

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Masalah pangan tidak pernah berhenti dalam kehidupan manusia, karena manusia memerlukan makanan untuk mempertahankan hidupnya. Pemenuhan kebutuhan makanan tidak hanya sebatas makanan pokok saja tetapi juga memerlukan makanan tambahan untuk melengkapi kekurangan gizi yang terdapat dalam makanan pokok. Makanan tambahan bisa berupa makanan kecil yang pada umumnya dimakan sebagai camilan atau sebagai teman untuk minum teh, diantaranya bolu, brownies, mandarin, *roll cake*, *chiffon cake* dan lain-lain.

Cake adalah makanan yang sangat populer saat ini. Rasanya yang manis dan bentuknya yang beragam menjadikannya kian digemari oleh masyarakat. Cake dapat disajikan sebagai dessert dan appetizer. Menurut U.S.Wheat Associates (1983): "Cake berasal dari adonan liquid dari bahan utama mentega, margarine, telur, gula pasir, tepung terigu medium wheat white, susu, tpm, cream of tartar, dan bahan pelengkap seperti: cheese, chocolate, buah, rempah, ekstrak buah, dan bahan pewarna tumbuhan.

Chiffon Cake adalah cake yang tinggi, ringan dan halus, yang dibuat dengan mencampurkan kuning telur, minyak, tepung terigu, serta baking powder, sedangkan putih telur dan gula dikocok terpisah hingga mengembang kemudian dicampurkan ke adonan kuning telur. Bahan utama Chiffon Cake adalah terigu

medium wheat white dan susu. Bahan pelengkap Chiffon Cake seperti : chocolate, cheese, buah, rempah, ekstra buah dan bahan pewarna tumbuhan. Karakteristik Chiffon Cake adalah cakenya tinggi, remah halus, kenyal (seperti busa, foam), tekstur halus, enak dan gurih.

Pendidikan menengah, dibagi dua jenis yaitu pendidikan umum dan pendidikan kejuruan. Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) sebagai bentuk pendidikan formal merupakan pendidikan menengah yang mempunyai peranan dalam menyiapkan tenaga kerja yang profesional dan trampil di bidang tertentu. Sesuai dengan Undang-Undang No. 20 tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional Penjelasan Pasal 15 yang menjelaskan bahwa “Pendidikan kejuruan merupakan pendidikan menengah yang mempersiapkan peserta didik terutama untuk bekerja dalam bidang tertentu.” Salah satu kelompok Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) yaitu SMK kelompok pariwisata. SMK kelompok jasa boga khususnya patiseri memiliki program keahlian salah satunya adalah pengolahan cake.

Disisi lain menurut Slameto (2003), kemampuan siswa juga berpengaruh, seperti intelegensi, bakat, motivasi, pengalaman dan lain – lain. Untuk pengukur tercapainya tujuan pengajaran dapat dilihat dari berbagai aspek seperti hasil praktek, yang menggambarkan penguasaan siswa atas pembelajaran pengolahan chiffon cake. Aspek penilaian hasil praktek pada keahlian patiseri dimulai dari persiapan, proses, dan hasil kerja.

Mata pelajaran Pengolahan cake pada sekolah pendidikan menengah (SMK) merupakan salah satu mata pelajaran kejuruan yang menitikberatkan

proses pembelajaran pada kemampuan siswa untuk memiliki kecakapan-kecakapan keterampilan dalam mengolah berbagai jenis cake. Kompetensi pengolahan cake merupakan kemampuan dasar berupa teori dan praktek kejuruan dengan hasil berbagai jenis pengolahan cake. Hasil pengolahan chiffon cake akan berguna bagi siswa, bila hasil belajar tersebut dapat memberikan landasan berupa ketrampilan dan pengetahuan yang dapat meningkatkan kemampuannya sebagai dasar dalam pengolahan dan lanjutan pada jenjang pendidikan berikutnya di bidang pengolahan yakni sebagai dasar dalam membuka usaha produk cake atau keterampilan dalam dunia industry di bidang bakery pastry.

Dari hasil wawancara peneliti dengan guru bidang studi di SMK Negeri 8 Medan tentang hasil pengolahan cake terutama chiffon cake, banyak siswa – siswi mendapat nilai dengan persentase 42% nilai di bawah 75 karena siswa – siswi tidak paham mengolah chiffon cake dengan baik seperti teknik pengocokan putih telur hingga kaku, peralatan yang digunakan harus bersih, loyang yang digunakan khusus loyang chiffon cake yang memiliki lubang di tengah, suhu maksimal pada pemanggangan chiffon cake 180⁰. Adapun proses pembuatannya yang rumit dan membutuhkan kebersihan serta keterampilan yang khusus membuat siswa – siswi harus terampil dalam pembuatan chiffon cake.

Dalam proses belajar mengajar siswa dituntut untuk menguasai teori pelajaran secara menyeluruh sesuai dengan kurikulum, dengan waktu 56 jam teori dan 96 jam praktek kerja yaitu teori di awal pertemuan dengan penjelasan pengenalan teori cake di lanjutkan dengan pertemuan praktek kerja yang diharapkan dari siswa sebagai hasil proses belajar terdiri dari perilaku kognitif,

afektif, dan psikomotorik, dimana perilaku kognitif yaitu yang berhubungan dengan mengingat materi yang telah dipelajari dan kemampuan untuk mengingat dan mengembangkan intelegensi. Jadi dapat dikatakan bahwa keberhasilan dalam bidang tertentu adalah sebagai gambaran tingkat penguasaan teori terhadap praktek pengolahan cake adalah kesanggupan menguasai teori.

Berdasarkan uraian di atas, maka peneliti ingin melakukan suatu penelitian dalam sebuah karya ilmiah berbentuk skripsi dengan mengangkat judul **“ Hubungan Penguasaan Teori Chiffon Cake Dengan Hasil Praktek Pengolahan Chiffon Cake Pada Siswa Kelas X Patiseri SMK Negeri 8 Medan.**

B. Identifikasi Masalah

Dari uraian yang dijelaskan di latar belakang masalah, dapat diidentifikasi permasalahan sebagai berikut :

1. Penguasaan teori chiffon cake pada siswa kelas X Patiseri dalam mata pelajaran pengolahan cake di SMK negeri 8 Medan.
2. Hasil praktek pengolahan chiffon cake siswa kelas X Patiseri dalam mata pelajaran pengolahan cake di SMK negeri 8 Medan.
3. Faktor apa saja yang menyebabkan kegagalan dalam pengolahan chiffon cake pada siswa kelas X Patiseri dalam mata pelajaran pengolahan cake di SMK negeri 8 Medan.

4. Apakah ada hubungan antara Penguasaan teori chiffon cake dengan hasil praktek pengolahan chiffon cake siswa kelas X Patiseri dalam mata pelajaran pengolahan cake di SMK negeri 8 Medan

C. Pembatasan Masalah

Untuk menghindari penafsiran yang salah dan berbeda – beda, keterbatasan dari segi waktu, biaya, pengetahuan, pengalaman serta mengefektifan penelitian ini, maka peneliti menentukan batas masalah yang akan menjadi masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Penguasaan teori chiffon cake pada siswa kelas X Patiseri dalam mata pelajaran pengolahan cake di SMK Negeri 8 Medan.
2. Hasil praktek pengolahan chiffon cake pada siswa kelas X Patiseri dalam mata pelajaran pengolahan cake di SMK negeri 8 Medan.
3. Penelitian dilakukan pada siswa kelas X Patiseri di SMK Negeri 8 Medan

D. Perumusan masalah

Untuk mempermudah penulis dalam menggunakan hasil penelitian, maka pokok permasalahan tersebut dijabarkan penulis sebagai berikut :

1. Bagaimana penguasaan teori chiffon cake pada siswa kelas X Patiseri dalam mata pelajaran pengolahan cake di SMK negeri 8 Medan.
2. Bagaimana hasil praktek pengolahan chiffon cake pada siswa kelas X Patiseri dalam mata pelajaran pengolahan cake di SMK negeri 8 Medan.

3. Apakah ada hubungan antara penguasaan teori chiffon cakedengan hasil praktek pengolahan chiffon cake siswa kelas X Patiseri dalam mata pelajaran pengolahan cake di SMK negeri 8 Medan.

E. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari proposal ini terdiri dari :

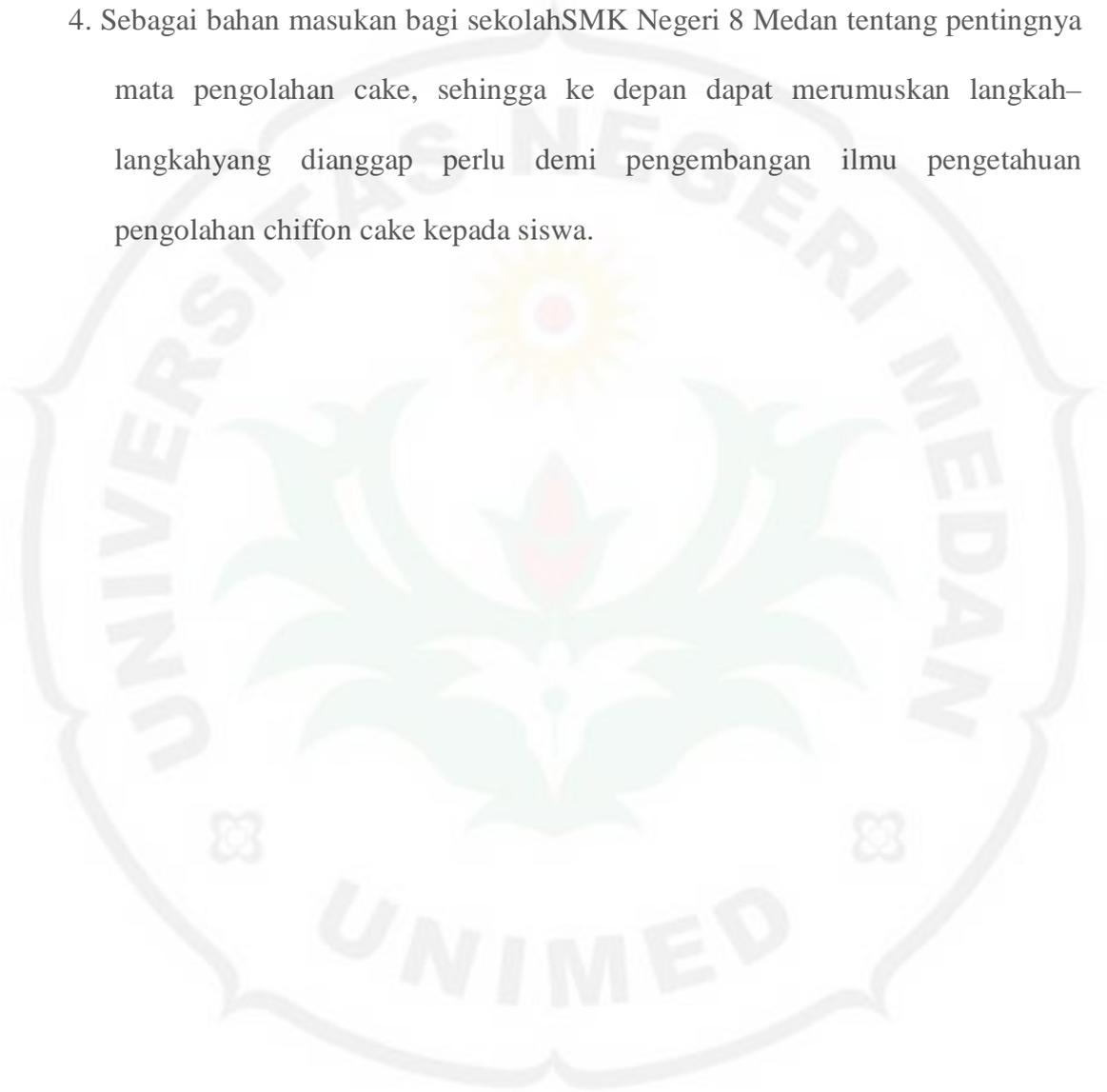
1. Untuk mengetahui penguasaan teori chiffon cake pada siswa kelasX Patiseri dalam mata pelajaran pengolahan cake di SMK negeri 8 Medan.
2. Untuk mengetahui Hasil praktek pengolahan chiffon cake pada siswa kelas X Patiseri dalam mata pelajaran pengolahan cake di SMK negeri Medan.
3. Untuk mengetahui hubungan antara penguasaan teori chiffon cake dengan hasil praktek pengolahan chiffon cake siswa kelas X Patiseri dalam mata pelajaran pengolahan cake di SMK negeri 8 Medan

F. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Sebagai syarat menyelesaikan program Sarjana Pendidikan di Jurusan PKK Prodi Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Medan.
2. Untuk menambah pengetahuan peneliti tentang prosedur penyusunan dan pelaksanaan penelitian.
3. Sebagai bahan masukan, untuk memberikan informasi bagi mahasiswa yang ingin mengadakan penelitian yang relevan dengan penelitian ini.

4. Sebagai bahan masukan bagi sekolah SMK Negeri 8 Medan tentang pentingnya mata pengolahan cake, sehingga ke depan dapat merumuskan langkah-langkah yang dianggap perlu demi pengembangan ilmu pengetahuan pengolahan chiffon cake kepada siswa.



THE
Character Building
UNIVERSITY