

HUBUNGAN FASILITAS BELAJAR DENGAN HASIL BELAJAR PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA SISWA KELAS XI SMK PENCAWAN MEDAN

Fatimah Rahmadhani dan Lelly Fridiarty

Program Studi Pendidikan Tata Boga
FT Universitas Negeri Medan
Email : fatimah.rahmadhani@yahoo.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui (1) fasilitas belajar, (2) hasil belajar pengolahan makanan Indonesia, dan (3) hubungan fasilitas belajar dengan hasil belajar pengolahan makanan Indonesia. Desain penelitian ini dilaksanakan pada bulan Desember 2015 – Februari 2016. Lokasi penelitian di Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Pencawan Medan Jln. Bunga Ncole No. 50 Medan. Jumlah populasi dalam penelitian ini sebanyak 34 siswa. Penarikan sampel dilakukan dengan menggunakan teknik total sampling sehingga jumlah sampel sebanyak 34 siswa. Teknik analisis data yang digunakan adalah deskriptif, persyaratan analisis dengan uji normalitas, uji linieritas, uji hipotesis dengan korelasi product moment.

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa, tingkat kecenderungan variabel fasilitas belajar termasuk kategori cukup sebesar 76,47%. Tingkat kecenderungan variabel hasil belajar pengolahan makanan Indonesia termasuk kategori tinggi sebesar 50%. Hasil analisis uji normalitas pada kedua variabel adalah berdistribusi normal, untuk fasilitas belajar ($X_{hitung} = 6,52 < X_{tabel} = 11,070$), dan hasil belajar pengolahan makanan Indonesia ($X_{hitung} = 10,106 < X_{tabel} = 11,070$). Hasil analisis uji linieritas fasilitas belajar atas hasil belajar pengolahan makanan Indonesia adalah linier dengan nilai ($F_{hitung} = 0,89 < F_{tabel} = 2,44$). Untuk uji hipotesis yang menyatakan “terdapat hubungan fasilitas belajar dengan hasil belajar pengolahan makanan Indonesia” digunakan analisis product moment. Dari analisis diperoleh koefisien $r_{xy} = 0,406$ dan dikonsultasikan dengan $r_{tabel} 5\% = 0,339$ harga $r_{hitung} > r_{tabel}$ atau $0,406 > 0,339$. Jadi dapat disimpulkan bahwa terdapat hubungan yang positif dan signifikan antara fasilitas belajar dengan hasil belajar pengolahan makanan Indonesia.

Kata Kunci: Fasilitas belajar, Hasil belajar pengolahan makanan Indonesia

LATAR BELAKANG

Pendidikan berperan sangat penting dalam proses peningkatan kualitas sumber daya manusia dan merupakan suatu proses yang terintegrasi dengan proses peningkatan kualitas sumber daya manusia itu sendiri. Pendidikan menjadi bagian penentu kemajuan dan ketahanan suatu bangsa di masa depan. Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan salah satu lembaga pendidikan formal yang bertujuan untuk menghasilkan lulusan yang berkompeten di dunia usaha/industry

(DU/DI). Hal ini dilatar belakangi oleh Peraturan Pemerintah (PP) No. 29 Tahun 1990, Pasal 3 ayat 2 yaitu. “Menyiapkan siswa untuk memasuki lapangan kerja serta mengembangkan sikap professional”. Sama halnya dengan SMK Pencawan Medan, diharapkan dapat mendidik dan membina siswa sehingga menghasilkan lulusan atau tenaga kerja yang terampil, professional dan siap kerja, sehingga apabila lulusan-lulusannya tidak dapat menyambung kejenjang Universitas maka lulusan-lulusan tersebut dapat terjun langsung ke dunia usaha atau dunia industri karena mereka

telah mendapat bekal dari pendidikan sebelumnya. Berbagai langkah pembangunan mutu SMK pun dijalani antara lain dengan meningkatkan kualitas SMK.

Mengolah makanan Indonesia merupakan salah satu mata pelajaran produktif/kejuruan yang mengacu pada Standart Kompetensi Kejuruan (SKN) khususnya di SMK program keahlian jasa boga yang nantinya akan termasuk kedalam salah satu ujian akhir kelulusan dan menu makanan yang akan diolah pada ujian kompetensi. Dengan demikian, maka pencapaian ketuntasan peserta didik harus mencapai kompetensi yang telah distandarkan. Tujuan mempelajari mata pelajaran ini adalah memberikan pengetahuan kepada siswa tentang makanan yang berasal dari Indonesia.

Kelengkapan sarana dan prasarana belajar di sekolah perlu ditunjang juga oleh kelengkapan sarana dan prasarana belajar di rumah, karena tugas sebagai fasilitator dalam pemenuhan sarana dan prasarana belajar bagi siswa bukan hanya dilaksanakan oleh pihak sekolah maupun pemerintahan. Orang tua dan keluarga juga memiliki peran dalam menyediakan sarana dan prasarana belajar, sehingga siswa dapat belajar di rumah sama baiknya seperti belajar di sekolah. Diungkapkan oleh The Liang Gie (2002), bahwa yang fasilitas perlu disiapkan dalam belajar di rumah antara lain tempat belajar, alat-alat tulis, buku-buku pelajaran dan fasilitas-fasilitas lain.

Hasil observasi yang dilaksanakan di SMK Pencawan Medan pada tanggal 10 April 2015 kepada guru mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia kelas XI Jasa Boga bahwa hasil belajar siswa tergolong cukup dan masih perlu ditingkatkan, dapat dilihat dari hasil belajar siswa yang belum mencapai nilai KKM yang telah ditentukan oleh pihak sekolah. KKM pada mata pelajaran pengolahan

makanan Indonesia adalah 75. Hal ini dipengaruhi oleh faktor internal dan faktor eksternal dari siswa. Faktor internalnya yaitu kurangnya pemahaman dan penguasaan dalam proses pembelajaran sedangkan faktor eksternalnya kurangnya fasilitas yang dimiliki siswa di rumah dan juga fasilitas yang ada di sekolah.

Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui fasilitas belajar siswa kelas XI SMK Pencawan Medan .
2. Untuk mengetahui hasil belajar pengolahan makanan Indonesia (salad Indonesia dan hidangan mie) siswa kelas XI SMK Pencawan Medan.
3. Untuk mengetahui hubungan fasilitas belajar dengan hasil belajar pengolahan makanan Indonesia (salad Indonesia dan hidangan mie) siswa kelas XI SMK Pencawan Medan.

KAJIAN TEORITIS

Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia, fasilitas adalah segala hal yang dapat memudahkan perkara (kelancaran tugas dan sebagainya) atau kemudahan (Kamus Besar Indonesia : 2001). Sedangkan menurut Arianto Sam “Fasilitas adalah segala sesuatu yang dapat memudahkan dan memperlancar pelaksanaan suatu usaha, dapat berupa benda-benda maupun uang”.

Menurut Muhroji dkk (2004) “Fasilitas belajar adalah semua yang diperlukan dalam proses belajar mengajar bergerak maupun tidak bergerak agar tercapai tujuan pendidikan dapat berjalan lancar, teratur, efektif dan efisien”.

Dari pendapat-pendapat diatas dapat diambil sebuah kesimpulan bahwa fasilitas belajar adalah segala sesuatu berupa benda bergerak maupun tidak bergerak serta uang (pembiayaan) yang dapat mempermudah, memperlancar, mengefektifkan serta mengefisienkan penyelenggaraan kegiatan belajar guna mencapai tujuan belajar.

Hasil Belajar Pengolahan Makanan Indonesia

Pengertian salad pada menu Indonesia adalah suatu hidangan yang memiliki rasa asin, asam, gurih dan segar yang terbuat dari bahan-bahan jenis sayuran, buah-buahan/ bahan lain yang diolah maupun tidak dan berkuah ataupun tidak (Handayani, 2011).

Salad Indonesia memiliki variasi yang banyak dari resep-resep diberbagai daerah. Salad khas Indonesia cocok untuk dihidangkan pada saat kapan pun yakni dapat sebagai makanan pembuka, pendamping hidangan utama atau hidangan penutup. Salad representative adalah gado-gado. Variasi gado-gado sangat banyak menurut daerah ia dikembangkan. Sayur-sayuran yang digunakan dapat apa saja namun menjadi kesamaan adalah penggunaan bumbu kacang sebagai saus, kemudian ditambah tahu, temped an kerupuk. Jenis salad lain yang umum adalah rujak yang bisa terdiri dari sayur-sayuran atau buah-buahan dengan saus kacang.

Hidangan mie

Mie atau mie adalah adonan tipis dan panjang yang telah digulung, dikeringkan, dan dimasak dalam air mendidih. Menurut Astawan (2008), mie merupakan produk pangan yang dibuat dari adonan terigu atau tepung lainnya sebagai bahan utama dengan atau tanpa penambahan bahan tambahan lainnya.

Produk mie yang telah dikenal oleh masyarakat yaitu mie basah, mie mentah dan mie instan. Produk-produk mie saat ini telah mengalami perkembangan dengan variasi campuran antara terigu sebagai bahan baku utama dengan bahan-bahan lain seperti umbi-umbian, kacang-kacangan dan sayur-sayuran yang tentu saja dapat meningkatkan kandungan gizi mie tersebut (Ekawatiningsih, 2008).

METODOLOGI PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif korelasional yaitu suatu teknik pengumpulan data berupa angka atau nilai untuk mengetahui korelasi fasilitas belajar dengan hasil belajar pengolahan makanan Indonesia (Arikunto, 2010). Penelitian ini dilaksanakan di kelas XI SMK Pencawan Medan Jl. Bunga Ncole No. 50 Medan. Waktu pelaksanaan pada bulan Desember 2015 – Februari 2016.

Penelitian ini menggunakan 2 variabel yaitu Fasilitas Belajar (X), dan Hasil Belajar Pengolahan Makanan Indonesia (Y). Sebagai variabel bebas adalah fasilitas belajar, sedangkan variabel terikat adalah hasil belajar pengolahan makanan Indonesia.

Populasi penelitian

Populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas obyek/subyek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya (Sugiyono, 2010). Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh siswa kelas XI di SMK Pencawan Medan yang berjumlah sebanyak 34 siswa. Sampel adalah bagian dari jumlah yang dimiliki oleh populasi (Sugiyono, 2010). Teknik pengambilan sampel dalam penelitian ini adalah total sampling yaitu pengambilan sampel secara keseluruhan. Dengan demikian, peneliti menetapkan seluruh siswa kelas XI sebagai sampel dalam penelitian ini sebanyak 34 siswa.

Instrumen dan Teknik Pengumpulan Data

Instrumen pengumpulan data adalah alat bantu yang dipilih dan digunakan oleh peneliti dalam kegiatannya mengumpulkan data agar kegiatan tersebut menjadi sistematis dan dipermudah olehnya

(Arikunto, 2006). Penelitian ini disebut penelitian deskripsi kuantitatif. Instrument atau alat penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah tes dan angket. Instrument penelitian ini di uji cobakan kepada siswa kelas XI program keahlian Tata Boga SMK Cipta Karya Medan.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan data yang diperoleh dari hasil penelitian dengan jumlah responden 34 orang, skor tertinggi = 120 dan skor terendah = 87 dengan rata-rata (M) = 104,4 dan standar deviasi (SD) = 8,1.

Tabel distribusi frekuensi variabel fasilitas belajar

Kelas	Interval Kelas	F abs	F rel
1	87 s/d 92	1	2,94 %
2	93 s/d 98	6	17,65 %
3	99 s/d 105	11	32,35 %
4	106 s/d 111	8	23,53 %
5	112 s/d 117	5	14,71 %
6	118 s/d 123	3	8,82 %
Jumlah		34	100 %

Hasil distribusi frekuensi menunjukkan bahwa fasilitas belajar yang berada pada interval kelas 87-92 dengan frekuensi 2,95%, pada interval kelas 93-98 dengan frekuensi 17,65 %, pada interval kelas 99-105 dengan frekuensi 32,35%, pada interval kelas 106-111 dengan frekuensi 23,53%, pada interval kelas 112-117 dengan frekuensi 14,71% dan pada interval kelas 118-123 dengan frekuensi 8,82%.

1. Hasil belajar pengolahan makanan Indonesia

Berdasarkan hasil penelitian dengan jumlah responden 34 orang, skor tertinggi

34 dan skor terendah 13 dengan rata-rata (M) = 26,6 dan standar deviasi (SD) = 4,8.

Tabel distribusi frekuensi hasil belajar pengolahan makanan Indonesia

Kelas	Interval Kelas	F abs	F rel
1	13 s/d 16	1	2,94 %
2	17 s/d 20	3	8,82 %
3	21 s/d 24	7	20,59 %
4	25 s/d 28	11	32,35 %
5	29 s/d 32	10	29,41 %
6	33 s/d 36	2	5,88 %
Jumlah		34	100

Hasil distribusi frekuensi menunjukkan bahwa hasil belajar pengolahan makanan Indonesia yang berada pada interval kelas 13-16 dengan frekuensi 2,94%, pada interval kelas 17-20 dengan frekuensi 8,82%, pada interval kelas 21-24 dengan frekuensi 20,59%, pada interval kelas 25-28 dengan frekuensi 32,35%, pada interval kelas 29-32 dengan frekuensi 29,41% dan pada interval kelas 33-36 dengan frekuensi 5,88%.

Uji Kecenderungan Variabel Penelitian

Data hasil uji kecenderungan fasilitas belajar yang dikumpulkan melalui angket yang terdiri dari 34 butir soal dengan bobot pertanyaan paling tinggi 4 dan paling rendah 1, rata-rata mean ideal (Mi) = 85 dan standar deviasi ideal (Sdi) = 17. Dapat dilihat bahwa fasilitas belajar siswa termasuk dalam kategori cukup sebanyak 26 orang siswa (76,47%).

Hasil belajar pengolahan makanan Indonesia

Data hasil uji kecenderungan hasil belajar pengolahan makanan Indonesia yang dikumpulkan dengan tes dengan jumlah soal

36 butir dan bobot skor tertinggi 1 dan terendah 0, maka diperoleh rata-rata mean ideal (M_i) = 18 dan standar deviasi ideal (S_{di}) = 6. Dapat dilihat bahwa hasil belajar pengolahan makanan Indonesia termasuk dalam kategori tinggi sebanyak 17 orang siswa (50%).

Uji Persyaratan Analisis

Berdasarkan hasil ringkasan perhitungan uji normalitas data variabel fasilitas belajar dengan mengkonsultasikan hasil perhitungan $X^2_{hitung} = 6,52$ dengan X^2_{tabel} pada derajat kebebasan ($dk = k-1$) ($6-1 = 5$) dengan taraf signifikan 5% sebesar 11,070, maka normalitas yang di dapat yaitu $X^2_{hitung} < X^2_{tabel}$ ($6,52 < 11,070$). Sehingga dapat disimpulkan bahwa sebaran data variabel fasilitas belajar berdistribusi **normal**.

Berdasarkan hasil perhitungan uji normalitas data variabel hasil belajar pengolahan makanan Indonesia dengan mengkonsultasikan hasil perhitungan $X^2_{hitung} = 10,106$ dengan X^2_{tabel} pada $dk = 5$ dengan taraf signifikan 5% sebesar 11,070, maka sesuai dengan syarat normalitas yaitu $X^2_{hitung} < X^2_{tabel}$ ($10,106 < 11,070$). Sehingga dapat disimpulkan bahwa data variabel hasil belajar pengolahan makanan Indonesia berdistribusi **normal**.

Berdasarkan hasil uji linieritas analisis varians untuk persamaan regresi hasil belajar pengolahan makanan Indonesia terhadap fasilitas belajar diperoleh $F_{hitung} < F_{tabel}$ ($0,89 < 2,44$), sehingga persamaan Y atas X linier. Dengan demikian dapat disimpulkan persamaan regresi $Y = 1,31 + 0,24X$ mempunyai hubungan yang linier pada taraf signifikan 5%.

Berdasarkan hasil perhitungan korelasi r_{xy} , r_{hitung} sebesar 0,406 dengan jumlah responden 34 orang dan r_{tabel} 0,339 pada taraf signifikan 5%, dengan demikian $r_{hitung} > r_{tabel}$ ($0,406 > 0,339$) maka hipotesis

yang menyatakan terdapat hubungan yang positif dan signifikan antara fasilitas belajar dengan hasil belajar pengolahan makanan Indonesia dapat diterima.

PEMBAHASAN PENELITIAN

Berdasarkan hasil uji kecenderungan diketahui fasilitas belajar (X) kelas XI SMK Pencawan Medan cenderung cukup. Hal ini terlihat dari 34 responden, dari kategori cukup 26 orang siswa (76,47%). Selanjutnya hasil belajar pengolahan makanan Indonesia (Y) siswa cenderung tinggi. Hal ini terlihat dari 34 responden yang tergolong dalam kategori tinggi 17 orang siswa (50%).

Berdasarkan hasil uji hipotesis diperoleh $r_{tabel} = 0,339$ dan nilai $r_{hitung} = 0,406$ sedangkan $r_{hitung} > r_{tabel}$ pada taraf signifikan 5% dan $n = 34$ maka terlihat $r_{hitung} > r_{tabel}$ ($0,406 > 0,339$) yang berarti terdapat hubungan yang signifikan antara fasilitas belajar (X) dengan hasil belajar pengolahan makanan Indonesia (Y). ini bermakna semakin lengkap fasilitas belajar siswa makan semakin tinggi hasil belajar pengolahan makanan Indonesia.

KESIMPULAN

1. Fasilitas belajar siswa kelas XI SMK Pencawan Medan berada pada kategori cenderung cukup (76,47%) dengan rata-rata hitung sebesar 104,4 dan standar deviasi 8,1.
2. Hasil belajar pengolahan makanan Indonesia siswa kelas XI SMK Pencawan Medan berada pada kategori cenderung tinggi (50%) dengan rata-rata hitung sebesar 26,6 dan standar deviasi 4,8.
3. Terdapat hubungan yang positif dan signifikan antara fasilitas belajar dengan hasil belajar pengolahan makanan Indonesia siswa kelas XI SMK Pencawan Medan dengan koefisien

korelasi $r_{xy} = 0,406$ dan $r_{tabel} = 0,339$ ($0,406 > 0,339$) pada taraf signifikan 5%.

DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, Suharsimi. 2010. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta : PT.Rineka Cipta
- , 2006. *Prosedur Penelitian Pendekatan Praktik*. Jakarta : PT. Rineka Cipta
- Arianti, Astri. 2012. *Skripsi hubungan belajar di rumah dengan prestasi belajar ekonomi siswa kelas XI SMA Swasta Dharma Pancasila Medan Tahun Ajaran 2007/2008*. Fakultas Ekonomi. Medan.
- Arianto Sam. 2015 . Sahabat Bersama. Diakses pada tanggal 04 November 2015 dari <http://kumpulanblogger.com>.
- Berliana, S. Sitanggung. 2008. *Skripsi hubungan pemanfaatan fasilitas belajar dirumah dengan prestasi belajar ekonomi pada siswa kelas X SMA Negeri 2 Medan Tahun Ajaran 2007/2008*. Fakultas Ekonomi. Medan.
- Binti, Maunah. 2009. *Ilmu Pendidikan*. Yogyakarta : Penerbit Teras.
- David. 2013. *Hubungan kelengkapan fasilitas belajar di rumah dengan prestasi belajar siswa kelas XI SMA negeri I Lima Puluh T. A 2006/2007*. Skripsi-Unimed.
- Detik Food. 2015. Sajian Salad Buah. Diakses pada tanggal 29 Oktober 2015 dari http://salad/sajian_salad_buah_pun_semakin_menarik_dengan_trik_penyajian_ini.htm.
- Ekawatiningsih, Prihastuti, dkk. 2008. *Restoran Jilid 2 Untuk SMK*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Handayani, Widi, M.Pd. 2011. *Pengolahan Makanan Indonesia*. Yogyakarta : Modul.
- Lailatul, Putri. 2013. *Hubungan fasilitas belajar dengan hasil belajar pada mata pelajaran membuat busana wanita kelas XI Jurusan Tata Busana di Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Negeri 3 Sungai Penuh*. Fakultas Teknik. Medan.
- Maimunah, Binti. 2009. *Ilmu Pendidikan*. Yogyakarta : Penerbit Teras.
- Mega, Nita Ariefani. 2013. *Hubungan disiplin dengan hasil belajar siswa pada mata pelajaran pengolahan makanan Indonesia I di SMK Negeri 9 Padang*. Fakultas Bahasa. Padang
- Muhroji dkk. 2004. *Manajemen Pendidikan*. Surakarta : UM Press
- Nana Sudjana dan Ahmad Rivai . 2010. *Media Pengajaran (Penggunaan dan Pembuatannya)*. Bandung : Sinar Baru Algensindo Offset.
- Prawiradilaga, Evline Siregar. 2004. *Mozaik teknologi pendidikan*. Jakarta : Prenada
- Pusat Bahasa Departemen Pendidikan Nasional. 2001. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta : Balai Pustaka
- SMK Pencawan Medan
- Sudjana, Nana. 2010. *Penilaian Hasil Proses Belajar Menagajar*. Bandung : PT. Remaja Rosdakarya.
- Sugiyono. 2010. *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung : Alfabeta
- The Liang Gie. 2002. *Cara Belajar yang efisien*. Yogyakarta: Pusat kemajuan Studi
- Oemar Hamalik. 2003. *Proses Belajar Mengajar*. Jakarta: Bumi Aksara
- Zen Kurniawan. 2015. Salad Indonesia. Diakses pada tanggal 29 Oktober 2015 dari http://salad/Zen_Kurniawan_Salad_Indonesia.htm.