

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Pendidikan kejuruan (SMK) sebagai bagian dari sistem pendidikan dirancang untuk membekali peserta didik dengan keterampilan khusus yang dapat diterapkan langsung di masyarakat. Secara khusus, pendidikan kejuruan mengajarkan peserta didik untuk siap menghadapi dunia kerja. Dalam hal ini, peserta didik diharapkan memiliki keterampilan yang mumpuni agar tujuan pembelajaran dapat tercapai. (Hendri Adi et al., 2023)

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Pariwisata Imelda Medan merupakan salah satu SMK di Kota Medan yang terdiri dari beberapa jurusan salah satunya adalah jurusan Tata Boga. Sebagai lembaga formal, SMK Pariwisata Imelda Medan dituntut agar sanggup tingkatkan kecerdasan, pengetahuan, karakter, akhlak mulia dan ketrampilan buat hidup mandiri. Dalam sistematika pembelajaran, Sekolah Menengah Kejuruan ialah Pendidikan tahap menengah yang mempersiapkan peserta didik untuk bekerja pada bidang tertentu.

Pasta termasuk kedalam pelajaran Penyajian dan Pengolahan Makanan yaitu dimana menjadi salah satu mata pelajaran pada kompetensi keahlian tata boga. Pengolahan dan penyajian makanan ini mempelajari tentang berbagai macam jenis pengolahan bahan makanan yang dipadukan dengan berbagai macam bumbu dengan cara pengolahan dan penggunaan peralatan yang berbeda-beda sesuai dengan jenis masakannya dan juga asal daerah, mempelajari berbagai macam

olahan makanan mulai dari hidangan pembuka (*appetizer*) hingga hidangan penutup (*dessert*).

Masalah utama dalam pasta yaitu sering kali terletak pada teknik pengolahan dan tekstur pasta, yang memengaruhi kualitas akhir dari hidangan. Salah satu contohnya seperti Pasta yang kurang matang atau tidak melalui proses gelatinisasi dengan baik akan terasa keras saat digigit.

Beberapa penelitian sebelumnya menunjukkan adanya hubungan positif antara penguasaan bahasa asing dengan keterampilan praktik. Menurut Astuti (2022), pemahaman istilah asing dalam praktik kuliner membantu siswa lebih tepat dalam menerapkan metode memasak sesuai standar. Sementara itu, Rohmah (2021) menegaskan bahwa kemampuan berbahasa asing berkontribusi pada kualitas hasil praktik yang ditunjukkan dari segi tekstur, rasa, dan penyajian makanan.

Perkembangan industri kuliner global menuntut tenaga kerja profesional untuk tidak hanya menguasai keterampilan teknis memasak, tetapi juga memahami bahasa asing, khususnya istilah asing yang lazim digunakan dalam dunia kuliner internasional. Dalam pengolahan pasta, banyak istilah berasal dari bahasa Italia dan Inggris yang menggambarkan bentuk, tekstur, teknik memasak, dan seperti *al dente*, *fettuccine*, *penne*, *sauté*, hingga *carbonara*. Ketidaktahuan terhadap istilah-istilah tersebut dapat menyebabkan kesalahan dalam praktik memasak, karena istilah tersebut bukan hanya nama, melainkan instruksi teknis yang menentukan keberhasilan produk makanan.

Berdasarkan hasil observasi penulis (Mei 2025) di SMK Pariwisata Imelda Medan pada mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan, menyatakan pada saat siswa kelas XI SMK Pariwisata Imelda Medan melaksanakan praktik pengolahan pasta tahun ajaran 2023-2024 masih terdapat siswa yang memperoleh nilai rata-rata dibawah KKTP dengan Kriteria Ketercapaian Tujuan Pembelajaran (KKTP) adalah 80 (Delapan Puluh). Diketahui dari 57 siswa yang mendapatkan nilai 80 – 85 berjumlah 28 siswa, nilai 86 – 90 berjumlah 24 siswa, nilai 91 – 95 berjumlah 5 siswa, dan nilai 96 – 100 berjumlah 0 siswa. Berdasarkan data nilai tersebut, masih banya siswa yang mendapatkan nilai hanya sebatas KKTP yaitu 80 – 85, Materi pelajaran hidangan continental termasuk materi yang sulit dipahami oleh siswa, karena terdapat beberapa hal pada teknik pengolahan pembuatannya yang kurang teliti dilakukan oleh siswa yang membuat hidangan menjadi gagal, beberapa hal yang sering terjadi dalam pengolahan Futtuccine Carbonara ialah: siswa yang kurang akurat dalam mengukur jumlah bahan yang akan digunakan dalam membuat pasta, beberapa siswa yang gagal dalam membuat olahan pasta (pasta yang hancur dan lengket), dan dalam proses perebusan yang kurang tepat. Jika hal ini terus dibiarkan akan berdampak pada nilai praktik siswa pada mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan.

Adapun faktor yang menjadi sebab kurang maksimalnya hasil siswa dapat berasal dari dua faktor yakni faktor internal atau dari dalam diri siswa seperti sikap belajar, motivasi, kesiapan belajar dan rasa percaya diri kemudian faktor eksternal atau dari luar siswa seperti media pembelajaran, sarana prasarana, dukungan belajar, pengaruh guru dan lingkungan sosial (Ariani et al., 2022).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sejauh mana hubungan pengetahuan istilah Bahasa asing siswa dengan hasil praktek Pasta di SMK Pariwisata Imelda Medan. Dengan mengetahui hubungan tersebut, diharapkan hasil penelitian ini dapat menjadi dasar pengembangan strategi pembelajaran yang lebih integratif antara penguasaan bahasa asing dengan keterampilan praktik di lingkungan SMK vokasional, khususnya pada kompetensi keahlian tata boga. serta memberikan rekomendasi yang bermanfaat bagi pengembangan kurikulum pendidikan di SMK Pariwisata Imelda Medan.

Melalui penelitian ini, diharapkan dapat tercipta pemahaman yang lebih baik mengenai pentingnya integrasi pengetahuan istilah Bahasa asing dalam pembelajaran praktikum pasta, sehingga siswa dapat memiliki keterampilan yang tidak hanya mumpuni secara teknis, tetapi juga mampu memahami istilah Bahasa asing.

1.2. Identifikasi Masalah

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

1. Bagaimana penguasaan istilah Bahasa asing pada siswa SMK Pariwisata Imelda Medan.
2. Bagaimana hasil praktik Pasta siswa pada SMK Pariwisata Imelda Medan.
3. Bagaimana hubungan penguasaan istilah Bahasa asing dengan hasil praktik Pasta di SMK Pariwisata Imelda Medan.

1.3. Batasan Masalah

Batasan masalah dalam penelitian ini adalah difokuskan pada

1. Penelitian ini dibatasi pada siswa jurusan TataBoga kelas XI kuliner - II di SMK Pariwisata Imelda Medan.
2. Penelitian ini hanya membahas tentang istilah Bahasa asing pada pasta.
3. Hasil Praktik dibatasi pada pengolahan fettuccine Carbonara.

1.4. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang diuraikan di atas, maka rumusan masalah yang dibahas dalam skripsi ini adalah :

1. Bagaimana Penguasaan istilah asing pada pengolahan pasta di SMK Pariwisata Imelda Medan?
2. Bagaimana hasil praktik pasta siswa kelas XI di SMK Pariwisata Imelda Medan?
3. Bagaimana hubungan antara pengetahuan istilah Bahasa asing dengan hasil praktik pasta siswa di SMK Pariwisata Imelda Medan?

1.5. Tujuan Penelitian

Berdasarkan dari perumusan masalah diatas, maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui penguasaan istilah Bahasa asing pada pasta siswa kelas XI SMK Pariwisata Imelda Medan

2. Untuk mengetahui hasil praktek pasta pada siswa kelas XI SMK Pariwisata Imelda Medan
3. Untuk mengetahui adakah hubungan pengetahuan istilah Bahasa asing dengan hasil praktek pasta pada siswa kelas XI SMK Pariwisata Imelda Medan

1.6. Manfaat Penelitian

Sejalan dengan tujuan penelitian, maka manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Evaluasi diri siswa, memberikan kesempatan bagi siswa untuk mengevaluasi diri dan meningkatkan kualitas belajar dalam mengikuti pelajaran.
2. Masukan untuk proses, pembelajaran Menjadi bahan masukan dan evaluasi untuk perbaikan proses pembelajaran yang lebih efektif.
3. Bagi peneliti, penelitian ini dapat menjadi bekal di masa mendatang pada saat menjadi profesi sebagai pendidik
4. Referensi untuk peneliti lain, menjadi bahan kajian dan referensi bagi peneliti lainnya dalam bidang yang sama.

THE
Character Building
UNIVERSITY