

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pendidikan merupakan suatu usaha untuk mengembangkan kemampuan anak seoptimal mungkin. Optimal yang dimaksud adalah penyesuaian terhadap situasi dan kondisi anak. Setiap anak berhak mendapatkan pendidikan, baik itu anak yang membutuhkan pendidikan keahlian ataupun pendidikan normal. Karena setiap anak memiliki bidang keahlian yang berbeda-beda sesuai dengan bakat dan kemampuannya masing-masing (Meniarti, 2011).

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) adalah salah satu tempat untuk peserta didik melaksanakan pembelajaran, yang merupakan bentuk sekolah yang memprioritaskan bidang kejuruan (Widyastuti, 2015). Salah satu bidang kejuruan yang ada di SMK Pencawan Medan yaitu Jurusan Tata Boga dengan mata pelajaran, salah satunya adalah Kue – Kue Indonesia. Mata pelajaran tersebut merupakan mata pelajaran yang menuntut siswanya untuk dapat melakukan praktek kue Indonesia dengan berbagai macam bahan dasar. Karena disamping proses pembelajaran teori terdapat pula proses pembelajaran praktek. Hasil praktek merupakan suatu bentuk kerja praktek yang bertempat dalam lingkungan yang disesuaikan dengan tujuan agar siswa terlibat dalam pengalaman belajar yang terencana dan berinteraksi dengan peralatan untuk mengobservasi serta memahami fenomena (Syahrul, 2017)

Didalam pelaksanaan praktikum memiliki 3 langkah yaitu langkah persiapan, langkah pelaksanaan dan langkah akhir praktek evaluasi hasil olahan praktikum (Nurhasanah, dkk 2017). Mengingat begitu pentingnya pengetahuan

dan keterampilan yang dimiliki siswa dalam mengolah kue-kue Indonesia, maka diharapkan siswa tersebut benar – benar menguasai pengetahuan dan teknik pengolahan kue – kue Indonesia (Handayani, 2011). Pada belajar mengajar yang aktif ditandai dengan adanya keterlibatan siswa secara komprehensif baik fisik, mental, maupun emosionalnya. Kemampuan guru dalam mengolah proses belajar dan mengajar sangat diperlukan sehingga keterlibatan siswa dapat optimal yang pada akhirnya berpengaruh pada hasil belajar yang lebih baik (Supriadi, 2012).

Berdasarkan hasil observasi penulis (Oktober 2018) di SMK Pencawan Medan, pada saat praktek belum berjalan secara maksimal. Salah satu faktor yang mendukung keberhasilan proses belajar mengajar yaitu dengan adanya persiapan. Karena dengan adanya persiapan dapat membantu siswa mengatasi masalah ataupun kesulitan saat praktek berlangsung agar praktek menjadi maksimal. Salah satu kendala yang membuat praktikum menjadi kurang maksimal adalah siswa masih berpusat pada guru, sehingga menyebabkan pembelajaran tidak efektif dan siswa menjadi kurang mandiri.

Dengan adanya persiapan diharapkan mampu membantu siswa dalam melaksanakan praktik kue Indonesia lebih maksimal. Berdasarkan latar belakang masalah tersebut, maka perlu dilakukan penelitian ini dengan judul

“Hubungan Kesiapan Siswa Dalam Mengolah dengan Hasil Praktek Kue – Kue Indonesia dari Umbi – Umbian di SMK Pencawan Medan”.

1.2 Identifikasi Masalah

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

1. Bagaimana kesiapan siswa kelas XI SMK Pencawan Medan dalam mengolah kue – kue indonesia ?
2. Bagaimana hasil praktek kue – kue indonesia dari umbi – umbian siswa kelas XI SMK Pencawan Medan ?
3. Faktor – faktor apa saja yang mempengaruhi hasil praktek kue – kue indonesia dari umbi – umbian siswa kelas XI SMK Pencawan Medan ?
4. Bagaimana pengetahuan siswa kelas XI SMK Pencawan Medan tentang kue – kue indonesia?
5. Apakah kesiapan siswa kelas XI SMK Pencawan Medan berpengaruh terhadap hasil praktek kue – kue indonesia ?
6. Apakah terdapat hubungan kesiapan siswa dalam mengolah dengan hasil praktek kue – kue indonesia dari umbi – umbian siswa kelas XI SMK Pencawan Medan?

1.3 Batasan Masalah

Batasan masalah dalam penelitian ini, dibatasi pada :

1. Kesiapan siswa dibatasi pada kesiapan fisik, kesiapan psikis, kesiapan materi, fasilitas dan lingkungan.
2. Hasil praktek yang dilakukan siswa untuk penelitian ini adalah praktek membuat kue mangkok ubi ungu.

3. Penilaian hasil praktek membuat kue mangkok ubi ungu 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.
4. Siswa yang di teliti adalah siswa kelas XI SMK Pencawan Medan.

1.4 Rumusan Masalah

Agar pembahasan ini lebih terarah maka penulis merumuskan masalah yaitu :

1. Bagaimanakah kesiapan siswa kelas XI SMK Pencawan Medan dalam mengolah kue – kue indonesia ?
2. Bagaimanakah hasil praktek umbi – umbian kue mangkok ubi ungu siswa kelas XI SMK Pencawan Medan.
3. Bagaimanakah hubungan kesiapan siswa dalam mengolah dengan hasil praktek umbi – umbian kue mangkok ubi ungu siswa kelas XI SMK Pencawan Medan ?

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan dalam penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui kesiapan siswa kelas XI Pencawan Medan dalam pengolahan kue – kue indonesia.
2. Untuk mengetahui hasil praktek kue mangkok ubi ungu siswa kelas XI SMK Pencawan Medan.

3. Untuk mengetahui hubungan kesiapan siswa dalam mengolah kue – kue indonesia dengan hasil praktek kue mangkok ubi ungu siswa kelas XI SMK Pencawan Medan.

1.6 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan bermanfaat bagi siswa SMK agar dapat meningkatkan hasil Praktek Kue – Kue Indonesia , sebagai bahan pertimbangan bagi guru untuk dapat merubah pada pola mengajarnya dan sebagai bahan masukan bagi peneliti sebagai calon guru bidang produktif dalam hal praktek, sebagai bahan memberikan informasi bagi mahasiswa yang ingin mengadakan penelitian yang relevan dengan penelitian ini.