

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Pendidikan berperan penting dalam membentuk kepribadian manusia secara keseluruhan, baik secara fisik maupun mental, dengan tujuan menghasilkan individu yang cerdas, sehat, dan memiliki akhlak yang mulia (Deliati et al., 2022). Pendidikan di Indonesia terus berkembang untuk mempersiapkan generasi penerus yang lebih berkualitas di masa depan. Kurikulum di Indonesia selalu diperbarui seiring dengan perkembangan zaman (Sholihah & Amaliyah, 2022). Pendidikan tidak bisa dipisahkan dari proses belajar mengajar, di mana kesuksesan guru dalam menyampaikan materi sangat bergantung pada kelancaran komunikasi antara guru dan peserta didik (Anggriany et al., 2023).

Pendidikan kejuruan, seperti SMK, bertujuan menghasilkan lulusan yang siap kerja sesuai kebutuhan dunia industri, sesuai dengan UU No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional. Pendidikan juga berperan membantu peserta didik berkembang menjadi individu yang lebih baik, dewasa dalam berpikir, dan memiliki kepribadian yang baik (Kamali & Nawawi, 2023). Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) di Indonesia saat ini terdiri dari berbagai bidang keahlian, salah satunya keahlian Kuliner. Salah satu mata pelajaran yang dipelajari di SMK Kuliner yaitu *Pastry*. *Pastry* merupakan mata pelajaran teori dan praktikum yang mengajarkan tentang kue dan roti. Materi *pastry* yang dipelajari yaitu *choux pastry*, *croissant*, *cookies*, *pie*, *puff pastry*, *short pastry*, dan *danish pastry*. Mata

pelajaran tersebut merupakan mata pelajaran yang mendominasi siswa lebih banyak melakukan praktik dibandingkan dengan teori. Untuk mendukung keberhasilan siswa dalam melakukan praktek pada mata pelajaran ini perlu perilaku positif siswa.

Siswa membutuhkan pengetahuan bahan kue untuk menambah wawasan mereka dalam belajar. Jika siswa hanya mengandalkan penjelasan guru dan membaca modul, hal ini dianggap kurang efektif, sehingga diperlukan pengetahuan bahan kue yang lebih mendalam. Pengetahuan bahan kue ini akan membantu siswa memahami karakteristik dan fungsi setiap bahan, sehingga dapat meningkatkan keterampilan mereka dalam praktik pengolahan pastry, selain itu siswa juga harus memiliki perilaku positif (Suharno, 2022).

Perilaku positif siswa juga menjadi faktor penting dalam proses pembelajaran dan praktek. Perilaku seperti disiplin, tanggung jawab, kerja keras, kecermatan dan kesabaran sangat dibutuhkan dalam praktik *pastry*. Menurut Permendikbud, pembentukan karakter siswa dapat dilakukan melalui pembiasaan nilai-nilai karakter seperti kejujuran, kedisiplinan, tanggung jawab, kerja sama, sopan santun, dan rasa hormat terhadap sesama dalam proses pembelajaran. Perilaku positif mencerminkan sikap yang diharapkan dalam kehidupan sehari-hari, termasuk di laboratorium (Aisyah et al., 2022).

Berdasarkan hasil observasi penulis (November, 2024) di SMK Pariwisata Imelda Medan, menurut guru bidang study tidak semua siswa mencapai nilai diatas KKTP (Kriteria Ketercapaian Tujuan Pembelajaran) pada mata pelajaran

pastry. KKTP yang diterapkan SMK Pariwisata Imelda Medan adalah 75. Berdasarkan data raport tahun 2024 diperoleh, besar (8,8 %) memperoleh nilai kategori A, (36,4 %) memperoleh nilai kategori B, (12,4 %) memperoleh nilai kategori C, dan (42,4 %) memperoleh nilai kategori D. Tingginya persentasi siswa yang memperoleh nilai D, diduga rendahnya nilai siswa saat melakukan praktek, salah satu praktek yang dilakukan pada mata pelajaran *Pastry* yaitu membuat *brownies cookies*. Siswa masih banyak yang gagal dalam membuat *cookies*. Beberapa permasalahan yang ditemukan antara lain: peserta didik tidak konsisten dan yakin terhadap takaran bahan sehingga menyebabkan olahan yang telah disajikan mengalami kegagalan seperti tekstur *cookies* keras, terlalu padat, mengembang terlalu banyak, tipis dan melebar saat dipanggang, rasa *cookies* pahit, *cookies* bertekstur berminyak, *cookies* tidak matang merata, penambahan suhu pemanggangan dan siswa tidak memperhatikan waktunya sehingga *cookies* jadi gosong. Pengetahuan Bahan Kue dan Perilaku positif juga sangat dibutuhkan siswa dalam melaksanakan pembelajaran praktek disekolah.

Berdasarkan hal tersebut, maka perlu dilakukan penelitian ini dengan judul **“Hubungan Pengetahuan Bahan Kue Dan Perilaku Positif Dengan Hasil Praktek *Pastry* Di SMK Pariwisata Imelda Medan”**.

1.2. Identifikasi Masalah

Identifikasi masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Rendahnya pengetahuan siswa tentang bahan kue *pastry*.
2. Kurangnya pemahaman siswa pada materi *pastry*.
3. Rendahnya perilaku positif siswa.

4. Kurangnya kesadaran terhadap perilaku positif saat praktek *pastry*.
5. Banyak siswa yang kesulitan pada saat praktek membuat *pastry*.
6. Rendahnya hasil praktek yang diperoleh siswa pada praktek *pastry*.

1.3. Pembatasan Masalah

Batasan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Pengetahuan bahan kue dibatasi pada bahan makanan sereal, telur, lemak, gula dan coklat.
2. Perilaku positif dibatasi pada sikap disiplin, tanggung jawab, kerja keras, kecermatan, dan kesabaran.
3. Hasil Praktek *Pastry* dibatasi pada membuat *Brownies Cookies*.
4. Subjek penelitian adalah siswa kelas XI Tata Boga SMK Pariwisata Medan.

1.4. Perumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana pengetahuan siswa tentang bahan kue?
2. Bagaimana perilaku positif siswa?
3. Bagaimana hasil praktek siswa membuat *pastry*?
4. Bagaimana hubungan pengetahuan bahan kue dengan hasil praktek siswa membuat *pastry*?
5. Bagaimana hubungan perilaku positif siswa dengan hasil praktek membuat *pastry*?
6. Bagaimana hubungan pengetahuan siswa tentang bahan kue dan perilaku positif dengan hasil praktek membuat *pastry*?

1.5. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui:

1. Pengetahuan siswa tentang bahan kue.
2. Perilaku positif siswa.
3. Hasil praktek siswa membuat *pastry*.
4. Hubungan pengetahuan siswa tentang bahan kue dengan hasil praktek membuat *pastry*.
5. Hubungan perilaku positif siswa dengan hasil praktek membuat *pastry*.
6. Hubungan pengetahuan bahan kue siswa dan perilaku positif dengan hasil praktek membuat *pastry*.

1.6. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi pembaca sebagai sumber masukan, sumber informasi atau referensi. Berguna bagi sekolah sebagai wacana sekaligus bermanfaat bagi sekolah dalam upaya meningkatkan mutu pendidikan, meningkatkan sumber daya manusia yang profesional, dan sebagai bahan masukan untuk kemajuan sekolah. Bagi guru sebagai bahan evaluasi dalam pembelajaran untuk meningkatkan hasil belajar, minat dan aktivitas siswa, serta untuk meningkatkan kesadaran siswa untuk lebih bertanggung jawab dalam mengelola jadwal belajar yang seimbang antara kegiatan hiburan dan kewajiban akademik.