

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Pendidikan merupakan aspek yang sangat penting bagi perkembangan sumber daya manusia karena dengan adanya Pendidikan maka dapat mencerdaskan kehidupan bangsa yang bermartabat dan mencetak generasi unggul. Pendidikan tidak hanya berfokus pada ilmu pengetahuan, tetapi berbasis pengembangan diri, sikap dan perilaku yang baik agar dapat menjalankan kehidupan yang intelektual dan karakter yang diperoleh dari pengalaman belajar, sehingga dengan hasil pengalaman tersebut maka akan mempengaruhi hasil belajar menjadi lebih baik (Dwi Annisa, Dkk 2022).

Hasil belajar merupakan hasil akhir dari pelaksanaan secara nyata dari apa yang sudah dipelajari dalam teori dari proses pembelajaran dimana praktek adalah bentuk dari wujud langsung dari semua teori yang sudah dipelajari. Hasil praktek siswa merupakan penguasaan pengetahuan dan keterampilan yang spesifik dalam bidang kejuruan tertentu dan disesuaikan dengan kebutuhan kerja, dengan kata lain praktek merupakan proses penerapan dan pematangan dari proses pembelajaran (Mariana, 2021).

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Putra Anda Binjai merupakan sekolah yang memiliki program keahlian kuliner. Untuk mengembangkan potensi peserta didiknya sekolah mengharapkan siswa memiliki kemampuan atau *skill* yang mana SMK lebih bersifat praktek dibandingkan teori. Keahlian kuliner yaitu dasar boga yang mempelajari teknik memasak panas basah (*moish heat cooking*). Teknik memasak panas basah ini memiliki berbagai macam teknik diantaranya: boiling, poaching, braising, stewing, steaming dan simmering (Silvana, 2023).

Teknik "moist heat cooking" atau Teknik memasak panas basah adalah metode memasak makanan menggunakan cairan seperti air, kaldu, atau uap air sebagai media

penghantar panas. Tujuan utama teknik ini adalah untuk menghasilkan makanan yang lunak, lembap, dan bumbu meresap sempurna. Pada penelitian ini peneliti menggunakan teknik boiling untuk mengolah panacotta. Teknik boiling atau merebus, adalah teknik memasak makanan dalam cairan yang mendidih (100°C). Teknik ini umum digunakan karena relatif mudah dan murah, serta cocok untuk memasak dalam skala besar. Tujuan utama boiling adalah untuk mematangkan bahan makanan, melunakkannya, dan kadang-kadang juga untuk membersihkan atau menghilangkan rasa pahit pada beberapa jenis bahan makanan (Silvana, 2023). Mata pelajaran ini penting dipelajari karena pengetahuan ini menjadi dasar bagi peserta didik yang akan menunjang berbagai kegiatan praktikum pengolahan makanan.

Efikasi diri merupakan keyakinan seseorang terhadap kemampuan dirinya sendiri bahwa ia mampu untuk melakukan sesuatu atau mengatasi suatu situasi, bahwa ia akan berhasil dalam melakukannya, kemudian efikasi diri juga akan menentukan bagaimana orang merasa, berpikir, memotivasi diri dan berperilaku (Firdaus, 2023). Siswa yang memiliki efikasi diri tinggi akan percaya bahwa mereka dapat menguasai tugas-tugas dan menguasai cara belajar mereka sendiri, mereka itulah yang paling mungkin mencapai prestasi belajar yang baik di sekolah (Diane E. Papalia, 2020). Siswa yang percaya dan yakin bahwa ia dapat menguasai dan menyelesaikan tugas-tugasnya akan memperoleh hasil yang baik, begitu juga sebaliknya jika siswa memiliki keyakinan yang rendah maka hasil yang diperoleh akan rendah.

Berdasarkan hasil observasi penulis (Agustus, 2024) di SMK Putra Anda Binjai, menurut guru bidang study tidak semua siswa mencapai nilai KKTP (Kriteria Ketercapaian Tujuan Pembelajaran) pada mata pelajaran Dasar Boga. KKTP yang diterapkan SMK Putra Anda Binjai adalah 85. Dari 34 siswa, sebanyak (8,82 persen) memperoleh nilai kategori A, (50,00 persen) memperoleh nilai kategori B, (38,24 persen) memperoleh nilai kategori C, dan (2,94 persen) memperoleh nilai kategori D. Tingginya persentasi siswa yang memperoleh nilai D, diduga rendahnya nilai siswa saat melakukan praktek, salah satu praktek yang dilakukan

pada mata pelajaran Dasar Boga yaitu membuat milk panna cotta strawberry jam. Siswa masih banyak yang gagal dalam membuat milk panna cotta strawberry jam . Beberapa permasalahan yang ditemukan antara lain: milk panna cotta starberry jam tidak mengeras atau terlalu cair dan tidak creamy, selanjutnya siswa kurang percaya diri yang dimiliki terhadap hasil praktek yang akan dilakukan.

Berdasarkan hal tersebut, maka penelitian ini perlu dilakukan dengan judul **“Hubungan Efikasi Diri Dengan Hasil Praktek Teknik Memasak Panas Basah (*Moist Heat Cooking*) SMK Putra Anda Binjai”**.

1.2 Identifikasi Masalah

Identifikasi masalah dalam penelitian ini sebagai berikut :

1. Rendahnya efikasi diri siswa.
2. Rendahnya hasil praktek teknik memasak panas basah.
3. Rendahnya nilai praktek dasar boga.
4. Kurangnya pemahaman siswa dalam proses teknik memasak panas basah.
5. Kurangnya perhatian siswa dalam melakukan proses praktek teknik memasak panas basah.
6. Rendahnya kreativitas penyajian siswa pada hasil praktek teknik memasak panas basah.

1.3. Pembatasan Masalah

Batasan masalah dalam penelitian ini, sebagai berikut :

1. Efikasi diri dalam penelitian ini dibatasi pada tingkat keyakinan siswa terhadap kemampuannya dalam melaksanakan praktik teknik memasak panas basah (*moist heat cooking*).
2. Hasil praktek teknik memasak panas basah (*moist heat cooking*) dibatasi pada pembuatan *Milk Panna Cotta Strawberry Jam*.

3. Subjek penelitian ini adalah siswa kelas X Tata Boga SMK Putra Anda Binjai.

1.4. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana efikasi diri siswa?
2. Bagaimana hasil praktek teknik memasak panas basah (*moist heat cooking*)?
3. Bagaimana hubungan efikasi diri siswa dengan hasil praktek teknik memasak panas basah (*moist heat cooking*)?

1.5. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini untuk mengetahui :

1. Efikasi diri siswa.
2. Hasil praktek siswa pada teknik memasak panas basah (*moist heat cooking*).
3. Hubungan efikasi diri siswa dengan hasil praktek teknik memasak panas basah.

1.6. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat sebagai referensi dan bahan dasar pembelajaran untuk penelitian lebih lanjut. Peserta didik dapat mengetahui pentingnya efikasi diri siswa dengan hasil praktek memasak panas basah saat pembelajaran berlangsung terhadap proses pembelajaran. Bagi guru, diharapkan dapat menambah pengetahuan, pengalaman, dan wawasan dalam usaha meningkatkan Penelitian untuk membantu mengetahui sejauh mana siswa percaya pada kemampuannya dalam menguasai teknik memasak dengan metode panas basah, seperti merebus, mengukus, dan merebus perlahan. Bagi orang tua dapat menumbuhkan kesadaran tentang pentingnya keterlibatan dan perhatian terhadap proses belajar peserta didik