

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sekolah merupakan suatu instansi atau lembaga pendidikan yang memiliki sarana untuk melaksanakan pelayanan belajar dan proses pendidikan. Kegiatan inti dari sekolah adalah mengelola sumber daya manusia (SDM) yang diharapkan menghasilkan lulusan yang memiliki kompetensi sesuai dengan tuntutan standart yang telah ditentukan. Dalam Undang – Undang Sistem Pendidikan Nasional (UUSPN) No. 20 tahun 2003 pasal 15 menyatakan bahwa pendidikan kejuruan adalah pendidikan menengah yang mempersiapkan peserta didik terutama untuk bekerja dalam bidang tertentu sesuai dengan keahlian yang diikuti. Secara lebih khusus tujuan pendidikan di SMK menurut Undang – Undang Sistem Pendidikan Nasional (UUSPN) Garis – Garis Besar Program tahun 2006 adalah: a). Memasuki lapangan kerja serta dapat mengembangkan sikap profesional; b). Mampu memilih karir, mampu berkompetensi dan mampu mengembangkan diri; c). Menjadi tenaga kerja tingkat menengah untuk mengisi kebutuhan dunia usaha dan industri pada saat ini maupun masa yang akan datang.

Salah satu SMK yang dimaksud adalah Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Putra Anda Binjai. SMK ini mengasuh beberapa bidang keahlian/jurusan, salah satu diantaranya adalah Jurusan Jasa Boga. Sesuai dengan standar kompetensi bidang keahlian ini, diharapkan lulusan akan dapat

memasuki pasar kerja baik sebagai teknisi maupun bidang wirausaha. Untuk dapat memenuhi standar ini tentu banyak faktor yang diharapkan secara terintegrasi seperti kemampuan siswa, kemampuan guru, serta sarana dan prasarana yang ada. Proses pembelajaran merupakan salah satu proses perubahan yang terjadi di dalam diri manusia yang melibatkan seluruh aspek baik secara fisik maupun psikis. Sebagai perancang pengajaran, seorang guru berperan dalam mengelola seluruh proses pembelajaran dengan menciptakan kondisi belajar sedemikian rupa sehingga setiap anak dapat belajar secara efektif dan efisien (Surya, 2008).

Di sisi lain menurut Slameto (2003), kemampuan siswa juga sangat berpengaruh seperti intelegensi, bakat, motivasi, pengalaman, dan lain – lain. Untuk mengukur tercapainya tujuan pengajaran dapat dilihat dari berbagai aspek seperti hasil belajar yang menggambarkan penguasaan siswa atas materi pembelajaran. Salah satu materi pengajaran di SMK Putra Anda Binjai, Jurusan Jasa Boga adalah mengolah dan menyajikan *dessert*.

Pengetahuan terhadap Seni merupakan suatu teori dasar seni, dimana untuk melakukan suatu dasar seni desain diperlukan berbagai unsur-unsur seperti tekstur, ukuran, warna, keseimbangan dan pusat perhatian. Dalam penyajian *dessert* penerapan warna harus diperhatikan karena dalam teori warna terdapat dua kombinasi warna yaitu kombinasi warna bersesuaian dan kombinasi warna kontras. Dalam penelitian ini peneliti akan menerapkan kombinasi warna tetrad kontras komplemen, hal ini dikarenakan kombinasi warna tetrad komplemen memiliki tingkat kesulitan dan ketelitian yang lebih

tinggi daripada kombinasi warna yang lainnya. Seni dan desain perlu diterapkan dalam penyajian *dessert* untuk menyesuaikan keselarasan penggunaan warna, menyesuaikan ukuran *dessert* dan alat hidang yang dihidangkan, dan penataan bahan garnish sebagai pusat perhatian yang digunakan sehingga *dessert* yang dihidangkan memiliki nilai keindahan yang membuat hidangan *dessert* menjadi lebih menarik. *Dessert* yang cantik dan menarik disertai dengan rasa yang enak akan membuat konsumen tertarik untuk mengkonsumsinya.

Berdasarkan dokumen nilai Praktek pengolahan dan penyajian hidangan *dessert* yang diperoleh dari SMK Putra Anda Binjai dijelaskan pada tahun pelajaran 2015 / 2016 siswa yang memiliki nilai dengan kategori cukup dengan nilai (90-100) berjumlah 2 siswa dari 32 siswa, nilai (80-85) berjumlah 4 siswa dari 32 siswa, nilai (70-79) berjumlah 26 siswa dari 32 siswa. Dari data nilai diatas diperoleh nilai rata-rata siswa sebesar 77,41. Sedangkan tahun pelajaran 2014/ 2015 siswa dengan nilai (90-100) berjumlah 0 dari 30 siswa, nilai (80-85) berjumlah 5 siswa dari 30 siswa, nilai (70-75) berjumlah 22 siswa dan nilai (<69) berjumlah 3 siswa dari 30 siswa dengan nilai rata-rata yang diperoleh sebesar 74,20. Dari data diatas, hasil perolehan nilai pengolahan dan penyajian hidangan *dessert* diasumsikan tidak banyak siswa memiliki nilai dengan kategori baik.

Dari data tersebut dapat disimpulkan bahwa pada umumnya sebagian besar dari siswa hanya memperoleh nilai hasil praktek dengan kategori nilai Cukup dengan angka nilai Ketuntasan Maksimum (KKM) sebesar 75.

Rendahnya hasil penilaian praktek pengolahan dan penyajian hidangan penutup (*dessert*) dapat disebabkan oleh kurangnya pengetahuan siswa tentang pengetahuan dasar seni desain. Berdasarkan hal diatas peneliti ingin melakukan penelitian dengan judul: "Hubungan Pengetahuan Seni Desain Dengan Hasil Penyajian Hidangan Penutup (*Dessert*) Siswa Kelas XI Jasa Boga SMK Putra Anda Binjai".

B. Identifikasi Masalah

Dari latar belakang masalah diatas dapat diidentifikasi beberapa masalah sebagai berikut:

1. Kurangnya pengetahuan siswa kelas XI Jasa Boga SMK Putra Anda Binjai mengenai seni dan desain.
2. Rendahnya nilai yang diperoleh siswa kelas XI Jasa Boga SMK Putra Anda Binjai dari hasil penyajian hidangan pembuka (*dessert*)
3. Pengetahuan seni desain berhubungan dengan hasil penyajian hidangan pembuka (*dessert*) siswa kelas XI Jasa Boga SMK Putra Anda Binjai
4. Kurangnya pengetahuan siswa kelas XI Jasa Boga SMK Putra Anda Binjai mengenai penerapan warna pada penyajian hidangan
5. Faktor-faktor internal yang menyebabkan rendahnya nilai penyajian hidangan penutup (*dessert*) siswa kelas XI Jasa Boga SMK Putra Anda Binjai
6. Faktor-faktor eksternal yang menyebabkan rendahnya nilai penyajian hidangan penutup (*dessert*) siswa kelas XI Jasa Boga SMK Putra Anda Binjai

C. Pembatasan masalah

Adapun pembatasan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Pengetahuan seni desain siswa kelas XI Jasa Boga SMK Putra Anda Binjai
2. Hasil penyajian hidangan penutup (dessert) dengan menerapkan kombinasi 4 warna (kombinasi tetrad komplemen), dessert dengan tekstur lembut, ukuran yang proporsional, keseimbangan secara simetris dan pusat perhatian pada garnish yang dibuat oleh siswa kelas XI Jasa Boga SMK Putra Anda Binjai.
3. Hubungan penyajian hidangan penutup (dessert) dengan menerapkan unsur-unsur seni desain oleh siswa kelas XI Jasa Boga SMK Putra Anda Binjai

D. Rumusan masalah

Untuk memperjelas masalah yang akan diteliti serta untuk memberi arah dan pedoman bagi peneliti, maka yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana pengetahuan seni dan desain pada siswa kelas XI Jasa Boga SMK Putra Anda Binjai?
2. Bagaimana hasil penyajian makanan penutup (*dessert*) dengan menerapkan kombinasi 4 warna (kombinasi tetrad komplemen), dessert dengan tekstur lembut, ukuran yang proporsional, keseimbangan secara simetris dan pusat perhatian pada garnish yang dibuat oleh siswa kelas XI Jasa Boga SMK Putra Anda Binjai.

3. Apakah terdapat hubungan antara pengetahuan seni desain dengan hasil penyajian hidangan penutup (*dessert*) siswa kelas XI Jasa Boga SMK Putra Anda Binjai?

E. Tujuan penelitian

1. Untuk mengetahui pengetahuan siswa kelas XI Jasa Boga SMK Putra Anda Binjai mengenai seni desain.
4. Untuk mengetahui hasil penyajian hidangan penutup (*dessert*) dengan menerapkan kombinasi 4 warna (kombinasi tetrad komplemen), *dessert* dengan tekstur lembut, ukuran yang proporsional, keseimbangan secara simetris dan pusat perhatian pada garnish siswa kelas XI Jasa Boga SMK Putra Anda Binjai.
2. Untuk mengetahui hubungan antara pengetahuan seni dan desain dengan hasil penyajian hidangan penutup (*dessert*). Siswa kelas XI Jasa Boga SMK Putra Anda Binjai.

F. Manfaat penelitian

Manfaat yang akan dicapai setelah penelitian dilaksanakan adalah:

1. Bagi siswa, menambah pengetahuan siswa mengenai penerapan seni desain dalam penyajian hidangan *dessert*.
2. Sebagai bahan masukan bagi guru bidang studi tempat penelitian mengenai pentingnya pengetahuan dasar seni desain bagi siswa dalam menyajikan hidangan.
3. Sebagai bahan penelitian yang relevan untuk penelitian selanjutnya.