

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Masalah

Pendidikan adalah segala sesuatu yang mempengaruhi pertumbuhan, perubahan dan kondisi setiap individu. Perubahan tersebut terlihat dalam pengembangan potensi peserta didik, baik dari aspek pengetahuan, keterampilan, maupun sikap yang dibutuhkan dalam kehidupan sehari-hari. Melalui pendidikan, peserta didik dibimbing agar mampu mengerjakan tugas secara mandiri serta bertanggung jawab terhadap peran dan kewajibannya. Pendidikan memiliki peran penting dalam membentuk sumber daya manusia yang berkualitas dan siap menghadapi tuntutan dunia kerja (Desi Priswanti, dkk 2022).

Salah satu bentuk pendidikan formal yang berperan dalam menyiapkan tenaga kerja terampil adalah Sekolah Menengah Kejuruan (SMK). SMK menyelenggarakan pendidikan kejuruan pada jenjang pendidikan menengah dengan tujuan membekali peserta didik agar menjadi tenaga kerja yang kreatif, mahir, cekatan, serta memiliki kompetensi sesuai dengan bidang keahlian yang dipelajarinya (Shazrena, 2022). SMK Putra Anda Binjai merupakan suatu lembaga pendidikan formal yang memiliki kompetensi keahlian di bidang pariwisata, salah satunya adalah Keahlian Kuliner.

Pada program keahlian Kuliner, salah satu mata pelajaran yang dipelajari oleh siswa adalah Kuliner. Mata pelajaran kuliner memiliki peran penting sebagai dasar dalam meningkatkan keterampilan siswa, khususnya dalam mengolah berbagai jenis makanan dan kue. Pembelajaran kuliner ini juga bertujuan untuk

mempersiapkan siswa agar memiliki kesiapan dalam melaksanakan praktik kerja lapangan serta mampu bersaing di dunia industri pariwisata. Mata pelajaran kuliner mempelajari berbagai jenis olahan kue Indonesia, salah satunya yang berbahan dasar tepung terigu sehingga menuntut siswa untuk memiliki keterampilan praktik yang baik dan hasil kerja yang optimal (Rahmawati, 2022).

Tepung terigu adalah tepung yang dihasilkan dari penggilingan biji gandum (*wheat*). Tepung ini merupakan bahan utama dalam berbagai produk pangan, terutama kue, roti, mi, dan aneka olahan tepung lainnya. Kandungan utama yang membuat tepung terigu berbeda dari tepung lain adalah protein gluten, yaitu zat yang dapat membentuk kekenyalan dan memberikan struktur pada adonan. Tepung terigu adalah bahan utama yang sangat penting dalam pembuatan bolu kukus mekar semangka. Tepung ini memiliki kandungan gluten, yaitu protein yang membuat adonan dapat mengembang dan memiliki bentuk yang stabil. Saat adonan dikocok dan kemudian dikukus, gluten membantu menahan udara dan uap panas sehingga bolu dapat mengembang dengan baik dan menghasilkan bentuk mekar yang menjadi ciri khas bolu kukus. Tepung terigu tidak hanya berfungsi sebagai bahan dasar, tetapi juga dalam menentukan keberhasilan bentuk, tekstur, dan penampilan bolu kukus mekar semangka. Pemilihan tepung terigu yang tepat akan membantu menghasilkan bolu yang lembut, mengembang dengan baik, dan memiliki tampilan yang menarik (Yulianti, 2021).

Untuk mencapai hasil praktik yang maksimal, siswa tidak hanya dituntut menguasai teknik pengolahan tetapi juga memiliki disiplin belajar yang tinggi. Disiplin belajar memiliki peranan penting dalam keberhasilan praktek. Disiplin

belajar merupakan aspek penting dalam pencapaian hasil belajar. Siswa yang disiplin cenderung lebih bertanggung jawab dalam mengikuti proses pembelajaran, aktif selama praktik, dan konsisten dalam meningkatkan kemampuan. Dalam pembelajaran kuliner, disiplin belajar terlihat dari kesiapan siswa membawa alat dan bahan, ketepatan waktu, hingga kebersihan saat praktik (Handayani, 2023).

Selain kedisiplinan belajar siswa, pemanfaatan internet juga memberikan kontribusi besar terhadap keberhasilan pembelajaran di bidang kuliner. Penggunaan internet dalam pembelajaran mudah diakses dengan cepat. Teknologi internet memberikan kemudahan dalam menggali ilmu pengetahuan. Internet dapat membantu siswa untuk mengakses berbagai literatur, referensi ilmu pengetahuan baik melalui google, youtube, facebook, dan instagram (Halim, dkk 2024). Di era digital saat ini, penggunaan internet bidang kuliner telah menjadi bagian integral dari proses pembelajaran dan praktik siswa. Internet menyediakan akses luas terhadap berbagai informasi dan inspirasi kuliner, mulai dari video tutorial memasak, resep inovatif, teknik-teknik baru, hingga tren makanan terkini (Sari dan Basri, 2024).

Akses internet terhadap berbagai sumber belajar memungkinkan siswa untuk belajar secara mandiri dan memperkaya wawasan mereka mengenai proses pengolahan makanan yang benar. Oleh karena itu, penggunaan internet secara efektif dapat menunjang peningkatan hasil praktik. Namun, penggunaan internet juga memiliki tantangan. Tanpa kendali dan tujuan yang jelas, internet bisa menjadi distraksi. Banyak siswa yang justru menghabiskan waktu untuk hiburan, seperti menonton video yang tidak relevan atau bermain media sosial, tanpa memperdalam

materi praktik yang sedang dipelajari (Susanto, 2023).

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara dengan guru mata pelajaran Kuliner di SMK Putra Anda Binjai, diketahui bahwa hasil praktek siswa kelas XI Tahun Ajaran 2024/2025 masih belum optimal. Sebagian besar siswa belum mencapai Kriteria Ketercapaian Tujuan Pembelajaran (KKTP), yaitu 75. Dari 34 siswa terdapat 5,9 persen yang memperoleh nilai kategori A, 58,8 persen yang memperoleh nilai kategori B, dan 35,3 persen yang memperoleh nilai kategori C. Berdasarkan data tersebut masih ada siswa yang memperoleh nilai C padahal sudah beberapa kali dilakukan remedial. Hal ini diduga karena rendahnya disiplin belajar siswa dan rendahnya penggunaan siswa pada internet untuk mencari sumber belajar yang mendukung pembelajaran kuliner. Sehingga pada saat praktek hasil yang diperoleh siswa tidak sesuai standar.

Berdasarkan hal tersebut, maka perlu dilakukan penelitian ini dengan judul **“Hubungan Disiplin Belajar Dan Penggunaan Internet Bidang Kuliner Dengan Hasil Praktek Olahan Tepung Terigu Di SMK Putra Anda Binjai”**.

## **1.2 Identifikasi Masalah**

Identifikasi masalah dalam penelitian ini, sebagai berikut:

1. Rendahnya kemampuan siswa dalam membuat olahan tepung terigu.
2. Kurangnya kemampuan siswa dalam membuat berbagai macam bolu kukus.
3. Rendahnya tata tertib siswa saat praktek.
4. Rendahnya disiplin belajar siswa.
5. Tingginya frekuensi siswa dalam menggunakan internet.
6. Rendahnya penggunaan siswa pada internet bidang kuliner.

### 1.3 Pembatasan Masalah

Batasan masalah pada penelitian ini, sebagai berikut:

1. Disiplin belajar dibatasi pada ketepatan waktu dalam praktek, membiasakan mengikuti aturan praktek, tertib berpakaian saat praktek, dan menggunakan fasilitas praktek.
2. Penggunaan internet dibatasi pada frekuensi, durasi, perhatian, dan penghayatan.
3. Hasil praktik olahan tepung terigu dibatasi pada praktik membuat bolu kukus mekar semangka.
4. Subjek Penelitian adalah siswa kelas XI Tata Boga SMK Putra Anda Binjai.

### 1.4 Rumusan Masalah

Identifikasi masalah pada penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagaimana disiplin belajar siswa?
2. Bagaimana penggunaan siswa tentang internet bidang kuliner?
3. Bagaimana hasil praktik siswa membuat olahan tepung terigu?
4. Bagaimana hubungan antar disiplin belajar dengan hasil praktek siswa membuat olahan tepung terigu?
5. Bagaimana hubungan antar penggunaan internet bidang kuliner dengan hasil praktek siswa membuat olahan tepung terigu?
6. Bagaimana hubungan antar disiplin belajar dan penggunaan internet bidang kuliner dengan hasil praktek olahan tepung terigu pada siswa?

### 1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui:

1. Disiplin belajar pada siswa.
2. Penggunaan siswa tentang internet bidang kuliner.
3. Hasil Praktik siswa membuat olahan tepung terigu.
4. Hubungan disiplin belajar dengan hasil praktek siswa membuat olahan tepung terigu.
5. Hubungan penggunaan internet bidang kuliner dengan hasil praktek siswa membuat olahan tepung terigu.
6. Hubungan disiplin belajar dan penggunaan internet bidang kuliner dengan hasil praktek siswa membuat olahan tepung terigu.

### 1.6 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat dalam upaya meningkatkan mutu pendidikan, meningkatkan sumber daya manusia yang profesional, dan kemajuan sekolah. Sebagai bahan evaluasi dalam pembelajaran untuk meningkatkan hasil belajar, hasil praktik, minat dan aktivitas siswa, serta untuk meningkatkan kesadaran siswa untuk lebih bertanggung jawab dalam mengelola jadwal belajar yang seimbang antara kegiatan hiburan dan kegiatan belajar. Sebagai referensi dan bahan dasar pembelajaran untuk penelitian lebih lanjut.