

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Globalisasi sudah tidak dapat di pisahkan dari perkembangan berbagai sektor, sektor yang saat ini sedang berkembang sangat pesat karena pengaruh secara langsung maupun tidak langsung adalah sektor pariwisata dan kuliner. Pada data Badan Pusat Sstaitstik (2017) data kunjungan wisatawan mancanegara Jumlah kunjungan wisatawan mancanegara atau wisman ke Indonesia Desember 2017 naik 3,03 persen dibanding jumlah kunjungan pada Desember 2016, yaitu dari 1,11 juta kunjungan menjadi 1,15 juta kunjungan. Demikian juga, jika dibandingkan dengan December 2017, jumlah kunjungan wisman pada Desember 2017 mengalami kenaikan sebesar 8,00 persen. Ini adalah salah satu bukti bahwa sektor pariwisata kita berkembang sangat baik.

Proses globalisasi ini sangat mempengaruhi kedua sektor tersebut karena setiap orang dapat dengan mudahnya menemukan suatu tempat wisata yang mereka inginkan. Sektor industri pariwisata itu sendiri tidak dapat dipisahkan industri kuliner karena pada umumnya orang yang melakukan perjalanan wisata kesuatu daerah akan memburu kuliner yang ada di daerah tersebut .

Perkembangan di industri pariwisata dan kuliner ini tidak lupa ditunjang dengan kemajuan teknologi, kemajuan komunikasi, transportasi, fasilitas-fasilitas yang ada dan informasi serta semakin maraknya pembangunan lembaga-lembaga pendidikan pariwisata di seluruh Inodensia, dalam sektor pendidikan ini adalah salah satunya peningkatan mutu pendidikan karena dengan lulusan yang bermutu

akan didapatkan lulusan yang mampu mengembangkan diri masyarakat, bangsa dan negara. Dalam rangka peningkatan mutu ada beberapa upaya yang dilakukan di sektor pendidikan yaitu peningkatan kualitas sumber daya manusia (SDM). Mempersiapkan SDM yang lebih baik serta membuka peluang yang luas untuk bekerjasama dengan berbagai pihak di dalam dan di luar negeri, terutama antara DTW (Daerah Tujuan Wisata) dengan negara-negara yang potensial. Peningkatan SDM ini diharapkan dapat memenuhi standar internasional dan juga nasional yang ada. Dalam rangka peningkatan SDM di sektor industri pariwisata SMK merupakan salah satu jenjang pendidikan memiliki jurusan yang berhubungan dengan sektor tersebut.

Menurut Jeffry 2012 dalam Kompri(2016:252) Program pemerintah sekarang ialah mengoptimalkan perbandingan jumlah SMK dan SMU; 70% berbanding 30% . Di Indonesia sekarang ini masih lebih banyak SMU daripada SMK. Hal inilah yang ingin diubah oleh pemerintah Indonesia dengan memperbanyak SMK dibandingkan SMU. Rancangan kurikulum terbaru SMK maka SMK diarahkan pada mata-mata ajar yang bernuansa terapan dengan orientasi siap kerja. Pemerintah bahkan membuka peluang selebar-lebarnya untuk mendirikan SMK dengan seluruh bidang kejuruan yang memiliki prospek pekerjaan bagi lulusannya.

SMK sendiri merupakan sekolah vokasi yang memiliki tujuan mengembangkan Sumber Daya Manusia (SDM) sesuai dengan vokasinya masing masing. Standar Kompetensi Lulusan menurut Peraturan Pemerintah Nomor 19 Tahun 2005 Tentang Standar Nasional Pendidikan Bab V pasal 26 pada satuan

pendidikan menengah kejuruan bertujuan meningkatkan kecerdasan, pengetahuan, kepribadian, akhlak mulia, dan keterampilan untuk hidup mandiri dan mengikuti pendidikan lebih lanjut sesuai dengan kejurumannya

Pembelajaran SMK yang berhubungan dengan sektor industri dan kuliner pariwisata adalah SMK Tata Boga. SMK Tata Boga mempelajari pariwisata dan kuliner secara bersamaan. SMK Tata Boga mempelajari mata pelajaran pengantar pariwisata dari mulai kelas X sampai kelas XII secara berkesinambungan pada semester genap dan juga ganjil. Selain mata pelajaran pengantar pariwisata siswa Tata Boga juga mempelajari dasar dasar kebogaan dalam berbagai mata pelajaran, salah satu mata pelajaran yang penting dan berkesinambungan adalah mata pelajaran Boga Dasar pada kelas X, mata pelajaran Kontinental pada kelas XI dan mata pelajaran Fussion pada kelas XII. Mata pelajaran tersebut menuntut siswanya untuk dapat memahami terminologi dalam dunia kuliner.

Kendala yang sering dihadapi siswa dalam mempelajari dunia kuliner adalah sulitnya memahami beberapa mata pelajaran yang berkaitan dengan dunia kuliner karena banyaknya terminologi yang ada dalam dunia kuliner masih belum diimbangi dengan pembahasan tentang terminologi dalam pembelajaran dunia kuliner, banyaknya siswa yang masih menghafal tetapi belum memahami makna yang sebenarnya, pada proses pembelajaran buku panduan tentang terminologi kuliner masih belum ada, media pembelajaran yang dirasa belum maksimal. Pada proses pembelajaran masih sering kali menggunakan metode ceramah.

Mata pelajaran di SMK Tata Boga tidak hanya mempelajari tentang terminologi namun juga materi pokok yang lain. Kendala berupa terminologi

kuliner merupakan berbagai bahasa yang di pengaruhi negara dari luar negeri terutama negara Amerika dan Perancis yang negara tersebut juga mempelajari tentang dunia kuliner.

Terminologi berasal dari bahasa latin *Terminus* atau peristilahan adalah ilmu tentang istilah dan penggunaannya. Kajian terminologi antara lain mencakup pembentukannya serta kaitan istilah dengan suatu budaya. Terminologi terbagi menjadi dua bagian yaitu istilah dan kata. Istilah adalah kata atau gabungan kata yang maknanya sudah tetap, tepat, pasti, jelas, dan mantap; serta hanya digunakan dalam satu bidang kegiatan atau keilmuan tertentu (Chaer, 2007:19)

Mata pelajaran Boga Dasar yang merupakan dasar bagi siswa SMK di kelas X, selanjutnya di lanjutkan pada kelas XI mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental. Pada mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental ini guru sudah menganggap siswa mampu dan mengerti tentang terminologi kuliner yang ada karena pada kelas X sudah di anggap memenuhi kompetensi tersebut pada mata pelajaran Boga Dasar. Ditahap ini guru sudah melepas siswa untuk tahu lebih dalam tentang istilah asing secara mandiri dan guru hanya menjelaskan secara singkat. Pada kelas XI ini setelah siswa mempelajari Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental. Pada mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental siswa tidak hanya mempelajari terminologi kuliner sehingga itensitas waktu untuk pembelajaran mengenai terminologi dalam dunia kuliner masih kurang.

Sesuai pada silabus SMK Program Kejuruan Tata Boga pada mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental bukan hanya

mempelajari tentang istilah asing. Beberapa pokok materi yang akan dipelajari siswa antara lain menganalisis, mendeskripsikan, membedakan, mengklasifikasikan dan membuat materi berikut *stock, sauce, salad, appetizer, sandwich, pasta, seafood, meat, poultry* dan *dessert*.

Sesudah siswa dianggap dapat memenuhi kompetensi yang ada pada mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan kontinental siswa selanjutnya akan melaksanakan program PRAKERIN (Praktek Kerja Industri) atau PKL (Praktik Kerja Lapangan) yang merupakan program wajib pada siswa SMK, program ini menjalin kerjasama diberbagai hotel atau industri kuliner yang akan banyak menjumpai istilah asing. Saat melakukan program PKL ini industri menuntut siswa-siswa yang melaksanakan PKL ini untuk dapat bukan hanya tau tetapi paham dan mengerti tentang istilah asing yang digunakan. Selanjutnya pada kelas 3 siswa akan masuk pada mata pelajaran *Fussion*, agar siswa dapat berkreasi dengan mata pelajaran Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental sebagai salah satu dasarnya. Oleh karena itu siswa dituntut untuk dapat memahami istilah-istilah asing pada mata pelajaran kontinental. Beberapa hal diatas yang mendorong penelitian tingkat pemahaman terminologi kuliner pada mata pelajaran kontinental di SMK.

SMK N 3 Purworejo merupakan SMK yang melaksanakan program PRAKERIN di akhir semester genap pada kelas XI, program ini dilaksanakan sesudah siswa melewati beberapa mata pelajaran kebogaan salah satunya adalah mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan kontinental seperti yang telah dijelaskan di atas. Siswa di SMK N 3 Purworejo juga mendapat tugas untuk

mengumpulkan beberapa kosa kata asing setiap minggunya. Oleh karenanya penting untuk mengetahui tingkat pemahaman siswa SMK N 3 Purworejo mengenai terminologi kuliner yang mereka sudah pelajari di industri dan yang mereka sudah pelajari.

Penelitian ini juga didukung oleh beberapa penelitian lain yang hampir sama dengan hal tersebut yaitu Tingkat Pemahaman Istilah Asing yang terdapat dalam Mata Pelajaran Boga Dasar Pada Siswa di SMK N 2 Godean (Dwi Wulansari,2017), hasil penelitian tingkat pemahamn siswa terhadap istilah asing pada mata pelajaran boga dasar ini terdapat 45,97% dengan kategori sangat rendah. Penelitian yang dilakukan tahun 2017 tersebut mendorong penelitian mengenai tingkat terminologi kuliner pada mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan kontinental, karena mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan kontinental adalah lanjutan dari mata pelajran boga dasar. Didukung juga oleh penelitian Hubungan Penguasaan Istilah Asing dengan Hasil Belajar Mengolah Makanan Kontinental Pada Siswa Tata Boga. Berdasarkan pemikiran tersebut, bahwa siswa yang memiliki penguasaan istilah asing yang baik dapat memperoleh hasil belajar yang baik dalam pelajaran Boga Dasar maupun pelajaran kejuruan lain yang banyak menggunakan istilah-istilah asing. Pemahaman bahasa asing menjadi bagian yang penting karena bahasa adalah alat yang terpenting bagi berpikir. Tanpa bahasa manusia tidak dapat berpikir (Ngalim Purwanto, 2006:43). Agbo (2009) dalam penelitian Zain Kutut M.S, & Zulhelmi Suhaimi (2012)juga menegaskan bahwa pemahaman tentang terminologi makanan penting karena semakin banyak istilah makanan dan kata-kata terkait

yang dipahami, semakin baik mereka akan dikomunikasikan dan digunakan dalam percakapan sehari-hari.

Penelitian lain yang menjadi dasar adalah Pengembangan Kamus Istilah Asing Melayani Makanan Dan Minuman Untuk Program Keahlian Jasa Boga Di Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 3 Wonosari (Yanti Rachmawati,2016) penelitian ini mengembangkan dan menguji tingkat pemahaman siswa setelah memakai kamus istilah asing melayani makanan dan minuman, tingkat pemahamannya menunjukkan adanya peningkatan, ini menjadi dasar untuk mengetahui tingkat pemahaman tentang terminologi kuliner pada masakan kontinental karena siswa SMK N 3 Purworejo secara tidak langsung telah membuat kamus mereka sendiri setiap minggu yang dikumpulkan sebagai tugas mingguan mereka. Temuan lain yang mendukung penelitian adalah pada saat penulis melakukan program PKL (praktik kerja lapangan) ternyata industri banyak menggunakan terminologi kuliner dalam segala aspek dan siswa SMK lebih mampu menangkap dan mengerti terminologi yang digunakan dalam industri tersebut. Selain itu belum ada yang mengukur tingkat pemahaman pada mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan kontinental terutama di SMK N 3 Purworejo yang juga dapat menjadi dasar untuk penelitian yang selanjutnya.

Penelitian ini bertujuan untuk mengukur seberapa paham siswa dalam memahami tentang istilah-istilah asing yang terdapat dalam mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan kontinental.

B. Identifikasi masalah

Berdasarkan uraian latar belakang masalah yang dikemukakan di atas identifikasi masalah dalam penelitian adalah:

1. Tuntutan dalam dunia industri kuliner untuk memiliki SDM yang dapat berkomunikasi dengan istilah khusus secara baik.
2. Lemahnya pemahaman siswa tentang terminologi kuliner pada mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan kontinental.
3. Beberapa siswa hanya mengingat dan menghafal kosakata dari terminologi kuliner dan kurang memahami makna yang sebenarnya, yang menyebabkan siswa mudah lupa pada terminologi kuliner tersebut tersebut.
4. Minimnya pembahasan lebih mendalam tentang terminologi kuliner
5. Mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan kontinental tidak hanya mempelajari terminologi kuliner sehingga intensitas waktu untuk pembelajaran mengenai terminologi kuliner pada mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan kontinental masih kurang.
6. Pentingnya pemahaman terminologi kuliner pada mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan kontinental untuk ke jenjang berikutnya, yaitu pembelajaran kejuruan pada saat kelas XII yang selanjutnya di lanjutkan mata pelajaran *fussion food* yang juga banyak menggunakan terminologi kuliner pada pembelajarannya.

C. Batasan masalah

Menghindari terlalu luasnya cakupan penelitian, maka batasan masalah pada penelitian adalah membahas mengenai kumpulan terminologi dalam kuliner

pada mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan kontinental dengan materi pokok mengambil dari 11 Kompetensi Dasar yang ada pada mata pelajaran tersebut yaitu *Stock, Sauce, turunan Sauce, salad, pasta, hot appetizer and cold appetizer, vegetable and egg, poultry, meat, seafood* dan *dessert*.

D. Rumusan Masalah

Uraian latar belakang masalah tersebut, maka untuk memperoleh gambaran yang lebih jelas tentang permasalahan dalam penelitian sebagai berikut:

1. Bagaimanakah tingkat pemahaman terminologi kuliner pada mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan Kontinental di SMK N 3 Purworejo ?
2. Manakah kelompok kompetensi Dasar yang paling rendah tingkat pemahaman tentang terminologi kuliner?

E. Tujuan Penelitian

Dari rumusan masalah di atas maka tujuan penelitian sebagai berikut:

1. Mengetahui tingkat pemahaman terminologi pada mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan kontinental di SMK N 3 Purworejo.
2. Mengetahui manakah kelompok kompetensi dasar yang paling rendah berdasarkan tingkat pemahaman tentang terminologi kuliner?

F. Manfaat Penelitian

Dari tujuan penelitian di atas maka manfaat penelitian sebagai berikut:

1. Membantu siswa untuk mengetahui seberapa jauh pemahamannya terhadap terminologi kuliner pada mata pelajaran Pengolahan dan penyajian makanan kontinental.

2. Sebagai bahan masukan bagi guru bidang studi pengolahan dan penyajian makanan Kontinental untuk lebih memperkenalkan dan menjelaskan mengenai terminologi kuliner pada mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan kontinental.
3. Sebagai acuan guru tentang tingkat pemahaman terminologi kuliner siswa
4. Sebagai tolak ukur terhadap daya serap siswa selama menerima mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan kontinental
5. Sebagai bahan evaluasi tentang tingkat pemahaman terminologi kuliner siswa selama mengikuti mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan kontinental