

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kondisi industri pangan Indonesia diperkirakan akan tetap tumbuh dengan baik. Arief Daryanto (2010) mengatakan bahwa:

Indonesia dan penduduk Asia pada umumnya memiliki indeks harapan hidup yang makin baik. Hal ini merupakan pangsa pasar tersendiri bagi industri pangan, karena penduduk seperti itu mempunyai daya beli kuat, sekaligus memerlukan produk pangan yang lebih berkualitas, lebih bergizi dan aman.

Perubahan gaya hidup juga dapat terlihat dari makin banyaknya masyarakat yang lebih menyukai produk pangan olahan yang dikemas praktis dan mudah dalam penanganan atau pengkonsumsian seperti *snack*, *bakery*, minuman dalam kemasan, serta produk olahan lainnya. Kemampuan mengolah bahan hasil pertanian yang baik dan benar tentunya sangat diperlukan untuk dapat menghasilkan produk pangan yang aman dan sesuai dengan keinginan konsumen. Salah satu cara untuk menguasai kemampuan mengolah bahan hasil pertanian dapat diperoleh melalui pendidikan formal seperti di Sekolah Menengah Kejuruan (SMK).

SMK Negeri 1 Bojongpicung Cianjur merupakan salah satu SMK yang memiliki Program Studi Agribisnis Hasil Pertanian (Prodi AHP) dengan kompetensi keahlian Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian (TPHP). Tujuan dari pembelajaran di Prodi AHP, salah satunya adalah untuk menyiapkan siswa agar memiliki kemampuan sebagai tenaga kerja tingkat menengah atau wirausahawan yang terampil di bidang TPHP. Agar tujuan tersebut dapat tercapai, maka siswa Prodi AHP perlu menguasai berbagai macam kompetensi/kemampuan yang berkaitan dengan pengolahan hasil pertanian, salah satunya adalah kemampuan dalam pengolahan bahan pangan nabati dan hewani. Sesuai dengan kondisi dan potensi daerah setempat, prodi AHP SMK Negeri 1 Bojongpicung sering melakukan praktikum pengolahan bahan pangan nabati, terutama dari komoditas

curai. Komoditas curai mempunyai sifat mudah berpindah atau mudah mengalir seperti biji-bijian (serealia), kacang-kacangan, tepung atau bubuk, serta komoditas

hasil pertanian yang berbentuk cair. Contoh produk pengolahan dari komoditas curai adalah minuman susu kedelai dalam kemasan. Selain mudah untuk dikonsumsi, minuman ini juga menjadi sumber protein yang baik. Menurut Supriadi (2003:17), protein susu kedelai mempunyai susunan asam amino yang mirip dengan susu sapi sehingga sangat baik untuk pengganti susu sapi bagi yang tidak menyukai susu sapi, vegetarian, atau penderita *lactose intolerance* (tidak dapat mencerna laktosa dalam susu sapi).

Beberapa kendala yang ada dalam pembuatan susu kedelai adalah timbulnya rasa dan bau langu yang tidak disukai konsumen, terdapat anti-tripsin yang merugikan karena bersifat anti-nutrisi, mudah mengendap, serta terbentuknya gumpalan ketika pemanasan. Kendala ini dapat diatasi dengan melaksanakan proses pengolahan yang sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP) atau pedoman tentang proses pengolahan susu kedelai yang sudah ditetapkan oleh sekolah.

Bagaimana sebuah proses pengolahan bisa berlangsung dengan baik dan tepat juga perlu dipelajari, salah satunya melalui pembelajaran kompetensi mengoperasikan proses pengolahan. Kompetensi ini merupakan mata pelajaran produktif yang dipelajari di kelas XII pada semester V (kelima). Kompetensi mengoperasikan proses pengolahan termasuk pada unit kompetensi yang generik (umum). Ruang lingkup pembelajaran kompetensi ini meliputi tentang menyiapkan perlengkapan/peralatan dan teknik proses untuk kegiatan operasi, mengoperasikan dan memantau proses produksi, serta menutup/memberhentikan proses produksi. Karena cakupan pembahasannya yang umum dan sangat luas, maka untuk mengaplikasikan kompetensi ini harus disesuaikan dengan tujuan proses dan produk yang ingin dihasilkan dari bahan hasil pertanian tertentu yang telah ditetapkan.

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan, penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang pengaruh hasil belajar kompetensi mengoperasikan proses pengolahan terhadap kemampuan produksi susu kedelai yang dilakukan oleh siswa AHP SMK Negeri 1 Bojongpicung Cianjur.

B. Identifikasi dan Batasan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka identifikasi masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Belum diketahui secara autentik bagaimana kemampuan siswa AHP SMK Negeri 1 Bojongpicung dalam memproduksi susu kedelai.
2. Belum diketahui secara pasti apakah kemampuan memproduksi susu kedelai dipengaruhi atau tidak oleh hasil belajar siswa dalam kompetensi mengoperasikan proses pengolahan.

Selanjutnya untuk memudahkan atau menyederhanakan masalah, dilakukan pembatasan masalah penelitian yang dipaparkan sebagai berikut:

1. Hasil belajar mengoperasikan proses pengolahan didapatkan melalui studi dokumentasi nilai Ujian Akhir Semester (UAS) siswa.
2. Kemampuan produksi susu kedelai diukur dengan melakukan observasi terhadap tes praktikum siswa.

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi dan batasan masalah yang telah disampaikan, maka rumusan masalah penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagaimana hasil belajar siswa kelas XII-AHP SMK Negeri 1 Bojongpicung Cianjur tahun ajaran 2014/2015 pada mata pelajaran mengoperasikan proses pengolahan?
2. Bagaimana kemampuan siswa kelas XII-AHP SMK Negeri 1 Bojongpicung Cianjur tahun ajaran 2014/2015 dalam memproduksi susu kedelai?
3. Bagaimana pengaruh hasil belajar mengoperasikan proses pengolahan terhadap kemampuan produksi susu kedelai yang dilakukan oleh siswa kelas XII-AHP SMK Negeri 1 Bojongpicung Cianjur tahun ajaran 2014/2015?"

D. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Memperoleh data hasil belajar standar kompetensi mengoperasikan proses pengolahan hasil pertanian berbentuk nilai UAS.
2. Memperoleh data tentang kemampuan siswa dalam memproduksi susu kedelai melalui tes praktikum.
3. Mengetahui pengaruh hasil belajar mengoperasikan proses pengolahan terhadap kemampuan dalam memproduksi susu kedelai yang dilakukan oleh siswa kelas XII-AHP SMK Negeri 1 Bojongpicung Cianjur tahun ajaran 2014/2015.

E. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Memberikan informasi dan masukan bagi guru sebagai pedoman untuk pengembangan pembelajaran kompetensi mengoperasikan proses pengolahan dalam upaya meningkatkan kemampuan siswa dalam memproduksi produk pangan, khususnya susu kedelai.
2. Memberikan masukan bagi siswa sebagai motivasi dalam meningkatkan kemampuan memproduksi produk pangan, khususnya susu kedelai.
3. Mengembangkan wawasan berupa keilmuan, keterampilan, dan pengalaman bagi penulis dalam melakukan penelitian dan menulis karya ilmiah.

F. Struktur Organisasi Skripsi

Rincian tentang urutan penulisan penelitian ini adalah sebagai berikut:

- Bab I : Pendahuluan, yang meliputi latar belakang, identifikasi masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan struktur organisasi skripsi.
- Bab II : Kajian pustaka, pada bab ini penulis akan mengkaji teori dan kedudukan masalah penelitian.
- Bab III : Metode penelitian, yang meliputi lokasi, populasi, dan sampel

Fanni Fatonah, 2015

PENGARUH HASIL BELAJAR MENGOPERASIKAN PROSES PENGOLAHAN TERHADAP KEMAMPUAN PRODUKSI SUSU KEDELAI PADA SISWA SMK NEGERI 1 BOJONGPICUNG CIANJUR

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

penelitian, metode penelitian, variabel dan paradigma penelitian, definisi operasional, instrumen penelitian, proses pengembangan instrumen, teknik pengumpulan data penelitian, serta teknik pengolahan data penelitian.

Bab IV : Hasil Penelitian dan Pembahasan

Bab V : Simpulan dan saran, menyajikan penafsiran dan pemaknaan penulis terhadap hasil analisis temuan penelitian serta rekomendasi yang ditujukan kepada para pengguna hasil penelitian yang bersangkutan.

Daftar Pustaka : Daftar pustaka memuat semua sumber tertulis seperti buku, artikel jurnal, dokumen resmi, atau sumber-sumber lain dari internet; atau sumber dari media lainnya yang pernah dikutip dan digunakan dalam penelitian ini.

Lampiran : Lampiran-lampiran yang disertakan dalam penelitian ini berisi semua dokumen yang digunakan dalam penelitian.