

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Penelitian**

Pendidikan merupakan fenomena dan usaha manusiawi yang dapat terselenggara dimanapun manusia berada. Pendidikan memegang peranan sentral dalam perkembangan individu dan manusia secara keseluruhan dan dalam membudayakan manusia baik sebagai individu maupun anggota masyarakat.

Pendidikan dapat diselenggarakan melalui tiga jalur, yaitu jalur pendidikan formal, non formal dan informal, sebagaimana telah ditetapkan dalam UU RI No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional BAB I Pasal 1 (2010, hlm. 4), yaitu:

1. Pendidikan formal yaitu pendidikan yang berstruktur dan berjenjang yang terdiri atas pendidikan dasar, pendidikan menengah dan pendidikan tinggi.
2. Pendidikan nonformal adalah jalur pendidikan diluar pendidikan formal yang dapat dilaksanakan secara berstruktur yang berjenjang.
3. Pendidikan informal adalah jalur pendidikan keluarga dan lingkungan.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan salah satu lembaga pendidikan formal pada jenjang pendidikan menengah. SMK sebagai bentuk satuan pendidikan kejuruan sebagaimana ditegaskan dalam penjelasan pasal 15 UU Sisdiknas, “merupakan pendidikan menengah yang mempersiapkan peserta didik terutama untuk bekerja dalam bidang tertentu”. SMK adalah bagian terpadu dari Sisdiknas, yang mempunyai peranan penting dalam menyiapkan dan pengembangan Sumber Daya Manusia (SDM). SMK memiliki beberapa bidang studi keahlian, salah satunya adalah Pariwisata, yang terdiri dari beberapa program studi keahlian yaitu Usaha Pariwisata, Akomodasi Perhotelan, Jasa Boga, Patiseri, Tata Kecantikan, Tata Busana dan Desain Komunikasi Visual.

Kurikulum yang digunakan pada siswa kelas XI adalah Kurikulum Nasional. Kurikulum menurut Undang Undang Nomor 20 Tahun 2003 (2010, hlm. 3) tentang Sistem Pendidikan Nasional bahwa “kurikulum merupakan seperangkat

rencana dan pengaturan mengenai tujuan, isi, dan bahan pelajaran serta cara yang digunakan sebagai pedoman penyelenggaraan kegiatan pembelajaran untuk mencapai tujuan pendidikan”. Mengacu pada Kurikulum SMK, pelajaran yang diberikan kepada siswa SMK dikelompokkan menjadi tiga kelompok mata pelajaran yaitu Kelompok A, Kelompok B, dan Kelompok C. Kelompok C adalah mata pelajaran kelompok peminatan yang terbagi menjadi C1 yaitu kelompok mata pelajaran dasar bidang keahlian, C2 yaitu kelompok mata pelajaran dasar program keahlian dan C3 kelompok mata pelajaran paket keahlian. Tujuan kurikulum 2013 adalah untuk mempersiapkan manusia Indonesia agar memiliki kemampuan hidup sebagai pribadi dan warga Negara yang beriman, produktif, kreatif, inovatif, dan afektif. Kelompok C2 terdapat mata pelajaran dasar program keahlian salah satunya adalah mata pelajaran Ilmu Gizi sesuai dengan Permendikbud (2013, hlm. 8).

Mata pelajaran Ilmu Gizi disampaikan dalam bentuk teori dan pemberian tugas. Berdasarkan Kompetensi Dasar Ilmu Gizi SMK (2014, hlm. 1-2) materi yang dipelajari yang berkaitan dengan pengetahuan dari zat gizi sumber tenaga, zat gizi sumber pembangun, zat gizi sumber mineral, zat gizi sumber vitamin, Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM), Daftar Bahan Makanan Penukar (DBMP), Daftar Angka Kecukupan Gizi (AKG), menu seimbang, dan menyusun menu seimbang berdasarkan semua golongan usia. Setelah siswa mempelajari materi tersebut, siswa mampu menyusun menu seimbang untuk remaja sebagai tugas dari mata pelajaran Ilmu Gizi.

Penyusunan menu seimbang remaja merupakan salah satu materi yang didapatkan siswa pada mata pelajaran Ilmu Gizi. Indikator menyusun menu seimbang dalam sehari untuk remaja terdiri dari kelengkapan unsur zat gizi, kelengkapan kelompok bahan makanan, waktu makan, kombinasi rasa hidangan, kombinasi warna hidangan, variasi jenis hidangan, variasi teknik memasak, pemilihan tekstur dan konsistensi dari menu. Pentingnya menyusun menu seimbang untuk remaja karena siswa termasuk ke dalam kelompok remaja. Diharapkan setelah mempelajari ini siswa mempunyai kemampuan menyusun menu seimbang remaja

dan diterapkan pada kehidupan sehari-hari agar mereka dalam kondisi yang sehat. Siswa SMK termasuk kategori remaja dalam masa pertumbuhan, maka apabila tidak mengkonsumsi makanan menu seimbang akan berpengaruh terhadap kesehatan yaitu menimbulkan masalah gizi remaja. Oleh karena itu siswa diberikan tugas untuk menyusun menu seimbang untuk remaja.

Berdasarkan studi pendahuluan pada mata pelajaran Ilmu Gizi di SMK Negeri 9 Bandung bahwa, nilai tugas dalam menyusun menu seimbang untuk remaja lebih dari setengahnya yaitu sekitar 60% siswa pada umumnya kurang mampu dalam menyusun menu sehat seimbang remaja hal ini terkait dengan kemampuan dalam pemilihan kelompok bahan makanan yang sesuai untuk menu seimbang remaja dan kurangnya variasi jenis hidangan dalam satu menu. Sedangkan berdasarkan data nilai sumatif mata pelajaran Ilmu gizi 96% siswa dalam kategori nilai Baik dengan rentang nilai 75–80. Dengan demikian seharusnya kemampuan menyusun menu seimbang remaja dapat diterapkan sebagai hasil belajar Ilmu Gizi khususnya yang berkaitan dengan pengetahuan zat gizi sumber tenaga, zat gizi sumber pembangun, zat gizi sumber mineral, zat gizi sumber vitamin, Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM), Daftar Bahan Makanan Penukar (DPBM), Daftar Angka Kecukupan Gizi, dan menu seimbang. Seseorang dapat menerapkan dengan baik apabila memiliki pengetahuan ilmu gizi. Hal ini sejalan dengan pendapat yang dikemukakan oleh Purwanto (2011, hlm. 38) yaitu “hasil belajar merupakan proses dalam diri individu yang berinteraksi dengan lingkungan untuk mendapatkan perubahan dalam perilakunya”. Hasil belajar yang diharapkan dapat diperoleh siswa dalam kompetensi dasar menyusun menu seimbang remaja untuk meningkatkan kesehatan pada menyusun seimbang remaja adalah siswa dapat menerapkannya pada kehidupan sehari-hari sebagai hasil belajar dari mata pelajaran Ilmu Gizi.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, penulis sebagai mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga yang mengambil konsentrasi Manajemen Dietetika merasa tertarik untuk melakukan penelitian ini yang berjudul “Pengaruh Hasil Belajar “Ilmu Gizi” terhadap Kemampuan Menyusun

Menu Seimbang untuk Remaja pada Siswa SMK Negeri 9 Bandung”. Hal ini dikarenakan untuk menyusun menu seimbang remaja diperlukan pengetahuan agar menu yang disusun dapat mencukupi kebutuhan gizi.

## **B. Rumusan Masalah Penelitian**

Perumusan masalah perlu dilakukan agar masalah dalam penelitian ini lebih jelas dan terarah. Rumusan masalah dalam penelitian skripsi ini berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan adalah “Bagaimana pengaruh hasil belajar “Ilmu Gizi” terhadap kemampuan menyusun menu seimbang untuk remaja pada siswa SMK Negeri 9 Bandung ?” selanjutnya perumusan masalah tersebut dijadikan judul skripsi yaitu sebagai berikut: “Pengaruh Hasil Belajar “Ilmu Gizi” terhadap Kemampuan Menyusun Menu Seimbang untuk Remaja pada Siswa SMK Negeri 9 Bandung”.

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk memperoleh data mengenai pengaruh hasil belajar “Ilmu Gizi” terhadap kemampuan menyusun menu untuk remaja pada siswa SMK Negeri 9 Bandung.

### **2. Tujuan Khusus**

Tujuan khusus yang hendak dicapai adalah untuk memperoleh gambaran tentang:

- a. Hasil belajar Ilmu Gizi yang berkaitan dengan pengetahuan zat gizi sumber tenaga, zat gizi sumber pembangun, zat gizi sumber mineral, zat gizi sumber vitamin, Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM), Daftar Bahan Makanan Penukar (DPBM), Daftar Angka Kecukupan Gizi, dan menu seimbang.
- b. Kemampuan menyusun menu seimbang dalam sehari untuk remaja terdiri dari kelengkapan unsur zat gizi, kelengkapan kelompok bahan makanan, waktu makan, kombinasi rasa hidangan, kombinasi warna hidangan, variasi jenis hidangan, variasi teknik memasak, pemilihan tekstur dan konsistensi dari menu.

- c. Pengaruh hasil belajar Ilmu Gizi terhadap kemampuan menyusun menu seimbang untuk remaja.

#### **D. Manfaat Penelitian**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada beberapa pihak yang terkait dengan penelitian ini. Adapun manfaat dari penelitian ini adalah.

##### 1. Bagi Guru

Penelitian ini diharapkan dapat memberi gambaran umum tentang pengaruh hasil belajar “Ilmu Gizi” terhadap kemampuan menyusun menu seimbang untuk remaja. Sehingga dapat menjadi masukan bagi guru sebagai hasil belajar mata pelajaran Ilmu Gizi.

##### 2. Bagi Peneliti

Peneliti sebagai mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI yang mengambil konsentrasi Dietetika diharapkan akan menambah wawasan tentang pengaruh hasil belajar “Ilmu Gizi” terhadap kemampuan menyusun menu seimbang untuk remaja pada siswa SMK Negeri 9 Bandung dan diaplikasikan untuk menjadi guru SMK .

#### **E. Struktur Organisasi**

Struktur organisasi skripsi dalam penelitian ini berpedoman pada Pedoman Penulisan Karya Ilmiah Universitas Pendidikan Indonesia tahun 2015 (2015, hlm.23), yaitu:

- BAB 1           Pendahuluan, berisi tentang Latar Belakang Penelitian, Rumusan Masalah Penelitian, Tujuan Penelitian, Manfaat Penelitian, dan Struktur Organisasi
- BAB II           Kajian Pustaka, berisi tentang Konsep-Konsep, Penelitian yang Relevan, dan Posisi Teoritis yang Berkenaan dengan Masalah yang Diteliti.

- BAB III Metode penelitian, berisi Desain Penelitian, Partisipan, Populasi, Sampel, Instrumen Penelitian, Prosedur Penelitian, dan Analisis Data.
- BAB IV Temuan dan Pembahasan, berisi tentang Pengolahan atau Analisis Data dan Pembahasan atau Analisis Temuan
- BAB V Simpulan, Implikasi dan Rekomendasi