

## **BAB I PENDAHULUAN**

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

Pendidikan merupakan salah satu unsur yang memiliki peran penting dalam membentuk dan mengembangkan karakter bangsa yang berkualitas. Di dalam undang – undang pendidikan RI No.20 Tahun 2003 tentang pendidikan nasional disebutkan bahwa, “ Pendidikan adalah usaha sadar dan terencana untuk mewujudkan suasana belajar dan proses pembelajaran agar peserta didik secara aktif mengembangkan potensi dirinya untuk memiliki kekuatan spiritual keagamaan, pengendalian diri, kepribadian, kecerdasan serta keterampilan yang di perlukan dirinya, masyarakat, bangsa dan Negara” (Fajiriyah, 2013).

Untuk tercapainya tujuan tersebut, sekolah menengah kejuruan (SMK) Negeri 1 Pantai Labu bidang keahlian jasa boga merupakan salah satu lembaga dan wahana pendidikan yang bertujuan membekali peserta didik dengan keahlian dan keterampilan dalam memasuki dunia usaha atau industri. Salah satu tujuan kompetensi yang dimiliki yaitu membekali peserta didik dengan pengetahuan dan keterampilan di bidang pengolahan, penyajian dan pelayanan makanan dan minuman (Fatima, 2015 ).

Pengetahuan bumbu dan rempah merupakan salah satu pengetahuan dasar yang harus dimiliki dan dikuasai oleh peserta didik sebelum melakukan pengolahan. Pengetahuan bumbu dan rempah merupakan materi ajar yang mempelajari tentang pengertian dari bumbu dan rempah, perbedaan antara bumbu dan rempah, macam jenis bumbu dan rempah, kegunaanya serta fungsi bumbu dan

rempah pada masakan. Bumbu dan rempah mempunyai peranan penting dalam pengolahan makanan, sebab lezat tidaknya suatu makanan sangat tergantung pada bumbu dan rempah yang ditambahkan ke dalamnya (Syamsir, 2013).

Pengolahan Soto banjar adalah salah satu kompetensi dasar yang di laksanakan di SMK Negeri 1 Pantai Labu, Soto banjar merupakan satu dari sekian banyak soto yang ada di Indonesia. Soto banjar adalah soto khas suku banjar, Kalimantan Selatan dengan bahan utama ayam dan beraroma harum bumbu serta rempah seperti kayu manis, biji pala dan cengkeh. Soto banjar tidak menggunakan santan dalam pembuatannya sehingga memiliki kuah bening dan terasa segar yang berasal dari kaldu ayam sebagai bahan utamanya, hal ini menjadikan soto banjar baik di konsumsi karena menyehatkan tubuh dan mengurangi resiko terkena penyakit akibat seringnya mengkonsumsi santan. Soto banjar juga memiliki kandungan gizi yang lengkap, sebab kandungan bahannya yang beraneka ragam menjadikan hidangan ini kaya vitamin, sumber energi dan protein. Selain itu manfaat lain dari mengkonsumsi soto banjar adalah membantu memenuhi kebutuhan protein tubuh, sebagai sumber vitamin dan mineral, menjadi sumber tenaga dan menghangatkan tubuh (Puspa, 2015)

Dari hasil wawancara penulis dengan guru bidang studi di ketahui bahwa siswa saat proses pengolahan soto banjar dalam mempersiapkan bahan dan alat siswa belum memahami apa saja yang akan dipersiapkan dalam mengolah soto banjar. Dan sering terjadi kesalahan dalam pembuatan soto banjar yang disebabkan karena siswa kurang memahami bumbu dan rempah apa saja yang di gunakan dalam pembuatan soto banjar, fungsi dan kegunaan bumbu dan rempah

pada pengolahan soto banjar, penggunaan bumbu dan rempah yang tidak sesuai resep, serta prosedur dan langkah- langkah dalam pembuatan soto banjar. Hal tersebut diperkuat dengan pendapat dari Eva, (2013) siswa kesulitan dalam membedakan jenis bumbu dan rempah yang beragam serta fungsi dan kegunaannya, dimana hal tersebut dapat berpengaruh terhadap hasil belajar siswa disekolah.

Kesulitan – kesulitan tersebut akan berdampak pada hasil praktek yang akan dilakukan siswa . Sebab, bumbu dan rempah mempunyai peran penting dalam pengolahan makanan yaitu untuk memberikan warna, rasa, tekstur dan aroma yang sedap pada masakan ( Anonim, 2013). Melihatnya pentingnya pengetahuan bumbu dan rempah dalam pengolahan makanan maka siswa di tuntut memiliki pengetahuan bumbu dan rempah yang baik sehingga dapat meningkatkan hasil belajar atau praktek pengolahan makanannya yaitu berupa nilai.

Berdasarkan hal tersebut, penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang **“Hubungan Pengetahuan Bumbu dan Rempah Dengan Hasil Praktik Soto Banjar Siswa Kelas X SMK Negeri 1 Pantai Labu”**

## **B. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah yang dipaparkan sebelumnya, dapat diidentifikasi beberapa masalah, yaitu :

1. Bagaimana pengetahuan tentang bumbu pada siswa kelas X SMK Negeri 1 Pantai Labu ?
2. Bagaimana pengetahuan tentang rempah pada siswa kelas X SMK Negeri 1 Pantai Labu ?
3. Faktor apa saja yang mempengaruhi pengetahuan tentang bumbu pada siswa kelas X SMK Negeri 1 Pantai Labu?
4. Faktor apa saja yang mempengaruhi pengetahuan tentang rempah pada siswa kelas X SMK Negeri 1 Pantai Labu?
5. Bagaimana hasil praktik soto banjar siswa kelas X SMK Negeri 1 Pantai Labu?
6. Faktor apa saja yang mempengaruhi hasil praktek soto banjar siswa kelas X SMK Negeri 1 Pantai Labu?
7. Bagaimana hubungan pengetahuan bumbu dan rempah dengan hasil praktek soto banjar siswa kelas X SMK Negeri 1 Pantai Labu ?

## **C. Pembatasan Masalah**

Pembatasan masalah penelitian ini adalah :

1. Praktek yang dilakukan siswa untuk penelitian ini adalah praktik membuat soto banjar.

2. Penilaian hasil praktek Soto banjar dilihat dari a) proses kerja meliputi persiapan alat dan bahan, teknik pengolahan, dan efisiensi waktu b) hasil pengolahan meliputi rasa, aroma, warna dan tampilan (penyajian).
3. Subyek penelitian yaitu seluruh siswa kelas X SMK Negeri 1 Pantai Labu

#### **D. Perumusan Masalah**

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pengetahuan tentang bumbu pada siswa kelas X SMK Negeri 1 Pantai Labu ?
2. Bagaimana pengetahuan tentang rempah pada siswa kelas X SMK Negeri 1 Pantai Labu ?
3. Bagaimana hasil praktik pembuatan soto banjar siswa kelas X SMK Negeri 1 Pantai Labu ?
4. Apakah terdapat hubungan pengetahuan bumbu dan rempah dengan hasil praktek pembuatan soto banjar siswa kelas X SMK Negeri 1 Pantai Labu ?

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

Berdasarkan rumusan masalah tersebut, tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui pengetahuan tentang bumbu pada siswa kelas X SMK Negeri 1 Pantai Labu
2. Untuk mengetahui pengetahuan tentang rempah pada siswa kelas X SMK Negeri 1 Pantai Labu

3. Untuk mengetahui hasil praktik soto banjar siswa kelas X SMK Negeri 1 Pantai Labu
4. Untuk mengetahui hubungan pengetahuan bumbu dan rempah dengan hasil praktik pembuatan soto banjar siswa kelas X SMK Negeri 1 Pantai Labu

**F. Manfaat penelitian**

Adapun manfaat penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagi siswa diharapkan agar lebih meningkatkan pengetahuannya tentang bumbu dan rempah serta menyadari betapa pentingnya pengetahuan bumbu dan rempah pada kegiatan pembuatan soto banjar.
2. Bagi sekolah penelitian ini diharapkan dapat menjadi masukan untuk lebih terpacu dalam meningkatkan kualitas lulusan yang memiliki pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan dunia kerja.
3. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi masukan bagi peneliti lain yang berhubungan dengan topik bahasan tersebut.