

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Kesadaran akan pentingnya pendidikan mendorong upaya semua lapisan masyarakat untuk meningkatkan mutu pendidikan. Pendidikan merupakan suatu upaya untuk meningkatkan kualitas sumber daya manusia naik secara intelektual, psikologi maupun aspek sosial. Bahkan maju mundurnya bangsa sangat ditentukan oleh pendidikan masyarakatnya. Pendidikan diperoleh seseorang dari keluarga, sekolah dan masyarakat (Departemen Pendidikan Nasional, 2011).

Pendidikan nasional berfungsi mengembangkan kemampuan dan membentuk watak serta peradaban dalam rangka mencerdaskan kehidupan bangsa. Hal ini berarti pendidikan merupakan institusi utama dalam membentuk sumber daya manusia (SDM) yang berkualitas dan mampu beradaptasi dengan perkembangan zaman dan perubahan-perubahan yang terjadi dalam sebuah tatanan masyarakat, bangsa, dan negara (Undang-undang sistem pendidikan nasional No.20 Tahun 2003).

Selanjutnya, pendidikan adalah proses pengubahan sikap dan tata laku seseorang atau kelompok orang dalam usaha mendewasakan manusia melalui upaya pengajaran dan pelatihan, proses pembuatan, dan cara mendidik. Dengan memperoleh pendidikan, anak didik diharapkan mendapat dorongan dan kesiapan untuk suatu kegiatan belajar. Untuk itu, masalah minat dan kesiapan merupakan salah satu masalah pokok, sehingga tidak heran jika masalah tersebut banyak di bahas orang (Hasbullah, 2011).

Sekolah menengah kejuruan merupakan salah satu lembaga pendidikan yang bertujuan untuk mempersiapkan lulusannya menjadi tenaga kerja yang mempunyai pengetahuan dan keterampilan tingkat menengah sesuai dengan bidangnya (Arifianti Diah, 2011). Salah satu kompetensi yang dilaksanakan di sekolah menengah kejuruan program keahlian jasa boga adalah pengolahan makanan Indonesia. Mengingat begitu pentingnya pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki siswa dalam mengolah makanan Indonesia, maka diharapkan siswa tersebut harus benar-benar menguasai pengetahuan dan teknik pengolahan makanan Indonesia (Handayani, 2011). Pada belajar mengajar yang aktif ditandai dengan adanya keterlibatan siswa secara komprehensif baik fisik, mental, maupun emosionalnya. Kemampuan guru dalam mengolah proses belajar dan mengajar sangat diperlukan sehingga keterlibatan siswa dapat optimal yang pada akhirnya berpengaruh pada hasil belajar yang lebih baik (Supriadi, 2012).

Berdasarkan hasil observasi penulis tanggal 8 Desember 2014 dengan guru bidang studi pengolahan makanan Indonesia, menyatakan bahwa masih ada siswa yang belum bisa mencapai hasil belajar yang maksimal. Proses belajar mengolah makanan Indonesia bahkan masih ada yang belum tuntas atau kurang memuaskan. Bila dilihat dari nilai siswa tahun 2014 semester genap sebanyak 60 persen siswa memperoleh nilai 70 – 79 dengan KKM 80 dan hanya 40 persen yang di atas KKM. Untuk mencapai hasil yang diinginkan, biasanya guru melakukan remedial.

Namun untuk memperoleh hasil belajar yang tinggi tidaklah mudah, sebab banyak faktor-faktor yang mempengaruhinya. Menurut Slameto (2010:54) ada

dua faktor yang mempengaruhi hasil belajar, yaitu faktor Internal dari dalam diri siswa meliputi jasmaniah (kesehatan dan cacat tubuh), Psikologi (inteligensi, perhatian, minat, bakat, motivasi, kematangan dan kesiapan), dan keaktifan siswa dalam masyarakat. Sedangkan faktor Eksternal (dari luar diri siswa) meliputi keluarga (cara orang tua mendidik, relasi antara anggota keluarga, suasana rumah dan latar belakang kebudayaan), dan masyarakat (kegiatan siswa dalam masyarakat, media massa, teman bergaul dan bentuk kehidupan masyarakat).

Salah satu faktor internal yang dominan, yaitu kesiapan, kesiapan sangat mempengaruhi kehidupan manusia, ketika ia akan melakukan suatu kegiatan selalu mempersiapkan yang akan dilakukannya. Oleh karena itu kesiapan siswa sebelum melakukan aktivitas belajar sangat di tuntut dalam pembelajaran mengolah makanan Indonesia. Siswa harus memahami dan menguasai resep, siswa harus untuk mengolah makanan, siswa juga harus menyediakan peralatan pengolahan makanan, dan siswa benar – benar dalam kondisi segar, baik secara psikis juga dalam mempersiapkan diri terhadap pembelajaran.

Berdasarkan hal tersebut maka perlu dilakukan penelitian ini dengan judul : Hubungan Kesiapan Siswa Dalam Praktek Boga Dengan Hasil Belajar Mengolah Makanan Indonesia Di SMK Sandhy Putra 2 Medan.

## **B. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah yang dikemukakan diatas maka identifikasi masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana kesiapan siswa dalam praktek boga?

2. Bagaimana hasil belajar siswa dalam mengolah makanan Indonesia ?
3. Sejauh mana minat belajar siswa dalam pengolahan makanan Indonesia ?
4. Apakah faktor – faktor yang mempengaruhi hasil belajar siswa dalam mengolah makanan Indonesia ?
5. Bagaimana pengetahuan siswa tentang mengolah makanan Indonesia ?
6. Apakah kesiapan siswa dalam praktek berpengaruh terhadap hasil belajar mengolah makanan Indonesia ?
7. Apakah ada hubungan kesiapan siswa dalam praktek boga dengan hasil belajar mengolah makanan Indonesia ?

### **C. Pembatasan Masalah**

Adapun batasan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Kesiapan siswa dalam praktek boga dibatasi pada kesiapan fisik, kesiapan materi, fasilitas belajar, lingkungan.
2. Hasil belajar mengolah makanan Indonesia dibatasi pada hasil praktek mengolah soto banjar.
3. Objek penelitian adalah siswa kelas X Sandhy Putra 2 Medan

### **D. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang dan masalah yang teridentifikasi diatas masalah dalam penelitian dirumuskan sebagai berikut :

1. Bagaimana kesiapan siswa dalam praktek Boga?
2. Bagaimana hasil belajar siswa dalam mengolah makanan Indonesia?

3. Bagaimana hubungan kesiapan siswa dalam praktek boga dengan hasil belajar mengolah makanan Indonesia?

#### **E. Tujuan Penelitian**

Tujuan dalam penelitian ini adalah untuk Mengetahui

1. Kesiapan siswa dalam praktek boga.
2. Hasil belajar siswa dalam mengolah makanan Indonesia
3. Hubungan kesiapan siswa dalam praktek boga dengan hasil belajar mengolah makanan Indonesia

#### **F. Manfaat Penelitian**

Hasil penelitian ini diharapkan bermanfaat bagi siswa SMK agar dapat meningkatkan hasil belajar mengolah makanan Indonesia, sebagai bahan pertimbangan bagi guru untuk dapat merubah pola pengajarannya dan sebagai bahan masukan bagi peneliti sebagai calon guru bidang produktif dalam hal praktek, sebagai bahan untuk memberikan informasi bagi mahasiswa yang ingin mengadakan penelitian yang relevan dengan penelitian ini.