BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Pendidikan merupakan fondasi utama dalam pembentukan karakter, pengetahuan, dan keterampilan individu serta berperan penting dalam menciptakan individu yang berkualitas dalam aspek ilmiah, keterampilan, dan sikap mental. Pendidikan memegang peranan fundamental dalam membentuk kualitas sumber daya manusia suatu bangsa. Di era globalisasi dan perkembangan teknologi yang pesat ini, tuntutan terhadap tenaga kerja yang kompeten, adaptif, dan inovatif semakin meningkat. Oleh karena itu, sistem pendidikan perlu terus beradaptasi untuk menghasilkan lulusan yang siap menghadapi tantangan dunia kerja.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) adalah salah satu jenis pendidikan vokasi yang bertujuan untuk membekali peserta didik dengan keterampilan, pengetahuan, dan sikapkerja yang relavan dengan kebutuhan industri. SMK dirancang untuk menyiapkan tenaga kerja terampil dan profesional, sehingga lulusannya dapat langsung berkontribusi di dunia kerja atau berwirausaha (Santika et al., 2023). Implementasi kurikulum pendidikan kejuruan yang efektif sangat krusial untuk mengatasi kesenjangan antara kompetensi lulusan dan kebutuhan pasar kerja (Fadhillatuzzahro, 2024). Berbagai penelitian menunjukan bahwa SMK memiliki peran penting dalam membantu siswanya mendapatkan pekerjaan, meskipun jaminan 100 % tidak dapat diberikan karena kembali pada kemampuan individu siswa (Santika, 2023). Tantangan lain dalam pendidikan vokasi

termaksud kurangnya partisipasi alumni dalam studipelacakan dan keterbatasan sarana prasarana yang mutakhir (Samengasbumi, 2024). Revitalisasi pembelajaran di SMK melalui penerapan kurikulum yang relavan menjadi kunci untuk menjawab tantangan ini (Fuaida, 2024).

Salah satu bidang keahlian di SMK yang relevan dengan industri kreatif dan pariwisata adalah Tata Boga. Pada kurikulum Tata Boga, mata pelajaran Pastry Bakery adalah kompetensi inti yang membekali siswa dengan pengetahuan, keterampilan, dan teknik pengolahan berbagai jenis kue dan roti.

Motivasi belajar merupakan dorongan internal dan eksternal yang membuat seseorang bertindak atau bersemangat untuk mencapai tujuan pembelajaran tertentu (Lopi, P. E.,& Wahjono, S.I. 2025). Motivasi belajar adalah salah satu faktor internal yang memiliki pengaruh signifikan terhadap hasil belajar siswa, terutama dalam mata pelajaran yang memerlukan praktik langsung seperti Pastry Bakery (Rahma ayuning, 2024). Siswa dengan motivasi belajar yang tinggi cenderung lebih tekun, ulet dalam menghadapi kesulitan, menunjukkan minat yang besar terhadap materi, dan memiliki hasrat kuat untuk belajar (Rahma ayuning, 2024). Motivasi belajar yang kuat dapat mendorong siswa untuk aktif berpartisipasi dalam setiap sesi praktikum, dan tidak mudah menyerah saat menghadapi kegagalan. Sebuah penelitian menunjukkan bahwa motivasi belajar yang baik dan tinggi akan memberikan hasil belajar yang baik pula (Lopi, P. E.,& Wahjono, S.I., 2025).

Selain motivasi belajar, kemandirian belajar juga menjadi aspek krusial dalam menunjang keberhasilan siswa. Kemandirian belajar merujuk pada kemampuan siswa untuk mengatur, mengelola, dan mengevaluasi proses belajarnya sendiri tanpa ketergantungan penuh pada guru (Setiawati, 2023). Dalam mata pelajaran Pastry Bakery, kemandirian belajar memungkinkan siswa untuk bereksperimen, mencari solusi atas masalah yang dihadapi selama praktikum, dan mengulang latihan hingga mencapai hasil yang optimal. Siswa yang mandiri cenderung lebih proaktif dalam mencari informasi, berlatih di luar jam pelajaran, dan mengevaluasi hasil kerjanya secara kritis (Setiawati, 2023).

Mata pelajaran Pastry Bakery bertujuan menghasilkan lulusan kompeten. Salah satu produk Pastry Bakery yang menjadi fokus dalam praktikum adalah Curry puff, yaitu makanan ringan populer di Asia Tenggara yang terbuat dari kulit pastry yang renyah dan diisi dengan olahan kari daging, ayam, atau sayuran. Pembuatan curry puff bukan hanya sekadar praktik membuat kue, tetapi juga menguji berbagai kompetensi siswa, mulai dari pemahaman resep, teknik pengolahan bahan, hingga penyelesaian akhir dan penyajian.

Berdasarkan hasil observasi di SMK Sinar Husni (April 2025). Menurut guru bidang studi tidak semua siswa mencapai nilai KKTP (Kriteria Ketercapaian Tujuan Pembelajaran) pada mata pelajaran bakery. KKTP yang diterapkan di SMK Sinar Husni adalah 75. Berdasarkan data tersebut diperoleh nilai kategori A sebanyak 5 orang, memperoleh nilai kategori B sebanyak 10 orang, memperoleh nilai kategori C sebanyak 15 orang.Banyaknya siswa yang belum mencapai KKTP hal ini disebabkan oleh siswa dalam membuat kulit pastry terlalu tebal atau

tipis sehingga menyebabkan kulit pastry tidak renyah dan kurang enak. Selain itu, siswa juga sering mengalami kegagalan dan ketergantungan pada guru, serta kurangnya kepedulian terhadap hasil akhir curry puff yang sempurna.

Fenomena ini menunjukkan adanya indikasi bahwa motivasi belajar dan kemandirian belajar siswa mungkin belum optimal, yang pada gilirannya dapat berdampak pada hasil praktik pembuatan Curry puff. Kurangnya pemahaman konsep dasar, kesulitan mengaplikasikan teknik yang diajarkan, serta keterbatasan inisiatif siswa untuk berlatih dan memperbaiki kesalahan secara mandiri, dapat menjadi penyebab rendahnya kualitas hasil praktik. Mengingat pentingnya kompetensi praktik dalam mata pelajaran produktif seperti Pastry dan Bakery untuk kesiapan kerja lulusan SMK, permasalahan ini perlu ditelaah lebih lanjut.

Oleh karena itu, maka penelitian ini perlu dilakukan dengan judul **Hubungan Antara Motivasi Belajar Dan Kemandirian Belajar Siswa Dengan Hasil Praktik Pembuatan Curry Puff Pada SMK Sinar Husni.**

1.2. Identifikasi Masalah

Identifikasi masalah dalam penelitian sebagai berikut:

1. Rendahnya motivasi belajar pada siswa.
2. Rendahnya kemandirian belajar siswa.
3. Rendahnya hasil praktek siswa dalam membuat curry puff.
4. Rendahnya hasil belajar siswa pada bakery dan pasrty.
5. Rendahnya disiplin belajar siswa.
6. Rendahnya tanggung jawab siswa saat praktek.

1.3. Pembatasan Masalah

Pembatasan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Motivasi Belajar dibatasi pada hasrat untuk belajar, Ego-involment/cita-cita, adanya penghargaan dalam belajar, dan lingkungan belajar yang kondusif dan kegiatan yang menarik.
2. Kemandirian Belajar dibatasi pada disiplin, bertanggung jawab, percaya diri, aktif dalam belajar.
3. Hasil Praktek dibatasi pada pembuatan curry puff.
4. Subjek penelitian dibatasi pada siswa SMK Sinar Husni.

1.4. Perumusan Masalah

Rumusan masalahan dalam penelitian ini, sebagai berikut:

1. Bagaimana motivasi belajar siswa?
2. Bagaimana kemandirian belajar siswa?
3. Bagaimana hasil praktek siswa membuat curry puff ?
4. Bagaimana hubungan motivasi belajar dengan hasil praktek siswa membuat curry puff?
5. Bagaimana hubungan kemandirian belajar dengan hasil praktek siswa membuat curry puff?
6. Bagaimana hubungan motivasi belajar dan kemandirian belajar dengan hasil praktek siswa membuat curry puff ?

1.5. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini untuk menganalisis :

1. Motivasi belajar siswa.
2. Kemandirian belajar siswa.
3. Hasil praktek siswa membuat curry puff.
4. Hubungan motivasi belajar dengan hasil praktek siswa membuat curry puff.
5. Hubungan kemandirian belajar dengan hasil praktek siswa membuat curry puff.
6. Hubungan motivasi belajar dan kemandirian belajar dengan hasil praktek siswa membuat curry puff.

1.6. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi ilmiah bagi perkembangan ilmu pendidikan, khususnya dalam bidang Tata Boga, mengenai pentingnya aspek psikologis seperti motivasi dan kemandirian belajar dalam meningkatkan keterampilan praktikum. Memberikan kesadaran akan pentingnya menumbuhkan motivasi internal dan sikap mandiri saat melaksanakan praktikum. Membantu siswa mengevaluasi cara belajar mereka agar dapat mencapai hasil praktek pembuat curry puff yang lebih optimal.