

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1.1 Latar Belakang penelitian

Mata Pelajaran Produk Cake dan Kue Indonesia (PCKI) di SMK adalah bagian dari kurikulum kejuruan kuliner yang dirancang untuk membekali siswa dengan pengetahuan dan keterampilan dalam pembuatan produk cake dan kue tradisional Indonesia. Pada tingkat kelas XI, mata pelajaran ini berfokus pada pengembangan kemampuan praktis dan teoritis siswa dalam membuat berbagai jenis kue tradisional yang menjadi bagian penting dari warisan kuliner Indonesia. Menurut (Syahdina, 2021) mata pelajaran ini difokuskan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan siswa dalam membuat kue tradisional yang penting dalam bidang kuliner. Hal ini menjadi dasar pengetahuan siswa untuk memahami industri kuliner dalam pariwisata, dalam lingkup industri hotel kue tradisional juga terdapat dalam menu *buffet breakfast* hotel di Indonesia. Mata pelajaran ini juga mencakup proses pembelajaran mulai dari teori hingga praktikum membuat produk, siswa mempelajari berbagai bahan dasar, peralatan hingga teknik membuat kue tradisional sehingga dapat membuat suasana pembelajaran yang efektif dimana siswa dapat berperan aktif dan mengembangkan potensi diri mereka sendiri (Haryadi *et al.*, 2021).

Mata pelajaran Produk Cake dan Kue Indonesia terkait kebutuhan pembelajaran terpenuhi dengan baik siswa akan mampu meraih keberhasilan dalam proses pembelajaran maupun keterampilan yang optimal. Jika tidak adanya strategi yang tepat yang diberikan oleh guru dan dukungan yang tidak memadai selama proses pembelajaran, siswa dapat menghadapi tantangan dalam mencapai kesuksesan baik dalam proses pendidikan maupun keterampilan yang diinginkan. Strategi pembelajaran terdiri dari berbagai elemen materi dan metodologi yang digunakan untuk memfasilitasi siswa dalam mencapai tujuan pendidikan tertentu (Santosa *et al.*, 2020).

SMKN 15 Bandung merupakan sekolah pusat keunggulan memiliki Jurusan Kuliner yang akan menjadi lokasi penelitian. Dengan penerapan kurikulum merdeka SMKN 15 Bandung dimana kurikulum tersebut merupakan kurikulum terbaru menerapkan sistem belajar terfokus pada peserta didik untuk mendorong keaktifan peserta didik dalam penerapan pembelajarannya. Sejalan dengan

bergantinya kurikulum menjadi kurikulum merdeka jurusan Tata boga ikut berganti nama menjadi jurusan Kuliner yang dimana dikurikulum merdeka ada beberapa jurusan yang berganti nama tetapi tidak merubah konsentrasinya. Di SMKN 15 Bandung, terdapat dua program studi dibidang pariwisata, yaitu Jurusan Perhotelan dan Kuliner. Kedua jurusan ini memiliki hubungan yang signifikan dengan pengembangan sumber daya manusia yang berkualitas sesuai dengan tuntutan zaman dan kebutuhan regenerasi para pelaku industri pariwisata di Indonesia.

Mata pelajaran *Produk Cake dan Kue Indonesia* (PCKI) di SMKN 15 Bandung dirancang untuk membekali siswa dengan pengetahuan dan keterampilan dalam pembuatan kue tradisional Indonesia. Namun, Berdasarkan hasil dari keadaan dilapangan ketika peneliti melaksanakan Program Penguatan Profesi Kependidikan (P3K) di SMKN 15 Bandung. Diperoleh informasi bahwa masih ditemukannya kendala yang terjadi dalam mata pelajaran Produk *Cake Dan Kue Indonesia* (PCKI) kendala yang ditemukan dalam proses pembelajaran adalah metode pembelajaran yang digunakan dalam mata pelajaran PCKI masih cenderung bersifat konvensional, dengan dominasi metode ceramah dan pemberian tugas mencatat, yang membuat siswa kurang terlibat secara aktif dalam proses pembelajaran. Jam pelajaran yang panjang, hingga tiga jam, sering kali tidak dimanfaatkan secara maksimal karena siswa hanya mendengarkan teori tanpa diimbangi dengan praktik langsung. Hal ini membuat siswa sulit memahami secara mendalam teknik pembuatan kue tradisional dan bahan-bahan yang digunakan, sehingga keterampilan praktis yang diperlukan di dunia kerja tidak terbentuk dengan optimal (Hamidy & Nuraini, 2023; Satmaka et al., 2023).

Pelajaran Produk *Cake dan Kue Indonesia* mempelajari apa saja bahan-bahan dasar untuk membuat *mise* dan Kue serta bagaimana cara membuatnya (Hasibuan & Yani, 2024). Penerapan metode pelajaran praktikum dalam mata pelajaran PCKI di SMKN 15 Bandung juga masih memiliki kendala diantaranya ketika dalam pelaksanaannya siswa masih kurang dalam tahap persiapan hingga tahap pelaksanaan praktikum sehingga waktu yang diberikan kurang dimaksimalkan dengan baik oleh siswa. Tahap ini sangat krusial dalam dunia kuliner profesional, namun sering kali dianggap sepele oleh siswa. Akibatnya, waktu praktikum yang

diberikan tidak dimanfaatkan dengan baik, dan hasil praktik sering kali tidak optimal karena persiapan yang kurang matang (Syahdina, 2021).

Perkembangan proses pembelajaran saat ini diupayakan dengan merubah kurikulum yang sebelumnya menggunakan Kurikulum 2013 (kurtilas) menjadi Kurikulum Merdeka. Kurikulum Merdeka adalah kurikulum yang memiliki pendekatan salah satunya yaitu pendekatan *student centered learning* (SCL) pendekatan tersebut memposisikan siswa sebagai subjek pembelajaran sehingga dituntut untuk lebih aktif dalam kegiatan belajar (Adila *et al.*, 2023). Terkait dengan peran guru sebagai fasilitator, terdapat pola hubungan kemitraan antara guru dan siswa, yaitu guru membimbing siswa dalam proses pembelajaran dengan suasana belajar yang merdeka, demokratis, dan menyenangkan (Arif Muadzin, 2021).

Keterampilan kolaborasi merupakan salah satu ilmu penting yang perlu dikembangkan untuk mempersiapkan siswa menghadapi dan memenuhi tuntutan dunia kerja abad ke-21. Keterampilan didefinisikan sebagai ukuran seberapa baiknya siswa memahami dan menguasai materi selama proses belajar. Dalam pelaksanaan proses pembelajaran Produk *Cake* dan *Kue* Indonesia Di SMKN 15 Bandung salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk mengatasi kendala yang terjadi yaitu menggunakan metode praktikum *Mise en Place*. Metode ini cenderung lebih disukai oleh siswa karena siswa dapat terlibat langsung melakukan praktikum dengan mempelajari teknik dan mengenal bahan dalam pelajaran tersebut agar mudah dipahami, banyak hal yang dapat dipelajari siswa dari kegiatan praktikum. Salah satunya adalah kegiatan praktikum dapat melatih keterampilan siswa, memberikan kesempatan kepada siswa untuk menerapkan pengetahuan dan keterampilan yang mereka miliki secara langsung dalam praktik, membuktikan sesuatu secara ilmiah atau melakukan penyelidikan ilmiah dan menghargai kemampuan ilmu dan keterampilan inkuiri menurut Zainuddin (dalam Supratman *et al.*, 2024).

Penerapan metode praktikum di SMKN 15 Bandung, sering kali ditemukan kendala pada tahap persiapan hingga pelaksanaan. Banyak siswa yang belum memahami pentingnya tahap *Mise en Place*, yaitu proses persiapan bahan dan peralatan sebelum mulai membuat kue. Tahap ini sangat krusial dalam dunia kuliner profesional, namun sering kali dianggap sepele oleh siswa. Akibatnya,

waktu praktikum yang diberikan tidak dimanfaatkan dengan baik, dan hasil praktik sering kali tidak optimal karena persiapan yang kurang matang (Putri et al., 2022).

Terdapat beberapa penelitian terdahulu telah dilakukan terkait penerapan metode praktikum untuk meningkatkan hasil belajar. Pada penelitian pertama, penelitian yang dilaksanakan oleh Ra'bang dan Djangi (2022) yang berjudul Penerapan Metode Praktikum Pada Model *Discovery Learning* untuk Meningkatkan Motivasi Dan Hasil Belajar Peserta Didik. Dipaparkan bahwa terdapat peningkatan terhadap hasil belajar sebesar 36% dengan menggunakan metode praktikum dapat membantu dalam memahami materi yang diberikan dan benar-benar termotivasi dalam belajar sehingga memberikan hasil yang optimal. Kemudian, penelitian kedua, G. Dona Chintya (2022) dalam penelitian yang berjudul "Efektivitas Metode Praktikum Terhadap Hasil Belajar Psikomotorik Fisika Siswa SMA Negeri 3 Rambah Hilir". Hasil penelitian memaparkan bahwa siswa kelas XA SMA Negeri 3 Rambah Hilir memiliki kemampuan psikomotor yang sangat baik setelah menggunakan metode praktikum. Ini ditunjukkan oleh nilai ketuntasan klasikal lembar penuntun praktikum dan rasio efektif hasil penilaian kinerja siswa. Selanjutnya ada penelitian Ahmad Nor Hamidy (2023) dalam penelitiannya yang berjudul "Pengaruh Metode Praktikum Terhadap Keterampilan Berpikir Kritis Siswa pada Materi Pengukuran di SMAN 5 Jember" menyatakan bahwa hasil penelitian menunjukkan bahwa metode praktikum berpengaruh terhadap keterampilan interpretasi dan inferensi siswa diketahui berdasarkan uji non parametrik *Mann-Whitney U* dan *Independent Sample T-test*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat pengaruh yang signifikan metode praktikum terhadap keterampilan berpikir kritis baik dilihat dari indikator interpretasi maupun inferensi.

Penelitian terdahulu yang telah dilakukan memiliki relevansi yang kuat dengan permasalahan dan fokus penelitian ini, khususnya terkait penerapan metode praktikum dalam meningkatkan keterampilan siswa. Penelitian Ra'bang dan Djangi (2022) yang menunjukkan peningkatan hasil belajar sebesar 36% dengan penggunaan metode praktikum dalam *Discovery Learning* memberikan bukti bahwa metode praktikum memiliki dampak positif dalam meningkatkan motivasi dan pemahaman siswa terhadap materi. Dalam konteks mata pelajaran Produk Cake

dan Kue Indonesia (PCKI) di SMKN 15 Bandung, temuan ini relevan karena salah satu masalah utama yang dihadapi adalah rendahnya motivasi siswa dan keterbatasan dalam memahami teori kue tradisional melalui metode ceramah. Dengan menerapkan metode *Mise en Place*, yang merupakan bagian dari praktikum, diharapkan dapat meningkatkan motivasi dan keterlibatan siswa dalam belajar, seperti yang telah dibuktikan oleh penelitian Ra'bang dan Djangi.

Penelitian G. Dona Chintya (2022) yang menyoroti efektivitas metode praktikum dalam meningkatkan keterampilan psikomotorik siswa juga sangat relevan. Mata pelajaran PCKI membutuhkan penguasaan keterampilan psikomotorik yang baik, terutama dalam proses pembuatan kue. Dalam penelitian ini, siswa SMA Negeri 3 Rambah Hilir menunjukkan peningkatan keterampilan psikomotor setelah mengikuti metode praktikum. Hal ini sejalan dengan kebutuhan di SMKN 15 Bandung, di mana metode *Mise en Place* diharapkan mampu memperbaiki keterampilan praktis siswa dalam mempersiapkan dan membuat kue tradisional Indonesia.

Terakhir, Penelitian Ahmad Nor Hamidy (2023) yang meneliti pengaruh metode praktikum terhadap keterampilan berpikir kritis siswa di SMAN 5 Jember juga memiliki relevansi dengan penelitian ini. Meskipun fokusnya pada keterampilan berpikir kritis, penelitian ini menunjukkan bahwa metode praktikum dapat mengembangkan keterampilan intelektual siswa, termasuk kemampuan untuk menginterpretasi dan menarik kesimpulan. Dalam konteks mata pelajaran PCKI, keterampilan berpikir kritis juga penting, terutama dalam proses analisis bahan, teknik, dan hasil pembuatan kue. Penerapan metode *Mise en Place* diharapkan dapat melatih siswa untuk lebih kritis dalam memahami proses pembuatan kue dan membuat keputusan yang tepat dalam setiap tahapnya.

Secara keseluruhan, penelitian-penelitian terdahulu menunjukkan bahwa metode praktikum, termasuk *Mise en Place*, memiliki potensi besar untuk meningkatkan keterampilan siswa, baik dalam aspek kognitif, psikomotorik, maupun kritis. Temuan-temuan ini memberikan dasar yang kuat untuk mengimplementasikan metode *Mise en Place* dalam pembelajaran PCKI di SMKN 15 Bandung Tahun Pelajaran 2023/2024 guna mengatasi masalah yang ada dan meningkatkan kualitas keterampilan siswa.

Perbedaan utama antara penelitian ini dengan penelitian terdahulu terletak pada fokus dan konteksnya. Penelitian ini menitikberatkan pada penerapan metode *Mise en Place* dalam mata pelajaran Produk Cake dan Kue Indonesia (PCKI) di SMKN 15 Bandung untuk meningkatkan keterampilan praktikum siswa dalam bidang kuliner. Sementara penelitian Ra'bang dan Djangi (2022) lebih berfokus pada motivasi dan hasil belajar dengan *Discovery Learning*, penelitian G. Dona Chintya (2022) menyoroti keterampilan psikomotorik siswa dalam pelajaran fisika, dan penelitian Ahmad Nor Hamidy (2023) berfokus pada keterampilan berpikir kritis di bidang fisika. Urgensi penelitian ini terletak pada pentingnya meningkatkan keterampilan praktikum siswa di SMKN 15 Bandung, khususnya dalam mata pelajaran Produk Cake dan Kue Indonesia (PCKI). Di tengah tantangan dunia kerja abad ke-21 yang menuntut keahlian praktis dan psikomotorik, siswa perlu dilengkapi dengan kemampuan yang relevan dalam industri kuliner, termasuk keterampilan membuat kue tradisional. Metode *Mise en Place* sebagai pendekatan praktikum diharapkan dapat mengatasi kendala pembelajaran yang kurang interaktif dan efektif, seperti metode ceramah yang monoton dan waktu praktikum yang belum dimanfaatkan optimal. Penelitian ini penting untuk memberikan solusi praktis guna meningkatkan keterampilan siswa dan mempersiapkan mereka secara lebih baik dalam menghadapi dunia industri kuliner. Peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Penerapan Metode Praktikum *Mise en Place* Untuk Meningkatkan Keterampilan Praktikum Produk *Cake* Dan Kue Di SMKN 15 Bandung.”**

1.2 Rumusan masalah

1. Bagaimana keterampilan praktikum siswa sebelum diterapkan metode praktikum *Mise en Place* pada mata pelajaran Produk *Cake* dan Kue Indonesia di SMKN 15 Bandung?
2. Bagaimana keterampilan praktikum siswa setelah diterapkan metode praktikum *Mise en Place* pada mata pelajaran Produk *Cake* dan Kue Indonesia di SMKN 15 Bandung?
3. Bagaimana peningkatan keterampilan praktikum siswa setelah pelaksanaan praktikum *Mise en Place* pada mata pelajaran Produk *Cake* dan Kue Indonesia di SMKN 15 Bandung?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui keterampilan praktikum sebelum diterapkan metode praktikum *Mise en Place* pada mata pelajaran Produk *Cake* dan Kue Indonesia di SMKN 15 Bandung.
2. Mengetahui keterampilan praktikum siswa setelah diterapkan metode praktikum *Mise en Place* pada mata pelajaran Produk *Cake* dan Kue Indonesia dalam upaya meningkatkan kemampuan psikomotorik siswa di SMKN 15 Bandung.
3. Menganalisis peningkatan keterampilan praktikum siswa setelah pelaksanaan praktikum *Mise en Place* pada mata pelajaran Produk *Cake* dan Kue Indonesia di SMKN 15 Bandung.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dan kegunaan yang diharapkan dari penelitian yang akan dilakukan ini adalah sebagai berikut :

Manfaat teoritis :

Manfaat dari penelitian ini secara teoritis yaitu penelitian ini dapat memberikan manfaat dalam dunia pendidikan terutama dalam bidang ilmu kuliner sebagai sumber referensi penerapan metode praktikum untuk meningkatkan keterampilan praktikum.

Manfaat praktis :

1. Bagi perangkat sekolah yaitu SMKN 15 Bandung hasil penelitian ini dapat dijadikan acuan bagi sekolah dalam menggunakan metode pembelajaran yang lebih efektif dan disukai siswa seperti metode pembelajaran praktikum *Mise en Place* dan diharapkan dapat memberikan informasi dan kontribusi yang bermanfaat bagi kemajuan serta pengembangan lembaga pendidikan.
2. Bagi guru, agar hasil penelitian ini dapat menjadi bahan referensi dalam penerapan metode praktikum *Mise en Place* dalam meningkatkan keterampilan praktikum.
3. Bagi peneliti, hasil penelitian ini menambah wawasan dan pengetahuan mengenai penelitian penerapan metode praktikum *Mise en Place* untuk meningkatkan keterampilan praktikum siswa di SMKN 15 Bandung.

1.5 Struktur Penelitian

Dalam struktur penulisan karya tulis ilmiah di Universitas Pendidikan Indonesia telah ditetapkan acuan dalam penulisan skripsi yang disesuaikan dengan lingkup bidang disiplin ilmu yang ada. Sistematika penulisan skripsi meliputi unsur-unsur sebagai berikut:

1. BAB I Pendahuluan

Pendahuluan berisi latar belakang masalah penelitian, rumusan masalah penelitian, tujuan penelitian, manfaat penelitian, serta sistematika penulisan.

2. BAB II Kajian Teori

Bab Kajian Teori ini berisi penjelasan mengenai konsep dan teori yang dibahas, penelitian-penelitian terdahulu yang relevan dengan topik pembahasan, dan kerangka berpikir.

3. BAB III Metode Penelitian

Bab Metode penelitian ini terdiri dari desain penelitian, lokasi penelitian, populasi dan sampel, prosedur penelitian, teknik pengumpulan data, instrumen penelitian, dan teknik analisis data.

4. BAB IV Hasil Temuan dan Pembahasan

Bab Hasil Temuan dan Pembahasan ini berisi dua hal utama, terdiri dari hasil temuan penelitian dan pengolahan data dari data yang diperoleh.

5. BAB V Simpulan, Implikasi, dan Rekomendasi

BAB V menyajikan ringkasan dari hasil penelitian yang diperoleh serta memberikan saran untuk pengembangan dimasa mendatang.