

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Pendidikan adalah segala sesuatu yang mempengaruhi pertumbuhan, perubahan dan kondisi pada manusia. Perubahan yang terjadi dalam pengembangan potensi anak didik, baik pengetahuan, keterampilan, maupun sikap dalam kehidupan pendidikan merupakan suatu usaha membantu para peserta didik agar dapat mengerjakan tugas dengan mandiri dan melaksanakan tanggung jawabnya (Priswanti, 2022).

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan satuan pendidikan formal yang menyelenggarakan pendidikan kejuruan pada jenjang pendidikan menengah, lulusan dari SMK diharapkan lebih mandiri dan siap pada dunia kerja baik dunia industri atau dunia usaha sehingga kurikulum yang diterapkan di SMK lebih banyak praktik daripada teori (Lastya *et al.*, 2022).

Mata pelajaran *pastry dan bakery* salah satu bidang studi jurusan Tata Boga yang umumnya dilaksanakan kegiatan praktik, 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 *pastry dan bakery* (Maharani *et al.*, 2022).

Hasil praktik merupakan suatu bentuk kerja praktik yang bertempat dalam lingkungan untuk disesuaikan dengan tujuan, agar siswa terlibat dalam pengalaman belajar yang terencana dan berinteraksi dengan peralatan untuk mengobservasikan serta memahami fenomena salah satu mata pelajaran yang berhubungan dengan praktik. Didalam pelaksanaan pratikum memiliki 3 langkah yaitu, langkah persiapan, langkah pelaksanaan dan langkah akhir praktik evaluasi hasil olahan pratikum (Nurhasanah, 2020).

Hasil praktik pada *pastry dan bakery* yaitu cinnamon roll. cinnamon roll memiliki beberapa permasalahan yang sering terjadi diantaranya terlalu keras dan kering, adonann tidak mengembang sempurna, gulungan terbuka saat dipanggang, isian bocor dan warna tidak merata (Setyawati *et.,al* 2022)

Berdasarkan hasil survey pada bulan April 2025 di SMKS Sinar Husni 1 BM dengan guru mata pelajaran *pastry dan bakery* berdasarkan data mata pelajaran *pastry dan bakery* Tahun Ajaran 2024/2025 dengan Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM) yaitu 75. Hasil praktik siswa pada mata pelajaran pastry dan bakery kelas XI Tata Boga yang berjumlah 31 orang siswa, siswa yang mendapatkan nilai C=70-76 sebanyak 48,39% (15 orang), sebanyak 32,26% (10 orang) memperoleh nilai B dan hanya 19,35% (6 orang) memperoleh nilai A.

Untuk mencapai hasil perubahan yang maksimal, perlu untuk memahami beberapa siswa mampu menghasilkan produk yang baik dari segi tekstur, rasa, warna dan presentasi. Namun sebagian masih kesulitan dalam mengolah adonan secara tepat.

Perbedaan ini memunculkan dengan bahwa faktor internal seperti kemandirian belajar berperan dalam keberhasilan belajar siswa. Kemandirian mengacu pada pelaksanaan kegiatan belajar yang didoreng oleh kemauan, pilihan, dan tanggung jawab pribadi (Basir, 2021).

Permasalahan utama yang muncul di SMKS Sinar Husni 1 BM adalah kurang optimalnya hasil praktik siswa dalam pembuatan cinnamon roll, yang merupakan salah satu indikator capaian kompetensi pada mata pembelajaran *Pastry dan Bakery*. Guru mata pelajaran mengatakan bahwa masih sering mengalami kegagalan dalam menghasilkan produk yang sesuai standar. Hal ini dapat menimbulkan pertanyaan: apakah perbedaan hasil praktik ini dipengaruhi oleh tingkat kemandirian belajar siswa.

Berdasarkan uraian tersebut, penting untuk dilakukan penelitian yang mendalam mengenai **“Hubungan Kemandirian Belajar Dengan Hasil Praktik *Pastry Dan Bakery* Di SMKS Sinar Husni 1 BM”**. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran faktor-faktor yang mempengaruhi hasil praktik dan menjadi dasar untuk meningkatkan pembelajaran praktik yang akan mendatang.



1.2 Identifikasi Masalah

Adapun identifikasi dalam penelitian ini :

1. Kurangnya kemandirian belajar siswa.
2. Rendahnya nilai hasil praktik siswa dalam pastry dan bakery.
3. Rendahnya kemampuan siswa dalam membuat pastry dan bakery.
4. Kurangnya siswa dalam memperhatikan takaran resep yang tepat.
5. Adakah hubungan kemandirian belajar dengan hasil praktik pastry dan bakery di kelas XI di SMKS Sinar Husni 1 BM?

1.3 Pembatasan masalah

Adapun batasan masalah dalam penelitian ini :

1. Kemandirian belajar siswa dibatasi pada indikator kemandirian belajar yaitu percaya diri, disiplin, inisiatif dan tanggung jawab.
2. Hasil praktik siswa dibatasi pada pembuatan cinnamon roll.
3. Subjek penelitian dibatasi pada siswa kelas XI Tata Boga SMKS Sinar Husni 1 BM.

1.4 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah penelitian ini yaitu untuk mengetahui :

1. Bagaimana kemandirian belajar siswa?
2. Bagaimana hasil praktik *pastry dan bakery* siswa?
3. Bagaimana hubungan kemandirian belajar dengan hasil praktik *pastry dan bakery* di SMKS Sinar Husni 1 BM?

1.5 Tujuan Penelitian

Adapun Tujuan dalam penelitian ini yaitu untuk mengetahui :

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

1.6 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan bermanfaat bagi siswa sebagai evaluasi diri untuk meningkatkan kemandirian belajar dan hasil praktik siswa pada *pastry dan bakery*, agar lebih baik lagi dalam mengikuti Pelajaran agar mencapai hasil yang memuaskan. Sebagai bahan masukan dan evaluasi dalam proses pembelajaran bagi guru agar dapat meningkatkan hasil praktik siswa yang lebih baik lagi, serta sebagai bahan kajian referensi bagi mahasiswa yang ingin mengadakan penelitian yang relevan dengan penelitian.

THE
Character Building
UNIVERSITY