

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pendidikan merupakan kegiatan yang sangat penting dalam kehidupan manusia karena berfungsi untuk memanusiakan manusia. Menurut Siregar dkk. (2021), pendidikan pada hakikatnya adalah proses yang terencana untuk menciptakan suasana belajar yang aktif, kreatif, dan bermakna, serta berorientasi pada pengembangan potensi peserta didik secara menyeluruh.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan lembaga pendidikan formal yang bertujuan membekali siswa dengan pengetahuan dan keterampilan kejuruan agar siap kerja di dunia industri. Wibowo (2021) menyebutkan bahwa SMK mempersiapkan siswa menjadi tenaga kerja terampil tingkat menengah. Salah satu SMK tersebut adalah SMK Putra Anda Binjai yang berlokasi di Jl. Walter Mongonsidi No. 22, Kota Binjai, Sumatera Utara. Di sekolah ini, mata pelajaran Pengolahan Makanan dan Minuman merupakan bagian penting dari kompetensi keahlian Tata Boga, termasuk pembelajaran praktik Olahan Tepung Beras seperti kue lapis berbahan dasar tepung beras.

Praktik dalam pembelajaran Tata Boga berfungsi sebagai sarana bagi siswa untuk menerapkan teori yang telah dipelajari sekaligus mengasah keterampilan teknik dan ketelitian kerja. Hasil praktik menjadi indikator sejauh mana siswa memahami materi dan mampu mengaplikasikannya. Wina (2020) menyatakan bahwa hasil praktik merupakan bentuk pembelajaran langsung yang diperoleh siswa melalui pengalaman dan pengamatan terhadap objek atau proses secara nyata.

Berdasarkan observasi dan wawancara yang dilakukan penulis pada April 2025 bersama Ibu Tika selaku ketua prodi di SMK Putra Anda Binjai, hasil praktik siswa kelas XI tahun ajaran 2023/2024 dalam materi olahan tepung beras, khususnya kue lapis, belum menunjukkan hasil optimal. Dari 30 siswa, hanya 6 siswa memperoleh nilai baik dalam rentang 75–85, sementara 24 siswa lainnya memperoleh nilai 70–74, yang berada pada batas minimal Kriteria Ketercapaian Tujuan Pembelajaran (KKTP). Permasalahan yang ditemukan meliputi lapisan kue yang tidak rata, tekstur yang tidak sesuai (lembek atau terlalu keras), dan warna yang terlalu pucat atau mencolok, sehingga tampilan kue kurang menarik secara estetika.

Berdasarkan pemaparan guru, salah satu penyebab dari rendahnya hasil praktik siswa adalah kurangnya pemahaman mengenai pewarnaan. Dalam pembuatan kue lapis yang berciri khas warna berlapis, pengetahuan warna menjadi aspek penting. Hanum (2021:83) menyatakan bahwa pengetahuan warna adalah kemampuan untuk menilai dan memperbaiki kombinasi warna secara estetis. Siswa yang tidak memahami prinsip harmoni warna sering kali menghasilkan kue dengan tampilan yang tidak menarik. Pangaribuan (2021) juga menegaskan bahwa warna menjadi kesan pertama yang memengaruhi minat konsumen terhadap suatu produk pangan.

Selain itu, permasalahan dalam hasil praktik juga berkaitan dengan kemandirian belajar siswa. Kemandirian belajar adalah proses aktif siswa dalam mengelola kegiatan belajarnya sendiri, termasuk menetapkan tujuan, mencari sumber, serta menyelesaikan tugas tanpa ketergantungan pada guru (Ananda & Hayati, 2020). Suharsimi Arikunto (2020) menyebutkan bahwa kurangnya

kemandirian belajar membuat siswa hanya mengandalkan guru, sehingga menghambat perkembangan pengetahuan dan keterampilan. Hal ini diperkuat oleh Astri dkk. (2023) yang menyatakan bahwa siswa dengan kemandirian rendah cenderung kurang percaya diri, mudah menyerah, dan tidak terbiasa menghadapi tantangan saat praktik berlangsung.

Pengetahuan warna dan kemandirian belajar merupakan dua faktor yang saling mendukung dalam mencapai hasil praktik yang maksimal. Pengetahuan warna menjadi dasar untuk menghasilkan produk yang estetis dan menarik, sementara kemandirian belajar mendorong ketekunan, kerapian, serta kemampuan menyelesaikan praktik dengan baik. Dengan adanya pengetahuan warna dan kemandirian belajar diharapkan mampu membantu siswa dalam melaksanakan praktik olahan tepung beras lebih maksimal.

Berdasarkan latar belakang masalah tersebut, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Hubungan Pengetahuan Warna dan Kemandirian Belajar dengan Hasil Praktik Olahan Tepung Beras di SMK Putra Anda Binjai ”**.

1.2. Identifikasi Masalah

Identifikasi masalah dalam penelitian sebagai berikut:

1. Rendahnya Pengetahuan Warna Siswa.
2. Rendahnya nilai hasil praktik siswa dalam membuat olahan tepung beras.
3. Rendahnya kemandirian belajar siswa.
4. Kurangnya kemampuan siswa dalam praktik olahan tepung beras.
5. Kesulitan siswa saat membuat olahan tepung beras.

1.3. Pembatasan Masalah

Batasan masalah dalam penelitian ini yaitu:

1. Pengetahuan warna dibatasi pada kombinasi warna kontras split komplimenter yaitu warna red violet, hijau dan kuning.
2. Kemandirian belajar di batasi dengan tanggung jawab, inisiatif, percaya diri dan disiplin.
3. Hasil praktik olahan tepung beras dibatasi pada pembuatan kue lapis.
4. Subjek penelitian dibatasi pada siswa siswi kelas XI SMK Putra Anda Binjai.

1.4. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pengetahuan warna siswa?
2. Bagaimana kemandirian belajar siswa?
3. Bagaimana hasil praktik olahan tepung beras siswa?
4. Bagaimana hubungan pengetahuan warna dengan hasil praktik olahan tepung beras?
5. Bagaimana hubungan kemandirian belajar dengan hasil praktik olahan tepung beras?
6. Bagaimana hubungan pengetahuan warna dan kemandirian belajar dengan hasil praktik olahan tepung beras?

1.5. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui:

1. Pengetahuan warna dibatasi pada kombinasi warna kontras split komplimenter yaitu warna red violet, hijau dan kuning.
2. Kemandirian belajar di batasi dengan tanggung jawab, inisiatif, percaya diri dan disiplin.
3. Hasil praktik olahan tepung beras dibatasi pada pembuatan kue lapis.
4. Subjek penelitian dibatasi pada siswa siswi kelas XI SMK Putra Anda Binjai.
5. Kemandirian belajar siswa.
6. Hasil praktik olahan tepung beras.
7. Hubungan dukungan pengetahuan warna dengan hasil praktik olahan tepung beras.
8. Hubungan kemandirian belajar dengan hasil praktik olahan tepung beras.
9. Hubungan pengetahuan warna dan kemandirian belajar dengan hasil praktik olahan tepung beras.

1.6. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian diharapkan dapat bermanfaat dalam membantu proses pembelajaran yang lebih efektif untuk meningkatkan kualitas hasil praktek siswa dalam praktik olahan tepung beras sekaligus menciptakan kemandirian belajar yang baik. Penelitian ini dapat memberikan wawasan yang lebih tentang apa yang dibutuhkan siswa untuk mencapai pembelajaran yang lebih baik.