

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Pendidikan merupakan suatu kegiatan yang universal dalam kehidupan manusia, karena dimana pun dan kapan pun di dunia terdapat pendidikan tersebut. Pendidikan pada hakikatnya merupakan usaha manusia untuk memanusiakan manusia itu sendiri, yaitu untuk membudayakan manusia atau untuk memuliakan manusia. (Siregar, dkk 2021). Pendidikan adalah proses sistematis untuk mengembangkan potensi-potensi individu agar menjadi manusia yang memiliki pengetahuan, keterampilan, dan karakter yang dibutuhkan untuk hidup di masyarakat, berbangsa, dan juga bernegara (Yunus Abidin, 2021).

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) adalah salah satu tempat untuk peserta didik melaksanakan pembelajaran, yang mana SMK lebih bersifat praktik yang bertujuan untuk membentuk skill dan kemampuan dari siswa sehingga siswa mampu terampil dan inovatif. SMK tersebut yaitu SMK Putra Anda Binjai. Salah satu program keahlian tersebut adalah Tata Boga (Quipper). Pada program keahlian tata boga ini, salah satu mata pelajarannya yaitu Dasar Kuliner. Hasil praktek adalah hasil nyata dari suatu kegiatan yang telah diajarkan dalam teori yang ditandai oleh adanya perubahan kearah yang lebih baik dilihat dari hasil

karya yang ditunjukkan oleh para siswa seperti pada pembuatan sponge cake pada mata pelajaran dasar kuliner (Sudjana,2020).

Dasar kuliner adalah segala sesuatu yang berkaitan dengan makanan, baik dari segi bahan, proses pengolahan makanan dan penyajian makanan. Kuliner tidak hanya menyangkut rasa dan tekstur, tetapi juga mencakup pengetahuan, kreativitas dalam menyajikan makanan. (Mulyani, 2020). Pada mata pelajaran dasar kuliner terdapat materi ajar yaitu pengetahuan bahan makanan, potongan sayur, teknik pengolahan, hygiene dan sanitasi. Pada penelitian ini penulis mengambil materi teknik pengolahan panas kering. Teknik ini merupakan mengolah makanan tanpa bahan cairan untuk mematangkannya. Teknik pengolahan yang digunakan dalam penelitian ini yaitu baking (memanggang). Pada umumnya teknik ini dilakukan dengan menggunakan oven seperti pada praktek dasar kuliner yaitu pembuatan sponge cake.

Sponge cake adalah jenis cake dasar yang paling umum digunakan sebagai bahan dasar untuk berbagai jenis cake lainnya. sponge cake ini memiliki tekstur yang lembut dan berpori karena proses pengocokkan telur yang menghasilkan banyak rongga udara. Cake ini terbuat dari telur, gula, lemak, pengembang dan tepung. cake ini memiliki rasa yang ringan dan manis namun tidak terlalu kuat. Aroma pada sponge cake dihasilkan dari vanili yang digunakan pada pembuatan sponge cake. (Manley, 2020). Selain itu menurut Sutedja (2020) kegagalan sponge cake disertai karena pengocokan telur yang kurang maksimal, teknik melipat tepung yang salah, perbandingan bahan yang tidak tepat, Suhu oven

yang tidak tepat, Terlalu sering membuka pintu oven dan ukuran loyang yang tidak sesuai.

Berdasarkan data hasil observasi dan wawancara yang dilakukan penulis dengan guru mata pelajaran dasar kuliner di SMK Putra Anda Binjai, Dilihat dari hasil praktek dasar kuliner dengan Kriteria Ketercapaian Tujuan Pembelajaran (KKTP) adalah 75. Didapati dari 30 siswa terdapat 67%, atau sebanyak 20 siswa memiliki hasil praktek yang rendah dibawah KKTP (<75) dan 33% atau sebanyak 10 siswa yang mendapat nilai tuntas diatas KKTP (>75). Didapat menurut guru salah satu faktor tidak tuntasnya nilai siswa terdapat pada pengetahuan bahan makanan, hal ini disebabkan karena kurangnya pengetahuan siswa tentang cara pengolahan bahan makanan, seperti dalam memahami resep sponge cake akibatnya terdapat kegagalan pada pembuatan sponge cake seperti cake tidak matang sempurna, tekstur terlalu keras dan padat, permukaan cake menggerut, permukaan cake lengket di loyang, adonan tidak mengembang dengan baik. Selain ini faktor yang akan mendukung keberhasilan praktek salah satunya yaitu adanya kesiapan belajar karena faktor tersebut dapat membantu siswa dalam mengatasi permasalahan.

Terdapat faktor yang mempengaruhi hasil praktek siswa, menurut Slameto (2021), faktor yang mempengaruhi belajar salah satunya ialah faktor internal. faktor internal yang mempengaruhi hasil praktek siswa yaitu kurangnya pengetahuan bahan makanan. Pengetahuan bahan makanan merupakan ilmu yang mempelajari sifat fisik dan kimia pada bahan makanan yang berasal dari

nabati maupun hewani, yang mengandung nilai gizi dari makanan tersebut. Lee et al (2022) menyatakan pengetahuan bahan makanan dan proses pengolahan bahan makanan sangat berpengaruh terhadap hasil akhir dari masakan agar menghasilkan makanan dengan tekstur, rasa dan penampilan yang sesuai.

Selain itu, kesiapan belajar siswa juga menjadi salah satu faktor internal yang mempengaruhi hasil praktek siswa tersebut. Kesiapan belajar yang ada pada peserta didik akan mempengaruhi kelancaran kegiatan pembelajaran. Hasil praktek dapat maksimal karena adanya kesiapan yang maksimal dalam belajar. Proses pembelajaran peserta didik sangat perlu diperhatikan kesiapan belajarnya. Jika kesiapan belajar sudah tertanam pada diri peserta didik, maka peserta didik akan memperoleh hasil belajar yang jauh lebih baik dari pada tanpa adanya kesiapan dalam belajar. (ma'shumah, 2020). Jadi dapat disimpulkan pengetahuan bahan makanan dan kesiapan belajar adalah salah satu faktor internal yang mempengaruhi kurangnya hasil praktek siswa. Penerapan faktor ini yang akan mendorong siswa agar mendapatkan hasil praktek yang lebih baik.

Dengan adanya pengetahuan bahan makanan dan kesiapan belajar diharapkan siswa mampu melaksanakan praktik dasar kuliner lebih maksimal. Berdasarkan latar belakang masalah tersebut, maka perlu dilakukan penelitian

dengan judul “Hubungan Pengetahuan Bahan Makanan Dan Kesiapan Belajar Dengan Hasil Praktek Dasar Kuliner Di SMK Putra Anda Binjai”.

1.2 Identifikasi Masalah

Identifikasi masalah dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Kurangnya pengetahuan siswa tentang bahan makanan
2. Kurangnya kesiapan belajar pada siswa
3. Kurangnya pengetahuan siswa tentang pembuatan sponge cake
4. Rendahnya nilai hasil praktek pembuatan sponge cake
5. Rendahnya pengetahuan bahan makanan dan kesiapan belajar siswa dengan hasil praktek dasar kuliner
6. Kurangnya keaktifan siswa dalam kesiapan belajar

1.3 Pembatasan Masalah

Adapun batasan dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Pengetahuan bahan makanan dibatasi pada pengetahuan bahan makanan Gandum, telur, lemak dan minyak, gula dan bahan pengembang
2. Kesiapan belajar dibatasi pada kondisi fisik, kondisi mental, kondisi emosional, kondisi kebutuhan dan kondisi pengetahuan
3. Hasil praktek dasar kuliner dibatasi pada pembuatan sponge cake
4. Subjek penelitian yaitu seluruh siswa kelas X SMK Putra Anda Binjai

1.4 Rumusan Masalah

Adapun yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana pengetahuan bahan makanan?
2. Bagaimana kesiapan belajar siswa?
3. Bagaimana hasil praktek dasar kuliner?
4. Bagaimana hubungan pengetahuan bahan makanan dengan hasil praktek dasar kuliner?
5. Bagaimana hubungan kesiapan belajar siswa dengan hasil praktek dasar kuliner?
6. Bagaimana hubungan pengetahuan bahan makanan dan kesiapan belajar dengan hasil praktek dasar kuliner?

1.5 Tujuan Penelitian

Adapun yang menjadi tujuan penelitian untuk mengetahui:

1. Pengetahuan bahan makanan pada mata pelajaran dasar kuliner
2. Kesiapan belajar siswa
3. Hasil praktek dasar kuliner
4. Hubungan pengetahuan bahan makanan dengan hasil praktek dasar kuliner
5. Hubungan kesiapan belajar siswa dengan hasil praktek dasar kuliner

6. Hubungan pengetahuan bahan makanan dan kesiapan belajar dengan hasil praktek dasar kuliner

1.6 Manfaat Penelitian

Adapun yang menjadi manfaat penelitian ini adalah:

Bagi guru sebagai referensi dan meningkatkan motivasi untuk menerapkan berbagai teknik, strategi, dan metode yang efektif untuk menunjang proses pembelajaran sehingga dapat meningkatkan motivasi siswa yang akhirnya berdampak baik pada hasil praktek siswa. Bagi sekolah, hasil penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan kualitas proses belajar mengajar. Bagi peneliti, merupakan suatu tindakan kolaboratif yang diharapkan dapat dijadikan bahan kajian dalam inovasi pembelajaran yang meningkatkan mutu pendidikan. menambah wawasan dan dapat bermanfaat dalam membantu mengidentifikasi pengetahuan bahan makanan dan kesiapan belajar yang dapat mempengaruhi hasil praktek dasar kuliner produk kering yaitu dalam membuat sponge cake.