

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pendidikan merupakan usaha sadar dan terencana untuk mewujudkan suasana belajar serta proses pembelajaran agar peserta didik secara aktif mengembangkan potensi dirinya untuk memiliki kekuatan spiritual keagamaan, pengendalian diri, kepribadian, kecerdasan, akhlak mulia, serta keterampilan yang diperlukan dirinya, masyarakat, bangsa, dan negara. Pendidikan tidak terbatas oleh waktu, melainkan berlangsung seumur hidup (Pristiwanti, 2022).

Salah satu bentuk lembaga pendidikan formal yang menyelenggarakan pendidikan kejuruan pada jenjang menengah adalah Sekolah Menengah Kejuruan (SMK). SMK berperan penting dalam menyiapkan tenaga kerja terampil yang siap memasuki dunia kerja dan beradaptasi dengan perkembangan industri. SMK bertujuan untuk mendidik, mengajar, dan melatih siswa agar memiliki pengetahuan dan keterampilan yang relevan dengan bidang tertentu seperti teknik, kesehatan, pariwisata, otomotif, dan lain sebagainya (Kemendikbud, 2022).

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Negeri 1 Pantai Labu merupakan salah satu lembaga pendidikan kejuruan. SMK ini memiliki beberapa keahlian, salah satunya adalah keahlian kuliner. Jurusan Tata Boga bertujuan untuk melatih dan membekali peserta didik agar memiliki kemampuan di bidang kuliner, baik dari sisi teori maupun praktik, sehingga siap bekerja di industri jasa boga maupun membuka usaha mandiri (Radiah, 2023).

Salah satu mata pelajaran penting dalam program keahlian kuliner adalah Pastry dan Bakery, yang wajib dipelajari oleh siswa kelas XI. Mata pelajaran ini menuntut siswa untuk menguasai teori dan praktik, terutama dalam pembuatan produk pastry seperti roti tawar dan sweet bread. Capaian pembelajaran dari mata pelajaran ini adalah agar siswa mampu mengolah produk tersebut sesuai dengan kriteria yang baik dan benar. Sweet bread sendiri merupakan produk pangan olahan yang terbuat dari tepung terigu, ragi, gula, dan bahan-bahan lain yang difermentasi lalu dipanggang, dengan berbagai isian seperti cokelat, keju, atau kelapa. Dalam praktiknya, siswa dituntut untuk mempersiapkan bahan dan alat dengan tepat agar menghasilkan produk yang memuaskan (Winata, 2022).

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara penulis dengan guru bidang studi *pastry dan bakery* di SMK Negeri 1 Pantai Labu (Oktober, 2024), guru menyatakan bahwa terdapat siswa yang memiliki nilai dibawah kriteria ketercapaian ketuntasan pembelajaran (KKTP). KKTP yang ditetapkan di SMK Negeri 1 Pantai Labu adalah 75. Berdasarkan data nilai raport Tahun Ajaran 2023/2024 diperoleh nilai dari 30 siswa, 7 orang siswa memperoleh nilai A (27%), 10 orang siswa memperoleh nilai B (33%), 9 siswa memperoleh nilai C (30%) dan 3 orang siswa memperoleh nilai D (10). Berdasarkan data tersebut, 60% siswa mencapai KKTP, dan 40% siswa tidak mencapai KKTP. Padahal, menurut Permendiknas tentang standar kualifikasi dan kompetensi pengawas sekolah, pembelajaran dikatakan berhasil apabila minimal 85% siswa mencapai kompetensi. Dengan demikian, hasil praktik siswa kelas XI Tata Boga masih belum memenuhi indikator keberhasilan belajar.

Guru bidang studi mengatakan bahwa hasil praktek siswa yang masih rendah dikarenakan siswa belum paham tentang nama dan cara penggunaan peralatan sehingga siswa mendapat hambatan saat melaksanakan praktek yang menyebabkan nilai praktek siswa tidak maksimal. Salah satunya dalam pembuatan *sweet bread*, masih banyak siswa yang mengalami kegagalan dalam pembuatannya. Beberapa kegagalan dalam pembuatan *sweet bread* yang dibuat siswa adalah ukuran yang tidak sama rata yang diakibatkan dari penimbangan yang tidak sama, isian *sweet bread* sering keluar dari adonan dikarenakan isian yang terlalu banyak, tidak memperhatikan waktu proofing sehingga adonan overproofing, warna dari *sweet bread* yang sedikit gosong dikarenakan kurangnya pengetahuan siswa tentang cara pengaturan suhu pada oven yang digunakan.

Pengetahuan dasar mengenai penggunaan peralatan dapur sangat penting. Peralatan dapur berfungsi memperlancar seluruh pekerjaan dapur dan berpengaruh besar terhadap hasil olahan makanan. Pengetahuan penggunaan peralatan mencakup kemampuan memahami serta mengaplikasikan cara penggunaan alat secara tepat dan efektif (Sulistiyani, 2022). Kekurangan pengetahuan ini dapat menyebabkan hasil praktik yang kurang optimal serta meningkatkan risiko kesalahan dan kerusakan alat. Menurut Notoadmodjo (2022), pengetahuan merupakan dasar dalam menumbuhkan rasa percaya diri, sikap, dan perilaku seseorang, serta menjadi faktor penting yang mendukung tindakan.

Keseimbangan antara pembelajaran teori dan praktik menjadi kunci keberhasilan siswa SMK, terutama dalam bidang Tata Boga yang menuntut keterampilan langsung dalam penggunaan alat, bahan, dan teknik pengolahan.

Sebelum praktik, guru memberikan teori tentang penggunaan peralatan dapur agar siswa memiliki bekal pengetahuan yang cukup. Pengetahuan yang baik tentang penggunaan peralatan akan memengaruhi kualitas hasil praktik. Sebaliknya, pengetahuan yang kurang akan berdampak pada hasil yang tidak optimal (Elda Novita dkk, 2023). Oleh karena itu, penelitian ini penting dilakukan untuk mengetahui sejauh mana pengetahuan siswa tentang penggunaan peralatan dapur dapat memengaruhi hasil praktik.

Berdasarkan hal tersebut, maka perlu melakukan penelitian dengan judul **“Hubungan Pengetahuan Penggunaan Peralatan Dapur dengan Hasil Praktek *Sweet Bread* SMK N 1 Pantai Labu”**.

1.2. Identifikasi Masalah

Identifikasi masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Rendahnya hasil praktek siswa pada mata pelajaran pastry dan bakery materi *Sweet Bread*
2. Kurangnya pengetahuan siswa tentang cara penggunaan peralatan dapur
3. Kurangnya pengetahuan siswa tentang jenis dan fungsi peralatan dapur
4. Kurangnya persiapan siswa sebelum memulai praktek
5. Rendahnya kemampuan siswa membuat *sweet bread*

1.3. Pembatasan Masalah

Pembatasan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Pengetahuan penggunaan peralatan dapur dibatasi pada peralatan penyimpanan, peralatan pembakaran, peralatan pengukur, peralatan

menghias, peralatan pendukung pembuatan produk, dan peralatan penunjang produksi

2. Hasil praktek *Sweet Bread* dibatasi pada kemampuan mengolah *sweet bread* bentuk bunga
3. Subjek penelitian ini adalah siswa kelas XI SMK N 1 Pantai Labu

1.4. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana pengetahuan siswa tentang penggunaan peralatan dapur?
2. Bagaimana hasil praktek *Sweet Bread*?
3. Bagaimana hubungan pengetahuan penggunaan peralatan dapur dengan hasil praktek *Sweet Bread*?

1.5. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui :

1. Pengetahuan penggunaan peralatan dapur siswa
2. Hasil praktek siswa membuat *Sweet Bread*.
3. Hubungan pengetahuan penggunaan peralatan dapur dengan hasil praktek *Sweet Bread*.

1.6. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan tentang pentingnya pengetahuan peralatan dapur khususnya peralatan patiseri yang mempengaruhi hasil praktek siswa dalam membuat *sweet bread*. Penelitian ini dapat memberikan wawasan yang lebih baik tentang kebutuhan siswa untuk sukses dalam praktek. Membantu guru untuk mengatasi kegagalan dalam melakukan praktek pembuatan *Bakery* dan hasil penelitian ini dijadikan sebagai sumber referensi atau rujukan pada penelitian ilmiah selanjutnya.

