

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

Pada bab ini, memberikan gambaran umum tentang latar belakang penelitian, rumusan masalah penelitian, tujuan penelitian, manfaat penelitian dan struktur organisasi skripsi.

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

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan pendidikan formal pada jenjang pendidikan menengah yang mengutamakan pengembangan kemampuan siswa agar dapat bekerja dalam bidang tertentu.

Menurut Undang-Undang No. 20 Tahun 2003 Pasal 15 bahwa:

Tujuan Pendidikan Menengah Kejuruan adalah menyiapkan peserta didik agar menjadi manusia produktif, mampu bekerja mandiri, mengisi lowongan pekerjaan yang ada sebagai tenaga kerja tingkat menengah sesuai dengan kompetensi dalam program keahlian yang dipilihnya

SMK di Indonesia memiliki beberapa jenis salah satunya adalah SMK Pariwisata, SMK pariwisata adalah Sekolah Menengah Kejuruan yang mempelajari tentang kepariwisataan. Salah satu program keahlian di SMK Pariwisata adalah Tata Boga. SMK R.A Kartini adalah salah satu SMK Pariwisata yang terletak di kota Bandung dengan tiga program keahlian yaitu Tata Boga, Tata Busana dan Keperawatan. Kurikulum yang digunakan di SMK Kartini Bandung adalah kurikulum 2013. Program kurikulum 2013 dibagi menjadi tiga kelompok program normatif, adaptif, dan produktif. Pada program keahlian Tata Boga, mata pelajaran produktif yang harus ditempuh oleh siswa kelas X salah satunya adalah Pengetahuan Bahan Makanan. Pada silabus mata pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan terdapat materi pokok yang membahas tentang daging, unggas, ikan, susu, telur, lemak dan minyak, sereal, kacang-kacangan, bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan, bumbu dan rempah, bahan makanan tambahan, bahan minuman dan gula dengan jenis hasil olahnya. Menurut Silabus Pengetahuan Bahan Makanan (2013, hlm. 5) pada materi ikan dan hasil olahnya, memiliki beberapa kompetensi dasar salah satunya adalah kompetensi dasar 3.3 yaitu Menganalisis bahan makanan dari ikan dan hasil

olahnya. Adapun tujuan pembelajaran yang hendak dicapai dalam kompetensi dasar 3.3 yaitu siswa dapat menjelaskan definisi ikan, struktur ikan, fungsi ikan, potongan ikan, komposisi kimia ikan, mutu ikan dengan benar. Untuk mencapai tujuan pembelajaran tersebut, materi ikan dan hasil olahannya disampaikan secara lengkap dan sistematis agar hasil belajar siswa dapat mencapai kompetensi dasar yang telah ditetapkan yaitu menganalisis bahan makanan dari ikan dan hasil olahannya.

Menurut Dimiyati & Mudjiono (2009, hlm. 3) mengemukakan bahwa “Hasil belajar merupakan tujuan akhir dilaksanakannya kegiatan pembelajaran di sekolah. Dari sisi guru, tindak mengajar diakhiri dengan proses evaluasi hasil belajar, sedangkan dari sisi siswa, hasil belajar merupakan berakhirnya puncak proses belajar”. Bloom (dalam Uno, 2011, hlm. 35) Membagi hasil belajar kedalam tiga aspek yaitu kognitif, afektif dan psikomotor. Dalam aspek kognitif terdapat enam tingkat hasil belajar, yaitu tingkat pengetahuan, tingkat pemahaman, tingkat penerapan, tingkat analisis, tingkat sintesis dan tingkat evaluasi. Menurut Uno (2011, hlm. 36) mengemukakan bahwa “Pengetahuan diartikan kemampuan seseorang dalam menghafal atau mengingat kembali atau mengulang kembali pengetahuan yang pernah diterimanya”. Sesuai dengan pendapat tersebut, sebagai hasil belajar siswa diharapkan dapat mengingat kembali dan mengulang kembali pengetahuan yang pernah diterimanya.

Berdasarkan pengalaman mengajar yang telah peneliti lakukan sebagai mahasiswa Pendidikan Tata Boga Universitas Pendidikan Indonesia selama Program Pengalaman Lapangan, peneliti melakukan wawancara dengan guru mata pelajaran pengetahuan bahan makanan di SMK R.A Kartini Bandung yang membahas mengenai pengetahuan siswa terhadap materi yang ada di silabus mata pelajaran pengetahuan bahan makanan. Peneliti melakukan wawancara kembali dengan guru mata pelajaran pengetahuan bahan makanan di SMK R.A Kartini Bandung saat ingin mencari judul penelitian skripsi dan dalam pembahasannya menyimpulkan bahwa pengetahuan siswa dalam materi tentang ikan dan hasil olahannya dirasa masih kurang, pada umumnya siswa memiliki pengetahuan yang kurang dalam menguasai kompetensi dasar menganalisis bahan makanan dari ikan dan hasil olahannya, karena penguasaan pengetahuan siswa dalam mata pelajaran ini

Dety Seftia Koswara, 2017

**ANALISIS PENGETAHUAN SISWA TENTANG “MENGANALISIS BAHAN MAKANAN DARI IKAN DAN HASIL OLAHANNYA” SEBAGAI HASIL BELAJAR PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN DI SMK R.A. KARTINI BANDUNG**

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

kurang, sehingga dalam hasil tes tertulis masih banyak siswa yang mendapat nilai di bawah Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM). Beberapa siswa tidak dapat mengingat kembali materi pembelajaran yang telah diajarkan. Berdasarkan uraian diatas, peneliti sebagai mahasiswa Pendidikan Tata Boga tertarik untuk meneliti dan menganalisis lebih lanjut bagaimana pengetahuan siswa tentang menganalisis bahan makanan dari ikan dan hasil olahannya sebagai hasil belajar dari mata pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan di SMK R.A Kartini Bandung

## **B. Rumusan Masalah Penelitian**

Berdasarkan latar belakang penelitian yang telah dipaparkan, penulis mengidentifikasi masalah penelitian sebagai berikut :

1. Pada umumnya pengetahuan siswa tentang menganalisis bahan makanan dari ikan dan hasil olahannya kurang;
2. Nilai tes tertulis siswa dibawah Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM).

Rumusan masalah dalam penelitian ini diperlukan untuk memperjelas masalah yang akan diteliti. Penelitian ini dibatasi pada aspek kognitif yaitu tingkat pengetahuan. Berdasarkan identifikasi permasalahan diatas maka penulis merumuskan masalah dalam penelitian ini menjadi, bagaimana pengetahuan siswa tentang menganalisis bahan makanan dari ikan dan hasil olahannya sebagai hasil belajar pengetahuan bahan makanan ?

## **C. Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian terdiri dari tujuan umum dan tujuan khusus. Tujuan penelitian ini yang hendak dicapai adalah:

1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk memperoleh informasi mengenai tingkat pengetahuan siswa tentang menganalisis bahan makanan dari ikan dan hasil olahannya sebagai hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus penelitian ini adalah untuk memperoleh gambaran lebih rinci mengenai pengetahuan siswa tentang menganalisis bahan makanan dari ikan dan hasil olahannya meliputi:

Dety Seftia Koswara, 2017

*ANALISIS PENGETAHUAN SISWA TENTANG "MENGANALISIS BAHAN MAKANAN DARI IKAN DAN HASIL OLAHANNYA" SEBAGAI HASIL BELAJAR PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN DI SMK R.A. KARTINI BANDUNG*

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

- a. Pengetahuan siswa tentang mendeskripsikan definisi ikan;
- b. Pengetahuan siswa tentang struktur tubuh ikan;
- c. Pengetahuan siswa tentang fungsi ikan bagi kesehatan manusia;
- d. Pengetahuan siswa tentang macam-macam potongan ikan;
- e. Pengetahuan siswa tentang komposisi kimia yang terdapat di dalam ikan;
- f. Pengetahuan siswa tentang pengelompokan mutu ikan;
- g. Pengetahuan siswa tentang hasil olah ikan setelah pengawetan

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

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat serta kegunaan bagi berbagai pihak yang berhubungan dengan penelitian ini. Manfaat penelitian diharapkan sebagai berikut:

##### **1. Segi teori**

Penelitian ini berguna untuk memperoleh hasil belajar pengetahuan bahan makanan siswa kelas X Jasa Boga di SMK R.A Kartini Bandung melalui analisis pengetahuan siswa tentang menganalisis bahan makanan dari ikan dan hasil olahannya.

##### **2. Segi praktik**

Penelitian ini berguna untuk memberikan informasi khususnya kepada guru pengampu mata pelajaran pengetahuan bahan makanan dalam pemberian materi yang belum dikuasai oleh siswa tentang menganalisis bahan makanan dari ikan dan hasil olahannya

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

Struktur organisasi penulisan karya ilmiah ini tercantum pada Pedoman Penulisan Karya Ilmiah Universitas Pendidikan Indonesia tahun 2015. Sebagai berikut:

##### **1. BAB I PENDAHULUAN**

Bab I ini merupakan pendahuluan dari penelitian penulis, terdapat sub bab yang meliputi latar belakang penelitian, rumusan masalah penelitian, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan struktur organisasi penelitian

##### **2. BAB II KAJIAN PUSTAKA**

Dety Seftia Koswara, 2017

*ANALISIS PENGETAHUAN SISWA TENTANG "MENGANALISIS BAHAN MAKANAN DARI IKAN DAN HASIL OLAHNYA" SEBAGAI HASIL BELAJAR PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN DI SMK R.A. KARTINI BANDUNG*

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

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

3. **BAB III METODE PENELITIAN**

Bab III ini merupakan metode penelitian, partisipan, populasi dan sampel, instrumen penelitian, prosedur penelitian dan analisis data.

4. **BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN**

Bab IV ini merupakan hasil penelitian dan pembahasan, dikemukakan pengolahan atau analisis dan untuk menghasilkan temuan dan pembuatan hasil - hasil yang diperoleh dalam penelitian.

5. **BAB V SIMPULAN, IMPLIKASI, DAN REKOMENDASI**

Bab V ini berisi simpulan, implikasi, dan rekomendasi yang menyajikan penafsiran dan pemaknaan peneliti terhadap hasil analisis temuan peneliti sekaligus mengajukan hal-hal penting yang dapat dimanfaatkan dari hasil.