

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) adalah salah satu tempat untuk peserta didik melaksanakan pembelajaran, yang merupakan bentuk sekolah memprioritaskan bidang kejuruan. Sekolah Menengah Kejuruan memberikan kemampuan atau skill sesuai dengan jurusan, dimana SMK bersifat praktek dibandingkan teori sehingga siswa mampu terampil dan bisa diterima didunia kerja setelah lulus (Siregar, 2021). Tujuan pendidikan di SMK adalah membentuk lulusan yang siap memasuki dunia kerja, dipekerjakan, atau sebagai wiraswasta. Untuk memenuhi tujuan tersebut diperlukan percepatan dan peningkatan kompetensi siswa (Kemendikbud, 2018).

Pembelajaran di Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) terdiri dari teori dan praktek. Teori diberikan untuk mencakup dasar pengetahuan yang diperlukan untuk memahami materi. Praktek dilaksanakan untuk melengkapi pelajaran tentang pengetahuan dasar dan teori terdiri dari dasar-dasar bahan yang akan diolah, mempelajari resep dan dilengkapi dengan praktek pembuatan berbagai makanan.

Hasil praktek merupakan suatu bentuk kerja praktek yang bertempat dalam lingkungan yang di sesuaikan dengan tujuan agar siswa terlibat dalam pengalaman belajar yang terencana dan berinteraksi dengan peralatan untuk mengobservasi serta memahami fenomena salah satu mata pelajaran yang berhubungan dengan praktek.

Didalam pelaksanaan praktikum memiliki 3 langkah yaitu langkah persiapan, langkah pelaksanaan dan langkah akhir praktek evaluasi hasil olahan praktikum (Nurhasanah, 2020). Pada saat melakukan praktek siswa membutuhkan kemandirian belajar karena belajar mandiri merupakan kegiatan belajar aktif yang didorong oleh niat atau motivasi untuk menguasai suatu kemampuan tertentu.

SMK Pariwisata Imelda Medan yang berlokasi di Jl. Bilal No. 48, Pulo Brayan Darat I, Kec. Medan Timur, Kota Medan, Prov. Sumatera Utara merupakan salah satu lembaga pendidikan tingkat menengah yang khusus berfokus pada kejuruan. Sekolah Menengah Kejuruan yang memiliki berbagai program keahlian yang salah satunya adalah jurusan Tata Boga.

Salah satu mata pelajaran keahlian Tata Boga adalah Produk *Pastry* dan *Bakery* yaitu pada materi *cookies*. Materi ini memiliki kompetensi dasar yaitu Memodifikasi pembuatan *cookies*, materi ini mengharuskan siswa dapat memodifikasi, mempraktekkan dan menyajikan *cookies* sesuai dengan prosedur, kriteria hasil, keselamatan kerja, hygiene makanan. Maka dari itu penulis memilih Lemon *crinkle cookies* sebagai *cookies* yang dimodifikasi sesuai dengan kompetensi dasar mata pelajaran Produk *Pastry* dan *Bakery*.

Hasil Praktek dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu Faktor internal (faktor yang bersumber dari dalam diri siswa) diklasifikasi menjadi dua faktor yaitu : Faktor jasmaniah dan Faktor psikologi. Faktor eksternal diklasifikasi menjadi tiga yaitu : Faktor keluarga, Faktor sekolah, dan Faktor masyarakat. Faktor internal yang mempengaruhi hasil belajar siswa meliputi cara belajar yaitu kemandirian belajar.

Kemandirian belajar mengacu pada pelaksanaan kegiatan belajar yang didorong oleh kemauan, pilihan, dan tanggung jawab pribadi (Basir, 2021)

Untuk memperoleh hasil praktek yang memuaskan, siswa harus mempunyai kemampuan kemandirian belajar. Kemandirian belajar merupakan salah satu unsur yang penting dalam pembelajaran. Kemandirian belajar menekankan pada aktivitas siswa dalam belajar yang penuh tanggung jawab atas keberhasilan dalam belajar. Siswa yang memiliki kemandirian belajar yang kuat tidak akan mudah menyerah. Sikap kemandirian belajar dapat ditunjukkan dengan adanya kemampuan dapat menyelesaikan masalah yang dihadapi (Mudjiman, 2020).

Cookies merupakan makanan ringan yang populer. *Cookies* biasanya dijadikan kudapan pendamping teh dan kopi, cookies atau kue kering selalu hadir dalam momen khusus seperti perayaan Idul Fitri, Natal, Paskah, dan tahun baru, *cookies* juga dijadikan bingkisan atau parcel yang dikirimkan pada orang terkasih atau rekan kerja (Yulia, 2020) . *Cookies* adalah kue kering yang rasanya manis dan bentuknya kecil-kecil, tergolong makanan yang dipanggang. Biasanya dalam pembuatan *cookies* ditambahkan lemak atau minyak yang berfungsi untuk melembutkan atau membuat adonan renyah (Astawan, 2019). *Cookies* adalah kue yang terbuat dari bahan dasar tepung yang umumnya dibuat dari tepung terigu, gula halus, telur ayam, vanilli, margarine, tepung maizena, *baking powder*, dan susu bubuk instant. Tekstur *cookies* mempunyai tekstur yang renyah dan tidak mudah hancur seperti dengan kue-kue kering pada umumnya. Warna *cookies* ini pun agak kuning kecokelatan karena pengaruh dari susu bubuk instant dan penambahan margarine (Mutmainna, 2019).

Dalam pembuatan *cookies* terdapat beberapa kendala atau esalahan yang terjadi seperti *cookies* kurang mengembang, terlalu lama diaduk, lengket diloyang, kurang wangi, mudah gosong, matang tidak merata, tekstur *cookies* kering, keras dan tidak renyah, warna *cookies* tidak bagus, takaran adonan tidak sesuai resep, suhu oven terlalu panas, waktu pemanggangan tidak sesuai, ukuran *cookies* berbeda sehingga tidak matang merata itulah yang membuat *cookies* menjadi gagal (Anni, 2019).

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara yang dilakukan penulis di SMK Pariwisata Imelda Medan pada April 2024, guru mata pelajaran Produk *Pastry* dan *Bakery* menyatakan bahwa saat praktek *cookies* terdapat beberapa kegagalan seperti tekstur *cookies* keras, tidak renyah, terlalu padat, tipis dan melebar saat dipanggang, *cookies* tidak matang merata, penambahan suhu pemanggangan dan siswa tidak memperhatikan waktunya sehingga *cookies* jadi gosong, Hal itu terjadi dikarenakan siswa tidak serius dalam melakukan praktek *cookies*, banyak yang main *feeling* dalam proses pembuatan, selalu meminta bantuan dari guru atau teman, ada yang tidak peduli dengan praktek *cookies* karena siswa tidak suka dengan mata pelajaran Produk *Pastry* dan *Bakery*.

Selain itu juga, berdasarkan data penilaian guru mata pelajaran pelajaran Produk *Pastry* dan *Bakery* praktek *cookies* di SMK Pariwisata Imelda Medan pada kelas XII tahun pelajaran 2021/2022 dengan Kriteria Kelulusan Minimal (KKM) adalah 75. Adapun nilai siswa pada praktek *cookies* yang diatas KKM yaitu sebanyak 14 siswa (37%) dan yang memiliki nilai dibawah KKM yaitu sebanyak 24 siswa (63%). Sedangkan pada tahun pelajaran 2022/2023 nilai siswa pada

praktek *cookies* yang diatas KKM yaitu sebanyak 15 siswa 40% dan yang memiliki nilai dibawah KKM yaitu sebanyak 23 siswa 60%.

Lemon *Crinkle Cookies* adalah *crinkle cookies* klasik dengan rasa lemon yang gurih. Cookies ini menggunakan jus lemon segar dan kulitnya untuk membuat cookies lemon yang meleleh didalam mulut dan memiliki retakan diatasnya. Lemon *Crinkle Cookies* memiliki bentuk bulat, tekstur yang renyah dan bagian tengah yang lembut, rasa manis dan segar dari lemon, cookies ini memiliki warna kuning dan retakan diatas *cookies* yang disebut dengan *crinkle*. (John Kanell, 2022). Dalam pembuatan Lemon *Crinkle Cookies* terdapat beberapa kendala dalam pembuatannya yaitu menyebabkan *cookies* melebar itu terjadi karena adonan lemak dan gula terlalu lama diaduk, warna *cookies* tidak merata karena penambahan suhu dan waktu pemanggangan *cookies*, *crinkle* atau retakan tidak terbentuk karena baluran gula halus kurang tebal sebelum *cookies* dipanggang.

Oleh karena itu, kemandirian menjadi salah satu faktor pendukung keberhasilan siswa dalam praktek Produk *Pastry* dan *Bakery* pada *cookies*. Kemandirian belajar sangat penting untuk ditanamkan pada setiap siswa sehingga pada saat praktek Produk *Pastry* dan *Bakery* pada *cookies* dapat hasil yang bagus, kemandirian belajar saat melakukan kegiatan belajar sangat diperlukan. Siswa harus mampu belajar secara mandiri tanpa bergantung pada orang lain. Kemandirian belajar atau kegiatan belajar mandiri merupakan kegiatan belajar aktif yang didorong oleh niat atau motivasi untuk menguasai suatu kemampuan tertentu. Kemandirian belajar diartikan sebagai suatu proses belajar yang berasal dari hati untuk kemauan diri sendiri didasari tanggung jawab yang berasal dari hati untuk

mencapai tujuan dalam belajar (Basir, 2021). Kemandirian belajar atau kegiatan belajar mandiri adalah kegiatan belajar aktif, didorong oleh niat atau motivasi untuk menguasai sesuatu kompetensi guna mengatasi suatu masalah dan dibangun dengan bekal pengetahuan atau kompetensi yang telah dimiliki. Pelatihan kemampuan belajar mandiri dalam konteks sistem Pendidikan tradisional menyangkut segi penumbuhan pada diri siswa niat untuk belajar dan mengembangkan teknik belajar (Mudjiman, 2020).

Berdasarkan latar belakang tersebut, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **"Hubungan Kemandirian Belajar Dengan Hasil Praktek Produk *Pastry* Dan *Bakery* Pada Siswa SMK Pariwisata Imelda Medan"** Tahun pelajaran 2024/2025".

1.2. Identifikasi Masalah

Identifikasi masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Kurangnya pemahaman siswa pada Mata Pelajaran Produk *Pastry* dan *Bakery* materi *cookies* dikelas XII SMK Pariwisata Imelda Medan.
2. Kurangnya pemahaman siswa pada saat melakukan praktek Produk *Pastry* dan *Bakery* materi *cookies* dikelas XII SMK Pariwisata Imelda Medan.
3. Kurangnya kemandirian belajar siswa pada saat melakukan praktek Produk *Pastry* dan *Bakery* materi *cookies* kelas XII SMK Pariwisata Imelda Medan.
4. Rendahnya hasil praktek Produk *Pastry* dan *Bakery* materi *cookies* siswa kelas XII SMK Pariwisata Imelda Medan.
5. Adakah hubungan kemandirian belajar dengan hasil praktek Produk *Pastry* Dan *Bakery* pada siswa SMK Pariwisata Imelda Medan

1.3. Pembatasan Masalah

Adapun batasan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Kemandirian belajar dibatasi dengan indikator, percaya diri, disiplin, inisiatif, tanggung jawab, dan motivasi.
2. Hasil Praktek dibatasi pada pembuatan Lemon *Crinkle cookies*
3. Subjek penelitian adalah siswa kelas XII Tata Boga 2 SMK Pariwisata Imelda Medan

1.4. Rumusan Masalah

1. Bagaimana kemandirian belajar siswa ?
2. Bagaimana hasil praktek produk *pastry* dan *bakery* ?
3. Bagaimana hubungan kemandirian belajar siswa dengan hasil praktek produk *pastry* dan *bakery* ?

1.5. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dalam penelitian ini yaitu untuk mengetahui :

1. Kemandirian belajar siswa.
2. Hasil praktek produk *pastry* dan *bakery*
3. Hubungan kemandirian belajar dengan hasil praktek produk *pastry* dan *bakery*

1.6. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan bermanfaat bagi siswa sebagai evaluasi diri untuk meningkatkan kemandirian belajar dan hasil praktek siswa pada materi *cookies* lebih baik lagi dalam mengikuti pelajaran agar mencapai hasil yang memuaskan. Sebagai bahan masukan dan evaluasi pembenahan dalam proses pembelajaran bagi guru agar dapat meningkatkan hasil praktek siswa yang lebih baik lagi. Serta sebagai bahan kajian referensi bagi mahasiswa yang ingin mengadakan penelitian yang relevan dengan penelitian ini.

