

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pendidikan adalah upaya sadar dan terencana untuk menciptakan suasana pembelajaran dan pembelajaran yang menyenangkan, di mana siswa secara aktif mengembangkan kekuatan spiritual agama, pengendalian diri, kepribadian, kecerdasan, kepribadian yang mulia, dan kemungkinan keterampilan yang dibutuhkan bagi masyarakat. (Pristiwanti dan Badariah 2022). Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) adalah lembaga pendidikan formal di tingkat menengah yang bertujuan untuk mempersiapkan siswa memiliki keterampilan dan keahlian khusus sesuai dengan kebutuhan dunia kerja. Siswa dilatih untuk tidak hanya belajar teori, tetapi juga untuk memperoleh keterampilan secara langsung melalui kegiatan praktik sesuai jurusan masing-masing.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) diharapkan mampu menerapkan strategi pembelajaran yang efektif dan relevan agar dapat menciptakan sumber daya manusia yang berkualitas dan siap bersaing di dunia kerja. Salah satu sekolah yang diharapkan dapat meningkatkan sumber daya manusia yang berkualitas yaitu SMK Pariwisata Imelda Medan. Pengolahan makanan dan minuman adalah salah satu pembelajaran yang dapat melatih keterampilan peserta didik. Pada pengolahan makanan dan minuman terdapat capaian pembelajaran salah satunya adalah pengolahan kue Tradisional.

Menurut Waluyo, Sari, dan Rahayudi (2021) kue tradisional memiliki kekayaan cita rasa, teknik, dan karakteristik bahan khas nusantara. Kue-kue ini beragam dengan cita rasa yang unik, mulai dari tekstur, aroma, hingga bentuk yang

mengekspresikan kearifan lokal dan tradisi masyarakat. Salah satu bahan utama dalam banyak kue tradisional adalah tepung terigu.

Menurut Raihan dan Makkiyah (2024), tepung terigu merupakan bubuk halus yang diperoleh dari penggilingan biji gandum dan menjadi bahan utama dalam pembuatan berbagai produk makanan. Salah satu kue tradisional yang menggunakan bahan dasar dari tepung terigu adalah kue Talam.

Kue talam adalah kue tradisional khas Indonesia, khususnya Betawi, yang berjenis kue basah. Kue talam memiliki tekstur yang kenyal dan lengket serta rasa manis legit, yang menggambarkan filosofi hubungan antar manusia yang erat dan penuh kekerabatan (Maharani dan Gusnadi, 2024).

Dalam proses pembuatannya sering kali ditemukan kegagalan teknis yang berdampak pada kualitas produk akhir, tekstur kue talam menjadi kurang optimal seperti terlalu lembek atau keras, hal ini sering disebabkan oleh perbandingan tepung terigu dan bahan lain yang tidak tepat serta proses pengukusan yang kurang baik. Pengukusan yang terlalu lama atau suhu pengukusan yang tidak sesuai dapat menyebabkan kue talam menjadi keras atau retak, kesalahan dalam tahapan pencampuran bahan dan pengukusan dapat mengakibatkan lapisan talam tidak menyatu dengan baik, kurangnya proses penyaringan adonan dapat mempengaruhi kualitas kue talam (Astiana dan Mahatiarani, 2024).

Berdasarkan informasi dari hasil observasi penulis pada tanggal 25 Agustus 2025 di SMK Swasta Pariwisata Imelda Medan, bahwa hasil praktik pengolahan tepung terigu pada mata pelajaran pengolahan Kue Tradisional T.A 2024/2025 memiliki Kriteria Ketercapaian Tujuan Pembelajaran (KKTP) 80, dari 57 siswa

hanya terdapat 3 (5,2%) siswa yang mendapat nilai A, 9 (15,8%) siswa yang mendapat nilai B, 12 (21,1%) siswa yang mendapat nilai C, dan 33 (57,9%) siswa yang mendapat nilai D. Dimana 42,1% siswa memperoleh nilai diatas KKTP dan 57,9% siswa memperoleh nilai dibawah KKTP.

Berdasarkan hasil wawancara dengan guru, penyebab kegagalan peserta didik dalam praktik kue tradisional dari tepung terigu pada pembuatan kue talam yaitu perbandingan tepung terigu dan santan yang tidak tepat menyebabkan tekstur menjadi keras atau tidak lembut. Untuk mengatasi hal tersebut perlu ditelusuri faktor yang mempengaruhi hasil praktik.

Menurut Parni (2020), hasil praktik dipengaruhi oleh faktor eksternal. Adapun faktor eksternal yang memengaruhi hasil praktik salah satunya adalah dukungan dari orang tua. Dukungan orang tua mencakup perhatian, motivasi, menyediakan fasilitas pembelajaran di rumah, berpartisipasi dalam proses pendidikan dan dukungan finansial untuk praktik. Dengan dukungan yang baik dari orang tua, siswa cenderung lebih termotivasi, percaya diri, dan memiliki cara yang memadai untuk mengembangkan keterampilan praktik mereka.

Hal serupa ditegaskan oleh Saputri, Fadhilaturrahmi, dan Fauziddin (2022), yang menekankan pentingnya keterlibatan keluarga sebagai salah satu pilar keberhasilan pendidikan, terutama dalam konteks pendidikan vokasi. Siswa SMK yang menerima dukungan emosional dan logistik dari orang tua mereka telah menunjukkan hasil praktik yang lebih baik.

Selain pada faktor eksternal, faktor internal juga mengambil andil dalam mempengaruhi hasil praktik. Untuk mendapatkan hasil praktik yang baik, siswa

harus memiliki pengetahuan yang cukup tentang bahan dan teknik pengolahan. Siswa yang memiliki pemahaman yang baik tentang bahan, karakteristik, dan cara pengolahan bahan makanan cenderung lebih siap dan mampu menghasilkan praktik yang berkualitas (Isini, *et al* 2025).

Menurut Ritma, Rita, dan Muayyad (2024), bahan makanan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati, baik yang telah diolah maupun belum diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan untuk dikonsumsi oleh manusia. Pengetahuan bahan makanan yang baik memungkinkan siswa memahami karakteristik, teknik pengolahan, dan penggunaan bahan secara tepat sehingga praktik pengolahan makanan dapat dilakukan dengan benar.

Berdasarkan hal tersebut maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian ini dengan judul **“Hubungan Pengetahuan Bahan Makanan dan Dukungan Orang Tua dengan Hasil Praktik Kue Tradisional dari Tepung Terigu di SMK Swasta Pariwisata Imelda Medan”**

1.2 Identifikasi Masalah

Identifikasi masalah dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Rendahnya pengetahuan bahan makanan siswa dalam praktik kue tradisional dari tepung terigu.
2. Rendahnya dukungan orang tua dalam praktik kue tradisional dari tepung terigu.
3. Rendahnya nilai hasil praktik kue tradisional dari tepung terigu.
4. Rendahnya pengetahuan bahan makanan dan dukungan orang tua dalam hasil praktik kue tradisional dari tepung terigu.

5. Kurangnya keterampilan dan pengalaman siswa dalam mengolah kue tradisional dari tepung terigu menjadi produk yang berkualitas.

1.3 Batasan Masalah

Batasan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Pengetahuan bahan makanan dibatasi pada aspek pengertian bahan makanan, jenis bahan makanan, pemilihan bahan makanan, dan penyimpanan bahan makanan.
2. Dukungan orang tua dibatasi pada dukungan instrumental, dukungan emosional, dukungan penghargaan, dan dukungan informasi.
3. Hasil praktik kue tradisional dari tepung terigu dibatasi pada pembuatan kue talam.
4. Subjek penelitian yaitu siswa kelas XI SMK Swasta Pariwisata Imelda Medan.

1.4 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian sebagai berikut:

1. Bagaimana pengetahuan bahan makanan siswa kelas XI Tata Boga SMK Pariwisata Imelda Medan?
2. Bagaimana dukungan orang tua siswa kelas XI Tata Boga SMK Pariwisata Imelda Medan?
3. Bagaimana hasil praktik kue tradisional dari tepung terigu siswa kelas XI Tata Boga SMK Pariwisata Imelda Medan?
4. Bagaimana hubungan pengetahuan bahan makanan dengan hasil praktik kue tradisional dari tepung terigu siswa kelas XI Tata Boga SMK Pariwisata

Imelda Medan?

5. Bagaimana hubungan dukungan orang tua dengan hasil praktik kue tradisional dari tepung terigu siswa kelas XI Tata Boga SMK Pariwisata Imelda Medan?
6. Bagaimana hubungan pengetahuan bahan makanan dan dukungan orang tua dengan hasil praktik kue tradisional dari tepung terigu siswa kelas XI Tata Boga SMK Pariwisata Imelda Medan?

1.5 Tujuan Masalah

Tujuan dalam penelitian ini untuk mengetahui:

1. Untuk mengetahui pengetahuan bahan makanan siswa kelas XI Tata Boga SMK Pariwisata Imelda Medan.
2. Untuk mengetahui dukungan orang tua siswa kelas XI Tata Boga SMK Pariwisata Imelda Medan.
3. Untuk mengetahui hasil praktik kue tradisional dari tepung terigu siswa kelas XI Tata Boga SMK Pariwisata Imelda Medan.
4. Untuk mengetahui hubungan pengetahuan bahan makanan dengan hasil praktik kue tradisional dari tepung terigu siswa kelas XI Tata Boga SMK Pariwisata Imelda Medan.
5. Untuk mengetahui hubungan dukungan orang tua dengan hasil praktik kue tradisional dari tepung terigu siswa kelas XI Tata Boga SMK Pariwisata Imelda Medan.
6. Untuk mengetahui hubungan pengetahuan bahan makanan dan dukungan orang tua dengan hasil praktik kue tradisional dari tepung terigu siswa kelas

XI Tata Boga SMK Pariwisata Imelda Medan.

1.6 Manfaat Masalah

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi pembaca dalam mengembangkan ilmu pengetahuan. Sebagai masukan bagi guru untuk lebih meningkatkan kreativitas dalam usaha pembenahan untuk pembelajaran. Penelitian ini juga bermanfaat untuk meningkatkan kesadaran siswa bahwa pentingnya mempelajari tentang bahan makanan serta dukungan orang tua pada pembelajaran.

