

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Pokok Bahasan Rancangan Menu merupakan pengetahuan yang mendasari pokok-pokok bahasan selanjutnya di mata pelajaran Tata Hidang dan Pelayanan Makan Minum, seperti pokok bahasan *table set-up*, persiapan peralatan makan minum, dan sebagainya. Materi ini merupakan salah satu materi yang penting pada mata pelajaran Tata Hidang. Ini berarti pokok bahasan Rancangan Menu merupakan induk utama dari keberhasilan praktik Tata Hidang pada aplikasi nyata.

Kegiatan belajar mata pelajaran Tata Hidang dan Pelayanan Makan Minum memiliki 35 orang peserta didik yang terdiri dari peserta didik perempuan dan peserta didik laki-laki. Mata pelajaran Tata Hidang merupakan salah satu mata pelajaran yang dipelajari oleh peserta didik kelas XI (sebelas) sebagai persiapan untuk menjadi peserta kerja industri.

Berdasarkan hasil pengamatan pada kegiatan Program Keterampilan Mengajar selama 3 bulan di SMKN 3 Bogor, proses pembelajaran yang digunakan di Kelas XI masih banyak menggunakan pembelajaran yang berpusat pada guru (*teacher oriented*). Peserta didik belum aktif dalam kegiatan pembelajaran karena selama pembelajaran guru lebih banyak menggunakan metode ceramah. Sehingga aktifitas yang dilakukan peserta didik biasanya hanya mendengar dan mencatat, peserta didik jarang bertanya atau mengemukakan pendapat. Diskusi antar kelompok jarang dilakukan sehingga komunikasi antara peserta didik dengan peserta lain maupun dengan guru masih belum terjalin selama proses pembelajaran.

Pada proses pembelajaran teori, guru lebih sering menjelaskan melalui ceramah, peserta cenderung pasif dan aktifitas peserta didik pun hanya mencatat dan menyalin. Guru belum menerapkan kurikulum 2013 secara menyeluruh. Pada ulangan harian dan ulangan tengah semester mata pelajaran Tata Hidang dan Pelayanan Makan Minum, peserta didik kelas XI Kuliner 1 tahun 2018 SMKN 3 Bogor belum mencapai KKM dengan nilai rata-rata 57,5. Metode STAD dapat diterapkan pada kondisi ini dengan menerapkan sistem penilaian acuan normatif.

Ditinjau dari lokasi ruang kelas yang merupakan laboratorium tata hidang berada di gedung *lobby* sekolah berdekatan dengan kantin dan mushola sekolah, kondisi kelas saat mata pelajaran Tata Hidang dan Pelayanan Makan Minum menjadi agak kurang kondusif karena ramainya mobilitas di sekitar ruang kelas. Hal ini tentunya dapat mempengaruhi konsentrasi peserta didik saat proses pembelajaran. Penyesuaian suasana kelas perlu dihidupkan dengan keaktifan peserta didik saat pembelajaran menggunakan metode *STAD*. Proses pembelajaran pada mata pelajaran non-produktif yang dilakukan di ruang kelas teori berlangsung dengan kondusif meski dilakukan dengan metode ceramah saja.

Sistem penyusunan daftar peserta pada setiap rombongan belajar dilakukan secara acak sehingga tidak memberikan perbedaan level satu sama lain antar kelas. Penyusunan daftar peserta yang acak bertujuan untuk meminimalisasi dampak buruk semacam penyudutan yang terjadi apabila terdapat perbedaan level antar kelas baik secara kognitif maupun afektif.

Penggunaan media dan alat peraga sehari-hari yang dilakukan oleh guru adalah penayangan inti materi menggunakan layar proyektor sekolah. Proses penulisan materi di papan tulis sudah jarang dilakukan kecuali ada hal yang perlu dijelaskan

lebih detail menggunakan sketsa, gambar, tabel atau lain sebagainya. Meskipun tidak ada buku penunjang yang secara resmi didistribusikan ke peserta didik, namun peserta didik diberikan salinan materi berupa *hand-out*. Hal ini dilakukan sesuai dengan ketentuan guru masing-masing. *Hand-out* disesuaikan dengan kebutuhan pembelajaran, sehingga penggunaannya tidak dilakukan setiap materi baru dan bentuknya pun berbeda-beda dapat berupa salinan materi, latihan soal, ataupun desain tata hidang.

Fasilitas sekolah yang tersedia dapat dikatakan masih kurang memadai baik dari segi kuantitas ataupun kualitas, karena masih ada beberapa pokok bahasan yang merupakan materi praktikum namun fasilitasnya kurang sesuai dengan yang dibutuhkan. Pengadaan fasilitas sekolah pada mata pelajaran Tata Hidang cenderung kepada benda-benda seperti peralatan makan minum, linen, perabot restoran, dan mesin-mesin yang biasanya ada di restoran. Bukan hanya kekurangan, tetapi juga fasilitas yang tersedia berlebih dalam hal jumlah namun jenisnya kurang sesuai sehingga tidak terpakai. Selain itu berlebihan juga menyulitkan proses perawatan yang dapat menyebabkan menurunnya kualitas fasilitas yang tersedia. Fasilitas dinilai kurang secara jumlah dan pembaharuan. Seperti halnya kartu menu yang digunakan bentuknya hanya itu-itu saja.

Dengan kondisi seperti di atas, untuk mengatasi masalah tersebut peneliti berpendapat perlunya dilakukan perbaikan proses pembelajaran terutama pada pokok bahasan Rancangan Menu pada peserta didik kelas XI Kuliner. Hal ini dilakukan untuk mengupayakan keaktifan dan meningkatkan hasil belajar peserta didik selama proses pembelajaran berlangsung. Peserta didik dapat saling berbagi ilmu dalam memahami pelajaran teori secara berkelompok dan mampu

mengerjakan soal tes secara mandiri. Sehingga diperlukan pendekatan pembelajaran yang dapat meningkatkan keaktifan peserta selama kegiatan pembelajaran. Pendekatan pembelajaran yang dapat meningkatkan keaktifan adalah model pembelajaran kooperatif atau *cooperative learning* yang berorientasi kepada peserta didik (peserta didik) atau *Student Oriented* dengan tipe *Student Teams-Achievement Divisions (STAD)*.

Model pembelajaran kooperatif tipe *STAD* menurut Slavin (1995) dikembangkan oleh Tampusolon (2014) yaitu belajar berkelompok dengan mengandalkan kelompok berprestasi. Menurut Tampusolon (2014) model pembelajaran ini dilakukan dengan cara mengelompokkan peserta didik secara heterogen, dan peserta didik yang pandai menjelaskan ke anggota lain sampai mengerti. Peserta didik di tiap kelompok saling memberikan penjelasan tentang pemahaman yang didapatkan pada proses penyajian materi sehingga terjadi pendalaman materi pada proses diskusi.

Ada beberapa peneliti yang pernah menerapkan model kooperatif tipe *STAD* dalam pembelajaran peserta didik SMK Jasa Boga. Salah satunya Ratna Eka Febriana (2013) yang dalam penelitiannya menyimpulkan bahwa terdapat peningkatan pemahaman peserta didik yang ditunjukkan nilai peserta didik yang mengalami peningkatan dari siklus I ke siklus II dengan penerapan model pembelajaran kooperatif tipe *STAD*. Pada siklus II pelaksanaan pembelajaran sudah dapat menunjukkan perbaikan baik tingkat keaktifan peserta didik dan motivasi peserta didik dalam mengikuti proses pembelajaran dengan baik. Ini dapat ditunjukkan dengan adanya peningkatan nilai rata-rata perkelompok peserta didik maupun nilai rata-rata kelas.

Melalui penerapan model pembelajaran kooperatif ini diharapkan dapat meningkatkan keaktifan dan hasil belajar peserta didik pada pokok bahasan Rancangan Menu mata pelajaran Tata Hidang dan Pelayanan Makan Minum. Sesuai dengan penjelasan di atas maka peneliti bermaksud mengadakan penelitian dengan judul “Pengaruh Metode *STAD* terhadap Keaktifan dan Hasil Belajar Peserta Didik di SMK pada Pokok Bahasan Rancangan Menu”.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah tersebut, dapat diidentifikasi faktor-faktor penyebab terjadinya masalah kurang keaktifan belajar dan rendahnya hasil belajar peserta didik pada mata pelajaran Tata Hidang dan Pelayanan Makan Minum, antara lain :

1. Apakah penerapan metode pembelajaran yang dilakukan saat sebelum penelitian dilakukan sudah sesuai dengan karakteristik mata pelajaran Tata Hidang dan Pelayanan Makan Minum?
2. Apakah lingkungan dan suasana kelas saat sebelum penelitian dilakukan sudah mendukung keaktifan peserta didik pada mata pelajaran Tata Hidang dan Pelayanan Makan Minum?
3. Apakah guru sudah mendorong keaktifan peserta didik pada mata pelajaran Tata Hidang dan Pelayanan Makan Minum?
4. Apakah langkah diskusi kelompok sudah sesuai untuk proses pendalaman materi pada pokok bahasan Rancangan Menu?
5. Apakah penerapan metode *STAD* pada pokok bahasan Rancangan Menu dapat meningkatkan keaktifan dan hasil belajar peserta didik?

6. Bagaimana keaktifan peserta didik pada pokok bahasan Rancangan Menu mata pelajaran Tata Hidang dan Pelayanan Makan Minum?
7. Bagaimana hasil belajar peserta didik pada pokok bahasan Rancangan Menu mata pelajaran Tata Hidang dan Pelayanan Makan Minum?
8. Apakah terdapat pengaruh metode *STAD* terhadap keaktifan dan hasil belajar peserta didik di SMK pada pokok bahasan Rancangan Menu?

1.3 Pembatasan Masalah

Sesuai dengan identifikasi masalah, penelitian difokuskan pada pengaruh metode *STAD* terhadap keaktifan dan hasil belajar peserta di SMK pada pokok bahasan Rancangan Menu.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan fokus penelitian tersebut, dapat dirumuskan masalah penelitian kuasi eksperimen sebagai berikut :

Apakah terdapat pengaruh metode *STAD* terhadap keaktifan dan hasil belajar peserta didik di SMK pada pokok bahasan Rancangan Menu?

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian kuasi eksperimen ini adalah untuk mempelajari pengaruh metode *STAD* terhadap keaktifan dan hasil belajar peserta didik pada pokok bahasan Rancangan Menu mata pelajaran Tata Hidang dan Pelayanan Makan Minum di kelas XI Kuliner SMK Negeri 3 Bogor semester ganjil tahun pelajaran 2019/2020.

1.6 Kegunaan Hasil Penelitian

Hasil penelitian kuasi eksperimen ini akan bermanfaat untuk kepraktisan bagi :

1. Peserta Didik:

Hasil penerapan metode *STAD* ini dapat memotivasi peserta didik untuk belajar sekaligus meningkatkan hasil belajar baik mata pelajaran Tata Hidang maupun mata pelajaran lainnya. Jadi, peserta didik lebih tertarik untuk mengikuti model pembelajaran kooperatif ataupun metode lain dari guru sehingga suasana kelas lebih aktif dalam hal yang positif dan kemampuan kognitif, afektif, serta psikomotorik pun meningkat.

2. Guru :

Penerapan metode *STAD* pada pembelajaran pokok bahasan Rancangan Menu dapat meningkatkan kualitas proses pembelajaran di kelas, juga dapat mendorong guru melakukan penelitian pada mata pelajaran lain yang memiliki kondisi kelas serupa. Selain itu, penelitian seperti ini juga meningkatkan keprofesionalan guru sebagai agen pembelajaran serta mengembangkan model pembelajaran kooperatif lainnya

3. Sekolah :

Kepala sekolah dapat mensosialisasikan hasil penelitian ini kepada guru-guru lain melalui rapat rutin, *In House Training*, *workshop*, serta bentuk kegiatan lain, agar terjadi proses saling tukar pengalaman dalam meningkatkan mutu pendidikan di SMKN 3 Bogor. Hal itu juga dapat meningkatkan mutu pendidikan pada tingkat daerah dan nasional.