

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Sekolah Menengah Kejuruan (*vocational high school*) merupakan institusi pada bagian pendidikan yang bertanggungjawab dalam menghasilkan tenaga kerja kompeten dan mempunyai kemampuan untuk beradaptasi dengan perubahan sosial yang akan terjadi secara global. Sistem yang di terapkan di SMK saat pembelajaran di rancang sedemikian rupa agar membentuk peserta didik menjadi tenaga kerja yang memiliki kompetensi sesuai tuntutan dunia industri, siap kerja dan mampu beradaptasi pada perubahan yang terjadi dalam dunia kerja (Rahmatullah dkk, 2021).

Hasil belajar merupakan bagian akhir dari proses belajar dengan kata lain tujuan dari belajar adalah mendapat hasil yang baik. Banyak siswa yang mengalami masalah dalam belajar akibatnya hasil belajar yang dicapai rendah. Untuk mengatasi hal tersebut perlu ditelusuri faktor yang mempengaruhi hasil belajar diantaranya pengetahuan, motivasi belajar, pemahaman dan tingkat kemampuan awal siswa (Sudjana, 2018). Dalam pembelajaran salah satu faktor yang mempengaruhi hasil belajar adalah kesiapan. Salah satu kesiapan yang harus siswa miliki sebelum terjun ke dunia industri adalah kesiapan Praktik Kerja Lapangan Industri (PKLI). Kesiapan PKLI merupakan kondisi siap siswa untuk menerapkan pembelajaran yang telah diperoleh di sekolah untuk beradaptasi dengan kondisi nyata di dunia kerja.

Mendapatkan hasil belajar yang baik, siswa harus mempunyai minat berwirausaha. Minat berwirausaha merupakan keinginan seseorang yang didasari faktor dorongan yang berasal dari diri sendiri untuk menjalankan sebuah kegiatan usaha faktor inilah yang turut menentukan keefektifan dalam pembelajaran produktif. Seorang peserta didik akan belajar dengan baik apabila memiliki dorongan tersebut (Prianto, 2021).

SMK Swasta Putra Anda Binjai merupakan salah satu sekolah kejuruan bidang Tata Boga. Salah satu pelajarannya yaitu Pengolahan dan Penyajian Makanan (PPM). Berdasarkan hasil observasi penulis dengan guru bidang studi, Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM) pada mata pelajaran ini adalah 75. Pada tahun ajaran 2019/2020 semester ganjil tidak ditemukan murid yang memperoleh nilai yang sangat kompeten dalam skala 92-100, murid yang memperoleh nilai dalam skala 83-92 sejumlah 15 orang, murid yang mendapat nilai dalam skala 75-83 sebanyak 20 orang serta pada skala kurang dari 75 sebanyak 8 siswa.

Sedangkan pada tahun ajaran 2020/2021 murid yang memperoleh nilai kompeten dalam skala 92-100 berjumlah 5 orang, pada skala 83-92 ada 24 orang serta murid yang mendapat nilai dalam skala 75-83 sebanyak 11 murid serta tidak ada murid yang berada pada skala kurang dari 75.

Dapat disimpulkan bahwa siswa/i kelas XI SMK Putra Anda Binjai masih perlu meningkatkan nilai pada mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan pada KD ini.

Berdasarkan penjelasan guru bidang studi permasalahan yang sering dialami siswa yaitu saat guru selesai menerangkan materi pelajaran, ketika ditanya secara lisan oleh guru banyak siswa yang diam tidak mampu menjawab. Hasil ujian harian siswa juga masih rendah. Selain itu, hasil wawancara dengan beberapa siswa menunjukkan bahwa ada beberapa siswa yang sudah siap untuk melakukan Praktik Kerja Lapangan Industri (PKLI) pada bulan Desember 2022 yang lalu, namun terlihat lebih banyak siswa yang menyatakan belum siap untuk melakukan PKLI sedangkan mereka sudah memiliki potensi yang didapat dari proses pembelajaran.

Selanjutnya lokasi tempat PKLI siswa masih terbatas di daerah setempat. Saat di wawancarai tercatat bahwa siswa kurang mengikuti perkembangan informasi tentang dunia kuliner sehingga siswa kurang memahami istilah boga yang akan digunakan di tempat siswa melakukan PKLI. Serta berdasarkan hasil wawancara dan observasi dengan kepala tata usaha SMK Putra Anda Binjai terdapat data sekunder alumni lulusan tata boga pada tahun 2021 sebanyak 33% (18 siswa) wiraswasta, 13% kuliah (8 siswa), 29% (15 siswa) belum bekerja dan siswa yang berwirausaha hanya 5% (2 siswa).

Berdasarkan data tersebut terjadi kesenjangan (gap) antara harapan lulusan SMK yang “siap kerja” dengan kenyataan tingginya lulusan SMK yang belum bekerja, sedangkan para siswa sudah memiliki kompetensi untuk berwirausaha sebagai salah satu kompetensi keahlian

yang dimiliki lulusan SMK.

Berdasarkan hal tersebut ini maka perlu dilakukan penelitian ini dengan judul **“Hubungan Kesiapan PKLI dan Minat Berwirausaha dengan Hasil Belajar Pengolahan dan Penyajian Makanan Siswa SMK Putra Anda Binjai”**.

1.2. Identifikasi Masalah

Identifikasi masalah dalam penelitian ini sebagai berikut :

1. Kurangnya kesiapan PKLI siswa.
2. Rendahnya jumlah lulusan SMK Putra Anda Binjai yang berwirausaha.
3. Rendahnya hasil belajar siswa pada pelajaran pengolahan dan penyajian makanan.
4. Kurangnya informasi siswa mengenai dunia kuliner.
5. Rendahnya motivasi belajar siswa di pelajaran pengolahan dan penyajian makanan.

1.3. Pembatasan Masalah

Adapun pembatasan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut :

1. Kesiapan PKLI di batasi pada motivasi, kematangan pribadi, kematangan sosial, sikap kerja, dan cakap bekerja.
2. Minat berwirausaha di batasi pada memiliki rasa ingin tahu, percaya diri, dapat mengambil resiko, kreatif dan inovatif, kerja keras, berorientasi ke masa depan.

3. Hasil belajar Pengolahan dan Penyajian Makanan dibatasi pada dokumentasi nilai rapot siswa semester ganjil tahun ajaran 2022/2023.
4. Subjek penelitian yaitu siswa kelas XI SMK Putra Anda Binjai tahun ajaran 2022/2023.

1.4. Perumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini, yaitu :

1. Bagaimana kesiapan PKLI siswa?
2. Bagaimana minat berwirausaha siswa?
3. Bagaimana hasil belajar siswa pada mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan?
4. Bagaimana hubungan kesiapan PKLI dengan hasil belajar siswa pada matapelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan?
5. Bagaimana hubungan minat berwirausaha hasil belajar siswa pada mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan?
6. Bagaimana hubungan kesiapan PKLI dan minat berwirausaha dengan hasil belajar siswa pada mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan?

1.5. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui :

1. Kesiapan PKLI siswa.
2. Minat berwirausaha siswa.

3. Hasil belajar Pengolahan dan Penyajian Makanan siswa.
4. Hubungan kesiapan PKLI dengan hasil belajar Pengolahan dan Penyajian Makanan siswa.
5. Hubungan minat berwirausaha dengan hasil belajar Pengolahan dan Penyajian Makanan siswa.
6. Hubungan kesiapan PKLI dan minat berwirausaha dengan hasil belajar Pengolahan dan Penyajian Makanan siswa.

1.6. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai bahan masukan dan gambaran bagi pemerintah daerah di dalam menentukan arah dan strategi untuk perbaikan kinerja dalam membimbing dan menopang SMK menjadi salah satu penopang ekonomi serta daya saing bangsa melalui peningkatan mutu pembelajaran siswa di sekolah.