

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pendidikan menurut Undang-undang Sistem Pendidikan Nasional No. 20 Tahun 2003 Pasal 3 yang berisi “pendidikan merupakan usaha sadar dan terencana untuk mewujudkan suasana belajar dan proses pembelajaran agar peserta didik secara aktif mengembangkan potensi dirinya untuk memiliki kekuatan spiritual keagamaan, pengendalian diri, kepribadian, kecerdasan, akhlak mulia, serta keterampilan yang diperlukan dirinya, masyarakat, bangsa, dan Negara”. Pelaksanaan Pendidikan dapat diwujudkan melalui tiga jalur pendidikan yaitu: formal, non formal, dan informal.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan bagian dari pendidikan formal pada jenjang pendidikan menengah yang mengutamakan pengembangan kemampuan untuk menyiapkan siswa memasuki lapangan kerja dalam bidang tertentu. SMK memiliki banyak program jurusan, salah satunya adalah SMK Pariwisata yang menjadikan lulusannya bekerja di industri perhotelan, usaha pariwisata, usaha bidang boga, dan *bakery*.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Pariwisata Telkom Bandung merupakan salah satu SMK Pariwisata yang mempunyai beberapa program keahlian salah satunya yaitu program keahlian Jasa Boga. Pada program tersebut siswa dituntut memahami *basic* atau dasar mengenai Jasa Boga. Pemahaman tersebut didapatkan pada kelas X dengan salah satu nama mata pelajaran *basic cookery*, pada silabus 2013 mata pelajaran *basic cookery* memiliki kompetensi dasar diantaranya: “peralatan pengolahan makanan dan pengoperasian peralatan pengolahan makanan, penanganan dasar pengolahan makanan, potongan bahan makanan, teknik pengolahan makanan, *garnish* makanan dan minuman, alas hidangan dari lipatan daun, wadah hidangan dari sayuran dan buah, bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia, dan sambal pada makanan Indonesia”. Kompetensi dasar tersebut akan dipelajari dalam dua semester. Pada saat semester satu siswa mempelajari: peralatan pengolahan makanan dan pengoperasian peralatan

pengolahan makanan, potongan bahan makanan, bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia. Didalam kompetensi dasar tersebut terdapat materi-materi yang dipelajari siswa yaitu: materi *utensil and equipment*, bumbu dan rempah, dan potongan sayuran. Materi-materi tersebut merupakan materi dasar yang akan berhubungan dengan praktikum *kitchen*. Praktik *kitchen* merupakan istilah yang digunakan di SMK Pariwisata Telkom pada salah satu praktikum untuk keahlian Jasa Boga, dalam mempraktikkan hasil belajar mata pelajaran yang berhubungan dengan praktikum *kitchen*, salah satu mata pelajarannya yaitu *basic cookery*. Pada praktikum *kitchen* kelas X terdiri dari beberapa hidangan yang dibuat yaitu *appetizers, soup, dan main course*.

Berdasarkan hasil studi pada saat penulis melakukan Program Latihan Profesi (PLP). Kriteria Kelulusan Minimum (KKM) pada mata pelajaran *basic cookery* yang telah ditetapkan SMK Pariwisata Telkom yaitu 75. Secara penilaian keseluruhan mata pelajaran tersebut, siswa rata-rata telah mencapai nilai baik yaitu berada diatas KKM. Tetapi ada beberapa permasalahan yang penulis temukan pada saat siswa melakukan praktikum dengan hidangan *creamy fruit cocktail salad (appetizer), minestrone soup (soup), dan chicken sauté chaser with gratin dauphinois and jardinière vegetables (main course)*. Pada penerapan materi-materi tersebut siswa tidak menerapkannya dengan baik seperti pada potongan sayuran, siswa kurang memperhatikan potongan yang digunakan sehingga hasil dari potongan tidak sesuai, siswa kurang mengikuti langkah-langkah memotong yang sesuai sehingga banyak bahan makanan yang terbuang. Pada materi *utensil and equipment* siswa masih belum menghafal jenis-jenis alat yang ada di dapur, sehingga pada saat praktik sulit membedakan alat-alat yang akan digunakan. Pada materi bumbu dan rempah siswa masih belum menghafal dan membedakan berbagai jenis bumbu sehingga pada saat praktik kebingungan ketika akan digunakan pada masakan. Padahal materi-materi tersebut merupakan materi yang menjadi dasar bagi siswa karena materi ini nantinya akan diterapkan ketika proses memasak di dapur, baik dalam praktikum di sekolah atau sebagai pekerja nantinya.

Berdasarkan permasalahan diatas mengukur ketercapaian dari hasil belajar *Basic Cookery* pada praktikum *kitchen* dapat dilakukan dengan melakukan evaluasi. Evaluasi menurut Purwanto (2008 hlm. 1) “pengambilan keputusan berdasarkan hasil pengukuran dan standar kriteria”. Evaluasi hasil belajar dapat difokuskan pada ranah pengetahuan (kognitif), sikap (afektif), dan keterampilan (psikomotorik), terkait dengan pembelajaran *Basic Cookery* yang bersifat teori maka evaluasi lebih ditekankan pada aspek pengetahuan (kognitif). Pengetahuan (kognitif) menurut Direktorat Pembinaan SMK (2016, hlm.8) “memiliki dua dimensi yaitu perkembangan kognitif dan dimensi pengetahuan, pada dimensi pengetahuan terdiri dari pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural”. Penulis sebagai Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga, merasa tertarik untuk melakukan penelitian mengenai evaluasi hasil belajar *Basic Cookery* pada praktikum *kitchen* siswa SMK Pariwisata Telkom Bandung terkait pada aspek dimensi pengetahuan.

B. Rumusan Masalah Penelitian

Perumusan masalah menurut Sugiyono (2011, hlm. 56), berpendapat bahwa: “Rumusan masalah merupakan suatu pertanyaan yang akan dicarikan jawabannya melalui pengumpulan data-data”. Permasalahan dalam penelitian ini yaitu “Bagaimana Evaluasi Hasil Belajar *Basic Cookery* Pada Praktikum *Kitchen* Siswa SMK Pariwisata Telkom Bandung?” berkaitan dengan dimensi pengetahuan yaitu pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural dari mata pelajaran *Basic Cookery*. Rumusan masalah ini dapat dijadikan judul penelitian, yaitu: “Evaluasi Hasil Belajar *Basic Cookery* Pada Praktikum *Kitchen* Siswa SMK Pariwisata Telkom Bandung”.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk mengetahui evaluasi hasil belajar *Basic Cookery* pada praktikum *kitchen* siswa kelas XI Tata Boga SMK Pariwisata Telkom Bandung.

1. Tujuan Khusus

Fitri Syilvia Nuraeni, 2016
EVALUASI HASIL BELAJAR BASIC COOKERY PADA PRAKTIKUM KITCHEN SISWA SMK PARIWISATA TELKOM BANDUNG

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

Memperoleh gambaran tentang evaluasi hasil belajar *Basic Cookery* pada praktikum *kitchen* tentang:

- a. Kemampuan responden terkait pengetahuan faktual tentang *utensil and equipment*, bumbu dan rempah, dan potongan sayuran pada praktikum *kitchen*.
- b. Kemampuan responden terkait pengetahuan konseptual tentang *utensil and equipment*, bumbu dan rempah, dan potongan sayuran pada praktikum *kitchen*.
- c. Kemampuan responden terkait pengetahuan prosedural tentang *utensil and equipment*, bumbu dan rempah, dan potongan sayuran pada praktikum *kitchen*.

D. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada berbagai pihak secara langsung maupun tidak langsung. Adapun manfaat dari penelitian ini yaitu:

1. Bagi Guru, memperoleh informasi dari efektivitas pengajarannya terkait ketercapaian tujuan pembelajaran mata pelajaran *Basic Cookery* pada praktikum *kitchen*
2. Bagi Peneliti, menambah pengetahuan dan wawasan serta memberikan pengalaman dalam penelitian, khususnya penelitian evaluasi hasil belajar mata pelajaran *Basic Cookery* pada praktikum *kitchen*.

E. Struktur Organisasi Skripsi

Upaya untuk memudahkan penelaahan bagian demi bagian dalam penelitian ini, maka penulis menyajikan urutan penulisan dari setiap Bab sebagai berikut:

Bab I Pendahuluan, berisi tentang latar belakang penelitian, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, serta struktur organisasi skripsi.

Bab II Kajian Pustaka, berisi tentang landasan teoritis yang mendukung dan relevan dengan permasalahan penelitian.

Bab III Metode Penelitian, berisi tentang lokasi dan subyek penelitian, desain penelitian, metode penelitian, definisi operasional, instrument penelitian, teknik pengumpulan data dan analisis data.

Bab IV Temuan dan Pembahasan, berisi tentang pengolahan atau analisis data untuk menghasilkan temuan dan pembahasan hasil-hasil yang diperoleh dalam penelitian.

Bab V Simpulan, Implikasi dan Rekomendasi, berisi tentang penafsiran dan pemaknaan peneliti terhadap hasil analisis penelitian.