

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### A. Latar Belakang Masalah

Pendidikan memiliki peranan penting dalam kehidupan. Dengan pendidikan akan mendapatkan ilmu, keterampilan dan keahlian. Dengan keahlian dan keterampilan maka akan melahirkan manusia yang kreatif dan inovatif, sehingga dapat memajukan kehidupan bangsa dan negara. Pendidikan merupakan alat untuk mengembangkan diri, mental, pola pikir dan kualitas diri seseorang. Pelaksanaan pendidikan dapat diwujudkan dengan diadakannya tiga jalur pendidikan diantaranya, formal, informal dan non formal, sebagai mana telah ditetapkan Undang – undang Republik Indonesia tentang Sistem Pendidikan Nasional no 20 tahun 2003 bab 1 pasal 1 yaitu; (1) Pendidikan formal adalah jalur pendidikan dasar, pendidikan menengah dan pendidikan tinggi; (2) Pendidikan non formal adalah jalur pendidikan diluar pendidikan formal yang dapat dilaksanakan secara terstruktur dan berjenjang; (3) Pendidikan informal adalah jalur pendidikan keluarga dan lingkungan (Hamalik, 2001).

Sekolah Menengah Pertama (SMP) berada pada tahap perkembangan pubertas (10-14 tahun). Masa usia sekolah menengah pertama bertepatan dengan masa remaja. Masa remaja merupakan masa yang banyak menarik perhatian karena sifat-sifat khasnya dan perannya yang menentukan dalam kehidupan individu dalam masyarakat orang dewasa (Yusuf, 2004).

SMP Negeri 34 Medan merupakan salah satu Sekolah Menengah Pertama yang beralamat di jalan Brigjen Katamso gang Perbatasan Baru Kota Medan.

SMP Negeri 34 Medan memiliki beberapa mata pelajaran salah satunya prakarya pengolahan. Pengetahuan bahan makanan merupakan salah satu mata pelajaran yang ada dibagian prakarya pengolahan. Berdasarkan hasil wawancara peneliti kepada guru bidang studi ibu Asmawati, diketahui bahwa siswa kurang memahami pengetahuan bahan makanan tepatnya pada materi serelia pada bagian gandum, serta tidak dapat membedakan bagian-bagain serelia, siswa kurang mengetahui pengertian, jenis dan manfaat, teknik pengolahan dan tahapan pengolahan jenis serealia khususnya pada bagian gandum. Tidak fokus dan tidak menguasai pengetahuan bahan makanan merupakan salah satu faktor nilai rendah yang didapat oleh siswa, sehingga terlihat jelas bahwa siswa kurang memperhatikan dan kurang aktif didalam kelas untuk bertanya apa itu pengetahuan bahan makanan.

Pengetahuan bahan makanan merupakan salah satu materi yang mempelajari serelia pada bagian gandum, sebaiknya dalam proses belajar mengajar siswa tidak hanya menerima teori tetapi melakukan praktik, dalam praktik harus menentukan bahan apa saja yang dipersiapkan mulai dari bahan pokok maupun bahan pendamping setelah itu siswa juga mengidentifikasi bahan, pemilihan bahan, teknik pengolahan, efesiensi waktu dan kebersihan agar makanan yang dibuat benar-benar menjadi makanan yang memenuhi kualitas rasa, aroma, dan tekstur yang baik.

Dari hasil wawancara dengan guru bidang studi bahwa siswa dalam proses praktik untuk mempersiapkan bahan belum memahami apa saja yang akan dipersiapkan dalam mengolah suatu makanan dan teknik pengolahan dalam

membuat makanan siswa masih kurang menguasai teknik pengolahan yang akan dipraktikkan, siswa menghabiskan waktu yang telah ditetapkan dan kurang memperhatikan kebersihan sehingga pada hasil pengolahan yang siswa praktikan belum memenuhi kualitas rasa, aroma, warna dan tekstur.

Dalam menyelesaikan studi pada mata pelajaran prakarya pengolahan, selain kemampuan teori yang harus dikuasai, pada kompetensi ini siswa juga harus memiliki kemampuan praktek dengan standar yang telah ditentukan. Salah satu bentuk hasil pengujian dari hasil belajar mengajar, baik teori maupun praktik yaitu berupa nilai. Standar nilai minimum yang sudah ditentukan adalah sebagai patokan apakah siswa lulus atau tidak dalam usaha mencapai sebuah kompetensi.

Menurut penjelasan diatas maka dapat disimpulkan hasil pratik merupakan hasil belajar yang didapat dalam pembelajaran dimana peserta didik melakukan dan mengalami sendiri, mengikuti proses, mengamati obyek, menganalisis, membuktikan dan menarik kesimpulan suatu obyek, keadaan dan proses dari materi yang dipelajari tentang gejala alam dan interaksinya dilakukan dalam laboratorium atau diluar laboratorium, pekerjaan praktik mengandung makna belajar pada kerja nyata untuk berbuat.

Jadi hasil belajar atau praktek siswa berkaitan dengan berbagai hal yang meliputi pengetahuan anak tersebut. Dengan adanya pengetahuan siswa tentang bahan makanan akan dapat meningkatkan hasil praktek pengolahan brownies kukus pada siswa kelas VIII SMP Negeri 34 Medan.

Berdasarkan latar belakang diatas, maka perlu dilakukan penelitian dengan judul **“Hubungan Pengetahuan Bahan Makanan dengan Hasil Praktek Pengolahan Brownies Kukus Siswa Kelas VIII SMP Negeri 34 Medan”**.

### **B. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah yang diuraikan di atas maka dapat diidentifikasi beberapa masalah, yaitu :

1. Bagaimana pengetahuan siswa tentang bahan makanan khususnya mengenai Gandum?
2. Bagaimana hasil praktek Brownies Kukus siswa kelas VIII SMP Negeri 34 Medan?
3. Faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi pengetahuan siswa tentang bahan makanan khususnya mengenai Gandum?
4. Faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi hasil praktek pengolahan Brownies Kukus siswa kelas VIII SMP Negeri 34 Medan?
5. Bagaimanan hasil praktek pengolahan brownies kukus yang tidak memiliki pengetahuan bahan makanan siswa kelas VIII SMP Negeri 34 Medan?
6. Bagaimana hasil praktek brownies kukus yang memiliki pengetahuan bahan makanan siswa kelas VIII SMP Negeri 34 Medan?
7. Bagaimana hubungan Pengetahuan bahan makanan dengan hasil praktek brownies kukus siswa kelas VIII SMP Negeri 34 Medan?

### **C. Batasan Masalah**

Adapun yang menjadi batasan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Materi Pengetahuan bahan makanan yang dijadikan bahan penelitian ini adalah jenis Serelia khususnya dari bahan dasar gandum
2. Praktek yang dilakukan siswa untuk penelitian ini adalah praktek membuat Brownies Kukus
3. Penilain hasil praktek membuat Brownies kukus dilihat dari a) proses kerja meliputi persiapan alat dan bahan, b) proses pengolahan meliputi teknik pengolahan, efisiensi waktu dan kebersihan dan c) hasil pengolahan meliputi rasa, aroma, warna dan tekstur.

### **D. Perumusan Masalah**

Sesuai dengan batasan masalah, maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaimana pengetahuan siswa tentang bahan makanan khususnya mengenai Gandum?
2. Bagaimana hasil praktek pengolahan Brownies kukus siswa kelas VIII SMP Negeri 34 Medan?
3. Bagaimana hubungan pengetahuan tentang bahan makanan dengan hasil praktek pengolahan Brownies kukus siswa kelas VIII SMP Negeri 34 Medan?

### **E. Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan penelitian ini sesuai dengan perumusan masalah adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui pengetahuan siswa tentang bahan makanan khususnya mengenai Gandum.
2. Untuk mengetahui hasil praktek pengolahan Brownies Kukus siswa kelas VIII SMP Negeri 34 Medan.
3. Untuk mengetahui hubungan pengetahuan bahan makanan dengan hasil praktek Brownies Kukus siswa kelas VIII SMP Negeri 34 Medan.

### **F. Manfaat Penelitian**

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi :

1. Bagi siswa agar memiliki pengetahuan bahan makanan dalam pengolahan suatu makanan dengan hasil praktek pengolahan Brownies kukus pada mata pelajaran prakarya pengolahan.
2. Bagi penulis sebagai referensi agar dapat mengetahui adanya hubungan pengetahuan bahan makanan dengan hasil praktek pengolahan Brownies kukus
3. Sebagai bahan masukan peneliti lain yang berhubungan dengan topik bahasan ini.