

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Universitas Pendidikan Ganesha merupakan perguruan tinggi negeri yang mencetak ratusan pendidik setiap tahunnya, dalam Pembukaan Undang-Undang Dasar 1945 bahwa negara berkewajiban untuk mencerdaskan kehidupan bangsa dan bernegara, dan dalam hal ini dapat dilaksanakan melalui proses pendidikan. Pendidikan merupakan suatu hal yang perlu diupayakan untuk mengembangkan dan meningkatkan keterampilan diri serta dapat memperluas pengetahuan. Selain itu, pendidikan merupakan kebutuhan pokok yang diperlukan oleh manusia. Di dalam proses pendidikan baik itu dibidang pemberian materi maupun praktik perlu adanya media pendukung. Media pendukung akan menjadi tolak ukur kualitas pendidikan diperguruan tinggi salah satunya di Universitas Pendidikan Ganesha memiliki Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner yang menjadi lulusan tenaga pendidik bidang kuliner.

Upaya peningkatan kualitas pendidikan itu sendiri bisa terwujud jika suatu kegiatan belajar mengajar dapat dilakukan secara efektif melalui sarana prasarana yang telah tersedia. Sarana prasarana yang menunjang proses pendidikan selain ruang kelas, juga adanya laboratorium praktik yang standar dari segi pendidikan. Maka dari itu setiap satuan lembaga pendidikan sebaiknya memiliki laboratorium yang sesuai dengan keahlian serta mata pelajaran yang ada didalam lembaga tersebut.

Laboratorium merupakan satu diantara bagian yang sangat memiliki pengaruh besar dalam proses pendidikan dan pembelajaran. Hal yang sangat umum yang harus dilakukan secara berkelanjutan dalam upaya pembaharuan pendidikan atau terus-menerus, agar perkembangan ilmu dan teknologi di era globalisasi dapat berjalan dengan maksimal, jika dilihat dari kualitas lulusan dari suatu lembaga kependidikan ialah dilihat dari adanya kemampuani yang di syaratkan dalam Standar Nasional Pendidikan (SNP). Guna menyiapkan tenaga pendidik yang memiliki kompetensi dan profesional sesuai dengan bidang tugasnya maka dari itu perlu memiliki sumber daya manusia yang unggul, kurikulum yang standar, perpustakaan yang memadai, dan laboratorium yang sesuai dengan keahlian ataupun profesi lulusan pendidik.

Laboratorium merupakan ruang yang digunakan dalam melakukan kegiatan praktik dalam bidang kuliner. Pemerintah juga menetapkan pula Undang-undang Republik Indonesia No.19 Tahun 2005 tentang (SPN) bahwa tenaga kependidikan atau pengajar pada pendidikan lanjutan harus memiliki kemampuan dan dukungan sesuai dengan bidang tugasnya (Bagian VI Pasal 36) (RI, 2005) juga menyatakan bahwa : 1) Setiap satuan pembelajaran perlu memiliki kantor termasuk furniture, peralatan pembelajaran, media pembelajaran, buku sumber, dan aset pembelajaran lainnya, bahan habis pakai dan perangkat keras lainnya yang diharapkan dapat membantu proses pembelajaran yang terorganisir dan terjadwal, 2) Setiap satuan pendidikan harus memiliki kerangka yang mencakup tanah, ruang wali kelas, ruang inisiatif unit instruksi, ruang instruktur, ruang manajerial, ruang perpustakaan, ruang pusat penelitian, ruang bengkel, ruang unit penciptaan, ruang kontainer, organisasi kekuatan dan administrasi, tempat untuk berolahraga, tempat cinta, tempat bermain, tempat

ibadah, dimana tempat tersebut diharapkan dapat membantu tindak lanjut pengukuran pembelajaran yang efektif dan efisien. (Pasal 42 ayat 1 dan 2), sedangkan pelaksanaan diklat pembelajaran pada pendidikan lanjutan ditopang dengan adanya laboratorium standar untuk membantu interaksi instruktif dan menghasilkan instruktur yang berkompeten di bidang ini. Sehingga cenderung dianggap bahwa unit organisasi pembelajaran harus memiliki kantor yang membantu interaksi pembelajaran, praktik, dan hipotesis seperti perabotan, media pembelajaran, ruang wali kelas, dan keberadaan ruang laboratorium, untuk membantu pembelajaran yang hipotetis dan layak untuk dilakukan. menjadikan alumni yang terbekali di bidang kuliner.

Selain itu agar profil kompetensi lulusan dapat terpenuhi perlu adanya fasilitas pendukung maupun penunjang pembelajaran praktik, seperti laboratorium produksi dilengkapi dengan fasilitas peralatan praktik yang jumlahnya sesuai dengan kebutuhan yang diperlukan mahasiswa setiap angkatan. Dengan didukung standarisasi ruangan yang digunakan oleh perguruan tinggi yang mencetak tenaga pendidik di bidang Pendidikan Vokasional Seni Kuliner. Standar sarana dan prasarana meliputi ruangan, peralatan, serta luas area kerja yang digunakan setiap mahasiswa setiap angkatan.

Berdasarkan hasil observasi awal dan wawancara dengan laboran dalam rangka studi pendahuluan, yang peneliti dapatkan berkaitan dengan keberadaan peralatan pada laboratorium produksi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner terdapat pada tabel dibawah ini :

Table 1.1 Peralatan Laboratorium

No.	Nama Alat	Jumlah	Keadaan
1.	Presto jumbo	1 buah	Baik
2.	Termos biru, merah	2 buah	Baik
3.	Panci lurik besar	1 buah	Baik
4.	Panci stainless besar	1 buah	Baik
5.	Panic susun 3 besar aluminium	3 buah	Baik
6.	Panic susun 3 bima	6 buah	Baik
7.	Mangkok aluminium besar	4 buah	Baik
8.	Panic kukus besar	4 buah	Baik
9.	Panic kukus kecil	3 buah	Baik
10.	Panic kukus sedang	12 buah	Baik
11.	Wajan besar	2 buah	Baik
12.	Wajan sedang	12 buah	Baik
13.	Wajan kecil	10 buah	Baik
14.	Panic sayur sedang	7 buah	Baik
15.	Panic sayur kecil	7 buah	Baik
16.	Panic aluminium tinggi	10 buah	Baik
17.	Panic aluminium sedang	6 buah	Baik
18.	Panic aluminium kecil	5 buah	Baik
19.	Panic orchid besar	10 buah	Baik
20.	Panic orchid sedang	7 buah	Baik
21.	Piring aluminium kecil	7 buah	Baik
22.	Piring aluminium sedang	25 buah	Baik
23.	Waskom aluminium besar	12 buah	Baik
24.	Waskom aluminium kecil	20 buah	Baik
25.	Waskom adonan plastic	23 buah	Baik
26.	Piring plastic	23 buah	Baik
27.	Panic bertangkai	17 buah	Baik
28.	Oven hijau gas	2 buah	Baik
29.	Oven listrik RM-304	2 buah	Baik
30.	Table top resersible sheeter	2 buah	Baik
31.	Precision gas type baking oven	1 buah	Baik
32.	Salamander memanjang	2 buah	Baik
33.	Kompore meja	9 buah	Baik
34.	Pornes	3 buah	Baik
35.	Kulkas LG	1 buah	Baik
36.	Tabung gas	17 buah	Baik

Sumber : Dokumen laboran

Dilihat dari peralatan yang ada pada laboratorium kuliner masih dalam keadaan baik, serta didukung dengan kondisi laboratorium Pendidikan Vokasional Seni Kuliner dengan luas keseluruhan ruang laboratorium yaitu 132 m², dengan jumlah mahasiswa dari semester 2-6 sebanyak 68 orang, sedangkan yang melakukan praktik per angkatan dalam satu mata kuliah praktik sebanyak maksimal 20 mahasiswa dalam satu ruangan. Menurut Lampiran Peraturan Menteri Pendidikan Nasional No.40 Tahun 2008 tentang standar sarana prasarana dengan luas laboratorium produksi 32 m²/8 mahasiswa, maka setiap mahasiswa mendapatkan luas area kerja 4 m². Laboratorium beserta sarana prasarana merupakan ruang praktik yang digunakan mahasiswa untuk memperdalam keterampilan teknis dan keterampilan generik dalam bidang tata boga.

Laboratorium haruslah memiliki sumber daya manusia, alat praktikum yang memadai, bahan praktikum, tersedianya jadwal dalam proses praktik, model yang digunakan dalam pembelajaran, laboratorium yang dipergunakan dari segi internal dan eksternal. Sarana prasarana yang perlu diperhatikan lebih yaitu luas ruang laboratorium, karena ruang laboratorium ialah hal yang terpenting dalam kegiatan pembelajaran dimana yang digunakan untuk mengasah keterampilan mahasiswa. Sedangkan kegiatan pembelajaran didalam laboratorium memiliki fungsi untuk memberikan pengetahuan, keterampilan yang ditekuni, dan pengalaman yang sangat spesifik dan erat hubungannya antara teori yang diterima pada proses pembelajaran dan praktik.

Sedangkan dilihat dari kondisi laboratorium dapur produksi terlihat dalam keadaan bersih, luas ruangan laboratorium cukup menampung satu rombongan belajar, area kerja mahasiswa pada satu meja digunakan 3-4 orang praktikan membuat

praktikan tidak efisien dalam kegiatan praktik, selain itu didalam laboratorium terdapat mesin besar yang tidak dipergunakan walaupun mesin tersebut dapat difungsikan hal tersebut disebabkan oleh arus listrik yang tersedia tidak mampu menampung kekuatan mesin dalam waktu yang bersamaan. Selain masalah tersebut, kegiatan inventarisasi di Pendidikan Vokasional Seni Kuliner bisa dikatakan belum baik, seperti adanya peralatan tidak diberikan kode, penempatan peralatan pengolahan yang seadanya dan pencacatan inventarisasi peralatan yang masih seadanya, serta sarana praktik yang dapat difungsikan tetapi masih tidak dapat digunakan karena kurangnya tenaga ahli dibidang perbaikan peralatan laboratorium sehingga sarana tersebut membuat laboratorium terlihat tidak tertata dan intensitas cahaya yang kurang karena tidak berfungsinya beberapa lampu yang terpasang di dalam laboratorium.

Menurut (Bakti & Gomo, 2017) Keadaan laboratorium yang memenuhi standar sesuai dengan berbagai aspek keahlian serta pengalaman belajar mahasiswa, seperti lantai dibuat agar selalu terlihat bersih, tidak mudah mengalami kerusakan, mudah kering, tidak cepat lembab, tidak licin, tidak terdapat retakan maupun celah, dan tahan terhadap pembersihan yang berulang-ulang, pada dinding laboratorium harus memiliki warna terang, permukaan rata dan halus, tahan terhadap panas, dan mudah dalam pembersihan, intensitas cahaya pada setiap ruang kerja dapat tercukupi akan terang agar setiap melakukan kegiatan praktik mengantisipasi serta mengurangi kecelakaan dilingkungan kerja. Namun jika dikaji dari hasil observasi awal pada bulan april nampaknya laboratorium Pendidikan Vokasional Seni Kuliner belum memenuhi standar atau belum sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. Oleh karena itu peneliti tertarik untuk mengkaji dan meneliti lebih lanjut bagaimana standar

laboratorium pada Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner dengan luas ruangan, luas area praktik dengan jumlah mahasiswa yang melakukan praktik di dalam laboratorium serta penempatan peralatan pengolahan.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka penelitian dapat mengidentifikasi masalah sebagai berikut :

1. Luas Ruang laboratorium Pendidikan Vokasional Seni Kuliner cukup bersih dan ada beberapa peralatan yang tidak dapat difungsikan ditempatkan didalam laboratorium.
2. Luas area kerja yang digunakan mahasiswa saat kegiatan praktik belum maksimal karena satu meja kerja digunakan untuk 3 orang praktikan dengan jenis hidangan, proses, dan penyajian yang berbeda-beda menyebabkan kegiatan praktik kurang efektif dan efisien.
3. Penataan peralatan di laboratorium Pendidikan Vokasional Seni Kuliner bisa dikatakan belum baik, seperti penempatan peralatan pengolahan yang seadanya dan pencacatan inventarisasi peralatan yang masih seadanya.
4. Sarana praktik yang dapat difungsikan tetapi masih tidak dapat digunakan karena kurangnya tenaga ahli dibidang perbaikan peralatan laboratorium sehingga sarana tersebut membuat laboratorium terlihat penuh dan tidak tertata
5. Intensitas cahaya yang kurang karena tidak berfungsinya beberapa lampu yang terpasang di dalam laboratorium.

1.3 Pembatasan Masalah

Untuk mengoptimalkan hasil penelitian maka dilakukan pembatasan masalah guna untuk memfokuskan masalah, sebagai berikut :

1. Luas ruang laboratorium Pendidikan Vokasional Seni Kuliner sesuai standar yang ditetapkan.
2. Luas area kerja yang digunakan mahasiswa saat kegiatan praktik sesuai dengan standar yang ditetapkan agar kegiatan praktik dapat berjalan secara efektif.
3. Penataan peralatan di laboratorium Pendidikan Vokasional Seni Kuliner sesuai standar yang sudah ditetapkan agar terlihat rapi serta tertata sesuai dengan jenis pralatannya.

1.4 Rumusan Masalah

Berdasarkan batasan masalah yang diambil, maka dalam penelitian ini mempunyai rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana Standar Laboratorium Pendidikan Vokasional Seni Kuliner dilihat dari luas ruang yang tersedia ?
2. Bagaimana Standar Laboratorium Pendidikan Vokasional Seni Kuliner ditinjau dari luas area kerja maksimal 16 mahasiswa dengan penempatan peralatan yang terletak didalam ruang laboratorium?
3. Bagaimana Standar Laboratorium Pendidikan Vokasional Seni Kuliner ditinjau dari penempatan peralatan pengolahan dalam laboratorium praktik agar memudahkan kerja mahasiswa ?

1.5 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan beberapa hal sebagai berikut :

1. Untuk mendeskripsikan Standar Laboratorium Pendidikan Vokasional Seni Kuliner dilihat dari luas ruang yang tersedia.
2. Untuk mendeskripsikan Standar Laboratorium Pendidikan Vokasional Seni Kuliner ditinjau dari luas area kerja maksimal 16 mahasiswa dengan penempatan peralatan yang terletak didalam ruang laboratorium.
3. Untuk mendeskripsikan Standar Laboratorium Pendidikan Vokasional Seni Kuliner ditinjau dari penempatan peralatan pengolahan dalam laboratorium praktik agar memudahkan kerja mahasiswa.

1.6 Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diperlukan untuk memberikan informasi dan pemikiran yang sangat bermanfaat bagi ilmu pengetahuan dan teknologi dalam pendidikan tata boga, khususnya yang berkaitan dengan Standar Laboratorium Pendidikan Vokasional Seni Kuliner di Universitas Pendidikan Ganesha.

2. Secara Praktis

a. Bagi Universitas

Hasil penelitian ini dapat dijadikan bahan referensi bagi perguruan tinggi dalam mengambil kebijakan berkaitan dengan Standar Laboratorium Pendidikan Vokasional Seni Kuliner.

b. Bagi Program Studi

Sebagai evaluasi dan monitoring dalam melakukan perbaikan berkaitan dengan Standar Laboratorium Pendidikan Vokasional Seni Kuliner.

c. Bagi Mahasiswa

Hasil penelitian ini dapat dijadikan bahan untuk menambah pengetahuan praktik mahasiswa serta bekal untuk menjadi seorang guru, sehingga standar laboratorium ini dapat digunakan secara maksimal.

