

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pendidikan diartikan sebagai usaha sadar dan terencana untuk mewujudkan suasana belajar dan proses pembelajaran agar peserta didik secara aktif mengembangkan potensi dirinya untuk memiliki kekuatan spiritual keagamaan, pengendalian diri, kepribadian, kecerdasan, akhlak mulia, serta keterampilan yang diperlukan dirinya, masyarakat bangsa dan negara (Sugiyono, 2012). Menurut Purwanto (2016) pendidikan merupakan sebuah program. Program melibatkan sejumlah komponen yang bekerja sama dalam sebuah proses untuk mencapai tujuan yang diprogramkan, pendidikan merupakan aktivitas sadar dan sengaja yang diarahkan untuk mencapai suatu tujuan.

Hasil praktek adalah kemampuan yang diperoleh anak setelah melalui kegiatan pembelajaran praktek. Dalam kegiatan pembelajaran praktek yang terprogram dan terkontrol yang disebut sebagai kegiatan pembelajaran atau kegiatan instruksional, tujuan belajar telah ditetapkan terlebih dahulu oleh guru.

Anak yang berhasil dalam belajar ialah yang berhasil mencapai tujuan-tujuan pembelajaran atau tujuan-tujuan instruksional (Tiflah, 2018).

Mata pelajaran bakery pastry merupakan salah satu mata pelajaran yang ada di SMK Pariwisata Imelda Medan. Salah satu standart kompetensi yang terdapat dalam mata pelajaran bakery pastry adalah coklat praline. Materi ini mengharuskan siswa untuk dapat menguasai pembelajaran teori dan praktek.

Menurut Koswara dalam Sudarminto, 2015 praline merupakan produk-produk yang masih berhubungan dengan *toffee*, yakni produk permen yang dibuat dengan jumlah lemak yang lebih sedikit dibandingkan dengan karamel. praline adalah jenis cokelat yang ditambahkan bahan pengisi (*filling*) dengan berbagai macam bahan pengisi misalnya kacang-kacangan, *cream* atau buah-buahan segar (Moeljaningsih, 2011). Rangkuti (2013) juga menambahkan bahwa cokelat praline lebih menonjolkan bentuk yang menarik dan isi yang beraneka ragam dengan cara pembuatan yang sama dengan permen coklat, yakni dengan melelehkan cokelat dan dicetak dengan menggunakan alat pencetak.

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara yang telah dilakukan di SMK Pariwisata Imelda Medan. Kegiatan proses pembelajaran yang masih kurang bervariasi yaitu guru hanya memberikan metode konvensional (ceramah) dan mencatat dipapan tulis serta mendiktekan. Pembelajaran konvensional cenderung meminimalkan keterlibatan siswa dalam proses pembelajaran sehingga siswa menjadi pasif. Kebiasaan bersikap pasif dalam proses pembelajaran dapat berpengaruh pada siswa sehingga siswa takut dan malu bertanya pada guru mengenai materi yang kurang dipahami. Dalam proses belajar mengajar di kelas masih berpusat kepada guru dimana murid hanya menulis dan mendengarkan, guru menjelaskan berdasarkan buku panduan dan menjelaskan secara teori, guru tidak mendemonstrasikan materi yang akan dipraktikkan sehingga materi tidak luas yang ditangkap oleh siswa. Masih rendahnya hasil belajar siswa dimana dapat diketahui bahwa pada tahun 2017 jumlah siswa sebanyak 32 orang yang memperoleh nilai dibawah KKM sebanyak 20 orang dan nilai diatas KKM

sebanyak 12 orang. Penyebab rendahnya hasil belajar siswa, antara lain: siswa kurang antusias atau kurang semangat dalam mengikuti kegiatan belajar mengajar, serta kurang serius dalam menyelesaikan tugas-tugas yang diberikan. Penggunaan fasilitas media pembelajaran seperti infokus belum terlalu sering digunakan karena jumlahnya yang masih terbatas. Hal ini juga merupakan salah satu hal yang mempengaruhi proses pembelajaran menjadi kurang interaktif.

Cokelat praline memiliki karakteristik rentan terhadap suhu, bau, kelembaban, dan waktu. Menyimpan cokelat dalam jangka waktu yang lama dapat menyebabkan penurunan kandungan alami cokelat yang bermanfaat bagi kesehatan. Penyimpanan coklat dengan waktu lama juga dapat menurunkan mutu karakteristik cokelat seperti tekstur, rasa, aroma, dan penampilan (Prasetyaningsih,2010). Suhu yang dibutuhkan untuk melelehkan cokelat yang satu dengan lainnya berbeda karena tiap jenis cokelat mempunyai karakteristik bahan yang berbeda sehingga membutuhkan suhu yang berbeda pula, seperti pada jenis *dark chocolate* menggunakan air mendidih dengan suhu 100°C, sedangkan pada *white* dan *milk chocolate* suhu air yang digunakan maksimal 70°C.

Dikarenakan *white chocolate* mengandung kadar gula dan susu yang tinggi. Apabila suhu pengetiman melebihi 70°C akan membuat cokelat menjadi menggumpal karena proses karamelisasi yang diakibatkan oleh adanya kalsium yang terdapat pada susu yang bersifat higroskopis atau menyerap air (Sutriyati, 2009). Hal ini pula yang sering dialami siswa pada saat praktek cokelat praline dikarenakan siswa kurang memperhatikan suhu pada saat melelehkan cokelat. Siswa juga kesulitan dalam membentuk ketebalan saat membuat cokelat praline

yang menyebabkan cokelat praline mudah patah dan isian dari cokelat praline mudah keluar. Siswa hanya dibekali pembelajaran teori saja sebelum melakukan praktek.

Oleh karena itu perlu adanya metode pembelajaran yang tepat. Metode pembelajaran merupakan cara yang digunakan untuk mengimplementasikan rencana yang sudah disusun dalam bentuk kegiatan nyata dan praktis untuk mencapai tujuan pembelajaran (Nurhidayati, 2018). Pemilihan metode pembelajaran yang tepat akan membawa suasana belajar yang menyenangkan dan memungkinkan siswa untuk mengembangkan kreatifitas. Suasana belajar yang menyenangkan akan membawa dampak pada hasil belajar yang meningkat (Maisaroh dan Rostrieningsih, 2010).

Untuk mencapai pengajaran yang baik dan dapat membangkitkan semangat siswa dalam belajar, guru dituntut untuk mampu memilih dan menggunakan metode yang sesuai yaitu guru dapat membantu siswa mengembangkan kemampuan individualnya dan menciptakan proses pembelajaran yang menyenangkan dan penuh motivasi sehingga materi pembelajaran lebih mudah dimengerti oleh siswa. Salah satunya adalah dengan menerapkan metode pembelajaran demonstrasi.

Metode demonstrasi adalah metode yang pendekatannya melalui praktek langsung yang diperagakan oleh guru di depan kelas sehingga dapat menimbulkan kesan yang mendalam pada siswa untuk memahami materi. Dengan metode ini dapat memperdalam pengetahuan siswa baik secara teori maupun praktek. Metode

demonstrasi adalah metode mengajar dengan menggunakan alat peragaan (meragakan), untuk memperjelas suatu pengertian atau memperlihatkan tentang cara melakukan dan jalannya suatu proses pembuatan tertentu kepada peserta didik. Pada metode demonstrasi, titik tekanannya terletak pada memperagakan, bagaimana jalannya proses tertentu. Metode demonstrasi merupakan suatu metode mengajar dimana seorang pendidik, orang luar atau narasumber yang sengaja diminta untuk menunjukkan kepada kelas suatu benda aslinya atau memperlihatkan suatu proses (Aqib dan Murtadlo, 2016).

Metode pembelajaran demonstrasi cocok digunakan dalam pembelajaran Bakery Pastry terutama pada saat pembelajaran pada materi cokelat praline, dengan penerapan metode ini dapat membuat siswa aktif dalam proses belajar mengajar. Serta siswa lebih antusias karena dapat melihat secara langsung bahan yang digunakan serta proses pengolahan sehingga meminimalisir kesalahan siswa dalam praktek.

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Metode Demonstrasi Terhadap Hasil Praktek Bakery Pastry Siswa SMK Pariwisata Imelda Medan.**



1.2. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas dapat diidentifikasi masalah yang akan dikemukakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimanakah metode pembelajaran demonstrasi ?
2. Apakah metode demonstrasi ini dapat meningkatkan hasil praktek Bakery Pastry pada materi coklat praline siswa SMK Pariwisata Imelda Medan ?
3. Faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi hasil praktek siswa pada materi coklat praline ?
4. Faktor-faktor apa saja yang menyebabkan rendahnya pengetahuan siswa tentang materi coklat praline?
5. Bagaimana hasil praktek siswa pada materi coklat praline yang menggunakan metode demonstrasi di SMK Pariwisata Imelda Medan ?
6. Bagaimana hasil praktek siswa pada materi coklat praline yang tidak menggunakan metode demonstrasi di SMK Pariwisata Imelda Medan?

1.3. Pembatasan Masalah

Pembatasan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Metode pembelajaran yang digunakan adalah metode demonstrasi.
2. Hasil praktek Bakery Pastry dibatasi pada materi coklat praline siswa kelas XI SMK Pariwisata Imelda Medan.
3. Cokelat yang digunakan adalah *dark chocolate compound* untuk coklat praline dan *white chocolate compound* untuk bagian atas coklat praline.
4. Isian coklat praline yang digunakan adalah *Peanut Butter*
5. Bentuk coklat praline yang akan dibuat adalah bentuk bunga mawar

6. Subjek penelitian ini adalah siswa kelas XI SMK Pariwisata Imelda Medan.

1.4. Perumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana hasil praktek Bakery Pastry pada materi coklat praline siswa kelas XI SMK Pariwisata Imelda Medan dengan menggunakan metode demonstrasi ?
2. Bagaimana praktek Bakery Pastry pada materi coklat praline siswa kelas XI SMK Pariwisata Imelda Medan dengan menggunakan metode konvensional ?
3. Bagaimana pengaruh metode demonstrasi terhadap hasil praktek Bakery Pastry pada materi coklat praline siswa kelas XI SMK Pariwisata Imelda Medan ?

1.5. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui :

1. Untuk mengetahui hasil praktek Bakery Pastry pada materi coklat praline siswa kelas XI SMK Pariwisata Imelda Medan dengan menggunakan metode demonstrasi.
2. Untuk mengetahui hasil praktek Bakery Pastry pada materi coklat praline siswa kelas XI SMK Pariwisata Imelda Medan dengan menggunakan metode konvensional

3. Untuk mengetahui pengaruh metode demonstrasi terhadap hasil praktek Bakery Pastry pada materi coklat praline siswa kelas XI SMK Pariwisata Imelda Medan.

1.6. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagi sekolah, penelitian ini diharapkan dapat digunakan untuk meningkatkan kualitas proses belajar mengajar di sekolah.
2. Bagi guru, sebagai bahan masukan untuk memilih metode pembelajaran yang sesuai untuk siswa yaitu menggunakan metode demonstrasi.
3. Bagi siswa, hasil penelitian ini dapat digunakan untuk membantu meningkatkan hasil praktek bakery pastry khususnya pada materi coklat praline dengan menggunakan metode demonstrasi.
4. Hasil penelitian ini juga diharapkan dapat menjadi bahan referensi dan penyempurnaan bagi mahasiswa untuk penelitian selanjutnya.