

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pendidikan merupakan usaha yang dilakukan secara sadar dengan sengaja untuk mengubah tingkah laku manusia secara individu maupun kelompok untuk mendewasakan manusia melalui upaya pengajaran dan latihan. (Sugihartono *dkk* 2013:5). Sebagai bagian dari Sistem Pendidikan Nasional, Pendidikan Menengah Kejuruan adalah pendidikan yang berorientasi pada pengembangan proses dan hasil dari pembelajaran. Proses akan menempa peserta didik untuk dapat mencapai kompetensi yang diharapkan (Suyitno, *JPTK* Vol. 23, No. 1, Mei 2016). SMK mempunyai beberapa bidang studi keahlian salah satunya adalah SMK Jasa Boga yang mempelajari berbagai Standar Kompetensi mata diklat normatif, adaptif dan produktif.

Belajar adalah segenap rangkaian kegiatan atau aktivitas yang dilakukan secara sadar oleh seseorang dan mengakibatkan perubahan dalam dirinya berupa penambahan pengetahuan atau kemahiran berdasarkan alat indera dan pengalamannya (Tiwan. *JPTK*, Vol 16, No. 2, Oktober 2010). Dalam proses pembelajaran kegiatan belajar tidak senantiasa berhasil, seringkali ada hal-hal yang mengakibatkan timbulnya kegagalan atau kesulitan belajar yang dialami oleh siswa. Kesulitan belajar pada siswa dapat dilihat dari beberapa gejala yang tampak. Djamarah (2011), mengemukakan bahwa adanya kesulitan belajar siswa dapat dilihat

dari gejala-gejala sebagai berikut: (1) menunjukkan prestasi belajar yang rendah (di bawah rata-rata nilai yang dicapai oleh kelompok siswa di kelas); (2) hasil belajar yang dicapai tidak seimbang dengan usaha yang dilakukan; (3) lambat dalam mengerjakan tugas-tugas belajar; (4) sikap yang menunjukkan kurang wajar; (5) menunjukkan tingkah laku yang tidak seperti biasanya ditunjukkan kepada orang lain. Dalam kegiatan pembelajaran di sekolah, para pendidik dihadapkan dengan sejumlah karakteristik siswa yang beranekaragam. Ada siswa yang dapat menempuh kegiatan belajarnya dengan lancar dan berhasil tanpa mengalami kesulitan, namun di sisi lain tidak sedikit siswa yang mengalami berbagai kesulitan dalam belajar.

Berkembangnya era globalisasi berkaitan dengan pola konsumsi masyarakat Indonesia yang sudah mulai mengenal makanan dari negara bagian barat yang dikenal dengan makanan kontinental. Makanan kontinental adalah salah satu bidang studi yang akan diperoleh oleh siswa SMK bidang keahlian Jasa Boga di SMK Negeri 3 Klaten. Kompetensi keahlian yang harus dimiliki siswa pada mata diklat pengolahan dan penyajian makanan kontinental adalah mengolah dan menyajikan hidangan mulai dari *appetizer* sampai *dessert* dengan batas ketuntasan minimal 70.

Hidangan dari unggas merupakan salah satu kompetensi pada diklat pengolahan dan penyajian makanan kontinental. Dalam kompetensi ini siswa diharapkan dapat mengolah dan menyajikan hidangan yang

berbahan utama dari unggas serta mengetahui karakteristik hidangan tersebut. Unggas sendiri memiliki bagian-bagian yang dapat diolah akan tetapi tidak semua bagian dari unggas cocok untuk diolah sebagai hidangan kontinental. Unggas jenis ayam merupakan jenis unggas yang paling sering digunakan sebagai bahan praktik siswa di SMK N 3 Klaten. Daging ayam yang digunakan untuk praktik dibeli oleh siswa pagi sebelum dilaksanakan praktikum, daging ayam yang dibeli sudah dalam bentuk potong-potongan sehingga siswa langsung mengolahnya setelah sampai disekolah. Karena itu, siswa perlu diberikan pengetahuan tentang cara penanganan daging ayam serta pengetahuan tentang potongan daging ayam sehingga siswa dapat memotong daging ayam dengan tepat dengan tujuan siswa dapat membuat potongan yang tepat, mengurangi trimming atau serpihan daging yang mungkin masih melekat pada tulang dan mempercepat proses pemotongan.

Penggunaan media pembelajaran di SMK N 3 Klaten masih terbatas, karena tidak semua ruang kelas di SMK N 3 Klaten dilengkapi dengan LCD proyektor sehingga penyampaian materi dengan menggunakan power point, maupun video mengalami hambatan. Buku pegangan siswa untuk pembelajaran kontinental berupa buku restoran 1, restoran 2 dan restoran 3. Sedangkan buku teks yang digunakan sebagai media pembelajaran pada pembelajaran pengolahan dan penyajian makanan kontinental di SMK N 3 Klaten berupa modul makanan kontinental, dan jobsheet sebagai panduan pelaksanaan pembelajaran

praktek. Jobsheet diberikan kepada siswa secara bertahap setiap akan melaksanakan kegiatan pembelajaran praktek, dan modul hanya dimiliki oleh guru yang mengampu mata diklat pengolahan dan penyajian makanan kontinental.

Berdasarkan observasi, maka peneliti ingin mengembangkan buku pembelajaran yang berisi tentang materi hidangan dari unggas khususnya daging ayam untuk mata diklat pengolahan dan penyajian makanan kontinental, buku pembelajaran dikembangkan dengan ukuran buku saku. Penggunaan buku saku ini diharapkan dapat mengatasi hambatan belajar keterbatasan media yang di SMK Negeri 3 Klaten.

B. Identifikasi Masalah

Dari latar belakang diatas dapat diidentifikasi masalah sebagai berikut:

1. Penggunaan media audio visual kurang optimal karena terbatasnya fasilitas pembelajaran.
2. Media pembelajaran dalam bentuk buku saku untuk mata diklat pengolahan dan penyajian makanan kontinental kompetensi hidangan dari unggas belum tersedia dipasaran.
3. Tidak semua bagian dari unggas cocok diolah menjadi makanan kontinental sehingga siswa perlu diberikan pemahaman tentang bagian-bagian dari unggas dan cara mengolah hidangan yang tepat untuk bagian tersebut.

4. Siswa kurang memahami potongan daging ayam karena langsung membeli dalam bentuk potongan
5. Siswa kurang bisa memilih daging ayam sesuai standart
6. Mengetahui tingkat kelayakan buku saku pengolahan daging ayam

C. Batasan Masalah

Dari sejumlah masalah yang teridentifikasi di atas, tidak semua dapat diteliti karena adanya berbagai keterbatasan, maka penelitian ini dibatasi pada permasalahan tentang penyusunan buku saku untuk meningkatkan pemahaman siswa terhadap kompetensi hidangan dari unggas khususnya unggas jenis ayam pada mata diklat pengolahan dan penyajian makanan kontinental.

D. Rumusan Masalah

1. Bagaimana penyusunan buku saku pengolahan daging ayam yang memenuhi kriteria yang baik ?
2. Bagaimana kelayakan buku saku pengolahan daging ayam untuk digunakan sebagai media ?

E. Tujuan

1. Menyusun buku saku pengolahan daging ayam
2. Mengetahui kelayakan buku saku pengolahan daging ayam kompetensi hidangan dari unggas sebagai media pembelajaran.

F. Spesifikasi Produk yang di Kembangkan

Spesifikasi produk yang dikembangkan pada penelitian ini adalah produk berupa buku saku pengolahan yang berisi materi tentang unggas jenis ayam dan tutorial pemotongan daging unggas jenis ayam. Buku saku dibuat dengan desain yang menarik dan *full color* sehingga dapat menarik minat baca siswa. Buku saku dicetak dengan kertas art paper untuk cover dan kertas HVS 70 gram untuk bagian isi dengan ukuran 10,5 cm x 14,8 cm sehingga mudah dibawa kemana-mana dan mudah untuk dibaca dimana saja. Pembuatan buku saku dengan menggunakan aplikasi Photoshop, Corel Draw dan Microsoft Word.

G. Manfaat

1. Bagi peneliti, menambah pengetahuan dalam pembuatan media pembelajaran
2. Bagi sekolah, sebagai media pembelajaran yang dapat digunakan dalam proses proses belajar mengajar
3. Bagi guru, memudahkan guru dalam menyampaikan materi pengolahan daging ayam
4. Bagi siswa, membantu siswa meningkatkan pengetahuan tentang pengolahan daging ayam