

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang Masalah

Menurut KBBI (2018) menjelaskan praktikum adalah bagian dari pengajaran yang bertujuan agar peserta didik mendapat kesempatan untuk menguji dan melaksanakan di keadaan nyata, apa yang diperoleh dari teori dan pelajaran praktek. Mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan adalah salah satu mata pelajaran praktikum yang mengajarkan tentang makanan *Kontinental*, pelajaran yang terdapat di SMK Pariwisata Imelda Medan Jurusan Tata Boga ini merupakan mata pelajaran yang wajib dikuasai oleh peserta didik. Adapun materi yang ada dalam mata pelajaran ini mencakup materi tentang *Stock*, *Sauce*, turunan *Sauce*, *sandwich*, sayur dan telur, *pasta*, *salad*, *hot appetizer and cold appetizer*, olahan unggas, olahan daging, olahan *seafood* dan *dessert*.

Kompetensi pengolahan dan penyajian makanan meliputi mata pelajaran makanan kontinental yaitu memiliki beberapa Kompetensi Dasar (KD), diantaranya (1)Menganalisis kaldu (*Stock*) dan membuat kaldu (*Stock*) (2)Menganalisis saus dasar (*mother sauce*) turunannya dan membuat saus (*mother sauce*) dasar turunannya (3)Menganalisis makanan pembuka (*hot and cold appetizer*) dan membuat makanan pembuka (*hot and cold appetizer*) (4)Menganalisis soup dan membuat *soup* (5)Menganalisis *sandwich*, *canapé* dan membuat *sandwich*, *canapé* (6)Menganalisis hidangan dari kentang dan *pasta*, membuat hidangan dari kentang dan *pasta* (7)Menganalisis hidangan dari telur dan membuat hidangan dari telur (8)Menganalisis hidangan dari daging dan

membuat hidangan dari daging (9)Menganalisis hidangan dari unggas dan membuat hidangan dari unggas (10)Menganalisis hidangan dari ikan dan *seafood* dan membuat hidangan dari ikan dan *seafood* (11)Menganalisis *salad* dan membuat *salad* (12)Menganalisis hidangan dari sayur dan membuat hidangan dari sayur (13)Menganalisis makanan penutup (*hot and cold dessert*) dan membuat makanan penutup (*hot and cold dessert*). Pada penelitian ini penulis memilih Kompetensi Dasar (KD) *Hot Appetizer*, adapun olahannya yaitu kroket.

Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan di SMK Pariwisata Imelda Medan menurut guru mata pelajaran Pengolahan Dan Penyajian Makanan yaitu di kompetensi dasar (KD) appetizer olahan kroket, hasil praktek siswa pada Tahun Ajaran 2020/2021 bila dilihat dari nilai hasil prakteknya terdapat siswa yang belum mencapai standart KKM (Kriteria Ketuntasan Minimal) yaitu 75. Dari 30 siswa kelas XI Tata Boga tidak ada siswa yang memperoleh nilai dalam skala 86-100, siswa yang memperoleh nilai dalam skala 81-85 sebanyak 5 orang, siswa yang memperoleh nilai dalam skala 75- 80 sebanyak 5 orang dan siswa yang memperoleh nilai dalam skala 70-74 sebanyak 20 orang. Sering terjadinya kegagalan dalam pembuatan kroket misalnya, adonan yang sering hancur, terlalu lembek, adonan susah dibentuk. Hal ini diduga karena kurangnya sumber belajar siswa, sehingga hasil praktek siswa masih ada yang belum maksimal untuk mengatasi hal tersebut perlu ditelusuri hal yang mempengaruhi hasil belajar dan praktek siswa.

Dalam pembelajaran salah satu yang mempengaruhi hasil praktek adalah strategi pembelajaran yang keliru. Kebanyakan siswa hanya berfokus pada

pemaparan materi oleh guru dan penggunaan modul sebagai sumber belajar. Hal ini dinilai keliru karena mengingat masih banyaknya sumber belajar lain yang bisa dimanfaatkan sebagai sumber belajar. Salah satu yang dapat digunakan yaitu *instagram*.

Menurut Ahmad Veygid (2020) Pembelajaran menggunakan media aplikasi *Instagram* sangat mudah diterapkan di kalangan siswa SMA/SMK karena aplikasi ini sangat *familiar* di kalangan *generasi milenial*. Berbeda halnya dengan aplikasi pembelajaran seperti *google classroom* dan *edmodo* selain itu *Instagram* tidak memakan banyak kuota karena beberapa *provider telekomunikasi* menawarkan paket *unlimited instagram* yang sering juga dibeli oleh siswa, sehingga siswa dapat dengan mudah mempelajari mata pelajaran dikarenakan pengoperasian *instagram* sangat *user friendly*.

Berdasarkan hasil pengisian kuesioner skala Likert oleh responden, peneliti menemukan bahwa berdasarkan *indeks* hasil perhitungan data, sebanyak 89% Siswa sudah mempunyai akun *Instagram*. Sebanyak 79% Siswa sudah mengetahui bahwa *instagram* dapat digunakan sebagai sumber pembelajaran. Sebanyak 63% Siswa sudah pernah menggunakan *instagram* sebagai sumber pembelajaran. Sebanyak 89% Siswa sudah pernah melakukan *interaksi* dengan guru di media sosial *Instagram*. Sebanyak 77% siswa sering menggunakan *Instagram*. Sebanyak 71% *Instagram* adalah sebagai aplikasi favorit siswa. Sebanyak 85% diantara media sosial lainnya *instagram* yang paling disukai siswa. Sebanyak 80% siswa sudah pernah menggunakan fitur *instagram* sebagai mencari *referensi* tentang kuliner pengolahan dan penyajian makanan khususnya olahan

appetizer. Sebanyak 85% siswa suka menonton video tentang kuliner pengolahan dan penyajian makanan khususnya olahan appetizer di instagram. Sebanyak 82% siswa suka membaca deskripsi di *caption* yang bersangkutan tentang pembelajaran pengolahan dan penyajian makanan di Instagram khususnya olahan appetizer. Sebanyak 75% siswa suka berinteraksi dengan teman sekelas melalui fitur di *instagram*.

Selain dari pada sumber belajar hal yang juga mempengaruhi hasil praktek siswa adalah siswa harus mempunyai kemandirian belajar. Kemandirian belajar adalah kegiatan belajar aktif yang dibangun dengan bekal pengetahuan atau *kompetensi* yang dimiliki, baik dalam menetapkan waktu belajar, tempat belajar, cara belajar, maupun *evaluasi* belajar yang dilakukan oleh siswa sendiri (Mudjiman, 2016).

Dari hasil *observasi* dan wawancara oleh guru mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan di kelas XI SMK Pariwisata Imelda Medan diperoleh informasi bahwa ada beberapa masalah yang berkaitan dengan kemandirian belajar yaitu masih terdapat siswa yang ketika diberi tugas atau melakukan praktek didalam kelas masih bergantung pada temannya, siswa tidak dapat melakukan apapun sendiri harus ditemani oleh temannya, siswa masih sering menanyakan teknik pembuatan ketika sedang berlangsung praktek dengan temannya maupun guru, siswa berketergantungan oleh adanya guru didalam kelas. Oleh karena itu diperlukan proses pembelajaran yang menarik yang berpusat pada siswa agar membantu menerapkan kemandirian belajar siswa sehingga hasil praktek siswa bisa tercapai dengan maksimal dan akan mengalami perubahan

yang terlihat dari kemampuannya, pengetahuannya, keterampilannya maupun sikapnya.

Dari penjelasan diatas maka diperlukan pemikiran lebih lanjut untuk menumbuhkan kemandirian belajar peserta didik yang lebih maksimal. Hal tersebut sejalan dengan tujuan memanfaatkan penggunaan *instagram* sebagai sumber pembelajaran untuk menciptakan suasana pembelajaran yang menarik dan *interaktif*. Dengan begitu siswa lebih cepat memahami materi karena dapat langsung melihat dan menggunakan *instagram* dimanapun kapanpun tanpa berketergantungan dengan guru maupun teman. Sehingga terciptanya kemandirian belajar didorong dengan sumber belajar yang digunakan siswa.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Hubungan Penggunaan Instagram dan Kemandirian Belajar dengan Hasil Praktek Pengolahan Dan Penyajian Makanan SMK Pariwisata Imelda Medan”**.

## 1.2 Identifikasi Masalah

Identifikasi masalah dalam penelitian ini sebagai berikut :

1. Kurangnya pemahaman siswa pada materi pengolahan dan penyajian makanan dikelas XI SMK Pariwisata Imelda Medan.
2. Kurangnya pemahaman siswa pada saat melakukan praktek pengolahan dan penyajian makanan di kelas XI SMK Pariwisata Imelda Medan.
3. Kurangnya kemandirian siswa saat melakukan praktek pengolahan dan penyajian makanan di kelas XI SMK Pariwisata Imelda Medan.

4. Kurangnya penggunaan instagram terhadap hasil praktek siswa di kelas XI SMK Pariwisata Imelda Medan.
5. Rendahnya hasil praktek siswa pada materi pengolahan dan penyajian makanan di kelas XI SMK Pariwisata Imelda Medan.
6. Adakah hubungan penggunaan *instagram* dan kemandirian belajar dengan hasil praktek pengolahan dan penyajian makanan di kelas XI SMK Pariwisata Imelda Medan.

### 1.3 Pembatasan Masalah

Adapun batasan dalam penelitian dalam penelitian ini sebagai berikut :

1. Subjek penelitian ini adalah siswa kelas XI Tata Boga SMK Pariwisata Imelda Medan.
2. Hasil praktek pengolahan dan penyajian makanan dibatasi pada *kompetensi dasar hot appetizer* Olahan “kroket”.
3. Kemandirian belajar yang dimaksud adalah kemandirian siswa dalam waktu belajar maupun melakukan praktek.
4. Penggunaan *instagram* yang dimaksud adalah memanfaatkan fitur instagram sebagai sumber belajar.

### 1.4 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini, yaitu :

1. Bagaimana penggunaan *instagram* siswa kelas XI Tata Boga SMK Pariwisata Imelda Medan?

2. Bagaimana kemandirian belajar siswa kelas XI Tata Boga SMK Pariwisata Imelda Medan?
3. Bagaimana hasil praktek Pengolahan dan Penyajian Makanan siswa kelas XI Tata Boga SMK Pariwisata Imelda Medan?
4. Bagaimana hubungan penggunaan *instagram* dengan hasil praktek Pengolahan dan Penyajian Makanan siswa kelas XI Tata Boga SMK Pariwisata Imelda Medan?
5. Bagaimana hubungan kemandirian belajar dengan hasil praktek Pengolahan dan Penyajian Makanan siswa kelas XI Tata Boga SMK Pariwisata Imelda Medan?
6. Bagaimana hubungan penggunaan *instagram* dan kemandirian belajar dengan hasil praktek Pengolahan dan Penyajian Makanan siswa kelas XI Tata Boga SMK Pariwisata Imelda Medan?

### 1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui :

1. Penggunaan Instagram Siswa kelas XI Tata Boga SMK Pariwisata Imelda Medan.
2. Kemandiran Belajar Siswa kelas XI Tata Boga SMK Pariwisata Imelda Medan.
3. Hasil Praktek Pengolahan Dan Penyajian Makanan Siswa kelas XI Tata Boga SMK Pariwisata Imelda Medan.

4. Hubungan Penggunaan Instagram Dengan Hasil Praktek Pengolahan Dan Penyajian Makanan Siswa kelas XI Tata Boga SMK Pariwisata Imelda Medan.
5. Hubungan Kemandirian Belajar Dengan Hasil Praktek Pengolahan Dan Penyajian Makanan Siswa kelas XI Tata Boga SMK Pariwisata Imelda Medan.
6. Hubungan Penggunaan Instagram Dan Kemandirian Belajar Dengan Hasil Praktek Pengolahan Dan Penyajian Makanan Siswa kelas XI Tata Boga SMK Pariwisata Imelda Medan.

#### **1.6 Manfaat Penelitian**

Hasil penelitian ini diharapkan bermanfaat bagi siswa sebagai evaluasi diri untuk bisa lebih baik lagi dalam mengikuti pelajaran agar mencapai hasil yang memuaskan. Sebagai bahan masukan dan evaluasi pembenahan dalam proses pembelajaran dan pentingnya pengetahuan Pengolahan Dan Penyajian Makanan sehingga dapat meningkatkan hasil praktek yang lebih baik. Serta sebagai bahan kajian referensi bagi peneliti lainnya.

