

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Pendidikan merupakan proses yang dibuat untuk menularkan atau memindahkan suatu pengetahuan dan keahlian ataupun kemampuan yang dilakukan terus menerus dari satu generasi ke generasi yang akan datang untuk mencerdaskan bangsa (Rahman, 2022). Tujuan Pendidikan merupakan perubahan perilaku yang direncanakan dalam aktivitas belajar mengajar (Maisi, 2022). Salahsatu bagian dari sistem pendidikan yakni pendidikan kejuruan. Pendidikan kejuruan memainkan peran penting dalam meningkatkan daya saing pasar tenaga kerja dengan memberikan pengetahuan teknis dan keterampilan praktis yang sesuai dengan tuntutan industry (Iskandar, 2021).

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Pariwisata Imelda Medan merupakan salah satu SMK di medan yang terdiri dari beberapa jurusan salah satunya adalah jurusan Kuliner. Sebagai lembaga formal, SMK Pariwisata Imelda melaksanakan pembelajaran yang terdiri dari teori dan praktek. Salah satu pelajaran yang termasuk kedalam kegiatan belajar yakni pengolahan kue Indonesia.

Pengolahan kue Indonesia ialah mengolah makanan dengan bahan, teknik, penyajian dan menu yang berasal dari Indonesia. Pengolahan kue Indonesia merupakan ilmu yang menerapkan keterampilan yang dimiliki siswa dalam mengolah berbagai kue tradisioanal dimulai dari berbahan dasar tepung-tepungan maupun umbi-umbian. Bidang studi ini penting dipelajari karena mengolah kue Indonesia merupakan salah satu kompetensi keahlian yang harus dimiliki siswa

program keahlian kuliner. Bidang studi tersebut lebih mengarah pada keterampilan kue tradisional, sehingga siswa dituntut untuk memiliki pengetahuan dan keterampilan yang handal. Dalam kegiatan pembelajaran, siswa mendapat pembelajaran berupa teori dan praktik pengolahan kue Indonesia.

Salah satu kompetensi dalam mengolah kue Indonesia ialah mengolah kue berbahan dasar umbi-umbian yaitu kue Talam. Kue talam adalah makanan tradisional Betawi yang memiliki tekstur setengah basah. Kue talam mudah ditemukan di pasar tradisional dan banyak digemari karena tekstur empuk, rasa legit, dan aroma yang harum yang terbuat dari beragam bahan tepung-tepungan dan juga umbi-umbian. Kue ini hanya dapat bertahan satu hari di suhu ruangan, tetapi di freezer dapat bertahan hingga satu minggu. Tekstur kue talam yang lentur dan lengket memiliki filosofi yaitu hubungan sosialisasi antar sesama manusia (Pramudito, 2020). Materi kue Indonesia berbahan dasar umbi-umbian merupakan materi yang memiliki kompetensi mulai dari konsep dasar teori hingga penerapan melalui praktik.

Untuk mendukung pembelajaran praktik tersebut, dibutuhkan motivasi belajar yang baik untuk mendukung hasil praktik yang baik. Motivasi belajar adalah kebermaknaan, nilai, dan keuntungan-keuntungan kegiatan belajar tersebut yang cukup menarik bagi siswa untuk melakukan kegiatan belajar tersebut. Motivasi juga merupakan suatu daya penggerak atau pendorong yang terdapat pada diri peserta didik yang dapat memunculkan niat untuk dapat melakukan Tindakan belajar ataupun taat pada suatu peraturan yang telah dibuat sehingga tujuan yang diinginkan oleh subjek dapat tercapai (Astuti, 2021).

Berdasarkan hasil wawancara penulis dengan guru bidang studi, bahwa hasil praktik siswa pada mata pelajaran kue Indonesia sebanyak 59,75 persen memenuhi nilai kriteria ketuntasan minimal, sedangkan sebanyak 40,25 persen untuk siswa yang memiliki nilai rata-rata dibawah kriteria ketuntasan minimal, dengan nilai ketuntasan 75, terutama dalam pelajaran praktek. Hal ini dipengaruhi banyak faktor seperti siswa yang sulit fokus pembelajaran serta pada saat praktek kue Indonesia berbahan dasar umbi-umbian beberapa siswa tidak melakukan teknik pengolahan dengan benar yang mengakibatkan hasil praktik menjadi kurang maksimal, hal ini disebabkan karena motivasi belajar siswa yang rendah untuk melaksanakan praktik dengan baik.

Seorang peserta didik yang termotivasi dengan baik dalam pembelajaran akan melakukan kegiatan lebih aktif dan lebih cepat, dibandingkan dengan siswa yang kurang dalam motivasi belajar. Hasil belajar yang di capai akan lebih baik apabila mempunyai motivasi yang tinggi. Selain itu seseorang yang tidak mempunyai motivasi belajar, tidak akan mungkin melakukan aktivitas belajar dan hasil belajarnya cenderung rendah. Jika motivasi belajar siswa terbentuk tentunya akan bisa terjadi perubahan hasil belajar ke arah yang lebih positif (Mukhtar, 2020). Hal tersebut memperlihatkan bahwa motivasi belajar sangat penting dalam meningkatkan hasil belajar siswa.

Berdasarkan latar belakang di atas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian lapangan dengan judul **"Hubungan Motivasi Belajar Dengan Hasil Praktek Kue Indonesia Di SMK Pariwisata Imelda Medan"**.

1.2 Identifikasi Masalah

Identifikasi masalah dalam penelitian ini sebagai berikut :

1. Rendahnya hasil belajar siswa dalam materi kue Indonesia.
2. Kurangnya motivasi siswa.
3. Motivasi belajar siswa yang masih kurang mengakibatkan hasil praktek kue Indonesia berbahan dasar umbi-umbian cenderung rendah.
4. Siswa merasa kesulitan dalam berkonsentrasi dalam pembelajaran di kelas.

1.3 Pembatasan Masalah

Adapun batasan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut :

1. Motivasi belajar dibatasi pada tekun menghadapi tugas, ulet dan tidak mudah putus asa, senang belajar mandiri, berani mempertahankan pendapat bila benar dan yakin pada diri sendiri.
2. Hasil praktik kue Indonesia dibatasi pada pengolahan kue Indonesia berbahan dasar umbi-umbian yaitu kue talam ubi jalar *Orange*.
3. Subjek penelitian adalah kelas XI SMK Pariwisata Imelda Medan

1.4 Perumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut :

1. Bagaimana motivasi belajar siswa ?
2. Bagaimana hasil praktik kue Indonesia siswa ?
3. Bagaimana hubungan motivasi belajar dengan hasil praktek kue Indonesia siswa?

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui :

1. Motivasi belajar siswa.
2. Hasil praktek kue Indonesia siswa.
3. Hubungan motivasi belajar dengan hasil praktek kue Indonesia siswa.

1.6 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi berbagai pihak. Bagi pembaca, penelitian ini dapat dijadikan sebagai masukan, sumber informasi, atau referensi terkait pembelajaran praktik pengolahan kue tradisional Indonesia. Bagi siswa, hasil ini diharapkan dapat meningkatkan motivasi belajar, khususnya dalam praktik pembuatan kue talam ubi oranye, sehingga mereka menjadi lebih semangat, aktif dalam mengikuti proses pembelajaran. Sementara itu, bagi guru, penelitian ini bermanfaat untuk mengoptimalkan proses pembelajaran praktik, serta dapat menambah wawasan dan pengalaman dalam merancang pembelajaran yang lebih efektif, menarik, dan sesuai dengan kebutuhan peserta didik.