

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Dalam kehidupan bermasyarakat pendidikan adalah hal yang terpenting dan tidak dapat ditinggalkan. Dalam pendidikan seorang individu dapat memperoleh informasi dan kemampuan yang akan meningkatkan kualitas dirinya. Dalam mengikuti pendidikan seorang individu masuk kedalam proses pembelajaran, dalam proses inilah individu mendapatkan informasi-informasi, pembelajaran, dan kemampuan. Kemampuan individu dalam menjalani proses pembelajaran akan diperoleh dari hasil belajar. Tinggi atau tidaknya hasil belajar yang diperoleh seorang siswa tergantung bagaimana siswa tersebut dalam menjalani proses pembelajaran.

Sejak akhir tahun 2019, pandemi *Corona Virus Disiases* 19 yang terjadi di Indonesia telah membawa pengaruh besar disemua sektor, termasuk dunia pendidikan. Dalam surat Edaran Mendikbud Nomor 3 tahun 2020 Pemerintah menyampaikan tentang pembelajaran daring dan bekerja dari rumah dalam rangka pencegahan penyebaran *Corona Virus Disease* (Covid-19). Melalui peraturan ini pembelajaran tatap muka di sekolah dihentikan, dan pembelajaran seluruhnya dilakukan secara daring (online) dengan memanfaatkan media pembelajaran online, seperti *google classroom*, *zoom*, *Edmodo*, dan via *whatsApp*.

Setiap sekolah diwajibkan untuk memberlakukan pembelajaran daring. Terdapat beberapa kompetensi keahlian yang tersedia pada SMK Swasta Pariwisata Imelda Medan salah satunya adalah kompetensi keahlian kuliner Tata

Boga. Dalam tata boga terdapat beberapa mata pelajaran yang salah satunya adalah Pengolahan Makanan Kontinental. Pelajaran ini membahas mengenai makanan yang berasal dari Eropa, Amerika, dan Australia dengan memiliki sejarah dan ciri tersendiri dari makanan yang lainnya seperti pola makan, struktur, pembagian waktu makan serta jenis makanan tertentu (Khamid, 2020).

Pengolahan makanan kontinental merupakan salah satu mata kuliah yang fokus mempelajari makanan yang berasal dari Negara-negara di Eropa, Amerika, dan Australia (Direktorat Pembinaan Kursus dan Pelatihan, 2015). Isi dalam mata pelajaran ini mencakup pembelajaran teori dan praktek yang menuntut siswa untuk memahami dan terampil dalam mengolah makanan kontinental. Pengolahan makanan kontinental ada yang berbahan daging, sehingga sudah pasti akan memiliki waktu yang berbeda dalam mencapai tingkat kematangan pada makanan tersebut. Dalam proses ini dibutuhkan penanganan langsung oleh guru selaku pendidik untuk membantu siswa melihat atau memastikan kematangan bahan makanan secara langsung.

Daging memiliki bagian-bagian khas yang cara pengolahan dan penyimpanannya berbeda-beda. Untuk mendapatkan daging terbaik ada 10 macam bagian yang dapat di masak, yaitu: 1). Has dalam atau *tenderloin*, 2). Has Luar atau *sirloin*, 3). Buntut atau *oxtail*, 4). Gandik atau *topside*, 5). Iga sapi atau *rib*, 6). Tanjung atau *rump*, 7). Perut sapi atau *flank*, 8). Sanding lamur atau *brisket*, 9). Sengkel atau *shank*, 10). Paha depan atau *chuck*. Bila kita hanya mengetahui perbedaan daging dari sekedar deskripsi atau penjelasan singkat dari buku atau internet saja mungkin akan sulit saat kita terjun langsung untuk proses pengolahan

daging tersebut. Misalnya daging has dalam atau *tenderloin*, ini merupakan daging khas dengan tekstur paling empuk, yang sangat populer jika diolah menjadi steak. *Tenderloin* sendiri selain sangat empuk, juga memiliki kelebihan tidak memiliki lemak. Kemudian ada pula daging has luar atau *sirloin*, kebalikan dari *tenderloin*, daging *sirloin* memiliki lemak yang sudah pasti membuatnya menjadi lebih gurih. Selain di *steak*, *sirloin* pengolahan yang cocok pada daging has atau *sirloin* adalah dengan cara ditumis, kukus serta *fried and grill*.

Tujuan dari topik pemrosesan makanan kontinental ini adalah bahwa siswa harus mengerti dan memahami cara mengembangkan makanan kontinental termasuk memahami makanan. Semakin banyak siswa memahami dan mengerti materi yang diajarkan oleh guru maka semakin tinggi pula hasil belajar yang akan didapatkan siswa dan akan meningkatkan pula kualitas belajar siswa. Hasil pembelajaran yang didapatkan oleh siswa dapat dipengaruhi dari gaya belajar siswa. Pada setiap siswa terdapat cara tersendiri dalam melaksanakan proses pembelajaran.

Pada hasil observasi oleh peneliti di kelas XI SMK Swasta Pariwisata Imelda Medan kompetensi keahlian Tata Boga yang terdiri dari 2 kelas, kelas XI Tata Boga 1 dan XI Tata Boga 2 sebanyak 58 orang. Diperoleh 70 persen siswa tidak memenuhi Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM) yang telah ditentukan yaitu 75, dengan perolehan nilai rata-rata adalah 72, dan 30 persen siswa dinyatakan telah memenuhi KKM dengan perolehan nilai rerata 85. Hal tersebut dikarenakan kemampuan yang berbeda-beda yang dimiliki siswa dalam pemahaman tingkat mengerti terhadap materi pembelajaran pengolahan makanan

kontinental yang diberikan oleh guru. Ada siswa yang memiliki daya serap informasi dan pemahaman yang tinggi, dan ada juga siswa yang memiliki daya serap informasi dan pemahaman yang sedang dan lambat. Perbedaan gaya belajar siswa yang ini, dan masih rendahnya penguasaan ilmu teknologi oleh guru, menyebabkan pembelajaran daring sangat monoton dan hanya berlangsung dengan metode ceramah saja.

Metode pembelajaran ceramah atau penjelasan hanya menguntungkan siswa yang menggunakan gaya belajar auditori saja, sedangkan siswa yang menggunakan gaya visual lebih cenderung memahami jika ia juga melihat bukti-bukti pembelajaran seperti gambar, tulisan, grafik, dan sebagainya. Sedangkan untuk siswa dengan gaya belajar kinestetik cenderung lebih menyukai hal-hal yang bersifat praktek atau terjun ke lapangan. Akibatnya keberhasilan pembelajaran daring belum tercapai sepenuhnya. Belum lagi adanya siswa yang tidak fokus untuk mendengarkan pembelajaran yang dilakukan oleh guru karena suasana dan lingkungan rumah yang tidak kondusif.

Selain itu beberapa siswa juga tidak memiliki sarana komunikasi seperti *smartphone* atau *laptop*. Belum lagi kondisi ketika siswa terlambat untuk masuk kedalam *zoom* karena lupa terhadap jadwal pembelajaran. Hal-hal tersebut mengakibatkan materi pembelajaran pengolahan makanan kontinental tidak bisa dilaksanakan dengan baik. Tanpa adanya dukungan pembelajaran praktek, proses pembelajaran pengolahan makanan kontinental akan sangat kurang efektif, dan siswa akan mudah lupa dengan resep makanan yang dibutuhkan.

Ada beberapa macam faktor yang keberhasilan pembelajaran daring. Salah satunya adalah gaya belajar. Gaya belajar terbagi menjadi 3 kelompok, yaitu visual, auditori, dan kinestetik. Seorang siswa cenderung lebih condong ke salah satu gaya belajar, anak yang memiliki gaya belajar visual akan belajar lebih baik jika mereka melihat dan membaca materi pembelajaran, kemudian siswa dengan gaya belajar auditori belajar dengan cara mendengar penjelasan/pemaparan materi yang diberikan seorang guru, dan selanjutnya siswa yang memiliki gaya belajar kinestetik cenderung belajar dengan mencoba dan mempraktekkan langsung materi yang diajarkan kepada mereka. Dalam hal ini, guru harus mampu memberikan pengajaran kepada siswa dengan mengetahui dan menyesuaikan gaya belajar yang berbeda-beda yang dimiliki oleh setiap siswa.

Padapenjelasan diatas, maka peneliti perlu melakukan penelitian dengan judul **“Hubungan Antara Gaya Belajar Dengan Hasil Belajar Pengolahan Makanan Kontinental Pada Kelas XI di SMK Swasta Pariwisata Imelda Medan”**.

1.2 Identifikasi Masalah

Identifikasi masalah pada penelitian berdasarkan latar belakang diatas yaitu:

1. Hasil belajar mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental cenderung masih rendah.
2. Guru cenderung memberikan metode pembelajaran ceramah.
3. Kemampuan siswa yang kurang dalam memahami materi pelajaran pengolahan makanan kontinental yang berbahan daging.

4. Kurangnya kemampuan siswa dalam mengasah gaya belajar selama melakukan proses pembelajaran.
5. Guru kesulitan memberikan materi pelajaran pengolahan makanan kontinental berbahan daging dengan adanya pembelajaran daring.

1.3 Batasan Masalah

Peneliti membatasi masalah pada penelitian ini dikarenakan waktu yang terbatas, yaitu:

1. Gaya belajar pada penelitian ini untuk diteliti adalah gaya belajar auditori, kinestetik, dan visual.
2. Hasil belajar pengolahan makanan kontinental dibatasi pada definisi makanan kontinental, ciri-ciri makanan kontinental, jenis-jenis daging, jenis potongan daging, tingkat kematangan daging, tingkat penanganan daging, penyimpanan daging, dan jenis makanan kontinental berbahan dasar daging.

1.4 Rumusan Masalah

Berdasarkan batasan masalah yang ada diatas peneliti mengambil rumusan masalah, yaitu:

1. Bagaimana gaya belajar siswa kelas XI SMK Swasta Pariwisata Imelda Medan?
2. Bagaimana hasil belajar pengolahan makanan kontinental siswa kelas XI SMK Swasta Pariwisata Imelda Medan?

3. Bagaimana hubungan antara gaya belajar dengan hasil belajar pengolahan makanan kontinental pada siswa kelas XI SMK Swasta Pariwisata Imelda Medan?

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian yang sesuai dengan rumusan diatas, yaitu:

1. Mengetahui gaya belajar siswa kelas XI SMK Swasta Pariwisata Imelda Medan.
2. Mengetahui hasil belajar pengolahan makanan kontinental siswa kelas XI SMK Swasta Pariwisata Imelda Medan.
3. Mengetahui hubungan gaya belajar dengan hasil belajar pengolahan makanan kontinental pada siswa kelas XI SMK Swasta Pariwisata Imelda Medan.

1.6 Manfaat Penelitian

Penelitian ini memiliki manfaat, yaitu:

1. Diharapkan hasil penelitian dapat menjadi bermanfaat bagi masyarakat, siswa SMK, dan bagi guru SMK Swasta Pariwisata Imelda Medan.
2. Diharapkan penelitian ini dapat menjadi referensi bagi peneliti berikutnya.