

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Kesiapan belajar adalah kondisi awal suatu kegiatan belajar yang membuatnya siap untuk memberi respon atau jawaban yang ada pada diri siswa dalam mencapai tujuan pengajaran tertentu. Pengertian kesiapan belajar diungkapkan oleh Djamarah (2015) “*readiness* sebagai kesiapan belajar adalah suatu kondisi seseorang yang telah dipersiapkan untuk melakukan suatu kegiatan”.

Menurut Slameto (2015) kesiapan adalah keseluruhan kondisi seseorang yang membuatnya siap untuk memberikan respon atau jawaban di dalam cara tertentu terhadap suatu situasi. Dengan demikian kondisi siswa yang telah memiliki kesiapan menerima pelajaran dari guru, akan berusaha untuk merespon positif atas pertanyaan-pertanyaan atau perintah yang telah diberikan oleh guru dalam proses pembelajaran. Untuk dapat memberi jawaban yang benar, salah satunya adalah siswa harus mempunyai pengetahuan awal dengan cara membaca dan mempelajari materi yang akan diajarkan oleh guru. Selain itu dengan adanya kesiapan belajar, siswa akan termotivasi untuk mengoptimalkan hasil belajarnya. Siswa yang memiliki kesiapan belajar akan memperhatikan dan berusaha untuk mengingat apa yang telah diajarkan oleh guru, karena semua itu untuk mencapai tujuan pembelajaran.

Kesiapan belajar tidak hanya dipengaruhi faktor internal dari siswa saja, tetapi juga dipengaruhi faktor ekstern yaitu lingkungan keluarga dan lingkungan sekolah. Perhatian orang tua terhadap anak juga akan meningkatkan kesiapan anak untuk belajar. Selain itu sarana yang ada di sekolah juga mempengaruhi kelancaran

kegiatan belajar mengajar dan dapat memotivasi belajar siswa. Kesiapan individu sebagai seorang siswa dalam belajar akan menentukan kualitas proses dan prestasi belajar siswa.

Sekolah Menengah Kejuruan memiliki tujuan sebagai Lembaga pendidikan pada jenjang menengah yang menyiapkan peserta didiknya untuk memasuki dunia kerja dengan bekal ilmu pengetahuan dan keahlian yang diperoleh demi kemajuan dirinya, masyarakat dan bangsa. Dengan demikian SMK lebih bersifat produktif atau praktik dibandingkan teori yang bertujuan untuk membentuk kemampuan (*skill*) dari siswa sehingga siswa mampu, terampil, diterima dan bersaing didunia kerja serta mampu mengelola usaha di bidang Jasa Boga. Salah satu SMK tersebut adalah SMK Putra Anda Binjai yang beralamat di Jalan W.R. Mongonsidi No. 22, Kelurahan Satria, Kecamatan Binjai kota. Salah satu program keahlian di SMK tersebut adalah Jasa Boga.

Program keahlian jasa boga di SMK Putra Anda Binjai memiliki banyak mata pelajaran sesuai dengan kurikulum yang berlaku, seperti di kelas XI salah satu mata pelajaran tersebut adalah Pengolahan dan Penyajian Makanan yang merupakan salah satu mata pelajaran produktif dengan pembahasan seperti pengolahan *appetizer, soup, maincourse, dan dessert*. Salah satu pengolahan *maincourse* yang dipelajari adalah hidangan *chicken Maryland*.

Hidangan *Chicken Maryland* merupakan hidangan yang berasal dari Maryland, Amerika Serikat. Hidangan tersebut merupakan steak ayam goreng lapis tepung roti yang disajikan dengan saus gravy Pada proses pembuatan *hidangan chicken maryland*, siswa harus mengetahui bahan yang digunakan pada pembuatan hidangan *chicken maryland*, bagaimana proses pembuatannya, ukuran ayam yang

sesuai untuk membuat hidangan *chicken maryland* saat akan dimasak, serta bagaimana teknik dan saran dalam pembuatan hidangan *chicken maryland* agar terasa nikmat saat disantap. Untuk melihat hal tersebut maka dilakukan praktik oleh siswa dengan output penilaian yaitu hasil praktik.

Permasalahan dalam praktik hidangan chicken Maryland yang sering ditemui di SMK Putra Anda Binjai adalah siswa kurang memiliki persiapan dalam praktik, sehingga banyak bahan-bahan praktik yang tidak ada, dan membuat hidangan chicken maryland menjadi kurang baik seperti hasil gorengan yang tidak crispy, dan juga banyak condiment yang tidak lengkap sehingga mengurangi esensi dari chicken marryland.

Sedangkan hasil praktik adalah suatu perubahan dalam bentuk *attitude* (sikap) dan *aptitude* (kemampuan), seperti yang di ungkapkan oleh Sudjana (2015) bahwa hasil belajar adalah “adanya suatu perubahan tingkah laku siswa setelah melalui proses pembelajaran, perubahan sebagai hasil belajar ditunjukkan dalam bentuk ranah kognitif, afektif serta psikomotorik yang ada pada individu” Hasil praktik Pengolahan dan Penyajian Makanan akan sangat berguna bagi siswa, apabila hasil praktik tersebut dapat memberikan landasan berupa ketrampilan dan pengetahuan yang dapat meningkatkan kemampuannya di bidang pelayanan di industri *Food And Beverage* serta memberikan dasar kemampuan bagi siswa dalam mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan.

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di SMK Putra Anda Binjai pada bulan Juli 2020 diperoleh data hasil praktik mata pelajaran Pengolahan dan penyajian Makanan pada kompetensi dasar pengolahan unggas masih cenderung rendah. Hal ini dapat dilihat berdasarkan hasil evaluasi praktik pengolahan dan

penyajian makanan pada tahun ajaran 2019/2020 yakni sebanyak 30 siswa dari 45 siswa atau 66,66% kelas XI jasa boga dengan materi pengolahan chicken maryland masih mendapatkan nilai dibawah standar nilai yang telah ditetapkan yaitu sebesar 75,00, yang merupakan kriteria ketuntasan minimal KKM.

Adapun nilai rata-rata ujian semester ganjil Siswa kelas XI SMK Swasta Putra Anda Binjai pada mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan di semester ganjil masih dibawah standar karena pada salah satu kompetensi dasar yaitu membuat hidangan dari unggas, diketahui siswa masih merasa kesulitan dalam pemahaman materi dan praktik materi tersebut, ini dapat disebabkan dari kurangnya kesiapan belajar siswa dalam proses Pembelajaran

Mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan terdiri dari pembelajaran teori dan praktek. Pada proses pembelajaran yang selama ini dilakukan, guru menerapkan metode konvensional yang kurang mengikutsertakan partisipasi siswa dan kesiapan belajar siswa. Terutama pada pelajaran teori, siswa hanya mendengarkan dan mencatat apa yang dijelaskan oleh guru. Padahal pelajaran teori inilah yang menjadi dasar bekal siswa dalam melaksanakan pelajaran praktik. Apabila pada tahap teori siswa tidak dapat memahami materi maka akan berakibat buruk pada pelaksanaan praktek.

Rendahnya hasil belajar praktik siswa juga dipengaruhi oleh faktor kurang efektifnya penggunaan metode pembelajaran dalam mempersiapkan kesiapan belajar siswa dalam pembelajaran yang menyebabkan hasil praktik siswa kurang memuaskan. Jika kesiapan belajar siswa tersebut kurang diperhatikan maka dalam kondisi tertentu siswa akan kurang maksimal dalam belajar. Kondisi tertentu yang dimaksud adalah kondisi fisik dan psikisnya, sehingga untuk mencapai tingkat

kesiapan yang maksimal diperlukan kondisi fisik dan psikis yang saling menunjang kesiapan individu tersebut dalam proses pembelajaran

Selanjutnya hasil yang diperoleh oleh siswa akan berbeda-beda, karena banyak faktor yang mempengaruhinya. Salah satunya adalah seperti yang disampaikan oleh Slameto (2015:113) bahwa kesiapan (*readiness*) merupakan salah satu aspek yang mempengaruhi hasil belajar praktik siswa.

Namun pada kenyataan, kesiapan belajar siswa belum dikondisikan dengan baik oleh guru untuk mengembangkan potensi siswa dalam pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan. Pada wawancara yang dilakukan pada tanggal 4 juli 2020 dengan guru mata pelajaran, pada saat pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan, siswa belum siap untuk mengikuti pelajaran hal ini nampak ketika guru membuka pelajaran siswa belum mempersiapkan buku pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan dan juga siswa sering merasa bosan dan mengantuk ketika kegiatan membaca dan mendengarkan.

Seperti yang telah di jelaskan sebelumnya, Slameto beranggapan bahwa kesiapan merupakan salah satu aspek dari cara manusia untuk bertahan Dengan demikian jika siswa sudah memiliki kesiapan otomatis mereka dapat mengubah kejadian di lingkungannya,dan akan lebih mudah untuk bertindak dan lebih mungkin untuk menjadi sukses dari pada manusia yang mempunyai kesiapan diri yang rendah.

Begitu juga dengan belajar, siswa dengan kesiapan belajar yang rendah cenderung menghindari dari tugas yang diberikan, tidak siap dengan pembelajaran yang akan diterima, dan tidak mengerjakan tugas terutama tugas-tugas yang sulit. Sebaliknya siswa dengan kesiapan belajar yang tinggi akan lebih memiliki

persiapan yang baik meskipun harus menghadapi tugas-tugas yang sulit dan mengindikasikan akan mendapatkan hasil praktik yang tinggi.

Berdasarkan latar belakang diatas maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul: **Hubungan Kesiapan Belajar Dengan Hasil Praktik Mata Pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Siswa di SMK Putra Anda Binjai.**

### 1.2 Identifikasi Masalah

Adapun Identifikasi Masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Hasil praktik mata pelajaran Pengolahan dan penyajian Makanan pada kompetensi dasar pengolahan unggas masih cenderung rendah.
2. Kurangnya kesiapan belajar siswa dalam praktikum Mata Pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan.
3. Kurangnya kemampuan siswa dalam praktikum Mata Pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan khususnya pada praktik pengolahan chicken Maryland
4. Siswa masih merasa kesulitan dalam memahami materi pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan khususnya pengolahan hidangan chicken maryland
5. Guru cenderung memberikan pembelajaran dengan metode konvensional.
6. Kurang efektifnya metode pembelajaran yang diberikan oleh guru
7. Kurangnya pengetahuan awal siswa dalam praktikum Mata Pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan.
8. Kesiapan belajar siswa belum dikondisikan dengan baik oleh guru.

### 1.3 Pembatasan Masalah

Untuk membatasi masalah ini agar tidak meluas maka penelitian ini hanya dibatasi pada:

1. Kesiapan Belajar siswa dibatasi pada aspek perhatian belajar, motivasi belajar dan perkembangan kesiapan pada perubahan tingkah laku dan pemahaman.
2. Hasil Praktik Pengolahan dan Penyajian Makanan dibatasi pada kemampuan mengolah hidangan *chicken marryland*.
3. Subjek yang akan diteliti adalah siswa kelas XI SMK Putra Anda Binjai.

### 1.4 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana kesiapan belajar siswa?
2. Bagaimana hasil praktik mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan siswa?
3. Bagaimana Hubungan Kesiapan Belajar siswa dengan hasil praktik mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan siswa?

### 1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini, adalah:

1. Untuk mengetahui kesiapan belajar siswa.
2. Untuk mengetahui hasil praktik mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan siswa.
3. Untuk mengetahui hubungan kesiapan belajar siswa dengan hasil praktik mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan.

### 1.6 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan bermanfaat dan dapat menjadi bahan masukan

sumber informasi bagi pembaca untuk mengembangkan dan memperkaya ilmu pengetahuan terkait hubungan kesiapan belajar terhadap hasil praktik mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan khususnya dalam pengolahan hidangan *chicken marryland*. Sebagai masukan bagi tenaga pendidik, orang tua siswa, dan siswa untuk dapat menerapkan kesiapan belajar dalam diri siswa.

