

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang Masalah**

Pendidikan merupakan sarana utama yang dapat membantu dalam perkembangan dan kelangsungan hidup suatu bangsa. Pendidikan dilaksanakan dalam upaya mengembangkan potensi individu sehingga dapat hidup optimal baik sebagai pribadi maupun sebagai anggota masyarakat yang memiliki nilai-nilai moral dan sosial sesuai dengan fungsi dan tujuan pendidikan nasional yang tercantum dalam Undang-Undang Republik Indonesia No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional pada Bab II Pasal 3 sebagai berikut:

“Pendidikan Nasional berfungsi mengembangkan kemampuan dan membentuk watak serta peradaban bangsa yang bermartabat dalam rangka mencerdaskan kehidupan bangsa, bertujuan untuk berkembangnya potensi peserta didik agar menjadi manusia yang beriman dan bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri dan menjadi warga Negara yang demokratis serta bertanggung jawab”.

Salah satu cara untuk mencapai tujuan pendidikan nasional tersebut, pemerintah menyelenggarakan pendidikan melalui tiga jalur yaitu pendidikan formal, non formal dan informal. Pendidikan formal adalah jalur pendidikan yang diselenggarakan secara berjenjang dan berkesinambungan mulai dari pendidikan dasar, pendidikan menengah dan pendidikan tinggi. Usaha ini dilaksanakan dengan tujuan untuk menghasilkan sumber daya manusia yang terampil, terdidik, penuh kreativitas, mandiri dan memiliki wawasan yang luas dalam upaya menghasilkan sumber daya manusia yang siap kerja, pemerintah menyelenggarakan berbagai pendidikan kejuruan selain pendidikan yang bersifat umum. Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) termasuk pada pendidikan yang mempersiapkan tenaga-tenaga yang cakap, terampil dan mandiri.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Negeri 2 Baleendah merupakan Sekolah Menengah Kejuruan Pariwisata yang terdiri dari 5 program keahlian, satu diantaranya adalah program keahlian Jasa Boga. Pembelajaran di Sekolah

Menengah Kejuruan mempunyai tiga kelompok mata pelajaran yaitu mata pelajaran Normatif, Adaptif dan Produktif. Mata pelajaran produktif merupakan pembelajaran kejuruan yang merupakan kemampuan khusus yang diberikan kepada siswa sesuai dengan program keahlian yang dipilihnya. Salah satu mata pelajaran Produktif program keahlian Jasa Boga yaitu “Persiapan Pengolahan Makanan”.

Pembelajaran “Persiapan Pengolahan Makanan” tercantum dalam silabus sebagai Standar Kompetensi dengan Kompetensi Dasar mengorganisir bahan makan dan mendeskripsikan *garnish* dan lipatan daun, dilaksanakan satu kali pertemuan dalam satu minggu dengan durasi waktu 4 x 45 menit. Kegiatan belajar “Persiapan Pengolahan Makanan” dilakukan melalui pembelajaran teori dan praktek. Secara teori pembelajaran “Persiapan Pengolahan Makanan” mempelajari tentang berbagai jenis bahan makanan yang dapat digunakan dalam pembuatan suatu hidangan mulai dari makanan pokok (beras), lauk pauk meliputi daging, ikan, unggas, telur. Sayuran dan kacang-kacangan, buah-buahan, susu serta bumbu dan rempah. Sedangkan pembelajaran secara praktek peserta didik diajarkan untuk membuat berbagai macam potongan sayuran (*vegetable cutting*) yang bisa diaplikasikan pada pembelajaran makanan kontinental, membuat macam-macam *garnish* yang dibuat dari sayuran dan buah-buahan serta membuat lipatan daun untuk pembungkus. Pembelajaran “Persiapan Pengolahan Makanan” menuntut peserta didik untuk dapat mengidentifikasi bahan makanan secara baik dan benar sesuai dengan klasifikasi bahan makanan serta macam potongan bahan makanan baik untuk hidangan Oriental maupun hidangan Kontinental.

Menurut hasil pengamatan dan wawancara yang dilakukan oleh penulis dengan guru mata pelajaran, selama pelaksanaan pembelajaran “Persiapan Pengolahan Makanan” guru dan peserta didik mengalami kesulitan untuk menunjukkan macam dan jenis bahan makanan yang akan dipelajari dalam praktek. Penggunaan media yang terbatas membuat pembelajaran menjadi kurang efektif dan suasana kelas menjadi pasif karena peserta didik mengalami kesulitan dalam membayangkan dan mengenali bahan makanan yang disampaikan oleh

Novi Istriyani Rahayu, 2014

*Pendapat Peserta Didik Tentang Hasil Pembelajaran “Persiapan Pengolahan Makanan Di SMKN 2 Baleendah*

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

guru terutama bahan makanan yang jarang digunakan pada kehidupan sehari-hari. Selain karena media yang terbatas kesulitan ini muncul dikarenakan beraneka ragamnya bahan makanan yang dipelajari meliputi macam-macam beras, aneka lauk pauk, jenis-jenis sayuran, macam-macam buah, susu serta bumbu dan rempah. Bahan makanan yang dipelajari pada pembelajaran “Persiapan Pengolahan Makanan” dapat dijumpai di pasar tradisional akan tetapi ada beberapa jenis bahan makanan yang banyak ditemui di tempat perbelanjaan modern (supermarket) terutama bahan makanan yang digunakan untuk membuat makanan kontinental.

Berdasarkan pengalaman pembelajaran serta kesulitan-kesulitan yang dialami peserta didik yang telah dipaparkan di atas, maka guru mencoba untuk memberikan kesempatan untuk dapat melihat, mengamati dan mengidentifikasi bahan makanan terutama bahan makanan yang digunakan untuk hidangan kontinental dengan cara melaksanakan observasi ke tempat perbelanjaan modern (supermarket). Pelaksanaan observasi dilakukan secara berkelompok diluar jam pelajaran Persiapan Pengolahan Makanan dan pelaksanaan observasi dilakukan satu kali. Tempat pelaksanaan observasi ditentukan terlebih dahulu oleh guru, diantaranya Griya Buah batu, Superindo, Yogya kepatihan dan Carrefour. Dengan pelaksanaan observasi ke tempat perbelanjaan modern (supermarket) dalam pembelajaran “Persiapan Pengolahan Makanan”, peserta didik diharapkan dapat memiliki pengalaman belajar langsung setelah diberi kesempatan oleh guru untuk melihat, mengamati dan mengidentifikasi bahan makanan. Selain itu peserta didik diharapkan dapat meningkatkan kemampuan dalam mengaplikasikan pengetahuan dan keterampilan peserta didik, melalui pengalaman langsung dalam kehidupan dan memudahkan guru untuk menunjukkan bahan ajar yang akan disampaikan oleh guru. Setelah pelaksanaan observasi, peserta didik dituntut untuk membuat laporan hasil observasi tentang hal-hal apa saja yang ditemui pada saat observasi berkaitan dengan bahan makanan yang dipelajari. Setelah membuat laporan observasi secara kelompok peserta didik diberikan satu topik bahasan yang sudah ditentukan oleh guru sebelumnya untuk membuat makalah berkaitan dengan

**Novi Istiyani Rahayu, 2014**

***Pendapat Peserta Didik Tentang Hasil Pembelajaran “Persiapan Pengolahan Makanan Di SMKN 2 Baleendah***

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

materi yang akan dipelajari kemudian dipresentasikan dan didiskusikan di depan kelas. Pembelajaran secara praktek dilakukan oleh guru dengan cara mendemonstrasikan terlebih dahulu bagaimana cara membuat potongan sayuran (*vegetable cutting*), cara membuat macam-macam *garnish* dan cara membuat lipatan daun untuk pembungkus di depan kelas, kemudian peserta didik membuat potongan sayuran sesuai dengan apa yang didemonstrasikan oleh guru.

“Persiapan Pengolahan Makanan” merupakan pembelajaran teori yang sangat dasar sehingga harus benar-benar dipahami dan dikuasai oleh peserta didik. Keberhasilan dalam pembelajaran “Persiapan Pengolahan Makanan” bersangkutan pada pembelajaran produktif selanjutnya. Oleh karena itu penulis tertarik untuk mengetahui sejauh mana keberhasilan pembelajaran “Persiapan Pengolahan Makanan” setelah dilaksanakannya observasi. Dari Permasalahan di atas, penulis sebagai Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga, tertarik untuk mengetahui dan melakukan penelitian tentang Pendapat Peserta Didik Tentang Hasil Pembelajaran “Persiapan Pengolahan Makanan”. Penelitian Terbatas pada peserta didik kelas XI Jasa Boga di SMK Negeri 2 Baleendah tahun ajaran 2013/2014.

## **B. Identifikasi dan Perumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang masalah yang telah diuraikan diatas, rumusan masalah deskriptif dalam penelitian ini adalah bagaimana Pendapat Peserta Didik Tentang Hasil Pembelajaran “Persiapan Pengolahan Makanan” di SMK Negeri 2 Baleendah” sesuai dengan yang dirasakan oleh peserta didik.

Komponen dalam pembelajaran terdiri dari tujuan pembelajaran, materi, metode, media dan evaluasi pembelajaran. Permasalahan dalam penelitian ini mempunyai ruang lingkup yang sangat luas, maka masalah dalam penelitian ini penulis batasi pada pendapat peserta didik tentang hasil pembelajaran “Persiapan Pengolahan Makanan” pada peserta didik kelas XI Program Keahlian Tata Boga di SMKN 2 Baleendah berkaitan dengan materi pembelajaran, meliputi:



1. Pendapat peserta didik tentang hasil pembelajaran “Persiapan Pengolahan Makanan” berkaitan dengan materi pembelajaran teori meliputi:
  - a. Pengetahuan bahan makanan pokok (beras)
  - b. Pengetahuan tentang lauk pauk
  - c. Pengetahuan tentang sayuran dan kacang-kacangan
  - d. Pengetahuan tentang buah-buahan
  - e. Pengetahuan tentang susu
  - f. Pengetahuan tentang bumbu dan rempah
2. Pendapat peserta didik tentang hasil pembelajaran “Persiapan Pengolahan Makanan” berkaitan dengan materi pembelajaran praktek, meliputi potongan sayuran (*vegetable cutting*), *garnish* dari buah dan sayuran, lipatan daun untuk pembungkus.

### **C. Tujuan Penelitian**

#### **1. Tujuan Umum**

Tujuan umum yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh gambaran yang spesifik berkaitan dengan Pendapat Peserta Didik Tentang Hasil Pembelajaran “Persiapan Pengolahan Makanan”.

#### **2. Tujuan Khusus**

Tujuan khusus yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh gambaran mengenai:

- a. Pendapat peserta didik tentang hasil pembelajaran “Persiapan Pengolahan Makanan” berkaitan dengan materi pembelajaran teori meliputi bahan makanan pokok (beras), lauk pauk, sayuran dan kacang-kacangan, buah-buahan, susu, bumbu dan rempah.
- b. Pendapat peserta didik tentang hasil pembelajaran “Persiapan Pengolahan Makanan” berkaitan dengan materi pembelajaran praktek, meliputi potongan sayuran (*vegetable cutting*), *garnish* dari buah dan sayuran, lipatan daun untuk pembungkus.

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

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi berbagai pihak baik langsung maupun tidak langsung, dan khususnya bagi:

1. Tenaga Pengajar di SMKN 2 Baleendah, sebagai masukan dan untuk memberikan gambaran informasi tentang Pendapat Peserta Didik Tentang Hasil Pembelajaran “Persiapan Pengolahan Makanan” berkaitan dengan materi pembelajaran teori dan praktek.
2. Peneliti, diharapkan dapat memberikan pengalaman dalam melakukan penelitian dan menambah wawasan mengenai Pendapat Peserta Didik Tentang Hasil Pembelajaran “Persiapan Pengolahan Makanan” di SMKN 2 Baleendah berkaitan dengan materi pembelajaran teori dan praktek.

#### **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, identifikasi dan perumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian serta struktur organisasi skripsi.

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

Bab III Metode Penelitian, dikemukakan tentang lokasi dan subjek penelitian, desain penelitian, metode penelitian, definisi operasional, instrumen penelitian, teknik pengumpulan data dan analisis data.

Bab IV Hasil Penelitian dan Pembahasan, dikemukakan pengolahan atau analisis data untuk menghasilkan temuan dan pembahasan hasil-hasil yang diperoleh dalam penelitian.

Bab V Kesimpulan dan Saran, menyajikan penafsiran dan pemaknaan peneliti terhadap hasil analisis temuan penelitian.