

## **BAB I PENDAHULUAN**

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

Belajar menurut para ahli yaitu proses perubahan perilaku atau pribadi seseorang berdasarkan praktek atau pengalaman tertentu. Menurut Witherington (Sudrajat, 2008:60), “Belajar merupakan perubahan dalam kepribadian yang dimanifestasikan sebagai pola-pola respon yang baru berbentuk keterampilan, sikap, kebiasaan, pengetahuan dan kecakapan.” Pola belajar tersebut terimplementasi melalui teori dan praktek pada pembelajaran di SMK (Sekolah Menengah Kejuruan). Peserta didik mempelajari teori dan praktek secara berkesinambungan, sehingga adanya sinkronisasi antara teori dan praktek. Salah satunya yaitu di SMK Negeri 9 Bandung Jurusan Tata Boga yang menerapkan teori dan praktek dalam setiap Standar Kompetensinya.

Jurusan Tata Boga SMKN 9 Bandung terbagi menjadi dua Kompetensi Keahlian yaitu Kompetensi Keahlian Restoran dan Kompetensi Keahlian Patiseri. Sebagaimana yang tercantum dalam kurikulum yang dikembangkan SMKN 9 Bandung (2009), bahwa “Kompetensi Keahlian Patiseri mempelajari tentang produk patiseri sehingga dapat menciptakan lulusan yang kompeten di bidang patiseri. Pernyataan tersebut sama halnya seperti yang dikemukakan oleh Faridah (2008:2) bahwa:

Patiseri dapat diartikan sebagai ilmu pengetahuan yang mempelajari tentang seluk beluk kue baik kue kontinental, oriental maupun kue Indonesia mulai dari persiapan, pengolahan sampai pada penyajiannya. Saat ini patiseri dipelajari sebagai suatu ilmu dan seni dalam mengolah dan menyajikan berbagai macam kue baik kue tradisional maupun modern.

Berdasarkan pengertian tersebut dalam Kompetensi Keahlian Patiseri peserta didik mempelajari berbagai macam jenis kue, baik kue tradisional maupun kue modern.

Peserta didik juga mempelajari tentang bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan

**Ila Yulia Sri Handayani, 2012**

**Manfaat Hasil Belajar...**

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu

kue serta alat-alat yang digunakan dalam menyiapkan, mengolah dan menyajikan aneka kue yang telah dijabarkan dalam beberapa Standar Kompetensi diantaranya “Membuat Kue Indonesia, Membuat Kue Pastry Kontinental, Menyiapkan Cokelat dan Permen Cokelat, Membuat Produk Roti, Membuat Hidangan Penutup, Melakukan Pengelolaan Usaha untuk Patiseri, dan Membuat Kue untuk Diet Khusus” (Kurikulum SMKN 9 Bandung, 2009:48-49). Dalam penelitian manfaat hasil belajar Patiseri ini penulis batasi hanya pada hasil belajar Standar Kompetensi Membuat Kue untuk Diet Khusus.

Membuat Kue untuk Diet Khusus dipelajari oleh peserta didik berupa teori dan praktek yang dilaksanakan pada semester 5. Dalam Standar Kompetensi ini peserta didik mempelajari beberapa Kompetensi Dasar sesuai dengan kurikulum yang dikembangkan SMKN 9 Bandung (2009:49), berupa “Definisi produk kue untuk diet khusus, klasifikasi produk kue untuk diet khusus, identifikasi kebutuhan zat gizi, deskripsi produk kue untuk rendah lemak, deskripsi produk kue untuk rendah kalori, deskripsi produk kue untuk rendah gula, dan deskripsi produk kue untuk rendah protein.”

Setelah peserta didik mempelajari Patiseri tentang Membuat Kue untuk Diet Khusus ini, diharapkan hasil belajar tersebut dapat bermanfaat dalam praktek Membuat Kue Untuk Diet Khusus dilihat dari perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi. Pernyataan tersebut sesuai dengan yang dikemukakan oleh Sudjana (2010:2) bahwa “Hasil belajar adalah kemampuan-kemampuan yang dimiliki peserta didik setelah menerima pengalaman belajarnya.” Sehingga pada saat peserta didik praktek Membuat Kue untuk Diet Khusus, peserta didik dapat merencanakan produk yang akan dipraktikkan, dapat menentukan perhitungan zat gizi yang terkandung dalam produk kue untuk diet khusus, menentukan alat dan bahan, dapat membuat produk kue untuk diet khusus sesuai

dengan perencanaan dan dapat mengevaluasi sesuai dengan kriteria kue untuk diet khusus. Pengetahuan, sikap dan keterampilan tersebut akan menunjang peserta didik dalam praktek Membuat Kue untuk Diet Khusus, sesuai dengan tujuan SMKN 9 Bandung dalam Kurikulum yang dikembangkan SMKN 9 Bandung (2009:33), yaitu:

1. Mempersiapkan peserta didik agar menjadi manusia produktif, mampu bekerja mandiri, mengisi lowongan pekerjaan yang ada di DU/DI sebagai tenaga kerja tingkat menengah, sesuai dengan kompetensi dalam program keahlian pilihannya
2. Membekali peserta didik agar mampu memilih karir, ulet dan gigih dalam berkompetisi, beradaptasi di lingkungan kerja dan mengembangkan sikap profesional dalam bidang keahlian yang diminatinya
3. Membekali peserta didik dengan ilmu pengetahuan, teknologi, dan seni agar mampu mengembangkan diri di kemudian hari baik secara mandiri maupun melalui jenjang pendidikan yang lebih tinggi

Sesuai dengan studi pendahuluan yang penulis lakukan melalui observasi, studi dokumentasi nilai peserta didik dan wawancara dengan salah seorang guru bidang Patiseri menyatakan bahwa hasil belajar Patiseri itu menunjukkan pada umumnya rata-rata nilai peserta didik baik. Berdasarkan pemaparan tersebut, penulis sebagai mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga yang mengambil paket Manajemen Diet karena ada keterkaitan dengan mata kuliah yang penulis peroleh pada paket Manajemen Diet, sehingga merasa tertarik untuk meneliti seberapa besar manfaat hasil belajar Patiseri tentang Kompetensi Membuat Kue untuk Diet Khusus pada praktek Membuat Kue untuk Diet Khusus dilihat dari perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi yang tertuang dalam judul “Manfaat Hasil Belajar Patiseri pada Praktek Membuat Kue untuk Diet Khusus” Penelitian dilakukan pada peserta didik SMKN 9 Jurusan Tata Boga Kompetensi Keahlian Patiseri kelas XII SBI di Bandung karena mereka sedang belajar tentang Membuat Kue untuk Diet Khusus.

## **B. Identifikasi dan Rumusan Masalah**

### **1. Identifikasi Masalah**

Identifikasi masalah dalam penelitian ini diperlukan untuk memperjelas masalah yang diteliti mengenai manfaat hasil belajar Patiseri pada Praktek Membuat Kue untuk Diet Khusus yang dilaksanakan pada peserta didik kelas XII SBI Kompetensi Keahlian Patiseri Jurusan Tata Boga SMKN 9 Bandung. Permasalahan dalam penelitian ini dapat diidentifikasi sebagai berikut:

- a. Manfaat hasil belajar Patiseri dalam kemampuan kognitif pada praktek Membuat Kue untuk Diet Khusus yaitu peserta didik memiliki kemampuan tentang macam-macam dan fungsi zat gizi, kue rendah kalori dan kue rendah protein.
- b. Manfaat hasil belajar Patiseri dalam kemampuan afektif pada praktek Membuat Kue untuk Diet Khusus yaitu peserta didik memiliki kecermatan dan ketelitian dalam tentang macam-macam dan fungsi zat gizi, kue rendah kalori dan kue rendah protein.
- c. Manfaat hasil belajar Patiseri dalam kemampuan psikomotor pada praktek Membuat Kue untuk Diet Khusus yaitu peserta didik memiliki keterampilan dalam membuat kue rendah kalori dan rendah protein.

### **2. Rumusan Masalah**

Pembelajaran Patiseri tentang Membuat Kue untuk Diet Khusus sangat penting dipelajari oleh peserta didik pada saat praktek Membuat Kue untuk Diet Khusus agar tujuan pembelajaran dapat tercapai. Maka dari itu, penulis tertarik untuk mengetahui manfaat hasil belajar Patiseri tentang Membuat Kue untuk Diet Khusus pada Praktek Membuat Kue untuk Diet Khusus. Berdasarkan uraian tersebut maka penulis

merumuskan masalah dalam penelitian ini adalah: “Bagaimana manfaat hasil belajar Patiseri pada praktek Membuat Kue untuk Diet Khusus?”.

### **C. Tujuan Penelitian**

Tujuan umum dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh gambaran mengenai Manfaat Hasil Belajar Patiseri pada Praktek Membuat Kue untuk Diet Khusus. Penelitian dilakukan pada peserta didik kelas XII SBI Kompetensi Keahlian Patiseri Jurusan Tata Boga SMKN 9 Bandung.

Tujuan khusus dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh gambaran mengenai Manfaat Hasil Belajar Patiseri pada Praktek Membuat Kue untuk Diet Khusus, meliputi:

- a. Manfaat hasil belajar Patiseri dalam kemampuan kognitif pada praktek Membuat Kue untuk Diet Khusus yaitu peserta didik memiliki kemampuan tentang macam-macam dan fungsi zat gizi, kue rendah kalori dan kue rendah protein.
- b. Manfaat hasil belajar Patiseri dalam kemampuan afektif pada praktek Membuat Kue untuk Diet Khusus yaitu peserta didik memiliki kecermatan dan ketelitian dalam tentang macam-macam dan fungsi zat gizi, kue rendah kalori dan kue rendah protein.
- c. Manfaat hasil belajar Patiseri dalam kemampuan psikomotor pada praktek Membuat Kue untuk Diet Khusus yaitu peserta didik memiliki keterampilan dalam membuat kue rendah kalori dan rendah protein.

### **D. Metode Penelitian**

Metode penelitian yang dipergunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif yang bertujuan mendapatkan gambaran dari suatu keadaan yang ada pada masa sekarang.

### **E. Manfaat/Signifikansi Penelitian**

Penelitian yang penulis lakukan diharapkan dapat memberikan beberapa manfaat yaitu :

1. SMKN 9 Bandung dan khususnya guru Kompetensi Keahlian Patiseri, memperoleh gambaran dan informasi tentang hasil belajar Patiseri dan Manfaatnya pada praktek Membuat Kue untuk Diet Khusus yang dapat dijadikan masukan dalam meningkatkan proses belajar mengajar di kelas, sehingga peserta didik lebih terampil dalam praktek Membuat Kue untuk Diet Khusus.
2. Program Studi Pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI, dengan adanya penelitian ini maka dapat dijadikan referensi tentang manfaat hasil belajar Patiseri pada praktek Membuat Kue untuk Diet Khusus.
3. Bagi peneliti, hasil penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan wawasan, pengetahuan, keterampilan serta pengalaman secara langsung dalam melakukan penelitian dan penulisan karya ilmiah khususnya tentang manfaat hasil belajar Patiseri pada praktek Membuat Kue untuk Diet Khusus.

### **F. Struktur Organisasi Skripsi**

Struktur organisasi skripsi yang dipergunakan dalam penulisan karya ilmiah ini berdasarkan Pedoman Penulisan Karya Ilmiah Universitas Pendidikan Indonesia Tahun 2011, yaitu sebagai berikut:

#### **Bab I Pendahuluan**

- A. Latar belakang penelitian
- B. Identifikasi dan perumusan masalah
- C. Tujuan penelitian
- D. Metode penelitian

E. Manfaat penelitian

F. Struktur organisasi skripsi

## Bab II Kajian Pustaka

A. Belajar, hasil belajar dan faktor-faktor yang mempengaruhi hasil belajar

B. Pembelajaran kompetensi keahlian patiseri

C. Praktek membuat kue untuk diet khusus

## Bab III Metode Penelitian

A. Lokasi, populasi dan sampel penelitian

B. Desain Penelitian

C. Metode penelitian

D. Definisi operasional

E. Instrumen penelitian

F. Teknik pengumpulan data penelitian

G. Analisis data

## Bab IV Hasil Penelitian dan Pembahasan

A. Pemaparan data

B. Pembahasan

## Bab V Kesimpulan dan Saran

A. Kesimpulan

B. Saran