

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pendidikan merupakan suatu proses penting dalam kehidupan manusia, karena dapat mencerdaskan kehidupan bangsa, membangun bangsa yang bermartabat, serta menghasilkan generasi yang unggul. Pendidikan tidak hanya memberikan pengetahuan tetapi juga membangun sikap, perilaku, dan karakter seseorang sehingga mereka dapat memahami apa yang mereka pelajari. Dengan demikian, hasil dari pengalaman pendidikan tersebut dapat mempengaruhi hasil belajar menjadi lebih baik (Hamdani et al., 2022).

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan lembaga pendidikan formal yang berperan penting dalam mempersiapkan tenaga kerja masa depan yang siap memasuki dunia kerja. Di sekolah, siswa diharapkan memiliki pengetahuan, keterampilan, dan karakter yang tepat untuk mencapai tujuan pendidikan mereka. (Soleh et al., 2023). Dalam pembelajaran program kejuruan terdiri dari pembelajaran teori dan pembelajaran praktik. Hasil praktik adalah bentuk hasil belajar yang didapat melalui proses pengalaman belajar yang dinilai dari pengetahuan, keterampilan dan sikap peserta didik (Soleh, 2023).

Mata pelajaran *bakery* adalah pembelajaran wajib di SMK Negeri 1 Pantai Labu. Materi adonan beragi termasuk salah satu materi penting pada pelajaran *bakery*. Diharapkan siswa dapat menguasai materi adonan beragi tersebut melalui pembelajaran teori dan praktik.

Adonan beragi adalah adonan yang dalam proses pembuatannya

menggunakan ragi. Terdapat berbagai macam produk yang menggunakan ragi sebagai bahan pengembang diantaranya yaitu roti. Bahan pembuatan roti terdiri dari ragi, tepung terigu, dan air serta dibuat dengan proses pengadukan, fermentasi, pembentukan dan pemanggangan (Rayani et al., 2024). Adonan beragi yang baik ditandai dengan volume adonan yang mengembang, tekstur adonan yang elastis dan tidak lengket (Sitepu, 2019).

Produk roti manis (*sweet bread*) menjadi salah satu produk praktik dalam materi adonan beragi yang dalam pengolahannya menggunakan tepung terigu, telur, mentega, gula, garam, air dan ragi sebagai bahan pengembang. Roti manis memiliki cita rasa manis, tekstur yang lembut, biasa diberi isian, dan memiliki berbagai bentuk yang menarik (Suryatna, 2015). Roti manis yang baik ditandai dengan kulitnya berwarna coklat kemerahan mengkilap, pori-pori agak besar, tekstur roti halus dan lembut, aroma roti khas dan tingkat kemanisan sedang (Nazhara et al., 2024).

Dalam pembuatan roti manis terdapat beberapa masalah yang sering dialami seperti adonan yang tidak mengembang dengan baik yang terjadi karena kesalahan dalam proses fermentasi, seperti suhu yang tidak tepat atau penggunaan ragi yang tidak aktif. Selain itu, tekstur roti yang keras dan tidak lembut sering terjadi karena waktu pengulenan yang kurang atau takaran bahan yang tidak seimbang, terutama rasio cairan, tepung, dan lemak. Selain itu, permukaan roti pecah atau warnanya tidak rata dapat terjadi karena kesalahan yang terjadi selama proses pemanggangan, seperti suhu oven yang tidak stabil atau terlalu tinggi (Astuti 2015).

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi penulis dengan guru bidang studi (Maret) pada mata pelajaran *bakery* materi adonan beragi, pada praktik roti

manis di SMK Negeri 1 Pantai Labu, tidak semua siswa berhasil mencapai standart KKTP (Kriteria Ketercapaian Tujuan Pembelajaran) yaitu 78. Berdasarkan nilai siswa T.A 2022/2024 pada mata pelajaran *bakery* sebanyak 6 siswa (19%) memperoleh nilai sangat baik (A), 10 siswa (33%) memperoleh nilai baik (B) dan sebanyak 14 orang (48%) memperoleh nilai cukup (C). Berdasarkan wawancara dengan guru bahwa terdapat permasalahan yang sering dialami siswa pada pengolahan roti yaitu teknik pengulenan roti tidak tepat atau belum kalis sehingga roti tidak mengembang sempurna, waktu fermentasi roti terlalu cepat, penggunaan bahan yang tidak sesuai, bentuk roti kurang menarik yang dimana siswa hanya membuat bentuk roti bulat seperti biasanya, dan sumber media pembelajaran yang digunakan masih kurang efektif, dimana guru hanya berfokus pada buku.

Berdasarkan penjelasan diatas, bahwa pengetahuan siswa terhadap bahan, alat dan prosedur dalam pembuatan roti manis sangatlah penting untuk mendukung keberhasilan dalam proses pembelajaran khususnya materi adonan beragi. Menurut Slameto dalam (Suarmawan et al., 2019) terdapat faktor eksternal dan internal yang mempengaruhi hasil belajar. Faktor eksternal tersebut meliputi hubungan antar anggota keluarga dan teman, metode belajar, alat pembelajaran, dan media massa ataupun media sosial. Tiktok termasuk dalam platform sosial media populer di kalangan remaja saat ini. Tiktok bukan sekedar digunakan untuk hiburan namun juga sebagai pembelajaran. (Pebrimireni & Fauziya, 2024).

Tiktok adalah aplikasi media sosial yang berfokus pada video yang didistribusikan atau ditayangkan dengan durasi pendek kepada penggunaannya. (Afrelia & Khairat, 2022). TikTok merupakan aplikasi buatan Tiongkok yang diciptakan oleh Zhang Yiming dan dirilis bulan September 2016 oleh ByteDance.

Konsep TikTok ialah menayangkan berbagai macam konten seperti video tutorial, kuliner, hiburan, pendidikan, dan vlog dengan durasi pendek yang sesuai bagi remaja serta tidak memerlukan biaya banyak dan bisa diakses dimana pun selama gadget atau laptop terhubung ke internet (Nurohman 2020).

Intensitas menyaksikan berbagai konten di TikTok dapat memberikan dampak secara implisit mempengaruhi pembelajaran siswa di sekolah. Tingkat keseriusan seseorang dalam mengakses konten TikTok dapat dilihat dari durasi, frekuensi, perhatian dan penghayatan. Semakin banyak konten pembelajaran yang ditonton dan diikuti siswa di TikTok, maka semakin mereka termotivasi untuk belajar dibandingkan hanya menggunakan sumber pembelajaran lain seperti buku (Yuliana, 2024).

Selain itu, faktor internal juga mempengaruhi hasil belajar siswa yang meliputi perhatian, kematangan, kesiapan, minat, bakat, dan motivasi. Motivasi adalah keinginan dalam diri individu dalam melakukan sesuatu agar mencapai tujuan dan hasil tertentu. Sedangkan pada proses belajar, motivasi ialah perubahan potensi dalam diri dan luar peserta didik yang ditunjukkan oleh munculnya respon yang mengarah pada hasil belajar yang baik (Yogi Fernando et al., 2024). Pada proses pembelajaran, motivasi belajar siswa terdiri atas motivasi ekstrinsik dan motivasi intrinsik. Motivasi instrinsik meliputi tidak mudah menyerah, tekun dalam menyelesaikan tugas, senang belajar mandiri, dan yakin pada diri sendiri akan tercapainya cita-cita dan harapan. Di lain sisi, motivasi ekstrinsik meliputi adanya lingkungan belajar yang kondusif, kegiatan belajar dan media pembelajaran yang menarik dan edukatif, adanya dorongan orang tua, guru dan teman dalam proses belajar peserta didik (Sardiman, 2016).

Menurut (Pebrimireni & Fauziya, 2024) untuk mencapai keberhasilan yang maksimal diperlukan motivasi belajar yang tinggi. Untuk itu, guru berperan penting dalam menumbuhkan semangat belajar siswa, dengan berpikir kreatif untuk membuat suasana selama proses belajar lebih aktif. Diantaranya dengan penggunaan tiktok yang mampu meningkatkan motivasi, pengetahuan, keterampilan dan kreativitas sehingga memberikan peningkatan pada hasil belajar siswa.

Berdasarkan pembahasan diatas, maka perlu dilakukan penelitian yang berjudul **"Hubungan Intensitas Penggunaan Tiktok dan Motivasi Belajar Dengan Hasil Praktik Adonan Beragi Siswa SMK Negeri 1 Pantai Labu"**.

1.2 Identifikasi Masalah

Masalah dalam penelitian ini yaitu:

1. Rendahnya intensitas siswa dalam penggunaan TikTok sebagai sumber belajar
2. Rendahnya motivasi belajar siswa
3. Rendahnya hasil praktik siswa pada pengolahan roti manis
4. Kurangnya kreativitas siswa dalam membentuk roti manis
5. Kurangnya pemahaman siswa pada proses pengolahan roti manis

1.3 Pembatasan Masalah

Pembatasan masalah dalam penelitian ini yaitu:

1. Intensitas penggunaan tiktok dibatasi pada perhatian penuh, durasi, frekuensi, dan penghayatan.

2. Motivasi belajar siswa dibatasi pada tekun dalam menghadapi tugas, ulet dan tidak mudah putus asa, senang belajar mandiri, dan yakin pada diri sendiri.
3. Hasil praktik produk adonan beragi dibatasi pada pengolahan roti manis berbentuk kepingan salju (*snowflake*).
4. Subjek penelitian ini adalah siswa kelas XI Tata Boga SMK Negeri 1 Pantai Labu.

1.4 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu:

1. Bagaimana intensitas penggunaan siswa pada TikTok?
2. Bagaimana motivasi belajar siswa?
3. Bagaimana hasil praktik adonan beragi?
4. Bagaimana hubungan intensitas penggunaan TikTok siswa dengan hasil praktik adonan beragi?
5. Bagaimana hubungan motivasi belajar siswa dengan hasil praktik adonan beragi?
6. Bagaimana hubungan intensitas penggunaan TikTok dan motivasi belajar siswa dengan hasil praktik adonan beragi?

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui :

1. Intensitas siswa dalam penggunaan TikTok
2. Motivasi belajar siswa

3. Hasil praktik siswa pada adonan beragi
4. Hubungan intensitas penggunaan TikTok siswa dengan hasil praktik adonan beragi
5. Hubungan motivasi belajar siswa dengan hasil praktik adonan beragi
6. Hubungan intensitas penggunaan TikTok dan motivasi belajar siswa dengan hasil praktik adonan beragi

1.6 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat baik secara teori maupun praktik. Dari sisi teori, hasil penelitian ini menambah wawasan dalam bidang pendidikan kejuruan, khususnya tentang bagaimana platform media sosial dan motivasi belajar berpengaruh terhadap hasil praktik siswa. Secara praktis, penelitian ini berguna bagi siswa untuk memperluas pengetahuan dan memotivasi siswa untuk meningkatkan hasil praktik setelah melihat konten di media sosial. Bagi guru, hasil penelitian ini dapat menjadi acuan dalam menciptakan suasana belajar yang mendukung, dan bagi sekolah, dapat dijadikan acuan dalam upaya peningkatan kualitas pendidikan, peningkatan sumber daya manusia yang kompeten, dan sebagai bahan masukan untuk kemajuan sekolah. Selain itu, penelitian ini dapat dijadikan referensi untuk penelitian lain dalam melakukan studi lanjutan.