

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Pendidikan adalah usaha yang dirancang untuk menciptakan sumber daya manusia dengan adanya aktivitas Pendidikan, salah satu Pendidikan formal yaitu Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) memberikan bekal pengetahuan teknologi, keterampilan, sikap, disiplin, dan etos kerja tingkat menengah yang terampil, kreatif diberbagai jenis keterampilan. Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Jasa Boga merupakan Lembaga Pendidikan formal untuk melatih atau membekali peserta didik dengan kemampuan atau keahlian dibidang kuliner (Triwiyanto, 2021).

SMK Negeri 2 Binjai bertujuan untuk mempersiapkan siswa memiliki keterampilan agar dapat bersaing dalam dunia kerja dan mampu mengelolah usaha dibidang Jasa Boga. Selain itu SMK Negeri 2 Binjai juga mendidik dan membina siswa yang menghasilkan lulusan tenaga kerja yang terampil, professional dan siap kerja.

Berwirausaha adalah suatu kegiatan usaha yang melibatkan kemampuan untuk melihat kesempatan usaha yang kemudian mengorganisir, mengatur, mengambil resiko, dan mengembangkan usaha yang diciptakan tersebut guna meraih keuntungan. Keberhasilan seseorang dalam segala bidang, termasuk dalam memulai dan menjalankan suatu usaha sangat memerlukan adanya minat yang muncul dari pengetahuan dan informasi mengenai kewirausahaan. Wirausahawan

yang sukses memiliki keyakinan dalam dirinya yang memberikan kapasitas untuk memulihkan diri dari kekalahan atau kekecewaan (Daryanto, 2021).

Minat mengindikasikan sesuatu yang diinginkan oleh seseorang atau sesuatu yang disenangi orang tersebut, seseorang yang sudah minat terhadap sesuatu hal maka semua tindakan atau apa yang nanti dilakukan akan mengarahkannya pada hal tersebut. Seseorang yang memiliki minat berwirausaha yang tinggi akan mempunyai kesiapan yang baik dibandingkan dengan seseorang yang belum mempunyai minat untuk berwirausaha (Diana Aqmala, 2020).

Salah satu mata pelajaran yang diajarkan pada kompetensi keahlian jasa boga adalah mata pelajaran *bakery* yang dipelajari dari kelas XI. Dari data yang diperoleh bahwa Kriteria Ketuntasan Minimum (KKM) untuk mata pelajaran *bakery* adalah 75 sebanyak 71 persen yang dimana menurut Permendiknas tentang standar kualifikasi dan kompetensi pengawas sekolah dalam Putri Windi, menyatakan bahwa kriteria dan indikator keberhasilan pembelajaran apabila sebagian besar siswa sudah mencapai kompetensi seharusnya 85 persen, sedangkan pernyataan diatas menunjukkan 71 persen hasil belajar *bakery* siswa kelas XII Tata Boga yang sudah mencapai nilai KKM yang berarti belum memenuhi indikator keberhasilan belajar. Pada mata pelajaran *bakery* adapun masalah yang dihadapi siswa saat proses pembelajaran dibidang praktik, salah satunya yaitu mengenal peralatan yang digunakan. Menurut Sarawati (2016), mata pelajaran *bakery* pada saat mempraktikan berbagai jenis olahannya harus didukung oleh peralatan agar mencapai keberhasilan. Tanpa peralatan yang memadai kegiatan produksi olahan *bakery* tidak akan berjalan dengan baik.

Keberhasilan pembelajaran yang dilakukan dalam kegiatan belajar mengajar dapat dilihat dari hasil belajar siswa. Jadi dengan adanya hasil belajar, setiap orang dapat mengetahui seberapa jauh ia dapat menangkap, memahami, memiliki materi pelajaran tertentu. Hasil belajar siswa merupakan prestasi yang dicapai siswa secara akademik melalui ujian dan tugas, keaktifan bertanya dan menjawab pertanyaan yang mendukung perolehan hasil belajar tersebut. Hasil belajar siswa yang didapat melalui pendidikan akan mampu bersaing dalam berbagai aktifitas kehidupan masyarakat. Biasanya hasil belajar dituangkan dalam bentuk angka (Dakhi, 2020).

Hasil belajar *bakery* merupakan hasil yang dicapai oleh siswa pada proses belajar mengajar mata pelajaran *Bakery* dengan melakukan tes yang disusun secara terencana untuk mengetahui pencapaian peserta didik dalam menguasai materi yang telah diajarkan (Dakhi, 2020). Seperti yang diketahui bahwa hasil belajar *bakery* sangat berpengaruh dalam minat berwirausaha, karena siswa yang memiliki hasil belajar tinggi mereka akan tahu apa saja jenis *bakery* yang dijual dan lebih banyak mempelajari tentang teori sehingga mereka memiliki pengetahuan tentang dasar dari aneka macam *bakery*. Dengan kemampuan tersebut mereka dapat memperkecil kemungkinan gagal dalam mengolah produk *bakery*. faktor yang juga mempengaruhi salah satunya yaitu faktor internal (dari dalam diri seseorang), salah satu faktor internal yang berpengaruh terhadap hasil belajar *bakery* adalah *self-efficacy* (efikasi diri).

Efikasi diri adalah keyakinan seseorang atas kemampuan dirinya untuk menyelesaikan suatu pekerjaan. Efikasi diri pada dasarnya adalah hasil dari proses

kognitif berupa keputusan, pengharapan dan keyakinan bahwa mereka mampu atau tidak melakukan sesuatu perilaku yang diperlukan untuk menghasilkan pencapaian yang diinginkan dalam suatu situasi (Handayani, 2022).

Titik (2020) menjelaskan bahwa siswa dengan efikasi diri tinggi terbukti lebih memiliki kualitas yang baik dalam proses belajar dan lebih mampu memonitor hasil belajar mereka dibanding siswa dengan efikasi diri rendah. Efikasi diri yang kuat dapat meningkatkan hasil belajar siswa melalui berbagai macam cara, sedangkan siswa yang ragu pada kemampuannya memandang tugas yang sulit sebagai halangan sehingga mereka mudah merasa tertekan dan depresi.

Dengan adanya efikasi diri pada siswa, maka akan membantu siswa dalam menentukan pilihan dan usaha untuk maju, kegigihan dan ketekunan yang ditunjukkan dalam menghadapi kesulitan dan derajat kecemasan atau tingkat ketenangan yang dialami saat individu mempertahankan tugas-tugas dalam kehidupan seseorang (Zagoto, 2019). Hal ini dapat dilihat dalam bentuk tingkah laku seperti dalam praktek *bakery* siswa dengan efikasi diri rendah mengerjakannya tidak sesuai dengan apa yang diminta oleh guru dan tidak bertanya kepada teman sekelasnya karena kurang beradaptasi karena merasa teman-temannya lebih pintar dan mampu menyelesaikan hasil praktik dengan baik. Sikap efikasi diri yang rendah tersebut membuat hasil belajar kurang.

Hubungan efikasi diri dan hasil belajar *bakery* mengolah suatu produk merupakan salah satu faktor pemicu minat berwirausaha, dalam membuka suatu usaha diperlukan keyakinan diri (*Self efficacy*) terhadap kemampuannya agar usahanya dapat berhasil.

Berdasarkan uraian di atas, peneliti ingin melihat bagaimana hubungan efikasi diri dan hasil belajar adonan beragi dengan minat berwirausaha siswa SMK. Selanjutnya dituangkan dalam judul **“Hubungan Efikasi Diri Dan Hasil Belajar Bakery Pada Adonan Beragi Dengan Minat Berwirausaha Di SMK Negeri 2 Binjai”**

1.2. Identifikasi Masalah

Identifikasi masalah dalam penelitian ini sebagai berikut :

1. kurangnya pengetahuan siswa mengenai efikasi diri.
2. Kurangnya efikasi diri yang dimiliki siswa.
3. Kurangnya fasilitas alat praktik di sekolah.
4. Masih ada siswa yang belum mampu membuat adonan beragi dengan baik.
5. Kurangnya kemampuan siswa menerapkan minat berwirausaha.
6. minat berwirausaha siswa tidak hanya pada adona beragi saja.

1.3. Batasan Masalah

Batasan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Efikasi diri dibatasi pada : keyakinan, tingkat kesulitan tugas dan kekuatan.
2. Hasil belajar adonan beragi dibatasi pada: tes dan praktek pembuatan *pizza mini*.
3. Minat berwirausaha dibatasi pada: rasa percaya diri, kreatif dan inovatif, jujur dan mandiri, disiplin dan kerja keras, berorientasi pada masa depan, dapat mengambil resiko, memiliki rasa ingin tahu.

4. Subjek penelitian ini adalah siswa kelas XII Tata Boga-1 di SMK Negeri 2 Binjai.

1.4. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagaimana efikasi diri siswa tata boga kelas XII di SMK Negeri 2 Binjai?
2. Bagaimana hasil belajar adonan beragi siswa tata boga kelas XII di SMK Negeri 2 Binjai?
3. Bagaimana minat berwirausaha siswa tata boga kelas XII di SMK Negeri 2 Binjai?
4. Bagaimana hubungan efikasi diri dengan minat berwirausaha siswa di SMK Negeri 2 Binjai?
5. Bagaimana hubungan hasil belajar adonan beragi dengan minat berwirausaha siswa di SMK Negeri 2 Binjai?
6. Bagaimana hubungan efikasi diri dan hasil belajar adonan beragi dengan minat berwirausaha siswa di SMK Negeri 2 Binjai

1.5. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui:

1. Efikasi diri siswa.
2. Hasil belajar adonan beragi siswa.
3. Minat berwirausaha siswa.
4. Hubungan efikasi diri dengan minat berwirausaha siswa.
5. Hubungan hasil belajar adonan beragi dengan minat berwirausaha siswa.

6. Hubungan efikasi diri dan hasil belajar adonan beragi dengan minat berwirausaha pada siswa tata boga kelas XII.

1.6. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat : 1) Bagi siswa sebagai motivasi dan memberikan informasi bagi siswa tentang efikasi diri dan minat berwirausaha dan dapat meningkatkan hasil belajar siswa. 2) Bagi guru sebagai bahan masukan agar seorang guru dapat meningkatkan hasil belajar siswa. 3) Bagi sekolah meningkatkan kualitas pendidikan disekolah sehingga menjadi lebih baik. 4) Sebagai bahan masukan dan sumber informasi atau referensi bagi pembaca dalam mengembangkan ilmu pendidikan bagi mahasiswa dapat menggunakan penelitian ini sebagai penelitian yang relevan dalam penelitian selanjutnya.