

## **IDENTIFIKASI KESULITAN BELAJAR PRODUK CAKE SISWA KELAS XI PATISERI DALAM IMPLEMENTASI KURIKULUM 2013 DI SMK N 4 YOGYAKARTA**

Penulis 1 : Setyaningsih  
Penulis 2 : Dr. Siti Hamidah  
Instansi : Universitas Negeri Yogyakarta  
Email : setya8000@gmail.com

### **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui: (1) Gambaran kesulitan Belajar Konsep Cake dilihat dari materi pelajaran cake, (2) Gambaran kesulitan Belajar Prinsip Cake dilihat dari materi pelajaran cake, 3) Gambaran kesulitan Belajar Prosedur Cake dilihat dari materi pelajaran cake. Jenis penelitian ini deskriptif kuantitatif. Populasi penelitian semua siswa kelas XI patiseri di SMK N 4 Yogyakarta sebanyak 30 siswa. Sampel menggunakan teknik *sampling* jenuh sebanyak 30 siswa. Pengumpulan data menggunakan angket dengan skala Guttman. Waktu Penelitian November 2016 sampai Juni 2017. Hasil penelitian menunjukkan: (1) Kesulitan yang banyak dihadapi siswa saat belajar konsep adalah kesulitan memahami formula bahan cake dengan persentase sebesar 40% (2) Kesulitan yang banyak dihadapi siswa saat belajar prinsip adalah kesulitan belajar factor penyebab kesalahan pembuatan cake dengan persentase sebesar 60% (3) Kesulitan yang banyak dihadapi siswa saat belajar prosedur membuat aneka cake dengan persentase sebesar 66,67%.

Kata kunci: Kesulitan Belajar, Produk Cake, Belajar Konsep, Belajar Prinsip, Belajar Prosedur.

### **IDENTIFICATION OF LEARNING DIFFICULTIES STUDENT'S CAKE PRODUCT GRADE XI PATISIERI SKILL IN THE IMPLEMENTATION OF CURRICULUM 2013 IN SMKN 4 YOGYAKARTA**

#### **ABSTRACT**

*This research was aimed to finds out: (1) Knowing the difficulty of Learning Cake Concept seen from cake lessons, (2) Knowing the difficulty of learning Cake Principles seen from cake lesson material, 3) Knowing the difficulty of Learning Cake Procedure was seen from the subject matter of cake. This research type was descriptive quantitative. Population of the research was all students of class XI patiseri in SMK N 4 Yogyakarta as many as 30 students. Samples used saturated sampling technique as many as 30 students. Data collection used Guttman-scale questionnaire. Research Time was done in November 2016 through June 2017. The research result showed: (1) The difficulties that many students still face when learning the concept is the difficulty of learning to understand the formula of cake ingredients with percentage of 40% (2) The difficulties that many students still face when learning the principle is the difficulty of learning factors causing errors making cake with percentage of 60%. (3) The difficulties that many students still face when learning the procedures the difficulty of learning procedure to make various cake with technique of sponge with percentage equal to 66,67%.*

*Keywords: Learning Difficulties, Cake Products, Learning Concept, Learning Principle, Learning Procedure.*

## **PENDAHULUAN**

Pada proses pembelajaran sering kita jumpai bahwa peserta didik tidak semuanya mampu menguasai bahan pelajaran yang disampaikan oleh guru. Ada beberapa peserta didik yang masih mengalami kesulitan belajar disekolah disebabkan oleh beberapa faktor. Kegiatan menemukan faktor kesulitan belajar peserta didik dikenal dengan istilah identifikasi kesulitan belajar (Sugihartono, 2012:149).

Produk cake merupakan salah satu mata pelajaran pada paket keahlian patiseri di SMK N 4 Yogyakarta. Mata pelajaran produk cake terdiri dari mata pelajaran teori dan praktek. Proses pembelajarannya sudah menggunakan Kurikulum 2013. Kurikulum 2013 adalah kurikulum yang ditetapkan oleh pemerintah untuk menggantikan Kurikulum 2006 yang sering disebut Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan yang telah berlaku selama kurang lebih enam tahun dan merupakan tindak lanjut dari Kurikulum Berbasis Kompetensi (KBK) 2004 (Mulyasa, 2014:156). Mata pelajaran cake di dalam Kurikulum 2013 memiliki empat Kompetensi Inti (KI). KI-1 berisi tentang aspek sikap spiritual, KI-2 berisi tentang aspek sikap sosial, KI-3 berisi tentang aspek pengetahuan dan KI-4 berisi tentang aspek keterampilan.

Kompetensi Inti 3 merupakan aspek pengetahuan yang berisi tentang pemahaman, penerapan dan analisis pengetahuan factual, konseptual dan prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya terhadap ilmu pengetahuan untuk memecahkan masalah, sedangkan untuk Kompetensi Inti 4 merupakan aspek keterampilan berisi tentang mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah. Sesuai dengan isi KI-nya, siswa dalam pemenuhan KI-3 dan KI-4 harus mampu belajar memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual (konsep), procedural (prosedur) dan ditambah dengan prinsip.

Pengertian belajar konsep adalah salah satu cara belajar dengan pemahaman. Bentuk pembelajaran ini, orang mengadakan abstraksi pada objek-objek yang meliputi benda, kejadian dan orang hanya ditinjau dari aspek-aspek tertentu saja. Konsep adalah satuan arti yang mewakili sejumlah objek yang memiliki ciri-ciri yang sama (W.S. Winkel, 1999:82). Kedua pengertian belajar prinsip. Belajar prinsip menuntut kemampuan untuk menggabungkan beberapa kaidah sampai dapat terjadi kombinasi yang cukup kompleks (W.S. Winkel, 1999:334). Belajar prinsip merupakan proses pembelajaran untuk memecahkan suatu masalah. Terakhir belajar prosedur atau prosedural yaitu pengetahuan mengenai

caranya melakukan sesuatu atau berbuat sesuatu (W.S. Winkel, 1999:114). Prosedur juga bisa disebut sebagai langkah-langkah untuk melakukan sesuatu. Prosedur berarti tahap demi tahap suatu proses untuk mencapai hasil yang diharapkan.

Belajar konsep, belajar prinsip dan belajar prosedural pada rangka jalur belajar kemahiran intelektual, saling berkaitan dan saling mempengaruhi. Ketiga tipe belajar ini sebenarnya saling berurutan sehingga jika seseorang tidak menguasai konsep maka akan mengalami kesulitan dalam menguasai prinsip bahkan prosedurnya. Berdasarkan observasi melalui wawancara dengan guru mata pelajaran cake di SMK N 4 Yogyakarta ketiga bentuk belajar tersebut sudah disampaikan kepada siswa dan materi pelajaran produk cake juga sudah disampaikan sesuai silabus. Namun ada beberapa masalah dalam implementasi kurikulum 2013 sehingga dapat menghambat proses belajar siswa dan siswa mengalami kesulitan dalam mempelajari produk cake.

Permasalahan tersebut diantaranya adalah siswa yang mengambil paket keahlian Patiseri baru mendapatkan materi dasar cake di kelas XI karena di kelas X mereka hanya mendapatkan mata pelajaran Boga Dasar dan materinya jauh kaitannya dengan materi produk cake, alokasi waktu belajar yang kurang, nilai rerata kelas siswa masih dibawah KKM. Berdasarkan uraian latar belakang di

atas, perlu adanya penelitian mengenai identifikasi kesulitan apa saja yang masih banyak dialami siswa saat belajar produk cake berdasarkan materinya. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui : (1) Gambaran kesulitan belajar konsep cake dilihat dari materi pelajaran cake. (2) Gambaran kesulitan belajar prinsip cake dilihat dari materi pelajaran cake. (3) Gambaran kesulitan belajar prosedur cake dilihat dari materi pelajaran cake.

## **METODE PENELITIAN**

### **Jenis Penelitian**

Jenis penelitian deskriptif kuantitatif.

### **Waktu dan Tempat Penelitian**

Penelitian dilaksanakan pada bulan November 2016 sampai Juni 2017, di SMK N 4 Yogyakarta.

### **Target/Subjek Penelitian**

Populasi penelitian adalah semua siswa Patiseri kelas XI sebanyak 30 siswa. Sampel penelitian sebanyak 30 siswa menggunakan jenis sampel *nonprobability sampling* dengan teknik *sampling* jenuh. *Sampling* Jenuh adalah teknik penentuan sampel bila semua anggota populasi digunakan sebagai sampel (Sugiyono, 2013:68) hal ini sering dilakukan bila jumlah populasi relatif kecil, kurang dari 30 orang.

## Prosedur

Prosedur yang dilakukan untuk pengumpulan data pada penelitian ini dengan menggunakan angket berskala *Guttman* sebagai alat ukur untuk angket identifikasi kesulitan belajar siswa. Pada alat tersebut akan disajikan beberapa pernyataan dalam kolom, kemudian di samping pernyataan ada skala jawaban yang akan diisi oleh siswa dengan memberi tanda checklist pada kolom skala jawaban yang diyakini oleh siswa. Pada kuesioner tersebut terdapat 2 skala jawaban “Ya” dan “Tidak”. Jawaban “Ya” dipilih siswa jika siswa merasa sulit dengan materi yang ada di pernyataan. Jawaban “Tidak” dipilih oleh siswa jika siswa merasa tidak sulit dengan materi yang ada di pernyataan.

## Data, Instrumen, dan Teknik Pengumpulan Data

Data pada penelitian berupa informasi kesulitan yang dialami siswa saat belajar produk cake. Data yang digunakan adalah data kuantitatif, yaitu data yang berbentuk angka yang didapat dari angket pernyataan kesulitan belajar.

Instrumen penelitian adalah alat yang digunakan untuk membantu peneliti dalam kegiatan mengumpulkan data agar kegiatan tersebut menjadi sistematis dan dipermudah (Riduwan, 2010:24). Pengukuran instrumen pada penelitian ini menggunakan skala

*guttman* yang menggunakan dua skala “Ya” dan “Tidak”. Keterangan “Ya” digunakan apabila pernyataan dirasa sulit oleh siswa dan keterangan “Tidak” digunakan apabila pernyataan dirasa tidak sulit oleh siswa. Angket penelitian dan kisi-kisi angket mengacu pada buku yang berjudul “Skala Pengukuran Variabel-variabel Penelitian” pengarang riduwan tahun terbit 2010. Skala yang digunakan dalam penelitian ini terdiri dari jawaban sulit (Ya) diberikan skor 1 dan untuk jawaban tidak sulit (Tidak) diberi skor 0.

Teknik pengumpulan data pada penelitian ini menggunakan angket berskala *Guttman* sebagai alat ukur untuk angket identifikasi kesulitan belajar siswa. Pada alat tersebut akan disajikan beberapa pernyataan dalam kolom, kemudian di samping pernyataan ada skala jawaban yang akan diisi oleh siswa dengan memberi tanda checklist pada kolom skala jawaban yang diyakini oleh siswa. Pada kuesioner tersebut terdapat 2 skala jawaban “Ya” dan “Tidak”.

## Teknik Analisis Data

Teknik analisis data yang digunakan pada penelitian ini adalah analisis deskriptif. Analisis deskriptif bertujuan untuk memberikan informasi mengenai data yang diamati agar bermakna dan komunikatif. Analisis deskriptif tidak bertujuan menguji

hipotesis untuk ditarik kesimpulan yang bisa digeneralisasikan terhadap populasi (Erwan Agus purwanto, 2011:110).

skor mentah yang diperoleh akan dianalisis dengan menggunakan perhitungan skor persentase dengan rumus:

$$\text{Presentase Kesulitan} = \frac{\sum Y}{N} \times 100\%$$

Keterangan:

$\sum y$  : Jumlah Jawaban “Ya”

N : Jumlah Banyaknya Siswa

Hasil yang diperoleh kemudian dikategorisasikan sesuai rentang skala persentasenya, yang dapat dilihat pada Tabel 1., di bawah ini.

**Tabel 1. Kategorisasi Persentase Kesulitan Belajar**

Presentase Kesulitan	kategorisasi
1%-25%	Sangat Sedikit
26%-50%	Sedikit
51%-75%	Banyak
76%-100%	Sangat Banyak

## HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

### Hasil Penelitian

#### Kesulitan Belajar Konsep

Data keseluruhan dari butir pernyataan pada indikator belajar konsep dianalisis per sub indikatornya. Belajar konsep dibagi

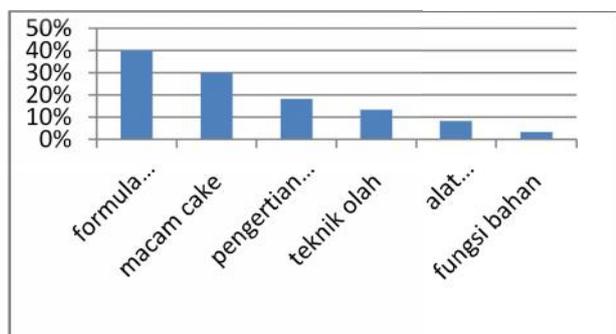
menjadi enam sub indikator. Berikut ini adalah hasil analisis data per sub indikator belajar konsep dapat dilihat pada Tabel 2.

**Tabel 2. Hasil Analisis Sub Indikator Belajar Konsep**

No.	Sub Indikator	Hasil (%)	Kategorisasi
1.	Pengertian cake, gateux dan torten	18,33	Sangat sedikit
2.	Macamcake menurut jenisnya	30	Sedikit
3.	Formula bahan cake	40	Sedikit
4.	Fungsi bahan cake	3,33	Sangat sedikit
5.	Teknik olah cake	13,33	Sangat sedikit
6.	Alat pembuatan cake	8,33	Sangat sedikit

Dari Tabel 2 dapat diketahui rata-rata banyaknya siswa yang mengalami kesulitan belajar konsep cake termasuk dalam kategorisasi sangat sedikit namun bisa dilihat kesulitan yang paling banyak dihadapi oleh siswa saat belajar konsep cake adalah pada sub indikator formula bahan cake yaitu sebesar 40%. Dari hasil analisis keenam sub indikator tersebut dapat disimpulkan masih terdapat siswa yang mengalami kesulitan belajar meskipun rata-rata kesulitan belajar yang dialami siswa termasuk dalam kategori sangat sedikit. Apabila disajikan dalam bentuk

diagram batang hasilnya adalah sebagai berikut.



Gambar 2. Histogram Banyaknya Siswa yang mengalami Kesulitan Belajar konsep

### Kesulitan Belajar Prinsip

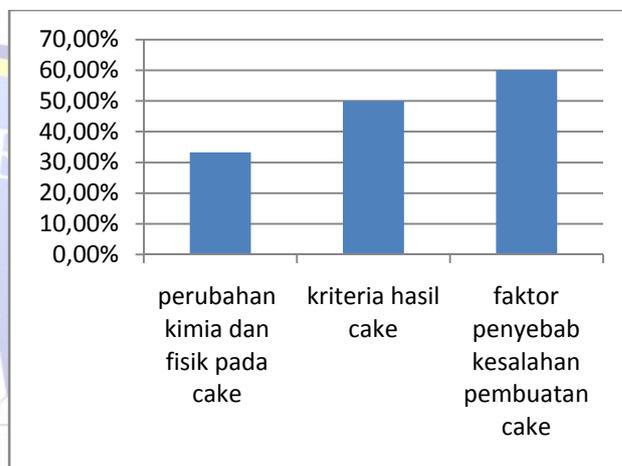
Data keseluruhan dari butir pernyataan pada indikator belajar prinsip dianalisis per sub indikatornya. Belajar prinsip dibagi menjadi tiga sub indikator. Berikut ini adalah hasil analisis data per sub indikator belajar prinsip dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Hasil Analisis Sub Indikator Belajar Prinsip

No.	Sub Indikator	Hasil (%)	Kategorisasi
1.	Perubahan kimia dan fisik pada cake	33,33	Sedikit
2.	Kriteria hasil cake	50	Sedikit
3.	Penyebab kesalahan membuat cake	60	Banyak

Dari tabel 3 dapat diketahui kesulitan belajar yang masih banyak dialami oleh siswa adalah kesulitan belajar prinsip pada sub

indikator faktor penyebab kesalahan membuat cake dengan persentase sebanyak 60% dengan kategori banyak. Dari ketiga sub indikator tersebut dapat disimpulkan masih banyak siswa yang mengalami kesulitan pada saat mempelajari prinsip produk cake terutama pada saat mempelajari faktor penyebab kesalahan pembuatan cake. Apabila disajikan dalam diagram batang hasilnya adalah sebagai berikut.



Gambar 2. Histogram Banyaknya Siswa yang Mengalami Kesulitan saat Belajar Prinsip

### Kesulitan Belajar Prosedur

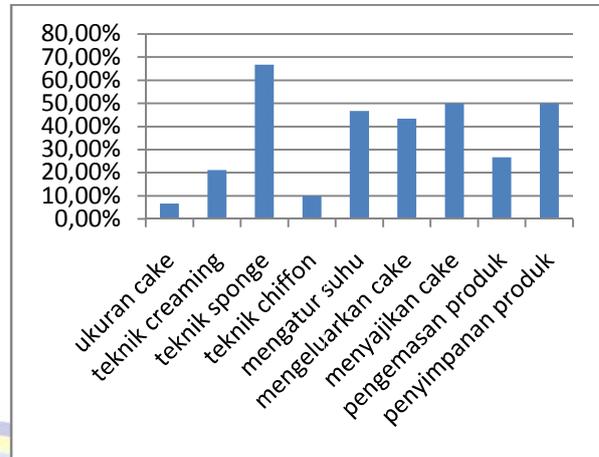
Data keseluruhan dari butir pernyataan pada indikator belajar prosedur dianalisis per sub indikatornya. Belajar prosedur dibagi menjadi sembilan sub indikator. Berikut ini adalah hasil analisis data per sub indikator belajar prosedur dapat dilihat pada Tabel 4.

**Tabel 4. Hasil Analisis Sub Indikator Belajar Prosedur**

No.	Sub Indikator	Hasil	kategorisasi
1.	Membuat aneka cake berbagai ukuran	6,67	Sangat sedikit
2.	Membuat aneka cake dengan teknik creaming	21,1	Sangat sedikit
3.	Membuat aneka cake dengan teknik sponge	66,67	Banyak
4.	Membuat aneka cake dengan teknik chifon	10	Sangat sedikit
5.	Mengatur suhu oven	46,67	Sedikit
6.	Mengeluarkan cake dari loyang	43,33	Sedikit
7.	Menyajikan cake dengan tujuan dan garnish yang tepat	50	Sedikit
8.	Pengemasan produk cake	26,67	Sedikit
9.	Peyimpanan produk cake	50	Sedikit

Dari Tabel4 dapat diketahui rata-rata siswa masih banyak yang mengalami kesulitan belajar prosedur cake termasuk dalam kategorisasi sedikit, namun bisa dilihat kesulitan yang paling banyak dihadapi oleh siswa saat belajar prosedur cake adalah pada sub indikator membuat aneka cake dengan teknik sponge yaitu sebesar 66,67% dengan kategori banyak. Dari hasil analisis kesembilan sub indikator tersebut dapat disimpulkan masih terdapat siswa yang mengalami kesulitan belajar saat praktek membuat aneka cake dengan teknik sponge. Apabila disajikan

dalam bentuk diagram batang hasilnya adalah sebagai berikut.



Gambar 4. Histogram Banyaknya Siswa yang mengalami Kesulitan Belajar Prosedur Cake

#### Pembahasan

Dari hasil analisis data yang diperoleh secara keseluruhan, urutan kesulitan yang paling banyak dihadapi oleh siswa adalah kesulitan belajar prinsip, kemudian kesulitan belajar prosedur dan terakhir kesulitan belajar konsep. Belajar prinsip menempati urutan pertama proses pembelajaran yang paling dirasa sulit oleh siswa. Jika dikaitkan dengan teori yang dikemukakan oleh W.S. Winkel (1999), bahwa belajar prinsip, pada dasarnya tidak jauh berbeda dengan proses belajar konsep yang didefinisikan, karena berlangsung melalui membaca atau mendengarkan penjelasan verbal dan juga membutuhkan pemahaman konsep-konsep yang menjadi

komponen dalam prinsip. Hasil belajar siswa baru diketahui secara pasti, setelah siswa memberikan prestasi dengan memberikan satu contoh tentang aplikasi prinsip yang dipelajari. Hal ini berarti siswa sebelum mempelajari prinsip harus terlebih dahulu mempelajari konsepnya dan baru yang terakhir mempelajari prosedurnya untuk mengaplikasikan prinsip yang telah dipelajari. Jika saat mempelajari konsep tidak ada kesulitan seharusnya siswa lebih mudah dalam mempelajari prinsip kemudian mempelajari prosedurnya, namun hal ini berbanding terbalik dengan hasil penelitian yang diperoleh.

Fakta tersebut bisa terjadi karena ada beberapa faktor penyebab. Faktor-faktor tersebut diantaranya didalam kurikulum 2013 siswa Patiseri baru mempelajari dasar-dasar Patiseri khususnya mata pelajaran produk cake saat mereka memasuki semester 3 atau kelas XI. Faktor selanjutnya adalah padatnya materi di kelas XI, hal ini disebabkan karena materi yang seharusnya dipelajari di kelas X dipadatkan di kelas XI, padahal materi dasar produk cake cukup banyak yang harus dipelajari. Siswa tidak cukup hanya menghafal saja namun juga butuh pemahaman tentang konsep dan prinsipnya.

Faktor lainnya adalah jadwal pelajaran praktek selalu diberikan di jam terakhir setelah mata pelajaran teori, hal ini

menyebabkan konsentrasi belajar siswa sudah menurun, sementara untuk pelajaran praktek siswa membutuhkan konsentrasi tinggi, keadaan fisik seharusnya masih bugar dan masih banyak lagi faktor lain yang menyebabkan siswa belum tuntas untuk menempuh semua indikator keberhasilan belajar produk cake.

Faktor-faktor tersebut tentu akan membuat siswa mengalami kesulitan pada saat mempelajari mata pelajaran cake. Hasil penelitian menunjukkan bahwa masih ada kesulitan-kesulitan yang dihadapi siswa kelas XI jurusan Patiseri pada saat proses belajar produk cake yang menggunakan metode pembelajaran saintifik dalam implementasi kurikulum 2013.

## **SIMPULAN DAN SARAN**

### **Simpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, dapat disimpulkan:

#### **Belajar Konsep**

Kesulitan yang banyak dihadapi siswa saat belajar konsep adalah kesulitan belajar memahami formula bahan cake dengan persentase sebesar 40%.

#### **Belajar Prinsip**

Kesulitan yang banyak dihadapi siswa saat belajar prinsip adalah kesulitan belajar faktor penyebab kesalahan pembuatan cake dengan persentase sebesar 60%.

### **Belajar Prosedur**

Kesulitan yang banyak dihadapi siswa saat belajar prosedur adalah kesulitan belajar prosedur membuat aneka cake dengan teknik sponge dengan presentase sebesar 66,67%.

### **Saran**

Berdasarkan dari hasil penelitian yang telah penulis uraikan maka dapat dikemukakan beberapa saran, sebagai berikut:

Untuk meningkatkan penguasaan materi, siswa seharusnya lebih fokus saat belajar di sekolah ataupun di rumah, selalu memperhatikan penjelasan dari guru dan fokus memperhatikan presentasi dari teman saat diskusi di kelas.

Siswa seharusnya berupaya untuk lebih rajin belajar mandiri di luar kelas untuk menambah pengetahuan saat belajar di dalam kelas. Siswa harus rajin membaca materi sebelum melakukan praktek.

Siswa harus banyak berlatih praktek membuat cake di rumah atau praktik berkelompok di rumah teman untuk

meningkatkan ketrampilan praktik membuat cake sehingga saat siswa praktek disekolah tidak banyak mengalami kesulitan dan meminimalkan kegagalan saat praktek membuat cake di sekolah.

Guru lebih fokus untuk membimbing siswa yang masih mengalami kesulitan belajar.

### **DAFTAR PUSTAKA**

- Erwan Agus Purwanto dan Dyah Ratih Sulistyastuti. (2011). *Metode Penelitian Kuantitatif Untuk Masalah-Masalah Sosial*. Yogyakarta:Gava Media.
- Mulyasa, (2014). *Pengembangan dan Implementasi Kurikulum 2013*. Bandung:PT Remaja Rosdakarya.
- Riduwan.(2010). *Skala Pengukuran Variabel-variabel Penelitian*. Jawa barat:IKAPI.
- Sugihartono, dkk. (2012). *Psikologi Pendidikan*. Yogyakarta:UNY Press.
- Sugiyono.(2012). *Statistika Untuk Penelitian*. Bandung:Alfabeta.
- Winkel, W.S. (1999). *Psikologi Pengajaran*. Jakarta:Grasindo.