

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan satuan pendidikan tingkat atas yang mencetak lulusan siap kerja. Pembelajaran yang berlangsung layaknya sekolah lainnya, hanya saja ditambahkan mata pelajaran dari tiap program keahliannya, hal tersebut ditujukan agar siswa menjadi lebih terampil dibidang keahliannya masing-masing.

Pembelajaran di SMK memiliki beberapa mata pelajaran yang mendukung pemahaman siswa terhadap program keahliannya masing-masing. Mata pelajaran yang diajarkan mulai dari pengetahuan dasar hingga mata pelajaran yang fokus terhadap program keahlian tersebut. Jenis dari mata pelajaran itu sendiri berupa pelajaran produktif, normatif, dan adaptif.

SMKN 1 Cidaun memiliki banyak program keahlian, dan Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian (TPHP) menjadi salah satu program keahliannya. TPHP memiliki fokus pembelajaran lebih kepada pengolahan pangan, dan banyak mata pelajaran pendukung kejuruan yang diberikan untuk mendalami ilmu pengolahan pangan tersebut. Mata pelajaran yang diberikan juga disesuaikan dengan kebutuhan industri saat ini, sehingga setelah lulus diharapkan siswa dapat langsung bekerja.

Pembelajaran pada program keahlian TPHP meliputi mata pelajaran yang berhubungan dengan materi pangan, sehingga dibutuhkan sumber belajar agar dapat memudahkan siswa memahami mata pelajaran tersebut. Salah satu mata pelajaran yang wajib diikuti siswa program keahlian TPHP SMKN 1 Cidaun yang merupakan pengetahuan dasar yaitu dasar pengolahan pangan.

Mata pelajaran dengan penguasaan materi ini terkadang membuat siswa kesulitan dalam pemahamannya, apabila tidak dibarengi dengan sumber belajar. Kenyataan ini didukung dengan tidak tersedianya buku ajar program keahlian di SMKN 1 Cidaun yang merupakan sumber belajar bagi siswa. Kebutuhan akan buku ajar dalam pembelajaran sangat berpengaruh, dimana

dengan menggunakan buku ajar pembelajaran berlangsung efektif dan efisien (Asliyani, *et all*, 2014).

Dasar pengolahan pangan merupakan mata pelajaran yang membahas tentang proses pengolahan pangan dari mulai dipanen hingga digudangkan. Buku ajar dengan materi yang sama, ketersediaannya masih sangat terbatas, karena masih sangat jarang buku ajar yang dibuat untuk tingkat SMK. Kesesuaian terhadap kompetensi dasar yang digunakan SMK masih belum tercapai, sehingga diperlukannya buku ajar dasar pengolahan pangan yang sesuai dengan kompetensi dasar yang digunakan pada tingkat SMK.

Mata pelajaran dasar pengolahan pangan terdiri dari beberapa kompetensi dasar yang harus dibahas, salah satunya kompetensi dasar teknik kimiawi dalam proses pengolahan pangan. Kompetensi dasar ini menyatukan bahasan antara proses pengolahan pangan dengan teori kimia. Pembahasan yang sarat dengan pemahaman ini tentunya tidak mudah dipahami siswa, tidak tersedianya buku ajar tentang teknik kimiawi dalam proses pengolahan pangan tentunya akan mempersulit siswa dalam belajar.

Ekowati (2014) telah meneliti Kompetensi Dasar (KD) yang sama yaitu teknik kimiawi dalam proses pengolahan pangan menggunakan media pembelajaran untuk menyampaikan materi. Penggunaan media menjadi kurang efektif apabila diterapkan di SMK Negeri 1 Cidaun, dikarenakan kurangnya sarana dan prasarana yang dimiliki siswa bila akan mempelajari kembali (*review*) materi tersebut. Dibandingkan media, buku ajar memiliki keunggulan dalam hal keleluasaan siswa mempelajari kembali materi tersebut.

Pada penelitian ini penulis membuat buku ajar teknik kimiawi pada pengolahan pangan yang sesuai dengan kompetensi dasar yang digunakan di SMKN 1 Cidaun. Diharapkan dengan dibuatnya buku ini siswa dapat belajar mandiri tidak hanya terpaku pada guru dan mempersiapkan kesiapan belajar sebelum pelajaran dimulai.

B. Identifikasi Masalah

- a. Buku yang tersedia masih bersifat umum, yaitu materi dalam satu Kompetensi Dasar terpecah dalam beberapa materi lain.

- b. Belum tersedianya buku ajar yang sesuai dengan kompetensi dasar pada mata pelajaran dasar pengolahan pangan, khususnya membahas tentang materi teknik kimiawi pada pengolahan pangan di tingkat SMK.

C. Batasan Masalah

- a. Penelitian ini dilaksanakan pada siswa X Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian (TPHP) di SMK Negeri 1 Cidaun tahun ajaran 2015/2016.
- b. Buku yang akan dibuat adalah buku mata pelajaran dasar pengolahan pangan namun di khususkan pada materi teknik kimiawi pengolahan pangan.

D. Rumusan Masalah

Bagaimana cara mengembangkan buku ajar teknik kimiawi dalam proses pengolahan pangan pada mata pelajaran dasar pengolahan pangan di SMKN 1 Cidaun?

E. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk menghasilkan produk berupa buku ajar teknik kimiawi dalam proses pengolahan pangan pada mata pelajaran dasar pengolahan pangan yang sesuai dengan kompetensi dasar program keahlian TPHP di SMKN 1 Cidaun agar dapat dijadikan sebagai sumber belajar.

F. Manfaat Penelitian

- Tersedianya buku ajar yang sesuai dengan Kompetensi Dasar yang digunakan di tingkat SMK.
- Menambah referensi dan dijadikan sumber belajar pada mata pelajaran dasar pengolahan pangan.
- Diharapkan dapat meningkatkan pemahaman siswa dalam mata pelajaran dasar pengolahan pangan.
- Diharapkan siswa dapat belajar secara mandiri dan mampu mempersiapkan kesiapan belajar sebelum pembelajaran dimulai.