

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Pendidikan adalah proses pengalaman dan pelatihan yang bertujuan untuk memberikan dampak perubahan pada seseorang dengan mendidik mereka. Pendidikan pada dasarnya adalah pendidikan yang diberikan di sekolah sebagai Lembaga Pendidikan Form Permadi, (2021). Berbagai konsep dan pandangan baru tentang proses belajar mengajar di sekolah telah muncul dan berkembang seiring pesatnya perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi pada saat ini. Guru adalah pendidik profesional dengan tugas utama mendidik, mengajar, membimbing, mengarahkan, melatih, menilai, dan mengevaluasi peserta didik agar perkembangan potensinya secara optimal Mulyasa, (2020).

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan lembaga pendidikan menengah yang fokus pada pemberian keterampilan praktis dan professional kepada siswa. Salah satunya adalah program pembelajaran *Pastry*. Program pembelajaran kejuruan seperti *Pastry* harus mengintegrasikan teori dan praktek, sehingga siswa tidak hanya menguasai pengetahuan tetapi juga mampu menerapkan keterampilan langsung di dunia kerja Sudjana, (2021).

Éclair pertama kali dikenal di Prancis pada akhir abad ke-19. Nama *Éclair* sendiri berasal dari kata dalam bahasa Prancis yang berarti "kilat," karena bentuknya yang panjang dan halus serta kecepatan makan yang sangat cepat. Awalnya, *Éclair* hanya disajikan dengan krim vanila atau cokelat, namun seiring berjalannya waktu, banyak inovasi dilakukan pada bahan isi dan toppingnya. *Éclair* adalah salah satu jenis *Pastry* klasik asal Prancis yang terbuat dari adonan *choux* yang ringan dan berongga, biasanya diisi dengan krim dan ditutup dengan glasir cokelat.

Sejak pertama kali diciptakan pada abad ke-19, *Éclair* telah berkembang menjadi salah satu makanan penutup yang sangat populer di seluruh dunia.

Proses yang melibatkan berbagai teknik dan bahan membuatnya rentan terhadap berbagai masalah yang dapat mengurangi kualitas hasil akhir. Beberapa tingkat masalah yang sering ditemui dalam pembuatan *Éclair* yaitu, adonan tidak mengembang di oven, adonan *Éclair* terlalu cair atau terlalu kental, fla terlalu cair dan terlalu manis sehingga rasanya tidak seimbang.

Hasil praktek adalah bentuk pencapaian peserta didik dalam mengaplikasikan pengetahuan dan keterampilan secara langsung melalui kegiatan nyata yang dapat diukur dan diamati. Hasil praktek mencerminkan kemampuan peserta didik dalam melakukan aktivitas atau tugas berbasis keterampilan, yang mencakup ketepatan, kerapian, kecepatan, dan sikap kerja. Hasil praktek adalah luaran dari kegiatan pembelajaran berbasis keterampilan, yang dapat berupa produk, peroma, atau demonstrasi kerja sesuai dengan standar penilaian tertentu Wibowo, (2021).

Menurut Muhsin Riadi, (2020), keaktifan belajar adalah kondisi ketika siswa benar-benar terlibat dalam proses pembelajaran. Misalnya, mereka aktif bertanya, menyampaikan pendapat, mengerjakan tugas, menjawab pertanyaan dari guru, bekerja sama dengan teman, dan bertanggung jawab atas tugas yang diberikan. Keaktifan ini sangat penting karena berpengaruh besar terhadap keberhasilan belajar, baik saat di kelas maupun saat praktek. Semakin aktif siswa dalam proses belajar, biasanya semakin baik pula hasil yang dicapai.

Keaktifan dalam proses pembuatan makanan, seperti *Éclair*, sangat berhubungan dengan kualitas hasil akhir yang diperoleh. Semakin aktif dan teliti seseorang dalam mengikuti setiap langkah, semakin besar peluang untuk mendapatkan hasil yang sempurna. Keaktifan siswa sangat dibutuhkan dalam proses belajar mengajar karena dapat menentukan keberhasilan siswa dalam belajar. Keaktifan belajar siswa mencerminkan kemampuan siswa untuk mengarahkan dirinya

dalam belajar, menunjukkan minat, mengajukan ide, dan bertanggung jawab atas proses serta hasil pembelajaran Indrawati, (2024).

Berdasarkan hasil observasi di SMK Putra Anda Binjai (Mei, 2025) dengan ibu Tika selaku ketua prodi di SMK Putra Anda Binjai, hasil praktek siswa kelas XI Tahun ajaran 2024/2025 menunjukkan 35 siswa yang mengikuti praktek *Pastry*, terdapat 11 siswa sekitar 31,43 persen yang berhasil mencapai kriteria ketercapaian tujuan pembelajaran (KKTP). Namun 24 siswa atau sekitar 68,59 persen masih memperoleh nilai kurang dari kriteria ketercapaian tujuan pembelajaran (KKTP) dengan nilai KKTP 75. Berdasarkan observasi tersebut kegagalan dalam praktek yaitu eclair suhu adonan setelah dimasak, pencampuran telur kedalam adonan, penekanan adonan saat di bentuk, suhu vla ketika proses masak. Sehingga data tersebut masih banyak siswa yang kurang baik. Berhasil atau tidaknya suatu proses praktek juga sangat dipengaruhi oleh pembelajaran yang berlangsung.

Berdasarkan wawancara dengan beberapa siswa yang tidak aktif pada saat belajar berlangsung alasan mereka tidak aktif adalah tidak mempersiapkan keperluan studi pada malam hari, siswa tidak membuat rencana belajar yang digunakan untuk mempelajari terlebih dahulu di rumah materi yang akan dipelajari di sekolah. Siswa yang memperoleh hasil belajar yang kurang optimal dikarenakan siswa tersebut kurang memahami materi yang diberikan. Hal ini mengakibatkan pada saat melakukan praktek *Pastry* siswa yang tidak memahami materi cenderung tidak melakukan praktek secara maksimal yang membuat mereka tidak mendapatkan nilai yang maksimal. Oleh karena itu, penelitian ini perlu dilakukan dengan judul **“Hubungan Keaktifan Belajar Siswa dengan Hasil Praktek Mengolah *Pastry* SMK Putra Anda Binjai”**

1.2 Identifikasi Masalah

Adapun identifikasi masalah dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Kurangnya keaktifan belajar siswa.
2. Rendahnya hasil praktek *Pastry*.
3. Rendahnya keaktifan siswa saat pembelajaran praktek *Pastry*.
4. Kurangnya inisiatif dalam mencoba teknik *Pastry*.
5. Rendahnya hasil belajar siswa mata pelajaran *Pastry*.

1.3 Pembatasan Masalah

Adapun batasan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Keaktifan belajar dibatasi pada inisiatif menggunakan sumber belajar, kerjasama dan komunikasi yang efektif, sikap proaktif dalam praktek, berani mengemukakan pendapat dan ide, mengikuti kegiatan pembelajaran secara penuh perhatian, refleksi terhadap hasil belajar.
2. Hasil praktek *Pastry* dibatasi pada pembuatan *eclair*.
3. Subjek penelitian adalah siswa kelas XI SMK Putra Anda Binjai.

1.4. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagaimana keaktifan belajar siswa?
2. Bagaimana hasil praktek pada pelajaran *Pastry*?
3. Bagaimana hubungan keaktifan belajar siswa dengan hasil praktek *Pastry*?

1.5. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui:

1. Keaktifan belajar siswa.
2. Hasil praktek siswa pada pelajaran *Pastry*.
3. Hubungan keaktifan belajar siswa dengan hasil praktek *Pastry*.

1.6. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan bermanfaat bagi guru dan siswa agar dapat menciptakan suasana kelas yang lebih hidup dan lebih menyenangkan dimana masing-masing siswa dapat melibatkan kemampuan semaksimal mungkin. Bagi guru, penelitian ini dapat dijadikan sebagai acuan dalam memahami pentingnya keaktifan siswa terhadap hasil praktek, serta sebagai bahan evaluasi dan perbaikan dalam metode pembelajaran. Bagi siswa, penelitian ini bermanfaat untuk menyandarkan pentingnya keaktifan belajar sebagai faktor pendukung keberhasilan dalam praktek *Pastry*, serta meningkatkan hasil praktek dan keterampilan yang dimiliki. Penelitian ini juga diharapkan agar memotivasi siswa untuk lebih aktif dan kreatif dalam proses pembelajaran praktek.

THE
Character Building
UNIVERSITY