

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

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

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) termasuk dalam jenis pendidikan formal, yang bertujuan menyiapkan siswa dengan sebaik-baiknya agar dapat mengisi kebutuhan dunia usaha dan industri pada saat ini maupun yang akan datang. Begitu pula dengan SMK Negeri 3 Padangsidempuan, diharapkan dapat mendidik dan membina siswa sehingga menghasilkan lulusan atau tenaga kerja yang terampil, profesional dan siap kerja. Berbagai langkah pengembangan mutu SMK pun dijalani antara lain dengan meningkatkan kualitas SMK. Kualitas pendidikan di sekolah ditentukan oleh berbagai faktor, antara lain: faktor dari peserta didik yang terdiri dari dua faktor yaitu faktor dari dalam siswa dan faktor dari luar siswa atau faktor dari lingkungan (Sudjana, 2010).

Rendahnya mutu pendidikan salah satunya disebabkan proses pembelajaran yang belum efektif. Penggunaan model pembelajaran adalah suatu usaha yang dilakukan oleh guru agar seorang siswa dapat maksimal dalam memahami materi pelajaran, sehingga setelah melakukan pembelajaran siswa akan memiliki kompetensi sebagaimana tuntutan dari materi pelajaran yang dipelajari. Berbagai macam model pembelajaran yang diimplementasikan mempunyai karakteristik tertentu dengan segala kelebihan dan kelemahan masing-masing.

Mata pelajaran Merencanakan dan Melayani Hidangan Buffet merupakan mata pelajaran penting karena mata pelajaran ini masuk kedalam mata pelajaran Produktif / Kejuruan yang mengacu pada Standart Kompetensi Nasional (SKN).

Dengan demikian, maka pencapaian ketuntasan peserta didik harus mencapai kompetensi yang telah distandartkan. Selain itu, mata pelajaran Merencanakan dan Melayani Hidangan Buffet merupakan salah mata pelajaran yang ada di SMK Negeri 3 Padangsidempuan, dimana mata pelajaran ini membahas tentang Pengertian buffet, Menerangkan cara pembuatan rencana penyelenggaraan buffet, Menggambarkan lay-out ruang buffet dan Merencanakan penyelenggaraan acara buffet.

Berdasarkan hasil observasi, sering kali siswa mengalami kesulitan dalam memahami pelajaran atau materi yang disampaikan oleh guru, dan kurang antusias dalam mengikuti pelajaran. Hal ini terjadi karena guru menggunakan metode pembelajaran konvensional (metode ceramah), yaitu guru membacakan atau memberikan bahan yang disiapkannya sedangkan siswa mendengarkan, mencatat dengan teliti dan mencoba menyelesaikan soal sebagaimana yang dicontohkan oleh guru. Hal tersebut menjadikan siswa pasif, salah satunya dalam pembelajaran Merencanakan dan Menyiapkan Hidangan Buffet. Seharusnya siswa lebih aktif belajar sehingga mempunyai kemampuan untuk mengembangkan kreatifitasnya serta lebih dapat memahami pelajaran dan terampil dalam menyelesaikan soal dengan baik.

Dapat dilihat pada mata pelajaran Merencanakan dan Menyiapkan Hidangan Buffet menjadi rendah dan bahkan banyak siswa yang tidak tuntas karena nilai mereka di bawah KKM (7,5). Berikut ini adalah data hasil belajar siswa kelas XII Tata Boga<sup>1</sup> dan<sup>2</sup> tahun ajaran 2012/2013 :

Kelas XII Tata Boga <sup>1</sup> jumlah siswa 30 orang, jumlah siswa yang belum tuntas 25 orang, rerata kelas 5,70, kelas XII Tata Boga <sup>2</sup> jumlah siswa 29 orang, jumlah siswa yang belum tuntas 26 orang, rerata kelas 5,66 belum memenuhi standat nilai KKM. (Sumber: SMK Negeri 3Padangsidempuan).

Situasi pembelajaran tersebut yang membuat peneliti ingin mencoba melihat perbedaan pembelajaran yang hanya mengedepankan interaksi satu arah (*Teacher Center Learning*) dan pembelajaran yang mempunyai interaksi dua arah, yaitu ada timbal balik antara guru dan siswa, serta suasana belajar yang menyenangkan dan menarik sehingga siswa mampu mengembangkan ide-ide gagasan mereka dan berani untuk mempresentasikan di depan kelas.

Untuk melihat perbedaan hasil belajar yang mengedepankan satu arah diberikan perlakuan model pembelajaran modul, dan untuk melihat hasil interaksi dua arah diberikan model pembelajaran berbasis masalah. pada dasarnya suatu metode aktif, melalui kerjasama yang dapat mempertinggi keterlibatan subyek didik, dengan melakukan aktivitasnya sendiri-sendiri, kemudian dikembangkan dalam tim, dan selanjutnya meluas menjadi antar tim dalam kelas. Metode pembelajaran ini akan menciptakan lebih banyak ide-ide yang dapat siswa pelajari yang pada akhirnya mempertinggi pemahaman siswa, sedangkan Penggunaan model pembelajaran modul, guru memberikan modul pembelajaran kepada siswa sebagai bahan ajar, setiap siswa diberikan modul tentang mata pelajaran Merencanakan dan Menyiapkan Hidangan Buffet.

Adapun pengertian model pembelajaran adalah suatu kegiatan pembelajaran yang harus dikerjakan guru dan siswa agar tujuan pembelajaran

dapat dicapai secara efektif dan efisien (Rusman, 2011). Pada penelitian ini peneliti menggunakan model Belajar Berbasis Masalah dan model pembelajaran modul, Metode Berbasis Masalah adalah suatu model pembelajaran yang melibatkan siswa aktif secara optimal, memungkinkan siswa melakukan investigasi pemecahan masalah dan kemudian mengintegrasikannya (Joyce, 2009).

Model pembelajaran Modul adalah model pembelajaran yang menggunakan bahan ajar yang disusun secara sistematis dan menarik yang mencakup isi materi, metode dan evaluasi yang dapat digunakan secara mandiri untuk mencapai kompetensi yang diharapkan (Anwar, 2010).

Berdasarkan paparan tersebut, maka perlu dilakukan penelitian dengan judul **“Perbedaan Hasil Belajar Merencanakan dan Menyiapkan Hidangan Buffet menggunakan Model Pembelajaran Berbasis Masalah dengan Model Pembelajaran Modul Pada Siswa Kelas XII Tata Boga SMK Negeri 3 Padangsidempuan”**.

## **B. Identifikasi Masalah**

1. Metode pembelajaran yang digunakan di SMK Negeri 3 Padangsidempuan kurang variatif khususnya pada mata pelajaran Merencanakan dan Menyiapkan Hidangan Buffet.
2. Hasil belajar siswa SMK Negeri 3 Padangsidempuan pada mata pelajaran Merencanakan dan Menyiapkan Hidangan Buffet masih rendah.
3. Rendahnya antusias siswa dalam mengikuti pembelajaran pada mata pelajaran Merencanakan dan Menyiapkan Hidangan Buffet.

4. Keaktifan siswa selama proses pembelajaran Merencanakan dan Menyiapkan Hidangan Buffet masih kurang optimal.
5. Penerapan metode pembelajaran masih kurang optimal di SMK Negeri 3 Padangsidempuan.
6. Belum adanya Pemberian modul pembelajaran tentang Merencanakan dan Menyiapkan Hidangan Buffet.
7. Belum diketahui Perbedaan hasil belajar siswa yang diajar menggunakan Model Pembelajaran Berbasis Masalah dengan hasil belajar siswa yang diajar menggunakan model pembelajaran Modul.

### **C. Pembatasan Masalah**

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah maka agar penelitian ini dapat lebih terarah dan mencapai sasaran yang diinginkan, penulis melakukan pembatasan masalah pada:

1. Model pembelajaran yang digunakan adalah Model Pembelajaran Berbasis Masalah dan Model Pembelajaran Modul.
2. Siswa yang diteliti adalah seluruh siswa kelas XII Boga SMK Negeri 3 Padangsidempuan pada mata pelajaran Merencanakan dan Menyiapkan Hidangan Buffet, pada kompetensi dasar Merencanakan lay-out buffet.

### **D. Rumusan Masalah**

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana hasil belajar siswa yang diajarkan dengan menggunakan Model Pembelajaran Berbasis Masalah pada mata pelajaran Merencanakan

dan Menyiapkan Hidangan Buffet Tata Boga SMK Negeri 3 Padangsidempuan?

2. Bagaimana hasil belajar siswa yang diajarkan dengan menggunakan modul pembelajaran Merencanakan dan Menyiapkan Hidangan Buffet Tata Boga SMK Negeri 3 Padangsidempuan ?
3. Apakah ada Perbedaan Model Pembelajaran Berbasis Masalah dan model pembelajaran menggunakan modul Terhadap Hasil Belajar Merencanakan dan Menyiapkan Hidangan Buffet Pada Siswa Kelas XII Tata Boga SMK Negeri 3 Padangsidempuan ?

#### **E. Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui hasil belajar Merencanakan dan Menyiapkan Hidangan Buffet Siswa Kelas XII Tata Boga SMK Negeri 3 Padangsidempuan.menggunakan Model Pembelajaran Berbasis Masalah.
2. Untuk mengetahui hasil belajar Merencanakan dan Menyiapkan Hidangan Buffet Siswa Kelas XII Tata Boga SMK Negeri 3 Padangsidempuan siswa menggunakan model pembelajaran modul.
1. Untuk mengetahui Perbedaan Hasil Belajar Merencanakan dan Menyiapkan Hidangan Buffet Pada Siswa Kelas XII Tata Boga SMK Negeri 3 Padangsidempuan menggunakan Model Pembelajaran Berbasis Masalah dan model pembelajaran modul.



## F. Manfaat Penelitian

1. Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai informasi dalam peningkatan mutu pendidikan dan pengembangan kualitas pembelajaran tata boga.
2. Sebagai rujukan dalam penelitian yang terkait.
3. Untuk menambah dan mengembangkan ilmu pengetahuan dalam mendukung teori-teori yang telah ada sehubungan dengan masalah yang diteliti.
4. Sebagai sumber inspirasi kepada guru tentang pemilihan dan penggunaan model pembelajaran yang lebih sesuai dengan pokok bahasan.