

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang Masalah

Pengolahan dan penyajian adalah sebuah mata pelajaran yang mengajarkan pengolahan makan dan penyajiannya. karena makanan dengan pengolahan yang baik dan disajikan secara menarik akan meningkatkan rasa bagi seseorang untuk menikmatinya. Makanan yang lezat, belum tentu tampilannya menarik . Oleh karena itu tampilan dari makanan berpengaruh dengan keinginan untuk mencicipi makanan tersebut.

Materi saus (*sauce*) merupakan kompetensi dasar yang harus ditempuh oleh siswa meliputi pengertian saus, karakteristik saus, macam-macam saus dasar, dan turunan saus. Berbagai macam saus mempunyai karakteristik dan ciri tersendiri dari mulai tingkat kekentalan, warna, aroma, dan proses pengolahan yang berbeda-beda (Bartono & Ruffino 2010 dalam Umaroh 2018). Kesulitan dalam materi saus karena saus dasar terdiri dari bahan yang utama yaitu susu, kaldu putih, kaldu coklat, puree tomat, mentega yang dijernihkan dan minyak. Berdasarkan jenis bahan yang digunakan saus dapat diklasifikasikan menjadi yaitu : *Béchamel* , *Veloute*, *Espagnole*, *Tomato* , *Hollandaise* dan *Bernaise* , (Emilia 2013).

Dari hasil obserfasi pada kelas XI pada mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan masih dikategorikan cukup dan masih ada beberapa siswa yang belum mencukupi ketentuan kelulusan minimum (KKM) yang ditetapkan. Dengan jumlah siswa sebanyak 9 orang siswa yang mendapat nilai di bawah KKM dan 15 orang siswa mendapat nilai setara KKM dan 7 orang siswa yang mendapat nilai di atas KKM

Oleh karena kesulitan itu peneliti menyarankan penggunaan model Pembelajaran *Mind Map* untuk kompetensi dasar menganalisis saus dasar dan turunannya. *Mind Map* merupakan cara menempatkan informasi ke dalam otak dan mengeluarkannya kembali dalam bentuk ide-ide. Bentuk *Mind Map* seperti peta jalan yang mempunyai banyak persimpangan. Seperti peta kita bisa membuat pedapat kita secara menyeluruh tentang pokok masalah yang di bahas untuk di gembangkan secara lebih daetail dan luas. Sama dengan peta kegunaan mind map dapat menuntun kita dengan mudah memahami rute atau arah tercepat dari tempat keberaddan kita (Kurniasih 2016). Model ini cukup mudah dimengerti dan cepat dalam menyelesaikan masalah, *Mind Map* dapat digunakan dalam mengorganisasikan ide-ide yang muncul, Dengan Proses manggambar diagram dapat memunculkan ide-ide yang lain, Diagram yang sudah terbentuk dapat dijadikan panduan (Kurniasih 2016). Model *Mind Map* sangat mudah dipahami dan dimengerti (Kurniasih 2016). Model *Mind Map* dikembangkan sebagai model pembelajaran efektif untuk mengembangkan gagasan melalui rangkaian peta-peta. (Huda 2014)

Pembuatan *mind map* dikategorikan ke dalam teknik kreatif karena butuh imajinasi dan kreatifitas dari si pembuat. Siswa yang kreatif dan imajinatif akan lebih mudah membuat *mind map* . Dengan semakin seringnya siswa membuat *mind map*, akan semakin kreatif siswa tersebut. Sebuah *mind map* memiliki sebuah ide atau gagasan utama, dan akan ada ide lain yang keluar dari ide sentral tersebut. *Mind map* sangat efektif guna memunculkan ide kreatif siswa dan menyatukan ide – ide tersebut. Catatan yang siswa buat membentuk sebuah pola gagasan yang saling berkaitan, dengan topik utama ditengah dan sub topik dan perincian menjadi cabang-cabangnya, teknik ini dikenal juga dengan nama *Radian Thinking* (Deporter dan Hernacki, 2011 dalam Kuncoro 2015).

Dari latar belakang masalah tersebut, maka peneliti ingin meneliti “Pengaruh Model Pembelajaran Mind Map Dengan Pengetahuan Pengolahan Dan Penyajian Makanan Dengan Keterampilan Di SMK Negeri 1 Pantai Labu”

1.2 Identifikasi Masalah

Bedasarkan latar belakang masalah yang telah dikemukakan di atas, maka identifikasi masalahnya sebagai berikut :

1. Bagai mana pengetahuan siswa terhadap saus.
2. Bagai mana hasil belajar siswa menggunakan model mind map.
3. Bagai mana hasil belajar siswa menggunakan model konvensional
4. Bagai mana pengaruh model pembelajaran mind map dengan pengetahuan pengolahan dan penyajian makanan.

1.3 Pembatasan Masalah

Peneliti membatasi masalah penelitian :

1. Mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan pada kompetensi dasar menganalisis saus dasar dan turunannya

1.4 Rumusan Masalah

Berdasarkan masalah di atas dapat di tarik rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana hasil belajar siswa menggunakan model mind map.
2. Bagaimana hasil belajar siswa menggunakan model konvensional.
3. Bagaimana pengaruh model pembelajaran mind map dengan pengetahuan pengolahan dan penyajian makanan.

1.5 Tujuan Penelitian

Sesuai dengan masalah yang dikemukakan, maka tujuan penelitian ini adalah:

1. Mengetahui hasil belajar siswa menggunakan model mind map
2. Mengetahui hasil belajar siswa menggunakan model konvensional.
3. Mengetahui pengaruh model pembelajaran mind map dengan pengetahuan pengolahan dan penyajian makanan

1.6 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian yang diharapkan dari pelaksanaan penelitian ini adalah:

1. Bagi guru, sebagai bahan masukan agar memperkenalkan model-model pelajaran yang lebih interaktif kepada siswa.

2. Bagi sekolah, penelitian ini diharapkan berguna sebagai bahan masukan bagi sekolah dalam meningkatkan keaktifan siswa dalam belajar.

Bagi peneliti, dapat meningkatkan wawasan baru yang diperoleh dari sekolah, sebagai masukan kedepan



THE
Character Building
UNIVERSITY