

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pendidikan adalah hal penting dalam kehidupan manusia yang dimulai sejak kecil lewat pembelajaran dari keluarga sebagai pendidikan awal. Setelah itu, pendidikan berlanjut di sekolah dan dalam kehidupan bermasyarakat. Arti dan pengertian pendidikan tidak tetap, tapi terus berubah mengikuti perkembangan ilmu, teori, dan teknologi. Para ahli dan pengelola pendidikan selalu berusaha mengkaji dan mengembangkan cara-cara baru dalam pendidikan. Karena itu, proses belajar-mengajar berjalan terus-menerus dan fleksibel, menyesuaikan dengan kebutuhan zaman, supaya menghasilkan individu yang terampil dan mampu beradaptasi dengan perubahan. (Sihaloho et al.,2023).

Fusion food merupakan jenis makanan yang menggabungkan elemen dari berbagai negara. Konsep ini muncul pada tahun 1970-an, ketika para koki di Perancis mulai menciptakan hidangan yang memadukan masakan tradisional Perancis dengan cita rasa Asia, khususnya dari Vietnam dan Cina. Seiring waktu, ide ini dengan cepat menyebar ke kota-kota besar di Eropa dan Amerika, hingga akhirnya menjadi fenomena global. Selain itu, fusion food juga dikenal dengan beberapa istilah lain, seperti masakan globalisasi kuliner, masakan dunia baru, masakan Amerika baru, dan masakan Australia baru. Dengan cara ini, menciptakan makanan fusion mengimbangi makanan yang satu dengan yang lainnya sehingga menggunakan bahan-bahan baru dengan karakteristik yang

berbeda dari segi rasa, warna, aroma, dan tekstur yang dapat diciptakan dan dikonsumsi (Lakshmi, N. S. N.2024).

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara yang dilakukan pada November 2024 di SMK Putra Anda Binjai, permasalahan dalam praktek pembuatan spaghetti andaliman di SMK Putra Anda Binjai menunjukkan bahwa dari 40 siswa kelas XI, diketahui nilai kriteria ketercapaian tujuan pembelajaran (KKTP) yaitu 80 dan data nilai siswa pada tahun ajaran 2023/2024 dalam mata pelajaran fusion food khususnya materi pembuatan spaghetti andaliman menunjukkan bahwa 10 siswa (22%) memperoleh nilai di atas KKTP dan sebanyak 30 siswa (78%) memperoleh nilai yang belum tercapai KKTP Dengan data nilai tersebut, maka sebagian besar siswa mencapai keberhasilan praktik hanya pada batas nilai KKTP. Hal ini merepresentasikan hasil praktik siswa dalam pembuatan spaghetti andaliman masih cenderung rendah karena kecilnya persentase siswa yang melampaui batas nilai KKTP. Rendahnya pemahaman siswa terhadap prosedur pembuatan spaghetti andaliman, seperti kesalahan dalam proses perebusan dan kurang matangnya terhadap mie spaghetti dan sayuran, berkontribusi terhadap hasil yang kurang memuaskan. Selain itu, kuah andaliman yang dihasilkan sering tidak kental akibat santan yang pecah dan kurang tepung beras.

Faktor lain yang mempengaruhi pencapaian ini adalah kurangnya kepercayaan diri siswa, yang cenderung bergantung pada teman saat praktek dan tidak mematuhi waktu serta prosedur yang telah ditetapkan. Temuan ini menegaskan perlunya evaluasi terhadap hubungan antara kepercayaan diri dan

hasil praktek siswa. Untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan dalam pembuatan spaghetti andaliman, diperlukan pendekatan pengajaran yang lebih efektif, termasuk perhatian terhadap penggunaan bumbu seperti andaliman dan kecombrang, serta teknik menumis yang tepat untuk mencapai cita rasa yang optimal (Maharani et al.,2025).

Spaghetti Andaliman merupakan inovasi fusion food memiliki potensi besar, praktik pembuatannya di SMK Putra Anda Binjai masih menghadapi berbagai tantangan. Banyak siswa mengalami kesulitan dalam menguasai teknik memasak spaghetti yang memerlukan pengendalian waktu dan suhu yang tepat agar tekstur spaghetti al dente dapat tercapai. Selain itu, proses pengolahan bumbu andaliman yang melibatkan berbagai rempah juga memerlukan ketelitian agar cita rasa yang kaya dan otentik dapat dihasilkan tanpa mengorbankan kualitas hidangan. Kesulitan teknis ini sering kali menyebabkan hasil akhir tidak memenuhi standar kualitas yang diharapkan, sehingga mengurangi kepuasan siswa dalam belajar memasak. (Dewi & Fauzan,2023).

Penelitian menunjukkan bahwa kepercayaan diri berpengaruh signifikan terhadap kualitas praktik dan pengelolaan bahan, di mana siswa dengan kepercayaan diri tinggi memiliki nilai praktik lebih baik dan mampu mengurangi pemborosan. Namun, studi tentang hubungan kepercayaan diri dengan keberhasilan inovasi produk fusion food berbasis budaya lokal seperti spaghetti andaliman masih terbatas. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan mengkaji hubungan tersebut di SMK Putra Anda Binjai guna mendukung pengembangan pendidikan vokasional kuliner yang tidak hanya fokus pada keterampilan teknis,

tetapi juga aspek karakter dan mentalitas siswa agar siap bersaing secara kompeten dan percaya diri di dunia kerja global (Mufliha et al.,2022).

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, peneliti tertarik untuk mengadakan penelitian dengan judul **“Hubungan Kepercayaan Diri Dengan Hasil Pratik Fusion Food Di Smk Putra Anda Binjai “.**

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan, beberapa masalah yang dapat diidentifikasi adalah :

1. Rendahnya hasil praktek fusion food siswa pada pengolahan materi spaghetti andaliman.
2. Kurangnya kesiapan siswa dalam praktik spaghetti andaliman.
3. Kurangnya kepercayaan diri peserta didik saat melakukan praktek pengolahan spaghetti andaliman
4. Kurangnya pengetahuan peserta didik mengenai pembuatan spaghetti andaliman
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 adalah :

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 Fusion Food dibatasi pada nilai praktek pengolahan spaghetti andaliman
3. Subjek penelitian dibatasi oleh peserta didik kelas XI Jasa Boga di SMK Putra Anda Binjai

1.4 Rumusan Masalah

Untuk memperjelas masalah yang akan di teliti serta memberi arah dan pedoman bagi peneliti, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana kepercayaan diri siswa kelas XI SMK Putra Anda Binjai?
2. Bagaimana hasil praktek spaghetti andaliman siswa kelas XI SMK Putra Anda Binjai?
3. Bagaimana hubungan kepercayaan diri siswa dengan hasil praktik Fusion Food pada pengolahan spaghetti andaliman?

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui :

1. Untuk mengetahui kepercayaan diri siswa kelas XI SMK Putra Anda Binjai..
2. Untuk mengetahui hasil praktek Fusion Food siswa kelas XI SMK Putra Anda Binjai.

3. Untuk mengetahui hubungan kepercayaan diri siswa dengan hasil praktek Fusion Food pada pengolahan spaghetti andaliman.

1.6 Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Penelitian yang dilakukan ini diharapkan dapat menambah wawasan dan referensi guna meningkatkan kepercayaan diri serta hasil praktik fusion food.

2. Manfaat Praktis.

A. Pendidik

Memberikan inovasi 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 Fusion Food.

