

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pendidikan adalah suatu proses yang tidak hanya terbatas pada aktivitas belajar di ruang kelas atau tempat pendidikan formal (Suryani, 2023). Pendidikan bertujuan untuk meningkatkan keterampilan, pengetahuan, serta sikap, dan karakter yang mendukung kehidupan bermasyarakat. Pendidikan juga menjadi sarana untuk menumbuhkan potensi diri serta membekali individu dengan kemampuan menghadapi tantangan zaman yang terus berkembang. Keberhasilan dalam dunia pendidikan merupakan hasil interaksi kompleks antara faktor internal individu, seperti bakat, minat, efikasi diri, dan motivasi belajar, dengan faktor eksternal meliputi teman sebaya, sekolah, keluarga, dan lingkungan sosial (Amandus, 2024). Di sekolah, pendidikan juga berperan dalam mendisiplinkan cara berpikir dan membentuk kepribadian siswa. Melalui pendidikan, diharapkan siswa memperluas pengetahuan, meningkatkan kemampuan, dan mempersiapkan diri menghadapi tantangan dalam kehidupan sehari-hari (Hanifah, 2023).

Salah satu institusi yang menyelenggarakan pendidikan yaitu Sekolah Menengah Kejuruan (SMK). SMK merupakan jenjang pendidikan menengah yang memberikan bekal pengetahuan dan keterampilan kepada peserta didik untuk memasuki dunia kerja dan sekaligus menghasilkan tenaga kerja terampil tingkat

menengah sesuai dengan kompetensi keahlian (Shazrena, 2022). Salah satu sekolah yang diharap mampu meningkatkan kualitas sumber daya manusia adalah SMKS Putra Anda Binjai. Sekolah ini memiliki program keahlian di bidang Tata Boga. Proses pembelajaran di SMK tidak hanya bersifat teoritis, tetapi juga melibatkan kegiatan praktik. Praktik tersebut dilaksanakan untuk mendukung penguasaan dasar keterampilan dibidang kuliner, termasuk pemahaman mengenai bahan makanan yang akan diolah. Sekolah ini memiliki beberapa beberapa mata pelajaran praktik di antaranya Makanan Indonesia, Makanan Kontinental, Produk Pastry dan Bakery, Tata Hidang, dan Manajemen Usaha Boga.

Mata pelajaran Makanan Indonesia mempelajari tentang persiapan, pengolahan, hingga menyajikan makanan, selain itu pada pelajaran Makanan Indonesia juga mempelajari tentang peralatan dapur, bahan makanan nabati dan hewani, teknik memasak, menu, estetika penyajian, serta pemahaman budaya dan sosial makanan (Lee, Maria, 2022). Pada Mata Pelajaran Makanan Indonesia banyak materi yang perlu dipraktikkan yaitu salad Indonesia, sup dan soto Indonesia, nasi dan mie, hidangan protein, dan kue Indonesia. Salah satu materi yang perlu dikuasi siswa dalam praktik adalah salad Indonesia.

Salad Indonesia merupakan kuliner nusantara yang penyajiannya tidak hanya terdiri dari sayuran, tetapi juga harus dilengkapi dengan saus atau bumbu khas yang umumnya terbuat dari kacang tanah, santan, dan berbagai rempah lainnya. Jenis-jenis salad Indonesia, di antaranya gado-gado, pecel, karedok, dan asinan. Praktik

pembuatan salad ini memiliki kesulitan tersendiri, dimana siswa harus mampu memilih bahan baku yang tepat, mengolah bahan dengan tepat, membuat bumbu, hingga menyajikannya dengan menarik (Fakhrani, 2024). Pada pembuatan gado-gado memerlukan keterampilan khusus, terutama dalam proses perebusan sayuran yang harus dilakukan dengan tepat agar teksturnya tidak terlalu lembek atau terlalu keras, serta dalam pembuatan saus kacang yang memerlukan komposisi bumbu dan teknik memasak yang tepat agar menghasilkan cita rasa yang khas.

Berdasarkan hasil observasi di SMK Putra Anda Binjai (Februari, 2025) dengan guru mata pelajaran Makanan Indonesia, menunjukkan hasil nilai rapor siswa pada semester ganjil tahun 2024/2025 siswa yang memperoleh nilai B sebanyak 53,10 persen, yang memperoleh nilai C sebanyak 25 persen dan, yang memperoleh nilai A sebanyak 21,80 persen. Kriteria Ketercapaian Tujuan Pembelajaran (KKTP) yaitu 75, semua siswa memenuhi KKTP namun rendahnya persentase siswa yang memperoleh nilai kategori sangat baik (A) sedangkan tingginya persentase peserta didik yang memperoleh nilai baik (B), hal ini diduga karena rendahnya efikasi diri siswa.

Efikasi diri merupakan pada keyakinan individu terhadap kemampuannya untuk mengorganisir dan melaksanakan tindakan yang diperlukan untuk mencapai hasil yang diinginkan (Amandus, 2024). Siswa dengan efikasi diri yang tinggi cenderung lebih percaya diri dalam menghadapi praktik, lebih gigih dalam mengatasi kesulitan, dan lebih berani mengambil inisiatif dalam pembelajaran. Siswa juga memiliki kecenderungan untuk menetapkan tujuan yang lebih menantang, berusaha

lebih keras ketika menghadapi hambatan, memiliki resiliensi yang lebih baik ketika mengalami kegagalan. Sebaliknya, siswa dengan efikasi diri rendah mungkin merasa ragu-ragu terhadap kemampuan mereka, mudah menyerah ketika menghadapi kesulitan, cenderung menghindari tugas-tugas yang dianggap susah. Selain efikasi diri, siswa juga harus memiliki motivasi belajar.

Motivasi belajar merupakan kekuatan mental yang mendorong terjadinya proses belajar. Sadirman (2020) mendefinisikan bahwa motivasi belajar adalah keseluruhan daya penggerak di dalam diri siswa yang menimbulkan kegiatan serta memberi arah pada kegiatan pembelajaran. Motivasi belajar juga berfungsi sebagai energi penggerak yang mempengaruhi intensitas, arah, dan persistensi upaya siswa dalam menguasai keterampilan praktis. Dengan motivasi, siswa akan belajar lebih keras dan tekun. Dengan demikian peningkatan motivasi belajar dapat lebih optimal karena siswa tersebut memiliki efikasi diri terhadap dirinya dan pendidikan yang dia pilih (Elvira, 2023).

Berdasarkan hal tersebut, maka perlu dilakukan penelitian ini dengan judul **“Hubungan Efikasi Diri dan Motivasi Belajar Dengan Hasil Praktik Makanan Indonesia Siswa SMK Putra Anda Binjai”**.

1.2 Identifikasi Masalah

Identifikasi masalah dalam penelitian ini, sebagai berikut:

1. Rendahnya efikasi diri siswa.

2. Rendahnya kepercayaan diri siswa.
3. Rendahnya motivasi belajar siswa.
4. Rendahnya kemampuan siswa dalam mengerjakan tugas.
5. Rendahnya kemampuan siswa pada praktik pengolahan Makanan Indonesia
6. Rendahnya hasil praktik siswa pada pengolahan Makanan Indonesia.

1.3 Pembatasan Masalah

Batasan masalah dalam penelitian ini, sebagai berikut:

1. Efikasi diri pada penelitian ini dibatasi pada tingkat kesulitan belajar, tingkat keyakinan yang dimiliki, dan tingkat kekuatan.
2. Motivasi belajar dalam penelitian ini dibatasi pada tekun dalam menghadapi tugas, ulet dan tidak mudah putus asa, senang belajar mandiri, berani mempertahankan pendapat bila benar, yakin pada diri sendiri.
3. Hasil praktik makanan Indonesia dibatasi pada membuat salad Indonesia yaitu Gado-Gado Surabaya.
4. Subjek penelitian ini adalah siswa kelas XII Tata Boga SMK Putra Anda Binjai

1.4 Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagaimana efikasi diri siswa?
2. Bagaimana motivasi belajar siswa?
3. Bagaimana hasil praktik siswa membuat Makanan Indonesia siswa?

4. Bagaimana hubungan efikasi diri dengan hasil praktik siswa membuat Makanan Indonesia?
5. Bagaimana hubungan motivasi belajar dengan hasil praktik siswa membuat Makanan Indonesia?
6. Bagaimana hubungan antara efikasi diri dan motivasi belajar dengan hasil praktik siswa membuat Makanan Indonesia?

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui:

1. Efikasi diri siswa.
2. Motivasi belajar siswa.
3. Hasil praktik siswa membuat Makanan Indonesia.
4. Hubungan efikasi diri dengan hasil Praktik siswa membuat Makanan Indonesia.
5. Hubungan motivasi belajar dengan hasil praktik siswa membuat Makanan Indonesia.
6. Hubungan efikasi diri dan motivasi belajar dengan hasil praktik siswa membuat Makanan Indonesia.

1.6 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat dalam Upaya meningkatkan mutu pendidikan, meningkatkan sumber daya manusia yang profesional dan kemajuan sekolah. Sebagai bahan evaluasi dalam pembelajaran untuk meningkatkan hasil belajar,

minat dan aktivitas siswa, serta untuk meningkatkan kesadaran siswa untuk lebih bertanggung jawab dalam mengelola jadwal belajar yang seimbang antara kegiatan hiburan dan kegiatan belajar. Sebagai referensi dan bahan dasar pembelajaran untuk penelitian lebih lanjut.

