

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Pendidikan merupakan upaya untuk meningkatkan kualitas individu, baik secara langsung maupun tidak langsung dipersiapkan untuk menopang dan mengikuti laju perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi dalam rangka menyukseskan pembangunan yang senantiasa mengalami perubahan sejalan dengan tuntutan zaman.

Pendidikan adalah usaha sadar dan sistematis, yang dilakukan orang – orang yang disertai tanggung jawab untuk mempengaruhi peserta didik agar mempunyai sifat dan tabiat sesuai dengan cita – cita pendidikan ( Achmad Munid, 2003)

Pendidikan ialah pimpinan yang diberikan dengan sengaja oleh orang dewasa kepada anak –anak, dalam pertumbuhannya ( jasmani dan rohani ) agar berguna bagi diri sendiri dan bagi masyarakat ( M. Ngalim Purwanto, 2002). Dalam arti lain pendidikan merupakan pendewasaan peserta didik agar dapat mengembangkan bakat, potensi dan keterampilan yang dimiliki dalam menjalani kehidupan, oleh karena itu sudah seharusnya pendidikan didesain guna memberikan pemahaman serta meningkatkan hasil belajar peserta didik.

Oleh karena itu pendidikan harus dirancang dan dilaksanakan selaras dengan kebutuhan yang berkembang pada masyarakat. Untuk mensukseskan pembangunan tersebut dibutuhkan Sumber Daya Manusia (SDM) yang memiliki kemampuan untuk menguasai Ilmu Pengetahuan dan Teknologi (IPTEK) yang cukup tinggi serta didukung dengan keterampilan.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan salah satu lembaga pendidikan yang bertujuan untuk mempersiapkan lulusan menjadi tenaga kerja yang mempunyai kemampuan dan keterampilan tingkat menengah sesuai dengan bidangnya. Menurut UU RI. No. 20 Tahun

2003 tentang sistem Pendidikan Nasional disebut bahwa tujuan pendidikan Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) adalah mempersiapkan peserta didik terutama bekerja dalam bidang tertentu. Selanjutnya secara spesifik tujuan SMK menurut diterapkannya KTSP adalah untuk : 1) Mengembangkan mutu pendidikan melalui kemandirian dan inisiatif sekolah dalam mengembangkan kurikulum, mengelola dan memerdayakan sumber daya yang tersedia. 2) Meningkatkan kepedulian warga sekolah dan masyarakat dalam pengembangan kurikulum melalui pengambilan keputusan bersama. 3) Meningkatkan kompetensi yang sehat antar satuan pendidikan tentang kualitas pendidikan yang akan dicapai.

Salah satu bidang yang dikelola dalam kurikulum SMK Pariwisata Kompetensi Keahlian Patiseri adalah Pengolahan Usaha Patiseri. Berdasarkan Kurikulum Departemen Pendidikan Nasional ( Depdiknas, 1999 ) SMK Pariwisata Kompetensi Keahlian Patiseri memiliki tujuan untuk : (1) mempersiapkan peserta didik memasuki lapangan kerja serta dapat mengembangkan sikap profesional dalam lingkup keahlian patiseri, (2) mampu memilih karir, berkompentensi dan mampu mengembangkan diri dalam keahlian kompetensi, (3) menjadi tenaga kerja tingkat menengah untuk mengisi kebutuhan dunia usaha dan pada saat ini dan masa yang akan datang, (4) menjadi warga negara yang produktif, adektif dan kreatif.

Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 8 Medan adalah salah satu sekolah yang memiliki Program Study Keahlian Tata Boga. Dari survei yang dilakukan dilapangan dengan mendengar pendapat guru bidang study bahwasanya hasil belajar siswa kelas XI Kompetensi Patiseri untuk mata pelajaran Pengolahan Usaha Patiseri dianggap baik dengan nilai rata – rata 80-90 , sedangkan untuk standar nilai kompetensi yang ditetapkan oleh Depdiknas adalah 7,0.

Nurmaida yang merupakan salah satu guru bidang study pengolahan usaha patiseri mengatakan bahwa untuk mata pelajaran praktikum siswa dituntut agar dapat tuntas menyelesaikan satu mata pelajaran, agar hasil belajar yang ditetapkan oleh Depdiknas untuk standard nilai kompetensi tercapai. Juniati juga sebagai salah satu guru di SMK Negeri 8 Medan yang sekaligus wali kelas memperkuat pernyataan Nurmaida mengatakan bahwa siswa harus dapat menuntaskan salah satu mata pelajaran praktikum. Hingga siswa memahami materi pelajaran yang di ajarkan.

Dengan adanya perkembangan teknologi bidang bakery siswa juga diharapkan memiliki keinginan untuk mengetahui beberapa fungsi peralatan yang sangat cepat berkembang khususnya di bidang bakery. Karena perkembangan teknologi bidang bakery saat ini sangat membantu dalam pengolahan suatu produk bakery, jika dibandingkan dengan pengolahan manual yang membutuhkan waktu lama. Namun dengan perkembangan teknologi di bidang bakery pengolahan suatu produk bisa lebih cepat dan tidak menghabiskan waktu yang cukup lama.

Sedangkan untuk peralatan praktek di SMK Negeri 8 Medan, sudah memadai di sekolah. Namun tidak menutup kemungkinan bagi sekolah untuk membenahi ataupun melengkapi peralatan praktek seiring dengan perkembangan teknonologi di bidang bakery saat ini. Dimana saat ini berbagai macam jenis peralatan di bidang bakery semakin berkembang antara lain : *Spiral Mixer* (pengaduk adonan), *Dough Divider* (pencetak adonan), *Resevible Dough* (pemipih adonan) , *Oven Gas Rotary* (pemanggang adonan), *Electric Profer* (fermentasi adonan), *Steamer Bakpau* (alat pengukus bakpau), *Donut Fryer* (alat penggorengan donat), dll. Untuk itu peralatan praktek sangat penting untuk dimiliki Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) karena dengan alat praktek, para siswa dapat mengerti

cara mengolah sesuatu, misalnya dalam pembuatan roti, hal ini akan sulit dilakukan jika tidak ada fasilitas alat praktek.

Namun perkembangan teknologi saat ini tidak hanya dilihat dari perkembangan peralatan saja, tetapi ada beberapa faktor yang juga mengalami perkembangan dalam bidang bakery antara lain dari : cita rasa produk, variasi serta kreatifitas dalam mengolah suatu bahan hingga menjadi suatu hasil produk yang baik, serta memiliki penampilan dan harga jual produk yang tinggi. Tidak ketinggalan juga kemasan merupakan hal yang perlu diperhatikan dalam pemasaran produk, karena itu saat ini kemasan menjadi perhatian yang penting bagi produsen maupun konsumen.

Untuk itu harus ada upaya dalam mengikuti perkembangan teknologi bidang bakery pada SMK baik dari fasilitas alat praktek, cita rasa, variasi dan kreasi yang *up to date* dan diharapkan pihak sekolah dapat mengembangkan kerjasama dengan dunia usaha/industri bakery serta memperluas akses dan kemudahan bagi siswa SMK.

Kemajuan teknologi adalah sesuatu yang tidak bisa kita hindari dalam kehidupan ini, karena kemajuan teknologi akan berjalan sesuai dengan kemajuan ilmu pengetahuan. Setiap inovasi diciptakan untuk memberikan manfaat positif bagi kehidupan manusia. Memberikan banyak kemudahan, serta sebagai cara baru dalam melakukan aktifitas manusia. Khusus dalam bidang teknologi masyarakat sudah menikmati banyak manfaat yang dibawa oleh inovasi-inovasi yang telah dihasilkan dalam dekade terakhir ini. Terutama dapat dilihat dalam bidang keahlian patiseri yang banyak membutuhkan peralatan yang canggih sehingga dapat mempermudah pengolahan produk usaha patisery seperti alat yang digunakan dalam pembuatan roti seperti spiral mixer, oven, electric proofer, dan lain-lain. Tidak hanya terbatas pada peralatan tetapi perkembangan jenis produk bakery juga semakin bervariasi dari waktu ke waktu baik dari segi jenis maupun bentuk. Inovasi produk dari luar negeri cukup dominan.

Hanya saja, kini banyak chef dan outlet yang memasukkan kekhasan lokal dalam berbagai produk. Hasilnya adalah produk bakery kini hanya sekedar produk yang dipanggang, tetapi juga produk-produk dengan adonan bakery namun prosesnya melalui penggorengan ataupun pengukusan. Kulinologi Indonesia (2011).

**Laju-kembangnya tampak di akhir tahun 2010 hingga kini yang diiringi dengan perkembangan teknologi yang semakin canggih. Terlihat dari ketersediaan penunjang seperti bahan baku, peralatan, dan mesin sudah banyak bermunculan tidak hanya di sektor lokal maupun internasional. Perkembangan roti dan produk bakery lainnya tidak hentinya menawarkan konsep, tampilan, bentuk, dan rasa yang variatif dan dapat diterima oleh sejumlah kalangan masyarakat. Perkembangan saat ini menunjukkan bahwa bakery tidak hanya bersaing di sektor lokal tetapi juga internasional dan tidak hanya persaingan rasa tapi tampilan produk itu sendiri. Hal ini mungkin sebagai salah satu dampak dari pesatnya pertumbuhan/ perkembangan alat-alat teknologi produksi dalam bidang makanan yang menuntut seorang pelaku kuliner untuk tidak hanya memiliki pengetahuan dan penguasaan resep serta proses produksi yang baik namun juga harus memiliki kemampuan dalam penggunaan alat-alat produksi yang saat ini semakin canggih dan beragam.**

[www.pastrynbakery.com/index.php?option=com\\_content](http://www.pastrynbakery.com/index.php?option=com_content).)

Dengan adanya peralatan pengolahan roti yang canggih seperti dimiliki oleh perusahaan-perusahaan bakery modern, akan dapat merangsang para siswa SMK khususnya kompetensi keahlian patiseri untuk dapat menguasai penggunaannya. Selain itu apabila siswa SMK sering mengikuti ataupun menghadiri event - event berupa pameran dan demonstrasi ataupun mengikuti perkembangan teknologi bidang bakery dari berbagai media televisi, radio dan majalah. Dengan memiliki keterampilan dalam penggunaan alat pengolahan roti, dan keterampilan ataupun kreasi dalam mengolah bahan maka para siswa akan mampu membuat

roti dengan kualitas yang baik dan bentuk yang menarik, sehingga nantinya akan meningkatkan hasil belajar pengolahan usaha patiseri bagi siswa tersebut.

Oleh karena pentingnya perkembangan teknologi bidang bakery bagi proses belajar mengajar di SMK terutama pada mata pelajaran pengolahan usaha patiseri dalam mendukung siswa agar memiliki keterampilan yang baik, sehingga nantinya dapat meningkatkan hasil belajar siswa tersebut, oleh karena itu penulis tertarik untuk melakukan suatu penelitian yang berjudul **“Hubungan Pengetahuan Perkembangan Teknologi Bidang Bakery Dengan Hasil Belajar Pengolahan Usaha Patiseri Kelas XI SMK Negeri 8 Medan”**.

## **B. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah di atas maka identifikasi masalah di dalam penelitian ini adalah :

1. Sejauh manakah tingkat pengetahuan perkembangan teknologi bidang bakery kelas XI kompetensi keahlian patiseri SMK Negeri 8 Medan ?
2. Bagaimana hasil belajar pengolahan usaha patiseri kelas XI kompetensi keahlian patiseri SMK Negeri 8 Medan?
3. Bagaimana hubungan pengetahuan perkembangan teknologi di bidang bakery dengan hasil belajar pengolahan usaha patiseri kelas XI kompetensi keahlian patiseri SMK Negeri 8 Medan?
4. Bagaimana kreasi siswa terhadap produk-produk yang akan di hasilkan?
5. Sejauh mana keterampilan ataupun kreasi siswa dalam menciptakan produk-produk dengan inovasi terbaru?

### **C. Pembatasan Masalah**

Pembatasan masalah sangat diperlukan yakni untuk mempermudah dan menghindari kemungkinan terjadinya kesalahan dalam penafsiran judul, maka masalah- masalah dalam penelitian ini dibatasi pada :

1. Penelitian ini hanya membahas Pengetahuan Perkembangan Teknologi Bidang Bakery Dengan Hasil Belajar Pengolahan Usaha Patiseri kelas XI SMK Negeri 8 Medan.
2. Penelitian hanya terbatas pada siswa kelas XI kompetensi keahlian patiseri SMK Negeri 8 Medan Tahun Ajaran 2011/2012.

### **D. Perumusan Masalah**

Untuk memberi arah dalam penelitian ini maka disusun rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pengetahuan perkembangan teknologi bidang bakery kelas XI SMK Negeri 8 Medan?
2. Bagaimana hasil belajar pengolahan usaha patiseri siswa kelas XI SMK Negeri 8 Medan?
3. Apakah terdapat hubungan pengetahuan perkembangan teknologi bidang bakery dengan hasil belajar pengolahan usaha patiseri siswa kelas XI SMK Negeri 8 Medan?

### **E. Tujuan Penelitian**

Dari uraian pembatasan masalah di atas, dapat dituliskan tujuan dari penelitian ini yaitu :

1. Untuk mengetahui Pengetahuan Perkembangan Teknologi Bidang Bakery siswa kelas XI SMK Negeri 8 Medan.
2. Untuk mengetahui hasil belajar pengolahan usaha patiseri siswa kelas XI SMK Negeri 8 Medan .
3. Untuk mengetahui hubungan pengetahuan perkembangan teknologi bidang bakery dengan hasil belajar pengolahan usaha patiseri kelas XI SMK Negeri 8 Medan.

#### **F. Manfaat Penelitian**

Manfaat yang diharapkan dapat diperoleh dari hasil penelitian ini antara lain :

1. Sebagai media untuk mendapatkan pengalaman langsung dalam penelitian sehingga dapat menerapkan ilmu yang diperolehnya dalam perkuliahan pada keadaan yang sebenarnya dalam lapangan.
2. Sebagai bahan perbandingan untuk memberikan informasi bagi mahasiswa yang ingin mengadakan penelitian yang relevan dengan penelitian ini.
3. Sebagai bahan masukan bagi siswa SMK Negeri 8 Medan tentang pentingnya pengetahuan perkembangan teknologi bidang bakery dengan hasil belajar pengolahan usaha patiseri.

Sebagai bahan bacaan di Universitas Negeri Medan ( UNIMED