

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### A. Latar Belakang Masalah

Di era globalisasi yang ditandai dengan berkembangnya ilmu pengetahuan dan teknologi, kita dituntut untuk dapat bersaing dengan negara lain. Salah satu cara untuk menghadapinya adalah dengan meningkatkan mutu sumber daya manusia (SDM) melalui bidang pendidikan.

Pendidikan merupakan sarana yang paling tepat untuk meningkatkan kualitas sumber daya manusia. Pendidikan yang berkualitas akan membentuk manusia yang mampu bersaing.

Sekolah merupakan salah satu lembaga pendidikan formal yang dapat memberikan pengajaran, pembinaan dan pelatihan yang pada akhirnya diharapkan dapat meningkatkan kualitas sumber daya manusia. Perkembangan pendidikan yang semakin pesat menuntut agar sekolah dapat mengikuti perkembangan baik dari segi kualitas, sarana maupun prasarana. Salah satunya adalah dengan meningkatkan kualitas tenaga pendidik, dimana tenaga pendidik dituntut untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam mendidik agar tidak tergilas oleh kemajuan pendidikan.

Pada kenyataannya, dalam proses pembelajaran didalam kelas biasanya masih didominasi oleh guru sebagai satu-satunya sumber utama pengetahuan dimana guru masih dominan menggunakan model pembelajaran Ekspositori yang merupakan model pembelajaran satu arah. Hal ini membuat pembelajaran yang seharusnya aktif menjadi pasif karena siswa hanya mendengarkan yang

dipaparkan oleh guru. Situasi belajar seperti ini akan menimbulkan rasa jenuh dan membosankan sehingga akan berpengaruh terhadap hasil belajar siswa.

Untuk mengetahui keadaan yang sebenarnya di sekolah tentang hasil belajar siswa, maka penulis melakukan observasi ke SMK Negeri 3 Pematang Siantar untuk program Jasa Boga dalam mata pelajaran Boga Dasar pada bulan Agustus 2017. Proses pembelajaran didalam kelas belum menggunakan model pembelajaran *Cooperative Script*, serta yang menjadi masalah ketidak tuntasan hasil belajar siswa khususnya pada materi teknik pengolahan makanan yaitu masih ada siswa yang kurang pemahamannya tentang materi, dan siswa kesulitan dalam mengingat materi, sehingga proses pembelajaran dikelas cenderung *Teacher Center*. Proses pembelajaran seperti ini dianggap kurang menarik minat siswa untuk mengikuti pelajaran tersebut serta kurang memberikan dampak yang positif dan maksimal terhadap hasil belajar, hal ini menyebabkan hasil belajar yang didapatkan siswa dianggap kurang memuaskan terutama dalam materi teknik pengolahan makanan.

Setelah melakukan observasi dan hasil wawancara pada guru bidang studi di SMK Negeri 3 Pematang Siantar, penulis mendapatkan data tentang hasil belajar materi teknik pengolahan makanan, masih ada nilai siswa berada dibawah standar nilai rata-rata yang ditetapkan di sekolah dan nilai yang diperoleh siswa berdasarkan data dari Daftar Kumpulan Nilai (DKN) siswa kelas X untuk standar kompetensi teknik pengolahan makanan pada tahun ajaran 2016/2017 masih ada sebesar 6,9.

Dengan memperhatikan kondisi hasil belajar diatas, peneliti merasa perlu adanya perbaikan dari proses pembelajaran di dalam kelas. Peneliti mencoba menawarkan satu model pembelajaran dengan harapan dapat meningkatkan hasil belajar siswa. Salah satu cara untuk mengatasi masalah tersebut adalah dengan menggunakan model pembelajaran *Cooperative Script*. Model pembelajaran *Cooperative Script* menurut Lambiotte (Dalam Huda,2014) memiliki kelebihan sebagai berikut: menumbuhkan ide-ide atau gagasan baru, daya berpikir kritis, mendorong siswa untuk berlatih memecahkan masalah dengan mengungkapkan idenya secara verbal, dan mengembangkan jiwa keberanian dalam menyampaikan hal- hal baru yang diyakini benar.

Model pembelajaran *Cooperative Script* mengajak siswa untuk mengikhtisarkan bagian-bagian dari materi yang dipelajari melalui kelompok secara berpasangan. Melalui model pembelajaran *Cooperative Script* diharapkan mampu meningkatkan kretivitas siswa serta meningkatkan daya ingat siswa.

Oleh karena itu, dalam penelitian ini peneliti menggunakan model pembelajaran *Cooperative Script* untuk menciptakan proses pembelajaran yang lebih berpusat pada siswa dan untuk mengadakan variasi dalam pembelajaran dengan harapan dapat meningkatkan daya ingat siswa pada materi pembelajaran dan diharapkan juga dapat memotivasi siswa dengan harapan dapat meningkatkan ahsil belajar pengetahuan teknik pengolahan makanan.

Berdasarkan latar belakang diatas, maka peneliti merasa perlu dilakukan penelitian sebagai upaya meningkatkan hasil belajar siswa, dengan judul yaitu :

**”Pengaruh Model Pembelajaran Cooperative Script Terhadap Hasil Belajar Pengetahuan Teknik Pengolahan Makanan Siswa Kelas X SMK Negeri 3 Pematang Siantar”.**

**B. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah yang diuraikan diatas maka dapat diidentifikasi beberapa masalah, sebagai berikut:

1. Hasil belajar teknik pengolahan makanan dalam mata pelajaran boga dasar kelas X Jasa Boga belum maksimal
2. Model pembelajaran *Cooperative Script* belum pernah diterapkan pada siswa kelas X Jasa Boga SMK Negeri 3 Pematang Siantar.
3. Kurangnya pemahaman siswa mengenai teknik pengolahan makanan pada siswa kelas X Jasa Boga SMK Negeri 3 Pematang Siantar.
4. Kurangnya daya ingat siswa dalam mengingat materi teknik pengolahan makanan pada siswa kelas X SMK Negeri 3 Pematang Siantar.
5. Media yang digunakan dalam kegiatan belajar siswa kelas X Jasa Boga SMK Negeri 3 Pematang Siantar belum maksimal.

**C. Pembatasan Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah 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 dalam penelitian ini adalah model pembelajaran *Cooperative Script*.
2. Hasil belajar pengetahuan teknik pengolahan makanan difokuskan pada materi teknik pengolahan makanan panas basah (*Moist Heat Cooking*), yaitu *Boiling, Blancing, Braising, Poaching, Steaming, Simering, dan Stewing*.
3. Siswa yang menjadi subjek penelitian adalah siswa kelas X Jasa Boga SMK Negeri 3 Pematang Siantar.

#### **D. Rumusan Masalah**

1. Bagaimana hasil belajar pengetahuan teknik pengolahan makanan dengan menggunakan model pembelajaran *Cooperative Script* kelas X SMK Negeri 3 Pematang Siantar?
2. Bagaimana hasil belajar pengetahuan teknik pengolahan makanan dengan menggunakan model pembelajaran Ekspositori pada siswa kelas X SMK Negeri 3 Pematang Siantar?
3. Bagaimana pengaruh model pembelajaran *Cooperative Script* terhadap hasil belajar pengetahuan teknik pengolahan makanan pada siswa kelas X SMK Negeri 3 Pematang Siantar?

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

Adapun yang menjadi tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui hasil belajar pengetahuan teknik pengolahan makanan dengan menggunakan model pembelajaran *Cooperative Script* pada siswa kelas X SMK Negeri 3 Pematang Siantar.
2. Untuk mengetahui hasil belajar pengetahuan teknik pengolahan makanan dengan menggunakan model pembelajaran Ekspositori siswa kelas X SMK Negeri 3 Pematang Siantar.
3. Untuk mengetahui pengaruh model pembelajaran *Cooperative Script* terhadap hasil belajar pengetahuan teknik pengolahan makanan pada siswa kelas X SMK Negeri 3 Pematang Siantar.

#### **F. Manfaat Penelitian**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat untuk:

1. Menambah wawasan penelitian tentang penggunaan model pembelajaran *Cooperative Script* terhadap hasil belajar pengetahuan teknik pengolahan makanan.
2. Sebagai bahan masukan bagi guru dan calon guru dalam meningkatkan kompetensi guru dalam membimbing siswa untuk memunculkan ide kreatif sehingga membantu siswa dalam meningkatkan hasil belajar yang baik.
3. Sebagai referensi dan masukan bagi civitas akademis Fakultas Teknik UNIMED dan pihak lain dalam melakukan penelitian yang sama