BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pendidikan merupakan salah satu bentuk perwujudan kebudayaan manusia yang dinamis dan syarat dengan perkembangan, oleh karena itu perubahan dan perkembangan pendidikan yang sangat cepat adalah hal yang memang seharusnya terjadi sejalan dengan perubahan budaya kehidupan, perekonomian, dan perkembangan teknologi suatu bangsa. Berkembangnya dunia pendidikan pada saat ini, merupakan tantangan bagi setiap guru untuk mengembangkan kemampuan profesional dalam dunia pendidikan. Pada dasarnya proses pendidikan merupakan suatu usaha untuk membekali individu dengan pengetahuan dan keterampilan, sehingga individu tersebut dapat mengembangkan potensi yang dimilikinya. Berhasil tidaknya pencapaian tujuan pendidikan banyak bergantung pada proses yang dialami oleh siswa. Proses belajar yang efektif mengandung arti bahwa belajar itu memperoleh hasil yang sebaik-baiknya sesuai dengan tujuan yang diharapkan. Hasil belajar siswa yang baik merupakan salah satu ciri berhasilnya proses belajar tersebut (Amri, 2010). Seperti halnya pada Sekolah Menengah Kejuruan (SMK), yang merupakan suatu lembaga pendidikan formal yang menyiapkan siswa menjadi manusia yang produktif, yang langsung dapat bekerja dibidangnya setelah melalui pendidikan dan pelatihan berbasis kompetensi (Departemen Pendidikan Nasional, 2004:3).

Pendidikan dan pelatihan berbagai program keahlian yang diselenggarakan di SMK telah disesuaikan dengan kebutuhan lapangan kerja. Hal ini sesuai dengan dokumen SMK tahun 2004 yang menyatakan bahwa SMK menyelenggarakan pendidikan dan pelatihan berbagai program keahlian yang disesuaikan dengan kebutuhan lapangan kerja. Untuk mencapai standart kompetensi yang telah ditetapkan oleh industri/dunia usaha asosiasi profesi, substansi diklat dikemas dalam berbagai mata diklat yang dikelompokkan dan diorganisir menjadi program normatif, produktif, dan adaptif (DepartemenPendidikanNasional, 2004:8).

Program produktif adalah kelompok mata diklat yang berfungsi membekali siswa agar memiliki kompetensi kerja sesuai dengan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI). Program produktif lebih bersifat melayani permintaan pasar kerja, karena itu lebih banyak ditentukan oleh dunia usaha/industri atau asosiasi profesi. Program produktif diajarkan secara spesifik sesuai dengan kebutuhan tiap program keahlian (DepartemenPendidikanNasional, 2004:9). Kompetensi Keahlian Agribisnis Hasil Pertanian di SMKNegeri 1 Berastagimerupakan kompetensi keahlian yang lulusannya disiapkan oleh sekolah tersebut untuk memenuhi kebutuhan tenaga kerja dalam bidang tata boga. Banyak standar kompetensi pada kompetensi keahlian tersebut yang mendukung lulusannya dapat bekerja dalam bidang tata boga.

Standar kompetensi melakukan teknik pengolahan menggunakan metode penggorengan ini merupakan proses dasar yang harus dimiliki oleh siswa sebagai kemampuan dasar yang dibutuhkan untuk menunjang standar kompetensi lain yang bersifat lanjutan. Siswa dapat dikatakan menguasai standar kompetensi

melakukan pengolahan lebih lanjut, apabila mereka mampu menguasai kompetensi dasarnya. Oleh karena itu, kurikulum SMKNegeri 1 Berastagi untuk kompetensi keahlian teknik pengolahan menggunakan metode penggorengan, standar kompetensi melakukan teknik pengolahan menggunakan metode penggorengan dasar ini diberikan kepada peserta didik kelas XI semester genap. Hal ini dimaksudkan agar peserta didik mengetahui dasar-dasar proses penggorengan. Standar kompetensi melakukan penggorengan dasar ini jika tidak dapat dikuasai dengan baik, maka peserta didik harus mengulang proses pembelajaran sampai tercapai kriteria ketuntasan minimal (KKM).

Pencapaian kompetensi peserta didik melalui proses pembelajaran praktikum teknik pengolahan menggunakan metode penggorengan dipengaruhi banyak hal diantaranya sarana praktikum, guru, waktu praktikum, kemandirian peserta didik dan yang lainnya. Faktor-faktor tersebut terkadang menghambat peserta didik dalam mencapai kompetensi yang seharusnya. Selain faktor-faktor yang telah disebutkan diatas, pemilihan model pembelajaran yang digunakan guru juga sangat menentukan tercapai atau tidaknya kompetensi dari peserta didik. Model pembelajaran apa yang seharusnya digunakan untuk pencapaian kompetensi-kompetensi yang bersifat dasar bagi kompetensi lainnya dan model pembelajaran apa yang digunakan untuk pencapaian kompetensi yang sifatnya lanjutan. Ketidaktepatan dalam memilih model pembelajaran bisa menyebabkan waktu pencapaian kompetensi menjadi lebih lama atau bahkan tidak tercapainya kompetensi yang diinginkan (terbatas oleh kalender pendidikan). Hambatan

seperti ini yang biasanya muncul dalam pembelajaran praktikum di SMK-SMK yang lain.

Berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan peneliti dalam penyampaian materi ajar pada standar kompetensi teknik pengolahan menggunakan metode penggorengan oleh guru kepada peserta didik biasanya menggunakan model pembelajaran konvensional. Dimana guru menjelaskan teori di depan kelas, mendemonstrasikan, memberikan tugas, kemudian peserta didik kurang diberikan penguatan dalam menguasai dasar-dasar teknik pengolahan menggunakan metode penggorengan dalam menyelesaikan proses pembelajaran. Hal tersebut dapat terlihat ketika peserta didik melakukan praktikum, setiap pertemuan seharusnya dapat melaksanakan minimal satu proses teknik pengolahan menggunakan metode penggorengan yang baik, yang terjadi tidak seperti itu. Untuk satu proses pengolahan diselesaikan dalam dua sampai tiga kali pertemuan juga melakukan teknik pengolahan menggunakan metode penggorengan kurang memperhatikan keselamatan kerja yang seharusnya. Jika hal tersebut terus berlanjut maka tidak semua kompetensi yang dibutuhkan peserta didik dapat tersampaikan dan berakibat pada rendahnya hasil belajar siswa.

Sesuai dengan kurikulum yang diterapkan di SMKNegeri 1 Berastagi bahwa dalam pembelajaran melakukan teknik pengolahan menggunakan metode penggorengan dalam hal ini siswa dikatakan telah berkompeten atau lulus jika mendapat nilai kriteria ketuntasan minimal (KKM) 75. Untuk mencapai nilai 75 siswa harus melaksanakan prosedur, persiapan, proses, hasil, dan waktu dalam

praktik teknik pengolahan dengan menggunakan metode penggorengan. Kenyataannya, dalam standar kompetensi melakukan teknik pengolahan dengan menggunakan metode penggorengan masih belum sepenuhnya mencapai kriteria ketuntasan minimal tersebut. Berikut ini adalah data hasil belajar siswa kelas XI TPHP 1 dan XI TPHP 2 SMK Negeri 1 Berastagi Tahun Ajaran 2015/2016 : kelas XI TPHP 1 berjumlah 29 siswa. Adapun siswa yang bernilai 50 – 60 sebanyak 15 orang sekitar 50%; nilai 61 – 70 sebanyak 7 orang sekitar 23,33%; nilai 71 – 80 sebanyak 5 orang sekitar 16,66%; nilai 81 – 90 sebanyak 3 orang sekitar 3,00%. Kelas XI TPHP 2 juga berjumlah 29 orang. Adapun siswa bernilai 50 – 60 sebanyak 18 orang sekitar 62,06%; nilai 61 – 70 sebanyak 6 orang sekitar 20,69%; nilai 71 – 80 sebanyak 3 orang sekitar 3,00%; 81 – 90 sebanyak 2 orang atau sekitar 6,89 %. (Sumber: SMK Negeri 1 Berastagi)

Terdapat beberapa faktor yang menyebabkan kurangnya penguasaan dalam melakukan teknik pengolahan menggunakan metode penggorengan diantaranya yaitu kurang adanya usaha guru dalam mendesain pembelajaran/model pembelajaran yang bervariasi, inovatif, dan kreatif yang bisa menimbulkan motivasi belajar siswa, sehingga siswa dapat memaksimalkan waktu belajar dan praktik, dimana pola transfer pengetahuan kepada peserta didik hanya ditargetkan kepada tersampainya materi yang harus disampaikan yang tertulis pada dokumen kurikulum. Siswa menjadi pasif dan tidak bertanya ketika mengalami kesulitan, kemudian guru juga kurang intensif dalam proses pembimbingan kepada siswa. Adapun untuk mengatasi permasalahan yang terjadi

tersebut, maka akan dicoba dengan menerapkan model pembelajaran langsung tipe *direct instruction*.

Model pembelajaran langsung tipe *direct instruction* ini menekankan aplikasi pada kelompok atau individu untuk menghadapi dan mempelajari instruksi yang diberikan oleh guru dan melaksanakan instruksi tersebut untuk rangkaian-rangkaian praktik, pelajaran sehari-hari dalam membaca, aritmatika dan bahasa (Becker, 1993). Model pembelajaran langsung tipe *direct instruction* ini dirancang khusus untuk menunjang proses belajar siswa yang berkaitan dengan pengetahuan deklaratif dan pengetahuan prosedural yang terstruktur dengan baik yang dapat diajarkan dengan pola kegiatan yang bertahap, selangkah demi selangkah. Dengan lima tahap aktifitas yakni; orientasi, presentasi, praktik yang terstruktur, praktik di bawah bimbingan dan praktik mandiri. Tujuan dari penerapan model pembelajaran ini dapat dilihat berdasarkan tahapan-tahapan yaitu untuk menguatkan kemampuan yang bersifat fundamental dasar, memaksimalkan waktu belajar siswa dan melatih kemandirian peserta didik untuk mencapai kompetensinya.

Alasan peneliti memilih model pembelajaran ini karena terdapat salah satu tahap penting dalam pengajaran langsung yaitu cara guru mempersiapkan dan melaksanakan pelatihan terbimbing dalam mendemonstrasikan kegiatan praktik yang dikombinasikan dengan latihan serta bimbingan individual terhadap setiap siswa. Untuk pelaksanaannya, guru memberikan kesempatan kepada siswa dalam berlatih menerapkan konsep atau keterampilan yang telah dipelajari serta memberikan umpan balik, karena keterlibatan siswa secara aktif dalam pelatihan

dapat meningkatkan penyerapan bagi siswa itu sendiri, membuat belajar berlangsung dengan lancar dan memungkinkan siswa menerapkan konsep/keterampilan pada situasi baru sehingga membuat siswa dapat meningkatkan keterampilannya. Hal tersebut sangat berkaitan dengan pelaksanaan pembelajaran pada standar kompetensi teknik pengolahan hasil pertanian.

Melihat relevansi yang ditimbulkan pada model pembelajaran langsung tersebut, peneliti merasa tertarik untuk mengadakan penelitian dengan judul **“Pengaruh Model Pembelajaran *Direct Instruction* Pada Materi Metode Penggorengan Dalam Meningkatkan Hasil Belajar Siswa di Kelas XI TPHP SMK Negeri 1 Berastagi Tahun Ajaran 2016/2016”**.

B. Identifikasi Masalah

Identifikasi masalah merupakan suatu pertanyaan yang akan dicarikan jawabannya melalui pengumpulan data, maka identifikasi masalah perlu ditetapkan terlebih dahulu untuk mengetahui dan memperjelas kemungkinan permasalahan yang mungkin timbul dalam penelitian ini.

Berdasarkan dengan latar belakang masalah yang diuraikan diatas, maka permasalahan dalam penelitian ini dapat diidentifikasi sebagai berikut :

1. Model pembelajaran apa yang lebih efektif digunakan pada materi Metode Penggorengan di kelas XI TPHP SMK Negeri 1 Berastagi ?
2. Apakah yang menyebabkan rendahnya hasil belajar siswa pada materi Metode Penggorengan di kelas XI TPHP SMK Negeri 1 Berastagi ?

3. Bagaimanahasilbelajar yang menggunakan model pembelajaran *Direct Instruction* pada materi Metode Penggorengan dikelas XI TPHP SMK Negeri 1 Berastagi ?
4. Bagaimanahasilbelajar yang tidak menggunakan model pembelajaran *Direct Instruction* pada materi Metode Penggorengan di kelas XI TPHP SMK Negeri 1 Berastagi ?
5. Apakahadapengaruhhasilbelajar yang menggunakan model pembelajaran *Direct Instruction* pada materi Metode Penggorengan di kelas XI TPHP SMK Negeri 1 Berastagi ?

C. Pembatasan Masalah

Mengingat banyak dan luas permasalahan yang dapat diteliti dalam penelitian ini, sehingga tidak akan menyebabkan masalah menjadi luas pada ruang lingkupnya serta terarah pada tujuan yang ingin dicapai. Maka dalam penelitian ini perlu adanya pembatasan masalah. Pembatasan masalah yang akan diungkapkan oleh peneliti adalah sebagai berikut :

1. Model pembelajaran yang digunakan dalam penelitian ini adalah Model Pembelajaran langsung *Direct Instruction*.
2. Materi yang dijadikan bahan penelitian ini adalah materi pokok Metode Penggorengan yaitu *deep frying*, *surface frying*, dan penyangraian.
3. Penelitian dilakukan di SMK Negeri 1 Berastagi pada siswa kelas XI TPHP program keahlian Agribisnis Hasil Pertanian.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan batasan masalah yang telah dikemukakan, maka yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana hasil belajar Metode Penggorengan *deep frying*, *surface frying*, dan penyangraian yang menggunakan model pembelajaran langsung *Direct Instruction* dikelas XI SMK Negeri 1 Berastagi ?
2. Bagaimana hasil belajar Metode Penggorengan *deep frying*, *surface frying*, dan penyangraian yang tidak menggunakan model pembelajaran langsung *Direct Instruction* dikelas XI SMK Negeri 1 Berastagi ?
3. Apakah ada pengaruh model pembelajaran langsung *Direct Instruction* terhadap hasil belajar Metode Penggorengan *deep frying*, *surface frying*, dan penyangraian pada siswa dikelas XI TPHP SMK Negeri 1 Berastagi?

E. Tujuan Penelitian

Penelitian ini dimaksudkan untuk memperoleh jawaban penelitian yang telah dirumuskan diatas, sehingga tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui hasil belajar Metode Penggorengan *deep frying*, *surface frying*, dan penyangraian yang menggunakan model pembelajaran langsung *Direct Instruction* pada siswa dikelas XI SMK Negeri 1 Berastagi
2. Untuk mengetahui hasil belajar Metode Penggorengan *deep frying*, *surface frying*, dan penyangraian yang tidak menggunakan model pembelajaran langsung *Direct Instruction* pada siswa dikelas XI SMK Negeri 1 Berastagi

3. Untuk mengetahui pengaruh model pembelajaran langsung *Direct Instruction* terhadap hasil belajar Metode Penggorengan *deep frying*, *surface frying*, dan penyangraian pada siswa dikelas XI TPHP SMK Negeri 1 Berastagi

F. Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan yang telah dikemukakan diatas, penelitian inidiharapkan memiliki manfaat sebagai berikut :

1. Bagi guru, hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai alternatif dalam menerapkan model pembelajaran langsung *Direct Instruction* sebagai upaya dalam meningkatkan efektifitas waktu praktik siswa dalam melakukan teknik pengolahan dengan menggunakan metode penggorengan *deep frying*, *surface frying*, dan penyangraian.
2. Bagi siswa, penelitian ini diharapkan mampu memberikan variasi model pembelajaran praktik teknik pengolahan dengan menggunakan metode penggorengan *deep frying*, *surface frying*, dan penyangraian sehingga materi dapat lebih mudah diserap dan menumbuhkan kemampuan siswa untuk berpikir kritis, kreatif dan mandiri.
3. Bagi sekolah, penelitian ini diharapkan memberikan gambaran sebagai masukan yang berarti bagi sekolah khususnya guru untuk lebih meningkatkan kemampuan siswa pada standar kompetensi produktif khususnya pada standar kompetensi teknik pengolahan dengan menggunakan metode penggorengan *deep frying*, *surface frying*, dan penyangraian.