

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang Masalah**

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) termasuk kedalam jenis pendidikan formal yang berperan menciptakan Sumber Daya Manusia (SDM) berkualitas dan kompeten di bidangnya. Sumber Daya Manusia (SDM) yang berkualitas ialah tenaga kerja siap pakai, yakni tenaga kerja yang menunjukkan penguasaan ilmu pengetahuan, teknologi dan keterampilan yang tinggi diikuti dengan moral, etika dan karakter diri yang baik. Kualitas tersebut apabila dimiliki oleh setiap lulusan SMK, tentu Indonesia tidak akan kekurangan generasi penerus bangsa yang potensial. Gambaran tersebut merupakan gambaran manusia unggul dan merupakan cerminan generasi penerus bangsa yang ideal (Perwita, 2017).

SMK Putra Anda Binjai yang beralamat di JL. WR. Mongonsidi No.22 Binjai merupakan salah satu lembaga pendidikan formal kejuruan yang mempersiapkan sumber daya manusia bermutu tinggi yang menjadikan siswa sebagai tenaga kerja yang professional, etos kerja dan terampil dalam bidangnya. SMK Putra Anda Binjai memiliki berbagai jurusan didalamnya, salah satunya yakni Keahlian Boga atau Jasa Boga. Jasa boga merupakan pengetahuan dibidang seni atau keterampilan mengolah makanan yang dimulai dari tahapan persiapan hingga tahapan akhir yakni menyajikan makanan. Salah satu mata pelajaran yang wajib dipelajari pada kelas X adalah Pengetahuan Bahan Makanan yang bertujuan untuk mengenali serta mengetahui berbagai jenis bahan-bahan makanan yang akan digunakan dalam kegiatan memasak. Salah satu kompetensi dasar pada mata

pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan pada jasa boga yakni menganalisis bumbu dan rempah. Materi yang berisikan teori ini membuat siswa kurang dalam memahami pembelajaran yang disampaikan dikarenakan siswa hanya mendengar dan mencatat materi yang disampaikan guru, sehingga menjadikan siswa tidak aktif dan cenderung pasif.

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara terhadap guru mata pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan di SMK Putra Anda Binjai, pembelajaran dilakukan dengan model pembelajaran konvensional dengan metode ekspositori (ceramah), dimana kegiatan pembelajaran berpusat pada guru sebagai pemberi informasi atau materi pembelajaran. Model yang digunakan terbatas yakni hanya berupa buku pelajaran (*textbook*) serta papantulis. Saat pandemi *Covid-19*, pembelajaran dilakukan secara daring (*online*). Materi dan pengumpulan tugas akan disampaikan melalui *whatsapp* dan *classroom*, sedangkan penyampaian pembelajaran dilakukan melalui *zoom* dan *goole meet*. Dengan demikian kegiatan belajar mengajar menjadi kurang efektif dan siswa juga tidak aktif dalam pembelajaran, kurangnya komunikasi dua arah yang dilakukan oleh guru dan siswa yang menyebabkan kurangnya pemahaman materi yang disampaikan. Karena saat pembelajaran daring berlangsung guru tidak tahu apakah seluruh siswa mendengarkan dan mengerti terhadap pembahasan materi yang disampaikan. Masalah lain yang ditemukan dalam pembelajaran adalah rendahnya hasil belajar dari materi bumbu dan rempah. Dilihat dari hasil belajar pengetahuan Bahan Makanan berdasarkan hasil belajar yang masih kurang dalam artian terdapat sebagian siswa yang tidak mencapai standar kelulusan.

**Tabel 1. Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan Siswa Kelas X Tahun Ajaran 2020/2021**

Nilai	Jumlah Siswa
<75	28
>75	24
<b>Jumlah</b>	52 Siswa

Berdasarkan hasil belajar siswa, nilai siswa masih belum optimal dan banyak nilai siswa yang belum mencapai nilai KKM (Kriteria Ketuntasan Minimal) yakni 75. Berdasarkan nilai belajar siswa Tahun Ajaran 2020/2021 kelas X Jasa Boga 1 dengan jumlah siswa 25 siswa terdapat 44% jumlah siswa yang dapat dikatakan tuntas (11 siswa), sedangkan jumlah siswa yang tidak tuntas sebanyak 54% (14 siswa). Pada siswa kelas X Jasa Boga 2 dengan jumlah siswa sebanyak 27 siswa terdapat 37% siswa yang dapat dikatakan tuntas yakni dengan nilai diatas 75 sebanyak 10 siswa, sedangkan yang tidak tuntas sebanyak 63% dengan jumlah 17 siswa dengan nilai dibawah 75. Nilai siswa yang tidak memenuhi nilai KKM atau tidak tuntas, akan dilakukan ujian remedial untuk memperbaiki nilai siswa yang belum mencapai standar kelulusan hingga menadapatkan nilai diatas KKM.

Menurut Zainal dalam Tarigan (2019) Proses belajar adalah kegiatan antara guru dan siswa untuk mencapai tujuan tertentu serta untuk mengetahui sejauh mana keberhasilan dalam proses belajar mengajar. Proses belajar masih cenderung didominasi oleh guru atau biasa disebut dengan pembelajaran konvensional. Sehingga peserta didik merasa jenuh dan bosan saat pembelajaran berlangsung karena pembelajaran yang dilakukan kurang menarik dan menyebabkan siswa menjadi pasif dalam mengikuti proses pembelajaran.

Agar hasil pembelajaran mempunyai hasil yang baik, maka diperlukan suatu model pembelajaran yang dapat memberikan kemudahan siswa dalam memahami materi pembelajaran yang disampaikan oleh guru, dengan menggunakan model *mind mapping* yang dapat membantu siswa dalam meningkatkan pembelajaran. Model *mind mapping* merupakan suatu model pembelajaran dengan peta konsep yang dibuat dengan suatu garis bercabang serta perpaduan warna dengan poin utama yang terletak ditengah dengan ukuran besar hingga pada cabang selanjutnya tulisan berukuran kecil. Poin utama tersebut dikembangkan menggunakan kata kunci sederhana yang dapat membantu siswa lebih mudah dalam memahami materi yang disampaikan. Penggunaan model *mind mapping* akan membantu siswa belajar menyusun dan menyimpan sebanyak mungkin informasi yang didapatkan dan mengelompokkannya (Latipah, 2018).

Berdasarkan permasalahan diatas, peneliti ingin melakukan penelitian dengan judul “Pengaruh Model *Mind Mapping* Terhadap Hasil Belajar Pada Mata Pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan di SMK Putra Anda Binjai” yakni pada tahun ajaran 2021/2022.

## **1.2. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, maka masalah dapat diidentifikasi sebagai berikut :

1. Bahan ajar hanya menggunakan modul dan papan tulis
2. Proses pembelajaran berpusat pada guru
3. Siswa kurang aktif dalam proses pembelajaran.

4. Rendahnya hasil belajar pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan pada materi bumbu dan rempah.

### 1.3. Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah diatas, permasalahan yang terdapat dalam penelitian ini cukup luas, sehingga perlu adanya pembatasan masalah yang hendak diteliti. Penelitian ini berfokus pada :

1. Subjek penelitian adalah siswa kelas X di SMK Putra Anda Binjai.
2. Model pembelajaran yang digunakan adalah *mind mapping*.
3. Materi pembelajaran dalam penelitian ini adalah bumbu dan rempah.
4. Penelitian dibatasi pada hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan materi bumbu dan rempah.

### 1.4. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dilakukan untuk melihat masalah yang hendak diteliti. Berdasarkan latar belakang masalah dan identifikasi masalah diatas, maka peneliti mengajukan rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana hasil belajar siswa kelas X pada mata pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan di SMK Putra Anda Binjai yang diajarkan menggunakan model pembelajaran konvensional?
2. Bagaimana hasil belajar siswa kelas X pada mata pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan di SMK Putra Anda Binjai yang diajarkan menggunakan model pembelajaran *mind mapping*?
3. Apakah terdapat pengaruh model *mind mapping* terhadap hasil belajar pada mata pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan di SMK Putra Anda Binjai?

### 1.5. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian berdasarkan dari rumusan masalah diatas adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui hasil belajar siswa kelas X pada mata pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan di SMK Putra Anda Binjai yang diajarkan menggunakan model pembelajaran konvensional.
2. Untuk mengetahui hasil belajar siswa kelas X pada mata pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan di SMK Putra Anda Binjai yang diajarkan menggunakan model pembelajaran *mind mapping*.
3. Untuk mengetahui apakah terdapat pengaruh model *mind mapping* terhadap hasil belajar pada mata pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan di SMK Putra Anda Binjai.

### 1.6. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian tentang pengaruh *mind mapping* pada mata pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan Siswa Kelas X SMK Putra Anda Binjai adalah sebagai berikut :

#### 1.6.1 Manfaat Teoritis

Hasil penelitian tentang pengaruh model *mind mapping* terhadap hasil belajar pada mata pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan di SMK Putra Anda Binjai, dapat dimanfaatkan yakni khususnya pada mata pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan dalam mengolah berbagai jenis makanan dan juga untuk memberikan informasi dan pengetahuan bagi peneliti untuk menyempurkan penelitian ini.

### 1.6.2 Manfaat Praktis

Adapun manfaat praktis dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

- a) Bagi penulis, penelitian ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan baru mengenai pengetahuan bahan makanan di SMK Putra Anda Binjai.
- b) Bagi sekolah dan guru, penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan yang dapat membantu terhadap kendala-kendala atau permasalahan yang berhubungan dengan pengetahuan bahan makanan.
- c) Bagi siswa, penelitian ini dapat memberikan masukan tentang pentingnya pengetahuan bahan makanan yang digunakan dalam membuat makanan.
- d) Bagi pembaca, penelitian ini diharapkan dapat memberikan pentingnya mengetahui bahan makanan yang akan digunakan dalam membuat makanan.