BAB I
PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan salah satu lembaga pendidikan formal yang menyelenggarakan program pendidikan kejuruan dengan memberikan bekal pengetahuan dan keterampilan kejuruan pada anak didiknya (Wibowo, 2020). Sebagai salah satu lembaga pendidikan formal, sekolah memiliki peran yang sangat penting dalam mewujudkan tujuan pendidikan nasional. Melalui proses kegiatan belajar yang terstruktur dan terencana, sekolah berkontribusi signifikan dalam pembentukan karakter, pengetahuan, dan keterampilan peserta didik, yang pada mendukung dalam mewujudkan tujuan pendidikan nasional. Salah satu mata pelajaran yang dipelajari di SMK Pariwisata Imelda Medan, jurusan Tata Boga adalah *fusion food*.

Mata pelajaran *fusion food* merupakan mata pelajaran perpaduan antara teori dan praktek. Mata pelajaran ini membahas mengenai pengolahan makanan dengan mengkombinasikan makanan lokal dengan makanan internasioanal agar menciptakan makanan yang lainnya. Mata pelajaran ini menuntut siswa untuk menguasai ilmu *fusion food* dan juga bisa mengaplikasikan ilmu apa saja yang berhubungan dengan *fusion food.* Oleh karena itu, siswa dituntut untuk sungguh-sungguh dalam mengikuti proses pembelajaran *fusion food* dengan baik dan benar supaya tujuan pembelajaran akan lebih mudah untuk dicapai sehingga akan mendapatkan hasil yang baik.

Nasi bakar merupakan salah satu makanan khas Indonesia yang dibuat dari

nasi dengan berbagai isian, dibungkus menggunakan daun pisang, kemudian dibakar hingga menghasilkan aroma harum dan cita rasa khas. Proses pembakaran ini memanfaatkan senyawa aromatik dari daun pisang yang menambah kelezatan nasi dan isian di dalamnya. Awalnya nasi bakar berkembang dari tradisi *nasi timbel* di Jawa Barat, yang menggunakan daun pisang sebagai pembungkus untuk mempertahankan suhu dan aroma makanan (Rohmah, 2020). Seiring perkembangan zaman, nasi bakar mengalami modifikasi dalam hal isian, bumbu, dan teknik penyajian, sehingga menjadi salah satu menu populer di berbagai daerah di Indonesia (Setiawan, 2021). Penggunaan daun pisang sebagai pembungkus juga memiliki nilai budaya, karena selain berfungsi sebagai pelindung makanan, daun pisang melambangkan kesederhanaan dan kearifan lokal dalam tradisi kuliner masyarakat Indonesia (Widodo, 2024). Sementara itu *Teriyaki* merupakan teknik memasak khas Jepang yang menggunakan saus berbahan dasar kecap asin (*shoyu*), gula atau madu, dan bahan tambahan seperti jahe serta bawang putih untuk memberikan rasa manis, gurih, dan sedikit asin. Kata *teriyaki* berasal dari kata *teri* yang berarti “berkilau” dan *yaki* yang berarti “panggang” atau “bakar,” mengacu pada tampilan makanan yang mengilap akibat lapisan saus yang dikaramelisasi saat dimasak (Hiroshi, 2020)

Untuk mendukung siswa dalam praktik pembuatan nasi bakar teriyaki diperlukan faktor yang menunjang praktik mereka seperti kepercayaan diri. Kepercayaan diri adalah suatu keyakinan dan sikap seseorang terhadap kemampuan pada dirinya sendiri dengan menerima secara apa adanya baik positif maupun negative yang dibentuk dan dipelajari melalui proses belajar dengan tujuan atau

untuk kebahagiaan dirinya. Seseorang yang percaya diri dapat menyelesaikan tugas atau pekerjaan sesuai dengan tahapan perkembangan dengan baik, merasa berharga, mempunyai keberanian, dan kemampuan untuk meningkatkan prestasinya, mempertimbangkan berbagai pilihan serta membuat keputusan sendiri merupakan perilaku yng mencerminkan percaya diri. Percaya diri dapat dimiliki oleh seorang siswa apabila ia yakin akan kemampuan diri yang dimiliki sehingga dapat melahirkan suatu cipta ataupun kreasi. Seseorang yang percaya diri dapat melakukan tugas atau pekerjaan yang sesuai dengan tahapan perkembangan dengan baik, merasa berharga, mempunyai keberanian, dan kemampuan untuk meningkatkan prestasinya, mempertimbangkan berbagai pilihan, serta membuat keputusan sendiri merupakan perilaku yang mencerminkan percaya diri (Azzahra Farzana Mirzah, 2021).

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan penulis (Maret, 2026) di SMK Pariwisata Imelda Medan. diperoleh informasi melalui kegiatan wawancara diperoleh nilai diatas KKTP (Kriteria Ketercapaian Tujuan Pembelajaran) 75 dengan data nilai peserta didik T.A 2024/2025 khususnya materi pengolahan *fusion food* yaitu, sebanyak (14%) memperoleh nilai A, (25%) memperoleh nilai B, (43%) memperoleh nilai kategori C, dan (18%) memperoleh nilai D. Berdasarkan presentasi data yang diperoleh, hasil praktik peserta didik dalam pembuatan *fusion food* masih kurang maksimal dan perlu ditingkatkan. Melalui wawancara, ditemukan bahwa peserta didik mengalami kesulitan terutama pada pengolahan nasi bakar teriyaki yang dimana proses penggulungan nasi bakar, di mana masih banyak hasil yang robek, rusak, atau tidak rapi. Hal ini disebabkan oleh beberapa faktor,

teknik membungkus yang belum dikuasai, serta penggunaan daun pisang yang belum dilayukan dengan baik sehingga mudah sobek. Selain itu, kendala juga ditemukan pada proses pengolahan ayam suwir sebagai isian nasi bakar. Beberapa peserta didik belum mampu menghasilkan ayam suwir dengan tekstur dan rasa yang baik karena kurang memahami teknik menyuwir yang benar, penggunaan bumbu yang belum optimal, serta kesalahan dalam pengaturan waktu dan suhu saat memasak.

Berdasarkan pemaparan latar belakang masalah tersebut, maka peneliti tertarik untuk melaksanakan suatu penelitian dengan judul **"Hubungan Kepercayaan Diri Dengan Praktek *Fusion Food* di SMK Pariwisata Imelda Medan".**

1.2. Identifikasi Masalah.

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, maka identifikasi masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Hasil praktik peserta didik dalam pengolahan *fusion food*, khususnya nasi bakar teriyaki, masih kurang maksimal.
2. Sebagian besar peserta didik belum menguasai teknik membungkus nasi bakar dengan baik sehingga hasil gulungan sering robek, rusak, atau tidak rapi.
3. Penggunaan daun pisang sebagai pembungkus belum dilakukan secara optimal, seperti proses pelayuan yang kurang tepat sehingga daun mudah sobek.
4. Peserta didik mengalami kesulitan dalam pengolahan ayam suwir sebagai isian nasi bakar, baik dari segi tekstur maupun rasa.

5. Kesalahan terjadi pada penggunaan bumbu, teknik menyuwir ayam, serta pengaturan waktu dan suhu saat memasak.
6. Tingkat kepercayaan diri peserta didik dalam praktik *fusion food* belum optimal, yang berdampak pada hasil akhir produk.
7. Perlu adanya pemahaman dan keterampilan yang lebih baik dalam menggabungkan unsur lokal (nasi bakar) dengan unsur internasional (saus teriyaki) dalam pembelajaran *fusion food*.

1.3. Batasan Masalah

Adapun batasan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut.

1. Kepercayaan diri siswa dibatasi pada percaya pada kemaun dan usaha, optimis, mandiri dan percaya akan kemampuan diri.
2. Hasil praktek *fusion food* dibatasi pada pembuatan nasi bakar teriyaki.
3. Subjek dalam penelitian ini dibatasi pada siswa kelas XI SMK Pariwisata Imelda Medan.

1.4. Perumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut :

1. Bagaimana penggunaan Kepercayaan Diri siswa SMK Pariwisata Imelda Medan?
2. Bagaimana hasil praktek *fusion food* siswa SMK Pariwisata Imelda Medan ?
3. Bagaimana hubungan kepercayaan diri dengan hasil praktik *fusion food* siswa SMK Pariwisata Imelda Medan?

1.5. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui :

1. Kepercayaan Diri siswa SMK Pariwisata Imelda Medan.
2. Hasil praktek *fusion food* siswa SMK Pariwisata Imelda Medan.
3. Hubungan Kepercayaan Diri dengan hasil praktek *fusion food* siswa SMK Pariwisata Imelda Medan.

1.6. Manfaaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan bermanfaat bagi siswa sebagai evaluasi diri untuk bisa lebih baik lagi dalam mengikuti pelajaran agar mencapai hasil yang memuaskan. Sebagai bahan masukan dan evaluasi pembenahan dalam proses pembelajaran dan pentingnya sebuah rasa percaya diri dalam dalam belajar siswa sehingga dapat meningkatkan hasil belajar yang lebih baik. Serta sebagai bahan kajian referensi bagi peneliti lainnya.