

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan sekolah vokasi yang memiliki tujuan mengembangkan Sumber Daya Manusia (SDM) sesuai dengan vokasinya masing-masing. Standart Kompetensi Lulusan menurut Peraturan Pemerintah Nomor 19 Tahun 2005 Tentang Standart Nasional Pendidikan Bab V pasal 26 pada satuan pendidikan menengah kejuruan bertujuan meningkatkan kecerdasan, pengetahuan, keperibadian, akhlak mulia, dan keterampilan untuk hidup mandiri dan mengikuti pendidikan lebih lanjut sesuai dengan kejurumannya (Ratih Ermi Karismawi, 2019).

SMK Negeri 1 Pantai Labu adalah sekolah menengah kejuruan yang memiliki tujuh program keahlian, diantaranya adalah program keahlian Tata Boga. Pada program keahlian Tata Boga memiliki beberapa mata pelajaran kompetensi keahlian yaitu Tata Hidang, Produk Cake dan Kue Indonesia, Produk *Pastry* dan *Bakery*, Produk Kreatif, Kewirausahaan Dan juga Pengolahan Makanan dan Minuman. Membuat Kaldu, Membuat Saus dan Turunannya, Membuat Sup, *Main course*, Membuat Salad, Membuat Sandwich dan *Dessert*, hanyalah beberapa dari cakupan materi dalam Pengolahan Makanan dan Minuman. Materi-materi ini yang dipelajari oleh siswa.

Main course yakni sebuah sajian makan yang terdiri atas menu lengkap yang disajikan di saat makan siang ataupun makan malam. Dimana takaranya harus lebih besar dari *Appetizer*. Makanan yang disajikan meliputi atas protein

dari hewan dengan beragam sayuran dan kacang-kacangan. Untuk lauk pauk hewani seperti daging, ikan beratnya sekitar 180-230 gram, pada sayuran beratnya sekitar 80 gram serta garnish beratnya 70 gram. (Wiwi Rusmini, dkk, 2016).

Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan di SMK Negeri 1 Pantai Labu Pada Tanggal 29 juli 2023 untuk pelajaran Pengolahan Makanan dan Minuman dengan materi *Main course* memiliki KKM minimal 75. Persetase siswa yang memperoleh hasil belajar yang tidak mencapai nilai KKM Sekitar 65% dan sekitar 35% siswa yang memperoleh hasil belajar sesuai dengan KKM. Berdasarkan data tersebut masih banyak siswa yang mendapatkan nilai yang rendah dan belum mencapai nilai kriteria kelulusan minimum (KKM), kegagalan yang sering dialami siswa dalam pembuatan *Main course* pada olahan *Chicken fingers* yaitu tingkat kematangannya tidak merata seperti gosong, tidak matang, terlalu matang (*overcook*), ukuran pemotongan daging tidak sesuai, hasil olahan chicken pingers bertekstur keras dan terlalu lembek. Olahan chicken fingers dari segi warna, aroma dan rasa yang tidak stabil seperti warna yang disebabkan hangus dari kematangan yang kurang menimbulkan rasa pahit dan aroma yang kurang khas atau segar.

Siswa akan memperoleh banyak sumber belajar dan diharapkan mampu menerapkannya secara mandiri. Secara akademis, pembelajaran mandiri berhasil jika siswa menerapkan tujuan pembelajaran mereka dan membuat rencana sebelum memulainya (Mejis dkk, 2021).

Untuk meningkatkan hasil belajar, siswa harus menunjukkan inisiatif, aktivitas, dan keterlibatan dalam proses pembelajaran. Hal ini dikenal sebagai kemandirian belajar. Intinya, kemandirian mengacu pada tindakan orang-orang yang memiliki kepercayaan diri untuk terlibat dalam kegiatan pembelajaran, kemampuan untuk mengambil inisiatif, dan kemampuan untuk mengatasi tantangan (Astrid dkk, 2023).

Peningkatan kompetensi belajar yang baik, seperti kemandirian belajar, merupakan salah satu faktor eksternal yang termasuk dalam upaya peningkatan hasil praktik pengolahan makanan dan minuman di samping faktor internal. Kemandirian belajar merupakan keterampilan yang melibatkan penerapan proses secara selektif yang memungkinkan individu untuk secara individual beradaptasi terhadap tugas belajar tertentu, dan merupakan komponen penting dalam pencapaian kompetensi di Sekolah Kejuruan Tata Boga (Ekim, 2020).

Berdasarkan latar belakang tersebut perlu dilakukan penelitian ini dengan judul “ Hubungan Kemandirian Dengan Hasil Praktek *Main Course* Di SMK Negeri 1 Pantai Labu.

## **1.2. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, identifikasi masalah dalam penelitian ini sebagai berikut :

1. Kurangnya kemandirian belajar siswa di SMK Negeri 1 Pantai Labu.

2. Rendahnya hasil praktek siswa pada praktek *main course* pada olahan *chicken fingers* Di SMK Negeri 1 Pantai Labu.
3. Kurangnya kemampuan siswa pada praktek *main course* pada olahan *chicken fingers* Di SMK Negeri 1 Pantai Labu

### 1.3. Pembatatasan Masalah

Batasan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Hasil praktek *main course* di batasi pada olahan *chicken fingers*.
2. Kemandirian belajar di batasi dengan bebas, ulet, inisiatif, pengendalian diri dan kemampuan diri.
3. Subjek penelitian adalah kelas XI SMK Negeri 1 Pantai Labu.

### 1.4. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini, yaitu:

1. Bagaimanakah kemandirian belajar siswa-siswi Di SMK Negeri 1 Pantai Labu ?
2. Bagaimanakah hasil praktek *main course* Di SMK Negeri 1 Pantai Labu ?
3. Bagaimanakah hubungan kemandirian belajar dengan hasil praktek *main course* Di SMK Negeri 1 Pantai Labu ?

### 1.5. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui:

1. Kemandirian belajar siswa-siswi Di SMK Negeri 1 Pantai Labu.
2. Hasil praktek *main course* Di SMK Negeri 1 Pantai Labu.
3. Hubungan Kemandirian belajar dengan hasil praktek *main course* Di SMK Negeri 1 Pantai Labu.

### 1.6. Manfaat Penelitian

Hasil dari penelitian ini diharapkan bermanfaat bagi siswa sebagai evaluasi diri untuk bisa lebih baik lagi dalam meningkatkan kemandirian belajar terhadap cara belajar agar tidak terlalu mengharapkan bantuan orang lain untuk mencapai hasil yang memuaskan. Sebagai bahan masukan dan evaluasi dalam proses pembelajaran sehingga dapat meningkatkan pengetahuan yang lebih baik serta sebagai bahan kajian referensi bagi peneliti lainnya.