

# **BAB 1**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang Masalah**

Program SMK Pusat Keunggulan merupakan pengembangan SMK dengan Keahlian tertentu dalam peningkatan kualitas dan kinerja, yang diperkuat . Melalui kolaborasi dan penyelarasan dengan sektor komersial, industri, dan ketenagakerjaan."Saat ini, telah terfasilitasi 1.840 SMK Pusat Unggulan yang mengarah pikir, yaitu kepemimpinan pada tiga perubahan pola pikir yaitu kepala sekolah, kemitraan dan keselarasan dengan dunia industri dan bisnis, serta penyerapan lulusan," ungkap Direktur SMK Kemendikbudristek.

Berdasarkan kurikulum, Sekolah Menengah Kejuruan pada tahun 2024 ini, sebagai pengembangan dan penajaman program pendidikan menengah kejuruan di tingkat SMK dirancang untuk membekali siswa dengan keterampilan dan pengetahuan yang mereka butuhkan untuk berhasil di dunia kerja. Sesuai dengan tujuan tersebut maka siswa lulusan SMK diharapkan menguasai pada bidang tertentu sesuai dengan keahliannya dan mengisi peluang kerja yang sudah ada di dunia kerja, tetapi juga bisa menciptakan peluang usaha sendiri, namun pada kenyataannya lulusan Sekolah Menengah Kejuruan menyumbang angka pengangguran yang tidak bisa dikatakan sedikit, banyak usaha yang dilakukan pemerintah terkait masalah tersebut, salah satunya oleh Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan dengan program Revitalisasi SMK dalam Intruksi Presiden (Inpres) Nomor 9 tahun 2016 dalam rangka peningkatan kualitas dan Sumber Daya Manusia.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Sinar Husni 1 BM merupakan salah satu sekolah menengah kejuruan yang memiliki program keahlian salah satunya adalah Tata Boga, yang berlokasi di Jalan Utama, Helvetia, Kecamatan Labuhan Deli, Kabupaten Deli serdang, Sumatera Uatara 2037. Kompetensi dasar yang diajarkan di kompetensi keahlian jasa boga salah satunya adalah mempraktikkan olahan adonan beragi dalam pengolahan *coffe bun* atau sering dikenal istilah Roti'O,

Berdasarkan hasil survey pada bulan September 2024 di SMK Sinar Husni 1 BM, guru mengatakan bahwa beberapa siswa hasil nilai praktik pada mata pelajaran *pastry bakery* kelas XII masih tergolong kurang, salah satunya pada praktik olahan adonan beragi *coffe bun* Tahun 2024/2025 yang berjumlah 32 siswa, ada sekitar 68,5 % tidak tuntas dan 31,5% lulus mencapai Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM) yaitu 75. Adapun beberapa kegagalan yang membuat siswa mendapatkan nilai dibawah KKM saat melakukan praktek *coffe bun* yaitu. suhu tidak stabil yang menyebabkan *cream topping coffe* gosong dan menimbulkan rasa pahit, tidak *crunchy* melainkan keras, *coffe bun* tidak lembut, kurang mengembang (bantet), serat pada roti tidak bagus karena pada saat menguleni, sehingga adonan tidak kalis, dan masih ada siswa yang kurang mandiri dalam praktik yaitu, siswa masih belum percaya diri dengan dirinya sendiri dalam melakukan praktik *coffe bun*. Untuk mendapatkan hasil praktik yang memuaskan, maka siswa tersebut dituntut memiliki sikap kemandirian belajar.

Olahan adonan beragi merupakan salah satu materi yang terdapat di mata pelajaran *Pastry and Bakery* di kelas XII Boga. Adonan beragi adalah adonan yang

proses pembuatannya membutuhkan pengembangan dengan ragi, *gist*, atau fimirpan (Nasution, A.K, 2020). Adonan ragi dibedakan menjadi 3 jenis yaitu adonan ragi cair, adonan ragi lembek, dan adonan ragi padat. Adonan ragi cair biasanya digunakan dalam pembuatan kue *pofferties* seperti apem, Adonan ragi lembek untuk membuat kue sejenis *oliebel* seperti, cakwe. Sedangkan adonan ragi padat yaitu untuk berbahan dasar tepung biasanya dicampur air dan bahan-bahan lainnya seperti garam, ragi, telur, lemak sebelum diuleni dengan tangan atau mesin mixer sehingga kalis dan mudah untuk dibentuk, biasanya digunakan dalam pembuatan roti isi, donat, roti tawar, *coffe bun*, dan bakpao (Faridah, 2021).

Adonan ragi padat memiliki tekstur yang padat dan membutuhkan ketelitian tinggi dan waktu relatif lama, salah satunya dalam pembuatan *coffe bun*. Adapun kegagalan dalam pembuatan *coffe bun* ini seperti, roti terlalu padat dan keras, tidak berserat atau lembut, dan berpori-pori kasar (Patola, 2023). Untuk memperoleh hasil praktik olahan adonan beragi yang memuaskan siswa harus memiliki kemampuan dalam kemandirian belajar (Rahmawati, 2020).

Keberhasilan untuk meningkatkan hasil praktik siswa juga dapat dipengaruhi dari beberapa faktor. Faktor-faktor belajar merupakan peristiwa belajar yang dialami oleh siswa, baik sebelum proses pembelajaran atau sesudah. Faktor belajar siswa dibagi menjadi dua bagian yaitu faktor internal yang berasal dari dalam diri siswa dan faktor eksternal dari luar siswa (Slameto, 2020).

Faktor internal merupakan faktor yang bersumber dari dalam diri individu itu sendiri dalam mencapai tujuan belajar. Faktor internal meliputi faktor fisiologi (fisik) dan faktor psikologis (kejiwaan). Faktor internal tersebut dapat dilihat dari

bakat yang merupakan kemampuan bawaan yang perlu dikembangkan, Minat dalam melakukan sesuatu dan Motivasi siswa agar semangat dalam belajar. Sedangkan faktor eksternal yang meliputi faktor lingkungan sekolah, faktor lingkungan masyarakat dan faktor lingkungan keluarga (Slameto, 2020).

Kemandirian belajar merupakan kemampuan siswa dalam belajar yang didasarkan pada, rasa tanggung jawab, percaya diri sendiri dengan atau tanpa bantuan orang lain yang relevan untuk menguasai kompetensi tertentu, baik dalam aspek pengetahuan, keterampilan, maupun sikap yang dapat digunakan untuk memecahkan masalah (Nurhayati, 2020). Kemandirian belajar disini berlaku pada tanggung jawab siswa dalam proses belajar untuk keberhasilan dalam belajar. Sikap kemandirian belajar dapat mengembangkan kemampuan mengembangkan atas keinginan sendiri, untuk menciptakan kedewasan sendiri (Sulistio, 2022). Beberapa siswa masih ada yang belum mandiri dalam proses pembelajaran dan dapat dikatakan bahwa siswa tersebut kurang percaya diri, kurang bertanggung jawab pada nilainya sendiri. (Lusiana, 2022)

Berdasarkan pemaparan latar belakang masalah diatas, untuk melihat apakah kemandirian belajar memiliki kaitan yang erat dalam meningkatkan hasil praktek olahan adonan beragi. Maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Hubungan Kemandirian Belajar dengan Hasil Praktik Olahan Adonan Beragi di SMK Sinar Husni 1 BM.**

## **1.2 Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas, maka yang menjadi identifikasi dalam penelitian ini adalah :

1. Kurangnya kemandirian belajar siswa dalam mengolah olahan adonan beragi.
2. Rendahnya pemahaman siswa dalam pembelajaran materi olahan adonan beragi.
3. Rendahnya hasil praktik siswa dalam olahan adonan beragi.
4. Kurangnya kemampuan siswa dalam mengolah olahan adonan beragi
5. Adakah hubungan kemandirian belajar siswa dengan hasil praktik olahan adonan beragi siswa kelas XII di SMK Sinar Husni 1 BM

### **1.3 Pembatasan Masalah**

Berdasarkan identifikasi masalah yang telah di uraikan, maka pembatasan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Kemandirian belajar siswa dibatasi pada indikator kemandirian belajar yaitu percaya diri, disiplin, inisiatif dan tanggung jawab.
2. Hasil praktek olahan adonan beragi dibatasi pada olahan adonan beragi yaitu *coffe bun*.
3. Subjek penelitian ini adalah siswa kelas XII Tata Boga SMK Sinar Husni 1 BM.

### **1.4 Rumusan Masalah**

Rumusan masalah pada penelitian ini adalah :

1. Bagaimana kemandirian belajar siswa kelas XII SMK Sinar Husni 1 BM?
2. Bagaimana hasil praktik olahan adonan beragi siswa kelas XII SMK sinar Husni 1 BM ?

3. Bagaimana hubungan kemandirian belajar siswa dengan hasil praktik olahan adonan beragi di SMK Sinar Husni 1 BM ?

### **1.5 Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui :

1. Kemandirian belajar siswa kelas XII SMK Sinar Husni 1 BM
2. Hasil praktik olahan adonan beragi siswa kelas XII SMK Sinar Husni 1 BM
3. Hubungan Kemandirian belajar dengan hasil praktik siswa kelas XII SMK Sinar Husni 1 BM

### **1.6 Manfaat Penelitian**

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat untuk meningkatkan kemandirian belajar siswa dan hasil praktik olahan adonan beragi . Selain itu juga sebagai bahan pertimbangan bagi guru dalam mengarahkan dan mengembangkan hasil praktik siswa lebih baik lagi, sebagai bahan untuk memberikan informasi bagi mahasiswa yang ingin mengadakan penelitian yang relevan dengan penelitian ini.