

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) adalah jenis sekolah menengah yang fokus pada pembelajaran keterampilan dan kompetensi siswa agar mereka siap bekerja di bidang yang mereka pelajari. SMK disusun dengan tujuan untuk memberikan bekal keterampilan praktis kepada siswa yang sesuai dengan kebutuhan dunia industri dan dunia kerja. sehingga setelah menyelesaikan pendidikan, mereka dapat langsung bekerja. Oleh karena itu, lulusan SMK dituntut untuk memiliki etos kerja yang profesional, wawasan yang memadai, serta keterampilan yang mumpuni agar dapat bersaing di dunia kerja.

Sejak didirikan pada tahun 1974, SMK Negeri 3 Pematangsiantar telah menjadi bagian dari lembaga pendidikan kejuruan di Indonesia. Sekolah ini berstatus negeri dan dioperasikan oleh pemerintah daerah. Visi SMK Negeri 3 Pematangsiantar adalah mencetak tenaga kerja yang kompeten, terampil dalam bidang kejuruan, dan selaras dengan tuntutan dunia industri. SMK Negeri 3 Pematangsiantar menawarkan enam jurusan, yaitu tata boga, teknik komputer jaringan, rekayasa perangkat lunak, perhotelan, tata busana, dan tata kecantikan.

Di SMK Negeri 3 Pematangsiantar, mata pelajaran Bakery and Pastry menjadi bagian dari struktur kurikulum pada Program Keahlian Tata Boga. Mata pelajaran ini berfokus pada pemahaman teori dan praktik dalam pembuatan berbagai jenis roti dan kue. *Bakery and Pastry* merupakan mata pelajaran praktik yang mencakup cakupan materi yang luas dan kompleks. Oleh karena itu, siswa

diharapkan tidak hanya menguasai teori, tetapi juga mampu mengaplikasikannya dalam keterampilan teknis saat mengolah makanan.

Pembelajaran dalam mata pelajaran ini mencakup berbagai teknik, mulai dari dasar hingga lanjutan, yang meliputi pengenalan bahan-bahan, metode pencampuran adonan, teknik pemanggangan, hingga aspek estetika dalam penyajian produk. Salah satu tema utama yang memiliki kontribusi signifikan dalam proses pembelajaran adalah pembuatan produk Choux, adonan dasar yang digunakan untuk membuat berbagai jenis produk seperti *cream puff*, *eclair*, *choux au craquelin*, dan *churros*. Materi ini mengharuskan siswa untuk memiliki pemahaman yang mendalam mengenai proporsi bahan, teknik memasak adonan (*cooking dough*), proses pemanggangan yang tepat, serta pengisian dan penyajian yang sesuai dengan standar industri makanan.

SMK Negeri 3 Pematangsiantar menetapkan Kriteria Ketercapaian Tujuan Pembelajaran (KKTP) sebesar 80 sebagai standar kemampuan siswa dalam mencapai kompetensi pada berbagai mata pelajaran, salah satunya *Bakery and Pastry*. Namun, berdasarkan data akademik tahun ajaran 2023–2024, hanya sekitar 26,9% siswa yang mencapai nilai di atas Kriteria Ketercapaian Tujuan Pembelajaran (KKTP), sementara 73,4% sisanya masih di bawah ambang batas tersebut. Hasil ini mengindikasikan bahwa mayoritas siswa masih menghadapi kesulitan dalam menguasai praktik, khususnya pada pembuatan produk choux pastry.

Hal tersebut didukung oleh hasil wawancara dengan guru pengampu mata pelajaran *Bakery and Pastry*, yang mengidentifikasi beberapa kendala utama

yang dihadapi siswa selama proses praktik. Beberapa kesalahan yang sering terjadi meliputi konsistensi adonan yang terlalu cair dan kebiasaan membuka oven saat proses pemanggangan berlangsung. Kedua faktor ini sangat mempengaruhi hasil akhir produk, sehingga *choux pastry* tidak mengembang dengan sempurna dan tidak memenuhi standar kualitas yang telah ditetapkan. Kondisi ini menunjukkan bahwa proses pembelajaran masih memerlukan perbaikan, terutama dalam penguasaan konsep dan keterampilan siswa dalam praktik pembuatan pastry.

Tingkat pencapaian hasil belajar merupakan ukuran penting untuk menilai pemahaman dan kemampuan siswa dalam menerapkan keterampilan yang dipelajari. Hasil belajar siswa dipengaruhi oleh faktor internal serta faktor eksternal sebagai dua komponen utama. Faktor internal mencakup aspek psikologis dan fisik seperti motivasi, kemandirian belajar, minat, kecerdasan, dan kesehatan siswa. Siswa yang memiliki motivasi dan kemandirian tinggi biasanya menunjukkan antusiasme yang besar, keterlibatan aktif dalam belajar, serta tanggung jawab yang tinggi. Sementara itu faktor eksternal mencakup berbagai aspek di luar diri siswa, seperti lingkungan belajar, metode pengajaran yang digunakan, ketersediaan fasilitas pendidikan, serta dukungan dari guru dan orang tua. (Susanto, 2021)

Salah satu komponen kunci faktor internal yang secara signifikan memengaruhi hasil belajar adalah kemandirian siswa dalam proses pembelajaran. Kemandirian belajar dapat didefinisikan sebagai pendekatan pembelajaran yang menekankan inisiatif dan kreativitas siswa, yang

memungkinkan mereka berperan aktif dalam merencanakan, mengorganisasikan, dan mengevaluasi pembelajaran mereka sendiri. Kemandirian dalam belajar biasanya membuat siswa lebih percaya diri dalam menyikapi hambatan atau kesulitan selama proses pembelajaran, mampu memotivasi diri sendiri, dan memiliki kebiasaan untuk terus belajar dalam berbagai situasi. Hal ini membuat mereka lebih proaktif dalam mencari informasi, berlatih sendiri, dan lebih mampu memahami materi secara mendalam. (Yogi Fernando et al., 2024)

Di sisi lain, perkembangan teknologi dan era digital telah menciptakan banyak peluang untuk mendukung proses pembelajaran. TikTok saat ini menjadi media digital yang paling sering diakses oleh para siswa dalam kehidupan sehari-hari. Platform media sosial ini tidak lagi terbatas sebagai sarana hiburan semata, melainkan telah dimanfaatkan secara luas sebagai media pembelajaran yang interaktif. Berdasarkan databoks TikTok diunduh hampir 1 Miliar kali sepanjang 2020, lebih tepatnya sepanjang Januari-November 2020 sebanyak 949,4 juta kali meningkat sebesar 28,6% dibandingkan tahun sebelumnya 738,5 juta kali (Mumtaz, 2021). TikTok menawarkan berbagai konten edukatif seperti panduan memasak, teknik dalam pembuatan pastry dan bakery, Selain itu, platform ini juga menyediakan berbagai tips praktis yang dapat diakses oleh siswa dengan cara yang fleksibel, tanpa dibatasi waktu dan tempat.

Pemanfaatan TikTok sebagai sarana pembelajaran membuka peluang bagi siswa untuk belajar mandiri di luar waktu belajar formal. Dengan memanfaatkan konten-konten yang relevan, siswa dapat memperluas pengetahuannya sekaligus

meningkatkan keterampilannya dalam bidang kuliner, termasuk dalam praktik pembuatan *choux pastry*. Dengan demikian, lingkungan belajar yang kondusif serta pemanfaatan media pembelajaran yang menarik dan kontekstual, seperti TikTok, Diharapkan penggunaan media tersebut mampu memperkuat pemahaman siswa terhadap materi pembelajaran serta memberikan dampak positif terhadap pencapaian hasil belajar mereka (Nurhayati, 2023).

Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini dilakukan untuk mengetahui **Hubungan Kemandirian Belajar Dan Penggunaan Tiktok Dengan Hasil Praktik Choux Di SMK Negeri 3 Pematangsiantar.**

1.2. Identifikasi Masalah

Dari uraian latar belakang di atas, sejumlah permasalahan dapat dikenali sebagai berikut:

1. Kurangnya kemampuan siswa pada praktik pengolahan choux,
2. Rendahnya hasil praktik siswa pada pengolahan choux.
3. Rendahnya kemandirian belajar siswa.
4. Kurangnya pemanfaatan media digital untuk pembelajaran
5. Kurangnya variasi metode pembelajaran dalam praktik pengolahan choux.
6. Belum adanya penelitian yang secara spesifik mengkaji hubungan antara kemandirian belajar dan penggunaan TikTok dengan hasil praktik pembuatan choux

1.3. Pembatasan Masalah

Adapun batasan masalah dalam penelitian ini dijabarkan sebagai berikut:

1. Aspek tiktok yang diteliti adalah penggunaannya sebagai media pembelajaran.
2. Hasil praktik choux yang diamati meliputi teknik pembuatan, rasa, tekstur dan hasil produk.
3. Produk choux yang di buat ialah choux au craquelin.

1.4. Perumusan Masalah

Berikut ini adalah rumusan masalah yang menjadi fokus dalam penelitian ini:

1. Bagaimana tingkat kemandirian belajar siswa SMKN 3 Pematangsiantar dalam praktik pembuatan choux?
2. Bagaimana tingkat penggunaan tiktok sebagai media pembelajaran dalam praktik pembuatan choux ?
3. Bagaimana hasil praktik pembuatan choux siswa SMKN 3 Pematangsiantar ?
4. Bagaimana hubungan antara kemandirian belajar dengan hasil praktik pembuatan choux?
5. Bagaimana hubungan penggunaan tiktok dengan hasil praktik pembuatan choux?
6. Bagaimana hubungan antara kemandirian belajar dan penggunaan tiktok dengan hasil praktik pembuatan choux?

1.5. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui:

1. Tingkat kemandirian belajar siswa.

2. Sejauh mana penggunaan tiktok oleh siswa berkontribusi dalam meningkatkan pemahaman terhadap praktik pembuatan choux.
3. Hasil praktik pembuatan choux siswa SMKN 3 Pematangsiantar.
4. Hubungan antara kemandirian belajar dengan hasil praktik pembuatan choux.
5. Hubungan penggunaan tiktok dengan hasil praktik pembuatan choux.
6. Hubungan antara kemandirian belajar dan penggunaan tiktok dengan hasil praktik pembuatan choux.

1.6. Manfaat Penelitian

Diharapkan hasil dari penelitian ini dapat memberikan sejumlah manfaat sebagai berikut:

Manfaat teoritis :

1. Memberikan kontribusi pada pengembangan teori terkait kemandirian belajar, penggunaan teknologi dalam Pendidikan , dan hasil belajar praktik
2. Menambah wawasan akademik terkait efektivitas tiktok sebagai media pembelajaran di bidang tata boga.

Manfaat Praktis :

1. Bagi guru : memberikan rekomendasi metode pembelajaran berbasis teknologi yang dapat diterapkan dalam praktik tataboga.
2. Bagi siswa : memberikan wawasan dan motivasi dalam meningkatkan kemandirian belajar serta memanfaatkan media

digital secara optimal

3. Bagi sekolah : sebagai bahan evaluasi untuk meningkatkan efektivitas pembelajaran praktik menggunakan media digital.

