

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Pembangunan Nasional merupakan bagian yang saling berkaitan dan tidak bisa dipisahkan dengan pembangunan pendidikan dan latihan kerja. Dalam GBHN dinyatakan bahwa, didalam sistem pendidikan nasional perlu disesuaikan dengan kebutuhan pembangunan disegala bidang yang memerlukan jenis-jenis keahlian dan keterampilan tertentu dan sekaligus meningkatkan produktifitas, kreatifitas, kualitas, kuantitas, dan efisiensi kerja. Didalam Undang-Undang Pendidikan RI No. 20 Tahun 2003 tentang Pendidikan Nasional disebutkan bahwa, “Pendidikan adalah 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” (Fajriyah, 2013).

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Tata Boga merupakan salah satu lembaga pendidikan formal yang dipersiapkan oleh pemerintah yang bertujuan untuk menyiapkan peserta didik agar dapat bekerja, baik secara mandiri atau mengisi lowongan pekerjaan yang ada dalam dunia usaha dan dunia industri. Program Keahlian Tata Boga mempelajari berbagai pengetahuan dan keterampilan bidang boga. Salah satu kompetensi yang

harus dikuasai peserta didik adalah mampu menggunakan berbagai teknik dasar pengolahan makanan (*use basic method of cookery*). Teknik dasar pengolahan makanan merupakan mengolah bahan mentah menjadi makanan yang dapat dikonsumsi dengan berbagai teknik atau cara (Pratiwi, 2013). Menurut Glencoe (2010) teknik memasak yang digunakan akan mempengaruhi nilai gizi, rasa, tekstur, warna, aroma dan tampilan dari hasil masakan, sehingga pengetahuan teknik memasak merupakan pengetahuan yang penting bagi siswa sebelum melakukan kegiatan pengolahan makanan.

Pengetahuan teknik dasar memasak ini merupakan salah satu materi yang diajarkan kepada peserta didik kelas X. Pengetahuan ini menjadi dasar bagi peserta didik yang akan menunjang berbagai kegiatan praktikum pengolahan makanan. Mengingat pentingnya pengetahuan ini dalam pengolahan makanan, maka penting bagi peserta didik untuk menguasai dan memperluas pengetahuan teknik dasar memasaknya melalui berbagai sumber belajar. Salah satu kegiatan praktikum pengolahan makanan yang harus ditempuh dan dikuasai peserta didik adalah kegiatan Pengolahan Makanan Kontinental.

Menurut Suyitno (2008), makanan kontinental merupakan makanan bercita rasa tinggi yang biasa disajikan untuk hidangan di restoran atau hotel, sehingga pada kegiatan pengolahannya perlu diperhatikan mulai dari persiapan, pemilihan bahan makanan, pemilihan peralatan dan teknik pengolahan yang tepat. Oleh karena itu, setiap peserta yang akan melaksanakan kegiatan Pengolahan Makanan Kontinental sebaiknya

menguasai pengetahuan tentang berbagai teknik dasar memasak terlebih dahulu, agar dalam kegiatan pengolahan makanan kontinental, peserta didik dapat memilih dan menggunakan metode memasak dengan tepat sehingga menghasilkan hidangan kontinental yang memiliki ciri khas dan cita rasa yang tinggi dalam susunan menu kontinental dan layak disajikan di restoran atau hotel. Selain itu, McVinnie (2001) juga menyatakan bahwa, kemampuan dalam mengaplikasikan berbagai teknik dasar memasak merupakan prinsip paling penting agar dapat mengembangkan berbagai resep dasar pada makanan kontinental yang dapat meningkatkan hasil belajar siswa.

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara yang dilakukan penulis pada tanggal 16 Maret 2015 dengan guru bidang studi Makanan Kontinental di SMK Putra Anda Binjai dengan Kriteria Ketuntasan Minimum (KKM) sebesar 70 selama tiga tahun terakhir yaitu, pada Tahun Ajaran 2011/2012 sebanyak 64,8% siswa berada pada kategori nilai B (Baik), 28,5% berada pada kategori nilai C (cukup) dan 5,7% berada pada kategori nilai A (Amat Baik). Pada Tahun Ajaran 2012/2013 sebanyak 53,7% siswa berada pada kategori nilai B (Baik), 46,3% siswa berada pada kategori nilai C (Cukup) dan tidak ada yang berada pada kategori nilai A (Amat Baik). Pada Tahun Ajaran 2013/2014 sebanyak 57,6% siswa berada pada kategori nilai B (Baik), 42,2% siswa berada pada kategori nilai C (Cukup) dan tidak ada siswa yang berada pada kategori nilai A (Amat Baik).

Meskipun sebagian besar siswa memperoleh nilai yang baik pada bidang studi tersebut, masih sering terjadi kesalahan dalam menerapkan pengetahuan

teknik dasar memasak yang sudah mereka pelajari pada kegiatan mengolah makanan kontinental yang disebabkan karena siswa tersebut kurang memahami berbagai istilah asing yang sering digunakan untuk menyebutkan suatu teknik memasak didalam resep makanan kontinental, prosedur dan langkah-langkah dalam melakukan suatu teknik dasar memasak, alat yang digunakan dan bahan makanan yang sesuai dengan teknik memasak yang digunakan. Selain itu, banyaknya kemiripan diantara beberapa teknik dasar memasak yang digunakan dalam pengolahan makanan kontinental seringkali menyebabkan terjadinya kebingungan dan kekeliruan pada siswa.

Berdasarkan hal tersebut maka perlu dilakukan penelitian dengan judul “Hubungan Pengetahuan Teknik Dasar Memasak Dengan Hasil Belajar Makanan Kontinental Siswa SMK Putra Anda Binjai”.

#### **A. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, maka masalah yang teridentifikasi yaitu :

1. Seringnya terjadi kesalahan dalam menerapkan pengetahuan teknik dasar memasak yang sudah dipelajari siswa saat melakukan kegiatan pengolahan makanan.
2. Siswa kurang memahami berbagai istilah asing yang sering digunakan untuk menyebutkan suatu teknik memasak didalam resep makanan kontinental, prosedur dan langkah-langkah dalam melakukan suatu teknik dasar memasak, alat yang digunakan dan bahan makanan yang sesuai dengan teknik memasak yang digunakan. Selain itu, banyaknya

kemiripan diantara beberapa teknik dasar memasak yang digunakan dalam pengolahan makanan kontinental seringkali menyebabkan terjadinya kebingungan dan kekeliruan pada siswa.

3. Kurangnya pengetahuan siswa tentang teknik dasar memasak akan mempengaruhi hasil belajar siswa pada mata pelajaran makanan kontinental.

### **B. Pembatasan Masalah**

Untuk membuat penelitian ini menjadi lebih terarah maka peneliti menetapkan batasan masalah sebagai berikut :

1. Pengetahuan teknik dasar memasak siswa dibatasi pada pengetahuan siswa tentang teknik memasak panas basah (*moist heat cooking*), teknik memasak panas kering (*dry heat cooking*) dan teknik memasak dengan minyak atau lemak (*fat cooking*).
2. Hasil belajar makanan kontinental dibatasi pada materi yang diajarkan selama satu semester pada mata pelajaran makanan kontinental.
3. Objek penelitian ini adalah siswa kelas XI SMK Jasa Boga Putra Anda Binjai T.A. 2015/2016.

### **C. Rumusan Masalah**

Berdasarkan identifikasi masalah dan batasan masalah diatas, maka rumusan masalah yang akan diteliti adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pengetahuan siswa pada teknik dasar memasak?
2. Bagaimana hasil belajar siswa pada mata pelajaran makanan kontinental?

3. Bagaimana hubungan pengetahuan siswa pada teknik dasar memasak dengan hasil belajar makanan kontinental?

#### **D. Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui pengetahuan siswa pada teknik dasar memasak.
2. Untuk mengetahui hasil belajar siswa pada mata pelajaran makanan kontinental.
3. Untuk mengetahui hubungan pengetahuan siswa pada teknik dasar memasak dengan hasil belajar makanan kontinental.

#### **E. Manfaat Penelitian**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumbangan informasi dan referensi bagi pembaca sebagai bentuk pengembangan ilmu pengetahuan khususnya yang berbasis teknik memasak dalam hubungannya dengan hasil belajar siswa. Diharapkan dapat bermanfaat bagi siswa agar senantiasa meningkatkan pengetahuannya tentang teknik memasak dan menyadari pentingnya pengetahuan teknik memasak pada kegiatan pengolahan makanan kontinental. Bagi sekolah penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan masukan dalam meningkatkan kualitas lulusan yang memiliki pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan di dunia kerja.