

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Pendidikan merupakan usaha sadar untuk mewujudkan suasana belajar dan proses pembelajaran agar peserta didik secara aktif mengembangkan potensi dirinya, serta peserta didik agar menjadi manusia yang beriman dan bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat, berilmu, kreatif, mandiri serta menjadi warga negara yang demokratis juga bertanggung jawab. Dalam arti luas pendidikan adalah seluruh pengetahuan belajar yang terjadi sepanjang hayat dalam semua tempat dan situasi yang memberikan pengaruh positif pada pertumbuhan setiap makhluk individu. Pendidikan merupakan segala efektivitas yang diusahakan sebuah lembaga kepada peserta didik dengan harapan mereka memiliki kompetensi yang baik dan jiwa kesadaran penuh terhadap suatu ikatan dan permasalahan sosialnya (Desi Priswanti 2022). Salah satu Lembaga Pendidikan yang menggunakan hasil praktik untuk mendukung siswa dalam memperoleh hasil belajar yang baik adalah SMK Telkom 2 Medan.

SMK Telkom 2 Medan merupakan salah satu sekolah swasta yang didirikan sejak tahun 1992, yang berlokasi di Jl. Halat No. 68 Medan. SMK Telkom 2 Medan terdiri dari jurusan Akomodasi Perhotelan, Tata Boga, Ilmu komputer dan Jaringan. SMK Telkom 2 Medan 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 praktek 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 praktek membuat coklat praline, dimana didalam praktek ini siswa diajarkan bagaimana cara teknik yang baik dalam mengolah coklat sehingga menghasilkan permukaan coklat yang mulus dan mengkilap.

Cokelat praline merupakan produk patiseri berbahan dasar utama coklat. Cokelat sangat disukai oleh anak-anak, remaja maupun orang tua. Cara pembuatannya coklat praline sangat mudah dan tidak memerlukan peralatan yang rumit. Cokelat praline adalah kreasi coklat yang menonjolkan bentuk yang menarik dan isi yang beraneka ragam. Cokelat praline pada proses pembuatannya diberi isian seperti selai, kacang kacangan, cream, dan sebagainya. Dalam pembuatan coklat praline, coklat *compound* sering digunakan sebagai bahan dasar (Budiningsih, 2019 : 28).

Cokelat *compound* adalah salah satu bahan coklat yang terbuat dari bubuk kakao (*cocoa powder*) dan lemak nabati. Rasanya lebih manis sehingga memberikan hasil yang lebih baik dalam pembuatan coklat praline. Cokelat praline bisa mengalami kerusakan apabila proses pengolahan dilakukan kurang tepat diantaranya, perubahan suhu yang drastis, proses pelelehan coklat yang kurang baik, proses pencetakan yang kurang baik, penyimpanan yang tidak tepat, dengan demikian sangat berpengaruh pada coklat praline karena bisa membuat tekstur dan bentuknya tidak lagi sempurna (Budiningsih, 2019 : 28).

Praktek adalah bentuk wujud nyata dan hasil pembelajaran teori peserta didik. Pada saat siswa mampu menciptakan olahan hasil praktek yang baik maka ide peserta didik akan muncul ketika melihat hasil prakteknya. Salah satu dari banyaknya kompetensi yang didapatkan oleh peserta didik di SMK Telkom 2 Medan adalah mata pelajaran Pengolahan Pastry dan Bakery (PBB). Ada beberapa faktor yang mempengaruhi kegagalan praktik membuat cokelat praline diantaranya faktor internal antara lain kemandirian belajar. Faktor internal seperti kemandirian belajar membuat nilai siswa kurang maksimal. Kurangnya kemandirian siswa dapat ditandai oleh banyaknya siswa yang sibuk berbicara dengan siswa lain, sering keluar masuk kelas praktik, mengganggu teman dan tidak fokus dalam kegiatan praktik karena belum menaruh mandirinya dalam kegiatan yang sedang berlangsung. Untuk menciptakan cokelat praline yang sempurna siswa harus mempunyai kemandirian belajar (Nadiyah Amanda 2023).

Kemandirian belajar (*selfregulated learning*) merupakan kemampuan mengontrol perilaku diri sendiri terhadap suatu situasi tertentu (Wira Suciono, 2021). Kemandirian belajar menekankan pada rasa tanggung jawab dalam mengatur dan mendisiplinkan diri dan untuk mengembangkan kemampuan belajar atas kemauan sendiri. Sikap tersebut perlu dimiliki siswa karena hal tersebut merupakan ciri kedewasaan orang terpelajar. Banyak siswa yang masih belum mandiri dari proses belajarnya hal ini dapat dilihat dari siswa yang kurang percaya diri, kurang disiplin dan kurang tanggung jawab akan nilainya sendiri (Lusiana 2022).

Berdasarkan hasil observasi di SMK Telkom 2 Medan (Oktober 2023). Dengan guru pengampu mata pelajaran Pengolahan Pastry dan Bakery (PBB), menyatakan pada saat siswa kelas XI SMK Telkom 2 Medan praktek membuat coklat praline Tahun ajaran 2022--2023 masih terdapat siswa yang memperoleh nilai rata-rata di bawah KKM. Sebanyak 56,57 persen memenuhi nilai KKM sedangkan sebanyak 43,33 persen untuk siswa yang memiliki nilai rata-rata dibawah KKM. Menurut data dari hasil praktik sebelumnya, nilai akhir siswa belum tercapai dengan baik dapat dilihat dari proses pembuatan coklat praline. Masih terdapat kegagalan dari proses pembuatan coklat praline, diantaranya dapat di lihat dari hasil bentuk coklat yang pecah dan retak, coklat menggumpal, permukaan tidak halus dan tidak mengkilap, dan isian coklat bocor. Hal ini disebabkan oleh beberapa faktor diantaranya faktor eksternal dan faktor internal. Faktor internal yang sering dijumpai yaitu, kurangnya kemandirian belajar peserta didik. Hal ini disebabkan oleh siswa yang mempunyai masalah psikologis dan aktivitas kesadaran siswa untuk mau belajar tanpa paksaan dari lingkungan sekitar (Rezky Permata Sari 2022).

Berdasarkan hal tersebut, maka dilakukan penelitian dengan judul **“Hubungan Kemandirian Belajar Dengan Hasil Praktek Membuat Cokelat Praline Di Smk Telkom 2 Medan”**.

1.2. Identifikasi Masalah

Identifikasi masalah dalam penelitian ini sbb:

1. Kurangnya kemandirian belajar siswa.
2. Kurangnya pengetahuan siswa mengenai pengolahan coklat praline.

3. Rendahnya hasil praktek siswa dalam membuat cokelat praline.

1.3. Pembatasan Masalah

Adapun batasan masalah dalam penelitian ini :

1. Kemandirian belajar dibatasi pada percaya diri, disiplin, inisiatif, dan tanggung jawab .
2. Hasil praktek siswa dibatasi pada pembuatan cokelat praline dengan berbentuk diamond.
3. Subjek penelitian dibatasi dengan siswa kelas XI Tata Boga di SMK Telkom 2 medan.

1.4. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut :

1. Bagaimana kemandirian belajar ?
2. Bagaimana hasil praktek siswa dalam pembuatan cokelat praline?
3. Bagaimana hubungan kemandirian belajar dengan hasil praktek siswa dalam pembuatan cokelat praline?

1.5. Tujuan Penelitian

Tujuan dalam penelitian ini untuk mengetahui :

1. Kemandirian belajar.
2. Hasil praktek siswa dalam praktek membuat cokelat praline.
3. Hubungan kemandirian belajar dengan hasil praktek membuat cokelat praline.

1.6. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan pemahaman positif yang lebih baik terhadap ilmu pendidikan khususnya pendidikan tata boga, dan bagi guru dapat memberikan pemahaman yang lebih baik kepada guru tentang faktor-faktor yang dapat mempengaruhi hasil praktik siswa. Dan bagi siswa dapat membantu siswa mengenali kemandirian belajar yang paling efektif bagi mereka dalam pembelajaran praktik. Bagi peneliti dapat menjadi landasan untuk penelitian lebih lanjut tentang strategi pengajaran yang lebih adaptif sesuai dengan tentang bagaimana kemandirian belajar dan kepercayaan diri siswa berhubungan dengan hasil praktik pembuatan cokelat praline di SMK Telkom 2 Medan.

