

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### A. Latar Belakang

Pendidikan merupakan kebutuhan yang sangat penting bagi setiap manusia. Pendidikan merupakan upaya yang terorganisir yang memiliki makna bahwa pendidikan tersebut dilakukan oleh usaha sadar manusia dengan dasar dan tujuan yang jelas, ada tahapan didalam proses pendidikan itu. Sebagaimana yang tertulis dalam Sistem Pendidikan Nasional pasal 3 bahwa, Pendidikan Nasional berfungsi mengembangkan kemampuan membentuk watak serta peradaban bangsa yang bermartabat dalam rangka mencerdaskan kehidupan bangsa dan bertujuan mengembangkan potensi peserta didik agar menjadi manusia yang beriman dan bertakwa terhadap Tuhan Yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri, dan menjadi warga yang demokratis serta bertanggung jawab.

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) Negeri 8 Medan. SMK ini mengasuh beberapa bidang keahlian/jurusan, salah satu diantaranya adalah Jurusan Tata 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, sarana dan prasarana yang ada. Dalam 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 Negeri 8 Medan, Jurusan Tata Boga bidang keahlian Patiseri adalah mengolah dan menyajikan dessert. Pembelajaran Tata Boga terdiri dari dua kelompok besar, yaitu kelompok

Instruksional dan Non – Instruksional. Pembelajaran Instruksional adalah pembelajaran yang dirancang secara terstruktur dalam kurikulum yang dikelompokkan dalam program normatif, adaptif, dan produktif. Kompetensi keahlian Patiseri, memiliki salah satu program produktif yang standart kompetensinya harus dicapai oleh setiap siswa yaitu, mengolah dan menyajikan makanan penutup (dessert) dan didalamnya terdapat beberapa kompetensi dasar diantaranya adalah menyajikan makanan penutup (dessert) dengan hiasan (garnish).

Aspek penilaian hasil praktek pada kompetensi keahlian Patiseri dimulai dari persiapan, proses kerja dan hasil. Dimana pada aspek penilaian hasil nilainya kurang memuaskan. Siswa kurang mampu dalam mencocokkan hiasan (garnish) dengan makanan penutupnya, dari segi warna, ukuran, dan bentuk. Hal ini dapat dilihat dari sejumlah siswa yang tergolong hasil prakteknya kurang memuaskan. Sebagai gambaran dapat dilihat dari data nilai dan gambar hasil praktek siswa. Pada Tahun Pelajaran 2008/2009 terdapat 16 orang dari 34 orang siswa dengan nilai >70, pada Tahun Pelajaran 2009/2010 terdapat 17 orang dari 32 orang siswa dengan nilai >70 dan 2010/2011 terdapat 17 orang dari 34 orang siswa dengan nilai >70. Sebagai gambaran berikut ini merupakan gambar hasil praktek siswa kelas XI Patiseri di SMK Negeri 8 Medan.



Gambar 1; hasil praktek makanan penutup siswa SMK  
(kiri : pudding busa, tengah : avocado mousse, pudding lapis)

Dari data tersebut dapat disimpulkan bahwa pada umumnya sebagian besar dari siswa hanya memperoleh nilai hasil praktek dengan kategori nilai D. Rendahnya hasil penilaian praktek pengolahan dan penyajian makanan penutup (dessert) dapat disebabkan oleh kurangnya pengetahuan siswa. Berdasarkan hal diatas peneliti ingin melakukan penelitian dengan judul :” Hubungan Pengetahuan Tentang Dekorasi Makanan dengan Hasil Pengolahan dan Penyajian Makanan Penutup (Dessert) pada Siswa Kelas XI Patiseri SMK Negeri 8 Medan”.

## **B. Identifikasi Masalah**

Masalah adalah sesuatu yang harus dipecahkan dan dicari jalan keluarnya serta diselesaikan, masalah juga disebut kejadian yang mengharuskan kita bertanya dan selanjutnya diperlukan jawabannya melalui penelitian serta pemikiran agar dapat mempelajari jalan keluarnya.

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, maka identifikasi masalah didalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Hasil praktek pengolahan dan penyajian makanan penutup (dessert) pada siswa kelas XI patiseri.

2. Pengetahuan tentang dekorasi makanan dapat mempengaruhi hasil pengolahan dan penyajian makanan penutup (dessert) pada siswa kelas XI patiseri.
3. Sejauh mana tingkat pengetahuan tentang dekorasi makanan dengan hasil pengolahan makanan penutup (dessert) pada siswa kelas XI patiseri ?
4. Rendahnya nilai siswa pada hasil praktek pengolahan dan penyajian makanan penutup (dessert).
5. Hubungan pengetahuan tentang dekorasi makanan dengan hasil pengolahan dan penyajian makanan penutup (dessert).

### **C. Pembatasan Masalah**

Adapun pembatasan masalah dalam penelitian ini dibatasi pada pengetahuan siswa kelas XI Patiseri di SMK Negeri 8 Medan tentang Dekorasi Makanan, penyajian makanan, unsur-unsur desain. Adapun makanan penutup (dessert) yang terdiri dari 2 (dua) jenis yaitu, makanan penutup panas dan makanan penutup dingin. Dalam penelitian ini dibatasi hanya pada makanan penutup dingin (cold dessert).

### **D. Rumusan Masalah**

Dari latar belakang masalah, identifikasi masalah dan pembatasan masalah diatas maka perumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana pengetahuan mengenai dekorasi makanan pada siswa kelas XI Patiseri di SMK Negeri 8 Medan ?

2. Bagaimana hasil pengolahan dan penyajian makanan penutup dingin (*cold dessert*) ?
3. Apakah terdapat hubungan pengetahuan dekorasi makanan dengan hasil pengolahan dan penyajian makanan penutup dingin (*cold dessert*) ?

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

Yang menjadi tujuan dalam penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui sejauh mana pengetahuan siswa kelas XI Patiseri SMK Negeri 8 Medan tentang dekorasi makanan.
2. Untuk mengetahui bagaimana hasil pengolahan dan penyajian makanan penutup dingin (*cold dessert*) pada siswa kelas XI Patiseri SMK Negeri 8 Medan.
3. Untuk mengetahui hubungan antara pengetahuan tentang dekorasi makanan dengan hasil pengolahan dan penyajian makanan penutup dingin (*cold dessert*).

#### **F. Manfaat Penelitian**

Selain tujuan yang ingin dicapai oleh penulis sebagaimana yang telah dikemukakan pada sub judul diatas, penulis juga dapat menyampaikan kegunaan dari hasil 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 siswa SMK Negeri 8 Medan tentang pentingnya Pengetahuan Dekorasi Makanan dengan Hasil Pengolahan Dan Penyajian Makanan Penutup (Dessert).
5. Sebagai bahan bacaan di Perpustakaan Prodi Tata Boga Jurusan PKK Fakultas Teknik Universitas Negeri Medan.