

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Pendidikan merupakan jalan penghubung dalam mencari ilmu untuk menata masa depan, sebagaimana rencana pemerintah yaitu wajib belajar 9 tahun (Fajari et al., 2022). Hal ini sesuai dengan Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 tahun 2003 mengenai Sistem Pendidikan Nasional pasal 1 ayat 1, menyebutkan bahwa “Pendidikan adalah usaha sadar dan terencana untuk mewujudkan suasana belajar agar siswa secara aktif mengembangkan potensi dirinya untuk memiliki kekuatan spiritual keagamaan, pengendalian diri, kecerdasan, akhlak mulia, kepribadian dan keterampilan, masyarakat, bangsa dan juga negara”.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan lembaga pendidikan formal sebagai salah satu penentu dalam menyiapkan lulusan yang siap kerja di dunia industri (Soleh et al., 2023). Salah satu Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) yang ada di Medan yaitu SMK Telkom 2 Medan dengan bidang studi yang semakin digemari yaitu jurusan Tata Boga, di mana siswa mendapatkan pelajaran tentang berbagai jenis keterampilan praktis, unik, dan menarik terutama di bagian *pastry*, seiring dengan perkembangan industri kuliner di Indonesia.

Pastry adalah salah satu mata pelajaran dalam seni kuliner yang menekankan pada keterampilan dalam menyiapkan cake dan dessert dengan memperhatikan teknik, rasa, dan penyajian produk. Salah satu produk pastry yang dipelajari yaitu bolu gulung dari materi *sponge cake*. *Sponge cake* adalah jenis kue yang memiliki tekstur lembut dan elastis serta memerlukan ketelitian dalam

pemilihan bahan, teknik pengolahan adonan, pengaturan suhu pemanggangan, dan keterampilan menggulung. *Sponge cake* memiliki berbagai macam warna, bentuk, dan perubahan yang dapat membuatnya menarik, seperti bolu gulung. Bolu gulung dikatakan unik karena memiliki bentuk yang digulung dengan berbagai isian salah satunya yaitu selai (Suliasti et al., 2023). Keberhasilan membuat bolu gulung tidak hanya dilihat dari penguasaan teori tetapi juga keterampilan praktek siswa sehingga pelajaran pastry khususnya bolu gulung penting untuk meningkatkan kualitas hasil praktek siswa.

Keaktifan belajar adalah aspek penting dari proses pembelajaran dan secara langsung mempengaruhi hasil belajar, salah satunya yaitu keterampilan praktek *pastry*. Keaktifan belajar meliputi aspek keterlibatan kognitif, emosional, dan psikomotorik selama pembelajaran. Keaktifan belajar ini menjadi indikator utama keberhasilan siswa dalam menguasai keterampilan praktek yang terampil dan membutuhkan pelatihan intensif (Busa, 2023).

Perhatian guru berpengaruh positif terhadap peningkatan prestasi siswa (Sudarto et al., 2022). Kualitas hasil dari praktek *pastry* tidak hanya dipengaruhi oleh kemampuan praktek siswa, tetapi juga dipengaruhi oleh berbagai faktor lain, seperti keaktifan siswa dalam belajar dan perhatian yang diberikan oleh guru. Guru yang memberikan perhatian lebih kepada siswa, baik melalui bimbingan, feedback, maupun dukungan semangat, dapat membantu siswa untuk lebih memahami materi dan meningkatkan keterampilan praktek mereka. Dalam praktek *pastry* perhatian guru dapat terlihat dari cara guru mengawasi proses belajar siswa di kelas, proses

praktek siswa, memberikan instruksi yang jelas, dan menciptakan suasana belajar yang mendukung.

Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan penulis, SMK Telkom 2 Medan sangat memperhatikan kualitas sistem pembelajaran yang digunakan. Namun demikian, saat ini masih terdapat siswa yang kurang menguasai praktek pengolahan produk *pastry*. Berdasarkan data hasil praktek siswa pada Tahun Ajaran 2024/2025 dengan nilai KKTP (kriteria Ketercapaian Tujuan Pembelajaran) yang ditetapkan pada mata pelajaran *pastry* adalah 80. Berdasarkan data tersebut diperoleh nilai kategori A (90-100) sebesar 27 persen, memperoleh nilai kategori B (80-9=89) sebesar 22 persen, memperoleh nilai kategori C (70-79) sebesar 20 persen, dan memperoleh nilai kategori D (70) sebesar 31 persen. Nilai yang diperoleh siswa tersebut tuntas semua setelah melakukan remedial. Hal ini terlihat dari hasil praktek *pastry* siswa yang belum memenuhi kriteria bolu gulung yang baik seperti memiliki tekstur yang berserat, patah saat menggulung, dan hasil gulungan yang lengket di kertas. Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan dengan salah satu guru mata pelajaran *pastry* di SMK Telkom 2 Medan, sebagian siswa kurang aktif pada saat melakukan praktek. Seperti tidak bertanya saat kurang memahami cara membuatnya, tidak mengikuti arahan yang diberikan sebelum memulai praktek, dan susah mengaplikasikan apa yang sudah di ajarkan. Dari hasil observasi dan wawancara tersebut diketahui bahwa kurang aktifnya siswa menjadi penyebab kegagalan dalam pelaksanaan praktek.

Berdasarkan hal tersebut, maka perlu dilakukan penelitian untuk melihat hubungan keaktifan belajar dan perhatian guru dengan hasil praktek *pastry*,

khususnya pada pembuatan bolu gulung. Setelah melakukan observasi dan wawancara dengan guru maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian, dengan judul “**Hubungan Keaktifan Belajar Dan Perhatian Guru Dengan Hasil Praktek *Pastry* SMK Telkom 2 Medan**”.

1.2 Identifikasi Masalah

Identifikasi masalah dalam penelitian ini sebagai berikut.

1. Rendahnya kemampuan siswa dalam membuat *pastry*
2. Rendahnya hasil praktek siswa
3. Rendahnya rasa percaya siswa
4. Rendahnya keaktifan belajar siswa
5. Rendahnya perhatian guru
6. Rendahnya dukungan guru

1.3 Pembatasan Masalah

Batasan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut.

1. Keaktifan belajar dibatasi pada keaktifan visual, keaktifan lisan, keaktifan mendengarkan, keaktifan menulis, keaktifan emosional.
2. Perhatian guru dibatasi pada memberi contoh, membantu pemecahan masalah, membentuk karakter, memberi motivasi.
3. Hasil praktek *pastry* dibatasi pada pembuatan bolu gulung isi selai blueberry.
4. Subjek penelitian dibatasi pada siswa kelas XI Tata Boga SMK Telkom 2 Medan.

1.4 Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini sebagai berikut.

1. Bagaimana keaktifan belajar siswa?.
2. Bagaimana perhatian guru?.
3. Bagaimana hasil praktek *pastry*?.
4. Bagaimana hubungan keaktifan belajar dengan hasil praktek *pastry*?.
5. Bagaimana hubungan perhatian guru dengan hasil praktek *pastry*?.
6. Bagaimana hubungan keaktifan belajar dan perhatian guru dengan hasil praktek *pastry*?.

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui:

1. Keaktifan belajar siswa.
2. Perhatian guru.
3. Hasil praktek *pastry*.
4. Hubungan keaktifan belajar dengan hasil praktek *pastry*.
5. Hubungan perhatian guru dengan hasil praktek *pastry*.
6. Hubungan keaktifan belajar dan perhatian guru dengan hasil praktek *pastry*.

1.6 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi siswa sebagai bahan masukan sumber referensi. Berguna bagi siswa untuk meningkatkan keaktifan

belajar dan meningkatkan motivasi siswa agar lebih bertanggung jawab selama pembelajaran dan praktek baik secara individu maupun berkelompok sehingga mendapatkan hasil belajar yang optimal. Bagi guru hasil penelitian ini dapat menjadi bahan evaluasi dan masukan dalam meningkatkan perhatian dan strategi pembelajaran agar lebih efektif.

