

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pendidikan merupakan aspek global yang dapat diukur dan dibandingkan kualitasnya dengan kriteria penilaian tertentu. Secara global, kualitas sistem pendidikan Indonesia menempati posisi ke-67 dari 203 negara dalam *international database World Top 20 Project* (worldtop20.org). Berikut merupakan capaian skor perolehan ranking kualitas sistem pendidikan di Indonesia :

1. Skor 68% untuk tingkat pendaftaran sekolah anak usia dini,
2. Skor 100% untuk tingkat penyelesaian peserta didik jenjang pendidikan Sekolah Dasar (SD),
3. Skor 91.19% untuk tingkat penyelesaian peserta didik jenjang pendidikan Sekolah Menengah (SM),
4. Skor 78% untuk tingkat penyelesaian peserta didik jenjang pendidikan Sekolah Menengah Akhir (SMA), dan
5. Skor 19% untuk tingkat penyelesaian mahasiswa jenjang Perguruan Tinggi (PT).

Data tersebut dibenarkan berdasarkan penilaian kualitas sistem pendidikan di Indonesia yang melansir dari halaman *International Database* pada *World Top 20 Project*. Berikut merupakan data kualitas sistem pendidikan Indonesia menurut berdasarkan website resmi tersebut:

Tabel 1.1 Data Kualitas Sistem Pendidikan Indonesia Menurut *World Top 20*

<i>Project</i>	
School Life Expectacy	12.9 years
Government Investment in Education	4%
School Safe Level	12 out 15
Education Outcomes	

School Completion Rate	%	Female	Male	2030 Goal
Early Childhood Enrollment Rate	68%	NA	NA	100%
Primary School Completion Rate	100%	99.07%	100%	100%
Secondary School Completion Rate	91.19%	95.64%	86.97%	100%
High School Completion Rate	78%	NA	NA	80%
College Graduation Rate	19%	NA	NA	20%
Academic Levels	Total	Reading	Math	Science
Primary Levels	265	NA	397	397
Secondary Levels	132	397	NA	NA
School Indicators	%	Pre-Primary	Primary	Secondary
Free Schools	33%	NA	Yes	No
Students to Teacher Ratio	14:1	11:1	17:1	15:1
Out-of-School Children	NA	78.5%	1%	OD

Sumber: (worldtop20.org/indonesia).

Salah satu faktor yang menyebabkan rendahnya kualitas sistem guru di Indonesia disebabkan oleh rendahnya pemahaman guru terhadap perkembangan dan pembaruan kurikulum dan isinya yang harus dijalankan. Karena, di dalam pembaruan tersebut, guru harus dapat menguasai dan mengembangkan seluruh perangkat pembelajaran agar pembelajaran dapat berjalan dengan baik dan mampu meningkatkan pengalaman belajar peserta didik, khususnya bagi guru sebagai pengajar di Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) yang memiliki variasi bidang atau kompetensi keahlian. Seiring perkembangan informasi dan kebutuhan global, berbagai macam jurusan atau bidang keahlian mulai dikembangkan melalui pendidikan, salah satunya program keahlian kuliner.

Program keahlian kuliner menjadi salah satu bidang keahlian atau kompetensi keahlian di SMK yang berkaitan dengan kegiatan yang relevan dengan industri kuliner. Setiap program keahlian SMK memiliki proses pembelajaran yang berbeda. Proses pembelajaran pada program keahlian kuliner berupa pembelajaran

Rizky Nanda Safitri, 2023
 PENGEMBANGAN BUKU TEKS TENTANG KIDS MENU SEBAGAI SUMBER BELAJAR BAGI PESERTA DIDIK PROGRAM KEAHLIAN KULINER UNTUK MENINGKATKAN PEMAHAMAN DAN HASIL BELAJAR PADA MATA PELAJARAN PRODUK KREATIF DAN KEWIRUSAHAAN DI SMK NEGERI 1 CILACAP
 Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

teknik dasar memotong bahan makanan, mengolah bahan makanan, menggunakan peralatan dapur, menyajikan bahan makanan kepada tamu, menjaga kualitas kebersihan dan ketertiban makanan sesuai standar industri, baik untuk hotel, bar, dan restoran (Hasbiana, 2022). Selain itu, proses pembelajaran yang terjadi tidak hanya dilaksanakan di dalam kelas saja, melainkan juga di industri melalui pembelajaran Praktek Kerja Industri (Prakerin) (Sanatang, 2020).

Praktek Kerja Industri (Prakerin) adalah kesempatan yang diberikan kepada peserta didik untuk mengembangkan dan mengimplementasikan kemampuannya secara langsung pada industri yang relevan dengan program studi yang dipilih (Alfadita, 2017). Pada Program Keahlian Kuliner, praktek kerja industri dapat diterapkan di industri perhotelan bidang *food and beverage product*, jasa penerbangan bidang penyedia layanan makanan dan minuman atau *food and beverage product*, maupun industri kuliner lain yang sesuai. Dalam pelaksanaannya, banyak sekali ditemukan hal yang belum dipelajari di sekolah yang kenyataannya dipraktekan secara langsung di industri, seperti halnya *kids menu* yang ada dalam setiap *banquet event order* dari tamu, salah satunya *kids menu*.

Kids menu terdiri dari satu set *menu* pilihan yang khusus disediakan dan dirancang untuk anak-anak dan berbeda penyajian menunya. *Kids menu* dapat dijumpai pada menu sarapan pagi, makan siang, makan malam, hingga acara tertentu yang diselenggarakan di hotel, restoran maupun tempat wisata pilihan. Porsi dan jumlah takaran *kids menu* pun berbeda dengan takaran menu orang dewasa, biasanya jumlah takaran *kids menu* akan jauh lebih sedikit dengan pemilihan bahan yang mengandung banyak gizi dan serat untuk menunjang kebutuhan gizi anak.

Berdasarkan pengalaman Praktek Kerja Industri (Prakerin) yang dialami peneliti dan peserta didik pada saat magang di Noor Hotel Bandung dan di beberapa hotel daerah, peneliti merasa bahwa pemahaman terkait *kids menu* perlu diberikan kepada peserta didik pada saat mengajar ataupun penelitian melalui pengembangan buku teks *kids menu*, agar peserta didik dapat memperoleh kesempatan belajar dimanapun dan kapanpun dengan tampilan yang menarik sehingga dapat mengurangi terjadinya *gap* dan kesalahpahaman antara peserta didik sebagai

pemegang dengan karyawan terkait kemampuan peserta didik yang menjadi faktor kesenjangan karena dianggap kurang siap untuk magang.

Berdasarkan hasil survei pra-penelitian terhadap 212 peserta didik Program Keahlian Kuliner kelas X, XI, dan XII di SMK Negeri 1 Cilacap terhadap praktek *kids menu* di lapangan dan perlunya pengembangan buku teks bagi peserta didik Program Keahlian Kuliner di SMK Negeri 1 Cilacap, menyatakan bahwa 58% dari jumlah keseluruhan peserta didik Program Keahlian Kuliner di SMK Negeri 1 Cilacap pernah menemukan *kids menu* pada saat magang industri dan 74% peserta didik Program Keahlian Kuliner di SMK Negeri 1 Cilacap menyatakan perlu adanya pengembangan buku teks *kids menu*.

Selain itu, 6 dari 8 guru pengajar Program Keahlian Kuliner di SMK Negeri 1 Cilacap yang mengikuti survei pra-penelitian menyatakan diperlukan adanya pengembangan materi *kids menu* melalui buku teks fisik dengan tampilan yang menarik pada mata pelajaran Produk Kreatif dan Kewirausahaan (PKK). Guru pengajar selaku responden survey pra-penelitian ini menerangkan bahwa pengembangan buku teks sesuai diterapkan pada mata pelajaran PKK karena mata pelajaran Produk Kreatif dan Kewirausahaan (PKK) adalah mata pelajaran yang berkaitan dengan kreatifitas yang mata pelajarannya bersifat fleksibel dan dapat dikembangkan sesuai dengan kebutuhan belajar peserta didik.

Berdasarkan permasalahan yang ditemukan diatas, pengembangan buku teks *kids menu* perlu untuk dilakukan agar peserta didik dapat mengetahui dan memahami materi tentang *kids menu* secara aktif dan mandiri melalui buku teks yang dapat dibaca dimanapun dan kapanpun sebelum peserta didik melaksanakan praktek kerja industri. Selain itu, tujuan diadakannya penelitian terhadap pengembangan buku teks *kids menu* ini adalah untuk mendeskripsikan buku teks yang tepat untuk digunakan peserta didik dalam kegiatan belajar mandiri, mendeskripsikan proses pengembangan buku teks *kids menu* yang tepat, mendeskripsikan respon atau tanggapan peserta didik terhadap penerapan buku teks *kids menu*, dan mendeskripsikan peningkatan hasil belajar peserta didik terhadap penerapan buku teks *kids menu*.

Penelitian dan pengembangan buku teks *kids menu* dilakukan di SMK Negeri 1 Cilacap yang merupakan satu-satunya sekolah vokasi atau kejuruan negeri di

Cilacap yang memiliki program keahlian pariwisata, khususnya kuliner. Penelitian dan pengembangan ini diawali dengan perencanaan, pelaksanaan, observasi, dan refleksi penelitian sesuai dengan alur penelitian dengan metode pendekatan Penelitian Tindakan Kelas (PTK)

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang permasalahan yang muncul, berikut rumusan masalah penelitian ini:

1. Bagaimana buku teks *kids menu* yang tepat untuk digunakan peserta didik sebagai sumber belajar dalam pembelajaran Produk Kreatif dan Kewirausahaan (PKK) pada Program Keahlian Kuliner kelas XI di SMK Negeri 1 Cilacap?
2. Bagaimana proses pengembangan buku teks *kids menu* yang tepat untuk pembelajaran Produk Kreatif dan Kewirausahaan (PKK) kelas XI pada Program Keahlian Kuliner di SMK Negeri 1 Cilacap?
3. Bagaimana respon peserta didik terhadap penerapan pengembangan buku teks *kids menu* dalam Produk Kreatif dan Kewirausahaan (PKK) kelas XI pada Program Keahlian Kuliner di SMK Negeri 1 Cilacap?
4. Bagaimana peningkatan hasil belajar peserta didik setelah penerapan pengembangan buku teks *kids menu* dalam pembelajaran Produk Kreatif dan Kewirausahaan (PKK) kelas XI pada Program Keahlian Kuliner di SMK Negeri 1 Cilacap?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, tujuan dilaksanakannya penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mendeskripsikan buku teks *kids menu* yang tepat untuk digunakan peserta didik sebagai sumber belajar pada pembelajaran Produk Kreatif dan Kewirausahaan (PKK) kelas XI pada Program Keahlian Kuliner di SMK Negeri 1 Cilacap,

2. Mendeskripsikan proses pengembangan buku teks *kids menu* untuk pembelajaran Produk Kreatif dan Kewirausahaan (PKK) pada Program Keahlian Kuliner kelas XI di SMK Negeri 1 Cilacap,
3. Mendeskripsikan respon peserta didik terhadap penerapan pengembangan buku teks *kids menu* dalam pembelajaran Produk Kreatif dan Kewirausahaan (PKK) pada Program Keahlian Kuliner kelas XI di SMK Negeri 1 Cilacap.
4. Mendeskripsikan peningkatan hasil belajar peserta didik terhadap penerapan pengembangan buku teks *kids menu* dalam pembelajaran Produk Kreatif dan Kewirausahaan (PKK) pada Program Keahlian Kuliner kelas XI di SMK Negeri 1 Cilacap.

1.4 Manfaat Penelitian

Secara umum, penelitian pengembangan buku teks *kids menu* bagi peserta didik Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Program Keahlian Kuliner kelas XI di SMK Negeri 1 Cilacap adalah untuk memberikan kesiapan pengetahuan dan keterampilan terkait *kids menu* dalam pembelajaran Produk Kreatif dan Kewirausahaan (PKK) melalui pengembangan buku teks oleh guru mata pelajaran. Adapun manfaat penelitian ini dilihat dari 2 (dua) aspek, yaitu aspek teoritis dan aspek praktis. Berikut dibawah merupakan manfaat penelitian ini berdasarkan aspek teoritis dan aspek praktis:

1.4.1 Aspek Teoritis

Secara teoritis, penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi peserta didik Program Keahlian Kuliner di SMK Negeri 1 Cilacap terhadap pemahaman tentang *kids menu* dan bagi guru yang dapat dijadikan sebagai landasan pengembangan buku teks pada mata pembelajaran lain yang belum sempat tersampaikan.

1.4.2 Aspek Praktis

Secara praktis, penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi guru, peserta didik, pihak sekolah, industri dan penulis. Berikut dibawah ini merupakan penjabaran dari manfaat praktis penelitian ini;

1. Bagi guru

Bagi guru, penelitian ini memiliki manfaat untuk menambah referensi pengembangan buku teks yang relevan dengan mata pelajaran terkait yang disesuaikan dengan kebutuhan peserta didik.

2. Bagi peserta didik

Bagi peserta didik, penelitian ini memiliki manfaat untuk menambah pengetahuan tentang *kids menu* dan mempersiapkan diri sebelum melaksanakan praktek kerja lapangan atau *on the job training* terhadap hal kecil yang belum dipelajari di sekolah, namun dipraktikkan di lapangan.

3. Bagi pihak sekolah

Bagi pihak sekolah, penelitian ini memiliki manfaat untuk dijadikan sebagai rujukan dan evaluasi terkait kebutuhan buku teks dalam proses penyampaian materi pembelajaran.

4. Bagi industri

Bagi industri, penelitian ini memiliki manfaat untuk mengurangi terjadinya gap atau kesalahpahaman terhadap kemampuan pengetahuan dan keterampilan peserta didik terkait menu khusus anak atau *kids menu* yang dapat menurunkan kepercayaan diri dan mental peserta didik dalam kegiatan praktek kerja lapangan.

5. Bagi peneliti

Bagi peneliti, penelitian ini memiliki manfaat untuk memberikan pengalaman secara langsung bagaimana proses penyusunan dan pengembangan buku teks yang baik dan sesuai kebutuhan mengajar guru.

1.5 Struktur Organisasi Skripsi

Struktur organisasi skripsi merupakan kesatuan isi skripsi yang dilengkapi dengan pembahasan (Nurfitri, 2017). Sehingga, struktur organisasi skripsi terdiri dari kesatuan bab dan sub bab dalam skripsi. Berikut dibawah ini penjabaran struktur organisasi skripsi:

Bab I, merupakan uraian dari pendahuluan. Pendahuluan merupakan awal dari uraian skripsi yang berisi latar belakang, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian dan struktur organisasi skripsi.

Bab II, merupakan uraian dari landasan teori yang terdiri dari teori utama (sumber belajar, buku teks *kids menu*, dan pemahaman dan hasil belajar), penelitian terdahulu, kerangka berpikir dan hipotesis tindakan.

Bab III, merupakan uraian dari metode penelitian yang terdiri dari desain penelitian, waktu dan tempat penelitian, objek dan subjek penelitian, prosedur penelitian (terdiri dari tahapan siklus 1, 2, dan 3), teknik pengumpulan data, instrumen penelitian (terdiri dari kisi-kisi soal atau tes untuk siklus 1, 2, dan 3, lembar observasi, dan lembar penilaian), teknik pengolahan data, dan indikator keberhasilan penelitian.

Bab IV, merupakan uraian yang berisi tentang hasil penelitian yang dilengkapi dengan pembahasan sesuai dengan struktur instrumen dan hasil penelitian yang dicapai.

Bab V, merupakan uraian singkat yang berisi tentang kesimpulan akhir penelitian disertai dengan implikasi dari penelitian yang dilaksanakan dan rekomendasi terhadap seluruh elemen (peneliti, objek dan subjek penelitian) penelitian terkait.