

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Pendidikan merupakan salah satu upaya untuk menumbuh kembangkan manusia melalui kegiatan yang terencana dan disadari melalui kegiatan belajar dan pembelajaran yang melibatkan siswa dan guru di dalamnya (Muhammad Irhan dan Novan Ardy Wijan, 2020). Sekolah salah satu Lembaga Pendidikan yang bertanggung jawab dalam melaksanakan fungsi Pendidikan. Dalam pelaksanaan fungsi Pendidikan ini sekolah melakukan kegiatan belajar mengajar. Kegiatan belajar mengajar dilaksanakan disekolah yang bertujuan untuk meningkatkan kemampuan siswa. Kemampuan siswa dapat meningkat apabila dalam kegiatan belajar dilakukan dikelas, siswa lebih aktif dan tekun dalam mempelajari materi – materi yang diajarkan oleh guru. Salah satu lembaga Pendidikan yang menggunakan hasil praktik untuk mendukung siswa dalam memperoleh hasil belajar yang baik adalah SMK Putra Anda Binjai.

SMK Putra Anda Binjai merupakan salah satu sekolah swasta yang didirikan sejak tahun 1995, yang berlokasi di Jl. WR. Mongonsidi No. 22 Binjai. SMK Putra Anda Binjai terdiri dari 14 jurusan. SMK Putra Anda Binjai merupakan sekolah yang memiliki program keahlian yaitu Tata Boga. Untuk mengembangkan potensi peserta didiknya sekolah mengharapkan siswa memiliki kemampuan atau *skill* yang

mana SMK lebih bersifat praktik dibandingkan teori. Salah satu mata pelajaran yang dipelajari di Jurusan Tata Boga adalah Pengolahan Pastry dan Bakery (PBB). Pada mata pelajaran PBB, siswa diharapkan mampu melakukan praktik membuat *curry puff*, dimana pada praktik ini siswa diajarkan bagaimana teknik yang baik dalam mengolah *curry puff* sehingga menghasilkan permukaan kulit *curry puff* yang berlapis.

Curry puff adalah salah satu produk bakery & pastry yang dikategorikan ke dalam oriental pastry. *Curry puff* memiliki isian yang beragam salah satunya adalah isian dari wortel, kentang, dan ayam yang dimasak menggunakan bumbu kari sebagai penguat rasa. *Curry puff* memiliki karakteristik kulit luar yang berlapis, bertekstur renyah, dan memiliki bentuk setengah lingkaran. Ada beberapa permasalahan yang sering terjadi dalam pembuatan *curry puff*, yang dimana pada bagian kulit luar yang tidak terlihat lapisan yang tersusun rapi dan tidak memiliki tekstur renyah di dalamnya, hal ini terjadi dikarenakan pada proses pengadonan bahan. Sebaiknya mentega putih yang terdapat didalam adonan tidak diganti dengan jenis lemak lainnya, dikarenakan mentega putih akan membuat tekstur *curry puff* lebih renyah dan tidak menyerap banyak minyak pada saat digoreng.

Kemandirian belajar merupakan suatu kemampuan dan aktifitas yang dilakukan untuk meningkatkan pengetahuan, dan keterampilan untuk memperluas atau memperdalam suatu materi yang dilakukan dengan memiliki rasa percaya diri, bertanggung jawab, merancang kegiatan belajar sendiri, mandiri atau tidak bergantung kepada orang lain, dan kreatif. Sejalan dengan pernyataan diatas dapat juga di nyatakan jika kemandirian belajar siswa tinggi maka hasil praktik yang akan

dilakukan juga tinggi sebaliknya jika kemandirian belajar siswa rendah maka hasil praktik yang akan dilakukannya juga akan rendah.

Oleh karena itu, kemandirian belajar harus ditanamkan pada siswa agar mampu melaksanakan tanggung jawabnya sebagai seorang pelajar. Kemandirian belajar untuk siswa sendiri sangat penting dalam belajar khususnya dalam mata Pelajaran bakery & pastry. Dalam pelajaran bakery & pastry siswa tidak hanya sekedar mengetahui teori bagaimana membuat adonan kulit pastry saja, namun siswa juga diajak untuk bagaimana cara mengolah dan mengembangkan teori tersebut pada saat praktik. Memiliki keterampilan dan kemandirian dalam belajar akan membuat siswa lebih paham pada materi bakery & pastry dan juga akan mendapatkan hasil praktik yang baik.

Praktikum merupakan bagian dari pembelajaran dan dirancang untuk memberi siswa kesempatan untuk menguji dan menerapkan pengetahuan yang diperoleh dari teoritis dan praktis dalam situasi nyata (Djamarah,2020).

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di SMK Putra Anda Binjai pada bulan April 2023. Dengan guru pengampu mata pelajaran Pengolahan Pastry dan Bakery (PBB), menyatakan pada saat siswa kelas XI SMK Putra Anda Binjai dalam praktik membuat *Curry Puff* Tahun ajaran 2022-2023 masih terdapat siswa yang memperoleh nilai rata - rata di bawah KKM, sebanyak 55,56 persen memenuhi nilai KKM, sedangkan sebanyak 42,32 persen untuk siswa yang memiliki nilai rata – rata dibawah KKM. Menurut data hasil praktik sebelumnya, nilai akhir siswa belum tercapai dengan baik, dapat dilihat dari proses pembuatan *Curry Puff*,

diantaranya dapat dilihat dari hasil bentuk *curry puff* yang tidak memiliki lapisan luar, permukaan warna kulit yang terlalu gelap, isian sayur yang bocor. Hal ini disebabkan oleh beberapa faktor diantaranya faktor eksternal dan faktor internal. Faktor internal yang sering dijumpai yaitu, kurangnya kemandirian belajar para peserta didik. Hal ini disebabkan oleh siswa yang mempunyai masalah dari kesadaran siswa untuk belajar tanpa adanya paksaan dari lingkungan sekitar (Rezky Permatasari 2022).

Berdasarkan hal tersebut, maka perlu dilakukan penelitian dengan judul **“Hubungan Kemandirian Belajar Bakery & Pastry Dengan Hasil Praktik Curry Puff di SMK Putra Anda Binjai”**.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan Berdasarkan hasil uraian latar belakang masalah di atas, maka penulis mengidentifikasi masalah yang terdapat dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Kurangnya kemandirian siswa dalam mengolah *Curry Puff*.
2. Kurangnya pengetahuan siswa dalam megolah *Curry Puff*.
3. Rendahnya hasil praktik siswa dalam mengolah *Curry Puff*.
4. Rendahnya hubungan kemandirian belajar siswa dengan hasil praktik *Curry Puff*.

1.3 Batasan Masalah

Adapun batasan masalah pada penelitian ini adalah :

1. Kemandirian belajar dibatasi pada percaya diri, disiplin, inisiatif, dan tanggung jawab.
2. Hasil praktik siswa dibatasi pada pembuatan *Curry Puff* dilihat dari a) proses kerja meliputi persiapan alat dan bahan, teknik pengolahan, efisiensi waktu; b) hasil pengolahan meliputi rasa aroma, warna, tekstur dan volume.
3. Subjek penelitian dibatasi dengan siswa kelas XI SMK Putra Anda Binjai.

1.4 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang terdapat dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana kemandirian belajar siswa kelas XI di SMK Putra Anda Binjai?
2. Bagaimana hasil praktik *Curry Puff* siswa kelas XI di SMK Putra Anda Binjai?
3. Bagaimana hubungan antara kemandirian belajar dengan hasil praktik *Curry Puff* kelas XI di SMK Putra Anda Binjai

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan dalam penelitian ini untuk mengetahui :

1. Kemandirian Belajar.
2. Hasil praktik siswa dalam praktik membuat *curry puff*.

3. Hubungan kemandirian belajar siswa dengan hasil praktik membuat *curry puff*.

1.6 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan pemahaman positif yang lebih baik terhadap ilmu Pendidikan khusus pendidikan tata boga, dan bagi guru dapat memberikan pemahaman yang lebih baik kepada guru bagaimana faktor – faktor yang dapat mempengaruhi hasil praktik siswa. Dan bagi siswa dapat membantu para siswa mengenali kemandirian belajar yang paling efektif bagi mereka dalam pembelajaran praktik. Bagi peneliti dapat menjadi landasan untuk penelitian lebih lanjut mengenai strategi pengajaran yang lebih adaptif sesuai dengan kemandirian belajar dan kepercayaan diri siswa yang berhubungan dengan hasil praktik pembuatan *curry puff* di SMK Putra Anda Binjai.