

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pendidikan adalah usaha yang dilakukan dengan kesadaran dan perencanaan yang matang untuk menciptakan kondisi belajar dan proses pembelajaran agar peserta didik dapat dengan aktif mengembangkan potensi yang terdapat pada dirinya untuk memiliki kemampuan spiritual keagamaan, kontrol diri, kepribadian, kecerdasan, akhlak mulia serta keterampilan yang dapat digunakan untuk diri sendiri maupun orang lain. (Rahman, 2022). Belajar merupakan suatu kegiatan yang dilakukan oleh guru dan peserta didik ada interaksi timbal balik dari guru ke peserta didik ataupun antar sesama peserta didik (Herman, 2022). Kegiatan belajar yang dilaksanakan oleh guru bertujuan agar peserta didik dapat menerima pembelajaran dan dapat menerima pembelajaran dengan baik sehingga peserta didik dapat memiliki keterampilan.

Mata pelajaran dasar kuliner adalah sarana belajar untuk siswa untuk mempelajari pengetahuan dasar-dasar bahan pada proses pembuatan makanan serta teknik yang digunakan dan metode yang dilakukan pada pengolahan makanan yang meliputi teknik panas basah dan panas kering agar olahan yang dihasilkan sesuai dengan standar yang telah disesuaikan dengan melaksanakan prinsip kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan juga mempelajari pengetahuan tentang peralatan dapur, menu, pengetahuan dasar bahan makanan Indonesia, oriental, kontinental, serta pengetahuan dasar patiseri

dan bakery. Dengan pemahaman yang dimiliki siswa pada mata pelajaran Dasar Kuliner ini diharapkan siswa mampu menerapkan dasar-dasar memasak pada pelaksanaan praktik memasak (Aldinda, 2024).

Kesiapan belajar adalah salah satu kondisi yang harus dimiliki siswa. Kesiapan belajar harus menjadi perhatian penting dalam proses belajar, karena kondisi belajar yang diiringi dengan adanya persiapan mampu membuat siswa dapat menerima dan memahami materi yang diberikan oleh guru sehingga dapat menjadi pendorong agar siswa memberikan respon yang positif dimana situasi tersebut akan memberikan pengaruh besar terhadap prestasi belajar yang diperoleh siswa (Melina, 2020). Ada indikasi bahwa siswa belum sepenuhnya siap secara mental dan fisik untuk menghadapi proses pembelajaran praktik. Hal ini dapat mempengaruhi konsentrasi dan kualitas kerja mereka. Hal ini dapat terjadi disebabkan oleh kurangnya kesiapan belajar siswa dalam melaksanakan praktik..

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan penulis 30 april 2024 di SMK Negeri 1 Beringin, diketahui bahwa saat proses pelaksanaan praktik dasar kuliner masih belum maksimal, berdasarkan pemaparan guru hasil nilai praktik siswa masih banyak yang rendah. Banyak siswa belum sepenuhnya memahami proses pengolahan masakan yang mengakibatkan kesulitan dalam melaksanakan praktik dengan baik, siswa masih kesulitan dalam membedakan rempah-rempah seperti ketumbar dan lada yang penting untuk keberhasilan dalam pengolahan masakan, masih terdapat kesalahan dalam mengukur atau menakar bumbu-bumbu yang diperlukan dalam masakan, siswa

cenderung menggunakan bumbu secara berlebihan yang dapat memengaruhi rasa dan kualitas akhir masakan, siswa belum mampu mengukur dengan tepat kematangan masakan selama proses pengolahan, siswa sering kali menggunakan alat-alat dengan cara yang tidak benar atau tidak sesuai fungsinya yang dapat mengganggu hasil akhir masakan. Guru mata pelajaran Dasar Boga menyatakan bahwa masih ada siswa yang belum mencapai hasil praktik yang maksimal. Dapat dilihat dari hasil perolehan nilai praktik siswa sebelumnya dimana siswa yang mendapat nilai di bawah KKTP yaitu 60% dengan dan siswa yang mendapat nilai diatas KKTP yaitu 40%. Kriteria Ketercapaian Tujuan Pembelajaran (KKTP) yang ada disekolah yaitu nilai 75.

Dengan adanya kesiapan belajar siswa diharapkan mampu membantu siswa dalam melaksanakan praktik dasar kuliner lebih maksimal. Berdasarkan hal tersebut, maka perlu dilakukan penelitian dengan judul: **“Hubungan Kesiapan Belajar Siswa dengan Hasil Praktik Dasar Kuliner Di SMK Negeri 1 Beringin.”**

1.2. Identifikasi Masalah

Dalam penelitian ini identifikasi masalah, yaitu:

1. Kurangnya kesiapan belajar siswa dalam praktik dasar kuliner.
2. Kurangnya kemampuan siswa dalam praktik dasar kuliner.
3. Siswa masih merasa kesulitan dalam memahami materi pembelajaran.
4. Kurangnya pengetahuan awal siswa dalam praktik dasar kuliner.
5. Kurangnya pengetahuan pengolahan bahan siswa dalam praktik dasar kuliner.

6. Kesiapan belajar siswa belum dikondisikan dengan baik oleh guru.

1.3. Batasan Masalah

Batasan masalah dalam penelitian ini, dibatasi pada:

1. Kesiapan belajar siswa dibatasi pada aspek kesiapan fisik, kesiapan psikis, kesiapan materil dan pengetahuan.
2. Hasil praktik dasar kuliner dibatasi pada olahan soto medan.
3. Subjek penelitian ini adalah siswa kelas X SMK Negeri 1 Beringin.

1.4. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut:

- 1 Bagaimana kesiapan belajar siswa?
- 2 Bagaimana hasil praktik siswa pada dasar kuliner?
- 3 Bagaimana hubungan kesiapan belajar siswa dengan hasil praktik dasar kuliner?

1.5. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui:

- 1 Kesiapan belajar siswa.
- 2 Hasil praktik siswa pada mata pelajaran dasar kuliner.

- 3 Hubungan kesiapan belajar siswa dengan hasil praktik dasar kuliner.

1.6. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat dalam membantu mengidentifikasi kesiapan belajar siswa yang dapat mempengaruhi hasil praktik dasar kuliner bumbu dasar yaitu pembuatan soto medan. Penelitian ini dapat memberikan wawasan yang lebih tentang apa yang dibutuhkan siswa untuk sukses dalam praktik dasar kuliner. Penelitian ini juga dapat membantu dalam pengembangan program dukungan untuk siswa yang mengalami kesulitan dalam praktik dasar kuliner. Dengan memahami kesiapan belajar siswa, Lembaga Pendidikan dapat merancang program yang lebih efektif untuk membantu siswa yang membutuhkannya dan meningkatkan kualitas hasil praktik siswa pada mata pelajaran dasar kuliner.