BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Menurut (Siregar,2020) pendidikan merupakan suatu kegiatan yang universal dalam kehidupan manusia, karena di mana pun dan kapan pun terdapat pendidikan. Pendidikan pada hakikatnya merupakan usaha manusia untuk memanusiakan manusia itu sendiri, yaitu untuk membudayakan manusia atau untuk memuliakan manusia. Proses pendidikan yang terencana diarahkan untuk mewujudkan suasana belajar dan proses pembelajaran, hal ini berarti pendidikan tidak boleh mengesampingkan proses belajar, terutama di lingkungan Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) yang bertujuan untuk membekali siswa dengan keterampilan dan pengetahuan yang relevan dengan dunia kerja

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan salah satu sekolah yang memadukan antara keterampilan tertentu sehingga mereka mampu menciptakan lulusan yang memiliki ilmu pengetahuan dan memiliki ilmu keterampilan tertentu sehingga mampu bersaing dan menciptakan lapangan pekerjaan sendiri. SMK tersebut yaitu SMK Gelora Jaya Nusantara Medan yang beralamat di Jalan Baru Ladang bambu, Kec. Medan Tuntungan, Kota Medan. Salah satu program keahlian di SMK tersebut ialah Tata Boga. Pada program keahlian ini, salah satu mata pelajaran yang dipelajari yaitu Pengolahan dan Penyajian Makanan di kelas XI. Mata pelajaran tersebut merupakan mata pelajaran yang menuntut siswanya untuk dapat melakukan praktik dalam mengolah hidangan *main course* salah satunya yaitu *chicken maryland* dengan berbagai macam bahan dasar dalam pengolahannya.

Menurut (Wina, 2020) praktik dilakukan untuk melengkapi pelajaran teori terdiri dari dasar-dasar bahan yang akan diolah, mempelajari resep berbagai jenis masakan dan dilengkapi praktik pembuatan berbagai masakan dan kue. Hasil Praktik merupakan hasil belajar yang didapat dalam pembelajaran yang dimana siswa melakukan dan mengalami sendiri, mengikuti proses mengamati objek, keadaan dan proses dari materi yang dipelajari tentang gejala alam dan interaksinya dilakukan pada laboratorium, atau diluar laboratorium. Dengan demikian, melalui praktik siswa, diharapkan dapat mengembangkan kemandirian belajar mereka.

Kemandirian belajar merupakan perilaku dan sikap yang terbentuk akibat suatu proses belajar yang dimana siswa mampu mengandalkan kemampuan dirinya sendiri (Nurhayati 2019). Menurut (Umarmo 2019) siswa yang mempunyai ciri kemandirian belajar harus mempunyai sifat percaya diri, disiplin, inisiatif dan tanggung jawab. Oleh karena itu kemandirian dalam melaksanakan praktik sangat diperlukan karena mempunyai tanggung jawab dalam menyelesaikan masalah, sehingga berujung pada meningkatnya hasil praktik yang diperoleh siswa (Nurhayati 2019).

Berdasarkan wawancara penulis dengan guru bidang studi Pengolahan dan Penyajian Makanan pada (April 2023) di SMK Gelora Jaya Nusantara Medan, ditemukan bahwa hasil praktik pengolahan *chicken maryland* di sekolah ini belum optimal. Siswa menghadapi sejumlah kendala yaitu, beberapa siswa ada yang kurang memahami teknik dalam memasak, seperti teknik memasak panas basah, teknik memasak panas kering, dan teknik memasak panas kering dengan menggunakan minyak, yang mengakibatkan kurang maksimal dalam melaksanakan praktik. Selain itu, muncul beberapa masalah, termasuk kurangnya kemandirian belajar siswa,

keengganan siswa untuk membaca dan melihat video tutorial sendiri, serta ketergantungan siswa pada guru, yang menyulitkan mereka dalam mengaplikasikan pengetahuan yang telah dipelajari.

Dalam hasil observasi nilai praktik siswa, terlihat bahwa hanya sebagian siswa yang berhasil meraih nilai tinggi. Diketahui bahwa pada tahun ajaran 2022/2023, kelas XI mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan, terdapat 30 siswa. Dari jumlah tersebut, 13 siswa atau sekitar 43 persen berhasil mencapai nilai KKM, yaitu 75. Namun, 17 siswa lainnya atau sekitar 57 persen masih memperoleh nilai di bawah KKM. Untuk mengatasi masalah ini, diperlukan upaya yang lebih intensif dalam meningkatkan pengetahuan siswa tentang pengolahan makanan dan juga mendorong kemandirian belajar mereka dalam mata pelajaran ini di SMK Gelora Jaya Nusantara Medan.

Berdasarkan permasalahan tersebut, diperkirakan faktor internal yang berkontribusi terhadap rendahnya hasil belajar dalam praktik Pengolahan dan Penyajian Makanan siswa adalah kurangnya kemampuan kognitif, termasuk kekurangan pengetahuan mengenai peralatan memasak dan teknik memasak yang diperlukan saat melaksanakan praktik *Chicken Maryland*. Oleh karena itu, diperlukan upaya untuk meningkatkan kemampuan siswa dalam mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan, khususnya pada pengolahan *main course*, agar dapat mencapai standar KKM.

Berdasarkan pemaparan diatas penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Hubungan Pengetahuan Boga Dasar dan Kemandirian Belajar Dengan Hasil Praktik Pengolahan dan Penyajian Makanan SMK Gelora Jaya Nusantara Medan”**.

1.2. Identifikasi Masalah

Identifikasi masalah dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Kurangnya pengetahuan boga dasar pada siswa SMK Gelora Jaya Nusantara
2. Rendahnya kemandirian belajar siswa SMK Gelora Jaya Nusantara
3. Kurangnya hasil praktik siswa pada mata Pengolahan dan Penyajian Makanan
4. Kesulitan praktik siswa saat pengolahan *chicken maryland*

1.3. Pembatasan Masalah

Adapun batasan dalam penelitian dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Pengetahuan boga dasar dibatasi pada materi pengetahuan peralatan memasak, materi teknik memasak dan materi teknik memotong unggas.
2. Kemandirian belajar siswa dibatasi pada kepercayaan diri, disiplin, inisiatif, dan tanggung jawab.
3. Materi pengolahan dan penyajian makanan dibatasi pada hasil praktik chicken maryland.
4. Subjek penelitian kelas XI Tata Boga SMK Gelora Jaya Nusantara.

1.4. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini, adalah:

1. Bagaimana pengetahuan boga dasar siswa SMK Gelora Jaya Nusantara tentang?
2. Bagaimana kemandirian belajar siswa SMK Gelora Jaya Nusantara?
3. Bagaimana hasil praktik pengolahan dan penyajian makanan?
4. Bagaimana hubungan pengetahuan boga dasar dengan hasil praktik pada pelajaran pengolahan dan penyajian makanan?

5. Bagaimana hubungan kemandirian belajar dengan hasil praktik pada pelajaran pengetahuan dan penyajian makanan?
6. Bagaimana hubungan pengetahuan boga dasar dan kemandirian belajar dengan hasil praktik pengolahan dan penyajian makanan?

1.5. Tujuan Penelitian

Dari rumusan masalah diatas, tujuan dilakukan penelitian ini untuk mengetahui:

1. Pengetahuan boga dasar siswa SMK Gelora Jaya Nusantara.
2. Kemandirian belajar siswa SMK Gelora Jaya Nusantara.
3. Hasil praktik pengolahan dan penyajian makanan siswa SMK Gelora Jaya Nusantara.
4. Hubungan pengetahuan boga dasar dengan hasil praktik pengolahan dan penyajian makanan.
5. Hubungan kemandirian belajar dengan hasil praktik pengolahan dan penyajian makanan.
6. Hubungan pengetahuan boga dasar dan kemandirian belajar dengan hasil praktik pengolahan dan penyajian makanan.

1.6. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan bermanfaat bagi siswa untuk meningkatkan pengetahuan boga dasar dan hasil praktik main course pada pelajaran pengolahan dan penyajian makanan, sebagai bahan masukan bagi pihak guru dan sekolah dalam meningkatkan kualitas kelulusan yang dimiliki pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan di dunia kerja, sebagai bahan masukan bagi peneliti dalam hal praktik, serta sebagai bahan untuk memberikan informasi bagi siswa yang ingin mengadakan penelitian yang relevan dengan penelitian ini.