

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pendidikan adalah usaha sadar dan terencana untuk mewujudkan suasana belajar dan proses pembelajaran agar peserta didik secara aktif mengembangkan potensi dirinya untuk memiliki kekuatan spiritual keagamaan, pengendalian diri, kepribadian, kecerdasan, akhlak mulia, serta keterampilan yang diperlukan dirinya dan masyarakat. salah satu cara untuk mencapai SDM yang berkualitas dalam suatu negara adalah dengan pendidikan. Pendidikan dapat diselenggarakan dalam 3 jalur yaitu pendidikan formal, pendidikan informal, dan pendidikan nonformal. Untuk pendidikan formal dibagi menjadi dua yaitu pendidikan umum dan pendidikan kejuruan.

Pendidikan Kejuruan menurut *House Committee on Education and Labour (HCEL)* dalam (Oemar H. Malik, 1990:94) adalah “suatu bentuk pengembangan bakat, pendidikan dasar keterampilan, dan kebiasaan-kebiasaan yang mengarah pada dunia kerja yang dipandang sebagai latihan keterampilan”. Menurut Peraturan Pemerintah No.29 Tahun 1990 merumuskan bahwa Pendidikan Menengah Kejuruan mengutamakan penyiapan siswa untuk memasuki lapangan kerja serta mengembangkan sikap profesional.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) sebagai bentuk satuan pendidikan kejuruan sebagaimana ditegaskan dalam Undang-Undang No.20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional Pasal 21 menyebutkan bahwa Pendidikan kejuruan merupakan jenjang pendidikan menengah yang mempersiapkan

peserta didik terutama untuk bekerja dalam bidang tertentu. Sekolah Menengah Kejuruan R.A Kartini memiliki dua program keahlian diantaranya yaitu Program Keahlian Tata Busana dan Jasa Boga.

Kurikulum yang digunakan oleh SMK R.A Kartini adalah Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan (KTSP). Standar Kompetensi Program Keahlian Jasa Boga meliputi Mengolah Makanan Kontinental, Mengolah Makanan Indonesia, Melayani Makan Dan Minum, Melakukan Pengolahan Makanan Untuk Kesempatan Khusus, Melakukan Pengelolaan Usaha Jasa Boga dan Melakukan Perencanaan Hidangan Harian Untuk Meningkatkan Kesehatan,.

Pada sekolah menengah kejuruan terdapat program normatif, adaptif dan produktif. Melakukan Perencanaan Hidangan Harian Untuk Meningkatkan Kesehatan merupakan salah satu program produktif yang diberikan dalam bentuk teori dan praktek. Materi teori menurut silabus tahun 2009-2010 dibagi menjadi beberapa kompetensi dasar adapun kompetensi dasar tersebut ialah menjelaskan aturan makan atau diet, mengidentifikasi kebutuhan gizi, membuat rencana menu sesuai kebutuhan gizi, menghitung kandungan gizi bahan makanan dan mengevaluasi menu dan makanan yang diolah. Dari beberapa kompetensi dasar di atas dijabarkan kembali menjadi materi pembelajaran yang meliputi tujuan dan prinsip diet, uraian syarat diet, macam-macam bahan makanan yang dibatasi, susunan menu diet, identifikasi zat gizi yang diperlukan tubuh, daftar kecukupan zat gizi (DKG), cara menggunakan DKG, persyaratan makan berbagai kelompok umur, identifikasi persyaratan makan berbagai golongan umur, Daftar Komposisi Bahan Makanan(DKBM),

perencanaan menu untuk berbagai golongan umur dan jenis kelamin, faktor-faktor timbangan dalam menyusun menu, menu disusun menurut berbagai golongan umur dan jenis kelamin, pembuatan siklus menu, cara menggunakan DKBM, menghitung zat gizi, menghitung kalori, penggunaan bahan penukar. Materi yang dipraktikkan oleh siswa adalah menyusun menu hidangan sehari untuk keluarga.

Menyusun menu hidangan keluarga adalah menyusun menu atau hidangan untuk sekali waktu makan dengan memperhatikan kebutuhan zat gizi pada setiap anggota keluarganya. Sejalan dengan pengertian menu menurut Sunita Almatsier (2004:285) adalah susunan makanan yang dimakan oleh seseorang untuk sekali makan atau untuk sehari. Ada beberapa hal yang harus diperhatikan dalam penyusunan menu adalah memperhatikan nilai gizi makanan, biaya yang tersedia, mudah diselenggarakan, dan dapat diterima oleh anggota keluarga.

Hasil belajar kompetensi “Melakukan Perencanaan Hidangan Harian Untuk Meningkatkan Kesehatan” diharapkan dapat diterapkan oleh siswa dalam menyusun menu sehari untuk keluarga. Hasil belajar menurut Nana Sudjana (2006:22) adalah kemampuan yang dimiliki peserta didik setelah ia menerima pengalaman belajar secara menyeluruh yakni ranah kognitif, afektif dan psikomotor.

Hasil belajar yang diharapkan dapat diperoleh siswa dalam standar kompetensi melakukan perencanaan hidangan harian untuk meningkatkan kesehatan pada menyusun menu hidangan keluarga adalah siswa dapat

menerapkannya pada penyusunan menu hidangan sehari. Penerapan menurut Muhammad Ali (2002:43) adalah kemampuan menggunakan atau menafsirkan suatu bahan yang sudah dipelajari kedalam situasi baru atau situasi yang kongkrit.

Berdasarkan uraian tersebut penulis sebagai mahasiswa jurusan PKK Program Spesialisasi Tata Boga tertarik untuk meneliti sejauh mana para siswa dapat menerapkan hasil belajar “Melakukan Perencanaan Hidangan Harian Untuk Meningkatkan Kesehatan” pada menyusun menu hidangan keluarga. Hal ini dikarenakan untuk menyusun menu keluarga diperlukan pengetahuan agar menu yang disusun dapat mencukupi kebutuhan gizi dan sesuai dengan kemampuan keluarga.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas maka didapat rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana siswa dapat menerapkan hasil belajar “Melakukan Perencanaan Hidangan Harian Untuk Meningkatkan Kesehatan” pada menyusun menu hidangan keluarga.

Penelitian mengenai penerapan hasil belajar ”Melakukan Perencanaan Hidangan Harian Untuk Meningkatkan Kesehatan” pada menyusun menu hidangan keluarga akan dibatasi pada :

- 1 Penerapan hasil belajar ”Melakukan Perencanaan Hidangan Harian Untuk Meningkatkan Kesehatan” berkaitan dengan kemampuan kognitif siswa meliputi tujuan dan prinsip diet, uraian syarat diet, cara menggunakan

DKG, cara menghitung zat gizi, dan cara menghitung kalori, pada menyusun menu hidangan sehari untuk keluarga.

- 2 Penerapan hasil belajar “Melakukan Perencanaan Hidangan Harian Untuk Meningkatkan Kesehatan” berkaitan dengan kemampuan afektif siswa meliputi kecermatan dalam memilih bahan makanan, teliti dalam menggunakan bahan pener, mengidentifikasi persyaratan makan, teliti dalam menentukan variasi bahan, rasa, aroma dan warna makanan berbagai golongan umur, hidangan sehari untuk keluarga.
- 3 Penerapan hasil belajar “Melakukan Perencanaan Hidangan Harian Untuk Meningkatkan Kesehatan” berkaitan dengan kemampuan psikomotor siswa tentang menggunakan bahan pener, menggunakan DKG, mengidentifikasi persyaratan makan berbagai golongan umur, menggunakan DKBM pada menyusun menu sehari untuk keluarga.

C. TUJUAN PENELITIAN

1. Tujuan Umum

Tujuan penelitian yang hendak dicapai adalah untuk mengetahui sejauh mana para siswa dapat menerapkan hasil belajar ”Melakukan Perencanaan Hidangan Harian Untuk Meningkatkan Kesehatan” pada praktek menyusun menu hidangan keluarga Untuk kemudian diolah menjadi sumber informasi dan jawaban dari masalah yang dipelajari dalam penelitian.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus yang hendak dicapai adalah untuk memperoleh gambaran tentang :

- a. Penerapan hasil belajar "Melakukan Perencanaan Hidangan Harian Untuk Meningkatkan Kesehatan" berkaitan dengan kemampuan kognitif siswa meliputi tujuan dan prinsip diet, uraian syarat diet, cara menggunakan DKG, cara menghitung zat gizi, dan cara menghitung kalori, pada menyusun menu hidangan sehari untuk keluarga.
- b. Penerapan hasil belajar "Melakukan Perencanaan Hidangan Harian Untuk Meningkatkan Kesehatan" berkaitan dengan kemampuan afektif siswa meliputi kecermatan dalam memilih bahan makanan, teliti dalam menggunakan bahan pener, mengidentifikasi persyaratan makan, teliti dalam menentukan variasi bahan, rasa, aroma dan warna makanan berbagai golongan umur, hidangan sehari untuk keluarga.
- c. Penerapan hasil belajar "Melakukan Perencanaan Hidangan Harian Untuk Meningkatkan Kesehatan" berkaitan dengan kemampuan psikomotor menggunakan bahan pener, menggunakan DKG, mengidentifikasi persyaratan makan berbagai golongan umur, menggunakan DKBM pada menyusun menu sehari untuk keluarga.

D. Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh siswa kelas X SMK R.A Kartini Bandung yang berjumlah 60 orang. Teknik pengambilan Sampel dalam penelitian ini menggunakan teknik sampel random dengan taraf kesalahan 10%. Sehingga jumlah sampel menjadi 38 responden. Adapun alat pengumpulan data yang dipergunakan adalah angket.

E. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada pihak SMK R.A Kartini baik secara langsung maupun secara tidak langsung, penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada :

1. Peneliti, dapat memiliki pengalaman dan menambah wawasan dalam penulisan karya ilmiah.
2. Guru, sebagai masukan untuk meningkatkan hasil dari proses belajar mengajar sehingga dapat diterapkan pada kegiatan pembelajaran yang sesuai.

F. STRUKTUR ORGANISASI SKRIPSI

1. Judul
2. Halaman pengesahan
3. Pernyataan tentang keaslian karya ilmiah
4. Kata pengantar
5. Ucapan terimakasih
6. Abstrak
7. Daftar Isi
8. Daftar Tabel
9. Daftar Gambar
10. Daftar Lampiran
11. Bab I Pendahuluan
 - a. Latar Belakang
 - b. Perumusan Masalah
 - c. Tujuan Penelitian
 - d. Metode Penelitian

- e. Manfaat Penelitian
- f. Struktur Organisasi Skripsi

12. Bab II

- A. Belajar dan Hasil Belajar
- B. Melakukan Perencanaan Hidangan Harian Untuk Meningkatkan Kesehatan
- C. Menyusun Menu Keluarga
- D. Penerapan Hasil Belajar “Melakukan Perencanaan Hidangan Harian Untuk Meningkatkan Kesehatan” Pada Menyusun Menu Keluarga

13. Bab III Metode Penelitian

- A. Lokasi dan Sampel Penelitian
- B. Desain Penelitian
- C. Metode Penelitian
- D. Definisi Operasional
- E. Instrument Penelitian
- F. Teknik Pengumpulan Data
- G. Analisis Data

13. Bab IV Hasil Penelitian Dan Pembahasan

14. Bab V Kesimpulan

15. Daftar Pustaka

16. Daftar Lampiran

