

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pendidikan mempunyai peran yang penting dalam kehidupan manusia. Ini berarti bahwa pendidikan mencakup seluruh proses belajar yang berlangsung sepanjang kehidupan, di berbagai tempat dan situasi yang memberi dampak positif pada perkembangan individu. Pendidikan tidak terbatas oleh waktu, melainkan berlangsung seumur hidup (Pristiwanti et al., 2022).

Pendidikan kejuruan, seperti SMK, bertujuan menghasilkan lulusan yang siap kerja sesuai kebutuhan dunia industri. Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) di Indonesia saat ini terdiri dari berbagai bidang keahlian salah satunya keahlian Kuliner. Pada program keahlian kuliner terdapat mata pelajaran Produk *Pastry* dan *Bakery* (PPB) yang mempelajari tentang *Pastry* dan *Bakery*. Pelaksanaan pembelajaran di Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) terdiri dari teori dan praktik. Pembelajaran praktik merupakan salah satu langkah untuk meningkatkan keterampilan peserta didik dengan menggunakan beberapa metode yang sejalan dengan kemampuan atau keterampilan (Yohanna. 2023). Dalam pelaksanaan praktik, terdapat tiga tahapan utama: tahap persiapan, tahap pelaksanaan, dan tahap evaluasi hasil praktik (Nurhasanah, 2023).

Produk *Pastry* dan *Bakery* yang biasa dipraktikkan oleh siswa yaitu *phyllo*. *Phyllo* terdiri dari lapisan-lapisan tipis yang disusun bertumpuk selama proses pembuatan. Kemudian *phyllo* tersebut diberikan isian apel. *Apple phyllo pastry* adalah hidangan penutup (dessert) yang terbuat dari lapisan tipis adonan *phyllo*

(filo) (Franks, 2023). *Phyllo pastry* yang baik ditandai oleh lapisan-lapisan tipis yang tampak jelas. Setiap lembar phyllo disusun dan diolesi mentega atau minyak untuk menghasilkan permukaan yang renyah. Rasa *phyllo pastry* yang baik adalah gurih, dengan bahan isian seperti apel, bubuk kayu manis atau rempah-rempah. Tekstur *phyllo pastry* yang sempurna adalah sangat renyah di luar, namun tetap ringan dan rapuh (Koster, 2022).

Hasil praktik siswa dipengaruhi oleh dua jenis faktor, yaitu faktor internal dan faktor eksternal. Faktor eksternal, seperti dukungan dari keluarga, kondisi dan metode pembelajaran di sekolah, serta pengaruh masyarakat di sekitarnya. Sementara itu, faktor internal berkaitan dengan aspek dalam diri individu, seperti kemampuan kognitif, yaitu kapasitas berpikir, memahami, dan memecahkan masalah, serta tingkat kepercayaan diri yang dimiliki. Siswa yang memiliki kemampuan kognitif yang baik dan kepercayaan diri yang tinggi cenderung mampu melaksanakan praktik dengan lebih efektif. (Basir, 2022).

Untuk meningkatkan kemampuan siswa dalam praktik siswa harus memiliki pengetahuan tentang bahan kue. Pengetahuan bahan kue menurut Aprilia, et al. (2023), mencakup pemahaman tentang berbagai bahan yang digunakan dalam pembuatan produk patiseri dan bakeri, termasuk sifat, cara penyimpanan, serta teknik penggunaannya. Bahan-bahan yang digunakan seperti tepung, air, gula, lemak (mentega, margarin, kersvet), garam, telur, susu, ragi dan berbagai bahan tambahan lainnya. Pengetahuan ini penting untuk menghasilkan tekstur, rasa, dan kualitas *pastry* dan *bakery* yang sesuai dengan standar teknik *pastry* dan *bakery*

(Aprilia et al., 2023). Dengan pengetahuan yang baik tentang bahan kue siswa akan percaya diri dalam melakukan praktik *pastry*.

Kepercayaan diri siswa juga menjadi faktor penting dalam proses pembelajaran dan praktek. Siswa yang memiliki kepercayaan diri yang baik memiliki keyakinan dan selalu berusaha mengembangkan potensi. Sebaliknya jika siswa kurang memiliki kepercayaan diri, mereka tidak mampu mengembangkan bakat, minat, dan potensi dalam dirinya (Ahmad, 2023). Saat membuat produk *pastry*, dibutuhkan ketelitian, ketekunan, dan keberanian untuk mencoba berbagai teknik yang sering kali memerlukan ketepatan tinggi. Siswa yang memiliki kepercayaan diri yang baik cenderung lebih tenang dan fokus saat bekerja di dapur (Mildawani, 2022).

Berdasarkan hasil observasi penulis dengan guru bidang studi Produk *Pastry* dan *Bakery* pada (Mei, 2025) di sekolah SMKS Sinar Husni 1 BM Labuhan Deli, guru menyatakan bahwa ada beberapa siswa yang memiliki nilai di bawah KKTP (Kriteria Ketercapaian Tujuan Pembelajaran). KKTP yang diterapkan SMKS Sinar Husni 1 BM adalah 75. Berdasarkan data raport Tahun Ajaran 2023/2024 diperoleh, besar (9,38 %) memperoleh nilai kategori A, (28,13 %) memperoleh nilai kategori B, (15,63 %) memperoleh nilai kategori C, dan (46,88%) 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 *pastry* yaitu membuat *phyllo pastry*. Siswa masih banyak yang gagal dalam membuat *phyllo pastry*. Beberapa permasalahan yang ditemukan antara lain: peserta didik tidak konsisten dan yakin terhadap takaran bahan, dimana penggunaan

lemak terlalu sedikit/ terlalu banyak, sehingga menyebabkan olahan yang telah disajikan mengalami kegagalan seperti tekstur keras, terlalu padat, tidak mengembang dan tidak berlapis. Tidak melakukan penggilasan sesuai dengan prosedur penggilasan, penggunaan oven yang terlalu panas, penambahan suhu pemanggangan dan siswa tidak memperhatikan waktunya sehingga menyebabkan *phyllo* menjadi gosong, atau penggunaan oven terlalu dingin menyebabkan adonan tidak renyah,

Berdasarkan hal tersebut, maka perlu dilakukan penelitian dengan judul **“Hubungan Pengetahuan Bahan Kue Dan Kepercayaan Diri Dengan Hasil Praktik *Pastry* Siswa Tata Boga Di SMKS Sinar Husni 1 BM Labuhan Deli”**.

1.2. Identifikasi Masalah

Identifikasi masalah dalam penelitian ini, sebagai berikut :

1. Kurangnya pemahaman *pastry* pada siswa.
2. Kurangnya kemampuan siswa pada saat mengelolah produk *pastry*.
3. Kurangnya pemahaman siswa dalam proses pembuatan *pastry*.
4. Siswa kurang memiliki kepercayaan diri pada saat melaksanakan praktik *pastry* materi *pastry*.
5. Rendahnya hasil praktik *pastry*.

1.3. Batasan Masalah

Batasan masalah pada penelitian ini, sebagai berikut :

1. Pengetahuan bahan kue dibatasi pada konsep dasar *pastry*, bahan-bahan

produk *pastry*, peralatan *pastry*, pengolahan produk *pastry*.

2. Kepercayaan diri dibatasi pada keyakinan akan kemampuan diri, optimis, obyektif, bertanguung jawab dan rasional.
3. Hasil praktik *pastry* dibatasi pada praktik *phyllo pastry* dalam pembuatan *apple phyllo pastry*.
4. Subjek penelitian adalah siswa kelas XI Boga di SMKS Sinar Husni 1 BM Labuhan Deli.

1.4. Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pengetahuan siswa tentang bahan kue?
2. Bagaimana kepercayaan diri siswa?
3. Bagaimana hasil praktik siswa membuat *pastry*?
4. Bagaimana hubungan pengetahuan siswa tentang bahan kue dengan hasil praktik *pastry*?
5. Bagaimana hubungan kepercayaan diri siswa dengan hasil praktik *pastry*?
6. Bagaimana hubungan pengetahuan siswa tentang bahan kue dan kepercayaan diri dengan hasil praktik *pastry*?

1.5. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui :

1. Pengetahuan siswa tentang bahan kue.
2. Kepercayaan diri siswa.

3. Hasil praktik siswa membuat *pastry*.
4. Hubungan pengetahuan siswa tentang bahan kue dengan hasil praktik *pastry*.
5. Hubungan kepercayaan diri siswa dengan hasil praktik *pastry*.
6. Hubungan pengetahuan bahan kue dan kepercayaan diri dengan hasil praktik siswa membuat *pastry*.

1.6. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi pembaca sebagai sumber masukan, sumber informasi atau referensi. Berguna bagi sekolah sebagai wacana sekaligus bermanfaat bagi sekolah dalam upaya meningkatkan mutu pendidikan, meningkatkan sumber daya manusia yang profesional, dan sebagai bahan masukan untuk kemajuan sekolah. Bagi guru sebagai bahan evaluasi dalam pembelajaran untuk meningkatkan hasil belajar, minat dan aktivitas siswa, serta untuk meningkatkan kesadaran siswa untuk lebih bertanggung jawab dalam mengelola jadwal belajar yang seimbang antara kegiatan hiburan dan kewajiban akademik.