

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Pendidikan merupakan usaha sadar untuk mewujudkan suasana belajar dan proses pembelajaran agar peserta didik secara aktif mengembangkan potensi dirinya, serta peserta didik agar menjadi manusia yang beriman dan bertaqwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat, berilmu, kreatif, mandiri serta menjadi warga Negara yang demokratis juga bertanggung jawab. Dalam arti luas pendidikan adalah seluruh pengetahuan belajar yang terjadi sepanjang hayat dalam semua tempat dan situasi yang memberikan pengaruh positif pada pertumbuhan setiap makhluk individu. Pendidikan merupakan segala efektivitas yang diusahakan sebuah lembaga kepada peserta didik dengan harapan mereka memiliki kompetensi yang baik dan jiwa kesadaran penuh terhadap suatu ikatan dan permasalahan sosialnya (Desi Priswanti, 2022).

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan salah satu lembaga pendidikan yang bertanggung jawab menciptakan sumber daya manusia yang memiliki kemampuan, keterampilan, dan keahlian sehingga lulusannya dapat mengembangkan kinerja apabila terjun dalam dunia kerja (Arif Rifai & Barnawi, 2019).

Sekolah Menengah Kejuruan Swasta (SMKS) Sinar Husni 1 BM Labuhan Deli merupakan salah satu sekolah kejuruan yang memiliki program keahlian yaitu tata boga. Salah satu mata pelajaran yang dipelajari di jurusan tata boga adalah Bakery. Pada mata pelajaran Bakery yang dipelajari terdiri dari pie buah,

choux paste, *puff pastry*, donat dan *eclair*. siswa diharapkan mampu melakukan praktek membuat *Eclair*, dimana didalam praktek siswa diajarkan bagaimana teknik yang baik dalam mengolah *eclair* sehingga menghasilkan permukaan yang ringan dan lembut.

Eclair adalah salah satu jenis olahan pastry yang berbahan dasar tepung, air, mentega, dan telur. Masyarakat sering menyebut *choux pastry* dengan sebutan kue sus, kue sus memiliki 2 jenis bentuk yaitu eclairs (berbentuk lonjong) dan cream puff (berbentuk bundar)(Khairunnisa & Ratnaningsih, 2021). Éclair memiliki karakteristik berongga pada bagian tengah yang umumnya di isi dengan filling, dan kulit kokoh berwarna kuning kecoklatan serta memiliki aroma khas (Khairunnisa & Ratnaningsih, 2020).

Hasil Praktek adalah suatu kerja yang dilakukan dengan tujuan untuk menjamin siswa terlibat dalam pengalaman belajar dan berinteraksi dengan alat untuk mengamati dan memahami fenomena yang berkaitan dengan salah satu mata pelajaran yang berkaitan dengan praktek Bakery. Ada tiga tahapan dalam pelaksanaan praktikum yaitu persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi hasil praktikum. Pada saat melakukan praktek siswa membutuhkan kepercayaan diri karena percaya diri merupakan suatu aspek penting yang menumbuhkan sifat optimis dan yakin akan kemampuan yang dimilikinya (Nurhasanah, 2020).

Kepercayaan diri ialah aspek yang mempengaruhi Kepribadian yang sangat menentukan di mana Individu yang mempunyai keyakinan diri yang besar cenderung mempunyai kapabilitas, pemahaman, dan kepribadian yang diperlukan dalam memperoleh pekerjaan (Khairunnisa et al.,2022). Kepercayaan diri dapat

diartikan sebagai keyakinan positif yang dimiliki seseorang terhadap kemampuan, kualitas, dan nilai-nilai pada diri individu untuk mengatasi tantangan, dan menghadapi situasi serta kepercayaan diri dianggap sebagai faktor yang mempengaruhi dalam kemampuan kerja (Auliya, 2020). Karakteristik pada Kepercayaan Diri (*Self Confidence*) menunjukkan percaya kepada kemampuan sendiri, bertindak mandiri, memiliki konsep diri yang positif, berani mengungkapkan pendapat, dan optimis.

Dalam pembuatan *eclair* terdapat beberapa kendala atau kesalahan yang terjadi seperti *eclair* memiliki tekstur keras, kasar, bewarna pucat dan kurang beraroma. Fenomena ini dapat terjadi disebabkan oleh beragam faktor, seperti bahan memiliki komposisi atau pengukuran yang salah, bahan dicampur dengan bahan yang tidak sesuai, walaupun prosedur yang digunakan sudah tepat. Selain itu masalah umum lainnya yang sering terjadi ketika membuat *eclair* diantaranya *eclair* yang dihasilkan bantat atau tidak mengembang dan gosong, kegagalan tersebut bisa disebabkan oleh temperatur, adonan *éclair* yang cair, bentuk loyang dan sebagainya (Ekayani, 2020).

Berdasarkan hasil observasi di SMK Sinar Husni 1 BM Labuhan Deli pada (April 2025) dengan guru mata pelajaran bakery, menyatakan pada saat siswa kelas XI tahun pelajaran 2023/2024 dengan kriteria Kelulusan Minimal (KKM) adalah 75. Adapun nilai siswa pada praktek *eclair* yang di atas KKM yakni sebanyak 11 pelajar (37%) serta yang memiliki skor di bawah KKM yaitu sebanyak 20 siswa (63%). Data ini mengidentifikasi bahwa banyak siswa yang belum mencapai kriteria ketercapaian untuk tujuan pembelajaran yang optimal

pada mata pelajaran bakery. Beberapa permasalahan siswa yang terjadi pada saat praktek diantaranya, Adonan eclair yang cair, eclair tidak mengembang sempurna saat di oven, ukuran éclair tidak merata. Hal ini dikarenakan siswa kurang percaya diri pada kemampuannya dalam membuat adonan éclair sehingga siswa sering meminta bantuan pada keteman, siswa tidak serius dalam praktek, serta tidak paham terhadap materi.

Eclair salah satu jenis produk pastry dari Perancis yang memiliki ukuran panjang sekitar 10 cm dengan karakteristik ringan dan berongga yang bagian dalamnya diisi dengan filling. Adonan dasar eclairs sama dengan adonan sus pada umumnya hanya saja bentuknya yang memanjang menjadi ciri khas tersendiri yang membedakannya dari kue sus pada umumnya (Marissa, 2019) Dalam pembuatan *eclair* terdapat beberapa kendala yaitu *eclair* tidak mengembang itu terjadi karena telur tidak tercampur dengan benar serta adonan éclair yang cair bisa terjadi karena kelebihan air atau telur saat pencampuran bahan.

Dengan demikian, kepercayaan diri sangat penting untuk ditanamkan pada setiap siswa sehingga pada saat praktek eclair dapat hasil bagus, kepercayaan diri saat melakukan kegiatan belajar sangat diperlukan. Siswa yang memiliki kepercayaan diri umumnya mampu memiliki keyakinan bahwa apapun langkah yang ditempuh dalam kegiatan belajarnya mampu memberikan hasil yang memuaskan nantinya (Khairunnisa, Widiyana, & Suyono, 2022)

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka dilakukan penelitian dengan judul “ **Hubungan Kepercayaan Diri Dengan Hasil Praktek Bakery Pada Kelas XI Di SMK Sinar Husni 1 BM Labuhan Deli**”.

1.2. Identifikasi Masalah

Identifikasi masalah dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Kurangnya kepercayaan diri siswa saat melaksanakan praktek bakery
2. Kurangnya pengetahuan siswa saat melaksanakan praktek bakery
3. Rendahnya hasil praktek siswa saat melaksanakan praktek bakery
4. Rendahnya hasil belajar siswa saat melaksanakan praktek bakery
5. Bagaimana perilaku pelajar yang mempunyai kepercayaan diri

1.3. Pembatasan Masalah

Adapun Pembatasan Masalah dalam penelitian ini:

1. Hasil praktek produk Bakery dibatasi pada nilai praktek pengolahan eclair.
2. Subjek penelitian ini dibatasi pada siswa kelas XI di SMKS Sinar Husni 1 BM Labuhan Deli.
3. Kepercayaan diri pelajar dibatasi pada karakteristik individu yang menunjukkan percaya kepada kemampuan sendiri, bertindak mandiri dalam mengambil keputusan, memiliki konsep diri yang positif, berani mengungkapkan pendapat, dan optimis.

1.4. Rumusan Masalah

Rumusan Masalah dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagaimana Kepercayaan Diri siswa kelas XI SMKS Sinar Husni 1 BM Labuhan Deli?
2. Bagaimana Hasil Praktek siswa kelas XI SMKS Sinar Husni 1 BM Labuhan Deli?
3. Bagaimana hubungan kepercayaan diri dengan hasil praktek Bakery

1.5. Tujuan Penelitian

Tujuan dalam Penelitian ini untuk mengetahui:

1. Kepercayaan Diri siswa
2. Hasil Praktek siswa pada Bakery
3. Hubungan kepercayaan diri siswa dengan hasil praktek Bakery

1.6. Manfaat Penelitian

Hasil Penelitian ini diharapkan dapat memberikan pemahaman positif yang lebih baik terhadap ilmu pendidikan khususnya pendidikan tata boga, dan bagi guru dapat memberikan pemahaman yang lebih baik kepada guru tentang faktor-faktor yang dapat mempengaruhi hasil praktek siswa. Dan bagi siswa dapat membantu siswa mengenali kepercayaan diri yang paling efektif bagi mereka dalam pembelajaran praktek. Bagi peneliti dapat menjadi landasan untuk penelitian lebih lanjut tentang strategi pengajaran yang lebih adaptif sesuai dengan bagaimana kepercayaan diri siswa berhubungan dengan hasil praktek Bakery di SMKS Sinar Husni 1 BM Labuhan Deli.