

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Dalam kurikulum SMK (2008), berdasarkan Undang-Undang Sistem Pendidikan Nasional (UUSPN) No.20 Tahun 2003 pasal 15 menjelaskan bahwa pendidikan kejuruan adalah pendidikan menengah yang mempersiapkan peserta didik terutama untuk bekerja dalam bidang tertentu. Seperti yang dijelaskan dalam Undang-Undang Sistem Pendidikan Nasional di atas bahwa lulusan SMK diharapkan menjadi generasi muda yang mampu produktifitas, profesional, mandiri, mempunyai kemampuan berinovasi dan berkompetensi serta mahir dan terlatih di bidangnya.

Data Badan Pusat Statistik,(2014) mengatakan bahwa tingkat pengangguran tertinggi berada pada lulusan sekolah menengah kejuruan (SMK). Jumlah lulusan SMK yang menganggur mencapai 813.776 jiwa atau 11,24% pada tahun 2014. Sekolah Menengah Kejuruan(SMK) merupakan lulusan paling tinggi tingkat pengangguranya diakibatkan kompetensi yang sangat rendah sehingga menghasilkan sumber daya manusia(SDM) yang tidak berkompeten sehingga kualitas lulusan SMK tidak sesuai dengan permintaan pasar tenaga kerja

Salah satu faktor pendukung dalam membuka usaha boga sangat membutuhkan kompetensi. Kompetensi merupakan kemampuan dasar yang dimiliki seorang individu, dalam hal ini kemampuan yang harus dimiliki adalah pengetahuan dan praktek. Pengolahan bakery adalah matapelajaran mencakup pengetahuan bakery dan praktek sebagai aplikasinya. Modal yang paling utama

dalam praktek pengolahan bakery adalah modal intelektual berupa pengetahuan, kemampuan, dan keterampilan pada praktek pengolahan sehingga dapat menciptakan sumber daya manusia yang kuat dalam persaingan. Dengan adanya praktek pengolahan bakery setiap siswa diharapkan dapat menciptakan sesuatu yang baru dan menjadi peluang usaha

Hasil observasi penulis dengan guru program keahlian Tata Boga di SMK Putra Anda Binjai diperoleh data siswa Tata Boga tahun 2014 dari 36 siswa, 12 orang siswa atau 33,33% diantaranya melanjutkan pendidikan ke perguruan tinggi, 18 orang siswa atau 50% siswa bekerja, dan 6 orang atau 16,67% siswa tidak diketahui. Tahun 2013 dari 38 siswa, 14 orang atau 36,84% melanjutkan pendidikan ke perguruan tinggi, 20 orang atau 52,63% siswa bekerja, 4 orang atau 10,53% siswa tidak diketahui. Berdasarkan hasil observasi di atas sebagian besar tamatan SMK di jurusan Tata Boga lebih memilih bekerja. Berdasarkan observasi tersebut diketahui bahwa hanya sekitar 10% siswa yang berkemungkinan memilih untuk melakukan usaha boga atau berminat mengelola usaha boga setelah tamat atau selesai melakukan pendidikan di SMK Putra Anda Binjai. Hal tersebut membuat mata pelajaran praktik bakery yang telah mereka pelajari sebelumnya tidak di praktikkan dengan baik di kehidupan nyata. Hal tersebut terjadi ada berbagai macam faktor yang dialami siswa, antara lain adalah kurangnya modal yang dimiliki siswa sehingga membuat siswa lebih cenderung untuk bekerja pada orang lain daripada membuka usaha boga milik mereka sendiri, kurangnya ide kreatif dalam membuka usaha boga juga dapat menjadi faktor mengapa sedikit sekali siswa yang berminat membuka usaha boga. Mengingat banyaknya usaha bidang boga yang ada di sekitar lingkungan mereka mengharuskan

mereka menciptakan inovasi dan meningkatkan kreatifitas dengan menciptakan menu atau membuat suatu jenis makanan menjadi lebih menarik, agar usaha boga yang direncanakan dapat berjalan lancar. Dengan kurangnya minat membuka usaha boga, sekolah diharapkan dapat memberi penekanan pada mata pelajaran bakery sehingga siswa dapat lebih berinovasi dan meningkatkan kreatifitas dalam mengolah suatu jenis makanan, agar dapat meningkatkan minat dalam membuka usaha boga, dan juga membekali siswa mengenai bagaimana memperoleh modal untuk merintis usaha kecil sehingga memberi penekanan pada siswa agar lebih berminat dalam membuka usaha

Jurusan Tata boga SMK Putra Anda binjai merupakan sekolah yang memiliki berbagai program keahlian diantaranya pada bidang tata boga. Sekolah berupaya mengembangkan, mendidik siswa-siswi yang memiliki jiwa berwirausaha dan memiliki keterampilan dalam bidang kebogaan serta memberi motivasi kepada siswa untuk menciptakan berbagai kreatifitas dan produk baru hingga terlatih dan terampil dalam bidangnya. Hal ini akan merangsang dan mendorong siswa-siswi dalam berwirausaha melalui praktek yang rutin secara bertahap sesuai jenjangnya sehingga penerapan berwira usaha pada siswa-siswi SMK akan meningkat sesuai jenjang pendidikan dan pelatihannya

Berdasarkan uraian tersebut, maka perlu dilakukan penelitian dengan judul “
Hubungan Hasil Praktek *Bakery* dengan Minat Membuka Usaha Boga di SMK Putra
Anda Binjai”.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah seperti yang di uraikan di atas maka peneliti mengidentifikasi beberapa masalah yaitu :

1. Bagaimana pengetahuan siswa tentang alat dan bahan yang digunakan dalam pengolahan roti manis kelas XI Tata boga SMK Putra Anda Binjai?
2. Bagaimana pengetahuan siswa tentang pencampuran bahan dan penggunaan ragi pada adonan roti manis kelas XI Tata boga SMK Putra Anda Binjai?
3. Bagaimana pemahaman siswa terhadap proses fermentasi dan proofing pada adonan roti yang telah di campur?
4. Bagaimana kreatifitas siswa dalam melakukan pembentukan adonan roti manis kelas XI Tata boga SMK Putra Anda Binjai?
5. Bagaimana hasil praktek roti manis pada kelas XI Tata boga SMK Putra Anda Binjai?
6. Bagaimana minat siswa dalam membuka usaha boga serta apa yang menimbulkan minat bagi siswa kelas XI jurusan Tata Boga SMK Putra Anda Binjai?
7. Bagaimana hubungan praktek pengelolaan roti manis dengan minat membuka usaha boga pada siswa kelas XI Jurusan Tata Boga SMK Putra Anda binjai

C. Pembatasan Masalah

Berdasarkan Identifikasi Masalah diatas maka peneliti membatasi masalah pada penelitian ini :

1. Hasil praktek yang akan di teliti adalah roti manis

2. Minat siswa dilihat dari indikator minat membuka usaha boga yang terdiri dari memiliki rasa percaya diri, kreatif dan inovatif, jujur dan mandiri, disiplin dan kerja keras, berorientasi pada masa depan, dapat mengambil resiko, dan memiliki rasa ingin tahu siswa kelas XI Jurusan Tata Boga di SMK Putra Anda Binjai
3. Objek penelitian adalah siswa kelas XI Jurusan Tata Boga di SMK Putra Anda Binjai.

D. Rumusan Masalah

Dari latar belakang masalah, identifikasi masalah, dan pembatasan masalah diatas maka perumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana hasil praktek roti manis siswa kelas XI SMK Putra Anda Binjai?
2. Bagaimana minat membuka usaha boga siswa kelas XI SMK Putra Anda Binjai?
3. Bagaimana hubungan hasil praktek roti manis dengan minat membuka usaha boga siswa kelas XI SMK Putra Anda Binjai?

E. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah

1. Untuk mengetahui praktek pengolahan roti manis pada siswa boga kelas XI SMK Putra Anda Binjai
2. Untuk mengetahui minat membuka usaha boga pada siswa boga kelas XI SMK Putra Anda Binjai
3. Untuk mengetahui hubungan antara praktek roti manis dengan minat membukan usaha boga siswa boga kelas XI SMK Putra Anda Binjai

F. Manfaat Penelitian

Dari hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat sebagai berikut :

1. Sebagai bahan informasi untuk peneliti tentang hubungan praktek roti manis dengan minat membuka usaha boga pada kelas XI SMK Putra Anda Binjai
2. Sebagai bahan informasi pada orangtua dan guru terhadap pentingnya hasil praktek roti manis terhadap minat membuka usaha boga
3. Sebagai bahan masukan kepada pengelola SMK dalam membina dan meningkatkan mutu pendidikan kejuruan dan khususnya bagi guru-guru SMK Putra Anda Binjai
4. Sebagai bahan informasi bagi peneliti lainnya yang akan melakukan penelitian lebih lanjut