

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang Masalah

Pendidikan, dalam pradigma humanistic, dikonseptualisasikan sebagai proses yang bertujuan untuk “memanusiakan manusia”. Dalam konteks yang lebih spesifik, pendidikan formal dapat didefinisikan sebagai sistem pembelajaran terstruktur yang berlangsung dalam institusi pendidikan yang diakui secara resmi. Febriyanti (2021) mengartikulasikan bahwa dalam pengertian yang lebih sempit, pendidikan sering diidentifikasi dengan sekolah sebagai lembaga pendidikan formal, di mana individu yang terlibat dalam proses pembelajaran diidentifikasi sebagai siswa ditingkat sekolah dasar dan menengah, atau mahasiswa di tingkat pendidikan tinggi.

Salah satu manifestasi pendidikan formal yang memiliki signifikan dalam konteks pengembangan keterampilan vokasional adalah Sekolah Menengah Kejuruan (SMK). SMK memiliki peran instrumental dalam memfasilitasi peserta didik untuk mengeksplorasi dan mengembangkan minat serta potensi mereka dalam bidang-bidang kejuruan spesifik. Paradigm pendidikan kontemporer menekankan pentingnya penyesuaian kurikulum dan metode pembelajaran dengan kebutuhan dan minat peserta didik.

Minat merupakan bagian penting dalam suatu proses pembelajaran, karena minat dapat menimbulkan perasaan senang dalam melakukan sesuatu, sehingga jika peserta didik berminat terhadap suatu pelajaran, maka akan merasa senang terhadap pelajaran tersebut dan dapat mempengaruhi perolehan hasil belajar. Peserta didik yang memiliki minat terhadap suatu pelajaran akan merasa

nyaman dalam mengikuti pelajaran yang dimana dapat mempengaruhi perolehan hasil belajar. (Nurhidayah dkk, 2022).

Rasa ketertarikan terhadap sesuatu disebut minat. Ketertarikan dapat berasal dari dalam atau luar diri. Ketertarikan pada suatu hal atau bidang yang berkaitan dengan suatu subjek merupakan faktor lain yang dapat mempengaruhi atau mendorong perubahan perilaku pada seseorang. Jika peserta didik diarahkan dengan cara yang tepat, dapat mempengaruhi minat belajar peserta didik. (Perdi Sumule 2023)

Mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan merupakan salah satu mata pelajaran keahlian Jasa Boga di SMK Pariwisata Imelda Medan yang terdiri dari teori dan praktek. Salah satu materi pada mata pelajaran tersebut yaitu praktek membuat hidangan penutup (*dessert*). Dalam penyampaian materi guru menjelaskan tentang hidangan penutup (*dessert*).

Hidangan penutup (*dessert*) adalah hidangan yang disajikan setelah hidangan utama (*main course*) sebagai hidangan penutup atau biasanya disebut dengan istilah pencuci mulut. *Dessert* yang mempunyai rasa manis dan menyegarkan, terkadang ada yang berasa asin atau kombinasinya. Fungsi *dessert* dalam giliran hidangan (*course*) adalah sebagai hidangan yang menyegarkan setelah menyantap hidangan utama (*main course*) yang terkadang mempunyai aroma atau rasa yang amis serta menghilangkan rasa ingin muntah. Hidangan *dessert* terbagi menjadi 2 klasifikasi yaitu *hot dessert* dan *cold dessert* (Sumarni, 2023)

Salah satu jenis hidangan penutup (*dessert*) adalah *Choux Au Craquelin*. Jenis Hidangan penutup yang populer saat ini adalah *Choux Au Craquelin*. Kue

ini diisi dengan susu rasa vanilla dan memiliki topping *Craquelin* yang renyah (Dinda, 2022)

Berdasarkan hasil wawancara dengan penulis yang dilakukan di bulan Desember 2023 dengan guru pengolah makanan dan minuman, sebagian siswa SMK Pariwisata Imelda Medan masih berada di bawah KKM (Kriteria Ketuntasan Minimal) yang sudah ditentukan yaitu 75 berdasarkan nilai pada mata pelajaran tersebut. Dalam sampel yang diobservasi, terdapat indikasi bahwa proporsi siswa yang belum mencapai standart kompetensi minimal cukup signifikan. Secara spesifik, data kuantitatif menunjukkan bahwa 35% dari total 10 siswa masih memperoleh nilai evaluasi di bawah ambang batas KKM yang telah ditentukan.

Hasil tersebut menunjukkan bahwasannya masih terdapat siswa yang mendapatkan nilai di bawah (Kriteria Ketuntasan Minimal) KKM, hal tersebut diduga oleh ketidakmampuan mereka berpartisipasi dengan baik saat tahapan pembelajaran dan kurangnya penalaran pada materi pelajaran yang telah diajarkan. Hal tersebut terjadi karena beragam hal, contohnya ialah rendahnya partisipasi siswa dalam proses pembelajaran dan hasil latihan yang tidak sesuai harapan. Minat belajar yang baik serta kemampuan untuk menarik dan mempertahankan focus siswa dalam proses pembelajaran merupakan factor krusial dalam upaya meningkatkan hasil praktik siswa, khususnya pada materi pengolah makanan penutup Choux Au Craquelin. Berdasarkan pemahaman ini, dapat dirumuskan sebuah hipotesis bahwa terdapat korelasi positif antar minat belajar dan kinerja praktik siswa dengan penelitian yang berjudul **“Hubungan Minat Belajar**

Dengan Hasil Praktek Membuat *Dessert Choux Au Craquelin* SMK Pariwisata Imelda Medan”.

### 1.2. Identifikasi Masalah

Identifikasi masalah pada penelitian ini sebagai berikut :

1. Rendahnya minat belajar siswa.
2. Kurangnya interaksi antar siswa dan guru saat proses pembelajaran.
3. Rendahnya hasil praktek siswa dalam pembuatan *dessert*.
4. Hasil praktek siswa dalam melakukan praktek tidak sesuai dengan strandar
5. Kesulitan siswa dalam mempelajari materi *dessert*.
6. Banyaknya siswa yang gagal dalam membuat Choux Au Craquelin.

### 1.3. Pembatasan Masalah

Adapula batasan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut :

1. Minat belajar dibatasi pada perasaan senang, perhatian dalam belajar, bahan pelajaran dan sikap guru yang menarik, manfaat dan fungsi mata pelajaran.
2. Hasil praktek *dessert* dibatasi pada pembuatan *Choux au craquelin*.
3. Subjek penelitian adalah siswa kelas XI SMK Pariwisata Imelda Medan.

### 1.4. Perumusan Masalah

Rumusan masalah penelitian ini sebagai berikut :

1. Bagaimana minat belajar siswa?
2. Bagaimana hasil praktek siswa membuat *dessert Choux au craquelin*?
3. Bagaimana hubungan minat belajar dengan hasil praktek siswa membuat *dessert Choux au craquelin*?

### 1.5. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini yakni guna mengetahui :

1. Hasil praktek siswa membuat *dessert Choux au craquelin*.
2. Minat belajar siswa
3. Hubungan minat belajar dengan hasil praktek siswa membuat *dessert Choux au craquelin*.

### 1.6. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan bermanfaat bagi siswa/i SMK Pariwisata Imelda Medan sebagai evaluasi diri untuk bisa lebih baik lagi dalam mengikuti pelajaran agar mencapai hasil yang memuaskan. Sebagai bahan masukan dan evaluasi pembedahan dalam proses pembelajaran bagi para guru agar dapat membantu meningkatkan hasil praktek siswa yang lebih baik. Serta sebagai bahan kajian referensi bagi peneliti lainnya.