

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Pendidikan sangat penting untuk mempersiapkan generasi muda untuk menghadapi tantangan di masa depan, terutama dalam hal keterampilan dan kompetensi. Selain itu, pendidikan juga sangat penting untuk mempersiapkan seseorang untuk terjun ke dunia kerja. Pendidikan kejuruan di Indonesia, khususnya Sekolah Menengah Kejuruan (SMK), menjadi hal yang paling penting dalam menghasilkan tenaga kerja yang terampil, siap pakai dan kompeten dibidangnya. Pasar kerja dibidang pariwisata dan kuliner semakin ketat, sehingga siswa harus siap bersaing dengan keterampilan yang memadai (Kemenparekraf, 2021). SMK Pariwisata Imelda Medan menurut Depdiknas (2021), merupakan lembaga pendidikan yang berfokus pada sektor pariwisata dan perhotelan yang memiliki tugas strategis untuk meningkatkan kualitas sumber daya manusia dalam sektor kuliner seperti pengolahan dan penyajian makanan. Kompetensi ini sangat dibutuhkan mengingat pertumbuhan industri pariwisata di Indonesia yang semakin pesat (Mardiana, 2020).

Hidangan dari telur merupakan salah satu jenis makanan yang mengandung nilai gizi tinggi dan populer di seluruh dunia. Telur memiliki kandungan protein berkualitas tinggi, vitamin, dan mineral yang sangat penting bagi kesehatan. Pada Kuning telur mengandung asam amino esensial yang dibutuhkan oleh tubuh manusia serta mineral seperti besi, fosfor, sedikit

kalsium, dan vitamin B kompleks (Tooy *et al.*, 2021). Hidangan dari telur menjadi salah satu indikator kemampuan siswa dalam kuliner. Telur merupakan bahan makanan yang sering dipakai dalam pembuatan berbagai jenis hidangan, baik hidangan lokal maupun internasional. Menurut Santoso (2020), keterampilan mengolah telur merupakan salah satu kompetensi dasar yang harus dikuasai oleh siswa SMK Pariwisata. Dari segi kuliner, telur dapat dibuat menjadi banyak jenis hidangan, mulai dari *boiled egg*, *poached egg*, *fried egg*, *scrambled egg*, *ommelette*, *egg in cocotte*, *egg cooked in the dish*, hingga hidangan kompleks seperti *scotch egg*.

Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan dengan guru mata pelajaran pengolahan makanan dan minuman di SMK Pariwisata Imelda Medan, diperoleh nilai hasil praktik siswa Tahun Ajar 2023/2024 dokumen nilai dengan KKTP (Kriteria Ketercapaian Tujuan Pembelajaran) adalah 80. Diketahui dari 57 siswa yang mendapatkan nilai 80-85 berjumlah 28 siswa, nilai 86-90 berjumlah 24 siswa, nilai 91-95 berjumlah 5 siswa, dan nilai 96-100 berjumlah 0 siswa. Berdasarkan data nilai tersebut, masih banyak siswa yang mendapatkan nilai hanya sebatas nilai KKTP yaitu 80-85, hal ini diduga karena siswa kurang memahami materi hidangan dari telur.

Pada penelitian ini penulis memilih hidangan dari telur dengan menu *scotch egg*. Menurut Williams (2024), *scotch egg* adalah makanan ringan tradisional Inggris yang terdiri dari telur rebus yang sudah dikupas dan dibungkus dengan daging yang dibaluri remahan roti sebelum digoreng atau dipanggang hingga renyah. Kegagalan yang sering terjadi dalam pembuatan

scotch egg seperti, telur yang direbus tidak sempurna yang dimana telur tidak matang atau terlalu matang, daging tidak melekat dengan baik yang mengakibatkan retakan atau terlepas pada saat proses penggorengan, dan proses penggorengan yang salah yaitu api terlalu besar sehingga menyebabkan kulit luar gosong dan bagian dalam belum matang sepenuhnya.

Rendahnya hasil belajar termasuk hasil praktik banyak dipengaruhi oleh faktor internal dan eksternal. Faktor internal merupakan faktor yang berasal dari dalam diri siswa, sedangkan faktor eksternal merupakan faktor yang besar dari luar diri siswa. Menurut Wahyuningsih (2020), faktor internal yang mempengaruhi hasil belajar, yaitu faktor intelegensi atau kecakapan yang dimana kecakapan ini dapat memecahkan masalah belajar, faktor minat dan motivasi, serta faktor cara belajar yang mencakup konsentrasi, usaha mempelajari kembali materi yang telah dipelajari, berusaha menguasai dengan baik materi pembelajaran, dan selalu mencoba menyelesaikan soal. Menurut Sulistiasih (2023), faktor eksternal yang mempengaruhi hasil belajar, yaitu faktor lingkungan yang berasal dari keluarga, sekolah, dan masyarakat serta faktor instrumental yang meliputi kurikulum, program, sarana, fasilitas, dan guru.

Untuk meningkatkan hasil belajar termasuk hasil praktik, siswa harus menunjukkan percaya diri, disiplin, inisiatif, dan tanggung jawab yang biasa dikenal sebagai kemandirian belajar. Kemandirian adalah kesiapan dan kemampuan individu untuk berdiri sendiri yang ditandai dengan mengambil inisiatif (Kusriyati, 2022). Kemandirian belajar merupakan siswa yang dapat mengatur proses belajarnya sendiri, yakni berani membuat keputusan, mengatur

waktu, dan mencari informasi yang mereka butuhkan untuk proses pembelajaran. Kemandirian belajar merupakan siswa yang dapat mengambil tanggung jawab atas proses pembelajaran mereka sendiri, seperti memilih sumber belajar, mengatur waktu, dan mengevaluasi hasil pembelajarannya.

Dalam proses pembelajaran di SMK Pariwisata Imelda Medan, menumbuhkan kemandirian siswa harus menjadi fokus utama. Mendorong siswa untuk belajar secara mandiri, diharapkan agar siswa dapat meningkatkan keterampilan praktisnya dalam pengolahan hidangan dari telur. Siswa harus dilatih untuk tidak hanya mengikuti instruksi, tetapi juga untuk mencoba hal-hal baru dalam praktik hidangan dari telur. Menurut Nisa (2022), kemandirian belajar yang tinggi membuat siswa lebih aktif dalam belajar dan lebih mampu menangani masalah.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, peneliti tertarik untuk mengadakan penelitian dengan judul **“Hubungan Kemandirian Belajar dengan Hasil Praktik Hidangan Dari Telur di SMK Pariwisata Imelda Medan”**.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan diatas, maka identifikasi masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Kurangnya kemandirian belajar siswa.
2. Kurangnya pemahaman siswa saat melakukan praktik hidangan dari telur.

3. Rendahnya hasil praktik siswa pada praktik hidangan dari telur di SMK Pariwisata Imelda Medan.

1.3 Batasan Masalah

Pembatasan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Kemandirian belajar dibatasi pada kepercayaan diri, disiplin dalam belajar, mampu mengambil inisiatif dan tanggung jawab.
2. Hasil praktik hidangan dari telur dibatasi pada olahan *scotch egg*.
3. Subjek penelitian ini dibatasi pada siswa kelas XI Tata Boga 1 SMK Pariwisata Imelda Medan.

1.4 Rumusan Masalah

Adapun yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini, yaitu:

1. Bagaimana Kemandirian belajar pada siswa SMK Pariwisata Imelda Medan?
2. Bagaimana hasil praktik hidangan dari telur pada siswa SMK Pariwisata Imelda Medan?
3. Bagaimana hubungan kemandirian belajar dengan hasil praktik hidangan dari telur di SMK Pariwisata Imelda Medan?

1.5 Tujuan Penelitian

Adapun yang menjadi tujuan penelitian ini untuk mengetahui:

1. Untuk melihat kemandirian belajar pada siswa SMK Pariwisata Imelda Medan.
2. Untuk mengetahui hasil praktik hidangan dari telur pada siswa SMK Pariwisata Imelda Medan.

3. Untuk mengetahui hubungan kemandirian belajar dengan hasil praktik hidangan dari telur di SMK Pariwisata Imelda Medan.

1.6 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian ini, yaitu:

1. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi masyarakat, terutama bagi siswa yang ingin masuk SMK, serta bagi guru SMK Pariwisata Imelda Medan.
2. Sebagai bahan kajian referensi, masukan serta evaluasi dalam proses pembelajaran, terutama pada materi hidangan dari telur sehingga dapat meningkatkan hasil praktik yang lebih baik.
3. Sebagai sumber referensi bagi mahasiswa untuk penelitian selanjutnya, dan sebagai sumber informasi untuk Pendidikan Tata Boga di Universitas Negeri Medan.