

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pendidikan merupakan suatu hal yang sangat penting yang tidak dapat dipisahkan dari kehidupan manusia. Sifatnya mutlak dalam kehidupan seseorang, keluarga, maupun bangsa dan negara. Maju mundurnya suatu bangsa banyak ditentukan oleh pendidikan bangsa itu sendiri. Berdasarkan kurikulum SMK 2013, Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan pendidikan menengah yang mempersiapkan peserta didik terutama untuk bekerja dalam bidang tertentu. Salah satu tujuan pendidikan sekolah menengah kejuruan berdasarkan kurikulum 2013 ini adalah menyiapkan peserta didik agar menjadi manusia produktif, mampu bekerja mandiri, mengisi lowongan pekerjaan yang ada dan dunia usaha lainnya sebagai tenaga kerja tingkat menengah sesuai kompetensi dalam program keahlian yang dipilihnya merupakan karakteristik lulusan sekolah menengah kejuruan yang diharapkan (Slameto, 2012).

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan salah satu lembaga pendidikan formal yang bertujuan untuk menghasilkan sumber daya manusia yang siap kerja di industri yang berkembang di Indonesia. Salah satu SMK Pariwisata adalah Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Putra Anda Binjai. SMK Putra Anda Binjai merupakan sekolah yang memiliki berbagai program keahlian diantaranya pada bidang Tata Boga. Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Putra Anda Binjai beralamat di Jl. W. R Mongonsidi No. 22 Binjai. Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Putra Anda Binjai bertujuan untuk mempersiapkan siswa memiliki pengetahuan istilah bahasa asing pada pengolahan makanan kontinental

dalam Praktik Kerja Industri (Prakerin). Untuk melengkapi pengetahuan istilah bahasa asing pada makanan kontinental yang telah diperoleh selama belajar di sekolah, sebelum siswa Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) tamat siswa sudah dibekali dengan teori dan praktek. Jurusan Tata Boga mempunyai Program Studi Jasa Boga yang bertujuan untuk mempersiapkan siswa memiliki pengetahuan istilah bahasa asing pada makanan kontinental dalam kesiapan Praktik Kerja Industri (Prakerin) di hotel (Bartono, 2010)

Praktik Kerja Industri (Prakerin) merupakan suatu tahap persiapan profesional dimana seorang siswa yang hampir menyelesaikan studi secara formal bekerja dilapangan dengan supervisi seorang administrator yang kompeten dalam jangka waktu tertentu, yang bertujuan untuk mengembangkan kemampuan melaksanakan tanggung jawab dalam bidangnya (Hamalik, 2010). Pelaksanaan Praktik Kerja Industri (Prakerin) secara tidak langsung akan memberikan pengetahuan dan pengalaman dalam bekerja. Pengalaman yang diperoleh pada saat melaksanakan Praktik Kerja Industri (Prakerin), selain mempelajari bagaimana cara bekerja di Dunia Usaha Dan Dunia Industri (DUDI), belajar bagaimana bekerja yang relevan sesuai bakat dan minat yang dimiliki oleh siswa (Hamalik, 2010).

Praktik Kerja Industri (Prakerin) di Dunia Usaha Dan Dunia Industri (DUDI) merupakan kesempatan untuk menimba dan meningkatkan pengetahuan serta keterampilan menjadi terbuka bagi siswa. Sehingga pengalaman Praktik Kerja Industri (Prakerin) dapat menambah pengalaman bagi siswa melakukan

proses faktualisasi karena dapat menguji dan membandingkan pengetahuan dengan situasi dan keadaan yang sebenarnya (Hamalik, 2010).

Salah satu yang harus dimiliki siswa adalah pengetahuan istilah bahasa asing pada makanan kontinental. Siswa harus mandiri dalam belajar untuk mampu belajar pengetahuan istilah bahasa asing pada makanan kontinental guna untuk menambah wawasan dan pengetahuan siswa. Karena dengan mandiri siswa lebih mudah mengikuti proses pembelajaran yang diberikan oleh bapak/ibu guru. Siswa dituntut mampu menguasai pengetahuan istilah bahasa asing pada makanan kontinental hal ini disebabkan karena pengetahuan istilah bahasa asing pada makanan kontinental banyak digunakan dalam standard resep, prosedur, teknik pengolahan, alat, bahan dan metode memasak yang harus dikuasai oleh siswa SMK. Salah satu mata pelajaran yang sering menggunakan istilah bahasa asing adalah makanan kontinental (Bartono, 2010)

Mata pelajaran makanan kontinental terdiri dari beberapa Kompetensi Dasar (KD), yaitu menjelaskan prinsip Makanan Kontinental yaitu mengolah *cold* dan *hot appetizer, main course dan dessert*. Siswa dituntut mampu menguasai semua kompetensi yang sudah didapat dari sekolah dan mampu menerapkan ilmu di industri tempat mereka Praktik Kerja Industri (Prakerin) sesuai dengan kompetensi yang dimiliki. Tujuan adanya bidang studi ini siswa diharapkan memiliki kemampuan dan keterampilan dalam mengolah berbagai jenis hidangan makanan kontinental, siswa bisa menguasai pengetahuan istilah bahasa asing pada makanan kontinental dan bisa menggunakan berbagai macam teknik memasak untuk mengolah makanan kontinental (Acah, 2011).

Berdasarkan hasil observasi pada 25 Januari 2017 di Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Putra Anda Binjai hasil wawancara penulis dengan guru bidang studi tentang hotel tempat siswa Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Putra Anda Binjai melakukan Praktik Kerja Industri (Prakerin) di hotel-hotel yang ada di Medan di antaranya Grand Aston City Hall, Karibia Hotel, Hotel Emerald Garden, Hotel Grand Sakura, Hotel Grand Antares, Hotel Asean Internasional, Hotel Grand Mercure, Hotel Danau Toba, Hotel Garuda, Santika Dyandra, Hotel Madani. Waktu pelaksanaan Praktek Kerja Industri selama 6 bulan. Pada saat melakukan Praktik Kerja Industri (Prakerin) ada beberapa siswa yang belum paham dengan penggunaan istilah bahasa asing. Faktor penyebabnya adalah rendahnya pengetahuan istilah bahasa asing pada makanan kontinental, karena guru lebih cenderung menggunakan bahasa Indonesia pada saat proses belajar mengajar baik teori maupun praktek. Kurangnya pelatihan pengetahuan istilah bahasa asing pada makanan kontinental baik pada saat proses belajar mengajar berlangsung yang materinya teori dan praktek. Untuk itulah dibutuhkan bimbingan serta motivasi guru untuk memberikan arahan dan latihan dalam meningkatkan pengetahuan istilah bahasa asing pada makanan kontinental. Selain itu faktor penentu keberhasilan dalam proses belajar mengajar adalah dari siswa sendiri. Tanpa ada perasaan sadar, kemauan dan keinginan siswa untuk belajar, maka sangat sulit proses belajar akan berhasil dengan baik. Karena makanan kontinental merupakan ilmu yang menerapkan keterampilan dalam mengolah berbagai hidangan kontinental dimulai dari *appetizer* sampai *dessert* dengan metode persiapan dan pengolahan menu makanan yang berasal dari

daratan Eropa dan Amerika. Karena prosedur dan teknik pengolahan, bahan, standart resep terdapat istilah bahasa asing yang harus dikuasai oleh siswa-siswi program keahlian Tata Boga yang akan membantu pengetahuan istilah bahasa asing pada makanan kontinental.

Berdasarkan hal tersebut perlu dilakukan penelitian ini dengan judul **“Hubungan Pengetahuan Istilah Bahasa Asing Pada Makanan Kontinental Dengan Kesiapan Praktik Kerja Industri (Prakerin) Siswa Kelas XI Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Putra Anda Binjai”**.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, dapat diidentifikasi masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pengetahuan istilah bahasa asing siswa ?
2. Faktor apa saja yang dapat mempengaruhi pemahaman siswa dalam penguasaan istilah bahasa asing pada makanan kontinental?
3. Bagaimana istilah bahasa asing siswa pada mata pelajaran makanan kontinental siswa ?
4. Bagaimana kesiapan siswa pada Praktik Kerja Industri (Prakerin) ?
5. Apakah Penguasaan pengetahuan istilah bahasa asing dapat meningkatkan pengetahuan Makanan Kontinental siswa ?
6. Bagaimana hubungan pengetahuan istilah bahasa asing dengan kesiapan Praktik Kerja Industri (Prakerin)

C. Pembatasan Masalah

Pembatasan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Pengetahuan istilah bahasa asing dibatasi pada bahasa Inggris pada mata pelajaran pengolahan makanan kontinental pada Kompetensi Dasar (KD) menjelaskan *appetize*, *maincourse* dan *dessert* pada makanan kontinental.
2. Kesiapan Praktik Kerja Industri (Prakerin) di Perhotelan dibatasi pada Persiapan sekolah, Persiapan siswa, Persiapan orangtua, Pembekalan praktek kerja industri, Kesesuaian penempatan dengan bidang studi dan kesesuaian materi pelajaran dengan materi praktek kerja industri, Monitoring pembimbing, Pengawasan dari pihak sekolah dan Bertanggung jawab.
3. Subjek penelitian adalah siswa kelas XI Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Putra Anda Binjai.

D. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pengetahuan siswa tentang istilah bahasa asing pada makanan continental ?
2. Bagaimana kesiapan siswa pada Praktik Kerja Industri (Prakerin) ?
3. Bagaimana hubungan pengetahuan siswa tentang istilah bahasa asing pada makanan kontinental dengan kesiapan Praktik Kerja Industri (Prakerin) ?

E. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini, adalah:

1. Untuk mengetahui pengetahuan siswa tentang istilah bahasa asing pada makanan kontinental.
2. Untuk mengetahui kesiapan siswa pada Praktik Kerja Industri (Prakerin).
3. Untuk mengetahui hubungan Pengetahuan siswa tentang istilah bahasa asing pada makanan kontinental dengan kesiapan Praktik Kerja Industri (Prakerin).

F. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat Bagi tenaga pendidik kompetensi keahlian Tata Boga Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Putra Anda Binjai, sebagai bekal siswa untuk mencapai proses pembelajaran lebih optimal ketika melaksanakan Praktik Kerja Industri (PRAKERIN) bagi mahasiswa yang akan melakukan penelitian.