

BAB I PENDAHULUAN

1.1. 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 ditentukan oleh pendidikan bangsa dan Negara. Sebab maju mundurnya suatu bangsa banyak ditentukan oleh pendidikan bangsa itu sendiri. Berdasarkan kurikulum Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) 2013, Sekolah Menengah Kejuruan dirancang untuk memperkuat kompetensi siswa dari sisi pengetahuan, keterampilan, dan sikap secara utuh. Keutuhan tersebut menjadi dasar dalam perumusan kompetensi dasar tiap mata pelajaran, sehingga kompetensi dasar tiap mata pelajaran mencakup kompetensi dasar kelompok sikap, kompetensi dasar kelompok pengetahuan, dan kompetensi dasar kelompok keterampilan (Hariyanto, 2017).

Sekolah Menengah Kejuruan adalah lembaga pendidikan formal yang berfungsi untuk menghasilkan tenaga kerja yang memiliki keterampilan tingkat menengah dengan bidangnya masing-masing. Sekolah Menengah Kejuruan memberikan kontribusi yang besar dalam menyongsong era industrialisasi, oleh karena itu pendidikan menengah kejuruan merasa tertantang untuk menghasilkan manusia-manusia yang memiliki keahlian/keterampilan (2018),

Kemampuan mengolah kue Indonesia merupakan pelajaran yang mempelajari mengenai pengetahuan jenis-jenis kue Indonesia, bahan dan juga alat yang digunakan dalam proses pengolahan kue Indonesia serta pengolahan kue-kue yang ada di Indonesia.

Kemampuan siswa dalam mengolah kue Indonesia Di pelajari pada mata pelajaran Pengolahan Cake Dan Kue Indonesia, agar siswa mampu dalam pengolahan dan penyajian pembuatan kue Indonesia sebagai bekal untuk terjun ke dunia industri ataupun berwirausaha. Lulusan SMK tata boga diharapkan mampu bekerja dan bersaing didunia industri kue maupun kuliner secara profesional baik secara mandiri maupun kelompok.

Untuk menampilkan kue Indonesia yang menarik maka di perlukan warna yang menarik yang akan merangsang indra penglihatan dan pada gilirannya akan tertarik pada kue yang di sajikan. Keberhasilan kue Indonesia tergantung pada warna, tekstur, dan rasa yang menjadi tolak ukur dalam memberikan kualitas pada kue Indonesia. Salah satu kue Indonesia yang sangat populer yang biasa di sajikan untuk makanan selingan maupun untuk kue kotak sehingga menggugah selera peminatnya. Kue Indonesia yang baik akan memiliki tekstur lembut padat dan bercita rasa manis serta memiliki kombinasi warna yang sesuai.

Dalam pembuatan kue Indonesia diperlukan Keahlian dan keterampilan untuk memberikan warna, bentuk, motif, tekstur dan kreatifitas dari orang yang membuatnya. Seseorang yang tidak meguasai pengetahuan warna dan ketrampilan tentang kue Indonesia tidak akan menghasilkan produk kue Indonesia dengan kualitas baik. Keahlian dan ketrampilan dalam pembuatan bisa didapat dengan belajar.

Pengetahuan terhadap warna merupakan suatu pengetahuan, untuk melakukan suatu seni diperlukan berbagai unsur seperti bentuk, tekstur dan warna (Lina Pangaribuan, 2017). Warna merupakan salah satu aspek terpenting dalam penyajian suatu kue khususnya kue Indonesia. Warna adalah point penting dalam

menghasilkan kue yang menarik khususnya pada penyajian Kue Indonesia. Mempelajari teori warna dan hal-hal yang dapat membantu meningkatkan kreasi kue dalam bekerja dengan warna menjadi suatu keharusan.

Berdasarkan hasil observasi (21 Januari 2020) di SMK Pariwisata Imelda Medan menunjukkan bahwa hasil praktek siswa pada praktek kue Indonesia dalam mengaplikasikan warna kurang maksimal hal ini terlihat dari nilai kriteria ketuntasan minimal yaitu 75 masih banyak siswa yang tidak memenuhi nilai ketuntasan pada Praktek kue Indonesia yang telah ditetapkan sekolah.

Siswa yang masih kurang pengetahuannya dalam warna akan kesulitan menerapkan pewarnaan pada kue Indonesia dengan baik dan benar, beberapa kesulitan yang sering dialami siswa seperti, sebagian siswa kurang mampu memilih dan mengkombinasikan berbagai jenis warna dan menyesuaikan ukuran berdasarkan cetakannya, kurang memahami aturan dasar penerapan warna, serta penerapan gelap terangnya warna. Sering ditemukan kue Indonesia dengan kombinasi warna yang tidak sesuai sehingga hasil yang diperoleh tidak menarik. Untuk menghasilkan kombinasi warna yang baik diperlukan pengetahuan dan kreatifitas yang tinggi dalam mengolah tema warna yang sesuai.

Dalam kaitan pentingnya pengetahuan warna dalam penerapan warna pada kue Indonesia, maka dalam penyusunan skripsi ini penulis tertarik untuk meneliti: **“Hubungan Pengetahuan Warna dengan Kemampuan Mengolah Kue Indonesia Pada Siswa Kelas XI SMK Pariwisata Imelda Medan”**

1.2. Identifikasi Masalah

Identifikasi masalah dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Kurangnya pengetahuan warna pada siswa.
2. Kurangnya kemampuan mengolah kue Indonesia pada siswa.
3. Kurangnya aktifitas praktek mengolah kue Indonesia pada siswa.
4. Kurangnya hasil praktek mengolah kue Indonesia pada siswa.
5. Kurangnya pengetahuan warna dengan kemampuan mengolah kue Indonesia pada siswa.

1.3. Pembatasan Masalah

Batasan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Pengetahuan warna dibatasi pada warna primer dan warna sekunder.
2. Hasil praktek mengolah kue Indonesia dibatasi dengan pembuatan kue lapis sebanyak 6 warna (merah, orange, kuning, hijau, biru, ungu).
3. Subjek penelitian siswa kelas XI SMK Pariwisata Imelda medan.

1.4. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana pengetahuan siswa tentang warna?
2. Bagaimana kemampuan siswa dalam mengolah kue Indonesia?
3. Bagaimana hubungan pengetahuan warna dengan kemampuan mengolah kue Indonesia?

1.5. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini untuk menganalisis :

1. Pengetahuan siswa tentang warna.
2. Kemampuan siswa dalam mengolah kue Indonesia.
3. Hubungan pengetahuan warna dengan kemampuan siswa dalam mengolah kue Indonesia.

1.6. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan bermanfaat dan dapat menjadi bahan masukan sumber informasi bagi pembaca untuk mengembangkan dan memperkaya ilmu pengetahuan terkait hubungan pengetahuan dengan kemampuan siswa mengolah kue Indonesia. Sebagai masukan bagi tenaga pendidik, orang tua siswa, dan siswa dalam penerapan warna khususnya di bidang penerapan warna pada makanan dan sebagai sarana untuk menambah referensi dan bahan kajian dalam ilmu pengetahuan di bidang pendidikan.