

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pendidikan merupakan satu hal yang penting dalam kehidupan manusia, pendidikan dalam arti yang luas dimaknai sebagai semua pengalaman dalam hidup yang dapat membawa pengaruh positif bagi suatu individu. Pendidikan tidak hanya di dunia sekolah tetapi dapat terjadi dilingkungan keluarga dan masyarakat (Ria, 2021). Dalam Undang-Undang Sistem Pendidikan Nasional (UUSPN) No. 20 tahun 2003 pasal 15 menyatakan bahwa pendidikan kejuruan adalah pendidikan menengah yang mempersiapkan siswa terutama untuk bekerja dalam bidang tertentu sesuai dengan keahlian yang diikuti.

Pendidikan kejuruan memegang peran penting untuk menyiapkan tenaga kerja terampil yang siap bekerja di industri. Undang-Undang Sistem Pendidikan Nasional No.20 Tahun 2003 Pasal 15 menegaskan bahwa jalur pendidikan ini dirancang khusus agar peserta didik siap bekerja di bidang keahlian tertentu. Karena itu, Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) diposisikan sebagai motor penghasil tenaga terampil tingkat menengah yang siap pakai (Wibowo, 2021).

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) adalah salah satu lembaga pendidikan atau sekolah yang bertanggungjawab menciptakan sumber daya manusia yang memiliki kemampuan, keterampilan dan keahlian sehingga lulusannya dapat mengembangkan kinerja apabila terjun dalam dunia kerja (Muklas, 2024). Salah satu SMK tersebut adalah SMK Swasta Arina Sidikalang yang berlokasi di Jl. Empat Lima No. 141, Batang Beruh, Kec. Sidikalang, Kabupaten Dairi, Sumatera

Utara melaksanakan pembelajaran yang terdiri dari teori dan praktik. Di sekolah ini, salah satu mata pelajaran praktik yakni pengolahan makanan kontinental.

Pengolahan makanan kontinental merupakan ilmu yang menerapkan keterampilan yang dimiliki siswa dalam mengolah berbagai hidangan kontinental dimulai dari *appetizer* sampai *dessert*. Dengan metode persiapan dan pengolahan menu yang berasal dari daratan Eropa dan Amerika. Makanan kontinental adalah salah satu bidang studi yang bertujuan untuk melatih keterampilan yang dimiliki siswa program keahlian boga khususnya keterampilan dalam mengolah berbagai hidangan kontinental. Salah satu kompetensi dalam mengolah makanan kontinental adalah *dessert* seperti puding.

Makanan penutup (*dessert*) adalah hidangan terakhir dalam penyajian makanan, biasanya memiliki rasa yang manis dan memberikan kesan menyegarkan, meskipun beberapa makanan penutup memiliki rasa asin atau kombinasi dari keduanya. Makanan penutup dengan rasa manis sangat populer dilakangan berbagai kelompok orang. Salah satu jenis *dessert* yang cukup populer adalah puding (Rosyda, 2021). Menurut buku “*On Food and Cooking*” oleh Harold McGee (Cici, 2024) Puding merupakan salah satu jenis hidangan penutup yang biasanya terbuat dari campuran bahan seperti susu, telur, tepung jagung atau tepung terigu, serta gula. Campuran bahan tersebut kemudian dipanaskan sambil diaduk hingga menghasilkan tekstur yang kental, setelah itu dituangkan kedalam cetakan dan dibiarkan hingga mengeras.

Berdasarkan hasil wawancara dengan guru mata pelajaran kontinental diperoleh informasi bahwa hasil praktik puding lapis masih menunjukkan hasil

yang belum optimal. Dari 30 siswa, terdapat 20 (66.66%) siswa yang memperoleh nilai di atas KKTP dan 10 (33.33%) siswa yang memperoleh nilai di bawah KKTP. Permasalahan yang diperoleh yaitu adonan puding tidak diaduk terlebih dahulu sebelum dipanaskan sehingga adonan puding menggumpal, memasak puding dengan api yang terlalu besar sehingga adonan menjadi gosong, dan adonan puding sudah terlalu set dan tidak di tusuk menggunakan tusukan sate atau garpu sehingga tiap lapisan puding tidak menempel dengan baik.

Berdasarkan pemaparan guru penyebab dari rendahnya hasil praktik siswa adalah kurangnya pemahaman teknik pengolahan puding lapis. Teknik mengolah puding lapis yang baik dimulai dengan mengukur bahan secara tepat seperti agar-agar, gula, dan cairan (air atau santan), untuk menghasilkan tekstur yang tidak terlalu keras dan juga tidak terlalu lembek.

Untuk meningkatkan hasil praktik siswa, perlu adanya pendekatan pembelajaran yang lebih kreatif dan relevan dengan perkembangan zaman. Salah satu cara yang dapat dilakukan adalah memanfaatkan *Google* sebagai sumber belajar tambahan. Melalui *Google* siswa dapat dengan mudah menemukan referensi, tutorial video dan artikel yang membantu siswa memahami teknik pembuatan puding secara lebih baik mulai dari tekstur, tampilan, hingga penyajian yang menarik (Zaunuddin, 2022).

Berdasarkan latar belakang diatas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Hubungan Intensitas Penggunaan *Google* Dengan Hasil Praktik Puding Lapis Di SMK Swasta Arina Sidikalang”**.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas dapat diidentifikasi masalah sebagai berikut:

1. Kurang maksimalnya penggunaan *Google* sebagai sumber belajar siswa.
2. Rendahnya hasil praktik siswa pada pengolahan puding lapis.
3. Kurangnya pemahaman siswa terhadap teknik pembuatan puding lapis.

1.3 Pembatasan Masalah

Pembatasan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Intensitas penggunaan *Google* dibatasi pada frekuensi, durasi, perhatian dan penghayatan.
2. Hasil praktik siswa pada pengolahan puding lapis dibatasi pada pengolahan puding lapis lumut mentega.
3. Subjek penelitian dibatasi pada siswa kelas XI SMK Swasta Arina Sidikalang.

1.4 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana intensitas penggunaan *google* siswa?
2. Bagaimana hasil praktik pengolahan puding lapis siswa?
3. Bagaimana hubungan intensitas penggunaan *google* dengan hasil praktik puding lapis siswa?

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui:

1. Intensitas penggunaan *google* siswa.
2. Hasil praktik siswa dalam mengolah puding lapis.
3. Hubungan intensitas penggunaan *google* dengan hasil praktik puding lapis.

1.6 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan bermanfaat dan dapat menjadi bahan masukan sumber informasi dalam proses pembelajaran dan pentingnya mesin pencari dalam menambah wawasan dalam belajar pada siswa sehingga dapat meningkatkan hasil belajar yang baik. Berguna bagi guru sebagai bahan rujukan dan sumber informasi dalam mengevaluasi hasil belajar pada mata pelajaran kontinental materi dessert serta hubungannya dengan penggunaan *Google*.

