

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) (Kurikulum SMK, 2004). Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan lembaga pendidikan formal yang berorientasi pada bidang keahlian yang spesifik untuk memiliki pengetahuan, keterampilan dan sikap sebagai tenaga siap pakai terampil tingkat menengah dalam ruang lingkup keahlian tertentu. Tujuan sekolah menengah kejuruan yaitu menyiapkan tenaga kerja produktif dan siap pakai, yang langsung dapat bekerja dibidang yang relevan (Undang- Undang Sistem Pendidikan Nasional, 2003).

SMK Swasta Putra Anda Binjai di Jln. W. R Mangonsidi No.22 merupakan lembaga pendidikan formal yang bertujuan menyiapkan tenaga kerja produktif dan siap pakai, yang dapat bekerja di bidang yang relevan menurut keahliannya. Salah satu kompetensi keahliannya yaitu jasa boga. Lulusan jasa boga diharapkan mampu turun kedalam dunia kerja secara profesional, baik secara mandiri maupun sebagai tenaga pelaksana. Salah satu kompetensi yang dilaksanakan di sekolah menengah kejuruan kompetensi keahlian jasa boga yaitu adonan ragi dalam pengolahan roti.

Adonan ragi adalah adonan yang proses pembuatannya membutuhkan pengembangan dengan ragi, *gist* atau fermipan. Adonan ragi dibedakan menjadi 3 macam yaitu adonan ragi cair, adonan ragi lembek, dan adonan ragi padat. Adonan ragi cair untuk membuat macam-macam kue *poffertjes*, apem, terang bulan, adonan ragi lembek untuk membuat kue *oliebol*, cakwe, adonan ragi padat untuk membuat macam-macam roti seperti roti tawar, roti isi, donat, bakpao. Adonan ragi padat yaitu tepung sebagai bahan utama biasanya dicampur air dan bahan-bahan lain seperti garam, ragi, telur, lemak sebelum diuleni dengan tangan atau mesin sehingga kalis (tidak lengket di tangan) dan bisa dibentuk (Faridah, 2008). Adonan ragi padat memiliki tekstur yang padat. Adonan ragi padat membutuhkan ketelitian yang tinggi dan waktu yang relatif lama, sehingga siswa tidak berminat untuk belajar mengolahnya. Salah satu olahan yang menggunakan adonan ragi padat yaitu roti.

Menurut Subagio (2007) roti adalah suatu hasil produk *pastry* yang bahan dasarnya terdiri dari terigu, ragi, garam dan air yang di oven, proses pengembangannya diakibatkan adanya ragi yang fermentasi menghasilkan CO₂ dan alkohol. Disamping bahan dasar tersebut di atas bisa ditambah telur, mentega, susu dan gula. Di kota-kota besar, roti dapat dikatakan hampir dapat menggeser kedudukan nasi sebagai makanan pokok terutama untuk sarapan pagi. Seiring berjalannya waktu, roti tidak lagi dikaitkan dengan sarapan pagi, tetapi sudah meluas sebagai menu makanan alternatif di segala kondisi dan waktu.

Dari hasil wawancara peneliti dengan guru bidang studi di SMK Putra Anda Binjai tentang kompetensi dasar adonan ragi terutama pengolahan roti,

banyak siswa-siswi mendapat nilai praktek 61,1% nilai dibawah Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM 75), siswa dengan jumlah nilai (90-100) berjumlah 4 siswa dari 36 siswa (13,9%), nilai (75-85) berjumlah 8 siswa dari 36 siswa (25%), nilai (>75) tidak tuntas berjumlah 24 siswa dari 36 siswa (61,1%), nilai tersebut didapat pada tahun ajaran 2014-2015. Hal ini menunjukkan bahwa hasil praktek pengolahan roti di SMK Putra Anda Binjai masih jauh dari yang diharapkan.

Dari data nilai yang diperoleh penulis berpendapat rendahnya nilai siswa mungkin dikarenakan kurangnya pemahaman siswa terhadap teori adonan ragi, siswa kurang memahami informasi tentang pengolahan roti yang telah diberikan guru, kurangnya ketertarikan siswa dalam memperhatikan pelajaran, atau siswa tidak paham mengolah roti dengan baik seperti pencampuran ragi yang tidak sesuai, pencampuran bahan yang tidak tepat, penimbangan bahan-bahan mentah yang tidak tepat dan benar, fermentasi yang tidak tepat, dan pemanggangan yang membutuhkan waktu yang tepat, padahal guru sudah menjelaskan cara pengolahan roti didalam teori adonan ragi tetapi dalam praktek pengolahan roti masih saja ada siswa yang mendapat nilai dibawah KKM (Kriteia Ketuntasan Minimal).

SMK yang terdiri dari beragam pilihan jurusan atau bidang kejuruan tertentu, memiliki materi pembelajaran yang juga spesifik dan lebih banyak praktek yang disesuaikan dengan kebutuhan kerja praktis (Purnama, 2010). Hasil praktek siswa merupakan penguasaan pengetahuan dan keterampilan yang spesifik dalam bidang kejuruan tertentu dan disesuaikan dengan kebutuhan kerja.

Dengan kata lain, praktek merupakan proses penerapan dan pematangan dari proses pembelajaran.

Menurut penjelasan diatas maka dapat disimpulkan hasil belajar pratek merupakan hasil belajar yang didapat dalam pembelajaran dimana peserta didik melakukan dan mengalami sendiri, mengikuti proses, mengamati obyek, menganalisis, membuktikan dan menarik kesimpulan suatu obyek, keadaan dan proses dari materi yang dipelajari tentang gejala alam dan interaksinya dilakukan pada laboratorium atau diluar laboratorium, pekerjaan praktek mengandung makna belajar pada kerja nyata untuk berbuat.

Djamarah (2011) menyatakan bahwa hasil belajar atau hasil praktek siswa dipengaruhi oleh dua faktor, yaitu faktor intern dan faktor ekstern. Faktor intern adalah yang terdapat dalam diri siswa sedangkan faktor ekstern adalah faktor yang berasal dari luar diri siswa atau dari lingkungan keluarga, sekitar dan sebagainya. Faktor intern, meliputi fisiologis yaitu kondisi fisiologis dan kondisi panca indra, serta psikologis meliputi minat, kecerdasan, bakat, motivasi dan kemampuan kognitif. Faktor Esktern, meliputi lingkungan yaitu alami dan sosial budaya serta instrumental meliputi kurikulum, program, sarana dan fasilitas dan guru.

Salah satu faktor intern yang mempengaruhi hasil belajar atau praktek yaitu kemampuan kognitif. Dalam dunia pendidikan ada tiga tujuan pendidikan yang sangat dikenal dan diakui oleh para ahli pendidikan, yaitu ranah kognitif, afektif, dan psikomotor. Ranah kognitif merupakan kemampuan yang selalu dituntut kepada anak didik untuk di kuasai. Karena penguasaan kemampuan pada tingkat ini menjadi dasar bagi penguasaan ilmu pengetahuan (Djamarah 2011).

Dengan kemampuan kognitif yang baik maka siswa akan mudah menguasai teori yang diberikan oleh guru.

Pengolahan roti harus berdasarkan dengan teori pengetahuan yang menjelaskan bagaimana cara pengolahan roti yang baik dan benar dalam melakukan praktek hasil pengolahan roti. Untuk mengukur tercapainya tujuan pengajaran dapat dilihat dari berbagai aspek seperti hasil praktek, yang menggambarkan penguasaan siswa atas pembelajaran pengolahan roti. Aspek penilaian hasil praktek dimulai dari persiapan, proses, dan hasil kerja.

Penguasaan teori adonan ragi diharapkan akan berhubungan dengan hasil praktek pengolahan roti siswa kelas XI SMK Putra Anda Binjai. Diharapkan dengan penguasaan teori yang baik, dapat meningkatkan hasil praktek pengolahan roti siswa kelas XI SMK Putra Anda Binjai. Begitu juga sebaliknya. Berdasarkan uraian di atas, maka peneliti ingin melakukan suatu penelitian dengan mengangkat judul **“Hubungan Penguasaan Teori Adonan Ragi Dengan Hasil Praktek Pengolahan Roti Pada Siswa Kelas XI SMK Putra Anda Binjai”**.

B. Identifikasi Masalah

Dari uraian yang dijelaskan di latar belakang masalah, dapat diidentifikasi permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana penguasaan teori adonan ragi pada siswa kelas XI di SMK Putra Anda Binjai?
2. Bagaimana hasil belajar siswa yang menguasai teori adonan ragi?
3. Bagaimana hasil praktek pengolahan roti pada siswa kelas XI di SMK Putra Anda Binjai?

4. Faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi hasil praktek pengolahan roti siswa kelas XI SMK Putra Anda Binjai?
5. Bagaimana hubungan antara penguasaan teori adonan ragi dengan hasil praktek pengolahan roti siswa kelas XI di SMK Putra Anda?

C. Pembatasan Masalah

Untuk menghindari penafsiran yang salah dan berbeda-beda, keterbatasan dari segi waktu, biaya, pengetahuan, pengalaman serta mengefektifkan penelitian ini, maka peneliti membatasi masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Penguasaan teori adonan ragi pada siswa kelas XI di SMK Putra Anda Binjai.
2. Hasil Praktek pengolahan roti pada siswa kelas XI di SMK Putra Anda Binjai.
3. Pengolahan roti yang di praktekan siswa kelas XI Putra Anda Binjai yaitu roti manis yang tidak memakai *topping*.
4. Penelitian dilakukan pada siswa kelas XI di SMK Putra Anda Binjai.

D. Perumusan Masalah

Untuk mempermudah penulis dalam menggunakan hasil penelitian, maka pokok permasalahan tersebut dijabarkan penulis sebagai berikut:

1. Bagaimana penguasaan teori adonan ragi pada siswa kelas XI di SMK Putra Anda Binjai?
2. Bagaimana hasil praktek pengolahan roti pada siswa kelas XI di SMK Putra Anda Binjai?
3. Bagaimana hubungan antara penguasaan teori adonan ragi dengan hasil praktek pengolahan roti siswa kelas XI di SMK Putra Anda?

E. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini terdiri dari:

1. Untuk mengetahui penguasaan teori adonan ragi pada siswa kelas XI di SMK Putra Anda Binjai
2. Untuk mengetahui hasil praktek pengolahan roti pada siswa kelas XI di SMK Putra Anda Binjai
3. Untuk mengetahui hubungan antara penguasaan teori adonan ragi dengan hasil praktek pengolahan roti siswa kelas XI di SMK Putra Anda Binjai

F. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Sebagai syarat menyelesaikan program Sarjana Pendidikan di Jurusan PKK Prodi Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Medan.
2. Untuk menambah pengetahuan peneliti tentang prosedur penyusunan dan pelaksanaan penelitian.
3. Sebagai bahan masukan, untuk memberikan informasi bagi mahasiswa yang ingin mengadakan penelitian yang relevan dengan penelitian ini.
4. Sebagai bahan masukan bagi sekolah SMK Putra Anda Binjai tentang pentingnya pengolahan roti, sehingga ke depan dapat merumuskan langkah-langkah yang dianggap perlu demi pengembangan ilmu pengetahuan pengolahan roti kepada siswa.