

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Pendidikan adalah usaha yang dilakukan untuk mendukung perkembangan jiwa anak – anak baik secara fisik maupun mental, dan membimbing mereka sesuai dengan sifat alami mereka menuju peradaban manusia yang lebih baik. Dalam konteks ini, pendidikan melibatkan proses pembelajaran yang mengharuskan adanya interaksi antara pendidik dan peserta didik serta antar peserta didik di lingkungan pendidikan (Sujana, 2022).

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) adalah suatu tempat atau lembaga yang tepat untuk peserta didik melaksanakan pembelajaran yang memprioritaskan bidang kejuruan. Bekal yang diberikan oleh lembaga SMK ini lebih difokuskan kepada bekal keterampilan yang menjadi fokus utama, sehingga ilmu yang diberikan oleh sekolah pada peserta didik dapat berhubungan dengan tujuan SMK itu sendiri, dan tentunya diharapkan agar peserta didik mendapatkan ilmu yang sebanyak – banyaknya agar mampu mengembangkan potensinya juga bisa berkarir dan beradaptasi di lingkungan kerja nantinya (Roseno & Wibowo, 2020). Tujuan pendidikan di SMK adalah membentuk lulusan yang siap memasuki dunia kerja, dipekerjakan, atau sebagai wiraswasta. Untuk memenuhi tujuan tersebut diperlukan percepatan dan peningkatan kompetensi siswa (Kemendikbud, 2018).

Mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia merupakan mata pelajaran pada keahlian kuliner SMK Negeri 1 Pantai Labu. Mata pelajaran ini bertujuan

untuk membekali siswa dengan keterampilan dalam mengolah dan menyajikan makanan tradisional. Selain itu, pelajaran ini juga dirancang untuk mengembangkan ide serta kreativitas siswa dalam menghasilkan hidangan khas Indonesia. Yang termasuk materi pada mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia yaitu hidangan berbahan utama hewani (poltri/ayam).

Untuk mendukung keberhasilan dalam melakukan praktek pengolahan makanan Indonesia siswa perlu mempersiapkan diri sebelum melakukan praktek. Siswa memiliki kesiapan praktek yang baik maka akan memperoleh hasil praktek pengolahan makanan Indonesia yang baik. Kesiapan praktek adalah suatu kondisi psikologis seseorang yang harus ada dalam melaksanakan suatu tugas atau pekerjaan untuk mencapai tujuan tertentu. Oleh karena itu kesiapan siswa sebelum melakukan praktek sangat dituntut dalam pembelajaran Pengolahan Makanan Indonesia. Siswa diharapkan untuk memahami dan menguasai resep, mempersiapkan semua peralatan yang diperlukan sebelum praktek pengolahan makanan, serta memastikan kesiapan fisik dan mental agar dapat menjalankan kegiatan praktek dengan optimal (Yelisman, 2021).

Selain itu siswa juga harus didukung oleh orang tua dalam melakukan praktek. Dukungan orang tua adalah suatu pemberian bantuan atau dorongan yang diberikan oleh orang tua (ibu, bapak) kepada anaknya dalam bentuk verbal maupun non verbal yang menguntungkan bagi anak, sehingga anak merasa senang, diperhatikan, lebih terarah, dan dicintai oleh lingkungan sekitar (Koesdarwati, et al., 2024).

Berdasarkan hasil observasi penulis (Juli, 2024) di SMK Negeri 1 Pantai Labu, menurut guru bidang studi tidak semua siswa mencapai nilai KKTP (Kriteria Ketercapaian Tujuan Pembelajaran) pada mata pelajaran pengolahan makanan Indonesia. KKTP yang diterapkan di SMK Negeri 1 Pantai Labu adalah 75. Berdasarkan data tersebut di peroleh nilai kategori A sebesar 10 persen, memperoleh nilai kategori B sebesar 15 persen, memperoleh nilai kategori C sebesar 25 persen, dan memperoleh nilai kategori D sebesar 50 persen. Berdasarkan data tersebut banyaknya siswa yang memperoleh nilai D diduga karena banyaknya siswa yang gagal dalam praktek dikarenakan siswa kurang memahami teknik pengolahan yang tepat, cara penggunaan bumbu dan rempah yang tepat, serta keterampilan dalam menangani ayam. Di samping itu, siswa juga sering menghadapi kesulitan dalam mengatur waktu memasak, menjaga kebersihan dan higiene, serta memahami resep masakan tradisional secara menyeluruh. Untuk mengatasi hal tersebut siswa membutuhkan kesiapan praktek.

Berdasarkan hal tersebut, maka perlu dilakukan penelitian dengan judul **“Hubungan Kesiapan Praktek dan Dukungan Orang Tua dengan Hasil Praktek Pengolahan Makanan Indonesia SMK Negeri 1 Pantai Labu”**.

1.2. Identifikasi Masalah

Identifikasi Masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Kurangnya kesiapan praktek siswa.
2. Kurangnya dukungan orang tua siswa pada saat melakukan praktek Pengolahan Makanan Indonesia.

3. Kurangnya pemahaman siswa pada materi Pengolahan Makanan Indonesia.
4. Rendahnya hasil praktek siswa pada Pengolahan Makanan Indonesia.
5. Kurangnya kesiapan praktek dan dukungan orang tua dengan hasil praktek Pengolahan Makanan Indonesia.

1.3. Pembatasan Masalah

Pembatasan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Kesiapan praktek dibatasi pada kesiapan fisik, kesiapan psikis, kesiapan materil dan pengetahuan.
2. Dukungan orang tua dibatasi pada dukungan dorongan (motivator), perhatian orang tua, dukungan material, tanggung jawab.
3. Hasil praktek Pengolahan Makanan Indonesia dibatasi dengan pengolahan ayam cincane.
4. Subjek penelitian ini dibatasi pada siswa kelas XI (sebelas) yang memilih keahlian Tata Boga di SMKN 1 Pantai Labu, berjumlah 1 (satu) kelas.

1.4. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini, yaitu:

1. Bagaimana kesiapan praktek siswa?
2. Bagaimana dukungan orang tua siswa?
3. Bagaimana hasil praktek siswa pada Pengolahan Makanan Indonesia?

4. Bagaimana hubungan kesiapan praktek siswa dengan hasil praktek Pengolahan Indonesia?
5. Bagaimana hubungan dukungan orang tua dengan hasil praktek Pengolahan Makanan Indonesia?
6. Bagaimana hubungan kesiapan praktek dan dukungan orang tua dengan hasil praktek Pengolahan Makanan Indonesia?

1.5. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui:

1. Kesiapan praktek siswa.
2. Dukungan orang tua siswa.
3. Hasil praktek Pengolahan Makanan Indonesia.
4. Hubungan kesiapan praktek siswa dengan hasil praktek Pengolahan Makanan Indonesia.
5. Hubungan dukungan orang tua siswa dengan hasil praktek Pengolahan Makanan Indonesia.
6. Hubungan kesiapan praktek siswa dan dukungan orang tua dengan hasil praktek Pengolahan Makanan Indonesia.

1.6. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat sebagai acuan dalam belajar sehingga dapat meningkatkan kualitas belajar dan hasil belajar siswa yang lebih baik. Menjadi bahan pertimbangan bagi guru guna melakukan pembenahan

dalam pelaksanaan tugas profesinya. Bagi orang tua dapat menumbuhkan kesadaran pentingnya dukungan orang tua dalam meningkatkan hasil belajar anak. Sebagai referensi untuk penelitian selanjutnya.

