

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Pendidikan merupakan suatu hal yang sangat penting tidak dapat dipisahkan dari kehidupan manusia. Sifatnya mutlak dalam kehidupan seseorang, keluarga, maupun bangsa dan negara. Sebab maju mundurnya suatu bangsa banyak ditentukan oleh pendidikan bangsa itu sendiri (Sudirman, 2013).

Untuk itu perlu dibentuk manusia yang berjiwa minat berwirausaha dan sekaligus mampu melakukan wirausaha, khususnya pada siswa SMK maka yang harus tertanam dahulu adalah minat untuk berwirausaha itu sendiri (Sumarni, 2013). Pengertian minat berwirausaha yaitu rasa tertariknya seseorang untuk melakukan kegiatan usaha yang mandiri dengan keberanian mengambil resiko. Minat berwirausaha bisa datang dari dalam individu siswa itu sendiri maupun dari luar (Suryamannim, 2014).

Faktor yang mempengaruhi minat adalah faktor Internal : Faktor internal yaitu segenap pikiran emosi dan persoalan dari dalam diri seseorang yang mempengaruhi minat sehingga tidak dapat dipusatkan. Meliputi : pengetahuan (kompetensi), keterampilan, kemampuan dan kemauan. Eksternal : Faktor eksternal yaitu faktor yang berasal dari luar diri seseorang yang dapat mempengaruhi minatnya. Meliputi : lingkungan sekitar, sarana, prasarana dan fasilitas yang digunakan. Jadi minat siswa untuk berwirausaha timbul karena ada faktor-faktor pendukungnya (Hidayati, 2013).

SMK Putra Anda Binjai merupakan sekolah yang memiliki program studi Tata Boga. Sekolah berupaya mengembangkan, mendidik siswa-siswi yang memiliki jiwa berwirausaha dan memiliki keterampilan dalam bidang studi serta merangsang siswa untuk menciptakan berbagai kreatifitas dan produk baru hingga terlatih dan terampil dalam bidangnya. Hal ini akan merangsang dan mendorong siswa-siswi dalam minat berwirausaha melalui praktek yang rutin secara bertahap sehingga penerapan minat berwirausaha pada siswa-siswi Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) akan meningkat sesuai jenjang pendidikan dan pelatihannya. Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Putra Anda Binjai beralamat di Jl. W. R Mongonsidi No. 22 Binjai. Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Putra Anda Binjai bertujuan untuk mempersiapkan siswa memiliki minat berwirausaha. Untuk melengkapi pengetahuan yang telah diperoleh selama belajar di sekolah, sebelum siswa Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) tamat siswa sudah dibekali dengan teori dan praktek. Namun kenyataannya data siswa Tata Boga tahun 2010 dari 36 siswa, 33.33% diantaranya melanjutkan pendidikan ke perguruan tinggi, 50% siswa bekerja, dan 16.67% siswa tidak diketahui. Tahun 2011 dari 38 siswa, 36.84% diantaranya melanjutkan pendidikan ke perguruan tinggi, 52.63% siswa bekerja, dan 10.53% siswa tidak diketahui (Tata usaha SMK Putra Anda Binjai). Sebagian besar tamatan SMK jurusan Tata Boga lebih memilih mencari pekerjaan dari pada menciptakan lapangan pekerjaan.

Pengetahuan bakery adalah kemampuan seseorang untuk mengetahui, mengingat tentang seluk beluk roti mulai dari persiapan bahan, pengadukan adonan, pemotongan adonan, pembentukan adonan, pembakaran adonan, dan

pengemasan. Teknik pembuatan roti adalah *Sponge and Dough*, Teknik *Straigh Dough*, *No Time Dough*, *Dough Break*. Untuk pengaturan suhu roti tawar : Suhu 200° C s/d 210° C dengan waktu pembakaran 20 s/d 35 menit. Roti manis : Suhu 180° C s/d 200° C dengan waktu pembakaran 11 s/d 15 menit. Tanda-tanda adonan kalis adalah: Adonan tidak lengket di tangan atau di tempat untuk mengadon. Jika diambil dan direntangkan, adonan tidak robek dan berbentuk lembaran tipis yang elastis (Farida, 2013).

Berdasarkan hasil observasi pada 10 Agustus 2016 di Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Putra Anda Binjai hasil wawancara penulis dengan guru bidang studi bakery diberikan kepada seluruh siswa mulai dari semester pertama. Adapun pengetahuan bakery yang diberikan kepada siswa pada materi adonan ragi. Sekolah telah melaksanakan beberapa usaha untuk merangsang siswa dalam minat berwirausaha seperti belajar memasarkan hasil produksi bakery yang dibuat sendiri pada saat praktek, siswa dilatih menitipkan hasil produknya ke warung-warung disekitar sekolah, guru diwajibkan memesan kue kepada siswa pada saat penerimaan pesanan seperti kue lebaran, dan Kunjungan ke tempat industri. Metode yang dilaksanakan sekolah ini bertujuan untuk meningkatkan minat berwirausaha siswa sejak dini.

Salah satu contoh materi pengetahuan bakery adalah adonan ragi yaitu donat. Pada pembuatan donat tidak perlu banyak menggunakan alat untuk memproduksi donat sudah bisa memulai berwirausaha jika ada minat berwirausaha. Karena adonan donat bisa diadon secara manual dengan kata lain

tanpa *mixer*. Peralatan yang digunakan hanya wajan, sutil dan saringan sudah bisa memproduksi donat.

Dengan bekal pengetahuan bakery, siswa memiliki bekal keterampilan dalam bidang jasa sehingga dapat merangsang siswa untuk menciptakan berbagai kreatifitas dan produk supaya siswa terbiasa terlatih dan terampil dalam bidangnya. Hal ini akan merangsang dan memotivasi siswa-siswi dalam minat berwirausaha melalui produk yang dititip kewarung-warung disekitar sekolah. Alasan inilah yang kemudian menjadi bahan dan dasar pemikiran dijadikan penelitian untuk mengetahui pengetahuan bakery dengan minat berwirausaha di kalangan siswa.

Berdasarkan hal tersebut perlu dilakukan penelitian ini dengan judul **“Hubungan Pengetahuan Bakery Dengan Minat Berwirausaha Siswa Kelas XI Tata Boga SMK Putra Anda Binjai”**

## **B. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas, dapat diidentifikasi masalah sebagai berikut:

1. Apa masalah dari pengetahuan bakery siswa kelas XI Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Putra Anda Binjai?
2. Apa saja yang memicu faktor-faktor minat berwirausaha siswa kelas XI Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Putra Anda Binjai?
3. Apakah guru pernah memotivasi siswa untuk berminat berwirausaha siswa kelas XI Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Putra Anda Binjai?

4. Sejauhmana tingkat pengetahuan bakery berpengaruh terhadap minat berwirausaha siswa kelas XI Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Putra Anda Binjai?
5. Kendala apa saja yang dihadapi siswa untuk menumbuhkan minat berwirausaha siswa kelas XI Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Putra Anda Binjai?
6. Apakah pengetahuan bakery berpengaruh terhadap minat berwirausaha siswa kelas XI Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Putra Anda Binjai?
7. Apakah ada hubungan pengetahuan bakery dengan minat berwirausaha siswa kelas XI Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Putra Anda Binjai?

### **C. Pembatasan Masalah**

Pembatasan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Pengetahuan bakery pada materi roti yaitu pengertian roti, jenis-jenis roti, pemilihan bahan, dan proses pembuatan roti.
2. Minat berwirausaha dilihat dari indikator yang terdiri dari memiliki rasa percaya diri, dapat mengambil resiko, kreatif dan inovatif, disiplin dan kerja keras, berorientasi ke masa depan, memiliki rasa ingin tahu, jujur dan mandiri.
3. Siswa yang diteliti adalah siswa kelas XI Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Putra Anda Binjai?

**D. Rumusan Masalah**

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimanakah pengetahuan bakery siswa kelas XI Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Putra Anda Binjai??
2. Bagaimana minat berwirausaha siswa kelas XI Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Putra Anda Binjai??
3. Bagaimana hubungan pengetahuan bakery dengan minat berwirausaha siswa kelas XI Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Putra Anda Binjai??

**E. Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian ini, adalah:

1. Untuk mengetahui tingkat pengetahuan bakery siswa kelas XI Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Putra Anda Binjai.
2. Untuk mengetahui minat berwirausaha siswa kelas XI Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Putra Anda Binjai.
3. Untuk mengetahui hubungan pengetahuan bakery dengan minat berwirausaha siswa kelas XI Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Putra Anda Binjai.

## **F. Manfaat Penelitian**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan positif terhadap ilmu pendidikan khususnya pendidikan tata boga:

1. Bagi siswa, dapat menjadi bahan masukan bahwasanya pengetahuan bakery untuk lebih ditingkatkan.
2. Bagi guru sebagai bahan masukan agar seorang guru dapat mengarahkan dan memberikan motivasi bagi siswa untuk senantiasa mengembangkan diri dan meningkatkan kompetensi yang harus dimiliki sebagai bekal untuk berkompetisi di dunia kerja.
3. Bahan studi banding atau referensi ilmiah bagi peneliti-peneliti lain dan bahan pertimbangan serta perbandingan dalam melakukan penelitian mengenai hubungan pengetahuan bakery dan hasil belajar bakery dengan minat berwirausaha.