

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan lembaga pendidikan formal yang berupaya membekali siswa dengan ilmu dan kemampuan yang dibutuhkan untuk memasuki dunia kerja (Rama dkk., 2023: 82). SMK Telkom 2 Medan adalah lembaga pendidikan formal tingkat atas yang bertujuan untuk menghasilkan generasi digital yang cerdas, beretika, berkarakter, dan berdaya saing global. Dengan menerapkan kurikulum merdeka yang memberikan fleksibilitas kepada satuan pendidikan dalam menyusun kurikulum sesuai dengan kebutuhan dan karakteristik siswa. Melalui pembelajaran kontekstual dan berbasis proyek, kurikulum ini menekankan pengembangan kompetensi dan karakter siswa. Salah satu program keahlian di SMK Telkom 2 Medan adalah tata boga. Program keahlian ini dirancang untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan di bidang tata boga kepada siswa.

Pada program keahlian Tata Boga di SMK Telkom 2 Medan, mata pelajaran *Bakery* menjadi salah satu kompetensi yang harus dikuasai oleh siswa. Mata pelajaran ini mencakup pengetahuan dan keterampilan dalam pembuatan berbagai produk *bakery*, mulai dari pemilihan bahan, teknik pengolahan, hingga penyajian produk. Produk *bakery* merupakan hasil olahan berbasis adonan yang berbahan dasar tepung dan bahan tambahan lainnya seperti air, ragi, telur, gula, garam, kemudian dipanggang pada suhu tinggi menggunakan oven (Pratiwi dkk.,

2022: 1). Salah satu produk *bakery* adalah roti manis. Roti manis adalah roti yang terbuat melalui proses fermentasi dengan kandungan 10% gula atau lebih sehingga memiliki cita rasa yang manis (Ridhani dkk., 2021: 65). Dalam pembuatan produk *bakery*, tepung terigu menjadi bahan utama karena kandungan gluten yang memberikan elastisitas dan struktur pada adonan. Gluten adalah protein cadangan yang ditemukan dalam tepung terigu dan terdiri dari kompleks protein seperti *glutenin* dan *gliadin*. Namun, *gliadin* dapat menyebabkan masalah kesehatan, terutama bagi penderita *celiac* yang tidak toleran terhadap gluten (Arifin dkk., 2023: 21).

Pengembangan produk *bakery* saat ini tidak hanya melalui optimalisasi penggunaan teknologi dalam pembuatannya, tetapi juga memerhatikan aspek kesehatan terutama bagi konsumen dengan kebutuhan diet khusus, salah satunya yaitu produk roti bebas gluten (*gluten free*). Pembuatan roti *gluten free* merupakan salah satu materi dalam pembelajaran *bakery* di SMK Telkom 2 Medan. Roti *gluten free* adalah produk *bakery* yang dibuat tanpa menggunakan bahan yang mengandung *gluten*, seperti tepung terigu. Pembuatan roti *gluten free* memerlukan substansi bahan dan penyesuaian teknik pengolahan untuk menghasilkan produk yang baik dari segi karakteristik dan cita rasa. Ini akan menjadi tantangan khusus selama proses pengolahannya.

Mocaf adalah bahan utama yang dapat digunakan untuk membuat roti *gluten free*. *Mocaf* (*modified cassava flour*) merupakan tepung yang berasal dari singkong yang diolah menjadi bahan pangan fungsional dengan karakteristik yang mirip dengan tepung terigu (Wening dkk., 2024: 94). Pembuatan roti manis *gluten*

free dengan menggunakan *mocaf* sebagai bahan utama memunculkan beberapa permasalahan dengan tingkat kesulitan yang perlu diperhatikan dalam proses pengolahannya. Penggunaan *mocaf* sebagai bahan utama dalam pembuatan roti manis akan mempengaruhi hasil akhir roti yang berbeda dengan roti gluten. Hal ini dikarenakan *mocaf* tidak mengandung gluten, sehingga mengganti tepung terigu dengan *mocaf* akan menurunkan kemampuan kadar gluten yang berpengaruh terhadap daya elastisitas serta kekenyalan dalam adonan.

Pembuatan roti manis *gluten free* dengan menggunakan *mocaf* sebagai bahan utama merupakan hal yang relatif baru bagi siswa, sehingga kesiapan praktik mereka perlu diperhatikan. Kesiapan praktik adalah kondisi individu yang telah siap melakukan suatu proses pembelajaran praktik (Siagian dkk., 2021: 194). Keterbatasan pengalaman dan pengetahuan mengenai karakteristik bahan dan teknik pengolahan roti *gluten free* dapat mempengaruhi kesiapan siswa dalam melaksanakan praktik. Kesiapan praktik harus dipenuhi agar siswa dapat melaksanakan praktik dengan baik dan mampu mencapai hasil yang optimal (Anggraeni, 2020: 2). Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di SMK Telkom 2 Medan (November 2024), diketahui nilai kriteria ketercapaian tujuan pembelajaran (KKTP) yaitu 80 dan data nilai siswa pada tahun ajaran 2023/2024 dalam mata pelajaran *bakery* khususnya materi pembuatan roti *gluten free* menunjukkan bahwa 10 siswa (22%) memperoleh nilai di atas KKTP dan sebanyak 35 siswa (78%) memperoleh nilai di batas KKTP. Dengan data nilai tersebut, maka sebagian besar siswa mencapai keberhasilan praktik hanya pada batas nilai KKTP. Hal ini merepresentasikan hasil praktik siswa dalam pembuatan

roti *gluten free* masih cenderung rendah karena kecilnya persentase siswa yang melampaui batas nilai KKTP.

Permasalahan yang ditemukan dalam pembuatan roti manis *gluten free* adalah kesulitan dalam menangani adonan roti yang lengket. Hal ini sejalan dengan pendapat (Waziroh dkk., 2023: 16) bahwa adonan roti yang tidak mengandung gluten memiliki konsistensi yang kurang elastis, lengket dan sulit untuk diproses. Adonan roti yang tidak mengandung gluten menjadi lebih sulit untuk diatur dalam konsistensi dan memiliki efek pada tekstur roti yang dihasilkan. Adonan ini memiliki struktur yang mudah rapuh, sehingga membuatnya sulit dibentuk dengan optimal. Pemanggangan juga sering menghasilkan roti yang gosong. Proses pembuatan roti manis *gluten free* juga harus diperhatikan, di mana proses pencampuran (*mixing*), fermentasi, dan pemanggangannya membutuhkan waktu yang lebih singkat (Waziroh dkk., 2023: 5). Selain proses pencampuran yang terlalu lama, adonan mudah rapuh karena tidak dapat menahan gas selama proses fermentasi. Jika pencampuran dilakukan dengan waktu yang sama dengan roti gluten, strukturnya menjadi lebih rapuh dan kemampuan untuk menahan gas berkurang (Waziroh dkk., 2023: 16).

Adonan roti *gluten free* yang berbeda dengan adonan roti berbasis tepung terigu serta siswa tidak terlalu familiar dengan proses pembuatan roti manis *gluten free*, sehingga mereka harus memiliki keterampilan teknis dan pemahaman yang komprehensif tentang roti manis *gluten free* yang dibuat dengan *mocaf*. Kesiapan praktik yang rendah dapat mengakibatkan kesalahan dalam proses pembuatan yang tidak optimal, sehingga produk akhir yang dihasilkan tidak memenuhi

standar karakteristik yang diharapkan. Hassan dkk. (2024: 1) dalam penelitiannya “*Perceptions towards gluten free products among consumer*”, mengungkapkan bahwa sebanyak 71% dari 91 responden mengalami kesulitan tingkat sedang hingga tinggi dalam membuat produk roti *gluten free*. Kesulitan ini mencakup tantangan dalam memahami teknik pengolahan yang tepat dan mencapai karakteristik dari segi tekstur dan rasa yang diinginkan. Kemudian, penelitian Toth dkk. (2020: 45) menghasilkan 70,8% dari 500 responden yang kesulitan dalam menghasilkan produk roti *gluten free* yang memuaskan. Hal ini meliputi tekstur dan rasa pada roti yang tidak memuaskan dari kualitas organoleptik yang dihasilkan. Oleh karena itu, mengukur kesiapan praktik siswa menjadi sangat penting agar mereka mampu menghadapi tantangan dalam pembuatan roti manis *gluten free* dan mencapai hasil praktik yang maksimal.

Berdasarkan permasalahan yang kompleks dan tingkat kesulitan dalam proses pembuatan roti *gluten free*, kesiapan siswa menjadi faktor yang sangat krusial dalam keberhasilan praktik. Kesiapan praktik yang baik sangat penting karena siswa dengan kesiapan yang memadai akan lebih mampu memahami teknik yang diperlukan, mengatasi masalah, dan mampu membuat roti manis *gluten free* dengan kualitas dan rasa yang lebih baik. Kesiapan yang dimiliki melalui latihan praktik, pemahaman teori mengenai bahan dan teknik pengolahan, serta pembiasaan dengan karakteristik adonan akan membantu meningkatkan keterampilan siswa sehingga mampu menghasilkan produk roti *gluten free* yang sesuai standar mutu yang diharapkan. Tanpa kesiapan praktik yang optimal, siswa cenderung mengalami kesulitan sehingga hasil praktik menjadi tidak maksimal.

Berdasarkan uraian tersebut, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Hubungan Kesiapan Praktik dengan Hasil Praktik Roti Manis *Gluten Free* Siswa SMK Telkom 2 Medan”**.

1.2 Identifikasi Masalah

Identifikasi masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Rendahnya hasil praktik *bakery* siswa pada materi pembuatan roti nonterigu (*gluten free*).
2. Kurangnya kesiapan siswa dalam praktik roti manis *gluten free*.
3. Kurangnya kemampuan siswa dalam mengatasi kesulitan proses pembuatan roti manis *gluten free*.
4. Kurangnya pengetahuan dan pengalaman siswa mengenai pembuatan roti manis *gluten free*.
5. Kesiapan praktik siswa belum dikondisikan dengan baik oleh guru.

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah penelitian yang telah diuraikan, maka perlu dilakukan pembatasan masalah sebagai berikut.

1. Hasil praktik roti manis *gluten free* dibatasi pada pembuatan roti manis *gluten free* berbahan dasar *mocaf* (*modified cassava flour*).
2. Kesiapan praktik siswa dibatasi pada kesiapan fisik, kesiapan psikis, dan kesiapan materil.

3. Subjek penelitian dibatasi pada siswa kelas XI Tata Boga, SMK Telkom 2 Medan Tahun Ajaran 2024/2025.

1.4 Perumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Bagaimana kesiapan praktik siswa SMK Telkom 2 Medan?
2. Bagaimana hasil praktik roti manis *gluten free* siswa SMK Telkom 2 Medan?
3. Bagaimana hubungan kesiapan praktik dengan hasil praktik roti manis *gluten free* siswa SMK Telkom 2 Medan?

1.5 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dipaparkan, maka tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis:

1. Kesiapan praktik siswa SMK Telkom 2 Medan.
2. Hasil praktik roti manis *gluten free* siswa SMK Telkom 2 Medan.
3. Hubungan kesiapan praktik dengan hasil praktik roti manis *gluten free* siswa SMK Telkom 2 Medan.

1.6 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Manfaat Teoritis

Secara teoritis, penelitian ini diharapkan mampu menjadi sumber

pengetahuan serta menambah wawasan terhadap hubungan kesiapan praktik dengan hasil praktik roti manis *gluten free* siswa.

2. Manfaat Praktis

a. Peserta Didik

Penelitian ini diharapkan menjadi bahan masukan bagi peserta didik dalam meningkatkan kesiapan dalam pembelajaran terutama kegiatan praktik dan dapat menjadi bahan evaluasi terkait pentingnya kesiapan praktik untuk meningkatkan hasil praktik roti manis *gluten free*.

b. Pendidik

Penelitian ini juga diharapkan dapat menambah informasi bagi pendidik tentang hubungan kesiapan praktik dengan hasil praktik roti manis *gluten free* siswa, sehingga hasil praktik siswa dalam pembelajaran roti manis *gluten free* dapat meningkat.

c. Kepala Sekolah

Penelitian ini dapat menjadi sumbangan pemikiran untuk meningkatkan hasil praktik roti manis *gluten free* dengan memperhatikan kesiapan praktik yang dimiliki siswa.

d. Penulis

Adanya penelitian ini dapat menambah ilmu pengetahuan penulis mengenai hubungan kesiapan praktik dengan hasil praktik roti manis *gluten free* siswa, serta menambah wawasan penulis mengenai keadaan lapangan penelitian sebenarnya.