BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Pendidikan memiliki peranan penting dalam kehidupan. Dengan pendidikan akan mendapatkan ilmu, pengetahuan, keterampilan dan keahlian. Dengan keahlian dan keterampilan maka akan melahirkan manusia yang kreatif dan inovatif, sehingga dapat memajukan kehidupan bangsa dan negara. Pendidikan merupakan alat untuk mengembangkan diri, mental, pola pikir dan kualitas diri seseorang.

Pelaksanaan pendidikan dapat diwujudkan dengan diadakannya tiga jalur pendidikan diantaranya, formal, informal dan non formal, sebagai mana telah ditetapkan Undang – undang Republik Indonesia tentang Sistem Pendidikan Nasional no 20 tahun 2003 bab 1 pasal 1 yaitu:

1. Pendidikan formal adalah jalur pendidikan dasar, pendidikan menengah dan pendidikan tinggi.
2. Pendidikan non formal adalah jalur pendidikan diluar pendidikan formal yang dapat dilaksanakan secara terstruktur dan berjengjang.
3. Pendidikan informal adalah jalur pendidikan keluarga dan lingkungan.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) menurut Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 17 (2010:5) adalah “salah satu bentuk satuan pendidikan formal yang menyelenggarakan pendidikan kejuruan pada jenjang pendidikan menengah sebagai lanjutan dari, SMP, MTs, atau bentuk lain yang sederajat atau lanjutan dari hasil belajar yang diakui sama/setara SMP/MTs”.

SMK Negeri 2 Baleendah merupakan SMK yang berada di kabupaten Bandung. SMK Negeri 2 Baleendah memiliki 5 Program Keahlian yaitu Tata Boga, Tata Busana, Tata Kecantikan, Kimia Industri dan Teknik Komputer Jaringan (TKJ). Program kurikulum keahlian Tata boga dalam kurikulumnya

memuat sejumlah program mata pelajaran yang terdiri dari 3 kelompok yakni, kelompok normatif, adaftif dan produktif.

Mata pelajaran produktif yang harus ditempuh oleh siswa kelas X adalah "Pengetahuan Bahan Makanan". Merupakan mata pelajaran yang mendasari mata pelajaran produktif jasa boga. Kompetensi dasar pada mata pelajaran "Pengetahuan Bahan Makanan" adalah daging, ayam, ikan, sayuran, telur, susu dan keju. Setelah mempelajari mata pelajaran "Pengetahuan Bahan Makanan" diharapkan siswa memahami pengetahuan pada pelaksanaan praktik mengolahan makanan. Praktik mengolah makanan dibagi menjadi dua yaitu Mengolah Makanan Kontinental dan Mengolah Makanan Indonesia.

Mengolah Makanan Kontinental merupakan salah satu kegiatan praktik pembuatan makanan kontinental pada siswa kelas XI dengan alokasi waktu 5 x 45 menit, yang meliputi persiapan, pengolahan dan penyajian. Pengetahuan yang diperoleh siswa sebagai hasil belajar "Pengetahuan Bahan Makanan" dapat dipahami siswa praktik di dapur pada praktik Mengolah Makanan Kontinental salah satunya *main course dan sauce*.

Diungkapkan oleh Sudjana (2009:22) hasil belajar adalah "kemampuan – kemampuan yang dimiliki setelah ia menerima pengalaman belajarnya". Howard dalam Sudjana (2009:22) mengemukakan bahwa hasil belajar terbagi menjadi 3 macam yaitu: "(a) Keterampilan dan kebiasaan, (b) Pengetahuan dan pengertian, dan (c) Sikap dan cita cita". Hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan siswa diharapkan dapat dipahami dan dilaksanakan dengan baik pada praktik Mengolah Makanan Kontinental. Dalam Mengolah Makanan Kontinental siswa diharapkan memiliki kemampuan pengetahuan dan kemampuan keterampilan yang diperoleh dari hasil belajar "Pengetahuan Bahan Makanan". Kemampuan Pengetahuan yaitu memahami teori dari mata Pelajaran "Pengetahuan Bahan Makanan" dengan topik: daging, ayam, ikan, telur, susu dan keju. Kemampuan keterampilan yang diperoleh dari hasil belajar "Pengetahuan Bahan Makanan" yang meliputi proses

persiapan, pengolahan dan penyajian pada praktik Mengolah Makanan Kontinental.

Dalam melaksanakan praktik Mengolah Makanan Kontinental siswa diharapkan mampu memilih bahan, menangani bahan, mengolah bahan dan menyajikan makanan yang dipraktikkan. Menilai hasil belajar pada praktik Mengolah Makanan Kontinental bertujuan untuk mengetahui sejauh mana pembelajaran yang telah dicapai oleh siswa dalam bentuk hasil belajar apakah sudah optimal atau masih kurang. Penilaian ini dirancang untuk mencoba mengungkapkan tingkat keberhasilan yang telah dicapai dalam pembelajaran "Pengetahuan Bahan Makanan".

Menganalisis hasil belajar yaitu menilai hasil belajar yang telah dicapai. Hasil belajar "Pengetahuan Bahan Makanan" yang akan dianalisis adalah secara teori dan praktik dalam Mengolah Makanan Kontinental pembuatan *main course* dan *sauce*, dibatasi pada kemampuan pengetahuan dan kemampuan keterampilan siswa pada pelaksanaan praktik. Pada kemampuan sikap tidak dianalisi karena keterbatasan waktu penleliti dalam penyusunan skripsi.

Berdasarkan uraian di atas penulis sebagai mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga tertarik untuk melakukan penelitian tentang Analisis Hasil Belajar "Pengetahuan Bahan Makanan" Pada Praktik Mengolah Makanan Kontinental Siswa Kelas XI SMK Negeri 2 Baleendah.

B. Identifikasi Masalah Penelitian

Berdasarkan uraian latar belakang penelitian di atas, untuk memperjelas masalah yang diteliti mengenai Analisis Hasil Belajar "Pengetahuan Bahan Makanan" pada Praktik Mengolah Makanan Kontinental oleh siswa kelas XI SMK Negeri 2 Baleendah. Masalah tersebut penulis batasi pada :

1. Menganalisis hasil belajar "Pengetahuan Bahan Makanan" berkaitan dengan kemampuan pengetahuan praktik Mengolah Makanan Kontinental pembuatan *main course* dan *sauce.*
2. Menganalisis hasil belajar "Pengetahuan Bahan Makanan" berkaitan dengan kemampuan keterampilan praktik Mengolah Makanan Kontinental pembuatan *main course* dan *sauce* yang meliputi proses persiapan, pengolahan dan penyajian.

C. Rumusan Masalah Penelitian

Perumusan masalah menurut Sugiyono (2011:55) "Rumusan masalah itu merupakan suatu pertanyaan yang akan dicarikan jawabannya melalui pengumpulan data". "Pengetahuan Bahan Makanan" merupakan salah satu mata pelajaran yang harus ditempuh oleh siswa kelas X. Bagian dari pembelajaran ini adalah teori yang selanjutnya dapat dijadikan pada praktik Mengolah Hidangan Kontinental pembuatan *main course* dan *sauce.*

Berdasarkan identifikasi masalah di atas, maka penulis merumuskan masalah dalam penelitian ini, penulis jadikan judul skripsi yaitu "Analisis Hasil Belajar "Pengetahuan Bahan Makanan" Pada Praktik Mengolah Makanan Kontinental Siswa Kelas XI SMK Negeri 2 Baleendah?".

D. Tujuan Penelitian

Tujuan dalam penelitian ini untuk menganalisis:

1. Hasil belajar "Pengetahuan Bahan Makanan" berkaitan dengan kemampuan pengetahuan praktik Mengolah Makanan Kontinental pembuatan *main course* dan *sauce.*
2. Hasil belajar "Pengetahuan Bahan Makanan" berkaitan dengan kemampuan keterampilan praktik Mengolah Makanan Kontinental pembuatan *main course* dan *sauce* meliputi: persiapan, pengolahan dan penyajian.

E. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan manfaat berupa saran dan informasi kepada:

1. Bagi peneliti

   Melalui penelitian skripsi ini dapat menambah dan meningkatkan wawasan mengenai "Analisis Hasil Belajar "Pengetahuan Bahan Makanan" pada Praktik Mengolah Makanan Kontinental siswa kelas XI SMK Negeri 2 Baleendah" serta menambah pengalaman dalam membuat karya ilmiah.

2. Bagi guru

   Masukkan pada guru menjadi tolak ukur ketercapaian dan keberhasilan dalam mencapai pembelajaran "Pengetahuan Bahan Makanan" pada praktik Mengolah Makanan Kontinental.

F. Struktur Organisasi Skripsi

Upaya untuk memudahkan penelaahan bagian dalam penelitian ini, maka penulis menyajikan penulisan berdasarkan Pedoman Penulisan Karya Ilmiah Universitas Pendidikan Indonesia (2013:11) adalah sebagai berikut:

1. Bab I. Pendahuluan

   Berisi tentang latar belakang penelitian, identifikasi masalah penelitian, rumusan masalah penelitian, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan struktur organisasi skripsi.

2. Bab II. Kajian Pustaka

   Kajian Pustaka berisi tentang konsep/teori dalam bidang yang dikaji oleh peneliti berkenaan dengan masalah yang diteliti yaitu Analisis Hasil Belajar

"Pengetahuan Bahan Makanan" Pada Praktik Mengolah Makanan Kontinental Siswa Kelas XI SMK Negeri 2 Baleendah.

3. Bab III. Metode Penelitian

   Berisi mengenai lokasi penelitian serta populasi dan sampel penelitian, desain penelitian, metode penelitian, definisi operasional, instrumen penelitian, teknik pengumpulan data, serta analisis data.

4. Bab IV. Hasil Penelitian dan Pembahasan

   Berisi tentang pengolahan atau analisis data untuk menghasilkan temuan berkaitan dengan masalah penelitian, pertanyaan penelitian, tujuan penelitian, dan pembahasan/analisis temuan.

5. Bab V. Simpulan dan Saran

   Berisi tentang penafsiran dan pemaknaan peneliti terhadap hasil analisis temuan penelitian.