendidikan, yaitu (1) Pengembangan segi-segi kepribadian, (2) Pengembangan kemampuan kemasyarakatan, (3) Pengembangan kemampuan melanjutkan studi, (4) Pengembangan kecakapan dan kesiapan untuk bekerja (Sukmadinata, 2012)

Dalam aspek kehidupan manusia, pendidikan mempunyai peran yang sangat penting. Pendidikan Menengah Kejuruan merupakan bagian dari pendidikan nasional, yang mana pendidikan ini akan menyiapkan peserta didik menjadi manusia yang produktif yang dapat langsung bekerja dibidangnya setelah melalui pendidikan dan pelatihan di sekolah yang berbasis kompetensi (Depdiknas, 2013). Lulusan SMK menjadi pengaruh yang cukup besar terhadap terbukanya lapangan pekerjaan. Lulusan SMK harusnya tidak terlalu bergantung pada lapangan pekerjaan yang telah tersedia, tetapi dengan bekal ilmu pengetahuan serta keterampilan yang dimiliki, mereka dapat menciptakan lapangan pekerjaan, baik untuk orang lain maupun diri sendiri. Namun nyatanya, masih banyak lulusan SMK yang lebih memilih menjadi tenaga kerja dibandingkan membuka lapangan pekerjaan atau berwirausaha,

hal ini disebabkan kurangnya minat siswa dalam berwirausaha.

Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan penulis di SMK Pariwisata Imelda Medan, penulis mendapatkan data siswa-siswa yang telah berstatus sebagai alumni pada tahun kelulusan terakhir, dari 32 orang alumni, 10 orang melanjutkan pendidikan ke bangku perkuliahan, dengan persentase 31 %, 15 orang bekerja, dengan persentase 46%, dan 7 orang tidak diketahui, dengan persentase 23 %. Berdasarkan data tersebut, terlihat bahwa lulusan SMK lebih memilih untuk mencari pekerjaan di lapangan kerja yang sudah tersedia, dibandingkan berwirausaha

Berdasarkan data di atas, kita dapat melihat ada dampak yang akan timbul ketika para tamatan SMK yang harusnya bisa bekerja secara mandiri dan berwirausaha, malah memilih menjadi pekerja, dan malah kebanyakan dari tamatan SMK yang menganggur. Berdasarkan data yang bersumber dari Badan Pusat Statistik mengenai TPT (Tingkat Pengangguran Terbuka), lulusan SMK berada di urutan tertinggi. Badan Pusat Statistik (BPS) mencatat jumlah pengangguran terbuka pada Agustus 2019 berjumlah 7,05 juta orang. Meningkat dari Agustus 2018 yang hanya 7 juta orang. Dalam paparannya, kepala Badan Pusat Statistik Suhariyanto mengatakan, tingkat pengangguran terbuka (TPT) didominasi oleh Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) sebesar 10,42% pada Agustus 2019 (Fika Nurul Ulya, 2019)

Karena banyaknya populasi penduduk dan sedikit lapangan kerja yang tersedia, akibatnya, permintaan tenaga kerja berkurang. Berdasarkan data

tersebut, dapat disimpulkan bahwa masih banyak jumlah pengangguran yang diisi oleh para lulusan SMK dengan tingkat teratas, dengan demikian, wirausaha merupakan salah satu hal yang diharapkan sebagai penyelesaian masalah pengangguran, jikalau banyak alumni dari Sekolah Menengah Kejuruan yang berwirausaha, pasti akan banyak pula lapangan pekerjaan.

SMK di dirikan dengan tujuan agar siswa bisa menjadi orang yang mandiri, siap bekerja, dan dapat bekerja di bidangnya, oleh karena itu mata pelajaran yang di ajarkan pun harus sejalan dengan tujuan tersebut, yaitu pelajaran-pelajaran yang dapat mengasah kemampuan para siswa di bidangnya. Ada beberapa program keahlian di SMK Pariwisata Imelda Medan, salah satunya yaitu program keahlian Tata Boga. Program keahlian Tata Boga diharapkan menjadi wadah pengembangan kreatifitas dan bakat siswa sehingga mereka terlatih dan terampil dalam bidangnya melalui pembelajaran yang dilakukan secara rutin dan bertahap sesuai jenjangnya, selain itu siswa juga dibekali dengan mata pelajaran kewirausahaan, dengan demikian diharapkan siswa memiliki minat untuk berwirausaha, sehingga mampu bekerja sesuai bidangnya dan dapat membuka lapangan pekerjaan baik bagi diri sendiri maupun orang lain.

Salah satu mata pelajaran yang ada pada program keahlian Tata Boga yaitu pengolahan dan penyajian makanan kontinental. Pelajaran pengolahan dan penyajian makanan kontinental merupakan komponen mata pelajaran keahlian yang mempunyai arti luas dalam memberikan pemahaman tentang dasar-dasar pengolahan makanan kontinental dan penyusunan menu internasional, diantaranya *stock, soup, sauce, appetizer, maincourse dan dessert*. Makanan

kontinental merupakan makanan yang terkesan modern dan cukup populer di zaman sekarang, banyak orang yang berkreasi dengan mengolah makanan kontinental, tentu saja hal itu juga di dasarkan oleh pengetahuan yang baik tentang pengolahan makanan kontinental, dengan demikian, siswa juga bisa mengembangkan minat berwirausaha dengan terus mengasah pengetahuan mereka tentang pengolahan dan penyajian makanan kontinental, agar mereka bisa berwirausaha dengan bekal ilmu yang mereka dapatkan di SMK. Maka pengetahuan siswa harus di asah sejak dini, sejauh mana pengetahuan siswa tentang pengolahan dan penyajian makanan kontinental agar kelak para siswa bisa mewujudkannya ke arah yang lebih nyata, dengan cara berwirausaha. Maka ketika minat siswa timbul, siswa sudah memiliki bekal pengetahuan untuk nantinya di terapkan di kehidupan nyata. Dengan demikian di harapkan tujuan SMK (Sekolah Menengah Kejuruan) bisa tercapai dengan baik

Berdasarkan latar belakang diatas, penulis mengharapkan adanya perubahan, walaupun bukan perubahan besar, setidaknya dimulai dari perubahan kecil, agar lulusan SMK khususnya kejuruan boga, bisa menjadi manusia yang produktif dan dapat berwirausaha dibidangnya. Dengan demikian, penulis mengangkat judul tentang **Hubungan Pengetahuan Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental Dengan Minat Berwirausaha Pada Siswa SMK Pariwisata Imelda Medan**, untuk melihat apakah ada hubungan antara pengetahuan siswa terhadap minat berwirausaha

1.2 Identifikasi Masalah

- 1.2.1 Apa yang di maksud dengan pengetahuan pengolahan dan penyajian makanan kontinental?
- 1.2.2 Apa yang dimaksud dengan minat berwirausaha?
- 1.2.3 Apa saja faktor-faktor yang mempengaruhi minat berwirausaha?
- 1.2.4 Bagaimana kemampuan pengolahan dan penyajian makanan kontinental siswa SMK Pariwisata Imelda Medan?
- 1.2.5 Bagaimana minat berwirausaha siswa SMK Pariwisata Imelda Medan?
- 1.2.6 Bagaimana hubungan antara penyajian dan pengolahan makanan kontinental makanan kontinental dan minat berwirausaha?

1.3 Pembatasan Masalah

- 1.3.1 Minat berwirausaha dibatasi pada memiliki rasa percaya diri, berorientasi pada tugas dan hasil, berani mengambil resiko, berjiwa kepemimpinan, keorisinilan, berorientasi ke masa depan
- 1.3.2 Pengolahan dan penyajian makanan kontinental : Makanan kontinental, Kaldu (*stock*), Sup (*soup*), Saus (*sauce*), *appetizer*, *maincourse*, *dessert*

1.4 Perumusan Masalah

- 1.4.1 Bagaimana pengetahuan pengolahan dan penyajian makanan kontinental siswa SMK Pariwisata Imelda Medan?
- 1.4.2 Bagaimana minat berwirausaha siswa SMK Pariwisata Imelda Medan?

- 1.4.3 Bagaimana hubungan antara pengetahuan pengolahan dan penyajian makanan kontinental dengan minat berwirausaha siswa SMK Pariwisata Imelda Medan?

1.5 Tujuan Penelitian

- 1.5.1 Untuk mengetahui pengetahuan pengolahan dan penyajian makanan kontinental siswa
- 1.5.2 Untuk mengetahui minat berwirausaha siswa
- 1.5.3 Untuk mengetahui hubungan antara pengetahuan pengolahan dan penyajian makanan kontinental dan minat berwirausaha siswa

1.6 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan masukan sumber informasi atau referensi bagi pembaca untuk mengembangkan dan memperkaya ilmu pengetahuan terkait hubungan pengolahan dan penyajian makanan kontinental dengan minat berwirausaha siswa SMK Pariwisata Imelda Medan.

- 1.6.1 Manfaat bagi siswa yaitu agar siswa lebih bisa mengembangkan dan meningkatkan pengetahuan pengolahan dan penyajian makanan kontinental, selain itu siswa juga termotivasi untuk berwirausaha setelah tamat dari SMK.
- 1.6.2 Manfaat bagi guru yaitu sebagai bahan pertimbangan dalam meningkatkan kemampuan siswa dalam mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan kontinental, memotivasi siswa untuk menjadi wirausahawan dan membuka lapangan pekerjaan setelah menyelesaikan pendidikan di SMK

1.6.3 Manfaat lainnya yaitu sebagai bahan informasi bagi mahasiswa yang ingin mengadakan penelitian yang relevan dan sebagai bahan studi banding atau referensi ilmiah bagi peneliti-peneliti lain dan bahan pertimbangan serta perbandingan dalam melakukan penelitian mengenai pengetahuan pengolahan dan penyajian makanan kontinental dengan minat berwirausaha

