

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Didalam dunia perkembangan kuliner yang saat ini mengalami kemajuan yang sangat pesat di kalangan masyarakat. Salah satu dari perkembangan kuliner tersebut adalah munculnya restoran atau tempat-tempat makanan yang menyajikan makanan kontinental yang beragam dan digemari masyarakat Indonesia.

Untuk meningkatkan perkembangan SDM merealisasikan tujuan pendidikan dalam Undang-undang RI No.20 tahun 2003 tentang sistem Pendidikan Nasional disebut bahwa tujuan pendidikan Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) adalah mempersiapkan peserta didik terutama bekerja dalam bidang tertentu. Bertujuan mengembangkan potensi peserta didik agar menjadi manusia yang beriman dan bertakwa terhadap Tuhan Yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat ,kreatif, mandiri dan menjadi warga yang demokratis dan bertanggung jawab melalui lembaga pendidikan yakni sekolah khususnya Sekolah Menengah Kejuruan (Perkembangan IPTEK, 2006)

Dalam kurikulum Sekolah Menengah Kejuruan pada Garis-Garis Besar Program Pendidikan dan Pelatihan (GBPP) tahun 2004, bahwa Menengah Kejuruan Memiliki tujuan antara lain: (1) Menyiapkan siswa untuk memenuhi lapangan kerja serta mengembangkan sikap profesioanal, (2) Menyiapkan siswa agar mampu memilih karier,mampu berkompentensi dan mampu mengembangkan diri, (3) Menyiapkan tenaga kerja tingkat menengah untuk mengisi kebutuhan dunia usaha dan industri pada saat yang akan datang, (4) Menyiapkan tamatan agar

menjadi warga Negara yang produktif adaptif dan kreatif. Berdasarkan tujuan SMK tersebut dapat dikatakan bahwa lulusan SMK diharapkan menguasai materi pelajaran baik secara teori maupun secara praktek. Sehingga peserta didik dapat mandiri dengan penerapan ilmu yang diperolehnya dari sekolah sesuai dengan bidangnya masing – masing (GBPP, 2004).

SMK sebagai salah satu lembaga pendidikan yang dipercaya untuk menamatkan siswa dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap professional dalam lingkup keahlian Pariwisata khususnya Tata Boga merelisasikan perkembangan kuliner makanan kontinental tersebut dalam bentuk kurikulum yang di tata sedemikian rupa sehingga peningkatan mutu SDM melalui lembaga pendidikan ini dapat meningkatkan kualitas tenaga kerja bangsa Indonesia dan mampu bersaing dengan Negara lain dalam dunia kerja baik nasional maupun global. Hal ini sesuai dengan tujuan pendidikan di SMK mempersiapkan siswa untuk menjadi tenaga yang berpendidikan di bidang teknologi dan kejuruan, tenaga yang memiliki kompetensi professional sesuai dengan kebutuhan masyarakat dan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi (Perkembangan IPTEK, 2008).

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara pada tanggal 29 Januari 2012 dengan salah satu guru SMK8 Medan bahwa siswa memperoleh materi pengolahan kaldu (stock) pada semester ganjil di kelas X kompetensi Keahlian Jasa Boga. Dan segala peningkatan mutu pendidikan yang disebutkan diatas, sudah dilaksanakan di sekolah ini. Bahkan sumber – sumber belajar yang dibutuhkan dalam mendukung proses pembelajaran siswa yang baik. Dalam mata pelajaran pengolahan makanan kontinental sangat diperlukan dan berperan penting, karena istilah-istilah yang digunakan dalam pelajaran makanan kontinental baik itu

dalam bentuk pengolahan, hasil olahan maupun cara penyajian merupakan istilah-istilah yang menggunakan Bahasa Asing (Bahasa Inggris). Kemampuan dalam penguasaan bahasa Inggris sangat sulit terlebih dalam pengolahan makanan kontinental, khususnya dalam buku resep, cara pengolahan dan nama masakan serta cara pembacaannya yang sulit dipahami karena tidak membacakannya tidak seperti bahasa Inggris umumnya sehingga siswa kesulitan dalam mengingat hal tersebut.

Hal ini dapat terlihat dari nilai rata – rata hasil belajar pengolahan kaldu (stock) dari jumlah keseluruhan siswa, sebanyak 38,89 % memperoleh nilai rata-rata 69 – 70 dengan kriteria ketuntasan minimal (KKM) adalah 75. Menurut data dan wawancara tersebut dapat disimpulkan rendahnya hasil siswa dilihat dari proses belajar dan penguasaan makanan kontinental.

Pengolahan kaldu merupakan salah satu kompetensi yang harus dimiliki siswa dalam pengolahan makanan kontinental karena kaldu digunakan sebagai bahan dasar sup, saus, dan juga ditambahkan kedalam suatu masakan sebagai penyedap. Berdasarkan latar belakang masalah yang telah dikemukakan maka perlu untuk melakukan penelitian tentang “ Hubungan Hasil Belajar Penyajian Pengolahan Makanan Kontinental dengan Penguasaan Pengolahan Kaldu (Stock)

## **B. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas dapat dikemukakan identifikasi masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana hasil belajar penyajian pengolahan makanan kontinental di SMK?
2. Bagaimana penguasaan pengolahan kaldu ( stock) di SMK ?
3. Apakah dengan hasil belajar penyajian pengolahan makanan kontinental dapat meningkatkan penguasaan pada pengolahan kaldu ( stcok) di SMK ?
4. Bagaimana hubungan hasil belajar penyajian pengolahan makanan kontinental dengan penguasaan pengolahan kaldu ( stcok) di SMK?

### **C. Pembatasan Masalah**

Berdasarkan identifikasi masalah tersebut maka, penelitian ini dibatasi pada hasil belajar penyajian pengolahan makanan kontinental, penguasaan pengolahan kaldu (stock), dan hubungan hasil belajar penyajian pengolahan makanan kontinental dengan penguasaan kaldu (stock) di SMK.

### **D. Rumusan Masalah**

Berdasarkan pembatasan masalah di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana hasil belajar penyajian pengolahan makanan kontinental di SMK ?
2. Bagaimana penguasaan pengolahan kaldu ( stock) di SMK?
3. Bagaimana hubungan hasil belajar penyajian pengolahan makanan kontinental dengan penguasaan pengolahan kaldu ( stcok) di SMK ?

## **E. Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui:

1. Hasil belajar penyajian pengolahan makanan kontinental di SMK.
2. Penguasaan siswa dalam pengolahan kaldu ( stock) di SMK.
3. Hubungan hasil belajar penyajian pengolahan makanan kontinental dengan penguasaan siswa dalam pengolahan kaldu ( stock) di SMK.

## **F. Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah:

1. Sebagai bahan masukan bagi SMK guna meningkatkan perhatiannya terhadap hasil belajar penyajian pengolahan makanan kontinental.
2. Sebagai penambah pengetahuan dan pengalaman peneliti tentang hubungan hasil belajar penyajian pengolahan makanan kontinental pada pengolahan kaldu (stock).
3. Sebagai bahan masukan bagi dunia pendidikan khususnya pendidikan tata boga tentang penelitian korelasi di bidang pendidikan.
4. Sebagai bahan masukan bagi peneliti yang lain yang ingin melanjutkan atau mengembangkan penelitian pada masalah yang sama.
5. Sebagai bahan referensi ilmiah bagi pihak yang membutuhkan.