

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Pendidikan merupakan salah satu faktor penting dalam meningkatkan kualitas sumber daya manusia dan memajukan suatu bangsa. Melalui pendidikan, manusia dapat mengembangkan potensi dirinya secara optimal, baik dalam aspek pengetahuan, keterampilan, maupun sikap. Pendidikan tidak hanya bertujuan untuk mencerdaskan kehidupan bangsa tetapi juga mempersiapkan generasi muda agar mampu bersaing di dunia kerja yang terus berkembang seiring dengan kemajuan teknologi dan informasi (Wibowo, S. 2022).

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan bagian dari sistem pendidikan nasional yang bertujuan untuk mempersiapkan siswa dengan keterampilan dan pengetahuan yang sesuai dengan kebutuhan dunia kerja, serta mampu mengembangkan potensi diri dan beradaptasi dengan perkembangan teknologi (Nur, 2022). Siswa yang telah lulus dari Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) diharapkan mampu untuk menjadi pekerja dengan keterampilan dan pengetahuan yang memadai (Prastiani, D. 2022). Salah satu Lembaga Pendidikan yang menggunakan hasil praktik untuk mendukung siswa dalam memperoleh hasil belajar yang baik adalah SMK Negeri 1 Pantai Labu.

SMK Negeri 1 Pantai Labu merupakan salah satu sekolah yang berlokasi di Desa Durian, Kecamatan Pantai Labu, Kabupaten Deli Serdang terdiri dari jurusan Kuliner, Teknik Komputer Jaringan, Rekayasa Perangkat Lunak, Permesinan, Usaha Perjalanan Wisata dan Agribisnis. SMK Negeri 1 Pantai Labu

merupakan sekolah yang memiliki program keahlian yaitu Kuliner. Dalam pelaksanaannya, SMK berfokus pada penguasaan keterampilan praktik yang mendukung kemampuan siswa agar siap bekerja. Salah satu mata pelajaran yang dipelajari di jurusan kuliner adalah pengolahan kue Indonesia. Pada mata pelajaran ini, siswa diharapkan mampu melakukan praktik membuat kue Indonesia berbahan dasar tepung ketan dengan isian kacang hijau. Melalui praktik ini, siswa diajarkan bagaimana cara dan teknik yang baik dalam mengolah kue agar menghasilkan produk yang berkualitas.

Kue tradisional Indonesia merupakan salah satu warisan budaya kuliner yang memiliki nilai historis dan sosial yang tinggi. Kue-kue tersebut tidak hanya menjadi bagian dari konsumsi sehari-hari, tetapi juga memiliki makna simbolik dalam berbagai acara adat, keagamaan, dan sosial masyarakat. Menurut Dewi & Lestari (2023), kue tradisional Indonesia mencerminkan kekayaan bahan pangan lokal dan kearifan budaya yang diwariskan secara turun-temurun. Salah satu jenis kue tradisional yang populer adalah onde-onde, yang dikenal memiliki cita rasa manis dengan tekstur lembut serta taburan wijen di permukaannya.

Onde-onde adalah sejenis kue sejenis kue jajanan pasar yang populer di Indonesia. Kue ini sangat terkenal di daerah Mojokerto yang disebut sebagai kota onde-onde sejak zaman Majapahit. Onde-onde dapat ditemukan di pasar tradisional maupun dijual di pedagang kaki lima. Onde-onde juga populer di Indonesia maupun di luar negeri. Onde-onde adalah kue tradisional berbentuk bulat yang biasanya terbuat dari adonan tepung ketan, berisi pasta kacang hijau

dan seluruh permukaannya dilapisi oleh taburan wijen. Ketika digoreng onde – onde memiliki tekstur renyah diluar namun lembut didalam (Wibowo, S 2022)

Kesulitan dalam melakukan praktek pembuatan kue Indonesia juga sering dialami oleh siswa. Kurangnya pemahaman siswa terhadap teknik dan proses pembuatan kue menjadi salah satu faktor utama yang dianggap menyebabkan rendahnya hasil praktek. Faktor ini disebabkan oleh kurangnya pemahaman konseptual dan praktik yang seharusnya diperoleh melalui pembelajaran disekolah maupun dari dukungan orang tua di rumah. Kemampuan pemahaman konsep merupakan kemampuan untuk memahami secara mendalam suatu konsep dengan memberdayakan pikiran yang logis, kritis, dan inovatif serta mampu mempertanggung jawabkan suatu konsep (Giawa et al., 2022).

Berdasarkan hasil observasi di SMK Negeri 1 Pantai Labu (Februari 2025). Dengan guru pengampu mata pelajaran kue Indonesia, menyatakan pada saat siswa kelas XI SMK Negeri 1 Pantai Labu praktek membuat Kue Indonesia tahun ajaran 2023- 2024 masih terdapat siswa yang memperoleh nilai rata-rata di bawah KKTP (Kriteria Ketercapaian Tujuan Pembelajaran). KKTP yang ditetapkan di SMK Negeri 1 Pantai Labu adalah 75. Sebanyak 2 siswa mendapatkan kategori nilai A (6,67%), Sebanyak 6 siswa mendapatkan kategori nilai B (20%), Sebanyak 9 siswa mendapatkan kategori nilai C (30%) dan sebanyak 13 siswa mendapat kategori nilai D (43,33%). Dari data tersebut maka diketahui bahwa 17 siswa mencapai standar KKTP (56,67%), dan 13 siswa belum mencapai KKTP (43,33%). Menurut data dari hasil praktik sebelumnya, nilai akhir siswa belum tercapai dengan baik dapat dilihat dari proses pembuatan kue

Indonesia dimana masih terdapat kegagalan karena kurangnya pemahaman siswa dalam menguasai teknik dasar, baik itu menakar bahan makanan maupun teknik pembuatan kue tersebut. Salah satu kue Indonesia yang berbahan tepung ketan adalah onde – onde. Dalam pembuatan kue onde – onde masih terdapat kegagalan dari proses pembuatan kue onde – onde dengan isian kumbu kacang hijau, diantaranya dapat di lihat dari adonan kulit yang pecah ketika digoreng, lapisan wijen yang mudah lepas ketika digoreng, onde- onde kempes setelah digoreng dikarenakan suhu api terlalu panas dan isian yang terlalu sedikit, warna onde-onde kecoklatan karena api terlalu besar, dan isian bocor keluar pada saat digoreng.

Praktek kue Indonesia yang menjadi salah satu bagian penting dalam pembelajaran kuliner sering kali tidak dikuasai dengan baik oleh siswa. Hal ini disebabkan oleh beberapa faktor diantaranya faktor eksternal dan faktor internal. Faktor internal yang sering dijumpai yaitu, kurangnya dukungan dari orang tua dan kemandirian dalam belajar (Nining, 2023).

Kurangnya dukungan orang tua dapat ditandai oleh banyaknya siswa yang kurang minat dalam pembelajaran karena tidak adanya dukungan dari orang tua. Penyebab utamanya dikaitkan dengan kurangnya perhatian dan dukungan dari orang tua yang diterima oleh siswa selama proses belajar baik dalam bentuk motivasi, fasilitas maupun pendampingan selama kegiatan praktek. Siswa juga sering mengabaikan materi yang disampaikan guru karena saat dirumah ia tidak pernah ditanya bagaimana aktivitasnya disekolah. Kurangnya kemandirian siswa dapat ditandai oleh banyaknya siswa yang sibuk berbicara dengan siswa lain,

sering keluar masuk kelas praktik, mengganggu teman dan tidak fokus dalam kegiatan praktik serta selalu meminta bantuan kepada teman pada saat praktik karena belum menaruh mandiriya dalam kegiatan yang sedang berlangsung. Untuk menciptakan kue onde - onde yang sempurna siswa harus mempunyai kemandirian belajar (Nadiah dan Amanda, 2023).

Berdasarkan hal tersebut, maka dilakukan penelitian dengan judul **“Hubungan Dukungan Orang Tua dan Kemandirian Belajar dengan Hasil Praktek Kue Indonesia Di SMK Negeri 1 Pantai Labu”**.

1.2. Identifikasi Masalah

Identifikasi masalah dalam penelitian ini sebagai berikut :

1. Rendahnya dukungan orang tua.
2. Kurangnya kemandirian belajar siswa
3. Rendahnya pengetahuan siswa mengenai pengolahan kue Indonesia berbahan dasar tepung ketan dengan isian kacang hijau.
4. Rendahnya kreatifitas penyajian pada hasil praktek kue Indonesia
5. Rendahnya hasil praktek siswa dalam membuat kue Indonesia.

1.3. Pembatasan Masalah

Adapun batasan masalah dalam penelitian ini :

1. Dukungan orang tua dibatasi pada membangun komunikasi, mendidik kreatif dan rekreatif, memenuhi kebutuhan belajar, memberikan bimbingan dan arahan.

2. Kemandirian belajar dibatasi pada memiliki motivasi, percaya diri, disiplin, inisiatif, dan tanggung jawab.
3. Hasil praktek siswa dibatasi pada pembuatan kue Indonesia berbahan dasar tepung ketan dengan isian kacang hijau yakni onde onde.
4. Subjek penelitian dibatasi dengan siswa kelas XI Tata Boga di SMK Negeri 1 Pantai Labu.

1.4. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut :

1. Bagaimana dukungan orang tua siswa?
2. Bagaimana kemandirian belajar siswa
3. Bagaimana hasil praktek kue Indonesia siswa?
4. Bagaimana hubungan dukungan orang tua dengan hasil praktek kue Indonesia?
5. Bagaimana hubungan kemandirian belajar dengan hasil praktek kue Indonesia?
6. Bagaimana hubungan dukungan orang tua dan kemandirian belajar dengan hasil praktek kue Indonesia?

1.5. Tujuan Penelitian

Tujuan dalam penelitian ini untuk mengetahui :

1. Dukungan orang tua siswa.
2. Kemandirian Belajar siswa.

3. Hasil praktek kue Indonesia siswa.
4. Hubungan dukungan orang tua dengan hasil praktek kue Indonesia.
5. Hubungan kemandirian belajar dengan hasil praktek kue Indonesia
6. Hubungan dukungan orang tua dan kemandirian belajar dengan hasil praktek kue Indonesia

1.6. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan pemahaman positif yang lebih baik terhadap ilmu pendidikan khususnya pendidikan tata boga, dan bagi guru dapat memberikan pemahaman yang lebih baik kepada guru tentang faktor-faktor yang dapat mempengaruhi hasil praktik siswa, dan bagi siswa dapat membantu siswa mengenali dampak dari dukungan orang tua dan kemandirian belajar bagi mereka dalam pembelajaran. Bagi peneliti dapat menjadi landasan untuk penelitian lebih lanjut tentang strategi pengajaran yang lebih adaptif sesuai dengan tentang bagaimana dukungan orang tua dan kemandirian belajar berhubungan dengan hasil praktik pembuatan kue Indonesia di SMK Negeri 1 Pantai Labu.