

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pendidikan memiliki peranan penting dalam upaya meningkatkan sumber daya manusia yang berkualitas. Peran lembaga pendidikan sangat membantu dalam berhasilnya suatu proses belajar mengajar dan membantu mengembangkan sumber daya manusia (SDM) yang berkualitas sebagai modal bagi pembangunan nasional. Untuk itu diperlukan upaya dalam meningkatkan kualitas pendidikan, salah satunya pembelajaran yang dilakukan oleh guru di sekolah.

Menurut UU RI No. 20 Tahun 2003, tujuan pendidikan Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) adalah mempersiapkan peserta didik terutama bekerja dalam bidang tertentu, selanjutnya secara spesifik tujuan SMK yang terdapat dalam kurikulum 2004 adalah : 1) Menyiapkan siswa memasuki lapangan kerja serta mengembangkan sikap profesional, 2) menyiapkan siswa agar mampu memiliki karir, maupun berkompetisi dan mampu mengembangkan diri, 3) menyiapkan tenaga kerja menengah untuk mengisi kebutuhan dunia usaha dan dunia industri pada saat ini maupun pada saat yang akan datang, 4) menyiapkan tamatan agar menjadi warga negara yang produktif, adaptif, dan kreatif sesuai dengan Kurikulum 2004. Berdasarkan tujuan SMK tersebut dapat dikatakan bahwa lulusan SMK diharapkan menguasai mata pelajaran lebih baik secara teori maupun secara praktek sehingga peserta didik dapat mandiri dengan penerapan ilmu yang diperolehnya dari sekolah sesuai dengan bidangnya masing-masing (Garis-Garis Besar Program Pendidikan, 2004).

Menurut Slameto, (2003) faktor-faktor yang mempengaruhi belajar dan hasil belajar secara garis besar dapat digolongkan menjadi 2 golongan yaitu faktor intern dan ektern. Faktor intern adalah faktor yang ada didalam diri dari individu yang sedang belajar, terdiri dari jasmaniah dan psikologis. Sedangkan faktor ektern adalah faktor yang muncul dari luar individu, terdiri dari keluarga, sekolah dan masyarakat.

Dalam meningkatkan kualitas lulusan SMK khususnya Tata Boga, ada banyak faktor yang mempengaruhinya, salah satunya adalah sarana dan prasarana seperti laboratorium praktek, perpustakaan, serta alat-alat praktek. Jika standar tersebut belum terpenuhi para siswa tidak dapat melaksanakan praktek atau latihan untuk menerapkan ilmu yang telah diperolehnya dari guru. Untuk itu harus ada upaya dalam perbaikan fasilitas pada SMK terutama alat praktek di Laboratorium sekolah. Pihak sekolah diharapkan dapat mengembangkan serta memperluas akses dan kemudahan praktikum bagi siswa SMK.

Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental merupakan salah satu mata pelajaran produktif/kejuruan yang diperoleh siswa pada kelas XI yang mengacu pada Standar Kompetensi Siswa (SKS) khususnya di SMK program keahlian tata boga. Tujuan mempelajari mata pelajaran ini adalah memberikan pengetahuan siswa tentang makanan yang berasal dari Negara Eropa dan Amerika yang disajikan secara bergiliran dari hidangan pembuka (appetizer), soup, makanan utama (main course) hingga hidangan penutup (dessert) menggunakan bahasa asing dan membutuhkan pemahaman yang luas tentang makanan

kontinental, siswa diharapkan lebih aktif lagi dan memiliki kesadaran serta kemauan yang kuat untuk belajar.

Dari hasil observasi pada bulan Februari 2015 di SMK Negeri 3 Pematangsiantar dengan guru bidang studi Penyajian dan Pengolahan Makanan Kontinental, penulis mendapat informasi bahwa setelah pembelajaran dalam proses belajar mengajar sebagian siswa hanya mencapai nilai standart KKM (Kriteria Ketuntasan Minimal). Ketuntasan Minimal yang diterapkan oleh pihak SMK N 3 Pematangsiantar adalah $3,00 = 75$.

Hasil wawancara singkat peneliti dengan seorang guru jurusan tata boga mengungkapkan bahwa dalam proses belajar mengajar terdapat siswa yang masih kurang mengerti dalam pelajaran pengetahuan bahan makanan, sehingga masih meminta bantuan kepada teman atau guru dalam proses belajar mata pelajaran pengetahuan bahan makanan, hal ini yang mempersulit guru dalam mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental karena siswa masih kesulitan untuk mengenali bahan-bahan yang akan digunakan, sehingga sebelum akan melakukan praktek guru terlebih dahulu menunjukkan contoh bahan secara demonstrasi.

Berdasarkan hasil observasi menunjukkan pada saat praktek dalam pengolahan makanan kontinental dalam satu kelompok dibagi menjadi 3-4 orang. Pemanfaatan sarana praktik di jurusan Tata Boga SMK Negeri 3 Pematangsiantar belum dilakukan dengan maksimal, Hal ini dibuktikan juga dengan penjelasan beberapa siswa kelas XI jasa boga, mereka mengatakan bahwa tidak semua sarana praktik yang ada digunakan ketika proses kegiatan praktik berjalan, sampai

dengan saat ini masih banyak sarana praktik yang belum dipahami siswa cara penggunaannya siswa hanya diperkenalkan nama- nama alatnya saja pada sarana praktik tersebut, dan yang mempraktikkannya adalah guru, siswa hanya diberi kesempatan untuk mengamati saja baik melalui metode demonstrasi maupun media gambar yang ditampilkan guru tersebut, hal ini terjadi karena sarana praktik yang bernilai tinggi atau dapat dikatakan jumlahnya terbatas, seperti *food processor*, *oven* dan *pornes gas*. oleh karena itu hanya guru yang mempraktikkan sarana tersebut, padahal untuk dapat lebih memahami konsep- konsep yang diberikan tentunya harus lebih sering untuk dilaksanakan praktik.

Kompetensi yang dilaksanakan di Sekolah Menengah Kejuruan program studi keahlian Jasa Boga adalah Pengetahuan Bahan Makanan yang diperoleh siswa dipelajari pada tingkat kelas X. Tujuan dari mata pelajaran ini yaitu peserta didik di harapkan memahami dan mengerti tentang bahan makanan yang meliputi cara memilih bahan makanan yang baik, cara menyimpan bahan makanan, dan cara mengolah bahan makanan yang baik, sehingga dapat diaplikasikan dalam kehidupan sehari-hari. Kurangnya pengetahuan bahan makanan dapat mempengaruhi hasil praktek maka siswa diharapkan terlebih dahulu mempelajari dengan baik pengetahuan bahan makanan agar pada saat praktek tidak mengalami kendala maupun masalah dalam pemilihan bahan yang akan digunakan dalam praktek. Mata pelajaran pengetahuan bahan makanan merupakan dasar bagi peserta didik program keahlian Tata Boga untuk lebih memahami, mengenal dan mengerti tentang bahan makanan yang baik, sehingga akan menunjang pada kegiatan belajar yang diikuti oleh peserta didik program keahlian Tata Boga yaitu

mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental (Anonymous, 2000).

Berdasarkan uraian diatas, maka penulis menetapkan judul dalam penelitian ini adalah **“Hubungan Pengetahuan Bahan Makanan Dan Kelengkapan Fasilitas Praktek Dengan Hasil Belajar Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental Di SMK Negeri 3 Pematangsiantar”**.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah dikemukakan sebelumnya, maka Identifikasi Masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pengetahuan siswa tentang bahan makanan di SMK Negeri 3 Pematangsiantar ?
2. Bagaimana kelengkapan fasilitas praktek di SMK Negeri 3 Pematangsiantar ?
3. Bagaimana hasil belajar pengolahan dan penyajian makanan kontinental di SMK Negeri 3 Pematangsiantar ?
4. Apakah pengetahuan bahan makanan dapat meningkatkan hasil belajar pengolahan dan penyajian makanan kontinental di SMK Negeri 3 Pematangsiantar ?
5. Apakah kelengkapan fasilitas praktek dapat meningkatkan hasil belajar pengolahan dan penyajian makanan kontinental di SMK Negeri 3 Pematangsiantar ?
6. Faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi hasil belajar siswa ?

7. Apakah terdapat hubungan pengetahuan bahan makanan dan kelengkapan fasilitas praktek dengan hasil belajar pengolahan dan penyajian makanan kontinental di SMK Negeri 3 Pematangsiantar ?

C. Pembatasan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah maka batasan masalah dalam penelitian ini, sebagai berikut :

1. Pengetahuan bahan makanan dibatasi pada aspek kognitif dengan materi pelajaran bumbu dan rempah kontinental di SMK Negeri 3 Pematangsiantar.
2. Kelengkapan fasilitas praktek meliputi peralatan persiapan pengolahan (*preparation equipment*), peralatan proses pengolahan (*processing equipment*) dan peralatan penyajian (*serving equipment*) makanan kontinental di SMK Negeri 3 Pematangsiantar.
3. Hasil belajar pengolahan dan penyajian makanan kontinental diambil dari Daftar Kumpulan Nilai siswa T.A. 2014/2015.
4. Subyek penelitian ini adalah siswa kelas XI Jasa Boga 1 dan 2 di SMK Negeri 3 Pematangsiantar T.A. 2014/2015.

D. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah, identifikasi masalah dan pembatasan masalah yang telah dikemukakan di atas, maka masalah dalam penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut :

1. Bagaimana pengetahuan bahan makanan siswa Program Keahlian Tata Boga di SMK Negeri 3 Pematangsiantar?

2. Bagaimana kelengkapan fasilitas praktek siswa Program Keahlian Tata Boga di SMK Negeri 3 Pematangsiantar?
3. Bagaimana hasil belajar pengolahan dan penyajian makanan kontinental siswa Program Keahlian Tata Boga di SMK Negeri 3 Pematangsiantar?
4. Bagaimana hubungan pengetahuan bahan makanan dan hasil belajar pengolahan dan penyajian makanan kontinental siswa Program Keahlian Tata Boga di SMK Negeri 3 Pematangsiantar?
5. Bagaimana hubungan kelengkapan fasilitas praktek dengan hasil belajar pengolahan dan penyajian makanan kontinental siswa Program Keahlian Tata Boga di SMK Negeri 3 Pematangsiantar?
6. Bagaimana hubungan pengetahuan bahan makanan dan kelengkapan fasilitas praktek dengan hasil belajar pengolahan dan penyajian makanan kontinental siswa Program Keahlian Tata Boga di SMK Negeri 3 Pematangsiantar?

E. Tujuan Penelitian

Sesuai dengan rumusan masalah di atas maka tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui pengetahuan bahan makanan siswa Program Keahlian Tata Boga di SMK Negeri 3 Pematangsiantar.
2. Untuk mengetahui kelengkapan fasilitas praktek siswa Program Keahlian Tata Boga di SMK Negeri 3 Pematangsiantar.

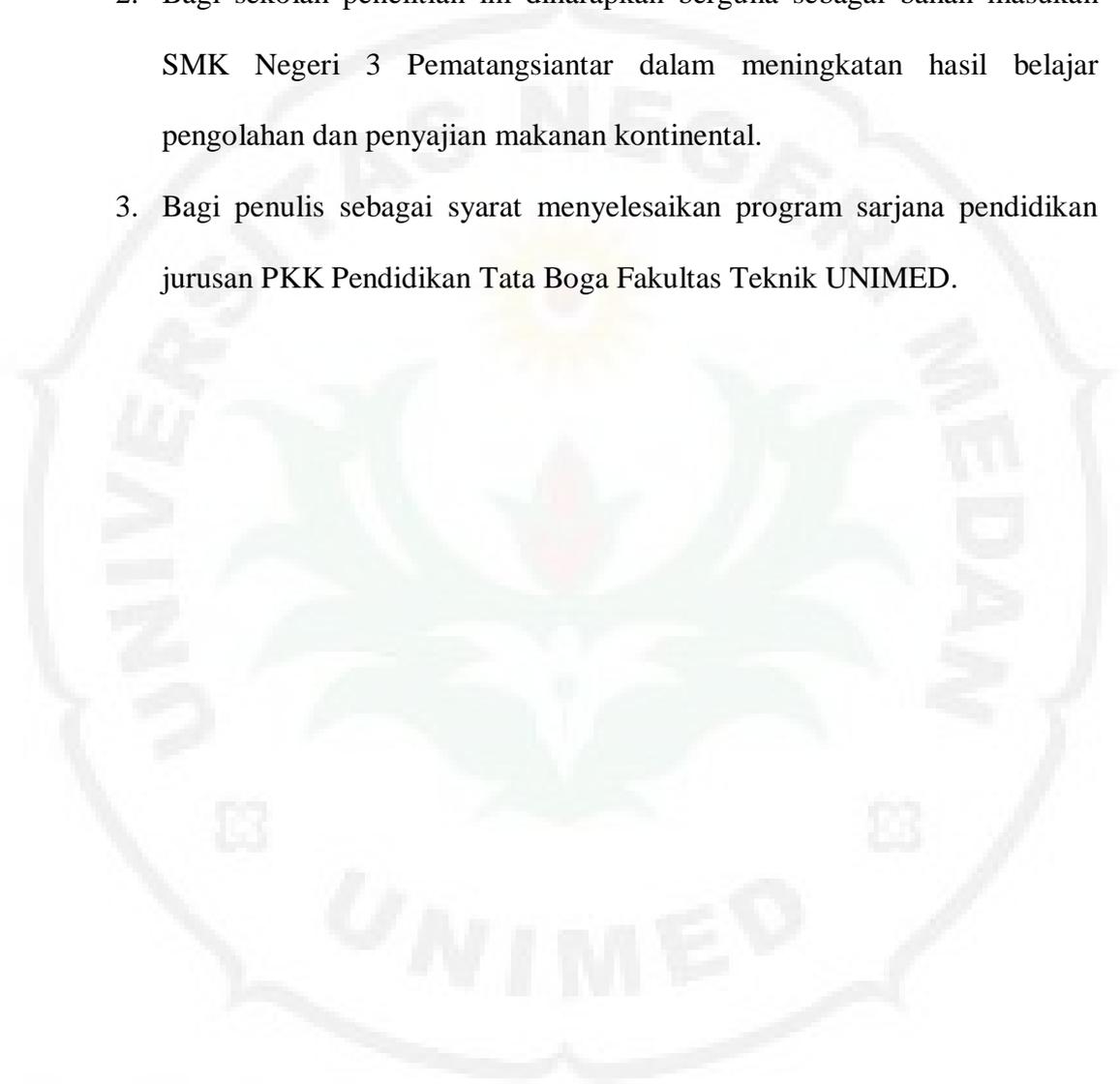
3. Untuk mengetahui hasil belajar pengolahan dan penyajian makanan kontinental siswa Program Keahlian Tata Boga di SMK Negeri 3 Pematangsiantar.
4. Untuk mengetahui pengetahuan bahan makanan dengan hasil belajar pengolahan dan penyajian makanan kontinental siswa Program Keahlian Tata Boga di SMK Negeri 3 Pematangsiantar.
5. Untuk mengetahui kelengkapan fasilitas praktek dengan hasil belajar pengolahan dan penyajian makanan kontinental siswa Program Keahlian Tata Boga di SMK Negeri 3 Pematangsiantar.
6. Untuk mengetahui hubungan pengetahuan bahan makanan dan kelengkapan fasilitas praktek dengan hasil belajar pengolahan dan penyajian makanan kontinental siswa Program Keahlian Tata Boga di SMK Negeri 3 Pematangsiantar.

F. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi siswa hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan masukan sumber informasi atau referensi bagi pembaca untuk mengembangkan dan memperkaya ilmu pengetahuan bahan makanan mengenal bumbu dan rempah yang merupakan pengetahuan mendasar yang wajib diketahui oleh siswa sebelum melakukan pengolahan makanan dan agar lebih siap menghadapi praktek kerja industri.

2. Bagi sekolah penelitian ini diharapkan berguna sebagai bahan masukan SMK Negeri 3 Pematangsiantar dalam meningkatkan hasil belajar pengolahan dan penyajian makanan kontinental.
3. Bagi penulis sebagai syarat menyelesaikan program sarjana pendidikan jurusan PKK Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik UNIMED.



THE
Character Building
UNIVERSITY