

BAB I

PENDAHULUAN

1.1.Latar Belakang Masalah

Pendidikan adalah fondasi penting untuk membangun SDM yang berkualitas. Pendidikan vokasi, yang merupakan bagian integral dari sistem pendidikan, berperan penting dalam meningkatkan daya saing tenaga kerja melalui pelatihan keterampilan praktis dan pengetahuan teknis yang sesuai dengan kebutuhan industri (Iskandar, 2021).

Sekolah Menengah Kejuruan merupakan lembaga penelitian kejuruan yang dalam proses belajar mengajarnya memberikan bekal pengetahuan, teknologi, keterampilan, sikap, disiplin, dan etos kerja tingkat menengah yang terampil dan kreatif dan salah satu sumber penghasil tenaga-tenaga terampil di berbagai jenis keterampilan. Lulusan SMK diyakini lebih siap terjun kelapangan pekerjaan dibandingkan lulusan SMK karena siswa SMK lebih dibekali dengan skill dan keterampilan (Hutasoit, 2023).

SMK Putra Anda Binjai merupakan salah satu pendidikan formal, bergerak dibidang kejuruan yang mengarah pada kompetensi kerja didunia usaha dan mampu bersaing secara professional. SMK Putra Anda Binjai memiliki tujuan, yaitu menghasilkan lulusan yang terampil dan siap kerja, serta memiliki daya saing di dunia usaha dan dunia industry. Salah satu mata pelajaran wajib keahlian kuliner SMK Putra Anda Binjai adalah Konsentrasi Kuliner.

Dalam pembelajaran kuliner, penguasaan teknik dasar sangat penting sebagai fondasi untuk mengembangkan keterampilan lebih lanjut. Salah satu materi

pokok yang diajarkan adalah pembuatan *Mother sauce*, yang merupakan saus dasar dalam dunia kuliner dan menjadi dasar bagi berbagai jenis saus lainnya. Keberhasilan dalam praktik pembuatan *Mother sauce* menjadi indikator penting dalam menilai kompetensi siswa di jurusan Keahlian kuliner.

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di Putra Anda Binjai pada mata pelajaran Konsentrasi Kuliner (Februari, 2025) diperoleh data nilai siswa pada tahun ajaran 2024/2025, Data menunjukkan bahwa tidak ada siswa (0,00%) yang memperoleh nilai "A", sementara 40 siswa (100,00%) memperoleh nilai "B", tidak ada siswa (0,00%) yang memperoleh nilai "C", tidak ada siswa (0,00%) yang memperoleh nilai "D". Kondisi ini menunjukkan adanya keseragaman hasil belajar yang perlu dianalisis lebih lanjut agar dapat meningkatkan kualitas pembelajaran dan hasil praktik siswa. Dari data tersebut, salah satu kemungkinan penyebab dari kondisi tersebut adalah kurang optimalnya kemandirian belajar siswa dalam mengelola proses pembelajaran praktik. Kemandirian belajar yang rendah dapat menyebabkan siswa cenderung bergantung pada arahan guru dan kurang melakukan eksplorasi atau latihan mandiri di luar jam pelajaran. Hal ini dapat membatasi kemampuan siswa dalam mengasah keterampilan praktis secara maksimal sehingga hasil praktik mereka hanya berada pada tingkat yang sama, yaitu nilai "B". Selain itu, kurangnya variasi dalam pendekatan pembelajaran atau metode praktik yang diterapkan di kelas juga dapat berkontribusi pada keseragaman hasil ini, dimana siswa hanya mengikuti prosedur standar tanpa adanya tantangan atau variasi yang memacu peningkatan kemampuan.

Kemandirian belajar adalah aktivitas belajar yang dilakukan secara mandiri tanpa bergantung pada orang lain, baik guru maupun teman, serta melibatkan kemampuan mengatur waktu, memotivasi diri, dan mengatasi kesulitan belajar (Wulan, dkk, 2025). Kemandirian belajar sangat penting dalam proses pembelajaran karena siswa yang mandiri mampu mengelola proses belajarnya secara efektif sehingga dapat mencapai hasil yang optimal, terutama dalam pendidikan vokasi yang menuntut keterampilan praktik yang konsisten.

Berdasarkan hal tersebut, maka perlu dilakukan penelitian dengan judul **“Hubungan Kemandirian Belajar Terhadap Hasil Praktek *Mother Sauce* di SMK Putra Anda Binjai”**.

1.2. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka identifikasi masalah dalam penelitian ini sebagai berikut.

1. Kurangnya kemandirian belajar siswa dalam mempersiapkan praktek *Mother Sauce*.
2. Rendahnya motivasi siswa dalam memanfaatkan sumber belajar untuk praktek *Mother Sauce*.
3. Rendahnya pemahaman siswa terhadap konsep dan teknik pembuatan *Mother Sauce* saat praktek.
4. Rendahnya hasil praktek *Mother Sauce* yang dicapai siswa di SMK Putra Anda Binjai.

1.3.Pembatasan Masalah

Adapun batasan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut.

1. Kemandirian belajar siswa dibatasi pada aspek bebas bertanggung jawab, progresif, inisiatif, pengendalian diri dan kemantapan diri.
2. Hasil Praktek pada mata pelajaran konsentrasi kuliner dibatasi pada hasil praktek *Bechamel Sauce*.
3. Subjek Penelitian dibatasi pada siswa kelas XI Keahlian kuliner di SMK Putra Anda Binjai.

1.4.Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut.

1. Bagaimana kemandirian siswa?
2. Bagaimana hasil praktek siswa membuat *mother sauce*?
3. Bagaimana hubungan kemandirian belajar dengan hasil praktek siswa membuat *mother sauce*?

1.5.Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan penelitian ini untuk mengetahui:

1. Kemandirian siswa
2. Hasil praktek siswa membuat *mother sauce*.
3. Hubungan kemandirian belajar dengan hasil praktek siswa membuat *mother sauce*.

1.6. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan masukan, sumber informasi, dan referensi bagi pembaca untuk mengembangkan dan memperkaya pengetahuan, khususnya dalam bidang pembelajaran konsentrasi kuliner. Bagi siswa, penelitian ini dapat membantu meningkatkan kemandirian belajar dan kemampuan pada mata pelajaran praktik *Mother Sauce*. Bagi guru, hasil penelitian ini dapat menjadi dasar dalam menyusun metode pembelajaran yang lebih efektif dan kontekstual, sehingga dapat mendorong peningkatan kemandirian serta hasil praktik siswa.

