

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan salah satu sekolah atau pendidikan formal yang memadukan antara keterampilan tertentu sehingga mereka mampu menciptakan lulusan yang memiliki ilmu pengetahuan serta memiliki ilmu keterampilan tertentu sehingga mampu bersaing dan menciptakan lapangan pekerjaan sendiri. Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) bukan hanya berpusat pada pembelajaran kejuruan atau praktek, tetapi juga pembelajaran materi umum lainnya. Semua jenis program studi di SMK memiliki tujuan yang sama yaitu agar terciptanya lulusan yang memiliki pengetahuan, kemampuan, serta memiliki keterampilan dalam bidang tertentu yang selanjutnya dapat diterapkan dalam menghadapi tantangan zaman. Jadi pendidikan kejuruan adalah suatu Lembaga yang melaksanakan proses pembelajaran keahlian tertentu beserta evaluasi berbasis kompetensi, yang mempersiapkan siswa menjadi tenaga kerja yang siap pakai (Sanjaya, 2017). Dalam pembelajaran salah satu faktor yang mempengaruhi hasil belajar adalah pengetahuan. Pengetahuan adalah kemampuan yang dimiliki siswa untuk mengetahui atau memahami materi yang diberikan dan bila siswa menaruh minat yang besar terhadap materi perhatian yang lebih besar dan sungguh – sungguh dalam belajar (Syah, 2018).

Berdasarkan pendapat diatas disimpulkan bahwa faktor yang mempengaruhi hasil belajar adalah pengetahuan yang dimiliki siswa untuk

mengetahui atau memahami materi untuk mempersiapkan siswa menjadi lulusan yang memiliki pengetahuan atau keterampilan di bidang kuliner.

Salah satu mata pelajaran produktif pada program keahlian Jasa Boga adalah mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan, yang bertujuan memberikan bekal penguasaan ilmu pengetahuan dan keterampilan yang menunjang kompetensi keahlian peserta didik kompetensi di mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan. Salah satu kompetensi yang harus dipahami dan dikuasai oleh siswa pada mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan adalah kompetensi mengolah appetizer. Appetizer adalah hidangan pembuka sebelum hidangan utama yang disajikan yang porsinya kecil dan mampu membangkitkan sekaligus meningkatkan selera makan (Surya, 2019). Diperlukan beberapa peralatan pada pengolahan dan penyajian makanan Appetizer, salah satu pengolahan *appetizer* yang dipelajari adalah hidangan *Mixed Salad*.

Hidangan *Mixed salad* merupakan hidangan merupakan hidangan yang berasal dari Romawi dan Yunani Kuno. Hidangan tersebut merupakan terdiri dari beberapa gabungan sayuran seperti wortel, buncis, kentang, mentimun, apel yang diberi oleh saus mayonnaise. Pada proses pembuatan *hidangan mixed salad*, siswa harus mengetahui bahan yang digunakan pada pembuatan hidangan *mixed salad*, bagaimana proses pembuatannya, berapa banyak hidangan yang disajikan, ukuran potongan yang sesuai untuk membuat *mixed salad*, serta bagaimana teknik dan saran dalam pembuatan hidangan *mixed salad* agar terlihat nikmat agar dapat membangkitkan selera makan. Untuk melihat hal tersebut maka dilakukan praktik oleh siswa dengan out put penilaian yaitu hasil praktik.

Berdasarkan wawancara penulis dengan guru Bidang Studi Pengolahan dan Penyajian Makanan pada tanggal 21 Maret 2022 di SMK Swasta Pariwisata Imelda Medan, penulis mendapat informasi bahwa rendahnya hasil praktik pengolahan dan penyajian makanan dalam pengolahan salad belum optimal, dalam praktiknya siswa mengalami banyak kendala. Dikarenakan kurangnya pemahaman dan pengetahuan siswa mengenai peralatan memasak dalam pengolahan mixed salad kontinental. Oleh karena itu siswa diharapkan memiliki pengetahuan yang cukup sehingga dapat memperoleh hasil belajar praktik yang baik. Permasalahan dalam praktik hidangan mixed salad yang sering ditemui di SMK Pariwisata Imelda Medan adalah kurangnya pengetahuan peralatan memasak siswa dalam membuat potongan sayur yang sesuai, dalam pembuatan sauce siswa kurang bisa membuat sauce dengan baik sehingga dalam pembuatan mixed salad hasil praktiknya kurang optimal.

Berdasarkan hasil observasi penulis di SMK Swasta Pariwisata Imelda Medan, diperoleh hasil belajar dari mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Tahun Ajaran 2020 /2021 dokumen nilai dengan KKM (Kriteria Kelulusan Minimal) adalah 75. Diketahui siswa dengan jumlah nilai (90 – 100) berjumlah 0 siswa dari 58 siswa, nilai (80 – 89) berjumlah 21 siswa dari 58 siswa, nilai (70 – 79) berjumlah 37 siswa dari 58. Dari data tersebut, hasil perolehan nilai mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan kurang optimal dan masih dibawah standar nilai.

Dari faktor tersebut diduga faktor internal yang menjadi penyebab rendahnya hasil belajar praktik Pengolahan dan Penyajian Makanan siswa, yaitu

kemampuan kognitif seperti kemampuan dasar pengetahuan peralatan memasak yang digunakan pada saat melakukan praktik *mixed salad* kontinental. Sehingga hasil praktik belajar siswa mata pelajaran terutama Pengolahan dan Penyajian Makanan pengolahan hidangan Appetizer dapat tercapai sesuai standar KKM.

Hal inilah yang mendasari penulis tertarik meneliti masalah ini lebih mendalam melalui penelitian yang berjudul “**Hubungan Pengetahuan Boga Dasar Dengan Hasil Praktik Pengolahan dan Penyajian Makanan Siswa Kelas XI SMK Pariwisata Imelda Medan**”.

1.2 Identifikasi Masalah

Identifikasi masalah dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Kurangnya pengetahuan siswa tentang pengetahuan boga dasar siswa kelas XI SMK Pariwisata Imelda Medan.
2. Rendahnya hasil praktik siswa pada mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan.
3. Kurangnya kemampuan siswa dalam menentukan peralatan memasak pada praktik pengolahan dan penyajian makanan kelas XI SMK Pariwisata Imelda Medan.
4. Kurangnya kemampuan teknik memasak siswa pada praktik pengolahan dan penyajian makanan Kelas XI SMK Pariwisata Imelda Medan.
5. Kurangnya kemampuan siswa dalam menentukan potongan sayuran pada praktik pengolahan dan penyajian makanan Kelas XI SMK Pariwisata Imelda Medan.
6. Kurangnya kemampuan siswa dalam mengolah hidangan Appetizer .

1.3 Pembatasan Masalah

Pembatasan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Materi Pengetahuan Boga dasar yang dijadikan bahan penelitian ini adalah peralatan memasak, teknik memasak dan potongan sayur pada pengolahan Vegetable Salad.
2. Hasil praktik yang dilakukan siswa untuk penelitian ini adalah praktik membuat hidangan Vegetable Salad.
3. Penilaian hasil praktik membuat hidangan vegetable salad dilihat dari a) proses kerja meliputi persiapan alat dan bahan, b) proses pengolahan meliputi teknik memasak, efisiensi waktu dan kebersihan dan c) hasil pengolahan meliputi rasa, aroma, warna, dan tekstur.
4. Subjek yang akan diteliti adalah siswa kelas XI SMK Swasta Pariwisata Imelda Medan.

1.4 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam pada penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagaimana pengetahuan boga dasar siswa kelas XI SMK Pariwisata Imelda Medan?
2. Bagaimana hasil praktik Pengolahan dan Penyajian Makanan siswa kelas XI SMK Pariwisata Imelda Medan ?
3. Bagaimana hubungan pengetahuan boga dasar siswa dengan hasil praktik Pengolahan dan Penyajian Makanan siswa kelas XI SMK Pariwisata Imelda Medan ?

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini untuk:

1. Untuk mengetahui pengetahuan boga dasar siswa kelas XI SMK Pariwisata Imelda Medan.
2. Untuk mengetahui hasil praktik Pengolahan dan Penyajian Makanan siswa Kelas XI SMK Pariwisata Imelda Medan .
3. Untuk mengetahui hubungan pengetahuan boga dasar dengan hasil praktik Pengolahan dan Penyajian Makanan siswa kelas IX SMK Pariwisata Imelda Medan.

1.6 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan bermanfaat bagi siswa SMK Pariwisata Imelda Medan untuk meningkatkan pengetahuan boga dasar dan hasil praktik Appetizer pada mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan, sebagai bahan masukan bagi pihak guru dan sekolah dalam meningkatkan kualitas lulusan yang memiliki pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan di dunia kerja, sebagai bahan masukan bagi peneliti dalam hal praktik, serta sebagai bahan untuk memberikan informasi bagi mahasiswa yang ingin mengadakan penelitian yang relevan dengan penelitian ini.