

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) bidang pariwisata merupakan salah satu lembaga pendidikan formal pada jenjang Pendidikan Menengah, yang secara khusus mempersiapkan peserta didik untuk meningkatkan kecerdasan pengetahuan, sikap dan keterampilan agar hidup mandiri dan dapat menjadi tenaga kerja yang memiliki potensi sesuai dengan kebutuhan industry, sesuai dengan tujuan SMK dalam kurikulum Sekolah Menengah Kejuruan (2013:7), yaitu:

1. Menyiapkan peserta didik agar menjadi manusia produktif, mampu bekerja mandiri, mengisi lowongan pekerjaan yang ada di dunia usaha dan dunia industry sebagai tenaga kerja tingkat menengah sesuai dengan kompetensi dalam program keahlian yang dipilihnya.
2. Menyiapkan peserta didik agar mampu memilih karir, ulet dan giat dalam berkompentensi beradaptasi dilingkungan kerja dan mengembangkansikap profesional dalam bidang keahlian yang diminatinya.
3. Membekali peserta didik dengan ilmu pengetahuan, teknologi dan seni, agar mampu mengembangkan diri dikemudian hari baik secara mandiri maupun jenjang lebih tinggi.
4. Membekali peserta didik dengan kompetensi-kompetensi yang sesuai dengan program keahlian yang dipilih sebagaimana tertuang dalam Undang-undang RI No. 20 Tahun 2003 tentang sistem Pendidikan Nasional Pasal 15 yaitu “Pendidikan kejuruan merupakan pendidikan menengah yang mempersiapkan peserta didik terutama untuk bekerja dalam bidang tertentu”.

Kutipan tersebut menjelaskan bahwa tujuan pendidikan SMK adalah mendidik peserta didik agar menjadi tenaga kerja yang produktif dan berkompentensi untuk memasuki dunia kerja.

Sekolah Menengah Kejuruan Negeri (SMKN) 9 Bandung merupakan salah satu Sekolah Menengah Kejuruan yang berada di Kota Bandung dan merupakan salah satu SMK kelompok Pariwisata. SMK kelompok Pariwisata diupayakan pemerintah untuk mempersiapkan tenaga yang berkualitas dalam bidang kepariwisataaan. SMKN 9 Bandung memiliki 3 jurusan yaitu Jasa Boga (JB), Tata Busana, dan Perhotelan.

Intan Junisyahria Putri Lestari, 2015

Analisis Hasil Belajar “Membuat Garnish Dan Lipatan Daun” Pada Kesiapan Praktik Pengolahan Makanan Indonesia Siswa SMKN 9 Bandung

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Kompetensi keahlian Jasa Boga terdiri dari sub kompetensi yaitu “Melakukan Persiapan Pengolahan”, yang terdiri dari beberapa kompetensi dasar yaitu: Menunjukkan alur kerja persiapan pengolahan, mengorganisir persiapan pengolahan, melakukan persiapan dasar mengolah makanan, menggunakan metode dasar memasak, membuat potongan sayur, membuat *garnish* dan lipatan daun. yang terdapat pada mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia. Setelah mempelajari mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia, diharapkan siswa memiliki kesiapan dari segi pengetahuan dan pemahaman pada saat praktik Pengolahan Makanan Indonesia.

Mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia diselenggarakan dalam bentuk teori dan praktik tentang konsep *Garnish* dan Lipatan Daun. Mata pelajaran tersebut merupakan dasar bagi siswa Program Keahlian Jasa Boga untuk lebih memahami dan mengerti *Garnish* dan lipatan daun yang sesuai, sehingga akan menunjang pada kegiatan praktik pengolahan makanan Indonesia. Setelah mempelajari mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia diharapkan hasil belajar tersebut dapat bermanfaat dalam praktik Pengolahan Makanan Indonesia (PMI) yaitu pembuatan tumpeng hias dilihat pada tahapan persiapan, pengolahan dan penyajian. Pernyataan tersebut sesuai dengan yang dikemukakan oleh Sudjana (2010, hlm. 2) bahwa “Hasil belajar adalah kemampuan-kemampuan yang dimiliki peserta didik setelah menerima pengalaman belajarnya”.

Hasil belajar merupakan bagian terpenting dalam pembelajaran. Sudjana Nana (2009, hlm. 3) mendefinisikan

“Hasil belajar siswa pada hakikatnya adalah perubahan tingkah laku sebagai hasil belajar dalam pengertian yang lebih luas mencakup bidang kognitif, afektif, dan psikomotorik”. Dimiyati dan Mudjiono (2006, hlm. 3-4) juga menyebutkan “Hasil belajar merupakan hasil dari suatu interaksi tindak belajar dan tindak mengajar”. Hasil belajar dari Melakukan Persiapan Pengolahan dapat memberikan kesiapan pada siswa dari aspek kognitif, afektif dan psikomotor untuk melaksanakan praktik Pengolahan Makanan Indonesia.

Intan Junisyahria Putri Lestari, 2015

Analisis Hasil Belajar “Membuat Garnish Dan Lipatan Daun” Pada Kesiapan Praktik Pengolahan Makanan Indonesia Siswa SMKN 9 Bandung

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Prinsip pembelajaran yang berbasis Kompetensi adalah bagaimana kemampuan sebagai hasil belajar dapat diukur sesuai dengan standar yang ditetapkan sekolah. Data hasil belajar berdasarkan dokumentasi nilai dari kompetensi dasar yang akan diteliti sebagai acuan bagaimana penerapan konsep teori diterapkan pada konsep praktikum. Kompetensi yang dipelajari peserta didik harus mampu menunjukkan hasil belajar Membuat *Garnish* dan Lipatan Daun pada Praktik Pengolahan Makanan Indonesia meliputi perencanaan, persiapan, pengolahan, penyajian dan evaluasi. Hasil belajar Membuat *Garnish* dan Lipatan Daun dengan demikian harus bisa ditunjukkan oleh peserta didik dalam bentuk bagaimana mereka mampu menunjukkan karyanya dalam membuat produk hidangan ketika peserta didik melaksanakannya dalam kegiatan praktik Pengolahan Makanan Indonesia. Terdapat sebagian siswa yang mengalami kesulitan dalam perencanaan dan proses meng*garnish* tumpeng hias, belum memenuhi kriteria dari mulai menentukan jenis-jenis *garnish* dan lipatan daun sesuai karakteristik tumpeng hias.

Dalam pelaksanaannya setelah siswa mempelajari “Membuat *Garnish* dan Lipatan Daun” diharapkan siswa mampu dalam memilih bahan, mengolah bahan dan menyajikan hidangan tumpeng hias. Menilai hasil belajar “Membuat *Garnish* dan Lipatan Daun” bertujuan untuk mengetahui sejauh mana pembelajaran yang telah dicapai siswa dalam bentuk nilai yaitu apakah siswa sudah baik atau masih kurang. Penilaian ini dilakukan untuk mengungkapkan tingkat keberhasilan siswa dalam pembelajaran “Membuat *Garnish* dan Lipatan Daun”

Atas dasar itu, penulis akan melakukan penelitian tentang analisis hasil belajar membuat *Garnish* dan lipatan daun untuk kesiapan praktik pengolahan makanan Indonesia. yang seterusnya penulis jadikan judul skripsi “Analisis hasil belajar Membuat *Garnish* dan Lipatan Daun Pada Kesiapan Praktik Pengolahan Makanan Indonesia Siswa SMKN 9 Bandung”.

B. Identifikasi Masalah Penelitian

1. Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang penelitian di atas, untuk memperjelas masalah yang diteliti mengenai Analisis Hasil Belajar *Garnish* dan Lipatan Daun Pada Kesiapan Praktik Pengolahan Makanan Indonesia Siswa SMKN 9 Bandung. Masalah tersebut penulis batasi pada :

- a. Menganalisis hasil belajar siswa berkaitan dengan pengetahuan *Garnish* dan Lipatan Daun meliputi macam-macam *garnish* dan lipatan daun, metode pembuatan *garnish* dan lipatan daun pada penyajian Makanan Indonesia.
- b. Menganalisis hasil belajar siswa berkaitan dengan pemahaman *Garnish* dan Lipatan Daun meliputi macam-macam *garnish* dan lipatan daun, metode pembuatan *garnish* dan lipatan daun pada penyajian Makanan Indonesia.

2. Perumusan Masalah

Perumusan masalah merupakan kegiatan awal dari suatu penelitian sebagaimana yang diungkapkan oleh Arikunto (2002, hlm. 51) bahwa “Perumusan masalah atau perumusan problematik adalah bagian pokok dari suatu kegiatan penelitian”.

Perumusan masalah pada penelitian ini adalah “Analisis hasil belajar “Pengolahan Makanan Indonesia” pada praktik pembuatan *Garnish* dan Lipatan Daun.

C. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian merupakan pedoman bagi penulis untuk menentukan sikap dan arah yang harus dituju dalam kegiatan penelitian, supaya penelitian tersebut dapat tercapai sesuai dengan yang diharapkan. Tujuan yang hendak dicapai dalam penelitian ini yaitu :

- a. Mengetahui analisis hasil belajar siswa berkaitan dengan pengetahuan *Garnish* dan Lipatan Daun meliputi macam-macam *garnish* dan lipatan daun, metode pembuatan *garnish* dan lipatan daun pada penyajian Makanan Indonesia.

- b. Mengetahui analisis hasil belajar siswa berkaitan dengan pemahaman *Garnish* dan Lipatan Daun meliputi macam-macam *garnish* dan lipatan daun, metode pembuatan *garnish* dan lipatan daun pada penyajian Makanan Indonesia.

D. Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan menggunakan metode deskriptif. Penggunaan metode deskriptif diperlukan untuk menggambarkan data yang ada pada masa sekarang, seperti yang dikemukakan oleh Surakhmad (2006, hlm. 140) yaitu “Metode deskriptif adalah metode penelitian yang dapat membantu memecahkan masalah yang terjadi pada masa sekarang”. Teknik pengumpulan data yang dilakukan dalam penelitian ini adalah menggunakan instrument berupa Tes.

Populasi dalam penelitian ini menggunakan sampel, sampel merupakan bagian tertentu dari populasi yang ditentukan peneliti untuk dijadikan objek penelitian. Arikunto (2010, hlm. 174) menyebutkan bahwa “Sampel adalah sebagian atau wakil populasi yang diteliti”. Sampel penelitian dapat diambil sebagian ataupun seluruh bagian populasi. Teknik pengambilan sampel yang digunakan pada penelitian ini adalah *simple random sampling* yaitu pengambilan anggota sampel dari populasi dilakukan secara acak tanpa memperhatikan strata yang ada dalam populasi tersebut dari populasi 145 orang sehingga sampel dalam penelitian ini adalah 36 orang siswa kelas XI Program keahlian Jasa Boga angkatan 2014.

E. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada berbagai pihak secara langsung maupun tidak langsung, khususnya penelitian ini dapat memberikan manfaat kepada:

1. Peneliti

Memiliki pengalaman langsung membuat karya ilmiah dengan melakukan penelitian skripsi tentang Membuat *Garnish* dan Lipatan Daun Pada Kesiapan Praktik Tumpeng.

Intan Junisyahria Putri Lestari, 2015

Analisis Hasil Belajar “Membuat Garnish Dan Lipatan Daun” Pada Kesiapan Praktik Pengolahan Makanan Indonesia Siswa SMKN 9 Bandung

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

2. Guru Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia

Hasil penelitian ini dapat dijadikan sarana informasi keterlaksanaan proses pembelajaran Membuat *Garnish* dan Lipatan Daun Pada Kesiapan Praktik Tumpeng yang memberi dampak positif pada peserta didik.

3. SMKN 9 Bandung

Hasil penelitian dapat dijadikan sarana informasi yang positif.

F. Struktur Organisasi Skripsi

Sistematika penulisan yang digunakan oleh penulis berdasarkan pedoman penulisan karya ilmiah Universitas Pendidikan Indonesia, yaitu:

1. Bab I Pendahuluan, berisi tentang latar belakang penelitian, identifikasi masalah, perumusan masalah, tujuan penelitian, metode penelitian, manfaat penelitian serta struktur organisasi penelitian.
2. Bab II Kajian Pustaka, berisi tentang landasan teoritis yang mendukung dan relevan dengan permasalahan penelitian.
3. Bab III Metode Penelitian, berisi tentang lokasi dan subjek penelitian, desain penelitian, metode penelitian, definisi operasional, instrumen penelitian, teknik pengumpulan data dan analisis data.
4. Bab IV Hasil Penelitian dan Pembahasan, berisi tentang pengolahan dan analisis data untuk menghasilkan temuan dan pembahasan hasil-hasil yang diperoleh dalam penelitian.
5. Bab V Kesimpulan dan Saran, berisi tentang penafsiran dan pemaknaan peneliti terhadap hasil analisis penelitian.
6. Daftar Pustaka berisi tentang berbagai sumber literatur, seperti buku sumber, artikel, jurnal, dokumen resmi atau sumber-sumber lain dari internet yang digunakan dalam penulisan karya tulis ilmiah.
7. Daftar Lampiran berisi tentang semua dokumen yang digunakan dalam penelitian dan penulisan hasil-hasilnya menjadi satu karya ilmiah.