

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Pendidikan memiliki peranan yang sangat berarti dalam pembangunan dalam membentuk sumber energi manusia yang bermutu. Dalam pembelajaran, manusia memperoleh nilai-nilai serta perilaku, ilmu, kecakapan serta keahlian sehingga bisa berpikir lebih sistematis, lebih rasional serta lebih kritis terhadap seluruh kasus yang dialami. Pendidikan merupakan usaha sadar dan terencana untuk mewujudkan suasana belajar dan proses pembelajaran agar peserta didik secara aktif mengembangkan potensi dirinya untuk memiliki kekuatan spiritual keagamaan, pengendalian diri, kepribadian, kecerdasan, akhlak mulia serta keterampilan yang diperlukan dirinya, masyarakat, bangsa dan negara (Ujud et al., 2023). Dalam sistematika pembelajaran, Sekolah Menengah Kejuruan ialah Pendidikan tahap menengah yang mempersiapkan peserta didik untuk bekerja pada bidang tertentu. Sekolah Menengah Kejuruan dituntut agar sanggup meningkatkan kecerdasan, pengetahuan, karakter, akhlak mulia dan ketrampilan buat hidup mandiri.

Sekolah menengah kejuruan (SMK) Pariwisata Imelda Medan adalah salah satu SMK yang terdiri dari beberapa jurusan salah satunya adalah jurusan Tata Boga. Kejuruan yang menyiapkan lulusan menjadi tenaga kerja terampil yang menguasai aspek pengetahuan, keterampilan, dan sikap profesional agar siap bersaing di dunia usaha dan industri yang memadukan ilmu pengetahuan (*knowledge*), keterampilan (*skills*) dan sikap/tingkah laku (*attitude and behaviour*)

untuk memenuhi standar kecakapan calon tenaga kerja. Lulusan SMK harus memiliki kompetensi yang merupakan perpaduan keterampilan dasar (*core skills*), keterampilan kerja (*employability skills*), dan keterampilan vokasi (Indahri, Yulia dkk, 2020). Pengolahan makanan dan minuman adalah salah satu pembelajaran yang dapat melatih keterampilan peserta didik. Pada pengolahan makanan dan minuman terdapat capaian pembelajaran diantaranya : hidangan kontinental, oriental, dan Indonesia yang berbahan dasar nabati dan hewani, makanan penutup (*dessert*), pengolahan kue tradisional Indonesia, serta pengolahan produk *pastry* dan *bakery*.

Pastry bakery adalah istilah yang mengacu pada industri atau usaha yang menghasilkan produk makanan berupa *pastry* dan *bakery*. *Pastry* sendiri merupakan jenis kue atau adonan kue yang biasanya memiliki tekstur renyah dan berlapis, dibuat dari bahan-bahan seperti tepung, lemak (mentega atau margarin), gula, dan kadang telur, dengan teknik khusus seperti pengulenan dan pelapisan adonan. Contoh produk *pastry* termasuk croissant, pie, tart, dan puff pastry.

Sementara itu, *bakery* memiliki cakupan yang lebih luas, meliputi semua produk olahan tepung yang dipanggang, termasuk roti, kue, dan cookies. *Bakery* lebih fokus pada produk yang memiliki tekstur lembut dan mengembang yang biasanya dibuat dengan bantuan ragi dan proses fermentasi, seperti roti tawar, roti manis, dan donat.

Menurut Rahmawati, A (2020), adonan beragi terdiri dari bahan-bahan seperti tepung terigu yang membantu memberikan volume dan kekuatan adonan, gula sebagai sumber energi bagi ragi, telur yang berfungsi memperbaiki tekstur dan

warna, serta ragi sebagai mikroorganisme pengembang yang mengubah gula menjadi gas. Donat merupakan salah satu dari adonan ragi padat yaitu adonan yang menggunakan tepung sebagai bahan utama yang dicampur dengan air dan bahan lain seperti ragi, garam, telur, dan lemak, kemudian diuleni hingga kalis dan memiliki tekstur padat yang bisa dibentuk. Adonan ragi padat adalah adonan yang teksturnya padat, membutuhkan ketelitian dan waktu pengolahan yang lebih lama dibandingkan jenis adonan ragi lainnya. Biasanya, adonan ini digunakan untuk membuat macam-macam roti seperti roti tawar, roti isi, dan donat. Konsistensi produk ini dari zaman ke zaman terbukti dengan masih tingginya masyarakat dari dulu hingga sekarang untuk membeli donat. Donat juga terkenal di kalangan masyarakat sebagai cemilan. Menurut proses pengembangannya donat sendiri dibagi menjadi dua, yaitu *bread doughnut* (donat roti) dan *cake doughnut* (donat kue). *Bread doughnut* adalah donat yang dibuat dengan tepung roti khusus dan difermentasi dengan bantuan ragi, sedangkan *cake doughnut* adalah jenis donat yang dibuat dengan tepung kue dan mengembang dengan bantuan *baking powder* (Gunawan, A. 2022).

Berdasarkan informasi dari hasil observasi penulis pada tanggal 27 Mei 2025 di SMK Swasta Pariwisata Imelda Medan, bahwa hasil praktik pengolahan adonan berbagi pada mata pelajaran *pastry* dan *bakery* T.A 2024/2025 memiliki Kriteria Ketercapaian Tujuan Pembelajaran (KKTP) 80, dari 57 siswa hanya terdapat 22 (38,6%) siswa yang mendapat nilai di atas (KKTP) dan 35 (61,4%) siswa yang mendapat nilai di bawah (KKTP). Dari data nilai tersebut, masih terdapat siswa yang mendapatkan nilai yang rendah dan belum mencapai nilai kriteria ketercapaian

tujuan pembelajaran (KKTP), Berdasarkan hasil observasi dan wawancara dengan guru, dalam praktik pengolahan adonan beragi pada pembuatan donat tingkat keberhasilan dalam membuat donat masih kurang baik yaitu dalam proses rest adonan yang masih banyak adonan kurang mengembang, pembuatan bentuk donat yang masih asal-asalan sehingga bentuk pada donat masih banyak yang tidak bagus dan saat penggorengan/pengovenan masih ada donat yang warna nya teralalu coklat atau gosong sehingga membuat donat kurang cantik untuk ditampilkan. Untuk mengatasi hal tersebut perlu ditelusuri faktor yang mempengaruhi hasil praktik.

Menurut (Damayanti et al., 2024), Dukungan orang tua merupakan salah satu faktor eksternal yang mendukung keberhasilan peserta didik dalam mengembangkan keterampilan praktis. Menurut (Surjanti et al. 2025), dukungan orang tua dalam bentuk moral, emosional, maupun finansial sangat berperan dalam membentuk keputusan anak untuk melanjutkan pendidikan ke jenjang lebih tinggi. Dukungan orang tua dapat memotivasi individu untuk melihat pendidikan sebagai investasi jangka panjang dan meningkatkan kepercayaan diri mereka dalam mengambil keputusan. Penelitian oleh (Duangdala et al. 2024) juga menunjukkan bahwa individu dengan tingkat dukungan orang tua yang lebih tinggi memiliki kemungkinan lebih besar untuk melanjutkan studi ke jenjang pascasarjana dibandingkan mereka yang mendapatkan dukungan minimal.

Selain faktor eksternal, faktor internal juga mengambil andil dalam mempengaruhi hasil praktik. Untuk mendapatkan hasil praktik yang baik, siswa harus memiliki minat wirausaha dalam dirinya. Minat berwirausaha meliputi

kemauan keras untuk mencapai tujuan, keyakinan atas kekuatan diri sendiri, sikap jujur dan tanggung jawab, ketahanan fisik dan mental, ketekunan, kreativitas, orientasi masa depan, serta keberanian mengambil risiko (Mardia et al., 2021). Minat wirausaha mencakup keinginan, ketertarikan, dan komitmen untuk bekerja keras demi memenuhi kebutuhan hidup, tanpa takut menghadapi risiko, serta kesediaan untuk belajar dari kegagalan. Kemudian mendefinisikan minat wirausaha sebagai kecenderungan seseorang untuk menciptakan, mengorganisir, mengelola, serta mengembangkan usaha yang mereka rintis, sekaligus bersedia menanggung risiko yang ada (Laia, S., Hana et al 2025: 113).

Berdasarkan hal tersebut maka diperlukan penelitian ini dengan judul **“Hubungan Minat Wirausaha dan Dukungan Orang Tua dengan Hasil Praktik Adonan Beragi di SMK Pariwisata Imelda Medan”**

1.2 Identifikasi Masalah

Identifikasi masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Rendahnya minat wirausaha siswa dalam praktik adonan beragi.
2. Rendahnya dukungan orang tua dalam praktik adonan beragi.
3. Rendahnya nilai hasil praktik adonan beragi.
4. Rendahnya minat wirausaha dan dukungan orang tua dalam hasil praktik adonan beragi.
5. Kurangnya keterampilan siswa dalam mengolah adonan beragi menjadi produk yang berkualitas.

1.3 Pembatasan Masalah

Batasan yang ada pada penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Minat wirausaha siswa dibatasi pada orientasi ke masa depan, memiliki rasa ingin tahu, jujur dan mandiri, kreatif dan inovasi, disiplin dan kerja keras, memiliki rasa percaya diri dan dapat mengambil resiko.
2. Dukungan orang tua dibatasi pada dukungan emosional, dukungan informatif, dukungan instrumental, dan dukungan penghargaan.
3. Hasil praktik adonan beragi dibatasi pada pembuatan donat.
4. Subjek pada penelitian dibatasi pada siswa kelas XI Jurusan Tata Boga SMK Pariwisata Imelda Medan.

1.4 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut :

1. Bagaimana minat wirausaha siswa kelas XI Tata Boga SMK Pariwisata Imelda Medan?
2. Bagaimana dukungan orang tua siswa kelas XI Tata Boga SMK Pariwisata Imelda Medan?
3. Bagaimana hasil praktik adonan beragi siswa kelas XI Tata Boga SMK Pariwisata Imelda Medan?
4. Bagaimana hubungan minat wirausaha dengan hasil praktik adonan beragi siswa kelas XI Tata Boga SMK Pariwisata Imelda Medan?
5. Bagaimana hubungan dukungan orang tua dengan hasil praktik adonan beragi siswa kelas XI Tata Boga SMK Pariwisata Imelda Medan?
6. Bagaimana hubungan minat wirausaha dan dukungan orang tua dengan hasil praktik adonan beragi siswa kelas XI Tata Boga SMK Pariwisata Imelda Medan?

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan dalam penelitian ini untuk mengetahui:

1. Untuk mengetahui minat wirausaha siswa kelas XI Tata Boga SMK Pariwisata Imelda Medan.
2. Untuk mengetahui dukungan orang tua siswa kelas XI Tata Boga SMK Pariwisata Imelda Medan.
3. Untuk mengetahui hasil praktik adonan beragi siswa kelas XI Tata Boga SMK Pariwisata Imelda Medan.
4. Untuk mengetahui hubungan minat wirausaha dengan hasil praktik adonan beragi siswa kelas XI Tata Boga SMK Pariwisata Imelda Medan.
5. Untuk mengetahui hubungan dukungan orang tua dengan hasil praktik adonan beragi siswa kelas XI Tata Boga SMK Pariwisata Imelda Medan.
6. Untuk mengetahui hubungan minat wirausaha dan dukungan orang tua dengan hasil praktik adonan beragi siswa kelas XI Tata Boga SMK Pariwisata Imelda Medan.

1.6 Manfaat Masalah

Hasil dari penelitian ini diharapkan bermanfaat bagi siswa sebagai evaluasi diri untuk bisa lebih baik lagi dalam mengikuti Pelajaran agar mencapai hasil yang memuaskan. Sebagai bahan masukan dan evaluasi pembenahan dalam proses pembelajaran dan pentingnya hasil praktik adonan beragi sehingga meningkatkan minat wirausaha dan dukungan orang tua yang lebih baik. Serta sebagai bahan kajian referensi bagi peneliti lainnya.