BAB I
PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) adalah salah satu tempat untuk peserta didik melaksanakan pembelajaran, yang merupakan bentuk sekolah memprioritaskan bidang kejuruan. Sekolah Menengah Kejuruan memberikan kemampuan atau skill sesuai dengan jurusan, dimana SMK bersifat praktek dibandingkan teori sehingga siswa mampu terampil dan bisa diterima didunia kerja setelah lulus (Siregar, 2021). Tujuan pendidikan di Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) adalah membentuk suatu bakat, memberikan pendidikan dasar keterampilan serta kebiasaan-kebiasaan yang mengarah pada dunia kerja yang dipandang sebagai latihan keterampilan (Evan, 2020).

Pembelajaran di SMK terdiri dari teori dan praktek. Praktek dilaksanakan untuk melengkapi pelajaran dasar dan teori terdiri dari dasar-dasar bahan yang akan diolah, mempelajari resep dan dilengkapi dengan praktek pembuatan berbagai makanan.

Hasil praktek merupakan suatu bentuk kerja praktek yang bertempat dalam lingkungan yang di sesuaikan dengan tujuan agar siswa terlibat dalam pengalaman belajar yang terencana dan berinteraksi dengan peralatan untuk mengobservasi serta memahami fenomena salah satu mata pelajaran yang berhubungan dengan praktek pengolahan *cake* dan Kue Indonesia. Di dalam pelaksanaan praktikum memiliki 3 langkah yaitu langkah persiapan, langkah pelaksanaan dan langkah

akhir praktek evaluasi hasil olahan praktikum (Nurhasanah, 2020). Pada saat melakukan praktek siswa membutuhkan kepercayaan diri karena percaya diri merupakan suatu aspek penting yang menumbuhkan sifat optimis dan yakin akan kemampuan yang dimilikinya.

SMKS Sinar Husni 1 BM Labuhan Deli merupakan salah satu sekolah kejuruan yang beralamat Jl. Utama, Helvetia, Kec. Labuhan Deli, Kabupaten Deli Serdang, Sumatera Utara 20373. SMKS Sinar Husni 1 BM Labuhan Deli merupakan SMK yang membimbing dan melatih siswa memasuki dunia kerja dan mampu bersaing secara professional. Salah satu jurusan yang terdapat pada SMKS Sinar Husni 1 BM Labuhan Deli yaitu tata boga.

Salah satu mata pelajaran keahlian Tata Boga adalah Pengolahan *Cake* dan Kue Indonesia yaitu pada materi *Plain Cake*.. Materi ini memiliki kompetensi dasar yaitu membuat *plain cake*, materi ini mengharuskan siswa dapat membuat *plain cake* sesuai dengan prosedur, kriteria hasil, keselamatan kerja, *Hygiene* makanan. *Plain cake* itu sendiri adalah *cake* yang terbuat dari empat bahan utama yaitu, tepung terigu, gula, telur dan lemak, teknik pembuatannya dengan cara mencampurkan semua bahan, setelah tercampur rata, tuang ke loyang dan panggang di dalam oven. *Cake* yang termasuk dalam *plain cake* yaitu *chiffon cake, sponge cake, butter cake* dan *cotton cake*. Maka dari itu penulis memilih *Japanese Cake* yang termasuk ke dalam jenis *chiffon cake*, sebagai produk pengolahan *Plain Cake* sesuai dengan kompetensi dasar mata pelajaran Pengolahan *Cake* dan Kue Indonesia.

Untuk memperoleh hasil praktek yang memuaskan, siswa harus mempunyai kepercayaan diri. kepercayaan diri merupakan keyakinan akan diri sendiri, berarti tidak meragukan kemampuan dan mengetahui apa yang akan dilakukan, berani memulai sesuatu, selalu membayangkan bahwa dirinya mampu mencapai hasil yang baik dalam melakukan tugas atau pekerjaan. Sifat dari seseorang yang memiliki kepercayaan diri akan terlihat dari tindakan yang dilakukannya. siswa yang memiliki kepercayaan diri umumnya mampu memiliki keyakinan bahwa apapun langkah yang ditempuh dalam kegiatan belajarnya mampu memberikan hasil yang memuaskan nantinya. (Khairunnisa, Widiana, & Suyono, 2022).

Cake merupakan salah satu makanan manis (*sweet goods)* yang berasal dari Mesir kuno, *cake* terbuat dari bahan utama seperti : tepung terigu, gula, telur, dan lemak. *Cake* memiliki sejarah yang sangat panjang, istilah *cake* berasal dari kata "*Kaka*" yang berasal dari bahasa kuno Norse. Bahasa tersebut yaitu bahasa yang dipergunakan oleh pendatang dari utara Jerman di wilayah Scandinavia masa era viking pada abad 13 (Hafizah, Yetri, Azlan, & Fauzi, 2020). Pada awalnya *cake* diciptakan untuk merayakan upacara keagamaan, tetapi seiring perkembangannya, cake mulai dihidangkan untuk merayakan momen-momen bersejarah, seperti kelahiran, pernikahan, pembaptisan, hingga menyambut musim liburan. Transformasi ini semakin signifikan pada abad-19, ketika ditemukan *baking powder* yang dapat meningkatkan tekstur *cake* (Agustina & Sutisna, 2020).

Dalam pembuatan *cake* terdapat beberapa kendala atau kesalahan yang terjadi seperti *cake* memiliki tekstur keras, kasar, beremah, bewarna pucat dan

kurang beraroma. Hal ini dapat disebabkan oleh beberapa faktor seperti komposisi bahan yang kurang tepat, takaran yang keliru, salah mencampurkan bahan yang satu dengan yang lain, walaupun prosedur yang digunakan sudah tepat. Selain itu masalah umum lainnya yang sering terjadi ketika membuat *cake* diantaranya *cake* yang dihasilkan bantat atau tidak mengembang, gosong dan lembek dibagian tengahnya, kegagalan tersebut bisa disebabkan oleh temperatur, kekentalan adonan, bentuk loyang dan sebagainya (Ekayani, 2020).

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara yang dilakukan penulis di SMKS Sinar Husni 1 BM Labuhan Deli pada Agustus 2024, guru mata Pelajaran pengolahan *cake* dan kue Indonesia menyatakan bahwa saat praktek *plain cake* terdapat beberapa kegagalan seperti *cake* berat dan padat, bertekstur kasar, mudah rapuh, serta kurang memperhatikan suhu dan lama pemanggangan sehingga suhu oven terlalu tinggi menyebabkan *cake* hangus atau warna kulit tidak menarik. Hal itu terjadi dikarenakan siswa tidak berani mengambil resiko dalam pencampuran bahan, siswa cenderung ragu-ragu dalam melakukan praktek, tidak percaya diri sehingga selalu meminta bantuan dari teman dan guru, serta ada yang tidak peduli dengan praktek *plain cake* karena siswa tidak suka dengan mata pelajaran pengolahan *cake* dan kue Indonesia.

Selain itu juga, berdasarkan data penilaian guru mata pelajaran pengolahan *cake* dan kue Indonesia di SMKS Sinar Husni 1 BM Labuhan Deli pada kelas XII tahun pelajaran 2021/2022 dengan kriteria Kelulusan Minimal (KKM) adalah 75. Adapun nilai siswa pada praktek *plain cake* yang di atas KKM yaitu sebanyak 11 siswa (37%) dan yang memiliki nilai di bawah KKM yaitu sebanyak 20 siswa

(63%). Sedangkan pada tahun pelajaran 2022/2023 nilai siswa pada praktek *plain cake* yang di atas KKM yaitu sebanyak 12 siswa (40%) dan yang memiliki nilai di bawah KKM yaitu sebanyak 20 siswa (60%).

Japanese Cake merupakan salah satu jenis *cheesecake* yang memiliki tekstur halus dan lembut, memiliki cita rasa manis ideal. Berbeda dari *cheesecake* pada umumnya (*New York cheesecake*), pembuatannya tidak sama dengan *cheesecake* yang biasanya mencampurkan semua bahan menjadi satu adonan melainkan dengan cara melipat *meringue* bervolum (hasil campuran gula dan putih telur. *Japanese cake* terbuat dari campuran telur, susu, butter, gula, terigu, maizena serta *cream cheese* atau bisa diganti dengan menggunakan keju parut yang dilelehkan dengan susu (Campbell, 2022). Dalam pembuatan *Japanese cake* terdapat beberapa kendala yaitu *Japanese cake* tidak mengembang atau padat itu terjadi karena putih telur tidak tercampur dengan benar, permukaan *Japanese cake* retak bisa terjadi karena pengocokan yang berlebihan serta oven yang terlalu panas dan *maringue* masih cair itu terjadi karena ada air yang tersisa pada kocokan *mixer* atau kuning telur terbawa ke dalam pengocokan.

kepercayaan diri menjadi salah satu faktor pendukung keberhasilan siswa dalam praktek Pengolahan *Cake* dan Kue Indonesia pada materi *plain cake*, yaitu membuat *Japanese cake*, dikarenakan rasa percaya diri pada siswa akan membuat seorang siswa tidak meragukan kemampuannya dan mengetahui apa yang akan dilakukan, berani memulai sesuatu, selalu membayangkan bahwa dirinya mampu mencapai hasil yang baik dalam melakukan tugas atau pekerjaan. Sifat dari

seseorang yang memiliki kepercayaan diri akan terlihat dari tindakan yang dilakukannya (Andiwijaya & Liauw, 2021).

Oleh karena itu, Kepercayaan diri sangat penting untuk ditanamkan pada setiap siswa sehingga pada saat praktek Pengolahan *Cake* dan Kue Indonesia pada materi *plain cake* dapat hasil yang bagus, kepercayaan diri saat melakukan kegiatan belajar sangat diperlukan. Siswa yang memiliki kepercayaan diri umumnya mampu memiliki keyakinan bahwa apapun langkah yang ditempuh dalam kegiatan belajarnya mampu memberikan hasil yang memuaskan nantinya (Khairunnisa, Widiana, & Suyono, 2022).

Berdasarkan latar belakang tersebut, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **"Hubungan Kepercayaan Diri Dengan Hasil Praktek Pengolahan *Cake* dan Kue Indonesia Pada Kelas XII SMKS Sinar Husni 1 BM Labuhan Deli".**

1.2. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka identifikasi dalam penelitian ini,yaitu sebagai berikut :

1. Rendahnya hasil praktek siswa pada pengolahan materi menerapkan *plain cake.*
2. Kurangnya kepercayaan diri peserta didik saat melakukan praktek pengolahan *cake* dan kue Indonesia pada materi menerapkan *plain cake.*
3. Kurangnya pengetahuan peserta didik mengenai pengolahan *cake* dan kue Indonesia pada materi menerapkan *plain cake.*

4. Rendahnya hasil belajar pengolahan *cake* dan kue Indonesia khususnya kompetensi dasar Menganalisis jenis pengolahan *cake* dan kue Indonesia pada materi menerapkan *plain cake*.
5. Bagaimana sikap siswa yang memiliki kepercayaan diri
6. Bagaimana sikap siswa yang tidak memiliki kepercayaan diri

1.3. Pembatasan Masalah

Pembatasan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut :

1. Kepercayaan diri siswa dibatasi pada indikator ciri-ciri seseorang yang memiliki kepercayaan diri yaitu percaya pada kemampuan diri sendiri, Bertindak mandiri dalam mengambil keputusan, Memiliki rasa positif terhadap diri sendiri, Berani mengeluarkan pendapat.
2. Hasil praktek produk pengolahan *cake* dan kue Indonesia dibatasi pada nilai praktek pengolahan *Japanese Cake*
3. Subjek penelitian dibatasi oleh peserta didik kelas XII Jasa Boga di SMKS Sinar Husni 1 BM Labuhan Deli.

1.4. Perumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut :

1. Bagaimana kepercayaan diri siswa kelas XII SMKS Sinar Husni 1 BM Labuhan Deli?
2. Bagaimana hasil praktek pengolahan *Cake* dan Kue Indonesia siswa kelas XII SMKS Sinar Husni 1 BM Labuhan Deli?

3. Bagaimana hubungan kepercayaan diri siswa dengan hasil praktek pengolahan *cake* dan kue Indonesia pada pengolahan *Japanese Cake*.

1.5. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui kepercayaan diri siswa kelas XII SMKS Sinar Husni 1 BM Labuhan Deli.
2. Untuk mengetahui hasil praktek Pengolahan *Cake* dan Kue Indonesia siswa kelas XII SMKS Sinar Husni 1 BM Labuhan Deli.
3. Untuk mengetahui hubungan kepercayaan diri siswa dengan hasil praktek pengolahan *cake* dan kue Indonesia pada pengolahan *Japanese Cake*.

1.6. Manfaat Penelitian

Hasil dari penelitian ini diharapkan memiliki beberapa manfaat. Adapun manfaat yang diharapkan adalah sebagai berikut :

1. Manfaat Teoritis

Penelitian yang dilakukan ini diharapkan dapat menambah wawasan dan referensi guna meningkatkan kepercayaan diri serta hasil praktek pengolahan *cake* dan kue Indonesia.

2. Manfaat Praktis

a. Pendidik

Memberikan pembaruan dan inovasi dalam pembelajaran untuk meningkatkan proses pembelajaran.

b. Peserta didik

Peserta didik diharapkan dapat meningkatkan kepercayaan diri peserta didik sehingga praktik dapat berjalan dengan baik dan lancar.

c. Bagi peneliti selanjutnya

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber referensi dalam penelitian mengenai kepercayaan diri dan hasil praktek pengolahan *cake* dan kue Indonesia.