

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang Masalah

Perkembangan ilmu dan teknologi saat ini sangat pesat sehingga permasalahan yang dihadapi dunia pendidikan juga sangat kompleks. Dalam upaya peningkatan kualitas pembelajaran dan efektivitas metode pembelajaran, guru memegang peranan yang sangat dominan. Guru terlibat secara langsung dalam dua kegiatan tersebut. Winkel (2006, hlm 18) mengemukakan bahwa :

“Guru yang memilih dan menentukan metode pembelajaran yang tepat digunakan dalam kegiatan belajar mengajar demi tercapainya tujuan pembelajaran yang telah ditetapkan.”

Pendidikan adalah investasi sumber daya manusia jangka panjang yang mempunyai nilai strategis bagi kelangsungan peradaban manusia di dunia, oleh sebab itu, hampir semua negara menempatkan variabel pendidikan sebagai sesuatu yang penting dan utama dalam konteks pembangunan bangsa dan negara. Demikian pula Indonesia menempatkan pendidikan sebagai sesuatu yang penting dan utama. Hal ini dapat dilihat dari isi pembukaan UUD 1945 alinea IV yang menegaskan bahwa “salah satu tujuan nasional bangsa Indonesia adalah mencerdaskan kehidupan bangsa” (Kunandar: 2009, hlm 8)

Pendidikan merupakan suatu usaha memberikan pengetahuan, wawasan, keterampilan dan keahlian pada diri seseorang untuk mengembangkan kemampuan sehingga akan dihasilkan seseorang yang memiliki kemampuan, pengetahuan dan keterampilan yang berkualitas. Pendidikan tidak pernah lepas dengan kegiatan belajar, baik belajar secara Formal maupun Non Formal. Kegiatan belajar peserta didik secara Formal dilakukan di dalam sekolah sebagai salah satu Lembaga Pendidikan Formal untuk menghasilkan peserta didik yang berkualitas. Peningkatan mutu pendidikan Formal di sekolah, tidak terlepas dari keberhasilan proses belajar mengajar. Proses belajar mengajar tersebut dipengaruhi oleh beberapa komponen-komponen pembelajaran yang saling berkaitan, yaitu guru, peserta didik, dan metode pembelajaran.

Komponen-komponen pembelajaran tersebut memegang peranan penting dalam menentukan keberhasilan proses belajar mengajar, sehingga akan mempengaruhi prestasi belajar. Pembelajaran yang didasarkan pada pedoman umum pembelajaran untuk implementasi kurikulum 2013 (Permendikbud Nomor 81 A Tahun 2013), dengan adanya kurikulum 2013 yang diterapkan pada setiap sekolah. Bahwa setiap perubahan kurikulum guru perlu memperhatikan antara pendekatan, metode, model dan strategi pembelajaran. Hal ini sesuai dengan penerapan model pembelajaran pada kurikulum 2013 adalah agar standar proses pembelajaran lebih berbobot dan bermakna, dengan penerapan model pembelajaran yang baik memberikan suasana atau lingkungan kelas menjadi hidup.

Keberhasilan proses belajar Tata Boga tidak terlepas dari persiapan siswa dan persiapan oleh para tenaga pendidik dengan bidangnya dan bagi siswa yang sudah mempunyai minat untuk belajar Tata Boga akan merasa senang dan dengan penuh perhatian akan mengikuti pelajaran tersebut, oleh karena itu hendaknya guru mampu memahami dan melaksanakan peranannya sebagai seorang pengelola KBM (Kegiatan Belajar Mengajar) yang berlangsung kegiatan pembelajaran yang efektif. Guru mampu melaksanakan peranannya sebagai guru yang baik yakni guru yang mampu memahami siswa, mengaktifkan siswa dengan belajar, mendidik dan mengajar serta mampu menyesuaikan metode mengajar dengan bahan pelajaran yang akan disampaikan.

Pengetahuan Bahan Makanan merupakan salah satu mata pelajaran yang di dalamnya terdapat teori dasar mengenai macam-macam bahan makanan yang digunakan dalam semua jenis masakan. Pembelajaran Pengetahuan Bahan Makanan memiliki salah satu kompetensi dasar yaitu "bumbu dan rempah" seperti yang tercantum dalam silabus. Seluruh siswa kelas X jasa boga wajib menempuh kompetensi ini di semester 1. Kompetensi Dasar 3.10 yaitu "Bumbu dan Rempah" pada mata pelajaran ini mempelajari tentang membahas seluruh jenis bumbu dan rempah, dan mengajarkan siswa untuk lebih mengenal bumbu dan rempah, serta paham akan penanganan serta teknik terkait bumbu dan rempah. Pokok isi pembelajaran mata pelajaran ini saling mendukung dengan mata

pelajaran kejuruan yang lainnya. Oleh karena itu, pemberian materi harus dapat menjadikan peserta didik paham.

Pembelajaran Pengetahuan Bahan Makanan bertujuan untuk membentuk peserta didik menjadi paham terhadap macam-macam bahan makanan sebagai bekal untuk menjadi pekerja tingkat menengah yang terampil yang dibutuhkan dalam usaha jasa boga baik catering, di restoran maupun di hotel. Tujuannya menjadikan peserta didik mempunyai keterampilan mampu menyajikan hidangan yang layak untuk dikonsumsi dan memiliki daya tarik bagi orang yang melihatnya.

Praktikum makanan Indonesia, terdapat dalam mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia, mata pelajaran ini dilaksanakan pada seluruh kelas XI jasadoga baik di semester 1 dan 2. Pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia tidak hanya melakukan kegiatan praktik, tetapi juga mempelajari secara teori. Secara teori pembelajaran Pengolahan Makanan Indonesia meliputi pembelajaran keaneka ragaman makanan Indonesia, bahan, bumbu, fungsi, teknik pengolahan dan alat untuk menyajikannya. Salah satu Kompetensi Dasar pada mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia yaitu "Sup dan Soto Indonesia" dimana Kompetensi Dasar tersebut memiliki kegiatan praktik, maupun teori. Materi Gulai Sumatera Barat termasuk salah satu materi dalam Kompetensi Dasar "Sup dan Soto Indonesia" yang melakukan praktik, dalam praktik Gulai Sumatera Barat dan dikatakan sebagai hidangan yang menggunakan berbagai bumbu dan rempah, serta siswa dituntut untuk melakukan penanganan terbaik pada Bumbu dan Rempah untuk menghasilkan rasa yang sempurna.

Pengamatan penulis pada saat melakukan kegiatan PPL di SMKN 9 Bandung, penulis mengamati pada praktikum siswa kelas XI di SMKN 9 Bandung, melihat bahwa pengetahuan bumbu dan rempah sangat terkait dengan mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia terutama pada kompetensi dasar Sup dan Soto Indonesia. Pengetahuan bumbu dan rempah sangat mempengaruhi hasil hidangan yang siswa buat, pengetahuan bumbu dan rempah yang baik dapat menghasilkan suatu hidangan yang maksimal, terutama terkait penggunaan bumbu dan rempah yang telah mereka pelajari di kelas X sebagai kompetensi inti pada mata pelajaran pengetahuan bahan makanan dan untuk menjawab permasalahan tersebut maka

**Dwiky Adyatma, 2017**

*PENERAPAN PENGETAHUAN "BUMBU DAN REMPAH" PADA PRAKTIKUM PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA DI SMKN 9 BANDUNG KELAS XI JASA BOGA*

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

peneliti tertarik untuk mengadakan penelitian tentang Penerapan Pengetahuan “Bumbu dan Rempah” pada Praktikum Pengolahan Makanan Indonesia di SMKN 9 Bandung kelas XI Jasa Boga.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini untuk mengetahui bagaimana penerapan pengetahuan “bumbu dan rempah” pada praktikum makanan Indonesia. Penulis melihat masih adanya kesalahan pada tahap persiapan bumbu dan rempah serta pengolahan bumbu dan rempah.

## **C. Tujuan Penelitian**

Penelitian ini memiliki tujuan yang menjadi maksud diadakannya penelitian ini diantaranya adalah :

### **1. Tujuan Umum**

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk mengetahui kemampuan siswa pada praktikum masakan Indonesia terkait penerapan pengetahuan “bumbu dan rempah” di SMKN 9 Bandung.

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Mengetahui penerapan pengetahuan “bumbu dan rempah” pada praktikum Pengolahan Makanan Indonesia dilihat pada tahap persiapan.
- b. Mengetahui penerapan pengetahuan “bumbu dan rempah” pada praktikum Pengolahan Makanan Indonesia dilihat pada tahap pengolahan.

## **D. Manfaat Penelitian**

Hasil penelitian ini diharapkan memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Secara teoritis, hasil penelitian ini dapat berfungsi sebagai sumbangan untuk memperkaya khasanah ilmiah khususnya tentang penerapan pengetahuan siswa pada “bumbu dan rempah” yang akan digunakan pada saat praktikum masakan Indonesia.
2. Secara praktis, hasil penelitian ini diharapkan memberikan manfaat sebagai berikut:
  - a. Bagi guru pengetahuan bahan makanan dapat digunakan sebagai salah satu cara untuk memperbaiki kualitas pembelajaran Pengetahuan Bahan Makanan terkait penerapan pengetahuan siswa tentang “bumbu dan rempah” pada saat praktikum.

Dwiky Adyatma, 2017

*PENERAPAN PENGETAHUAN "BUMBU DAN REMPAH" PADA PRAKTIKUM PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA DI SMKN 9 BANDUNG KELAS XI JASA BOGA*

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

- b. Bagi peneliti sebagai tambahan wawasan ilmu pengetahuan mengenai Pengetahuan Bahan Makanan terkait penerapan pengetahuan siswa tentang “bumbu dan rempah” pada saat praktikum sebagai bekal untuk terjun langsung ke dunia pendidikan.

#### **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, 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 hasil data.

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