

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang Masalah**

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Menurut Undang-undang Sisdiknas No. 20 tahun 2003 mengatakan bahwa Pendidikan nasional berfungsi mengembangkan kemampuan dan membentuk watak serta peradaban bangsa yang bermartabat dalam rangka mencerdaskan kehidupan bangsa, bertujuan untuk berkembangnya potensi peserta didik agar menjadi manusia yang beriman dan bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri, dan menjadi warga negara yang demokratis serta bertanggung jawab” (Pasal 3 UU RI No. 20/2003).

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) adalah sebuah instansi pendidikan menengah yang khusus mempersiapkan lulusannya untuk siap bekerja, pendidikan kejuruan juga dapat dikatakan sebagai bagian dari sistem pendidikan yang mempersiapkan seseorang agar lebih mampu bekerja pada suatu kelompok atau dalam suatu bidang pekerjaan lainnya. Salah satu bidang kejuruan yang dimaksud adalah kejuruan Tata Boga, dimana kejuruan tata boga memiliki tujuan untuk mempersiapkan peserta didiknya agar mampu bekerja di industri kuliner setelah menyelesaikan proses pendidikannya di bangku sekolah menengah kejuruan.

SMK Negeri 1 Simanindo merupakan salah satu sekolah menengah kejuruan (SMK) yang beralamat di Jln. Pendidikan Tuktuk Siadong, Samosir. SMK

Negeri 1 Simanindo memiliki Jurusan Tata Boga, dan memiliki mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan. Pengolahan dan penyajian makanan merupakan suatu mata pelajaran yang membahas cara pengolahan dan penyajian makanan baik makanan Indonesia maupun makanan kontinental. Pengolahan dan penyajian makanan ini mempelajari tentang berbagai macam pengolahan makanan dengan berbagai macam bumbu juga teknik pengolahan. Ada beberapa kompetensi dasar yang terdapat di dalam mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan ini salah satunya adalah: menganalisis hidangan laut dari ikan. Hidangan laut dari ikan merupakan salah satu kompetensi dasar pada Jurusan Tata Boga yang mengedepankan pengolahan dan penyajian makanan yang terbuat dari ikan dan juga seafood.

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan peneliti di SMK Negeri 1 Simanindo pada tanggal 25 Juli 2022 di kelas XI Tata Boga, mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan memiliki kriteria ketuntasan minimum (KKM) 75. Berdasarkan data hasil belajar siswa, jumlah siswa yang memperoleh hasil belajar yang mencapai ketuntasan belajar sekitar (64%) dan jumlah siswa yang memperoleh hasil belajar yang belum mencapai ketuntasan (36%). Berdasarkan data tersebut masih ada nilai siswa yang masih rendah dan belum mencapai nilai Kriteria Ketuntasan Minimum (KKM), harusnya semua siswa harus mencapai ketuntasan belajar. Penyebab tidak tuntasnya hasil belajar siswa, karena siswa kurang menguasai materi pembelajaran dan kurang memahami materi hidangan laut dari ikan. Siswa yang belum mencapai KKM disebabkan oleh berbagai faktor, yaitu faktor eksternal dan faktor internal. Faktor eksternal yaitu faktor yang

mempengaruhi yang berasal dari luar siswa seperti lingkungan, sekolah, serta ekonomi ditempat siswa menimba ilmu. Sekolah seharusnya menjadi sebuah wadah bagi siswa untuk mendukung perkembangan kognitif siswa, guru juga dituntut untuk memberikan pembelajaran yang baik bagi siswa melalui model pembelajaran yang digunakan. Salah satu model pembelajaran yang dapat digunakan dikelas agar pembelajaran lebih efektif adalah model pembelajaran *Problem Based Learning*. Model pembelajaran *problem based learning* merupakan model pengajaran yang bercirikan adanya permasalahan nyata sebagai konteks untuk para peserta didik belajar berpikir kritis dan keterampilan memecahkan masalah serta memperoleh pengetahuan (Duch, 1995).

Selain faktor eksternal tersebut, hasil belajar siswa juga dipengaruhi oleh faktor internal, Faktor internal yaitu faktor yang berasal dari dalam diri siswa seperti keyakinan serta kemampuan yang dimiliki oleh dirinya sendiri dalam proses belajar atau bisa disebut dengan efikasi diri, Efikasi diri sendiri merupakan keyakinan seseorang akan kemampuan dirinya untuk menunjukkan performa yang dimilikinya yang mampu mempengaruhi kehidupannya sehari-hari. Efikasi diri yang dimiliki oleh seseorang sangat mempengaruhi bagaimana cara berpikirnya, memotivasi diri, dan cara berperilakunya. Efikasi diri yang kuat dapat meningkatkan prestasi dan juga kesejahteraan dirinya.

Berdasarkan hal tersebut maka perlu dilakukan penelitian ini dengan judul **“Pengaruh Model Pembelajaran *Problem Based Learning* Terhadap Efikasi Diri Dan Hasil Belajar Pengolahan dan Penyajian Makanan Siswa di SMK Negeri 1 Simanindo”**.

## 1.2 Identifikasi Masalah

Identifikasi masalah pada penelitian ini sebagai berikut:

1. Rendahnya hasil belajar siswa pada mata pembelajaran pengolahan dan penyajian makanan.
2. Guru belum menggunakan model pembelajaran Pembelajaran *Problem Based Learning*.
3. Rendahnya efikasi diri yang dimiliki oleh siswa.
4. Kurangnya perhatian siswa saat guru menjelaskan materi pembelajaran.
5. Kurangnya pengetahuan siswa mengenai materi pada mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan.

## 1.3 Pembatasan Masalah

Pembatasan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Model pembelajaran yang digunakan dibatasi pada model pembelajaran *problem based learning* dan model pembelajaran konvensional.
2. Efikasi diri dibatasi pada keyakinan individu atas kemampuan diri dalam mengatasi kesulitan tugas; menghadapi kesulitan dalam mencari referensi; menyelesaikan tugas; menghadapi hambatan dalam mencapai tujuan.
3. Materi pengolahan dan penyajian makanan dibatasi pada materi menganalisis hidangan laut dari ikan dan praktek pengolahan fish and chips.
4. Subjek penelitian dibatasi pada siswa kelas XI Tata Boga SMK Negeri 1 Simanindo.

#### 1.4 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana efikasi diri siswa yang menggunakan model pembelajaran *problem based learning*?
2. Bagaimana efikasi diri siswa yang menggunakan model pembelajaran konvensional?
3. Bagaimana hasil belajar siswa yang menggunakan model pembelajaran *problem based learning*?
4. Bagaimana hasil belajar siswa yang menggunakan model pembelajaran konvensional?
5. Bagaimana pengaruh model pembelajaran *problem based learning* terhadap efikasi diri siswa?
6. Bagaimana pengaruh model pembelajaran *problem based learning* terhadap hasil belajar pengolahan dan penyajian makanan?
7. Bagaimana pengaruh model pembelajaran *problem based learning* terhadap efikasi diri dan hasil belajar pengolahan dan penyajian makanan siswa?

#### 1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui:

1. Efikasi diri siswa yang menggunakan model pembelajaran *problem based learning*.
2. Efikasi diri siswa yang menggunakan model pembelajaran konvensional.

3. Hasil belajar siswa pada pengolahan dan penyajian makanan yang menggunakan model pembelajaran *problem based learning*.
4. Hasil belajar siswa pada pengolahan dan penyajian yang menggunakan model pembelajaran konvensional.
5. Pengaruh model pembelajaran *problem based learning* terhadap efikasi diri siswa.
6. Pengaruh model pembelajaran *problem based learning* terhadap hasil belajar pengolahan dan penyajian makanan.
7. Pengaruh model pembelajaran *problem based learning* terhadap efikasi diri dan hasil belajar pengolahan dan penyajian makanan siswa.

#### **1.6 Manfaat Penelitian**

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi guru untuk meningkatkan efikasi diri dan hasil belajar siswa dengan menggunakan model pembelajaran *Problem Based Learning*. Penggunaan model pembelajaran dengan *Problem Based Learning* dapat mempermudah kegiatan pembelajaran teori dan praktek. Selain itu, hasil penelitian ini juga dapat dijadikan bahan informasi dalam pembaharuan peningkatan mutu pendidikan dan pengembangan kualitas pembelajaran yang akan diberikan oleh guru.