

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pendidikan memiliki peran yang sangat penting dalam menciptakan sumber daya manusia yang berkualitas. Pendidikan merupakan salah satu aspek yang penting dalam kehidupan masyarakat dan pembangunan nasional. Salah satu jenjang pendidikan yang bertanggung jawab terhadap penyediaan Sumber Daya Manusia (SDM) berkualitas ialah sekolah menengah kejuruan (SMK). Sekolah Menengah Kejuruan ialah lembaga pendidikan formal yang berfungsi untuk menghasilkan tenaga kerja yang memiliki keterampilan tingkat menengah dengan bidangnya masing-masing. Sekolah Menengah Kejuruan memberikan kontribusi yang besar dalam menyongsong era industrialisasi, oleh karena itu pendidikan menengah kejuruan merasa tertantang untuk menghasilkan manusia-manusia yang memiliki keahlian/ keterampilan sesuai dengan Kurikulum SMK 2004

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 yang terdapat dalam kurikulum 2004 adalah : 1) Menyiapkan siswa memasuki lapangan kerja serta mengembangkan sikap profesional. 2) menyiapkan siswa agar mampu memiliki karir, maupun berkompetisi dan mampu mengembangkan diri. 3) menyiapkan tenaga kerja menengah untuk mengisi kebutuhan dunia usaha dan dunia industri pada saat ini maupun pada saat yang akan datang. 4) menyiapkan tamatan agar menjadi warga negara yang produktif, adatif dan kreatif sesuai dengan kurikulum SMK 2004.

Sekolah menengah kejuruan sebagai bagian dari sistem pendidikan nasional yang mempunyai tujuan utama yaitu mengembangkan kemampuan untuk mempersiapkan

tamatannya untuk dapat bekerja dan dapat mengembangkan profesinya pada berbagai jenis pekerjaan di bidangnya masing-masing. Hal tersebut sesuai dengan salah satu tujuan khusus Sekolah menengah kejuruan (SMK) yang terdapat didalam kurikulum SMK 2004 yaitu menyiapkan peserta didik agar menjadi manusia yang produktif, mampu bekerja mandiri, mengisi lowongan pekerjaan yang ada di dunia usaha atau industri sebagai tenaga kerja tingkat menengah sesuai dengan kompetensi dalam program keahlian yang dipilihnya.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Putra Anda memiliki beberapa program studi keahlian, salah satunya adalah program studi tata boga. Lulusan SMK tata boga diharapkan mampu turun ke dunia kerja secara profesional, baik secara mandiri maupun sebagai tenaga pelaksana. Dalam hal ini lulusan sekolah menengah kejuruan diharapkan bukan hanya sebagai pencari kerja saja melainkan juga dituntut untuk berusaha sendiri atau berwirausaha dengan keterampilan yang dimilikinya.

Mata pelajaran pengetahuan bahan makanan merupakan mata pelajaran yang ada pada program keahlian tata boga, mata pelajaran pengetahuan bahan makanan diselenggarakan dalam bentuk teori tentang konsep pengetahuan bahan makanan. Tujuan dari mata pelajaran ini yaitu peserta didik di harapkan memahami dan mengerti tentang bahan makanan yang meliputi cara memilih bahan makanan yang baik, cara menyimpan bahan makanan, dan cara mengolah bahan makanan yang baik, sehingga dapat diaplikasikan dalam kehidupan sehari-hari. Mata pelajaran pengetahuan bahan makanan merupakan dasar bagi peserta didik program keahlian tata boga untuk lebih memahami dan mengerti tentang bahan makanan yang baik, sehingga akan menunjang pada kegiatan belajar pengolahan makanan. Salah satu kegiatan belajar yang diikuti oleh peserta didik program keahlian tata boga yaitu pelajaran makanan oriental (Fridiarty, 2011).

Dari hasil wawancara singkat peneliti dengan guru jurusan tata boga mengungkapkan bahwa dalam proses belajar mengajar terdapat siswa yang masih kurang mengerti dalam mata pelajaran pengetahuan bahan makanan, sehingga dari 30 orang siswa masih ada sekitar 15 orang dengan nilai 70 sebanyak 2, nilai 71 sebanyak 3 orang, nilai 72 sebanyak 4 orang, nilai 72 sebanyak 3 orang, nilai 73 sebanyak 6 orang, sehingga ada sebanyak 15 orang siswa yang masih meminta bantuan kepada teman atau guru dalam proses belajar mata pelajaran pengetahuan bahan makanan, hal ini yang mempersulit guru dalam belajar makanan oriental karena siswa masih kesulitan untuk mengenali bahan-bahan yang akan digunakan dalam belajar makanan oriental, sehingga setiap akan belajar makanan oriental guru terlebih dahulu menunjukkan contoh bahan yang akan digunakan dalam pelajaran makanan oriental dengan menggunakan media bantu seperti media gambar .

Pelajaran makanan oriental termasuk dalam program produktif, makanan oriental diselenggarakan dalam bentuk praktek, makanan oriental mempelajari tentang berbagai jenis makanan yang berasal dari negara Asia yang terletak di bagian atau kawasan dunia belahan timur seperti Indonesia, Singapura, Thailand, Cina, Korea, Malaysia yang dipelajari oleh peserta didik.

Setiap peserta didik yang akan melaksanakan praktek makanan oriental sebaiknya menguasai teori tentang pengetahuan bahan makanan terlebih dahulu, agar dalam pelaksanaan praktek peserta didik mampu memilih bahan makanan yang baik sesuai dengan keperluan yang akan dipraktikkan meliputi pemilihan bahan makanan, bumbu dan rempah yang akan digunakan mengolah bahan makanan tersebut dengan benar atau pun dalam penyimpanan bahan makanan tersebut dapat diolah dengan baik sehingga menghasilkan makanan yang bermutu tinggi. Kurangnya pengetahuan bahan makanan dapat mempengaruhi praktek makanan oriental maupun praktek lainnya, dengan demikian sebaiknya sebelum melakukan praktek maka siswa diharapkan terlebih dahulu mempelajari dengan baik tentang

pengetahuan bahan makanan agar saat praktek tidak mengalami kendala maupun masalah dalam bahan yang akan digunakan dalam praktek.

Berdasarkan uraian latar belakang masalah diatas penulis merasa perlu untuk melakukan penelitian tentang “ Hubungan Pengetahuan Bahan Makanan terhadap Hasil Belajar Masakan Oriental di SMK Putra Anda Binjai”.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang masalah di atas, maka masalah yang diidentifikasi adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pengetahuan siswa tentang bahan makanan di SMK Putra Anda Binjai ?
2. Bagaimana hasil belajar makanan Oriental siswa di SMK Putra Anda Binjai ?
3. Apakah faktor-faktor yang mempengaruhi hasil belajar makanan oriental di SMK Putra Anda Binjai?
4. Apakah pengetahuan bahan makanan berpengaruh terhadap hasil belajar makanan oriental ?
5. Apakah terdapat hubungan pengetahuan bahan makanan terhadap hasil belajar masakan oriental di SMK Putra Anda Binjai ?

C. Batasan Masalah

Pembatasan masalah sangat diperlukan yakni untuk mempermudah dan menghindari kemungkinan terjadinya kesalahan dalam penafsiran judul, maka peneliti menetapkan batasan masalah sebagai berikut :

1. Pengetahuan siswa tentang Bahan Makanan di SMK Putra Anda Binjai yang diperoleh dengan menggunakan test.
2. Hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan siswa Kls X Jasa Boga SMK Putra Anda Binjai yang diperoleh dari Daftar Kumpulan Nilai (DKN)

3. Siswa kelas X Jasa boga SMK Putra Anda Binjai.

D. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana pengetahuan siswa tentang pengetahuan bahan makanan ?
2. Bagaimana hasil belajar makanan oriental siswa di SMK Putra Anda Binjai ?
3. Apakah ada hubungan pengetahuan bahan makanan siswa terhadap Hasil hasil Makanan oriental ?

E. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan tersebut diatas, maka tujuan yang ingin dicapai dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui pengetahuan siswa tentang bahan makanan di SMK Putra Anda Binjai
2. Untuk mengetahui hasil belajar makanan oriental di SMK Putra Anda Binjai
3. Untuk mengetahui hubungan pengetahuan bahan makanan terhadap hasil belajar makanan oriental di SMK Putra Anda Binjai

F. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Bagi peneliti sebagai media untuk mendapatkan pengalaman langsung dalam penelitian sehingga dapat menerapkan ilmu yang diperolehnya dalam perkuliahan pada keadaan yang sebenarnya di lapangan
2. Bagi sekolah penelitian ini diharapkan berguna sebagai bahan masukan bagi SMK Putra Anda Binjai dalam meningkatkan hasil belajar masakan oriental

3. Dapat digunakan sebagai bahan acuan untuk mengadakan penelitian lanjutan dimasa yang akan datang.



THE
Character Building
UNIVERSITY