

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) adalah satu diantara lembaga pendidikan formal yang memberikan bekal pengetahuan teknologi, keterampilan, sikap, disiplin, dan etos kerja tingkat menengah yang terampil dan kreatif dan sebagai salah satu sumber penghasil tenaga-tenaga terampil di berbagai jenis keterampilan. Dengan terciptanya manusia terampil dan berkualitas akan segera mengisi berbagai lapangan kerja di dunia usaha dan industri. Hal ini sesuai dengan fungsi kurikulum harus memberikan kemungkinan perkembangan menjadi manusia seutuhnya dan bermental moral, budi pekerti dan terampil dalam membangun dan memiliki fisik yang sehat dan kuat. Dengan demikian, kurikulum harus mempersiapkan anak didik untuk dapat berdiri sendiri dalam masyarakat sebagai manusia Pancasila (Hamalik, 2001: 86). Seperti yang telah dikemukakan oleh Hadiwarata, (2002) Sekolah Kejuruan bertujuan untuk menghasilkan tenaga kerja tingkat menengah yang terampil dan dapat memenuhi persyaratan jabatan dalam bidang industri, perdagangan, dan jasa, serta mampu berusaha sendiri dan membuka lapangan kerja baru, guna meningkatkan produksi dan perluasan kesempatan kerja. Salah satu kompetensi yang dilaksanakan di SMK Negeri 1 Kisaran program keahlian Jasa Boga adalah Teknik Lipatan adonan *Puff pastry* pada mata pelajaran Kue Kontinental.

SMK yang terdiri dari beragam pilihan jurusan atau bidang kejuruan tertentu, memiliki materi pembelajaran yang juga spesifik dan lebih banyak praktik yang disesuaikan dengan kebutuhan kerja praktis. Hasil praktik siswa merupakan penguasaan pengetahuan dan keterampilan yang spesifik dalam bidang kejuruan tertentu dan disesuaikan dengan kebutuhan kerja. Dengan kata lain, praktik merupakan proses penerapan dan pematangan dari proses pembelajaran.

Menurut penjelasan di atas maka dapat disimpulkan hasil belajar praktik 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 pada laboratorium atau diluar laboratorium, pekerjaan praktik mengandung makna belajar pada kerja nyata untuk berbuat (Purnama, 2015)

Salah satu faktor intern yang mempengaruhi hasil praktek yaitu kemampuan kognitif. Dalam dunia pendidikan ada tiga tujuan pendidikan yang sangat dikenal dan diakui oleh para ahli pendidikan, yaitu ranah kognitif, afektif, dan psikomotor. Ranah kognitif merupakan kemampuan yang selalu dituntut kepada anak didik untuk di kuasai. Karena penguasaan kemampuan pada tingkat ini menjadi dasar bagi penguasaan ilmu pengetahuan Djamarah, (2011). Dengan kemampuan kognitif yang baik maka siswa akan mudah menguasai teori yang diberikan oleh guru.

Menurut Farida, (2008) *Puff pastry* merupakan *pastry* yang memiliki adonan tanpa ragi. *Puff pastry* disebut juga sebagai ratu segala *pastry*, karena

pembuatannya tidak mudah dan memerlukan keterampilan serta ketelatenan. Namun, hasilnya sesuai dengan jerih payah. Dari satu adonan dasar dapat diciptakan lusinan variasi *Puff pastry* baik manis maupun gurih. Ciri khas adonan *Puff pastry* adalah memasukkan lemak pada adonan dasar melalui proses pelipatan. Atau *Puff pastry* dapat juga dikatakan *pastry*. Dengan lapisan-lapisan lemak yang berada di antara lapisan- lapisan adonan sehingga pada waktu pembakaran terbentuk suatu jaringan terbuka yang getas dan berlapis-lapis. Adonan *Puff pastry* disusun oleh adonan dasar dan lemak *roll-in* (pelapis). Penggilasan dan pelipatan yang berulang- ulang menghasilkan lapisan-lapisan (laminasi) adonan dengan lapisan lemak tipis diantaranya. Panas pada saat pemanggangan membuat air berubah menjadi uap dan menimbulkan formasi 144 lapisan adonan dan lemak yang berselang-seling, hal ini juga mempengaruhi kepadatan dan ini merupakan ciri khas dari *Puff pastry*. Lapisan-lapisan tersebut mengembang menghasilkan laminasi dan tekstur berkarakteristik serpih/ berlapis-lapis, memberi kerenyahan. Struktur yang lembut saat dimakan dan penampilan yang membangkitkan selera ini disebut aerasi fisik.

Menurut Farida, (2008) pengembangan yang tidak seragam atau tidak teratur akibat dari prosedur penggilasan yang tidak benar, distribusi lemak tidak seragam saat dilakukan penggilasan, adonan tidak relaks sebelum dipanggang dan panas oven yang tidak cukup. Kegagalan lain yang ditimbulkan dalam pembuatan *Puff pastry* adalah lemak meleleh keluar selama pemanggang, hal ini terjadi karena terlalu banyak lemak yang digunakan, lipatan kurang banyak, oven terlalu dingin serta teknik melipat yang kurang sempurna adalah faktor utama terjadinya

kegagalan dalam pembuatan *Puff pastry*.

Teori pembuatan *Puff pastry* harus dipahami oleh siswa karena pemahaman teori pembuatan *Puff pastry* berperan penting dalam keberhasilan pengolahan *Puff pastry*. Terdapat langkah langkah pengolahan yang harus di pahami oleh siswa, mulai dari bahan dan alat yang digunakan, perbandingan bahan, teknik pelipatan dan penggilasan adonan, pengistirahatan dan pemanggangan adonann. Dalam teori pembuatan *Puff pastry* siswa kesulitan dalam memahami bagaimana langkah melipat dan menggilas adonan *Puff pastry*. Bila dilihat dari nilai harian siswa mengenai penguasaan teori puff pastry, rata rata nilai siswa adalah 72,26 yang berarti masi berada dalam kategori kurang. Hal ini disebabkan oleh banyaknya siswa yang kurang mampu menjelaskan teknik pelipatan dan penggilasan adonan. Hal ini juga di perkuat oleh pendapat dari Farida, (2008) Pengolahan *Puff pastry* harus berdasarkan dengan teori pengetahuan yang menjelaskan bagaimana cara teknik pelipatan dan penggilasan adonan *Puff pastry* yang baik dan benar. Untuk mengukur tercapainya tujuan pengajaran dapat dilihat dari berbagi aspek seperti hasil praktek, yang menggambarkan penguasaan siswa atas pembelajaran pengolahan *Puff pastry*. Aspek penilaian hasil praktek dimulai dari persiapan, proses, dan hasil kerja.

Praktek pengolahan *Puff pastry* haruslah dilakukan dengan langkah langkah yang benar sesuai dengan teori yang diajarkan. Apabila pengolahannya dilakukan tidak berdasarkan langkah langkah yang benar, maka *Puff pastry* yang dihasilkan juga tidak maksimal. Didalam praktek pengolaha *Puff pastry* siswa juga kesulitan dalam melakukan pengerollan (penggilasan) yang stabil dan

teknik pelipatan adonan yang benar, karna dalam langkah ini siswa harus memiliki keterampilan dan ketelatenan dalam melipat dan menggilas adonan. Dari nilai praktek siswa mengenai pengolahan dan hasil praktek puff pastry rata rata nilai siswa adalah 80 yang berarti dalam kategori cukup. Dalam hal ini siswa cukup mampu mengolah puff pastry dengan tekni pengolahan puff pastry yang telah diajarkan. Waktu pengistirahatan yang cukup serta pemangganggan yang baik juga berperan penting dalam proses pengolahan *Puff pastry*. Hal ini diperkuat dengan pendapat dari Syarbini, (2016) bahwa proses pengerolan dan pelipatan adonan dalam pembuatan *Puff pastry* memegang peran yang sangat penting. Sebab teknik pelipatan yang digunakan akan memberikan pengaruh yang sangat nyata terhadap hasil akhir produk, terutama peningkatan volume (*lift*) dan struktur *pastry*. Secara garis besar terdapat dua teknik pelipatan yaitu pelipatan tunggal (*single fold*) dan pelipatan ganda (*double fold*).

Hasil observasi peneliti dalam praktek pembuatan *Puff pastry* peneliti mengamati masih ada siswa yang kesulitan dalam praktek melipatan dan penggilasan adonan *Puff pastry*, karena dalam teknik lipatan adonan yang benar dengan penggilasan adonan yang stabil. Hal ini diperkuat dengan pendapat dari Farida, (2008) bahwa prosedur penggilasan adonan yang tidak benar dan stabil akan mengakibatkan pengembangan yang tidak seragam atau bentuk tidak teratur.

Peneliti juga mengamati bahwa dalam teori pembuatan *Puff pastry*, siswa kelas XI Jasa Boga SMK N 1 kisanan kurang memahami, menganalisis dan memperhatikan pelajaran pengetahuan teori pembuatan *Puff pastry* sehingga hasil praktek pengolahan *Puff pastry* tidak maksimal, hal ini diperkuat dengan

pendapat dari Munir, (2010) menyatakan siswa yang mengalami kesulitan dalam menyerap materi pelajaran yang telah disampaikan oleh guru sehingga siswa malas belajar serta tidak menguasai materi, menghindari pelajaran, mengabaikan tugas-tugas yang diberikan guru, penurunan nilai belajar dan menyebabkan prestasi belajar rendah.

Penguasaan teori pengolahan *Puff pastry* diharapkan akan berhubungan dengan hasil praktek pengolahan *Puff pastry* siswa. Diharapkan dengan penguasaan teori yang baik, dapat meningkatkan hasil praktek pengolahan *Puff pastry* siswa. Begitu juga sebaliknya. Berdasarkan uraian di atas, maka peneliti ingin melakukan suatu penelitian dengan mengangkat judul **“Hubungan Penguasaan Teori Pembuatan *Puff pastry* Terhadap Hasil Praktek Pengolahan *Puff pastry* Pada Mata Pelajaran Kue Kontinental Siswa Kelas XI Jasa Boga SMK Negeri 1 Kiasaran“.**

B. Identifikasi Masalah

Dari uraian yang dijelaskan di latar belakang masalah, dapat diidentifikasi permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana penguasaan siswa terhadap teori pembuatan *Puff pastry* siswa kelas XI SMK N 1 Kiasaran ?
2. Bagaimana Sikap siswa terhadap teori pembuatan *Puff pastry* siswa kelas XI SMK N 1 Kiasaran?
3. Berapa nilai hasil praktek pengolahan *Puff pastry* siswa kelas XI SMK N 1 Kiasaran?

4. Berapa nilai tes penguasaan teori pembuatan *puff pastry* siswa kelas XI SMK N 1 Kisaran?
5. Faktor-faktor yang mempengaruhi hasil praktek pengolahan *Puff pastry* siswa kelas XI SMK N 1 Kisaran?
6. Bagaimana Karakteristik hasil praktek pengolahan *Puff pastry* yang baik siswa kelas SMK N 1 Kisaran?
7. Bagaimana Cara mendapatkan hasil praktek pengolahan *Puff pastry* yang baik siswa kelas XI SMK N 1 Kisaran?
8. Bagaimana Hasil praktek siswa yang menguasai teori pembuatan *Puff pastry* siswa kelas XI SMK N 1 Kisaran?
9. Bagaimana Hasil praktek siswa yang tidak menguasai teori pembuatan *Puff pastry* siswa kelas XI SMK N 1 Kisaran?
10. Bagaimana hubungan penguasaan teori pembuatan *Puff pastry* terhadap hasil praktek pengolahan *Puff pastry* siswa kelas XI SMK N 1 Kisaran?

C. Pembatasan Masalah

Untuk menghindari penafsiran yang salah dan berbeda-beda, keterbatasan dari segi waktu, biaya, pengetahuan, pengalaman serta mengefektifkan penelitian ini, maka peneliti membatasi masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Penguasaan teori pembuatan *Puff pastry* dibatasi pada materi : teknik lipatan tunggal (*single fold*).
2. Penguasaan teori pembuatan *Puff pastry*, diukur menggunakan tes.
3. Hasil praktek *Puff pastry* dilihat dari aroma, warna, tekstur dan rasa

D. Perumusan Masalah

Rumusan masalah penelitian ini adalah :

1. Bagaimana penguasaan teori pembuatan *Puff pastry* pada siswa kelas XI di SMK N 1 Kiasaran.
2. Bagaimana hasil praktek pengolahan *Puff pastry* pada siswa kelas XI di SMK N 1 Kiasaran.
3. Bagaimana hubungan antara penguasaan teori pembuatan *puff pasrtry* dengan hasil praktek pengolahan *Puff pastry* siswa kelas XI di SMK N 1 Kiasaran.

E. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini terdiri dari:

1. Untuk mengetahui penguasaan teori pembuatan *Puff pastry* pada siswa kelas XI di SMK N 1 Kiasaran.
2. Untuk mengetahui hasil praktek pengolahan *Puff pastry* pada siswa kelas XI di SMK N 1 Kiasaran.
3. Untuk mengetahui hubungan antara penguasaan teori pembuatan *Puff pastry* dengan hasil praktek pengolahan *Puff pastry* siswa kelas XI di SMK N 1 Kiasaran.

sF. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari 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 sekolah SMK N 1 Kisaran tentang pentingnya pengolahan *Puff pastry*, sehingga ke depan dapat merumuskan langkah-langkah yang dianggap perlu demi pengembangan ilmu pengetahuan pengolahan *Puff pastry* kepada siswa.