

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### A. Latar Belakang

Boga dasar adalah pengetahuan mengenai cara atau teknik mengolah makanan. Mulai dari mempersiapkan bahan-bahan, peralatan memasak, mengolah bahan tersebut sampai dengan penyajian (Setiawan, 2013). Terdapat beberapa prinsip atau teknik dasar pengolahan makanan yang biasa disebut dengan *cooking method*. Didalam *cooking method* terdapat berbagai macam teknik pengolahan makanan diantaranya *blanching, poaching, boiling, steaming, braising, baking, grilling, broiling, pan frying* dan lain sebagainya. (Bartono, 2016).

Menurut Direktorat Jendral Pendidikan SMK (2016) Tujuan pembelajaran *cooking method* mengacu pada tujuan pendidikan nasional adalah , (1) Siswa memiliki kemampuan memasak yang dapat digunakan dalam kehidupan sehari-hari. (2) Siswa mampu menggunakan teknik memasak yang tepat untuk setiap bahan makanan yang berbeda. (3) Siswa memiliki kemampuan yang dapat dialihgunakan melalui *cooking method*. Mata pelajaran boga dasar dengan kompetensi dasar *cooking method*, merupakan salah satu mata pelajaran yang harus di ikuti/ dipelajari oleh siswa kelas X SMK Negeri 3 Tanjungbalai Program Keahlian Tata Boga. Materi *cooking method* yang bersifat teoritis dan konvensional membuat siswa sulit memahami pelajaran yang diberikan oleh guru, karena siswa dalam kegiatan belajar menjadi lebih cenderung pasif, dikarenakan

masih menggunakan model konvensional, sehingga hasil belajar siswa kurang maksimal. Berdasarkan hasil observasi dan informasi yang diperoleh dari guru boga dasar SMK Negeri 3 Tanjungbalai diketahui bahwa siswa kelas X kurang memahami materi *cooking method* serta kurang dapat membedakan karakteristik dari setiap teknik pengolahan. Data yang diperoleh dari observasi pada 26 Maret 2018, nilai ulangan harian siswa masih sangat rendah, masih banyak siswa yang tidak mencapai ketuntasan belajar dengan berdasarkan nilai KKM (Kriteria Ketuntasan Minimal) 75. Hal ini terlihat dari hasil belajar siswa pada tahun ajaran 2017-2018, Siswa dengan jumlah nilai (70-85) berjumlah 7 siswa dari 30 siswa (23.3%), nilai (<70) tidak tuntas berjumlah 23 siswa dari 30 siswa (76,6%), nilai tersebut belum mencapai hasil yang baik atau kategori kurang. Hal ini menunjukkan bahwa hasil belajar *cooking method* di SMK Negeri 3 Tanjungbalai masih jauh dari yang diharapkan.

Akan tetapi bagi siswa yang belum tuntas, guru memberikan ujian remedial kepada siswa yang bersangkutan. Ujian remedial ini diberikan untuk memperbaiki nilai siswa yang tidak mencapai nilai batas KKM. Pada pelaksanaan pembelajaran biasanya yang diterapkan oleh guru yaitu metode konvensional dan jarang divariasikan dengan model pembelajaran yang lain.

Ada beberapa faktor yang menyebabkan rendahnya hasil belajar *cooking method* siswa, hal tersebut terlihat berdasarkan indikator hasil belajar. Diantara faktor yang menyebabkan rendahnya hasil belajar siswa tersebut adalah proses pembelajaran yang ditemui secara umum lebih menekankan pada pencapaian tuntutan kurikulum dan penyampaian materi semata dari pada mengembangkan kemampuan belajar dan membangun individu siswa (Hamalik, 2013). Faktor lain

yang menyebabkan rendahnya hasil belajar *cooking method* siswa adalah sebagian besar guru belum mampu menciptakan suasana pembelajaran yang menarik dan menyenangkan, sehingga siswa kurang termotivasi dan merasa terbebani. (Sardiman, 2009) . Selain itu siswa juga memiliki andil dalam menyebabkan rendahnya hasil belajar *cooking method* contohnya adalah ketidakmampuan siswa dalam mengenali dan mengidentifikasi istilah-istilah memasak, sehingga siswa kurang mampu dalam menyelesaikan soal-soal.

Berdasarkan permasalahan tersebut, maka untuk mengatasinya diperlukan adanya suatu model yang dapat menarik perhatian siswa untuk mempelajari materi *cooking mothod*. Model yang digunakan harus sesuai dengan tujuan pembelajaran serta jenis materi yang diajarkan. Kurang tepatnya menggunakan model pembelajaran, dapat menimbulkan kebosanan, monoton, atau bahkan siswa kesulitan memahami materi yang diajarkan. (Sardiman, 2009)

Untuk membantu siswa memahami macam-macam teknik pengolahan masakan, diperlukan adanya suatu model pembelajaran yang dapat memberikan kontribusi positif terhadap proses belajar siswa. Model pembelajaran tersebut memiliki andil dalam kegiatan belajar mengajar. Saat ini banyak sekali model-model pembelajaran yang bermunculan. Model –model tersebut mengharuskan adanya suatu perubahan lingkungan belajar. Suatu variasi dimana siswa belajar, bekerja dan berinteraksi didalam kelompok-kelompok kecil sehingga siswa dapat saling bekerja sama, saling membantu dalam memahami materi maupun mengerjakan tugas kelompok, salah satunya adalah model *inquiry*. Model ini adalah merupakan cara pembelajaran yang mengajarkan siswa untuk menjadi kritis, argumentatif dalam mencari dan mengetahui berbagai permasalahan yang

ada, melalui pengalaman dan sumber lainnya. Pada dasarnya *inquiry* adalah suatu perluasan proses *discovery* (penemuan) dalam cara yang lebih dewasa, sebagai tambahan pada proses *discovery*, *inquiry* mengandung proses-proses mental yang lebih tinggi tingkatannya (Trianto, 2007).

Model pembelajaran dengan model *inquiry* ini cocok untuk diterapkan dalam pembelajaran boga dasar. Karena model *inquiry* lebih menekankan pada keaktifan siswa dalam belajar, siswa terlebih dahulu mengadakan kegiatan-kegiatan dilaboratorium yaitu proses mengamati, mencatat hasil pengamatan, menganalisis dan menyimpulkan kegiatan yang telah dirancang oleh guru (Trianto, 2007). Hal itu akan membuat belajar menjadi menyenangkan dan lebih berkesan, karena siswa terlibat langsung dalam proses pembelajaran. *Cooking method* merupakan materi teknik pengolahan masakan yang tidak perlu dihapal tetapi perlu dipahami, dikenali dan diterapkan.

Dengan cara ini, siswa diharapkan dapat lebih mudah mengenali dan mengidentifikasi macam-macam teknik pengolahan, khususnya pada materi teknik pengolahan panas basah. Pada materi tersebut, apabila siswa hanya diberikan penjelasan mereka akan kebingungan untuk membedakan antara teknik pengolahan panas basah lainnya. Dengan model *inquiry* diharapkan dapat memudahkan siswa dalam memahami dan mengidentifikasi macam-macam teknik pengolahan dan dapat merangsang kemampuan berpikir siswa serta tercipta dialog antara siswa dengan guru sehingga proses pembelajaran lebih bermakna.

Berdasarkan permasalahan di atas, maka penulis tertarik untuk mengkaji lebih jauh tentang permasalahan yang dihadapi siswa melalui penelitian yang

berjudul "Pengaruh Model Pembelajaran *Inquiry* Terhadap Hasil Belajar *Cooking Method* SMK Negeri 3 Tanjungbalai".

### **B. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat diidentifikasi beberapa permasalahan yang berkaitan dengan pembelajaran Boga Dasar di SMK Negeri 3 Tanjungbalai yaitu,

1. Proses pembelajaran yang berlangsung masih berpusat kepada guru dan komunikasi masih terkondisi secara satu arah. Hal tersebut menyebabkan siswa cenderung pasif.
2. Model pengajaran yang digunakan guru umumnya hanya ceramah, jarang sekali menggunakan model bervariasi.
3. Belum optimalnya hasil belajar siswa dan belum tercapainya ketuntasan belajar klasikal, terbukti dengan tidak ada kelas yang mencapai ketuntasan 75% dari seluruh siswa yang dinyatakan tuntas.
4. Apabila diminta untuk mengemukakan pendapatnya, siswa masih perlu dipancing untuk aktif dan hanya didominasi oleh sebagian siswa saja, serta siswa juga masih merasa kurang percaya diri dengan jawabannya sendiri.
5. Siswa masih belum memahami materi dan mengidentifikasi setiap teknik pengolahan.

### C. Pembatasan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah, agar penelitian ini lebih terarah pada tujuan yang diharapkan dan menghindari terjadinya kesalahan dalam penafsiran judul, maka peneliti membatasi masalah dalam penelitian ini yaitu,

1. Model pembelajaran yang digunakan dalam penelitian ini adalah model pembelajaran *inquiry*.
2. Materi yang dijadikan bahan penelitian ini adalah kompetensi dasar teknik pengolahan makanan, yaitu materi tentang metode memasak panas basah (*moist heat cooking*).
3. Objek yang diteliti, adalah siswa kelas X SMK Negeri 3 Tanjungbalai pada materi *cooking method*.

### D. Perumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah dan pembatasan masalah, maka rumusan masalah penelitian ini adalah,

1. Bagaimana pengaruh hasil belajar *cooking method* siswa yang diajarkan dengan menggunakan model pembelajaran *inquiry*?
2. Bagaimana pengaruh hasil belajar *cooking methods* siswa yang diajarkan dengan model pembelajaran konvensional?
3. Apakah ada pengaruh penggunaan model pembelajaran *inquiry* terhadap hasil belajar *cooking method* SMK Negeri 3 Tanjungbalai?

### E. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang dikemukakan diatas, maka tujuan penelitian ini adalah,

1. Untuk mengetahui hasil belajar *cooking methods* siswa yang diajarkan dengan model pembelajaran *inquiry*
2. Untuk mengetahui hasil belajar *cooking methods* siswa yang diajarkan dengan model pembelajaran konvensional.
3. Untuk mengetahui pengaruh penggunaan model pembelajaran *inquiry* terhadap hasil belajar *cooking method* SMK Negeri 3 Tanjungbalai

### F. Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dari hasil penelitian ini antara lain ,

1. Bagi siswa, sebagai salah satu model belajar untuk menambah pengetahuan dan memperluas wawasan tentang materi boga dasar sehingga dapat meningkatkan hasil belajar.
2. Sebagai bahan masukan yang bagi guru dan pihak sekolah bahwa model *inquiry* dapat meningkatkan hasil belajar
3. Menambah pengetahuan dan pengalaman bagi peneliti yang kelak akan terjun di dunia pendidikan, khususnya menjadi guru.
4. Sebagai bahan rujukan penelitian yang relevan bagi pembaca khususnya mahasiswa FT Unimed untuk digunakan dalam penelitian selanjutnya.