

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Menjelang tahun 2020 perekonomian di Indonesia akan mengalami perubahan yang mengarah ke perkembangan perekonomian yang global, sehingga dunia usaha dan dunia industri dituntut untuk mampu bersaing di pasar regional dan pasar global. Oleh karena itu dibutuhkan sumber daya manusia yang berkualitas, berwawasan luas, kompetitif dalam menghadapi persaingan. Salah satu lembaga pendidikan yang bertujuan menghasilkan lulusan yang siap bersaing di dunia Industri yaitu Sekolah Menengah Kejuruan (SMK). SMK merupakan salah satu pendidikan pada jenjang menengah yang mengutamakan pengembangan kemampuan ilmu pengetahuan dan *life skill* (Wardiman 1998:5)

Kurikulum Berbasis Kompetensi (KBK) adalah kurikulum yang menggunakan pendekatan kompetensi dan kemampuan minimal yang harus dicapai oleh peserta didik dalam setiap tingkat kelas sehingga pada akhir satuan pendidikan dirumuskan secara eksplisit, dirumuskan pula materi standar untuk mendukung pencapaian kompetensi dan indikator yang dapat digunakan sebagai tolak ukur dalam melihat terlaksananya hasil pembelajaran.

Pendidikan di Indonesia menerapkan kurikulum baru yang dikenal dengan istilah Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan (KTSP). SMK Negeri 6 Yogyakarta merupakan SMK yang cukup diunggulkan di Yogyakarta bahkan

menjadi salah satu SMK percontohan diluar Yogyakarta dan SMK Negeri 6 pada tahun ajaran 2006/2007 telah melaksanakan kurikulum tingkat satuan pendidikan (KTSP), berdasarkan dari observasi yang dilakukan oleh peneliti terhadap beberapa SMK Negeri kelompok pariwisata diperoleh informasi bahwa setiap sekolah memiliki kebijakan yang berbeda baik dalam mengoptimalkan sarana dan prasarana pendidikan maupun dalam mengatasi hambatan. Menurut Wagiran (2007:28-29) pada umumnya kendala yang dihadapi oleh SMK dalam rangka pengembangan KTSP yang meliputi

Penilaian guru terhadap kelemahan KTSP terletak pada ketidak seragaman mutu standard sekolah satu dengan yang lain kurang kompetensi terlalu banyak tugas administrasi, terlalu demokratif dan kurang kompetisi, hal ini karena belum meratanya sosialisasi KTSP bagi semua guru. Adanya keleluasaan sekolah dalam memanfaatkan potensinya, fasilitas sarana dan prasarana, sehingga sekolah menjadi lebih kreatif dan inovatif dan SMK saling terpacu untuk bersaing

Untuk pencapaian kompetensi siswa peranan guru dalam pembelajaran sangat menentukan keberhasilan belajar siswa, konsep perkembangan kurikulum dalam penyusunan diserahkan oleh guru, sesuai dengan kurikulum sekolah menengah kejuruan, khususnya dalam pembelajaran pada kurikulum supaya menghasilkan suatu implementasi pembelajaran.

Pada umumnya peserta didik tidak menyukai makanan Indonesia, mereka lebih menyukai makanan siap saji yang terlihat lebih modern, pada hal kita memiliki beraneka ragam variasi makanan Indonesia yang kaya rasa,

bahkan dari 32 propinsi setiap daerahnya memiliki ciri khas yang berbeda dan bervariasi. Program SMK pada kurikulumnya memasukkan mata diklat makanan Indonesia untuk kelas X mereka mempelajari dasar-dasar makanan Indonesia, sebelum mempelajari masakan kontinental sebaiknya mempelajari makanan Oriental, sebab secara geografis lebih dekat dengan Indonesia., bahkan bisa dikatakan Negara Tetangga. Masakan Oriental bumbu dan masakannya hampir sama dengan masakan Indonesia, yang kaya akan rempah- rempah (www.sedapsekejap.com)

Pentingnya pembelajaran untuk mencapai kompetensi. Program SMK pada kurikulumnya memasukkan mata diklat makanan Indonesia untuk kelas X mereka mempelajari dasar-dasar makanan Indonesia, bumbu-bumbu dasar dan teori makanan Indonesia dengan pengembangan prakteknya diajarkan di kelas XI dan kelanjutannya diajarkan di kelas XII pengembangan makanan Indonesia dan pengetahuan makanan Oriental. Makanan Oriental juga perlu dipelajari untuk menambah wawasan kulinari Asia, di kelas XII mata diklatnya mempelajari masakan China, karena beraneka ragam makanan Indonesia Oriental yang dipelajari kurikulum di SMK dimulai tahapan persiapan sebelum pembelajaran, pelaksanaan pembelajaran, sampai pada tahapan evaluasi pembelajaran. SMK Negeri 6 telah menerapkan kurikulum tingkat satuan pendidikan telah berhasil mereka jalankan, sehingga penelitian ini cocok dilaksanakan di SMK Negeri 6 Yogyakarta, khususnya kelas XII.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian dalam latar-belakang dapat diidentifikasi beberapa masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana perencanaan pembelajaran mata diklat pengolahan makanan Indonesia Oriental di SMK Negeri 6 Yogyakarta?
2. Bagaimana implementasi pembelajaran di SMK Negeri 6 Yogyakarta?
3. Bagaimana implementasi pada evaluasi pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia Oriental di SMK Negeri 6 Yogyakarta?
4. Bagaimana metode pembelajaran mata diklat Pengolahan Makanan Indonesia Oriental di SMK Negeri 6 Yogyakarta?
5. Bagaimana peran serta komite sekolah dalam implementasi di SMK Negeri 6 Yogyakarta?
6. Bagaimana pengaturan alokasi waktu dalam kurikulum Pengolahan Makanan Indonesia Oriental di SMK Negeri 6 Jogyakarta?
7. Bagaimana proses pembelajaran Pengolahan Makanan Indonesia Oriental di SMK N 6 Jogyakarta.
8. Bagaimana bentuk silabus dalam pada mata diklat Pengolahan Makanan Indonesia Oriental di SMK N 6 Yogyakarta?
9. Apakah sarana dan prasarana mendukung, dalam proses pembelajaran Pengolahan Makanan Indonsia Oriental di SMK Negeri 6 Yogyakarta?
10. Apakah ada faktor penghambat dalam menerapkan KTSP pada mata diklat pengolahan makanan Indonesia di SMK Negeri 6 Yogyakarta?

C. Batasan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah yang dihadapi, penelitian ini difokuskan pada perencanaan, pelaksanaan dan hasil evaluasi mata diklat pengolahan makanan Indonesia Oriental yang meliputi siswa kelas III di SMK Negeri 6 Yogyakarta. Asumsi saat ini sekolah mencari bentuk untuk dikembangkan, khususnya pada mata diklat pengolahan makanan Indonesia Oriental siswa kelas III di SMK Negeri 6 Yogyakarta.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan pada pembatasan, maka penulis merumuskan bagaimana implementasi pembelajaran yang terdiri dari:

1. Perencanaan pembelajaran Pengolahan Makanan Indonesia Oriental di SMK Negeri 6 Yogyakarta ?
2. Pelaksanaan pembelajaran Pengolahan Makanan Indonesia Oriental di SMK Negeri 6 Yogyakarta?
3. Evaluasi pembelajaran Pengolahan Makanan Indonesia Oriental di SMK Negeri 6 Yogyakarta?

E. Tujuan Penelitian

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui pendapat siswa terhadap pembelajaran sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui perencanaan pembelajaran pada mata diklat Pengolahan Makanan Indonesia Oriental pada implementasi di SMK Negeri 6 Yogyakarta.

2. Untuk mengetahui pelaksanaan pembelajaran pada mata diklat Pengolahan Makanan Indonesia Oriental di SMK Negeri 6 Yogyakarta.
3. Untuk mengetahui evaluasi implementasi pada mata diklat Pengolahan Makanan Indonesia Oriental di SMK Negeri 6 Yogyakarta.

F. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut :

1. Pedoman bagi pengelola SMK yang akan menerapkan kurikulum untuk mengantisipasi kesulitan dalam implementasi KTSP
2. Pengelola SMK yang telah menerapkan kurikulum tingkat satuan pendidikan, sebagai studi perbandingan untuk kepentingan evaluasi.
3. Bahan pertimbangan dalam menerapkan suatu konsep pendidikan yang bertujuan menggali skill sehingga bermanfaat bagi masyarakat.
4. Bahan pertimbangan untuk merencanakan pendidikan yang menggunakan tingkat satuan pendidikan sehingga dapat memberikan masukan untuk menciptakan peserta didik yang cukup handal, cakap, terampil, dan berwawasan luas.
5. Hasil penelitian sebagai bahan untuk mengungkapkan permasalahan lebih lanjut tentang implementasi KTSP dalam rangka penyempurnaan KTSP dan kualitas lulusan.