

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pendidikan adalah usaha dasar 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 keterampilan yang diperlukan dirinya Masyarakat, Bangsa, dan Negara (Aprilia Santika *et al*, 2023). Pendidikan adalah proses yang membantu seseorang berubah dari tidak mengerti menjadi paham sehingga dapat hidup mandiri dan bermanfaat bagi masyarakat (Nurdin, 2024).

Salah satu bagian penting dari sistem pendidikan nasional adalah pendidikan kejuruan, yang diarahkan untuk menyiapkan tenaga kerja terampil. Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) menjadi Lembaga strategis dalam mencetak lulusan yang siap pakai di dunia kerja. Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Sinar Husni 1 BM Labuhan Deli adalah suatu Lembaga formal tingkat menengah yang terdiri dari beragam bidang kejuruan, memiliki materi pembelajaran yang spesifik dan lebih banyak praktik yang disesuaikan dengan kebutuhan kerja yang praktis

Hasil praktik cake dan kue Indonesia merupakan capaian yang diperoleh peserta didik setelah mengikuti kegiatan pembelajaran praktik, yang dapat diukur melalui berbagai indikator seperti kualitas produk yang dihasilkan (meliputi rasa, tekstur, aroma, dan penampilan), kesesuaian dengan standar resep, ketepatan waktu penyelesaian, efisiensi penggunaan bahan, serta tingkat kreativitas dan

inovasi dalam pengembangan produk. Hasil praktik yang baik mencerminkan penguasaan kompetensi yang komprehensif, tidak hanya dalam aspek teknis pembuatan, tetapi juga dalam aspek estetika, sanitasi, dan manajemen produksi. (Wibowo, 2022)

Umbi-umbian merupakan salah satu sumber pangan lokal yang memiliki sumber karbohidrat. Umbi-umbian mengandung zat gizi penting seperti pati, serat pangan, vitamin C, serta mineral yang berfungsi membantu proses metabolisme dan pembentukan energi bagi tubuh. Umbi-Umbian sering dijadikan bahan utama dalam pembuatan cake dan kue Indonesia yang diwariskan secara turun-temurun. (Maulidiyah, 2022). Salah satu contoh produk berbahan dasar umbi-umbian adalah kue mata roda. Produk ini tidak hanya menuntut pemahaman tentang teknik dasar pembuatan kue, tetapi juga keterampilan khusus untuk menciptakan tekstur lembut, warna yang menarik, serta bentuk yang konsisten. Kesalahan dalam proses pamarutan, penggulangan adonan, serta teknik pemotongan akan menyebabkan kegagalan pada akhir produk.

Berdasarkan hasil wawancara dengan guru mata pelajaran produk cake dan kue indonesia di SMK Sinar Husni 1 BM Labuhan Deli, mata pelajaran Produk Cake dan Kue Indonesia terdapat nilai hasil praktik tahun ajaran 2024/2025 kelas XI dari 30 siswa, sebanyak 9,3% memperoleh nilai kategori A, 46,8% memperoleh nilai kategori B, 43,7% memperoleh kategori C. Kriteria keterampilan tujuan pembelajaran (KKTP) yaitu 80, semua siswa memenuhi KKTP namun hanya sedikit siswa dengan hasil nilai memuaskan. Faktor-faktor teknis seperti adonan yang terlalu cair/kental, ketidaktepatan waktu pengukusan, hingga kesalahan

dekorasi turut mempengaruhi hasil praktik. Dibalik itu, terdapat faktor internal dan eksternal yang berperan penting, yaitu keaktifan praktik.

Keaktifan praktik adalah upaya siswa dalam mengembangkan potensi diri melalui serangkaian proses kegiatan praktik untuk mencapai tujuan belajar (Prasetyo dkk, 2022). Keaktifan praktik siswa sendiri adalah kegiatan yang bersifat fisik maupun mental, yaitu berbuat dan berfikir sebagai suatu rangkaian yang tidak dapat dipisahkan. Aktifitas fisik yang berupa siswa giat aktif dengan anggota badan, membuat sesuatu, bermain maupun bekerja. Siswa yang memiliki aktifitas psikis (kejiwaan) jika daya jiwanya bekerja sebanyak-banyaknya atau banyak berfungsi dalam rangka pembelajaran. Realitas di lapangan menunjukkan bahwa keaktifan praktik siswa masih tergolong rendah. Banyak siswa yang cenderung pasif, hanya mendengarkan penjelasan guru tanpa berpartisipasi dalam diskusi, bertanya, atau mengemukakan pendapat (Slameto, 2023).

Berdasarkan paparan latar belakang di atas, observasi kesekolah, dan wawancara terhadap guru maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian, yang berjudul “Hubungan Keaktifan Praktik Siswa dengan Hasil Praktik Cake dan Kue Indonesia di SMKS Sinar Husni 1 BM Labuan Deli”.

1.2 Identifikasi Masalah

Identifikasi masalah dalam penelitian ini, sebagai berikut:

1. Kurangnya keaktifan praktik siswa.
2. Rendahnya hasil praktik cake dan kue tradisional Indonesia
3. Rendahnya keaktifan siswa saat pembelajaran praktik cake dan kue Indonesia
4. Kurangnya inisiatif dalam mencoba Teknik cake dan kue Indonesia

5. Rendahnya hasil belajar siswa mata Pelajaran produk cake dan kue Indonesia

1.3 Pembatasan Masalah

Adapun Batasan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Keaktifan praktik siswa dalam penelitian ini dibatasi pada partisipasi aktif dalam kegiatan pembelajaran, bertanya dan mengemukakan pendapat, Kerjasama dan interaksi dalam kelompok, pemecahan masalah dan penerapan keterampilan belajar, disiplin dan tanggung jawab belajar.
2. Hasil praktik siswa dibatasi pada kemampuan dalam pembuatan kue mata roda pada mata Pelajaran cake dan kue Indonesia.
3. Subjek penelitian dibatasi pada siswa kelas XI SMK Swasta Sinar Husni 1 BM Labuhan Deli tahun ajaran 2024/2025.

1.4 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut;

1. Bagaimana tingkat keaktifan praktik siswa pada mata pelajaran Produk Cake dan Kue Indonesia di SMK Sinar Husni 1 BM Labuhan Deli?
2. Bagaimana hasil praktik siswa dalam pembuatan cake dan kue Indonesia, khususnya kue Mata Roda di SMK Sinar Husni 1 BM Labuhan Deli?
3. Bagaimana hubungan antara keaktifan praktik siswa dengan hasil praktik pembuatan kue Mata Roda di SMK Sinar Husni 1 BM Labuhan Deli?

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui;

1. Untuk mengetahui tingkat keaktifan praktik siswa pada mata pelajaran Produk Cake dan Kue Indonesia di SMK Sinar Husni 1 BM Labuhan Deli.

2. Untuk mengetahui hasil praktik siswa dalam pembuatan cake dan kue Indonesia khususnya kue Mata Roda di SMK Sinar Husni 1 BM Labuhan Deli.
3. Untuk menganalisis hubungan antara keaktifan praktik siswa dengan hasil praktik pembuatan kue Mata Roda pada mata pelajaran Produk Cake dan Kue Indonesia di SMK Sinar Husni 1 BM Labuhan Deli.

1.6 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi berbagai pihak, antara lain:

1. Bagi Siswa, Penelitian ini diharapkan dapat menjadi sarana evaluasi diri bagi siswa untuk menilai tingkat keaktifan dan keterlibatannya dalam proses pembelajaran. Dengan demikian, siswa dapat meningkatkan kemampuan serta motivasi belajar, sehingga mampu mencapai hasil belajar dan keterampilan praktik yang lebih optimal, khususnya dalam pembuatan kue Mata Roda.
2. Bagi Guru dan Sekolah, Hasil penelitian ini dapat menjadi bahan masukan bagi guru dalam mengevaluasi dan mengembangkan strategi pembelajaran yang lebih efektif, menarik, dan berpusat pada siswa. Selain itu, hasil penelitian ini juga dapat membantu sekolah dalam meningkatkan kualitas proses belajar mengajar di bidang kejuruan, terutama pada mata pelajaran Produk Cake dan Kue Indonesia.
3. Bagi Peneliti Selanjutnya, Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan referensi dan kajian bagi peneliti lain yang ingin melakukan penelitian

lanjutan terkait keaktifan praktik dan hasil praktik siswa, khususnya di bidang pendidikan kejuruan atau tata boga.

