

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Pastry bakery yakni salah satu bidang studi jurusan Tata Boga yang umumnya dilaksanakan kegiatan praktik, dan dalam pelajaran praktikum siswa diharuskan memunculkan ide-ide kreatifnya. Salah satu cara untuk mendapatkan ide yakni dengan mengikuti dan mempelajari jobsheet yang diberikan oleh guru. Adanya jobsheet dalam pembelajaran praktikum mempermudah siswa dalam kegiatan belajar dan menambah wawasan serta meningkatkan hasil belajarnya, terutama dalam mata pelajaran produk pastry dan bakery (Maharani et al., 2022).

Menurut Siregar et al (2021) pengolahan produk bakery dan pastry membutuhkan alat-alat khusus yang sesuai dengan kebutuhan. Namun, tidak semua sekolah memiliki alat yang memadai, sehingga materi tentang pengolahan bakery dan pastry terkadang tidak diajarkan. Selain itu, dalam pelaksanaan praktek, siswa seringkali mengalami kendala dalam proses penakaran bahan bahan yang diperlukan dalam proses praktik pastry bakery.

Permasalahan umum yang dihadapi siswa yang menyebabkan kesulitan dalam belajar membuat pastry dan bakery yakni kurangnya pemahaman siswa tentang teknik – teknik pembuatan pastry dan bakery yang baru diketahui oleh siswa, tidak tahu dengan jenis-jenis pastry dan bakery. Tidak menguasai materi yang diajarkan guru dalam pelajaran di kelas, yang menyebabkan kesulitan belajar (Namira et al., 2022)

Cupcake, khususnya muffin menjadi favorit masyarakat dari berbagai lapisan. Muffin, yang juga dikenal sebagai "Quick Bread," merupakan kue yang praktis dan mudah dinikmati. Produk ini memiliki berbagai rasa, mulai dari asin, manis, hingga gurih, tergantung pada isiannya yang beragam. Biasanya, muffin dibuat dari tepung terigu yang dipadukan dengan bahan lainnya seperti telur dan gula, sehingga tepung terigu menjadi bahan utama yang menentukan keberhasilan produk ini. Namun dalam pemilihan tepung terigu juga harus diperhatikan karena apabila menggunakan tepung terigu protein tinggi akan menghasilkan muffin cake yang keras. Tepung terigu yang tepat untuk digunakan yakni tepung terigu protein sedang.

Menurut Kertiani (2024) muffin adalah kue kecil untuk satu orang. Teksturnya padat, bagian dalamnya menggumpal, bentuknya mirip cupcake, dan cara membuatnya lebih sederhana dibandingkan kue biasa. Namun seringkali produk muffin cake seringkali bantet/gagal dikarenakan teksturnya menjadi terlalu keras dan padat yang disebabkan adonan terlalu lama diaduk dan juga menggunakan pengembang yang terlalu banyak. Selain itu oven yang digunakan juga perlu diperhatikan penggunaan suhunya karena apabila suhu oven kurang panas mengakibatkan muffin yang kurang mengembang.

Menurut Agustin et al (2024) muffin adalah jenis roti yang dibuat tanpa menggunakan ragi. Muffin biasanya disajikan dalam wadah kertas, memiliki rasa manis, tekstur padat, dan permukaan yang retak. Namun dalam proses pembuatannya seringkali muffin menjadi keras diakibatkan oleh terlalu banyaknya cairan.

Salah satu sekolah menengah kejuruan di Medan yakni SMK Gelora Jaya Nusantara yang mendidik dan membimbing siswa untuk memasuki dunia kerja sehingga mampu bersaing secara profesional. SMK Gelora Jaya Nusantara Medan merupakan sekolah yang memiliki program kejuruan salah satunya Tata Boga dan salah satu bidang studi yang dipelajari pada jurusan Tata Boga ini yakni Pastry Bakery.

Pada proses praktik *Pastry Bakery* dalam pembuatan *Muffin Cake* pada kelas XI Tata Boga hanya sebagian murid yang mencapai standart KKM (Kriteria Ketuntasan Minimal). KKM yang digunakan SMK Gelora Jaya Nusantara Medan adalah 75. Dari 35 siswa dikelas, 20 siswa mencapai standar KKM (57,14%) serta 15 siswa gagal mencapai KKM (42,86%).

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara dengan guru Pastry Bakery menyatakan bahwa dalam pembelajaran *Pastry* terutama pada olahan *Muffin Cake*, masih banyak siswa yang kurang memahami pelajaran Pastry Bakery terutama pada saat praktek. Siswa kerap tidak memperhatikan takaran bahan pada resep sehingga membuat *Muffin Cake* menjadi bantet atau terlalu keras. Faktor-faktor yang memungkinkan membuat muffin cake menjadi keras antara lain : takaran resep yang tidak sesuai, cetakan yang tidak sesuai dengan adonan, terlalu banyaknya cairan pada adonan, oven yang digunakan kurang panas, adonan muffin yang terlalu lama diaduk, menggunakan tepung terigu protein tinggi serta menggunakan bahan pengembang yang terlalu banyak. Permasalahan-permasalahan ini yang sering menjadi kendala siswa dalam menghasilkan produk *Muffin Cake* yang sempurna.

Siswa akan lebih termotivasi dan mendapat dukungan penuh untuk belajar jika bersosialisasi dengan teman sebaya yang memiliki perilaku baik serta semangat

belajar. Melainkan, jika bersosialisasi dalam kelompok teman yang enggan atau tidak serius belajar, siswa bisa mengalami penurunan motivasi dan prestasi belajar.

Teman sebaya atau peer group yakni organisasi yang mempunyai ikatan sosial berdasarkan kesamaan, seperti usia, hobi, status sosial, atau minat. Dari kesamaan ini terbentuk persahabatan. Lingkungan kawan sebaya yang mendukung belajar dan memberikan pengaruh positif dapat meningkatkan capaian murid. Sebaliknya, bergaul dengan kawan sebaya yang memberikan pengaruh negatif akan menurunkan capaian, misalnya karena terlalu asyik berkumpul sehingga siswa melupakan waktu untuk belajar (Nasution, 2021)

*Peer Group* yakni kelompok teman sebaya yang saling berinteraksi dan pergaulan antar teman sebaya yang didalamnya terjadi interaksi antar individu pada siswa dengan rentang usia yang sama dan menimbulkan keakraban yang tinggi didalam kelompoknya serta hal-hal yang dikerjakan dalam organisasi. Posisi kawan sebaya (*peer group*) sebagai pemandu dalam pengembangan karakter anak dengan 2 nilai utama di dalamnya. Pertama, nilai karakter untuk diri sendiri mencakup : (1) tanggung jawab; (2) berintegritas; (3) taat aturan; (4) memiliki keyakinan diri; (5) rajin bekerja; (6) berpikiran konstruktif; (7) berdikari; (8) penuh ide dan pembaruan; (9) introspektif; (10) ulet dan pantang menyerah. Kedua, nilai karakter dalam kumpulan teman sebaya, mencakup (1) sikap toleran; (2) mencintai perdamaian; (3) taat pada peraturan; (4) bersikap terbuka; (5) saling membantu; (6) berkomunikasi dengan baik; (7) bekerja sama; (8) bersikap demokratis; (9) berbudi bahasa; (10) berusaha keras.

Berdasarkan dua nilai karakter yang ada (diri sendiri dan teman sebaya), teman sebaya memiliki peran penting, seperti memberikan dorongan dan motivasi,

menjadi contoh perilaku, membantu proses sosialisasi, dan mengajarkan keterampilan sosial kepada anak (Utomo & Pahlevi, 2022). Motivasi yakni perubahan pada individu yang memotivasi dirinya untuk berupaya meraih sasaran dan memenuhi kebutuhannya serta tindakan yang biasa dilakukan anak-anak dengan teman sebayanya.

Oleh karena itu dalam melakukan praktek perlu dukungan peer group agar sesama siswa dapat saling memperhatikan, membantu dan mengingatkan pada saat praktek. Selain adanya arahan dari guru, siswa juga membutuhkan dukungan dari teman sebaya. Setiap orang yakni makhluk hidup yang tidak mampu bertahan hidup secara mandiri, karena manusia mengandalkan orang lain dalam kehidupan sehari-hari. (Alviyan, 2021).

Berdasarkan hal tersebut, maka perlu dilakukan penelitian dengan judul **“Hubungan Dukungan Teman Sebaya (*Peer Group*) Dengan Hasil Praktek Pastry Bakery Di SMK Gelora Jaya Nusantara Medan”**.

## **1.2. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan analisis latar belakang, beberapa permasalahan yang dapat diidentifikasi yakni :

1. Rendahnya peran kelompok teman sebaya.
2. Kurangnya siswa dalam memperhatikan takaran resep yang tepat.
3. Rendahnya hasil praktek siswa pada praktek pastry bakery.

### 1.3. Pembatasan Masalah

Pembatasan masalah dalam penelitian ini yakni sebagai berikut :

1. Peran kelompok teman sebaya dibatasi pada, diskusi pembelajaran dengan teman, memberikan dukungan emosional, menggantikan peran keluarga, kegiatan belajar bersama.
2. Hasil praktek siswa dibatasi pada olahan Pastry membuat Muffin Cake.
3. Subjek penelitian dibatasi pada siswa kelas XI SMK Gelora Jaya Nusantara Medan.

### 1.4. Rumusan Masalah

1. Bagaimana peran kelompok teman sebaya (*peer group*) ?
2. Bagaimana hasil praktek pastry bakery siswa ?
3. Bagaimana korelasi peran kelompok teman sebaya (*peer group*) dengan hasil praktek pastry bakery murid ?

### 1.5. Tujuan Penelitian

Tujuan dalam penelitian ini untuk mengetahui :

1. Peran kelompok teman sebaya (*peer group*)
2. Hasil praktek pastry bakery siswa
3. Hubungan peran kelompok teman sebaya dengan hasil praktek Pastry Bakery pelajar.

### 1.6. Manfaat Penelitian

Temuan studi ini diharapkan mampu membantu membentuk karakter siswa, sebagai dasar untuk pengembangan karakter mereka. Selain itu, Selain itu, diharapkan bahwa temuan penelitian ini akan bermanfaat bagi pihak yang bertanggung jawab dalam proses membuat kebijakan selanjutnya.