

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Belajar merupakan suatu proses yang dilakukan oleh individu untuk memperoleh perubahan perilaku baru secara keseluruhan, sebagai hasil dari pengalaman individu itu sendiri dalam berinteraksi dengan lingkungannya. Proses perubahan tingkah laku merupakan upaya yang dilakukan secara sadar berdasarkan pengalaman ketika berinteraksi dengan lingkungan. Pola tingkah laku yang terjadi dapat dilihat atau diamati dalam bentuk perbuatan, reaksi dan sikap secara mental dan fisik. Perubahan yang terjadi memiliki karakteristik (1) perubahan terjadi secara sadar (2) perubahan dalam belajar bersifat sinambung dan fungsional (3) tidak bersifat sementara (4) bersifat positif dan aktif (5) memiliki arah dan tujuan (6) mencakup seluruh aspek dan perubahan tingkah laku, yaitu pengetahuan, sikap dan perbuatan (Surya Moh, 1992).

Keberhasilan belajar peserta didik dipengaruhi oleh faktor internal dan eksternal. Faktor internal, yaitu kondisi dalam proses belajar yang berasal dari dalam diri sendiri, sehingga terjadi perubahan tingkah laku. Ada beberapa hal yang termasuk faktor internal, yaitu: kecerdasan, bakat, keterampilan (kecakapan) minat, motivasi, kematangan, kesiapan dan kelelahan. Faktor eksternal adalah kondisi diluar individu peserta didik yang mempengaruhi belajarnya. Adapun yang termasuk faktor eksternal diantaranya lingkungan sekolah, keluarga dan

masyarakat (keadaan sosio-ekonomis, sosio kultural, dan keadaan masyarakat) (Slameto, 2003)

Untuk meningkatkan kualitas keberhasilan peserta didik maka dibutuhkan sumber daya manusia (SDM) yang memiliki kemampuan untuk menguasai Ilmu Pengetahuan dan Teknologi (IPTEK) yang cukup tinggi dan disertai dengan keterampilan. Lembaga pendidikan termasuk Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) mempunyai tanggung jawab untuk menciptakan sumber daya manusia yang mempunyai kualitas dengan cara mempersiapkan lulusan yang mampu mengikuti dan mengisi laju perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi (Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, 2001).

Untuk mencapai tujuan tersebut siswa SMK diupayakan agar benar-benar menguasai ilmu yang telah disampaikan disekolah maupun diluar sekolah dan juga terampil sesuai bidang ilmu yang dipelajari. Agar para lulusan dapat memiliki kualifikasi sesuai dengan tujuan SMK diatas, maka dari itu siswa harus dibekali dengan sejumlah pengetahuan yang tertuang dalam berbagai materi pelajaran mata diklat yang dipelajari. Salah satu kompetensi keahlian Program Studi Tata Boga adalah Jasa Boga.

Kompetensi keahlian Jasa Boga merupakan kompetensi keahlian yang didalamnya terdapat kompetensi dasar membuat potongan sayuran. Mata pelajaran ini merupakan mata pelajaran teori dan praktek yang membahas salah satunya mengenai membuat potongan sayuran dan wajib ditempuh oleh seluruh peserta didik. Kompetensi dasar membuat potongan sayuran dipelajari di kelas X pada semester I.

Menurut Ningrum (2014), Permasalahan ditemukan ketika kompetensi membuat potongan sayuran diaplikasikan pada praktik pengolahan makanan kontinental terlihat 20% dari peserta didik belum menerapkan secara optimal kompetensi membuat potongan sayuran sayuran pada praktik pengolahan makanan kontinental khususnya pada pembuatan salad meliputi teknik persiapan, pengolahan, dan penyajian. Praktek pengolahan makanan kontinental merupakan salah satu kegiatan praktek yang dilaksanakan setiap minggu setelah siswa mendapatkan teori dari guru di dalam kelas. Praktek pengolahan makanan kontinental di SMK diterapkan pada praktek pembuatan soup. Proses yang harus dilakukan saat mengolah makanan kontinental meliputi teknik persiapan, pengolahan, dan penyajian. Teknik persiapan meliputi pakaian kerja dan kelengkapannya, sanitasi hygiene dan keselamatan kerja, menyiapkan alat, menyiapkan bahan dan bumbu. Teknik pengolahan meliputi teknik pengolahan, sistematika kerja dan ketepatan waktu. Teknik penyajian meliputi porsi hidangan, warna, tekstur, rasa dan penampilan hidangan. Peserta didik dianggap berhasil menerapkan hasil belajar membuat potongan sayuran apabila telah sanggup menerapkan pengetahuan, sikap, dan keterampilan dalam praktik pengolahan makanan kontinental pada pembuatan hidangan sayuran soup .

Setelah mendapatkan teori peserta didik langsung mempraktekkan jenis-jenis potongan sayuran soup. Jenis-jenis potongan sayuran soup diantaranya adalah : julienne, jardiniere, brunoise, cube, macedoine, paysanne, losange, barrel, mirepoix.

Berdasarkan hasil wawancara dan pengamat penulis dengan siswa pada bulan Agustus 2015 di SMK Pencawan Medan mereka mendapat kesulitan dalam pembelajaran kompetensi dasar membuat potongan sayuran karena pengetahuan mereka masih kurang tentang potongan sayuran.

Dapat dilihat pada hasil belajar kompetensi dasar membuat potongan sayuran mendapatkan hasil yang rendah dan bahkan terdapat siswa yang tidak tuntas karena nilai mereka dibawah KKM (75). Kelas X dengan jumlah 38 orang terdapat 42,1% jumlah siswa yang mendapat nilai terendah. (Sumber: SMK Pencawan Medan).

Berdasarkan hal tersebut maka perlu dilakukan penelitian ini dengan judul **“Hubungan Pengetahuan Siswa Tentang Potongan Sayuran Dengan Hasil Potongan Sayuran Pada Soup Di SMK Pencawan Medan”**.

B. Identifikasi Masalah

Identifikasi masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana tingkat pengetahuan siswa tentang potongan sayuran di SMK Pencawan Medan?
2. Bagaimana pengetahuan siswa mengenai jenis-jenis sayuran ?
3. Bagaimana peran guru dalam memberikan pengetahuan tentang potongan sayuran kepada siswa di SMK?
4. Faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi pengetahuan siswa tentang potongan sayuran?
5. Bagaimanakah pengetahuan siswa mengenai pemilihan sayuran, dan pencucian sayuran pada praktek sayuran soup?

6. Bagaimana pengetahuan siswa mengenai teknik pemotongan sayuran pada praktek sayuran soup?
7. Bagaimana pengetahuan siswa mengenai penampilan warna, bentuk sayuran, dan plating pada praktek sayuran soup?
8. Bagaimana hasil potongan sayuran pada soup di SMK Pencawan Medan?
9. Bagaimana hubungan pengetahuan siswa tentang potongan sayuran dengan hasil potongan sayuran pada soup di SMK Pencawan Medan?

C. Pembatasan Masalah

Pembatasan masalah sangat diperlukan yakni untuk mempermudah dan menghindari kemungkinan terjadinya kesalahan dalam penafsiran judul, maka masalah-masalah dalam penelitian ini dibatasi pada :

1. Penelitian ini hanya membahas pengetahuan siswa tentang potongan macedoine pada sayuran umbi akar di SMK Pencawan Medan.
2. Penelitian ini hanya membahas hasil potongan sayuran pada soup kaldu di SMK Pencawan Medan.
3. Penelitian ini menggunakan potongan macedoine untuk sayuran pada soup kaldu di SMK Pencawan Medan.
4. Penelitian hanya terbatas pada siswa kelas X SMK Pencawan Medan

D. Rumusan Masalah

Sesuai dengan pembatasan masalah diatas, maka masalah penelitian ini dirumuskan sebagai berikut :

1. Bagaimana pengetahuan siswa tentang potongan sayuran di SMK Pencawan Medan?

2. Bagaimana hasil potongan sayuran pada soup di SMK Pencawan Medan?
3. Bagaimana Hubungan pengetahuan siswa tentang potongan sayuran dengan hasil potongan sayuran pada soup di SMK Pencawan Medan?

E. Tujuan Penelitian

Sesuai dengan judul penelitian ini maka yang akan menjadi tujuan penelitian adalah:

1. Mengetahui pengetahuan siswa tentang potongan sayuran di SMK Pencawan Medan.
2. Mengetahui hasil potongan sayuran soup di SMK Pencawan Medan.
3. Mengetahui Hubungan pengetahuan siswa tentang potongan sayuran dengan hasil potongan sayuran pada soup di SMK Pencawan Medan.

F. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan manfaat :

1. Untuk memberikan informasi kepada SMK Pencawan Medan mengenai potongan sayuran.
2. Sebagai media untuk mendapatkan pengalaman langsung dalam penelitian sehingga dapat menerapkan ilmu yang diperoleh dalam perkuliahan pada keadaan yang sebenarnya di lapangan.
3. Dapat digunakan sebagai bahan acuan untuk mengadakan penelitian lanjutan di masa mendatang.