

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pendidikan adalah suatu proses yang tidak hanya terbatas pada aktivitas belajar di ruang kelas atau di tempat pendidikan formal. Sekolah menjadi lokasi utama bagi siswa untuk mendapatkan pendidikan, pada kenyataannya pendidikan meliputi seluruh pengalaman belajar yang berlangsung sepanjang hidup. Bagi siswa, pendidikan berarti lebih dari sekedar menerima informasi, tetapi juga mencakup pengembangan keterampilan dan pembentukan karakter (Adesemowo, 2022). 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 (Susilawati, 2024).

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan sekolah lanjutan tingkat menengah yang memberikan bekal pengetahuan dan keterampilan kepada peserta didik untuk memasuki lapangan kerja dan sekaligus menghasilkan tenaga kerja terampil tingkat menengah sesuai dengan kompetensi keahlian (Shazrena F, 2022). Salah satu sekolah yang diharapkan mampu meningkatkan kualitas sumber daya manusia adalah SMKS Sinar Husni. SMKS Sinar Husni menawarkan lima jurusan. 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 di bidang kuliner, termasuk pemahaman mengenai bahan makanan yang akan diolah (UPI, 2024).

Dasar kuliner mencakup pemahaman mengenai aspek seni dan ilmu dalam

proses persiapan, pengolahan, hingga menyajikan makanan, mempelajari resep berbagai jenis masakan dan dilengkapi praktik dasar kuliner. Proses dasar kuliner melibatkan berbagai aspek seperti memahami peralatan dapur, bahan makanan nabati dan hewani, pengetahuan dasar masakan, teknik memasak, menu, estetika penyajian, serta pemahaman budaya dan sosial yang tertanam dalam setiap hidangan (Lee, Maria. 2022). Selain teori siswa juga melakukan kegiatan praktik berbagai masakan. Salah satu masakan yang biasa dipraktikkan siswa yaitu *Ang Sio Hie*.

Ada beberapa permasalahan yang sering terjadi dalam pembuatan *ang sio hie*, yaitu; pemilihan ikan yang kurang segar, teknik pemotongan yang tidak sesuai, kesalahan dalam pengolahan saus serta kesalahan dalam ukuran pemotongan.

Menurut Le Goujon (dalam Timenews, 2024) standar ukuran potongan ikan *fillet* dengan ukuran panjang sekitar 2x4cm dengan ketebalan 1cm, tinggi 1,5 cm, dan berat per porsi 150-250 gr. Selain hal tersebut, beberapa permasalahan yang kerap muncul antara lain penggunaan bumbu yang tidak seimbang, ikan yang belum matang sempurna, dan pengendalian suhu penggorengan yang kurang tepat. Kesalahan dalam tahap penggorengan juga dapat menyebabkan ikan lengket pada wajan atau lapisan tepung yang mudah terlepas saat digoreng.

Berdasarkan hasil observasi pada Januari 2025 di SMKS Sinar Husni Medan pada mata pelajaran dasar kuliner selama dua tahun terakhir (tahun ajaran 2022/2023 dan 2023/2024) yang memperoleh nilai praktik di bawah Kriteria Ketercapaian Tujuan Pembelajaran (KKTP) dengan berdasarkan tahun ajaran 2022/2023 predikat A sebanyak 13%, predikat B sebanyak 45%, predikat C sebanyak 31%, dan predikat D sebanyak 11% dan berdasarkan tahun ajaran 2023/2024 predikat A sebanyak 26%, predikat B sebanyak 32%, predikat C sebanyak 20%, dan predikat D sebanyak 22%.

Beberapa faktor yang memengaruhi hasil tersebut antara lain kesalahan dalam proses praktik seperti rasa saus yang tidak seimbang, warna saus yang terlalu gelap, tekstur ikan yang terlalu kering atau masih mentah. Hal ini berdampak pada rasa percaya diri siswa serta persepsi mereka terhadap kemampuan diri (*self-image*). Resep yang sulit dipahami dan cara penyampaian materi yang kurang menarik juga turut memengaruhi. Ketika siswa sering mengalami kegagalan, mereka cenderung memiliki pandangan negatif terhadap kemampuannya, yang kemudian berdampak pada hasil praktik. Sebaliknya, dukungan teman sebaya dapat membantu mengembalikan kepercayaan diri siswa melalui semangat, bantuan, serta umpan balik positif yang diberikan.

Dalam proses pembelajaran praktik dasar kuliner, siswa dihadapkan pada berbagai tantangan, seperti tuntutan presisi, kreativitas setiap individu. Keberhasilan siswa sangat bergantung pada dirinya sendiri (*self image*). *Self image* berperan dalam membentuk kepercayaan diri siswa untuk mencoba, berinovasi, dan bertanggung jawab terhadap hasil kerja siswa.

Self image merupakan bagian dari konsep diri yang menggambarkan persepsi seseorang terhadap dirinya sendiri dalam berbagai aspek, baik fisik, sosial, maupun personal (Khun dalam Hafiz et al., 2020). Dalam konteks pendidikan, *self image* yang positif dapat meningkatkan motivasi, ketekunan, dan keyakinan siswa dalam menyelesaikan tugas belajar. Beberapa penelitian, seperti yang dilakukan oleh Lestari (2021), menunjukkan bahwa siswa dengan *self image* tinggi cenderung memiliki kinerja yang lebih baik dalam kegiatan praktik. Namun demikian, penelitian tersebut belum secara spesifik menelusuri keterkaitannya dengan hasil praktik kuliner di lingkungan SMK.

Dukungan teman sebaya juga menjadi aspek penting yang memengaruhi

keberhasilan siswa dalam pembelajaran berbasis praktik. Teman sebaya dapat menjadi sumber motivasi, bantuan emosional, hingga model perilaku yang ditiru dalam kegiatan belajar. Menurut Santrock (2020), interaksi positif antar teman sebaya dapat meningkatkan keterlibatan siswa dalam tugas dan membantu mereka mengatasi tekanan akademik. Studi oleh Nugroho dan Handayani (2022) menemukan bahwa dukungan sosial dari teman sebaya memiliki korelasi positif dengan prestasi akademik siswa, namun belum banyak yang menyoroti hubungan ini dalam konteks praktik kuliner secara langsung.

Dari tinjauan tersebut, terlihat bahwa meskipun terdapat sejumlah penelitian terkait *self image* dan dukungan teman sebaya secara terpisah, masih sedikit studi yang mengkaji secara integratif hubungan kedua variabel tersebut dengan hasil praktik kuliner siswa SMK. Penelitian yang ada umumnya masih berfokus pada pengaruh salah satu variabel terhadap hasil belajar secara umum, bukan pada praktik kuliner yang bersifat teknis dan aplikatif. Oleh karena itu, dibutuhkan penelitian yang lebih spesifik untuk menggali bagaimana *self image* dan dukungan teman sebaya secara bersamaan dalam berkontribusi terhadap hasil praktik kuliner.

Berdasarkan hal tersebut, maka diperlukan penelitian yang judul **“Hubungan *Self-Image* dan Dukungan Teman Sebaya dengan Hasil Praktik Dasar Kuliner di SMKS Sinar Husni”**.

1.2. Identifikasi Masalah

Identifikasi masalah dalam penelitian ini sebagai berikut :

1. Rendahnya *self image* pada siswa dalam praktik pembuatan *ang sio hie*.
2. Rendahnya dukungan teman sebaya dalam praktik pembuatan *ang sio hie*.

3. Kurangnya kemampuan siswa pada praktik pengolahan *ang sio hie*.
4. Rendahnya hasil praktik siswa pada pengolahan *ang sio hie*.
5. Kurangnya pemahaman siswa dalam proses pembuatan *ang sio hie*.

1.3. Pembatasan Masalah

Batasan masalah dalam penelitian ini, yaitu :

1. *Self image* dibatasi pada deskripsi fisik, deskripsi sosial, dan deskripsi sifat pribadi.
2. Dukungan teman sebaya dibatasi pada dukungan emosional, dukungan motivasi, penghargaan, dan dukungan informasi.
3. Hasil praktik Dasar Kuliner dibatasi pada membuat *Ang Sio Hie*.
4. Subjek penelitian ini adalah siswa kelas X Tata Boga SMKS Sinar Husni T.A. 2025/2026.

1.4. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut :

1. Bagaimana *self image* siswa?
2. Bagaimana dukungan teman sebaya siswa?
3. Bagaimana hasil praktik siswa pada dasar kuliner?
4. Bagaimana hubungan *self image* siswa dengan hasil praktik dasar kuliner?
5. Bagaimana hubungan dukungan teman sebaya dengan hasil praktik siswa pada dasar kuliner?
6. Bagaimana hubungan *self image* siswa dan dukungan teman sebaya dengan hasil praktik dasar kuliner?

1.5. Tujuan Penelitian

Tujuan dalam penelitian ini untuk mengetahui :

1. *Self Image* pada siswa.
2. Dukungan teman sebaya.
3. Hasil praktik dasar kuliner.
4. Hubungan *self image* siswa dengan hasil praktik dasar kuliner.
5. Hubungan dukungan teman sebaya siswa dengan hasil praktik dasar kuliner.
6. Hubungan *self image* siswa dan dukungan teman sebaya dengan hasil praktik dasar kuliner.

1.6. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi secara teoritis dan praktis. Secara teoritis, hasil penelitian ini memperkaya kajian dalam bidang pendidikan kejuruan, khususnya *self image* dan dukungan teman sebaya dalam mencapai hasil yang optimal dalam praktik dasar kuliner, bagi guru sebagai masukan kepada para guru agar dapat membantu meningkatkan kepekaan dan aktif untuk membimbing siswa sebagai usaha untuk mempertahankan dan meningkatkan kualitas prestasi belajar peserta didik. Selain itu, penelitian ini juga dapat menjadi referensi bagi peneliti selanjutnya yang ingin mengkaji faktor-faktor yang memengaruhi hasil belajar di bidang kejuruan.