

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Jasa Boga merupakan lembaga pendidikan formal untuk melatih atau membekali peserta didik dengan kemampuan atau keahlian di bidang kuliner. Salah satu mata pelajaran yang diajarkan pada kompetensi keahlian jasa boga adalah mata pelajaran *bakery* yang dipelajari pada kelas XI. *Bakery* merupakan produk makanan yang terbuat dari berbagai bahan, dengan bahan utama tepung terigu yang ditambahkan bahan lain seperti gula, margarin, yeast, garam, dan juga air. Secara defenisi awal, proses pengolaha produk *bakery* hanya melalui proses pemanggangan atau pengovenan. Namun, dengan perkembangannya produk *bakery* dibuat melalui proses pemanggangan, pengukusan, bahkan penggorengan (Syarbini, 2013). Pada mata pelajaran *bakery* adapun masalah yang dihadapi siswa saat proses pembelajaran dibidang praktik, salah satunya yaitu mengenai peralatan yang digunakan. Menurut Sarawati (2016), mata pelajaran *bakery* pada saat mempraktikan berbagai jenis olahannya harus didukung oleh peralatan agar mencapai keberhasilan. Tanpa peralatan yang memadai kegiatan produksi olahan *bakery* tidak akan berjalan dengan baik.

Keberhasilan pembelajaran yang dilakukan dalam kegiatan belajar mengajar dapat dilihat dari hasil belajar siswa. Jadi dengan adanya hasil belajar, setiap orang dapat mengetahui seberapa jauh ia dapat menangkap, memahami, memiliki materi pelajaran tertentu (Purwanto, 2017). Hasil belajar mata pelajaran *bakery* adalah pembelajaran kejuruan yang memberikan kemampuan-kemampuan

khusus kepada siswa sesuai dengan program keahlian yang dipilihnya berupa kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotorik yang dinyatakan dengan nilai yang diperoleh dalam mengikuti proses belajar mengajar (Permana, 2015).

Berdasarkan hasil observasi penulis di SMK Swasta Pariwisata Imelda Medan, diperoleh hasil belajar dari mata pelajaran *bakery* Tahun Ajaran 2018/2019 sebanyak 35 persen siswa memperoleh nilai dibawah KKM (75) dan 65 persen siswa sudah mencapai nilai diatas KKM (75). Sedangkan pada Tahun Ajaran 2019/2020 kelas XI Jasa Boga terdapat 29 persen siswa dengan nilai dibawah KKM (75) dan 70,96 persen siswa sudah mencapai nilai diatas KKM (75). Berdasarkan nilai tersebut masih ada siswa yang memperoleh nilai dibawah Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM), seharusnya dalam pembelajaran tidak ada lagi siswa yang memperoleh nilai dibawah KKM. Menurut Peraturan Menteri Pendidikan Nasional (Permendiknas) Nomor 12 Tahun 2007 tentang Standar Pengawas Sekolah/Madrasah berisi standar kualifikasi dan kompetensi pengawas sekolah, menyatakan bahwa kriteria dan indikator keberhasilan pembelajaran apabila sebagian besar siswa sudah mencapai kompetensi minimal 85 persen. Pernyataan di atas menunjukkan 70 persen hasil belajar siswa kelas XI Jasa Boga yang sudah mencapai nilai KKM belum memenuhi indikator keberhasilan belajar.

Berdasarkan wawancara penulis dengan guru mata pelajaran *bakery* di SMK Swasta Pariwisata Imelda Medan mengatakan bahwa nilai praktek siswa yang masih rendah karena siswa belum paham tentang nama dan penggunaan peralatan patiseri sehingga siswa mendapat hambatan saat melaksanakan praktek yang menyebabkan nilai praktek siswa tidak maksimal. Pengetahuan tentang berbagai jenis peralatan yang digunakan pada pengolahan patiseri menggunakan

peralatan yang sangat banyak jenis dan fungsinya. Oleh karena itu, siswa diharapkan memiliki pengetahuan yang cukup sehingga dapat memperoleh hasil belajar praktek yang baik.

Dari beberapa faktor tersebut diduga faktor internal yang menjadi penyebab rendahnya hasil belajar praktek *bakery* siswa, yaitu kemampuan kognitif seperti kemampuan dasar pengetahuan. Pengetahuan merupakan hal terpenting dalam perkembangan proses belajar mengajar, Notoatmodjo (2013) mengemukakan bahwa pengetahuan adalah hasil dari tahu dan ini terjadi setelah orang melakukan penginderaan terhadap suatu objek tertentu. Pengetahuan peralatan pengolahan menurut Sudiara (2016) ialah segala sesuatu alat utama dan perlengkapan yang diperlukan di dapur, guna memperlancar seluruh pekerjaan dapur. Pengetahuan peralatan patiseri memerlukan pemahaman yang baik dari siswa yang berhubungan langsung dalam kegiatan praktek untuk meminimalisir terjadinya kecelakaan kerja dan kerusakan alat. Pada proses belajar di Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) terdiri dari teori dan praktek, artinya sebelum siswa melakukan praktik terlebih dahulu guru memberikan teori tentang pengetahuan peralatan patiseri. Hal ini dilakukan untuk memberikan pengetahuan peralatan yang digunakan pada saat melakukan praktek. Sehingga hasil belajar *bakery* siswa dapat tercapai sesuai standar KKM.

Berdasarkan hal tersebut, maka perlu dilakukan penelitian dengan judul “Hubungan Pengetahuan Peralatan Patiseri dengan Hasil Belajar Praktek *Bakery* di SMK Swasta Pariwisata Imelda Medan”.

## 1.2 Identifikasi Masalah

Identifikasi dalam penelitian ini sebagai berikut :

1. Kurangnya pengetahuan siswa tentang peralatan patiseri.
2. Rendahnya hasil belajar siswa pada pelajaran bakery.
3. Kurangnya pemanfaatan fasilitas belajar.
4. Kurangnya persiapan siswa sebelum memulai pembelajaran.

## 1.3 Pembatasan Masalah

Pembatasan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut :

1. Pengetahuan peralatan patiseri dibatasi pada peralatan penyimpanan, peralatan pembakaran, peralatan menghias kue, peralatan mengukur, peralatan pendukung pembuatan produk, dan peralatan penunjang produksi.
2. Hasil belajar dibatasi pada nilai dokumentasi guru hasil praktek siswa pada mata pelajaran bakery.
3. Subjek penelitian dibatasi pada siswa kelas XI Jasa Boga SMK Swasta Pariwisata Imelda Medan.

## 1.4 Perumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut :

1. Bagaimana pengetahuan siswa tentang peralatan patiseri ?
2. Bagaimana hasil belajar siswa pada pelajaran bakery ?
3. Bagaimana hubungan pengetahuan peralatan patiseri siswa dengan hasil belajar bakery ?

### **1.5 Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini untuk menganalisis :

1. Pengetahuan siswa tentang peralatan patiseri.
2. Hasil belajar siswa tentang bakery.
3. Hubungan pengetahuan siswa tentang peralatan patiseri dengan hasil belajar bakery.

### **1.6 Manfaat Penelitian**

Hasil penelitian ini diharapkan bermanfaat bagi siswa sebagai evaluasi diri untuk bisa lebih baik lagi dalam mengikuti pelajaran agar mencapai hasil yang maksimal. Sebagai bahan masukan dan evaluasi pembenahan dalam proses pembelajaran dan pentingnya pengetahuan peralatan patiseri sehingga dapat meningkat hasil belajar yang lebih baik. Bagi guru diharapkan penelitian ini dapat dijadikan bahan masukan dalam pembelajaran. Serta dapat menambah referensi sebagai acuan maupun untuk penelitian yang selanjutnya.