

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pendidikan pada dasarnya termasuk upaya individu guna memanusiakan manusia itu sendiri, yaitu meningkatkan derajat manusia itu sendiri. Tahapan pendidikan yang tersusun akan dibimbing demi terbentuknya keadaan pembelajaran serta tahapan pembelajaran, dari hal tersebut pendidikan tidak bisa mengabaikan proses pada suatu pembelajaran (Siregar, dkk 2021).

Pendidikan vokasi memiliki peran strategis dalam menyiapkan sumber daya manusia yang kompeten, terampil, dan siap kerja sesuai dengan kebutuhan dunia industri dan dunia usaha. Salah satu yang berkembang pesat dalam pendidikan vokasi adalah tata boga, yang berfokus pada penguasaan keterampilan pengolahan makanan, penyajian, serta manajemen usaha kuliner. Dalam era globalisasi dan digitalisasi saat ini, pendidikan vokasi tata boga tidak hanya menuntut kemampuan teknis (hard skills), tetapi juga keterampilan nonteknis (soft skills) seperti kreativitas, komunikasi, adaptasi, dan kewirausahaan (Kemendikbudristek, 2023).

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) adalah jenjang pendidikan tingkat menengah yang bertujuan untuk mempersiapkan lulusannya menjadi tenaga terampil menengah yang memiliki kemampuan dibidang tertentu untuk dapat langsung bekerja dan memenuhi kebutuhan lapangan kerja (Kemendikbud, 2022).

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Negeri 1 Beringin berlokasi di Jl. Pendidikan No.3, Emplasmen Kualanamu, Kecamatan Beringin, Kabupaten Deli

Serdang, Sumatera Utara 20552. Pembelajaran di SMK terdiri dari teori dan praktik. Praktik dilaksanakan untuk melengkapi pelajaran dasar dan teori terdiri dari dasar-dasar bahan yang akan diolah, mempelajari resep dan dilengkapi dengan praktik pembuatan berbagai makanan.

Salah satu bidang kejuruan yang ada di SMK Negeri 1 Beringin yaitu Jurusan Tata Boga dengan mata pelajaran Pengolahan Makanan Dan Minuman, salah satunya adalah Olahan tepung beras yaitu membuat kue nagasari gulung. Mata pelajaran tersebut merupakan mata pelajar yang menuntut siswa untuk dapat melakukan praktik membuat berbagai masakan. Karena disamping proses pembelajaran teori terdapat pula proses pembelajaran praktik. Hasil praktik merupakan suatu bentuk kerja praktik yang bertempat dalam lingkungan yang disesuaikan dengan tujuan agar siswa terlibat dalam pengalaman belajar yang terencana (Sudjana, 2020).

Motivasi Belajar merupakan determinan utama dalam pencapaian kompetensi praktik, individu yang termotivasi cenderung lebih tekun berlatih, bereksperimen, dan menginternalisasi keterampilan teknis. Sejumlah studi Pendidikan vokasional dan psikologi pendidikan dalam kurun waktu tiga tahun terakhir menegaskan hubungan positif antara tingkat motivasi belajar dan hasil pembelajaran, termasuk hasil praktik keterampilan. Motivasi belajar merupakan salah satu komponen penting dalam mempengaruhi hasil praktik. Seseorang yang memiliki motivasi belajar yang tinggi apabila ia menyadari dan memahami cita-citanya dengan baik, maka ia akan mendorong untuk semakin giat belajar, dan seseorang yang percaya akan kemampuannya memiliki motivasi yang tinggi akan

berusaha untuk sukses (Slameto, 2021).

Dukungan teman sebaya adalah suatu kelompok dari orang-orang yang seusia dan memiliki status sama, dengan siapa seseorang umumnya berhubungan atau bergaul. Teman sebaya seperti pada kelompok sepermainan anak-anak hingga remaja. Pada teman sebaya pergaulan yang terjadi bukan hanya sekedar bermain saja, tetapi juga mereka bisa saja berlatar belakang yang sama seperti minat dan tujuan tertentu. Dalam kelompoknya mereka saling tukar informasi juga, dan karena lebih lama bersama kelompok sepermainan mereka maka pembentukan karakter mereka juga bisa saja mengikuti dari pada lingkungan pergaulan mereka (Soemanto, 2021).

Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan penulis pada Juli 2025 di SMK Negeri 1 Beringin, dengan guru yang mengajar hidangan kue tradisional Indonesia, peneliti menemukan beberapa masalah diantaranya, hasil praktek siswa pada tahun ajaran 2023/2024 jika diperhatikan dari nilai hasil prakteknya terdapat siswa yang belum berhasil menggapai standart Kriteria Ketercapaian Tujuan Pembelajaran (KKTP) yaitu, 75. Pada mata pelajaran hidangan kue tradisional Indonesia diperoleh dari 30 siswa yang melaksanakan praktek sebanyak 2,5% dengan predikat A (>93-100), sebesar 22,5% dengan predikat B (>86-93), sebesar 15% dengan predikat C (75-86), dan sebesar 60% dengan predikat D (<75). Berdasarkan data di atas, faktor penyebabnya terdapat siswa yang masih kurang memahami secara menyeluruh proses pembuatan olahan tepung beras, terutama nagasari gulung, kegagalan yang sering dialami dalam praktik pembuatan

nagasari gulung antara lain adalah kesalahan dalam pemilihan dan penakaran bahan seperti, tepung beras terlalu banyak sehingga adonan menjadi keras dan sulit digulung, dan jika terlalu sedikit adonan lembek dan mudah sobek, penggunaan santan yang terlalu encer sehingga mengakibatkan adonan menjadi lembek dan tidak kenyal, kesalahan pada proses pengadukan adonan, seperti adonan tidak diaduk rata menyebabkan lapisan kue bergumpal atau terdapat bagian yang masih mentah, kemudian kesalahan pada proses pembungkusan dan penggulungan, jika tidak dilayukan terlebih dahulu daun mudah pecah saat digulung, kesalahan dalam proses pengukusan, jika uap air menetes ke kue mengakibatkan permukaan kue bisa lembek. Hal ini menunjukkan bahwa masih diperlukan peningkatan pemahaman siswa dalam proses pembuatan olahan tepung beras, terutama pada praktek kue nagasari gulung. Dengan adanya Motivasi Belajar Dan Dukungan Teman Sebaya diharapkan mampu membantu siswa untuk meningkatkan hasil praktik olahan tepung beras.

Berdasarkan hal tersebut maka perlu dilakukan penelitian dengan judul **“Hubungan Motivasi Belajar dan Dukungan Teman Sebaya dengan Hasil Praktek Olahan Tepung Beras”**.

1.2 Identifikasi Masalah

Identifikasi masalah pada penelitian ini yakni :

1. Kurangnya motivasi belajar siswa pada praktek olahan tepung beras.
2. Rendahnya dukungan teman sebaya siswa pada praktek olahan tepung beras.

3. Rendahnya nilai hasil praktek siswa pada hasil praktek olahan tepung beras.
4. Rendahnya motivasi belajar serta dukungan teman sebaya dengan hasil praktek olahan tepung beras.
5. Kurangnya pemahaman siswa pada proses praktek olahan tepung beras.

1.3 Pembatasan Masalah

Batasan pada penelitian ini sebagai berikut :

1. Motivasi belajar dibatasi pada tekun menghadapi tugas, senang belajar mandiri, yakin pada diri sendiri, ulet dan tidak mudah menyerah, berani mempertahankan pendapat bila benar.
2. Dukungan teman sebaya dibatasi pada belajar mengatasi masalah dengan teman, mendapatkan dorongan emosional, teman menjadi keluarga, menjadi teman belajar, serta mendapatkan harga diri siswa.
3. Hasil praktek siswa dibatasi pada olahan tepung beras yaitu kue nagasari gulung.
4. Subjek penelitian ini dibatasi dalam siswa kelas XI Tata Boga SMK Negeri 1 Beringin.

1.4 Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini sebagai berikut :

1. Bagaimana Motivasi belajar pada siswa?
2. Bagaimana Dukungan teman sebaya pada siswa?

3. Bagaimana hasil praktek olahan tepung beras?
4. Bagaimana hubungan motivasi belajar siswa dengan hasil praktek olahan tepung beras?
5. Bagaimana hubungan dukungan teman sebaya siswa dengan hasil praktek olahan tepung beras?
6. Bagaimana hubungan motivasi belajar dan dukungan teman sebaya dengan hasil praktek olahan tepung beras?

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan pada penelitian ini guna mengetahui :

1. Motivasi belajar pada siswa.
2. Dukungan teman sebaya pada siswa.
3. Hasil praktek olahan tepung beras.
4. Hubungan motivasi belajar siswa dengan hasil praktek olahan tepung beras.
5. Hubungan dukungan teman sebaya siswa dengan hasil praktek olahan tepung beras.
6. Hubungan motivasi belajar dan dukungan teman sebaya dengan hasil praktek olahan tepung beras.

1.6 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan bisa memiliki manfaat dalam membantu mengidentifikasi motivasi belajar dan dukungan teman sebaya yang dapat

mempengaruhi hasil praktek olahan tepung beras yaitu pembuatan kue nagasari gulung. Penelitian ini diharapkan bisa memberikan peningkatan keilmuan pada siswa tentang praktek olahan tepung beras. Penelitian ini bisa dimanfaatkan menjadi bahan masukan guna menentukan kebijakan selanjutnya untuk meningkatkan hasil praktek siswa pada olahan tepung beras.

