

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Pendidikan merupakan satu hal yang penting dalam kehidupan manusia. Pendidikan dalam arti luas dimaknai sebagai semua pengalaman dalam hidup dapat membawa positif bagi suatu individu, pendidikan tidak terbatas hanya di dunia sekolah tetapi dapat terjadi dilingkungan keluarga dan masyarakat (Ria, 2021).

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan sekolah vokasi yang memiliki tujuan mengembangkan Sumber Daya Manusia (SDM) sesuai dengan vokasinya masing-masing. Program keahlian yang ada di SMK salah satunya keahlian kuliner. Pada keahlian kuliner siswa mempelajari materi teori dan praktek mata pelajaran yang diajarkan pada keahlian kuliner yaitu Kue Indonesia.

Kue Indonesia adalah jenis makanan kecil, baik basah maupun kering, yang menjadi bagian dari budaya kuliner Indonesia. Kue-kue ini sering disantap sebagai camilan atau makanan pendamping, dan pembuatannya menggunakan bahan-bahan lokal serta teknik pengolahan tradisional. Berdasarkan bahan dasar seperti kue Indonesia berbahan dasar tepung terigu, tepung ketan, tepung hankwe dan tepung beras klepon, onde-onde, serabi, lemper, kue lapis dan lainnya. Praktek membuat kue dalam penelitian ini difokuskan pada pengolahan kue lapis beras. Untuk mendukung pelaksanaan praktik kue Indonesia peserta didik harus disiplin dalam belajar (Marina, 2022).

Disiplin belajar peserta didik dapat diukur dari ketaatan terhadap waktu belajar, ketaatan terhadap tugas pembelajaran, dan ketaatan terhadap penggunaan fasilitas pembelajaran (Marina dkk., 2022). Peserta didik yang memiliki kedisiplinan dalam belajar tentunya taat dengan waktu yang ditetapkan, taat dengan arahan dari tugas yang diberikan dan memiliki perhatian yang baik terhadap penggunaan alat dan bahan praktek. Sebaliknya, siswa yang kurang disiplin tentunya cenderung mengabaikan waktu, instruksi dan tidak berhati-hati dalam penggunaan alat dan bahan praktek (Sari, 2021).

Berdasarkan hasil observasi penulis di SMK Putra Anda Binjai dilihat dari hasil belajar peserta didik pada Tahun Ajaran 2023/2024, pada mata pelajaran kue Indonesia diperoleh nilai berdasarkan bahwa Kriteria Ketuntasan Tujuan Pembelajaran (KKTP) yang ditetapkan yaitu 75. Peserta didik yang memperoleh nilai A sebanyak (18,75%), yang memperoleh nilai B sebanyak (28,13%), yang memperoleh nilai C sebanyak (43,75%), dan yang memperoleh nilai D sebanyak (9,37%). Berdasarkan data tersebut masih ada siswa yang memperoleh nilai dibawah KKTP. Hal ini diduga karena rendahnya hasil praktik peserta didik saat melakukan praktek kue Indonesia, masih ada peserta didik yang belum berhasil membuat kue Indonesia dengan baik seperti rasa yang kurang enak serta penampilan yang belum menarik. Kurangnya kemampuan peserta didik dalam membuat kue Indonesia seperti kue lapis tepung beras karena siswa mengalami kesulitan dalam pencampuran adonan. Adonan juga tidak disaring dengan benar sehingga terdapat gumpalan tepung yang mempengaruhi tekstur kue. Selain itu, terdapat sebagian siswa yang tidak memperhatikan takaran bahan yang sesuai, serta pengaturan waktu

untuk setiap lapisan tidak konsisten. Sebagian siswa kurang memperhatikan pengaturan suhu dan waktu pengukusan sehingga menyebabkan adonan tidak matang merata. Kurangnya perhatian siswa dalam menambahkan lapisan berikutnya sering kali terburu-buru tanpa memastikan lapisan sebelumnya cukup matang. Masalah-masalah tersebut terjadi karena kurangnya disiplin siswa dalam mengikuti instruksi. Hal ini terlihat dari kurangnya ketelitian siswa saat membaca resep dan langkah-langkah pembuatannya.

Berdasarkan hal tersebut, maka perlu dilakukan penelitian ini dengan judul **“Hubungan Disiplin Belajar dengan Hasil Praktek Pengolahan Kue Indonesia SMK Putra Anda Binjai”**.

1.2 Identifikasi Masalah

Identifikasi masalah pada penelitian ini sebagai berikut:

1. Kurangnya disiplin belajar siswa dalam praktek pembuatan kue Indonesia.
2. Rendahnya hasil praktek siswa pada saat pembuatan kue Indonesia.
3. Kurangnya penguasaan siswa terhadap aspek-aspek penting dalam praktik pembuatan kue Indonesia.
4. Kurangnya kemampuan siswa dalam membuat kue Indonesia.
5. Kurangnya ketelitian dan kesabaran siswa saat mengikuti prosedur pembuatan kue Indonesia.
6. Kurangnya motivasi dan rasa tanggung jawab belajar siswa dalam kegiatan praktik

1.3 Pembatasan Masalah

Batasan masalah dalam penelitian adalah:

1. Disiplin dibatasi pada ketepatan waktu dalam praktek, membiasakan mengikuti aturan praktik, tertib berpakaian saat praktik dan menggunakan fasilitas praktik.
2. Hasil praktek kue Indonesia dibatasi pada membuat kue lapis beras dari tepung beras.
3. Subjek penelitian dibatasi pada kelas XI SMK Putra Anda Binjai.

1.4 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagaimana disiplin belajar siswa?
2. Bagaimana hasil praktek siswa membuat kue Indonesia?
3. Bagaimana hubungan disiplin belajar siswa dengan hasil praktek membuat kue Indonesia?

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui:

1. Disiplin belajar siswa.
2. Hasil praktek membuat kue Indonesia.
3. Hubungan antara disiplin belajar siswa dengan hasil praktek membuat kue Indonesia.

1.6 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan bermanfaat sebagai bahan evaluasi dan refleksi dalam merancang strategi pembelajaran yang dapat menumbuhkan kedisiplinan peserta didik, sehingga dapat meningkatkan kualitas hasil praktik siswa. Motivasi peserta didik untuk meningkatkan kedisiplinan belajar sebagai salah satu faktor penting dalam keberhasilan praktik. Selain itu, hasil penelitian ini juga diharapkan menjadi referensi bagi pihak sekolah dalam menyusun kebijakan pembelajaran yang mendukung penguatan karakter disiplin dalam lingkungan pendidikan vokasi

