

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pendidikan merupakan suatu hal yang sangat penting yang tidak dapat dipisahkan dari kehidupan manusia. Sifatnya mutlak dalam kehidupan seseorang, keluarga maupun Bangsa dan Negara. Sebab maju mundurnya suatu bangsa banyak ditemukan oleh pendidikan bangsa itu sendiri (Sudirman, 2016).

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan salah satu sekolah atau pendidikan formal yang memadukan antara keterampilan tertentu sehingga mereka mampu menciptakan lulusan yang memiliki ilmu pengetahuan serta memiliki ilmu keterampilan tertentu sehingga mereka mampu bersaing dan menciptakan lapangan pekerjaan sendiri. Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) bukan hanya berpusat pada pembelajaran kejuruan atau praktek, tetapi juga pembelajaran materi umum lainnya. Semua jenis program studi di SMK memiliki tujuan yang sama yaitu agar terciptanya lulusan yang memiliki pengetahuan, kemampuan, serta memiliki keterampilan dalam bidang tertentu yang selanjutnya dapat diterapkan dalam menghadapi tantangan zaman. Jadi pendidikan kejuruan adalah suatu lembaga yang melaksanakan proses pembelajaran keahlian tertentu beserta evaluasi berbasis kompetensi, yang mempersiapkan siswa menjadi tenaga kerja yang siap pakai (Sanjaya, 2017).

SMK Putra Anda Binjai merupakan salah satu sekolah kejuruan yang mempersiapkan siswa menjadi tenaga terampil dibidang seni dan pariwisata.

SMK Putra Anda Binjai merupakan lembaga pendidikan formal yang memiliki beberapa jurusan salah satunya Jasa Boga. Dimana para lulusan diharapkan mampu bersaing didunia usaha. Tata Boga merupakan program keahlian yang mempelajari tentang pengetahuan mengenai makanan, bagaimana membuat makanan yang menarik, enak, bergizi, dan sesuai standar hotel berbintang. Disamping itu kesesuaian rasa dan hiasan (*garnish*) pada makanan juga sangat menentukan kualitas suatu makanan. Untuk membuat *garnish* makanan yang sesuai dengan hidangan, maka siswa terlebih dahulu harus mempunyai ilmu dasar tentang *garnish*. Siswa akan memperoleh pengetahuan tersebut didalam proses pembelajaran *garnish*.

Garnish merupakan salah satu kompetensi dasar pada mata pelajaran Dasar Boga yang mengedepankan seni dengan membuat hiasan dari bahan makanan berupa buah atau sayur yang bertujuan untuk memperindah penampilan makanan dan bisa dimakan. *Garnish* merupakan suatu contoh keterampilan yang menggunakan akal, fikiran, ide, dan kreatifitasnya dalam mengerjakan, mengubah menyelesaikan ataupun membuat sesuatu menjadi lebih bermakna sehingga menghasilkan sebuah nilai dari hasil pekerjaan tersebut. Keterampilan atau kemampuan tersebut pada dasarnya akan lebih baik bila diasah dan dilatih untuk menaikkan kemampuan sehingga akan menjadi ahli atau menguasai dari salah satu bidang keterampilan yang ada (Idawati,2015).

Garnish adalah hiasan untuk makanan. Hiasan dalam hal ini adalah segala sesuatu yang umumnya bisa dimakan yang dibuat sedemikian rupa sehingga menunjang keterampilan suatu hidangan, sekaligus menggugah selera makan.

Keterampilan membuat *garnish* tidak hanya dimiliki mereka yang berbakat seni saja, semua orang membuatnya sendiri. Yang dibutuhkan untuk menguasai keterampilan *garnish* adalah kesabaran, ketekunan, kepercayaan diri dan keinginan untuk selalu mencoba (Hernanto, 2016).

Dari beberapa pengertian yang telah diuraikan, penulis menyimpulkan bahwa *Garnish* buah atau sayur yang dihias sedemikian rupa, dibuat secara indah dan menarik yang berfungsi sebagai hiasan pada makanan yang akan disajikan agar dapat mengubah, mempercantik serta menunjang suatu hidangan makanan sehingga mempunyai nilai penampilan yang lebih tinggi.

Makanan Indonesia merupakan salah satu mata pelajaran produktif atau kejuruan yang ada di SMK Putra Anda Binjai. Pada pelajaran ini siswa dituntut agar dapat mengolah dan menyajikan hidangan dengan menarik. Salah satu hal yang perlu dimiliki siswa yaitu harus mampu membuat *garnish* yang sesuai dengan makanan yang akan disajikan, karena *garnish* sangat mempengaruhi hasil dari suatu hidangan yang disajikan. Jika suatu hidangan ditambahkan dengan *garnish* yang sesuai tentunya akan membuat hidangan memiliki nilai lebih baik dengan yang tidak menggunakan *garnish*. Kemampuan menerapkan *garnish* pada makanan tentunya mempengaruhi hasil belajar makanan Indonesia.

Berdasarkan hasil pengamatan oleh peneliti yang dilakukan pada tanggal 20 Maret 2019 terlihat dari hasil wawancara dan observasi yang telah dilakukan penulis dengan guru bidang studi SMK Putra Anda Binjai dinyatakan bahwa terdapat hanya sebanyak 40% yaitu 16 siswa yang menerapkan *garnish* pada hasil praktek pengolahan makanan Indonesia sedangkan sebanyak 60% yaitu

24 siswa masih belum mampu menerapkannya..Hal ini terlihat dari hasil praktek makanan Indonesia, masih adanya siswa yang tidak menerapkan *garnish*, masih ada siswa yang tidak memperhatikan keindahan suatu hidangan, Siswa yang merasa dirinya kurang terampil dalam membuat *garnish* ia lebih cenderung menghindari dan memilih untuk tidak menerapkannya pada pengolahan makanan nusantara. Biasanya siswa tersebut lebih memilih untuk meminta tolong kepada teman sekelasnya untuk membuat *garnish*. Siswa yang tidak mau merasa kesulitan dalam belajar dan kurang menerapkan *garnish* saat praktek, sehingga ia membuat *garnish* semampu yang ia bisa sehingga hasil peraktek siswa tidak memuaskan atau tidak maksimal. Padahal siswa telah mempelajari materi menggarnish, tetapi dalam pelaksanaan praktek belum diterapkan. Pengetahuan penerapan *garnish* sangat erat hubungannya dengan hasil praktek makanan Nusantara. Dimana dalam kaitannya hubungan *garnish* dengan suatu makanan/ hidangan yang diterapkan agar menambah nilai dari hidangan tersebut menjadi indah dan menarik sehingga banyak para peminat yang ingin mencobanya.

Berdasarkan hal tersebut, kurangnya pengetahuan siswa tentang *garnish* sehingga kurang mampu menerapkannya dalam pelajaran Makanan Indonesia. Oleh karena itu maka perlu dilakukan penelitian ini dengan judul : **“Hubungan Pengetahuan Penerapan *Garnish* dengan Hasil peraktek Makanan Indonesia di SMK Putra Anda Binjai”**.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, maka identifikasi masalah di dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pengetahuan siswa tentang *garnish*?
2. Bagaimana pengetahuan siswa tentang pelajaran makanan Indonesia?
3. Bagaimana penerapan *garnish* pada praktek makanan Indonesia?
4. Bagaimana hubungan pengetahuan penerapan *garnish* dengan hasil praktek makanan Indonesia di SMK Putra Anda Binjai?

C. Pembatasan Masalah

Pembatasan masalah dalam penelitian ini yaitu :

1. Pengetahuan *garnish* dibatasi dengan pemilihan alat dan bahan pada *garnish*, pengenalan alat dan bahan untuk *garnish*, serta cara pembuatan dan penyesuaian *garnish* dengan hidangan.
2. Hasil praktek siswa kelas X SMK Putra Anda Binjai dibatasi pada materi nasi goreng.
3. Penerapan *garnish* untuk nasi goreng dibatasi pada *garnish* mawar dari timun dan kupu-kupu dari tomat.
4. Objek penelitian ini adalah siswa kelas X Jasa Boga SMK Putra Anda Binjai.

D. Rumusan Masalah

Untuk memberi arah dalam penelitian ini maka disusun rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimanakah pengetahuan siswa tentang *garnish*?
2. Bagaimanakah hasil belajar makanan Indonesia pada materi nasi goreng siswa kelas X SMK Putra Anda Binjai?
3. Bagaimana penerapan *garnish* pada materi nasi goreng siswa SMK Putra Anda Binjai?
4. Apakah terdapat hubungan pengetahuan penerapan *garnish* siswa dengan hasil praktek makanan Indonesia pada materi nasi goreng siswa kelas X SMK Putra Anda Binjai?

E. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui kemampuan siswa tentang *garnish*.
2. Untuk mengetahui hasil praktek makanan Indonesia pada materi nasi goreng siswa kelas X SMK Putra Anda Binjai.
3. Untuk mengetahui hubungan pengetahuan penerapan *garnish* siswa dengan hasil praktek makanan Indonesia pada materi nasi goreng siswa kelas X SMK Putra Anda Binjai.

F. Manfaat Penelitian

Setelah dilaksanakan penelitian diatas, diharapkan hasil penelitian ini dapat memberikan informasi kepada pembaca tentang pengetahuan *garnish* yang dapat menambah wawasan dan keterampilan dalam menerapkan *garnish* terhadap makanan yang akan disajikan agar menjadi indah dan menarik didalam

pencapaian hasil belajar yang lebih baik. Untuk memotivasi siswa dalam pembelajaran yaitu pada kompetensi membuat *garnish* dan bagi sekolah penelitian ini diharapkan berguna sebagai bahan masukan dalam meningkatkan kualitas lulusan yang berwawasan dan terampil. Sebagai referensi untuk peneliti. Sebagai media untuk mendapatkan hasil penelitian sehingga ilmu yang diperoleh dapat diterapkan dalam perkuliahan dan keadaan yang sebenarnya di lapangan.

