

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Tata boga merupakan pengetahuan di bidang boga (seni mengolah masakan) yang mencakup ruang lingkup makanan, mulai dari persiapan mengolah sampai dengan menghadirkan makanan itu sendiri yang bersifat tradisional maupun Internasional. (Bartono, 2010)

Salah satu jalur pendidikan di sekolah menengah adalah pendidikan kejuruan. Pendidikan kejuruan (SMK) dengan Program Keahlian Tataboga yang mempunyai tujuan mempersiapkan peserta didik agar menjadi manusia produktif, mampu bekerja mandiri, mengisi lowongan pekerjaan yang ada di industri sebagai tenaga kerja tingkat menengah sesuai dengan kompetensi dalam program studi keahlian pilihannya, ulet, gigih dalam berkompetisi, dan mampu mengembangkan diri di kemudian hari baik secara mandiri maupun melalui jenjang pendidikan yang lebih tinggi dan berkualitas.

Menurut Wiratama (1986) pada dasarnya ada 5 unsur pokok untuk menghasilkan lulusan SMK yang berkualitas, yaitu; Program pendidikan yang dijabarkan dalam kurikulum yang dinamis, fasilitas termasuk gedung dan prasarana yang memadai, guru yang mampu mengajar dengan baik untuk menghasilkan tenaga kerja yang efisien dan profesional, pengelolaan administrasi yang efektif dan efisien, serta potensi siswa yang cukup baik sehingga dapat di didik dan dilatih.

Saat ini kebutuhan tenaga kerja pengolah makanan, terutama untuk lowongan kerja diluar negeri, baik untuk hotel besar maupun kapal pesiar, telah memberikan pengaruh yang cukup besar bagi pendidikan kuliner di Indonesia, oleh sebab itu SMK yang bertugas untuk

mencetak tenaga kerja terampil memerlukan pengajaran yang lebih spesifik, efisien, dan efektif, dengan titik berat pada praktikum yang intensif. (Bartono, 2010)

Hal ini berkaitan seiring dengan perubahan pola konsumsi yang sejalan dengan berkembangnya era globalisasi, masyarakat juga sudah mulai mengenal makanan khas barat yang dikenal dengan makanan kontinental. Pada pengolahan makanan kontinental terdapat istilah asing yang digunakan dalam standard resep, prosedur, teknik pengolahan, alat dan bahan serta metode memasak yang harus dikuasai oleh siswa SMK dengan program keahlian Tata Boga untuk meningkatkan hasil belajarnya dalam mengolah makanan kontinental serta dapat mempersiapkan dirinya menjadi tenaga profesional dalam bidang kuliner khususnya masakan Eropa

Pengetahuan pengolahan makanan kontinental merupakan ilmu yang menerapkan keterampilan yang dimiliki siswa dalam mengolah berbagai hidangan kontinental dimulai dari *appetizer* sampai *dessert* dengan metode persiapan dan pengolahan serta menu yang berasal dari daratan Eropa dan Amerika. Makanan Kontinental adalah salah satu bidang studi yang ada di sekolah SMK Negeri 3 Tebing Tinggi, tujuan adanya bidang studi ini adalah untuk melatih keterampilan yang dimiliki siswa khususnya keterampilan dalam mengolah berbagai hidangan kontinental yang merupakan salah satu kompetensi keahlian yang harus dimiliki oleh siswa program keahlian Tata Boga. Dalam bidang studi ini siswa dituntut untuk banyak melakukan praktek dengan prosedur dan teknik pengolahan serta bahan, standar resep yang didalamnya terdapat istilah-istilah asing dengan Bahasa Inggris maupun Perancis yang harus dikuasai oleh siswa-siswi program keahlian Tata Boga yang akan membantu hasil belajar pada pengolahan makanan kontinental meningkat.

Berdasarkan observasi awal yang dilakukan oleh peneliti pada tanggal 18 Januari 2014 di SMK Negeri 3 Tebing Tinggi, siswa masih memperoleh prestasi belajar mengolah makanan kontinental yang rendah berdasarkan dari hasil wawancara dengan guru bidang studi Makanan Kontinental dari hasil belajar yang dicapai siswa yang diperoleh yaitu masih berada dibawah kriteria ketuntasan minimum yaitu kurang dari 50% . Hal ini dipengaruhi oleh faktor internal dan faktor eksternal dari siswa. Faktor internalnya yaitu kurangnya pemahaman dan penguasaan istilah asing siswa pada mata pelajaran Makanan Kontinental sedangkan faktor eksternalnya ialah kurangnya pelatihan dalam penggunaan istilah asing yang terdapat pada pengolahan makanan kontinental baik pada saat proses belajar mengajar berlangsung maupun pada saat praktek maupun teori, serta fasilitas sekolah yang tidak memadai baik dari penyediaan alat maupun bahan yang sulit diperoleh. Hal ini disebabkan karena makanan kontinental umumnya menggunakan bahan – bahan yang berasal dari Negara asal makanan tersebut yang cukup sulit untuk diperoleh, serta jarang nya siswa menggunakan istilah asing dalam proses belajar pada mata pelajaran mengolah Makanan Kontinental. Untuk itulah dibutuhkan bimbingan serta motivasi oleh guru untuk memberikan arahan dan latihan dalam meningkatkan penguasaan istilah asing sebagai upaya untuk meningkatkan hasil belajar siswa dalam mengolah makanan kontinental.

Berdasarkan pemikiran diatas, penulis melihat bahwa siswa yang memiliki penguasaan istilah asing yang baik akan memperoleh hasil belajar yang baik dalam mengolah makanan kontinental. Oleh karena itu maka penelitian ini perlu dilakukan untuk mengetahui sejauh mana **“Hubungan penguasaan istilah asing dengan hasil belajar mengolah makanan kontinental pada siswa Program Keahlian Tata Boga di SMK Negeri 3 Tebing Tinggi.**

## **B. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang masalah yang dikemukakan diatas identifikasi masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana Penguasaan Istilah Asing Mengolah Makanan Kontinental pada siswa SMK Negeri 3 Tebing Tinggi?
2. Bagaimana Hasil Belajar Mengolah Makanan Kontinental siswa SMK Negeri 3 Tebing Tinggi?
3. Apakah Penguasaan Istilah Asing dapat meningkatkan Hasil Belajar Mengolah Makanan Kontinental siswa SMK Negeri 3 Tebing Tinggi?
4. Bagaimana Hubungan Penguasaan Istilah asing dengan Hasil Belajar Mengolah Makanan Kontinental di SMK Negeri 3 Tebing Tinggi?

## **C. Batasan Masalah**

Untuk menghindari terlalu luasnya cakupan penelitian ini, penulis memberikan batasan masalah dalam penelitian ini yaitu :

1. Penelitian ini hanya membahas tentang Istilah Asing pada makanan kontinental dalam bahasa Inggris dan Prancis.
2. Hasil belajar Mengolah Makanan Kontinental siswa kelas XI SMKN 3 Program Keahlian Tata Boga Tebing Tinggi Tahun Pembelajaran 2013/2014.
3. Mata Pelajaran Mengolah Makanan Kontinental mengambil materi pokok bumbu, bahan, teknik mengolah, persiapan dan peralatan.

#### **D. Rumusan Masalah**

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana penguasaan istilah asing mengolah makanan kontinental siswa kelas XI SMK Negeri 3 Tebing Tinggi.
2. Bagaimana hasil belajar mengolah makanan kontinental siswa kelas XI SMK Negeri 3 Tebing Tinggi.
3. Bagaimana hubungan penguasaan istilah asing dengan hasil belajar mengolah makanan kontinental pada siswa Program Keahlian Tata Bogadi kelas XI SMK Negeri 3 Tebing Tinggi tahun pembelajaran 2013/2014

#### **E. Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui penguasaan istilah asing mengolah makanan kontinental siswa kelas XI Program Keahlian Tata Bogadi SMK Negeri 3 Tebing Tinggi .
2. Untuk mengetahui hasil belajar mengolah makanan kontinental siswa kelas XI di SMK Negeri 3 Tebing Tinggi.
3. Untuk mengetahui hubungan penguasaan istilah asing dengan hasil belajar mengolah makanan kontinental pada siswa Program Keahlian Tata Bogadi kelas XI SMK Negeri 3 Tebing Tinggi tahun pembelajaran 2013/2014

## **F. Manfaat Penelitian**

Manfaat penelitian ini adalah :

1. Sebagai bahan masukan bagi guru bidang studi makanan kontinental untuk memperkenalkan istilah - istilah asing dalam Bahasa Inggris dan Perancis dalam kegiatan pembelajaran Tata Boga pada mengolah makanan kontinental
2. Sebagai bahan masukan bagi penulis yang adalah seorang calon pendidik tataboga, untuk lebih memperlengkapi diri dalam hal penguasaan istilah - istilah asing pada mengolah makanan kontinental.
3. Sebagai bahan masukan bagi siswa agar menguasai istilah - istilah asing dalam Bahasa Inggris dan Perancis pada mengolah makanan kontinental agar lebih siap dalam menghadapi Praktek Kerja Industri

THE  
*Character Building*  
UNIVERSITY