

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Menurut (Dewantara, 2009), pendidikan menumbuhkan kebebasan dalam belajar dan menjunjung tinggi nilai-nilai kemanusiaan. Pendidikan mendorong keberhasilan peserta didik karena mengajarkan perubahan dan keuntungan lingkungan, menurut Ki Hadjar Dewantara (Aina, 2020). Konsep pengajaran Ki Hajar Dewantara adalah bahwa instruktur harus memberikan contoh di depan, di tengah, dan di belakang (Musyafa, 2015). Hal ini memperlihatkan pengajaran Prakarya dan Kewirausahaan dapat meningkatkan keterampilan kognitif, psikomotorik, dan sikap peserta didik. Untuk meningkatkan peserta didik, berpikir kritis untuk mengatasi tantangan adalah penting Dewantara, (2009). Arends (2012), mengatakan pembelajaran dengan dasar masalah meningkatkan keterampilan pemecahan masalah peserta didik.

Barrows dan Tamblyn (1980), mengatakan instruktur membantu peserta didik mendefinisikan masalah, bertukar pikiran tentang solusi, dan berkolaborasi. Dalam konteks mata pelajaran Prakarya dan Kewirausahaan peserta didik menemukan masalah sistem pangan, memperbaikinya secara kolektif, dan didampingi oleh guru melalui *problem based learning*. Prakarya dan Kewirausahaan merupakan mata pelajaran wajib pada kurikulum 2013 yang mencakup kerajinan, teknologi, budidaya, dan pengolahan. Prakarya dan Kewirausahaan merupakan mata pelajaran kategori B (Umum) pada kelas XII dengan alokasi waktu 2 jam pelajaran per minggu, sesuai dengan Permendikbud Nomor 36 Tahun 2018. Pengolahan menekankan pendidikan berbasis keterampilan praktis, yang membantu peserta didik membangun kemampuan dasar dan sikap kewirausahaan. Secara umum, mata pelajaran Prakarya dan Kewirausahaan dalam pengolahan diterapkan secara berbeda di sekolah kejuruan dan sekolah menengah atas.

Prinsipnya, terdapat perbedaan yang cukup besar antara penerapan mata pelajaran Prakarya dan Kewirausahaan pada aspek pengolahan diberikan di jenjang SMK dan di SMA, di SMA cakupan materi lebih luas tentang makanan

dan pengolahannya, tidak menuntut keterampilan teknis tata boga yang spesifik, berfokus pada peningkatan kreativitas, kemampuan analitis, dan pemahaman dasar kewirausahaan dalam pengolahan makanan (Pratama, 2018). Berdasarkan relevansi tersebut, penelitian dapat dilakukan di SMA dengan tujuan untuk memahami sejauh mana pemahaman dan penerapan sistem makanan fungsional dapat diapresiasi oleh peserta didik tingkat sekolah menengah atas. Meskipun peneliti berasal dari latar belakang tata boga, target penelitian ini adalah kelompok usia remaja yang sedang dalam masa pertumbuhan dan membutuhkan informasi gizi yang tepat, sehingga pemahaman peserta didik akan pentingnya makanan fungsional menjadi fokus yang sangat relevan dan strategis

Berdasarkan hasil wawancara dengan guru Prakarya dan Kewirausahaan di SMAN 5 Kabupaten Tangerang (2024), diketahui bahwa pembelajaran Prakarya dan Kewirausahaan yang berfokus pada materi pengolahan makanan masih terbatas pada penjelasan materi terutama pada materi makanan fungsional. Guru - guru masih menggunakan metode konvensional berupa ceramah dalam menjelaskan proses pembuatan makanan fungsional tanpa melakukan kegiatan praktikum. Hal ini dikarenakan sekolah belum memiliki fasilitas alat – alat praktikum. Hal ini menyebabkan 9 – 12 peserta didik memiliki nilai di bawah kriteria ketuntasan minimal (KKM) yang ditetapkan, yaitu 70 (Dokumentasi Guru, 2024). sebagaimana yang dikemukakan Bell (2010), paradigma *problem based learning* dapat digunakan untuk mengkaji sistem pangan fungsional karena menggunakan kreativitas dan kerja sama peserta didik dalam situasi yang minim sumber daya.

Beragam penelitian mengenai pembelajaran berbasis masalah telah diimplementasikan dalam berbagai kajian ilmu pendidikan, terutama bidang sosial dan sains teknologi. Pertama, penelitian oleh Dalila et al., (2022) menyatakan bahwa penerapan model *Problem Based Learning* (PBL) dengan pembelajaran diferensiasi dapat meningkatkan hasil belajar kognitif peserta didik, terutama pada pelajaran fisika di SMA. Kedua, penelitian oleh Retliza (2020) mengemukakan bahwa penerapan model *Problem Based Learning* (PBL) dapat meningkatkan hasil belajar prakarya dan kewirausahaan, pada peserta didik kelas XI di SMAN 1 Darul Aman, terutama dalam aspek kerajinan dari bahan limbah

pelepah pinang. Ketiga, penelitian oleh Summual et al., (2024) mengemukakan bahwa penerapan model *Problem Based Learning* (PBL) efektif dalam peningkatan hasil belajar pada mata pelajaran komputer dan jaringan dasar kelas X di SMK Negeri 1 Bitung. Ketiga penelitian di atas bahwa model *Problem Based Learning* (PBL) memiliki dampak signifikan dalam meningkatkan hasil belajar di berbagai mata pelajaran. PBL terbukti sebagai strategi pembelajaran efektif yang meningkatkan keterlibatan aktif peserta didik dan hasil belajar akademis peserta didik di berbagai bidang ilmu.

Berdasarkan rasionalisasi diatas, model pembelajaran *Problem Based Learning* (PBL) terbukti efektif dalam meningkatkan hasil belajar peserta didik di berbagai mata pelajaran, terutama dalam rangka membangun keterampilan berpikir kritis dan kolaboratif. Oleh karena itu, peneliti bermaksud untuk meneliti penerapan model pembelajaran PBL pada sistem makanan fungsional di kelas XII MIPA SMAN 5 Kabupaten Tangerang. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis bagaimana penerapan model PBL dapat meningkatkan pengetahuan dan keterlibatan aktif peserta didik terhadap materi makanan fungsional, terutama dalam konteks keterbatasan fasilitas praktikum di sekolah.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, dapat diidentifikasi masalah sebagai berikut:

1. Kurangnya penelitian pada mata pelajaran Prakarya dan Kewirausahaan di SMAN 5 Kabupaten Tangerang.
2. Kurangnya pembelajaran yang melibatkan analisis masalah pada mata pelajaran Prakarya dan Kewirausahaan di SMAN 5 Kabupaten Tangerang.
3. Belum diketahui adanya pengaruh penerapan model *Problem Based Learning* (PBL) terhadap peningkatan pengetahuan peserta didik pada mata pelajaran Prakarya dan Kewirausahaan.
4. Adanya potensi model pembelajaran *problem based learning* untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta didik untuk menganalisis sistem makanan fungsional
5. Kurangnya variasi model pembelajaran yang menekankan pada keterampilan berpikir kritis dan kolaboratif.

1.3 Pembatasan Masalah

Ruang lingkup masalah dalam penelitian adalah pengaruh model *Problem Based Learning (PBL)* terhadap peningkatan pengetahuan peserta didik pada sistem pengolahan makanan fungsional.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan pembatasan masalah dapat disimpulkan rumusan masalah adalah: apakah terdapat pengaruh model *Problem Based Learning (PBL)* peningkatan pengetahuan peserta didik pada sistem pengolahan makanan fungsional ?

1.5 Manfaat Penelitian

1. Bagi Sekolah

Sebagai bahan rujukan bagi sekolah untuk melakukan peningkatan kualitas pendidikan terutama pada mata pelajaran Prakarya dan Kewirausahaan.

2. Bagi Peserta didik

Dapat memaksimalkan kemampuan berpikir kreatif, kolaborasi dan bekerja mandiri dengan menerapkan prinsip *Problem Based Learning (PBL)*.

3. Bagi Guru

Menjadi bahan acuan baru dalam menerapkan berbagai model pembelajaran yang dapat diterapkan pada mata pelajaran Prakarya dan Kewirausahaan serta mendapat pengetahuan baru mengenai profil nilai Prakarya dan Pengetahuan sebagai bahan diagnosa pembelajaran.

4. Bagi Peneliti Lain

Sebagai referensi bagi peneliti lain terkait relevansi dengan penelitian pengaruh model pembelajaran *problem based learning* terhadap peningkatan pengetahuan peserta didik.