

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Pendidikan merupakan suatu kegiatan yang universal dalam kehidupan manusia, karena di mana pun dan kapan pun di dunia terdapat pendidikan tersebut. Pendidikan pada hakikatnya merupakan usaha manusia untuk memanusiakan manusia itu sendiri, yaitu untuk membudayakan manusia atau untuk memuliakan manusia (Siregar dkk, 2022). Pendidikan adalah proses sistematis untuk mengembangkan potensi-potensi individu agar menjadi manusia yang memiliki pengetahuan, keterampilan, dan karakter yang dibutuhkan untuk hidup di masyarakat, berbangsa dan juga bernegara (Yunus Abidin, 2023).

SMK atau Sekolah Menengah kejuruan merupakan suatu lembaga pendidikan yang akan menciptakan dan menyiapkan peserta didik untuk memasuki dunia kerja. Pada dasarnya lulusan SMK diharapkan menjadi tenaga yang siap pakai untuk industri dengan profesionalitas yang matang serta handal (Febriana, 2022). Terdapat beberapa program studi keahlian, salah satunya adalah program studi keahlian kuliner. Salah satu mata pelajaran keahlian kuliner yaitu mata pelajaran Makanan Indonesia.

Mata pelajaran Makanan Indonesia membahas tentang Makanan Indonesia meliputi prinsip-prinsip pengolahan makanan, pengolahan hidangan nasi dan mie, pengolahan hidangan soup dan soto, mengolah hidangan salad, mengolah hidangan sate, mengolah hidangan dari unggas, daging, dan seafood. Mata pelajaran makanan

Indonesia terdiri dari teori dan praktek. Setelah peserta didik memahami materi, selanjutnya peserta didik melakukan praktek.

Hasil Praktek merupakan hasil belajar yang didapat didalam pembelajaran dimana siswa melakukan dan mengalami sendiri, mengikuti proses mengamati objek, keadaan dan proses dari materi yang dipelajari tentang gejala alam dan interaksinya dilakukan pada laboratorium, atau diluar laboratorium (Wina, 2022). Menurut Mariana (2023) Praktek dilaksanakan untuk melengkapi pelajaran dasar dan teori dari dasar-dasar bahan yang akan diolah, mempelajari resep berbagai jenis masakan dan dilengkapi praktek pembuatan berbagai masakan.

Pada mata pelajaran makanan Indonesia agar peserta didik lebih memahami olahan hidangan dari unggas peserta didik melakukan praktek membuat gulai ayam. Gulai adalah sejenis makanan berbahan baku daging ayam, aneka ikan, kambing, sapi, jenis daging lain, jeroan, atau sayuran seperti nangka muda dan daun singkong, yang dimasak dalam kuah bumbu rempah yang bercitarasa gurih. Ciri khas gulai adalah bumbunya yang kaya rempah antara lain kunyit, ketumbar, lada, lengkuas, jahe, cabai merah, bawang merah, bawang putih, adas, pala, serai, kayu manis dan jintan yang dihaluskan, dicampur, kemudian dimasak dalam santan (Suliasih, 2023). Dalam proses pengolahan gulai ayam banyak peserta didik yang mengalami kendala seperti kurang memahami materi, kurang menguasai praktek. Sehingga peserta didik perlu menggunakan internet.

Internet adalah sebuah jaringan komputer global, yang terdiri dari jutaan komputer yang saling terhubung dengan menggunakan protokol yang sama untuk

berbagi informasi secara bersama. Informasi yang dapat diakses berupa data teks, gambar atau image, animasi, video, suara, atau kombinasi di antaranya dan bahkan komunikasi bisa dilakukan secara langsung dengan suara dan video sekaligus (Aji Supriyanto, 2020 : 336). Internet sangat bermanfaat dalam menunjang proses pembelajaran (Martin et al., 2022). Aspek penggunaan internet yang diantaranya mencakup : (1) Frekuensi; (2) Durasi; (3) Perhatian; (4) Penghayatan (Azizah, 2023). Selain penggunaan internet dalam praktek makanan Indonesia juga didukung minat belajar. Minat belajar merupakan pendorong belajar, dimulai dari rasa ingin tahu dan keinginan siswa untuk belajar (Ricardo & Meilani, 2020).

Berdasarkan hasil observasi penulis (Oktober, 2024) di SMK Putra Anda Binjai, menurut guru bidang study tidak semua peserta didik mencapai nilai KKTP (Kriteria Ketercapaian Tujuan Pembelajaran) pada mata pelajaran Makanan Indonesia. KKTP yang diterapkan SMK Putra Anda Binjai adalah 75. Berdasarkan data dari 30 peserta didik diperoleh, sebanyak (13%) memperoleh nilai kategori A, (30%) memperoleh nilai kategori B, (17%) memperoleh nilai kategori C, dan (40%) memperoleh nilai kategori D. Tingginya presentasi siswa yang memperoleh nilai D, diduga rendahnya nilai siswa saat melakukan praktek, salah satu praktek yang dilakukan pada mata pelajaran makanan Indonesia yaitu membuat gulai ayam. Siswa masih banyak yang gagal dalam membuat gulai ayam. Beberapa permasalahan yang ditemukan antara lain : siswa tidak membaca resep dengan baik dan tidak mencari informasi dari internet tentang cara pengolahan gulai ayam sehingga terdapat kegagalan seperti ayam tidak matang sempurna, tekstur pada

kuah gulai kecairan, kuah pecah (santan menggumpal), warna kuah yang dihasilkan pada gulai pucat, rasanya kurang gurih, aroma rempah kurang kuat.

Berdasarkan hal tersebut, maka perlu dilakukan penelitian ini dengan judul **“Hubungan Penggunaan Internet Dan Minat Belajar Dengan Hasil Praktek Makanan Indonesia SMK Putra Anda Binjai”**.

1.2 Identifikasi Masalah

Identifikasi masalah dalam penelitian ini :

1. Kurangnya penggunaan internet sebagai sumber belajar sekolah.
2. Kurangnya pengetahuan siswa dalam penggunaan internet.
3. Rendahnya minat belajar siswa.
4. Kurangnya ketertarikan siswa dalam pembelajaran.
5. Rendahnya kompetensi siswa pada praktek makanan Indonesia.
6. Rendahnya hasil praktek siswa pada praktek membuat gulai ayam.

1.3 Pembatasan Masalah

Pembatasan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Penggunaan Internet dibatasi pada frekuensi, durasi, perhatian, dan penghayatan.
2. Minat belajar dibatasi pada perasaan senang, ketertarikan, keterlibatan, perhatian.
3. Hasil praktek makanan Indonesia dibatasi pada praktek membuat gulai ayam.

4. Subjek penelitian dibatasi pada siswa Jasa Boga kelas X SMK Putra Anda Binjai.

1.4. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana penggunaan internet pada siswa?
2. Bagaimana minat belajar siswa?
3. Bagaimana hasil praktek siswa membuat makanan Indonesia?
4. Bagaimana hubungan penggunaan internet dengan hasil praktek siswa membuat makanan Indonesia?
5. Bagaimana hubungan minat belajar dengan hasil praktek siswa membuat makanan Indonesia?
6. Bagaimana hubungan penggunaan internet dan minat belajar dengan hasil praktek siswa membuat makanan Indonesia?

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui:

1. Penggunaan internet pada siswa.
2. Minat belajar siswa.
3. Hasil praktek siswa membuat makanan Indonesia.
4. Hubungan penggunaan internet dengan hasil praktek siswa membuat makanan Indonesia.

5. Hubungan minat belajar dengan hasil praktek siswa membuat makanan Indonesia.
6. Hubungan penggunaan internet dan minat belajar dengan hasil praktek siswa membuat makanan Indonesia.

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 peserta didik, serta untuk meningkatkan kesadaran peserta didik untuk lebih bertanggung jawab dalam mengelola jadwal belajar yang seimbang antara kegiatan hiburan dan kewajiban akademik.