BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi sangat cepat pada era globalisasi. Perkembangan ini berpengaruh terhadap laju perkembangan masyarakat dan dunia kerja yang sangat cepat pula. Penyiapan sumber daya manusia (SDM) yang mampu berprestasi dan berkompetisi dengan pihak luar sangat diperlukan dalam mengadapi tantangan ini. Penyiapan SDM yang bermutu dapat dilakukan melalui program pendidikan/ pengajaran yang relevan dengan tuntutan perkembangan masyarakat dan dunia kerja.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan salah satu lembaga pendidikan kejuruan yang memiliki tugas mempersiapkan peserta didiknya dengan membekali pengetahuan dan keterampilan untuk dapat bekerja sesuai dengan kompetensi dan program keahlian, memiliki daya adaptasi dan daya saing yang tinggi untuk memasuki lapangan kerja, sebagaimana telah ditetapkan dalam Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No 29 Tahun 1990 Tentang Pendidikan Menengah Bab I Pasal 1, "Pendidikan menengah kejuruan adalah pendidikan pada jenjang pendidikan menengah yang mengutamakan pengembangan kemampuan untuk melaksanakan jenis pekerjaan tertentu".

Kualitas lulusan SMK secara langsung menggambarkan kualitas tenaga kerja Indonesia, untuk itu keunggulan SDM harus dibagun untuk menghadapi persaingan di era bebas ASEAN (Indriaturrahmi,2016, hlm.163). Sekolah menengah kejuruan mengemban misi memenuhi kebutuhan tenaga kerja tingkat menengah yang profesional, mandiri, dan mampu mengembangkan diri sesuai dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi guna mendukung proses industrialisasi. Lebih rinci tujuan dari sekolah menengah kejuruan seperti yang dikutip dari Sutrisno (dalam Indriaturrahmi, 2016, hlm. 163) bertujuan untuk :

1. Melakukan transformasi status siswa, dari manusia "beban" menjadi manusia "aset".
2. Mempersiapkan sumber daya manusia yang memiliki keunggulan komparatif (*comparative advantage*) dan kompetitif (*competitive advantage*) bagi pembangunan sektor industri dan sektor-sektor ekonomi lainnya di indonesia.

3. Memberi bekal bagi siswa/tamatan untuk berkembang secara berkelanjutan

Struktur kurikulum Sekolah Menengah Kejuruan merujuk kepada Peraturan Menteri Pendidikan Nasional Nomor 22 Tahun 2006 Tanggal 23 Mei 2006 meliputi tiga kelompok mata pelajaran yaitu kelompok normatif, kelompok adaptif, dan kelompok produktif. Kelompok produktif terdiri atas sejumlah mata pelajaran yang dikelompokkan dalam Dasar Kompetensi Kejuruan dan Kompetensi Kejuruan. Orientasi pendidikan kejuruan harus selalu dekat dengan dunia kerja. Kedekatan tersebuat dalam artian bahwa perencanaan dan penyelenggaraan pendidikan kejuruan harus sesuai dengan kebutuhan dunia kerja mulai dari dari kurikulum hingga penyaluran lulusan (Djojonegoro dalam Indriaturrahmi,2016, hlm.164).

Kurikulum yang dikembangkan di SMK harus disesuaikan dengan dunia industri dalam menghadapi persaingan era bebas ASEAN. Mata pelajaran produktif dikembangkan dengan mengacu pada ASEAN *Common Competency Standards for Tourism Professionals* (ACCSTP). ASEAN *Common Competency Standards for Tourism Professionals* (ACCSTP) adalah standar kompetensi pariwisata diantara negara-negara ASEAN. Bagi lembaga pendidikan, ACCSTP ini membantu memastikan *link and match* antara kompetensi lulusan dengan tuntutan kompetensi dunia industri.

Sekolah Menengah Kejuruan Negeri (SMKN) 2 Baleendah merupakan salah satu SMK yang berada di Kabupaten Bandung. SMKN 2 Baleendah memiliki 5 Program Keahlian yaitu Tata Boga, Tata Kecantikan, Tata busana, Teknik Kimia dan Teknik Komputer dan Informatika. Program keahlian Tata Boga yang terdapat di SMKN 2 Baleendah yaitu Jasa Boga. Proses pembelajaran berlangsung di dalam kelas dan di dapur praktik dengan tujuan agar siswa memiliki pengetahuan, pengalaman dan keahlian dalam bidang tata boga serta dapat bersaing di dunia industri.

Pada Program Keahlian Jasa Boga mata pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan merupakan mata pelajaran yang harus ditempuh pada kelas X dengan jumlah jam pelajaran 3 x 45 menit setiap minggu yang diselenggarakan dalam bentuk teori. Pengetahuan bahan makanan mempelajari mengenai sifat-sifat fisik

dan kimia dari komponen-komponen yang tersusun di dalam bahan makanan hewani maupun nabati, termasuk nilai gizi dari bahan makanan, dan sifat-sifat ini dihubungkan dengan segi produksi serta perlakuan sebelum dan sesudah panen seperti penyimpanan, pengolahan, pengawetan, distribusi, pemasaran sampai siap untuk dikonsumsi dengan memperhatikan keamanan pangan bagi konsumen. Tujuan dari mata pelajaran ini yaitu siswa dapat memahami sifat-sifat bahan makanan sehingga bahan makanan serta hasil olahannya dapat dipertahankan atau diperbaiki mutunya.

Salah satu kompetensi dasar dalam mata pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan berdasarkan silabus SMK adalah menganalisis bahan makanan dari daging dan hasil olahnnya serta menilai mutu daging dan hasil olahannya berikut perubahannya setelah pengolahan. Berdasarkan silabus Pengetahuan Bahan Makanan SMK Jasa Boga, kompetensi yang harus dimiliki siswa setelah mempelajari materi daging dan olahannya yaitu siswa mampu mengetahui struktur, potongan, mutu, proses pembuatan, pengaruh pengolahan, pengaruh bagian daging dengan teknik pengolahan, penilaian, mutu dan keempukan daging. Hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan diharapkan dapat menunjang dan menumbuhkan kesiapan siswa pada kegiatan praktik pengolahan makanan, salah satunya yaitu pada saat mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental.

Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental (PPMK) adalah mata pelajaran produktif yang ditempuh pada kelas XI dengan jumlah jam pelajaran 7 x 45 menit setiap minggunya. Tujuan dari mata pelajaran ini adalah memberikan pengetahuan dan keterampilan mengenai makanan yang berasal dari Negara Kontinental. Salah satu kompetensi dasar dalam mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental adalah Membuat dan Menyajikan Hidangan dari Daging.

Hasil belajar merupakan kemampuan yang diperoleh setelah proses belajar berlangsung berupa perubahan tingkah laku. Perubahan tingkah laku mencakup tiga aspek yaitu aspek kognitif, afektif dan psikomotor, seperti yang dikemukakan Sudjana (2011,hlm. 22) bahwa “hasil belajar adalah perubahan tingkah laku yang mencakup kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotor”. Hasil belajar bertujuan

mengetahui sejauh mana pemahaman terhadap materi yang telah berikan dapat dikuasai siswa.

Sebelum siswa melaksanakan kegiatan praktik membuat dan menyajikan hidangan dari daging, siswa harus memiliki kesiapan. Kesiapan yang dimiliki oleh siswa dalam belajar akan mempengaruhi hasil belajarnya. Kesiapan belajar merupakan faktor intern yang dapat mempengaruhi hasil belajarnya (Wahyuni,2005, hlm.10). Kesiapan menentukan keberhasilan siswa dalam belajar. Kesiapan belajar berbanding lurus dengan pencapaian prestasi belajar, jika kesiapan belajar siswa cukup baik, prestasi belajar siswa akan cukup baik (Mulyani,2013, hlm.27). Siswa yang memiliki persiapan belajar akan memiliki tingkat optimis yang tinggi dalam mengerjakan tugas yang diberikan dibandingkan dengan siswa yang kurang memiliki persiapan dalam belajarnya (Rizki,2013,hlm.49)

Ditinjau dari segi pengolahan atau kuliner, daging (*meat*) yaitu bahan makanan yang sangat pokok, diambil dari hewan berkaki empat yang dipelihara khusus untuk mendapatkan dagingnya (Ekawatiningsih, 2008, hlm.287). Siswa dituntut mampu mempersiapkan, menyimpan, memasak, menangani dan menyajikan hidangan dari daging, hal ini sesuai dengan standar kompetensi ASEAN, Commercial Cookery, D1.HCC.CL2.03 mengidentifikasi dan menyiapkan daging. Siswa yang siap untuk praktik hidangan dari daging adalah siswa yang telah memiliki pengetahuan, keterampilan dalam membuat dan menyajikan hidangan dari daging ditunjang oleh kondisi fisik, mental dan emosional sesuai dengan pendapat Slameto (2003, hlm.113)

> Kesiapan adalah keseluruhan kondisi seseorang yang mebuatnya siap untuk memberi respon atau jawaban di dalam cara tertentu terhadap situasi. Penyesuaian kondisi pada suatu saat akan berpengaruh pada atau kecenderungan untuk memberi respons. Kondisi mencakup setidaknya 3 aspek, yaitu:
> 1. Kondisi fisik, mental dan emosional
> 2. Kebutuhan-kebutuhan, motif dan tujuan
> 3. Keterampilan, pengetahuan dan pengertian lain yang telah dipelajari.

Penulis melakukan studi pendahuluan dengan cara observasi tidak terstruktur pada saat penulis melaksanakan Program Pengalaman Lapangan (PPL) di bulan Agustus sampai bulan Desember. Penulis juga melakukan wawancara

dengan guru mata Pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental di SMKN 2 Baleendah menunjukkan rata-rata nilai Pengetahuan Bahan Makanan siswa baik yaitu berada di atas Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM) yang telah ditetapkan. Kriteria Ketuntasan minimal yang ditetapkan yaitu 75, meskipun nilai siswa berada di atas KKM, namun hasil wawancara mengungkapkan bahwa ada beberapa permasalahan yang ditemukan pada saat praktik hidangan dari daging. Masalah yang ditemui diantaranya masih kesulitan untuk mengenali bahan-bahan makanan yang digunakan, kurang teliti dalam pemilihan bahan makanan serta masih terdapat yang melakukan kesalahan dalam penanganan terhadap bahan makanan tersebut sehingga mempengaruhi kualitas dari hidangan yang dihasilkan.

Berdasarkan latar belakang diatas penulis sebagai maha Program Studi Pendidikan Tata Boga tertarik untuk melakukan penelitian mengenai "Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan pada Kesiapan Praktik Membuat dan Menyajikan Hidangan dari Daging".

B. Rumusan Masalah Penelitian

Identifikasi dan Perumusan masalah merupakan hal yang sangat penting dalam penelitian karena merupakan langkah awal agar penilitian menjadi jelas dan terarah. Umar (dalam Darmawan 2014, hlm.96) menyatakan bahwa "identifikasi masalah merupakan suatu kegiatan berupa mencari sebanyak-banyaknya masalah yang sekiranya dapat dicarikan jawabannya melalui penelitian. Pencarian masalah-masalah ini bertumpu pada masalah pokok yang tercermin dalam latar belakang masalah." Berikut ini dapat diketahui identifikasi dan rumusan masalah dari penelitian mengenai Hasil Belajar "Pengetahuan Bahan Makanan" pada Kesiapan Praktik "Membuat dan Menyajikan Hidangan dari Daging".

1. Identifikasi Masalah Penelitian

Berdasarkan uraian dari latar belakang penelitian maka penulis mengidentifikasi masalah sebagai berikut:

a. Hasil belajar aspek kognitif (pengetahuan) bahan makanan dari daging dan hasil olahnya.
b. Hasil belajar pengetahuan bahan makanan yang berkaitan dengan kesiapan praktik membuat dan menyajikan hidangan bahan makanan daging sapi.

2. Perumusan Masalah Penelitian

Mata Pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan diharapkan dapat menumbuhkan kesiapan siswa untuk praktik pengolahan makanan. Sugiyono (2013,hlm.55) menyatakan bahwa "Rumusan masalah merupakan suatu pernyataan yang akan dicarikan jawabannya melalui pengumpulan data." Perumusan masalah dalam penelitian ini yaitu bagaimana pencapaian keberhasilan belajar pengetahuan bahan makanan siswa terkait dengan membuat dan menyajikan hidangan dari daging. Berdasarkan dari identifikasi masalah, maka penulis merumuskan masalah dalam penelitian ini yang dijadikan sebagai judul skripsi yaitu Hasil Belajar "Pengetahuan Bahan Makanan" pada Kesiapan Praktik "Membuat dan Menyajikan Hidangan dari Daging".

Adapun rumusan masalah yang penulis rumuskan dalam penelitian ini yaitu:

a. Bagaimana hasil belajar aspek kognitif tentang bahan makanan dari daging dan olahnya?
b. Bagaimana hasil belajar pengetahuan bahan makanan terkait dengan kesiapan praktik membuat dan menyajikan hidangan bahan makanan daging?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mendapatkan informasi mengenai hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan pada kesiapan praktik membuat dan menyajikan hidangan dari daging di SMKN 2 Baleendah

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari penelitian ini adalah untuk memperoleh gambaran mengenai:

a. Hasil belajar aspek kognitif tentang pengetahuan bahan makanan dari daging dan hasil olahnnya.
b. Kesiapan responden pada praktik membuat dan menyajikan hidangan bahan makanan daging.

D. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada berbagai pihak baik secara langsung maupun tidak langsung. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat praktis dan teoritis.

1. Manfaat secara praktis

a. Bagi peneliti

Bagi peneliti dapat menambah wawasan mengenai pengetahuan bahan makanan pada kesiapan praktik membuat dan menyajikan hidangan dari daging, serta menambah pengalaman membuat karya tulis yang dijadikan sebagai salah satu syarat menyelesaikan program sarjana pendidikan Departemen PKK Program Studi Pendidikan Tata Boga Universitas Pendidikan Indonesia.

b. Bagi lembaga

Penelitian ini diharapkan menjadi rujukan dan sumber informasi bagi lembaga penyelenggara mengenai hasil belajar pengetahuan bahan makanan pada kesiapan praktik kompetensi dasar hidangan dari daging.

2. Manfaat secara teoritis

Dari segi teoritis, melalui penelitian ini diharapkan dapat memperkaya teori-teori hasil belajar serta dapat menjadi salah satu referensi untuk penelitian selanjutnya yang berhubungan dengan hasil belajar pengetahuan bahan makanan pada kesiapan praktik.

E. Struktur Organisasi Skripsi

Dalam Penulisan ini penulis menyajikan penulisan berdasarkan Pedoman Penulisan Karya Ilmiah Universitas Pendidikan Indonesia (2015), yaitu:

1. Bab I Pendahuluan, berisi mengenai latar belakang penelitian, identifikasi masalah, perumusan masalah, tujuan penelitian, metode penelitian, metode penelitian, manfaat penelitian serta struktur organisasi skripsi.
2. Bab II Kajian Pustaka, berisi landasan teoritis yang mendukung masalah penelitian sehingga menjadi jelas.

3. Bab III Metode Penelitian, berisi tentang lokasi dan subyek penelitian, desain penelitian, metode penelitian, definisi operasional, instrumen penelitian, teknik pengumpulan data dan analisis data.
4. Bab IV Temuan dan Pembahasan, berisi mengenai temuan dari penelitian berdasarkan hasil pengolahan dan analisis data serta pembahasan temuan penelitian untuk menjawab pertanyaan penelitian yang telah dirumuskan sebelumnya.
5. Bab V Simpulan, Impikasi dan Rekomendasi, menyajikan penafsiran dan pemaknaan peneliti terhadap hasil analisis temuan penelitian sekaligus mengajukan hal-hal penting yang dapat dimanfaatkan dari hasil penelitian tersebut.
6. Daftar Pustaka, berisi tentang berbagai sumber literatur yang digunakan oleh penulis seperti: buku sumber, jurnal, artikel ilmiah, dokumen resmi atau sumber-sumber lain yang mendukung penulisan karya ilmiah.
7. Daftar, berisi semua dokumen yang digunakan dalam penelitian.