

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Peningkatan sumber daya manusia diupayakan melalui pendidikan baik pendidikan formal maupun informal. Pendidikan merupakan salah satu kunci utama dalam membangun dalam sumber daya manusia yang berkualitas. Pendidikan merupakan salah satu aspek terpenting dalam kehidupan guna membentuk sumber daya manusia yang berkualitas dan mampu mengikuti arus perkembangan yang semakin maju. Pendidikan juga sebagai salah satu sektor penting dalam menentukan maju mundurnya suatu bangsa. Menurut UU No. 20 tahun 2003 Pendidikan adalah usaha sadar dan terencana untuk mewujudkan suasana belajar dan proses pembelajaran agar peserta didik secara aktif mengembangkan potensi dirinya untuk memiliki kekuatan spiritual keagamaan, pengendalian diri, kepribadian, kecerdasan, akhlak mulia, serta ketrampilan yang diperlukan dirinya, masyarakat, bangsa, dan Negara (Ramdani, 2022).

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan 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 (Pribadi & Sakti, 2023).

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Negeri 1 Beringin, yang beralamat di Jl. Pendidikan No.3, Emplasmen Kuala Namu, Kec. Beringin, Kabupaten Deli Serdang, Sumatera Utara 20552. SMK Negeri 1 Beringin ini memiliki banyak program studi salah satunya adalah jurusan Kuliner. Jurusan Kuliner (Jasa Boga) adalah yang fokus pada seni memasak, mulai dari persiapan, pengolahan, hingga

penyajian makanan, dengan memperhatikan aspek estetika, rasa, dan nilai gizi. Kompetensi dasar yang diajarkan di kompetensi keahlian jasa boga salah satunya adalah mempraktikkan olahan *Appetizer*.

Appetizer atau biasanya lebih dikenal dengan kata hidangan pembuka adalah hidangan yang disajikan dengan porsi kecil atau hidangan pembangkit selera makan atau makanan pemula sebelum main course (Oktaviana et al.,2024). *Appetizer* atau makanan pembuka merupakan makanan kecil yang dihidangkan sebelum makanan utama. *Appetizer* dibedakan menjadi dua yaitu cold *appetizer* dan hot *appetizer*, cold *appetizer* merupakan hidangan pembuka dalam bentuk kecil, yang berfungsi untuk merangsang nafsu makan, tidak mengenyangkan (ringan), tidak dibumbui terlalu tajam, dibuat dan disajikan menarik, kombinasi rasa dan warna yang cocok serta dihidangkan dalam keadaan dingin. Hidangan pembuka dingin dihidangkan dengan temperatur 10°C – 15°C, jenis hidangan pembuka dingin antara lain : salad, canape dan aspici. Sedangkan hot *appetizer* merupakan hidangan pembuka dalam bentuk kecil biasanya dengan rasa gurih dan asin yang berfungsi untuk merangsang nafsu makan, tidak mengenyangkan, dibuat dan disajikan menarik, dengan kombinasi rasa dan warna, cocok dihidangkan dalam keadaan hangat/panas. Hidangan pembuka panas (Hot *Appetizer*) dihidangkan dengan temperatur 50°C-60°C. Jenis hidangan pembuka panas (Hot *Appetizer*) yaitu antara lain : Bitterballen, Fritture, resolles, cheese soufle, croquette, quiche lorraine. dan selat solo. Porsi untuk *Appetizer* biasanya berukuran kecil, sekitar 75-100 gram (Wigati & Safitri 2021).

Bitterballen merupakan salah satu jenis hot *Appetizer* internasional khas belanda yang cukup populer di Indonesia. Bahan utamanya adalah tepung terigu dan daging sapi yang dibentuk seperti bola-bola atau bakso, sehingga tidak heran jika *bitterballen* juga sering disebut *dutch meatball*. Dinamakan *bitterballen* bukan karna rasanya pahit, tetapi menurut tradisinya hidangan ini disandingkan dengan minuman pahit (alkohol) (Yulita, 2022).

Berdasarkan observasi (14 April 2025) dengan guru bidang studi pada tahun ajaran 2024/2025 hasil praktek *Appetizer* hanya sebagian siswa yang mencapai standart KKTP (Kriteria Ketercapaian Tujuan Pembelajaran) yang telah ditetapkan yaitu 75. Hal ini didukung dengan data yang diperoleh bahwa dari sampel pada tahun ajaran 2022/2023 siswa yang memperoleh nilai kurang (D) berjumlah 12 siswa selanjutnya siswa yang memperoleh nilai cukup (C) berjumlah 7 siswa, siswa yang memperoleh nilai baik (B) berjumlah 10 siswa dan siswa yang memperoleh nilai sangat baik (A) hanya 5 siswa. Hasil ini mengindikasikan bahwa mayoritas siswa masih menghadapi kesulitan dalam menguasai praktik, khususnya pada pembuatan hasil praktik *bitterballen*.

Hal tersebut didukung oleh hasil wawancara dengan guru pengampu mata pelajaran Pengolahan Penyajian Makanan, yang mengidentifikasi beberapa kendala utama yang dihadapi siswa selama praktik. Beberapa kesalahan yang sering terjadi yaitu adonan yang terlalu basah dan kebiasaan membolak-balik adonan saat proses penggorengan. Kedua faktor ini sangat mempengaruhi hasil akhir produk, sehingga menyebabkan *bitterballen* pecah saat proses penggorengan dan *rogout* yang terlalu basah menyebabkan *bitterballen* tidak berbentuk bulat sempurna setelah digoreng.

Kondisi ini menunjukkan bahwa proses pembelajaran masih memerlukan perbaikan, terutama dalam penguasaan konsep dan keterampilan siswa dalam praktik pembuatan Appetizer.

Dari data hasil observasi di atas diketahui bahwa nilai siswa masih cenderung rendah, hal ini terjadi karena terdapat faktor eksternal dan internal, yang termasuk faktor eksternal yaitu guru, mata pelajaran, keluarga, teman, lingkungan dan internet. Sedangkan yang termasuk faktor internal yaitu keadaan fisik atau jasmani siswa, kecerdasan atau intelegasi siswa dan bakat minat serta motivasi belajar siswa. Pada penelitian ini yang termasuk faktor eksternal yaitu internet, yang dimana internet yang dimaksud adalah penggunaan internet bidang kuliner dan faktor internal yaitu motivasi belajar siswa.

Motivasi belajar merupakan salah satu faktor yang turut menentukan keefektifan dalam pembelajaran. Seorang peserta didik akan belajar dengan baik apabila ada faktor pendorongnya yaitu motivasi belajar. Peserta didik akan belajar sungguh-sungguh jika memiliki motivasi belajar yang tinggi. Motivasi belajar mempunyai peranan penting dalam memberi rangsangan, semangat dan rasa senang dalam belajar sehingga yang mempunyai motivasi tinggi mempunyai energi yang banyak untuk melaksanakan proses pembelajaran (Hapsara et al., 2023).

Adanya motivasi belajar yang kuat membuat siswa belajar dengan tekun yang pada akhirnya terwujud dalam hasil belajar siswa tersebut. Oleh karena itulah motivasi belajar hendaknya diterapkan pada diri siswa agar dengan senang hati siswa akan mengikuti materi pelajaran yang diajarkan oleh guru di sekolah. Motivasi belajar siswa bisa muncul disebabkan oleh dua faktor yaitu faktor

ekstrinsik dan faktor intrinsik. Kedua faktor ini diakibatkan oleh stimulus, sehingga seseorang memiliki keinginan untuk belajar dengan lebih aktif serta bergairah. Aspek intrinsik berbentuk minat dan kemampuan kognitif siswa, minat dalam belajar merupakan dorongan internal yang membuat siswa tertarik dan ingin belajar lebih lanjut tentang suatu topik atau materi. Sebaliknya aspek ekstrinsik adalah terdapatnya penghargaan atau tujuan belajar dan lingkungan pembelajaran. Hal ini dapat memberikan dorongan yang signifikan bagi siswa untuk mampu memahami materi secara mendalam (Rachmawati, 2023).

Di sisi lain, perkembangan teknologi dan era digital telah menciptakan banyak peluang untuk mendukung proses pembelajaran, salah satunya internet. Internet merupakan kependekan dari interconnected networking yaitu “sebuah rangkaian komputer yang terhubung satu sama lain”. Menurut Madcoms, internet diartikan sebagai jaringan komputer yang luas dan mendunia, yaitu menghubungkan pemakai komputer dari suatu negara ke negara lain di seluruh dunia, yang di dalamnya terdapat berbagai sumber daya informasi dari mulai yang statis hingga yang dinamis dan interaktif. Tidak dipungkiri lagi bahwa internet sangat bermanfaat bagi siswa, sebagai jembatan penghubung antara dunia pendidikan dengan teknologi informasi, memudahkan untuk mendapatkan informasi yang dibutuhkan baik itu untuk menyelesaikan tugas yang diberikan oleh guru dan untuk menambah wawasan serta pengetahuan siswa (Ramadhan et al., 2022).

Internet bidang kuliner merupakan platform atau ruang online yang memungkinkan siswa untuk berbagi, mencari dan menemukan berbagai informasi

terkait hidangan makanan, resep, mempelajari teknik memasak, menemukan inspirasi masakan dan berbagi pengalaman kuliner. Penggunaan internet bidang kuliner di sekolah menunjang efektivitas kegiatan belajar siswa. Berbagai jenis layanan internet bidang kuliner, seperti media sosial, blog, dan situs resep online, memungkinkan siswa untuk mengakses informasi kuliner dengan mudah dan cepat. Manfaat internet bidang kuliner juga dapat dirasakan dalam bentuk peningkatan pengetahuan dan keterampilan kuliner siswa, serta motivasi belajar yang lebih tinggi. Penggunaan internet bidang kuliner dapat mempengaruhi hasil praktek siswa, termasuk dalam praktik pembuatan *Bitterballen* agar mendapatkan hasil yang maksimal (Hartatik, 2022).

Berdasarkan hal tersebut maka perlu dilakukan penelitian yang berjudul “Hubungan Penggunaan Internet Bidang Kuliner Dan Motivasi Belajar Dengan Hasil Praktik Appetizer di SMK Negeri 1 Beringin”.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, maka yang menjadi identifikasi masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Kurangnya kemampuan siswa pada praktik pengolahan Appetizer.
2. Rendahnya pemahaman siswa dalam menggunakan internet bidang kuliner untuk meningkatkan keterampilan praktik *Appetizer*.
3. Kurangnya motivasi belajar siswa untuk meningkatkan hasil praktik *Appetizer*.
4. Rendahnya hasil praktik siswa dalam mengolah *Appetizer*.

5. Belum adanya penelitian yang secara spesifik mengkaji hubungan penggunaan internet bidang kuliner dan motivasi belajar dengan hasil praktek appetizer.

1.3 Pembatasan Masalah

Pembatasan masalah dalam penelitian adalah :

1. Penggunaan internet bidang kuliner dibatasi dengan Durasi, Frekuensi, Perhatian dan Penghayatan.
2. Motivasi belajar dibatasi pada 1) adanya minat dan keinginan berhasil, 2) adanya dorongan dan kebutuhan dalam belajar, 3) adanya harapan dan cita-cita masa depan, 4) adanya penghargaan dalam belajar, 5) adanya kegiatan yang menarik dalam belajar, dan 6) adanya lingkungan belajar yang kondusif.
3. Hasil praktek *Appetizer* dibatasi pada *Hot Appetizer* yaitu *Bitterballen*.
4. Subjek penelitian dibatasi pada siswa kelas XI Kuliner II SMK Negeri 1 Beringin.

1.4 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana penggunaan internet bidang kuliner siswa kelas XI Kuliner II SMK Negeri 1 Beringin ?
2. Bagaimana motivasi belajar siswa kelas XI Kuliner II SMK Negeri 1 Beringin?

3. Bagaimana hasil praktik *Appetizer* siswa kelas XI Kuliner II SMK Negeri 1 Beringin?
4. Bagaimana hubungan penggunaan internet bidang kuliner dengan hasil praktek *Appetizer* siswa kelas XI Kuliner II SMK Negeri 1 Beringin ?
5. Bagaimana hubungan motivasi belajar dengan hasil praktek *Appetizer* siswa kelas XI Kuliner II SMK Negeri 1 Beringin ?
6. Bagaimana hubungan penggunaan internet bidang kuliner dan motivasi belajar dengan hasil praktek *Appetizer* siswa kelas XI Kuliner II SMK Negeri 1 Beringin ?

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui :

1. Penggunaan internet bidang kuliner pada siswa kelas XI Kuliner II SMK Negeri 1 Beringin.
2. Motivasi belajar siswa kelas XI Kuliner II SMK Negeri 1 Beringin.
3. Hasil praktek *Appetizer* siswa kelas XI Kuliner II SMK Negeri 1 Beringin.
4. Hubungan penggunaan internet bidang kuliner dengan hasil praktek *Appetizer* siswa kelas XI Kuliner II SMK Negeri 1 Beringin.
5. Hubungan motivasi belajar siswa dengan dengan hasil praktek *Appetizer* siswa kelas XI Kuliner II SMK Negeri 1 Beringin.
6. Hubungan penggunaan internet bidang kuliner dan motivasi belajar dengan hasil praktek *Appetizer* siswa kelas XI Kuliner II SMK Negeri 1 Beringin.

1.6 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan bermanfaat untuk lebih baik lagi dalam pembelajaran agar mencapai hasil yang memuaskan. Sebagai bahan masukan dan evaluasi pembenahan dalam proses pembelajaran dan pentingnya pengetahuan bahan makanan kontinental sehingga dapat meningkatkan hasil belajar yang lebih baik. Guru sebagai pembimbing siswa dalam proses pembelajaran untuk lebih mengarahkan siswa menggunakan internet sebagai media belajar, dan juga hasil penelitian ini dapat memberikan kontribusi atau informasi dalam perkembangan dunia pendidikan. Serta sebagai bahan kajian referensi bagi peneliti lainnya.

