

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Era globalisasi adalah era persaingan pasar bebas yang menuntut adanya berbagai perubahan disemua aspek kehidupan. Dengan adanya era globalisasi ini, sekolah dituntut untuk melakukan berbagai upaya yang berorientasi pada penciptaan kompetensi lulusan yang berdaya saing global agar sesuai dengan tuntutan dunia kerja, dunia usaha/industri dan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi (IPTEK). Dalam menghadapi era globalisasi diperlukan perbaikan kualitas sumber daya manusia (SDM) melalui peningkatan kualitas pendidikan.

Pendidikan pada dasarnya merupakan usaha sadar manusia dalam mengembangkan potensi dirinya melalui proses pembelajaran. Dalam konteks inilah pendidikan akan semakin dituntut peranannya untuk dapat menghasilkan manusia yang berkualitas. Kualitas pendidikan melibatkan masukan, proses, dan keluaran. Hal ini berarti untuk memperoleh kualitas pendidikan yang tinggi tidak dapat dilepaskan dari faktor peserta didik, bahan pengajaran, guru dan metode mengajar yang dipergunakan. Diantara faktor tersebut di atas, peserta merupakan unsur penting, sebab dari mereka diharapkan timbulnya perubahan sebagai akibat proses pembelajaran yang telah dirancang dan dilaksanakan.

Pembelajaran merupakan proses peserta didik belajar dan guru mengajar, dimana proses tersebut terjadi interaksi antara peserta didik, guru, metode, kurikulum, sarana dan aspek lingkungan yang terkait untuk mencapai kompetensi

pembelajaran. Kompetensi akan tercapai dengan maksimal ketika semua komponen terpenuhi sesuai dengan fungsinya masing-masing.

Pendidikan menengah kejuruan merupakan pendidikan pada jenjang pendidikan menengah yang mengutamakan pengembangan kemampuan peserta didik untuk dapat bekerja pada bidang tertentu. Bentuk satuan pendidikannya adalah Sekolah Menengah Kejuruan (SMK). SMK memiliki tugas mempersiapkan peserta didiknya dengan membekali pengetahuan dan keterampilan untuk dapat bekerja yang sesuai dengan kompetensi dan program keahlian masing-masing.

SMK Negeri 3 Magelang merupakan salah satu Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) di Magelang Jawa Tengah yang membuka berbagai program keahlian salah satunya adalah program keahlian Jasa Boga. Berdasarkan wawancara yang dilakukan dengan guru mata pelajaran Tata Hidang di SMK Negeri 3 Magelang bahwa peserta didik belum dapat mencapai Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM) yang ditetapkan sekolah untuk mata pelajaran Tata Hidang yaitu 7,5. Hal ini dapat dibuktikan dari rendahnya nilai ulangan peserta didik pada mata pelajaran Tata Hidang, nilai terendah adalah 4,8 dan rerata nilainya 6,4.

Dalam mata pelajaran Tata Hidang terdapat beberapa kompetensi yang harus ditempuh. Salah satu standar kompetensi yang terdapat di program keahlian Tata Boga adalah Melayani Makan dan Minum, dengan kompetensi dasar Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran. Kompetensi Melayani Makanan dan Minuman di Restoran. Materi pada kompetensi ini

memberikan pemahaman tentang kegiatan operasional seorang pramusaji dalam memberikan pelayanan kepada tamu sebelum restoran dibuka sampai restoran ditutup.

Dalam proses penyampaian materi pelajaran Tata Hidang, guru hanya menggunakan metode ceramah yang monoton dalam menjelaskan materi, peserta didik lebih sering mencatat. Hal ini memungkinkan terjadi kebosanan bagi peserta didik. Selain itu keterbatasan sumber belajar yang digunakan guru dalam mengajar masih terbatas yaitu buku paket dan handout untuk peserta didik. Kendala lain yang dihadapi peserta didik adalah kurangnya sumber referensi tentang buku mata pelajaran Tata Hidang, ketersediaan sumber belajar berupa buku-buku untuk mata pelajaran Tata Hidang di perpustakaan SMK Negeri 3 Magelang hanya ada 3 sumber referensi. Sehingga dibutuhkan sumber belajar lain untuk membantu proses pembelajaran guna menambah wawasan dan pengetahuan guru dan peserta didik. Pemanfaatan sumber belajar juga bertujuan mengembangkan proses belajar mengajar yang menarik. Hal menarik yang dapat dijumpai ketika guru memanfaatkan sumber belajar adalah adanya interaksi banyak arah, yakni antara peserta didik dengan peserta didik, peserta didik dengan guru.

Adapun sumber belajar yang dapat digunakan salah satunya adalah modul. pemilihan modul ini disesuaikan dengan memperhatikan karakteristik dan kemampuan serta kondisi sekolah. Modul adalah bahan ajar yang bersisi tentang materi, metode, batasan-batasan, dan evaluasi yang disusun secara sistematis dan menarik. Modul mampu digunakan secara mandiri karena di dalam modul

terdapat contoh yang mendukung kejelasan materi, terdapat soal latihan dan tugas, terdapat rangkuman dan evaluasi (*Self Instructional*). Materi pembelajaran yang terdapat dalam modul dikemas dalam unit kegiatan yang utuh, sehingga memudahkan dipelajari secara tuntas (*Self Contained*), modul memiliki karakteristik *Stand Alone* yaitu modul tidak tergantung pada media lain, sesuai dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi serta fleksible (*Adaptif*) dan bersahabat dengan penggunanya (*User Friendly*), membantu kemudahan pemakai untuk merespon atau diakses.

Selain itu juga pemilihan modul ini dikarenakan dengan menggunakan modul peserta didik dapat belajar dan maju sesuai dengan kecepatan masing-masing. Adapun kelebihan modul yang akan penulis buat yaitu memiliki perpaduan teks dan gambar yang akan menambah daya tarik bagi peserta didik.

Berdasarkan latar belakang di atas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang **Pengembangan Modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran bagi Peserta Didik Kelas X SMK Negeri 3 Magelang**, dengan adanya pembuatan modul ini diharapkan peserta didik lebih memahami kegiatan operasional seorang pramusaji dalam memberikan pelayanan kepada tamu sebelum restoran dibuka sampai restoran di tutup. Sehingga kompetensi yang telah ditetapkan tercapai dengan baik.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka masalah-masalah yang dapat diidentifikasi sebagai berikut :

1. Rendahnya nilai ulangan peserta didik yaitu 4,8 dengan nilai terendahnya dan reratanya adalah 6,4.
2. Metode pembelajaran pada mata pelajaran Tata Hidang masih didominasi dengan metode ceramah, sehingga mengakibatkan kebosanan pada peserta didik.
3. Ketersediaan sumber belajar yang digunakan dalam proses belajar mengajar pada mata pelajaran Tata Hidang masih terbatas yaitu guru hanya menggunakan buku paket yang ada di perpustakaan sekolah SMK Negeri 3 Magelang.
4. Di sekolah SMK Negeri 3 Magelang belum tersedia modul yang dapat digunakan sebagai salah satu bahan pengajaran pada mata pelajaran Tata Hidang.

C. Pembatasan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah tersebut, maka perlu dibatasi ruang lingkup permasalahan yang akan dibahas dalam penelitian yang berjudul Pengembangan Modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran bagi Peserta Didik Kelas X SMK Negeri 3 Magelang. Penelitian ini difokuskan pada pengembangan modul dan kelayakannya.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka permasalahan yang dapat dirumuskan dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana mengembangkan modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran bagi peserta didik kelas X SMK Negeri 3 Magelang?
2. Apakah modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran ini layak dipergunakan sebagai sumber belajar bagi peserta didik kelas X SMK Negeri 3 Magelang?

E. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah, maka tujuan penelitian ini adalah untuk:

1. Mengembangkan modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran bagi peserta didik kelas X SMK Negeri 3 Magelang.
2. Mengetahui kelayakan modul Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran yang layak dipergunakan sebagai sumber belajar bagi peserta didik kelas X SMK Negeri 3 Magelang.

F. Manfaat Pengembangan

Adapun manfaat yang diharapkan dalam penelitian ini adalah dapat membawa dampak positif :

1. Bagi peserta didik
 - a. Membantu peserta didik untuk belajar mandiri dan bersifat individual.
 - b. Untuk menambah referensi/sumber belajar bagi peserta didik.

2. Bagi Guru

- a. Untuk menambah pengetahuan tentang modul pembelajaran tentang Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran.
- b. Untuk mengatasi keterbatasan interaksi guru dan peserta didik.

3. Bagi Sekolah

- a. Sebagai bahan informasi bagi lembaga pendidikan tentang modul pembelajaran.
- b. Sebagai salah satu media untuk proses pembelajaran di sekolah.

4. Bagi peneliti

- a. Menambah pengalaman dalam melakukan penelitian.
- b. Dapat mengetahui cara penyusunan modul pembelajaran yang baik, benar, serta menarik peserta didik sehingga dapat membantu di dalam proses belajar mengajar.