

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pendidikan disebut suatu tahap yang digunakan agar manusia mendapatkan pemahaman, pengetahuan dan perilaku sesuai dengan kebutuhannya. Melalui jalur pendidikan formal, informal, dan nonformal pendidikan bisa didapatkan. Salah satu yang termasuk dalam jalur pendidikan formal adalah Sekolah Tinggi Kejuruan (Haudi, 2020).

SMK Putra Anda Binjai adalah salah satu lembaga pendidikan kejuruan yang menyediakan program keahlian Tata Boga sebagai upaya mempersiapkan sumber daya manusia yang terampil dalam bidang kuliner. Dalam Permendikbud Nomor 34 Tahun 2020 mengenai Standar Nasional Pendidikan SMK/ MAK, ditegaskan bahwa pendidikan kejuruan harus berorientasi pada penguasaan kompetensi keahlian berbasis industri dan dunia kerja. Saat ini kebutuhan tenaga kerja di bidang kuliner, terutama peluang kerja di luar negeri, baik untuk kapal pesiar maupun hotel, telah memberikan pengaruh yang cukup besar untuk menciptakan tenaga kerja yang terampil dan membutuhkan lebih spesifik pengajaran, efesiensi, dan efektivitas, dengan menitikberatkan praktik yang intensif (Bartono, 2020).

Salah satu mata pelajaran penting dalam program keahlian Tata Boga adalah Konsentrasi keahlian dengan elemen pembelajarannya Pengolahan makanan dan minuman, dengan salah satu kompetensi yang harus dikuasai adalah pengolahan hidangan penutup/ *dessert* kontinental. Hidangan penutup dari negara-

negara Eropa seperti *creme brulee*, *souffle*, dan *mousse* tidak hanya menuntut teknik pengolahan yang presisi, tetapi juga pemahaman terhadap istilah asing seperti *tempering*, *caramelizing*, *folding*, serta *custard*, yang sebagian besar berasal dari bahasa Inggris dan Perancis (Gisslen, 2021). Pada mata pelajaran ini, siswa diharapkan lebih sering melakukan praktik dengan mengikuti prosedur pengolahan, penggunaan bahan, serta standar resep yang memuat istilah-istilah asing, baik dalam Bahasa Inggris maupun Perancis, yang perlu dikuasai oleh peserta didik program keahlian Tata Boga agar dapat meningkatkan kualitas hasil olahan *dessert* (Bartono, 2020). Oleh karena itu, pengetahuan serta penguasaan terhadap istilah-istilah bahasa asing menjadi salah satu kompetensi dasar yang harus dimiliki siswa agar siswa dapat memahami instruksi resep dan menerapkan teknik pengolahan secara tepat (Suhartono, 2020).

Hasil praktik adalah nilai yang didapat dari siswa selama masa belajar atau praktik. Pembelajaran praktik merupakan suatu proses untuk mengembangkan keterampilan siswa melalui penerapan berbagai metode sesuai dengan jenis keterampilan serta peralatan yang digunakan (Yanto et.al, 2022). Hidangan penutup kontinental (*continental dessert*) adalah sajian makanan manis yang berasal dari negara-negara Eropa. Pengolahan *dessert* merupakan salah satu materi pembelajaran yang banyak menggunakan istilah bahasa asing, terutama dari Bahasa Inggris dengan berbagai teknik pembuatan *dessert* seperti *tempering*, *caramelizing*, *folding* ataupun bahasa Perancis seperti *crème brûlée*, *soufflé*, *mousse* yang harus dipahami siswa untuk mengaplikasikan pengolahan yang tepat. Salah satu makanan penutup yang banyak dikenal adalah *Crème brulee*. *Crème*

brulee merupakan hidangan penutup khas Perancis berupa *custard* (krim, telur, dan susu) yang lembut dengan lapisan gula di atasnya yang dikaramelisasi menggunakan *torch* hingga menjadi keras dan renyah, tekstur bagian bawahnya lembut dan *creamy*, sedangkan permukaannya garing (Gisslen, 2021). Tujuan memiliki kemampuan ini adalah agar siswa dapat menguasai teknik-teknik memasak dengan standar internasional, memahami karakteristik bahan dan menu khas negara Barat, serta dapat meningkatkan peluang karier di dunia industri. Selain itu, kemampuan ini juga mendukung peluang berwirausaha di bidang kuliner dengan konsep internasional. Namun, hasil praktik pengolahan makanan kontinental siswa mengalami variasi dalam hasil akhir olahan.

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi yang dilakukan pada bulan april 2025 bersama Ibu Tika selaku ketua prodi di SMK Putra Anda Binjai, hasil praktik siswa kelas XI tahun ajaran 2023/2024 menunjukkan dari 38 siswa yang mengikuti praktek mengolah *dessert*, terdapat hanya 6 (15,79%) siswa yang berhasil memperoleh nilai dalam rentang 80-90, sementara 32 (84,21%) siswa lainnya hanya mendapat nilai antara 70-80. Dengan Kriteria Ketercapaian Tujuan Pembelajaran (KKTP) yaitu 70. Permasalahan utama yang dapat diidentifikasi dalam penelitian ini adalah rendahnya proporsi siswa dalam mencapai nilai tinggi dalam praktik. Meskipun semua siswa berhasil memenuhi KKTP, hanya sebagian kecil yang menunjukkan hasil memuaskan, nilai yang didapat masih menunjukkan adanya kesenjangan dalam kualitas hasil praktik. Hal ini menunjukkan banyak siswa yang hanya memenuhi standar minimum tanpa menunjukkan pemahaman dan keterampilan yang optimal dalam pengolahan makanan kontinental.

Berdasarkan standar mutu produk (The Professional Pastry Chef, 2020), *creme brulee* yang baik memiliki karakteristik tekstur *custard* yang lembut, permukaan halus tanpa gelembung, aroma vanila tanpa amis, serta lapisan karamel tipis berwarna cokelat keemasan. Namun, pada praktik yang dilakukan siswa ditemukan berbagai kegagalan hasil akhir, seperti *custard* yang terlalu cair akibat penggunaan suhu terlalu rendah, *custard* yang keras karena tidak menggunakan *heavy cream*, aroma amis, hingga permukaan gula yang tidak terkaramelisasi merata.

Permasalahan tersebut tidak hanya berkaitan dengan kesalahan teknis dalam pengolahan, melainkan juga dipengaruhi oleh sejumlah faktor internal dan eksternal. Slameto (dalam Oktaviani, 2024), mengemukakan bahwa keberhasilan hasil praktik dipengaruhi oleh faktor intrinsik, yaitu faktor yang berasal dari dalam diri siswa, meliputi intelegensi, pengetahuan, perhatian, minat, motivasi, kesiapan belajar, keterampilan, dan kematangan. Selain itu, faktor eksternal juga mempengaruhi capaian praktik siswa meliputi, lingkungan keluarga, lingkungan pendidikan, dan masyarakat sekitar.

Berdasarkan pengamatan yang dilakukan, kemampuan siswa dalam memahami istilah-istilah bahasa asing yang digunakan dalam resep relatif terbatas. Padahal, penguasaan pengetahuan istilah bahasa asing memiliki peran penting dalam mendukung pemahaman penguasaan teknik, penerapan resep secara tepat, pemahaman instruksi kerja secara tepat. Secara teoritis, penguasaan kosa kata bahasa asing dalam bidang keahlian tertentu termasuk dalam ranah *language for specific purposes* (LSP) yang menurut Hutchinson dan Waters

penguasaan bahasa yang terfokus pada kebutuhan keilmuan atau profesi tertentu. Dalam bidang tata boga, pemahaman istilah kuliner asing mendukung pemrosesan informasi, pemahaman instruksi, dan pelaksanaan praktik yang sesuai dengan standar industri perhotelan internasional. Pengetahuan istilah bahasa asing didefinisikan sebagai kemampuan dalam mengenali, mengaplikasikan serta memahami frasa ataupun kata dalam bahasa asing yang menjadi terminologi baku dalam bidang kuliner (Alamsyah, 2023). Terminologi ini meliputi nama hidangan, teknik pengolahan, peralatan, bahan baku, yang pada umumnya tidak dijelaskan ke dalam bahasa lokal untuk mempertahankan standar otentisitas dan standar internasional. Kurangnya pengetahuan siswa mengenai istilah-istilah dalam bahasa asing yang sering digunakan pada resep dan teknik memasak hal ini menyebabkan siswa kesulitan dalam menerjemahkan dan memahami instruksi yang diberikan karena pada pembelajaran pengolahan *dessert* kontinental, sebagian besar menggunakan bahasa asing.

Selain itu, beberapa siswa menunjukkan minat belajar yang rendah terhadap pengolahan *dessert* yang mana membutuhkan ketelitian dan konsistensi yang tinggi. Kurangnya minat belajar ini mengakibatkan rendahnya perhatian dan ketekunan siswa dalam memahami setiap tahap proses pengolahan. Minat belajar adalah upaya dalam diri seseorang untuk melakukan kegiatan belajar untuk mendapatkan pengetahuan tambahan dan keterampilan serta pengalaman (Furqon, 2024). Siswa yang memiliki minat tinggi terhadap pelajaran akan lebih aktif, antusias, dan berinisiatif untuk mengembangkan pengetahuannya, termasuk dalam memahami istilah asing dan menerapkannya dalam praktik. Sebaliknya, siswa

dengan minat rendah cenderung kurang fokus, cepat bosan, yang menyebabkan hasil praktik kurang maksimal.

Fenomena di lapangan ini menunjukkan bahwa hasil praktik mengolah *dessert* di SMK masih bervariasi. Beberapa siswa menunjukkan hasil yang memuaskan, sementara yang lain menghadapi kesulitan memahami resep dan teknik. Faktor internal yang paling dominan dalam konteks ini adalah terbatasnya pengetahuan istilah bahasa asing siswa serta rendahnya minat belajar siswa. Kedua faktor internal ini secara langsung memengaruhi kesiapan siswa dalam menjalankan praktik dan ketelitian dalam mengikuti instruksi. Hal ini memunculkan dugaan bahwa ada hubungan antara pengetahuan istilah bahasa asing dan minat belajar siswa dengan hasil praktik *dessert*.

Berdasarkan permasalahan tersebut, penelitian ini dilakukan untuk mengetahui “**Hubungan Pengetahuan Istilah Bahasa Asing Dan Minat Belajar Siswa Dengan Hasil Praktik Dessert Di SMK Putra Anda Binjai**”.

1.2. Identifikasi Masalah

Adapun identifikasi masalah pada penelitian ini adalah :

1. Rendahnya pengetahuan istilah bahasa asing siswa
2. Rendahnya minat belajar siswa
3. Kurang optimalnya hasil praktik siswa dalam olahan *dessert*
4. Kurangnya ketelitian siswa dalam memperhatikan takaran resep yang tepat
5. Kurangnya pemahaman siswa dalam teknik mengolah *dessert*

1.3. Pembatasan Masalah

Adapun batasan masalah pada penelitian ini adalah :

1. Pengetahuan istilah bahasa asing dibatasi pada Bahasa Inggris dan Prancis pada 4 aspek yaitu, mengidentifikasi istilah bahan, alat, teknik pengolahan, dan penyajian akhir yang digunakan pada pengolahan *dessert*.
2. Minat belajar siswa dibatasi pada 4 aspek yaitu, perasaan bahagia, perhatian, ketertarikan, dan keterlibatan siswa.
3. Hasil praktik mengolah *dessert* dibatasi pada keterampilan siswa dalam membuat *crème brûlée*, mencakup ketepatan kualitas produk (aroma, tekstur, warna, rasa, bentuk, keserasian, kreativitas).
4. Subjek penelitian ini dibatasi pada siswa kelas XI Boga SMK Putra Anda Binjai tahun ajaran 2025/2026.

1.4. Perumusan Masalah

Adapun rumusan masalah pada penelitian ini adalah :

1. Bagaimana pengetahuan istilah bahasa asing siswa di SMK Putra Anda Binjai?
2. Bagaimana minat belajar siswa di SMK Putra Anda Binjai?
3. Bagaimana hasil praktik *dessert* siswa di SMK Putra Anda Binjai?
4. Bagaimana hubungan antara pengetahuan istilah bahasa asing dengan hasil praktik *dessert* di SMK Putra Anda Binjai?
5. Bagaimana hubungan antara minat belajar siswa dengan hasil praktik *dessert* di SMK Putra Anda Binjai?
6. Bagaimana hubungan pengetahuan istilah bahasa asing dan minat belajar

siswa dengan hasil praktik *dessert* di SMK Putra Anda Binjai?

1.5. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui :

1. Pengetahuan istilah bahasa asing
2. Minat belajar siswa
3. Hasil praktik *dessert*
4. Hubungan pengetahuan istilah bahasa asing dengan hasil praktik *dessert* siswa di SMK Putra Anda Binjai
5. Hubungan minat belajar dengan hasil praktik *dessert* siswa di SMK Putra Anda Binjai
6. Hubungan pengetahuan istilah bahasa asing dan minat belajar siswa dengan hasil praktik *dessert* di SMK Putra Anda Binjai

1.6. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah untuk menjadikan sumber pengetahuan dan informasi terkait pentingnya penguasaan istilah bahasa asing dan minat belajar siswa dalam meningkatkan kemampuan praktik mengolah makanan kontinental, terutama pada materi *dessert* yaitu pembuatan *crème brûlée*. Selain itu, penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan pertimbangan untuk sekolah dalam melakukan evaluasi pembelajaran, serta menjadi sumber referensi bagi penelitian-penelitian selanjutnya.