

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Masalah

Program keahlian Tata Boga mempelajari berbagai pengetahuan dan keterampilan bidang boga. Salah satu kompetensi yang harus dikuasai peserta didik adalah Pengetahuan Pengolahan Makanan Kontinental merupakan ilmu yang menerapkan keterampilan yang dimiliki siswa dalam mengolah berbagai hidangan kontinental dimulai dari *appetizer* sampai *dessert* dengan metode persiapan dan pengolahan menu yang berasal dari daratan Eropa dan Amerika. Makanan Kontinental adalah salah satu bidang studi di sekolah SMK, tujuan adanya bidang studi ini adalah untuk melatih keterampilan yang dimiliki siswa khususnya keterampilan dalam mengolah berbagai hidangan kontinental. Mata pelajaran ini menjadi penting untuk dipelajari dikarenakan Pengolahan Makanan Kontinental merupakan salah satu kompetensi keahlian yang harus dimiliki siswa program keahlian Tata Boga (Acah Sumarsih, 2011).

Selain itu dalam dunia usaha seperti *catering* ataupun restoran, hidangan Kontinental merupakan menu yang sering dihidangkan diberbagai acara resmi ataupun acara nonresmi, hal ini dapat menjadikan mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental sebagai pengembangan diri siswa untuk bekal masuk dalam dunia usaha. Makanan Kontinental memiliki cita rasa yang tinggi, yang disajikan hampir pada semua hidangan di restoran atau hotel. Oleh karena itu pengolahan makanan kontinental perlu diperhatikan mulai dari persiapan, pemilihan bahan

makanan, pemilihan peralatan dan metode memasak yang tepat. Permasalahan yang sering dihadapi peserta didik yang menyebabkan kesulitan pada Pengolahan Makanan Kontinental, salah satunya adalah memahami metode memasak (*Cooking Method*) karena dalam pengolahan Makanan Kontinental terdapat berbagai metode memasak. Metode Memasak (*Cooking Method*) merupakan pengolahan bahan mentah menjadi makanan yang dapat dikonsumsi dengan berbagai metode dan cara (Hanum Pratiwi, 2013).

Kesalahan saat mengolah makanan yang disebabkan pemahaman tentang metode memasak dalam mengolah makanan kontinental sangat penting. Oleh karenanya, setiap peserta didik yang akan melaksanakan kegiatan mengolah makanan Kontinental diharapkan menguasai Metode Memasak (*Cooking Method*) terlebih dahulu, agar dalam kegiatan mengolah makanan Kontinental, peserta didik dapat memilih dan menggunakan metode memasak dengan tepat sehingga menghasilkan hidangan yang memiliki ciri khas dan cita rasa yang tinggi serta layak disajikan di restoran dan hotel. Selain itu, kemampuan dalam mengaplikasikan berbagai Teknik dasar memasak merupakan prinsip paling penting agar dapat mengembangkan berbagai resep dasar pada makanan Kontinental yang dapat meningkatkan hasil belajar siswa (McVinnie, 2011).

Metode memasak yang digunakan akan mempengaruhi nilai gizi, warna, aroma, rasa, dan tekstur. Metode memasak merupakan pengetahuan yang penting dan sangat berpengaruh saat mengolah makanan. Metode Memasak (*Cooking Method*) adalah salah satu materi yang diajarkan kepada peserta didik kelas X. Pada Pengolahan Makanan Kontinental terdapat hidangan pembuka (*appetizer*) salah

satu hidangan pembuka yang harus dikuasai adalah mengolah *Croquette* (kroket). Karakteristik *Croquette* yaitu dari segi bentuk *Croquette* berbentuk oval memanjang, dengan baluran tepung panir yang garing disisi kulit dan lembut disisi dalam dikarenakan terbuat dari kentang, secara persentasi *Croquette* jelas menggugah selera, namun bisa saja dikarena metode pengolahan yang tidak tepat *Croquette* dapat mengalami kegagalan (Glencoe ,2010).

Ada beberapa hal yang harus diperhatikan, mengolah *Croquette* (kroket) menggunakan metode memasak *deep frying* yang apabila salah dalam hal persiapan akan mengakibatkan hasil yang kurang maksimal. *Deep Frying* sendiri sangat berpengaruh dalam hal mengolah hidangan hot *appetizer* salah satunya yaitu *Croquette*, namun bisa saja salah menerapkan metode *deep frying* ini dikarena pemahaman siswa yang masih kurang. Beberapa hal yang harus diperhatikan dalam mengolah *croquette* yaitu: 1) ukuran *croquette* terkadang melebihi standar hidangan *appetizer*, 2) kesalahan dalam mengolah *croquette* dalam hal menggoreng, 3) kurangnya cita rasa sehingga mengurangi fungsi *appetizer* yaitu sebagai hidangan penggugah selera (Hari Minantyo, 2011) .

Dari hasil wawancara dan observasi yang dilakukan oleh peneliti dengan guru bidang studi pengolahan makanan kontinental pada bulan Februari 2018 di SMK Putra Anda Binjai. Guru mata pelajaran menyatakan bahwa dari 32 orang siswa dikelas XI 15 siswa yang mendapatkan nilai 74, 6 siswa dengan nilai 75, 6 siswa dengan nilai 79 dan dan 5 siswa dengan nilai 81 dengan KKM (75) (Data nilai siswa SMK Putra Anda) dapat disimpulkan terdapat siswa yang kurang memahami Metode Memasak. Sehingga berimbang dengan nilai hasil praktek yang

menggunakan metode memasak, khususnya *Deep Frying* dimana dari data nilai yang saya lihat memperoleh nilai tepat dinilai stardart yaitu KKM dari mata pelajaran tersebut.

Dengan demikian, berdasarkan nilai yang diperoleh siswa pada mata pelajaran pengolahan makanan kontinental perlu ditingkatkan.

Ternyata Metode Memasak yang sudah dipelajari siswa untuk mengolah makanan Kontinental masih ada beberapa siswa yang kurang memahami tentang metode memasak tersebut, yang mengakibatkan siswa mendapatkan nilai yang kurang memuaskan. Ada banyak Metode Memasak, didalam praktek mengolah hidangan makanan Kontinental yang seringkali membuat siswa menjadi kebingungan dan kekeliruan pada siswa.

Berdasarkan uraian latar belakang yang dikemukakan di atas maka peneliti melakukan penelitian dengan judul **“Hubungan Penerapan Metode Memasak (*Cooking Method*) Dengan Hasil Praktek Makanan Kontinental Siswa SMK Putra Anda Binjai”** .

### **1.2 Identifikasi masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka yang menjadi identifikasi masalah dalam peneliti ini adalah :

1. Bagaimana penerapan metode memasakpada siswa kelas XI SMK Putra Anda Binjai?
2. Langkah-langkah apa saja yang diperhatikan dalam metode memasak?
3. Bagaimana hasil praktek makanan Kontinental di SMK Putra Anda Binjai?

4. Faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi hasil praktekkrokot siswa SMK Putra Anda Binjai?
5. Bagaimana Hubungan Metode Memasak (*Cooking Method*) dengan hasil Praktek pengolahan makanan kontinental pada siswa Putra Anda Binjai?

### 1.3 Pembatasan Masalah

Untuk memberi ruang lingkup yang jelas dan terarah serta mengingat waktu, tenaga, dan kemampuan penulis yang masih terbatas, maka perlu dilakukan pembatasan masalah dalam penelitian ini, sebagai berikut :

- 1) Metode Memasak siswa di batasi pada teknik *Deep Frying* yaitu metode memasak dengan menggunakan minyak yang banyak.
- 2) Hasil Pratik makanan Kontinental dibatasi pada hasil praktek appetizer yaitu membuat *croquette*.
- 3) Makanan Kontinental dibatasi yaitu *croquette*.
- 4) Objek penelitian adalah siswa kelas XI SMK Putra Anda Binjai sebanyak 32 siswa.

### 1.4 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah, identifikasi masalah, dan pembatasan masalah yang telah dikemukakan diatas, maka masalah dalam peneliti ini dirumuskan sebagi berikut :

1. Bagaimana Metode Memasak pada siswa kelas XI SMK Putra Anda Binjai?
2. Bagaimana hasil praktek makanan kontinental yaitu *croquette* pada siswa kelas XI SMK Putra Anda Binjai?

3. Bagaimana hubungan penerapan Metode Memasak (*Cooking Method*) Dengan Hasil Praktek *croquette* siswa kelas XI SMK Putra Anda Binjai?

### 1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan dalam penelitian ini yaitu :

1. Untuk mengetahui Penerapan Metode Memasak (*Cooking Method*)siswa dalam mengolah hidangan appetizer *Croquette* kelas XI SMK Putra Anda Binjai?
2. Untuk mengetahui hasil praktekmakanan Kontinental siswa kelas XI SMK Putra Anda Binjai?
3. Untuk mengetahui hubungan Penerapan Metode Memasak (*Cooking Method*) dengan hasil praktek pengolahan makanan kontinental siswa kelas XI SMK Putra Anda Binjai?

### 1.6 Manfaat Penelitian

2. Sebagai bahan masukan pada pihak sekolah agar dapat membimbing siswa/i untuk meningkatkan pemahaman siswa tentang Penerapan Metode Memasak untuk memperoleh hasil belajar yang baik.
3. Sebagai media untuk mendapatkan pengalaman langsung dalam penelitian sehingga dapat menerapkan ilmu yang di peroleh dalam perkuliaan pada keadaan yang sebenarnya di lapangan .
4. Diharapkan dapat bermanfaat bagi siswa agar senantiasa meningkatkan pengetahuannya tentang mengolah hidangan *Croquette* pada pengolahan makanan kontinental.

5. Sebagai referensi bahan masukan bagi mahasiswa fakultas teknik UNIMED dan peneliti lain yang melakukan

