

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Penelitian

Produk *Pastry Bakery* merupakan salah satu mata pelajaran jurusan kuliner yang mempelajari cara mengolah serta penyajian kue dan roti dengan baik dan benar (Ratna Sari & Dewi, 2022). Produk *Pastry Bakery* memiliki materi pembelajaran yang penting untuk bekal siswa dalam dunia industri kuliner serta untuk menunjang keahlian khusus mengenai cara mengolah suatu produk dari jenis makanan *pastry bakery*. Tidak hanya teori, materi pembelajaran yang terdapat pada mata pelajaran Produk *Pastry Bakery* terdapat praktik sehingga dapat membuat siswa menjadi lebih paham tentang *pastry bakery* secara menyeluruh (Windi et al., 2021).

Keterampilan yang diajarkan dalam mata pelajaran *Produk Pastry Bakery* cukup lengkap dan sangat berguna didunia industri, terutama industri kuliner yang saat ini sedang digandrungi oleh banyak masyarakat setelah muncul beberapa makanan viral seperti *croffle*, *shoufle pancake* dan masih banyak lagi. Hal ini tentu saja memiliki dampak positif bagi siswa ketika diajarkan dan dijelaskan secara mendetail dan rinci guna mudah dipahami dan dicerna oleh siswa yang diajarkan.

Dampak positif tersebut berkaitan dengan sebuah keberhasilan dalam proses pembelajaran, dengan guru sebagai tenaga pendidik dalam pembelajaran dituntut memiliki kemampuan untuk mengelola kelas agar berjalan dengan semestinya sehingga tersalurkan ilmu yang ingin disampaikan (Dwi Okta & Eko Purwanti, 2017). Namun permasalahan dalam pembelajaran produk *pastry bakery* juga dapat menjadi sandungan dalam memperoleh hasil yang diinginkan, masalah yang dihadapi yaitu cara belajar siswa dalam menyerap ilmu yang dalam pembelajaran *produk pastry bakery*, dijelaskan oleh Nana Sudjana dalam Pepriyanti & Elida (2022) bahwa cara belajar terbagi atas dua hal yang perlu diperhatikan guna diaplikasikan ke dalam proses belajar mengajar yaitu: memberikan arahan tentang apa dan bagaimana bahan pelajaran harus dikuasai dengan mengikuti pelajaran dengan baik dan belajar mandiri dirumah menjadi tugas pokok setiap siswa. Hal tersebut akan menjadi masalah ketika dalam pembelajaran jika tidak dijalankan

dengan baik oleh siswa.

Pembelajaran produk *pastry bakery* dapat mendatangkan berbagai manfaat bagi peserta didik setelah hal tersebut tersampaikan dengan baik, namun dalam proses pembelajaran seringkali guru menjadi pusat pembelajaran sehingga kurangnya siswa dalam kelas.

Hasil belajar merupakan hal mutlak yang ada dalam dunia pendidikan agar terlihat bagaimana proses pembelajaran efektif atau tidak. Hasil belajar dapat menentukan keberhasilan guna mengevaluasi pembelajaran tersebut di masa mendatang (I Putu Suardipa & Kadek Hengki Primayana, 2020). Hasil belajar prestasi akademis yang dapat dicapai siswa melalui tugas, ujian serta keaktifan berdiskusi didalam kelas untuk mendukung perolehan hasil belajar (Agustin et al., 2020).

Berkaitan mengenai hasil belajar siswa yang diinginkan oleh tenaga pendidik kepada siswa dapat diamati dari perilaku didalam kelas dan perubahan cara mereka aktif dalam kegiatan pembelajaran yang sedang berlangsung. Hal tersebut dapat memengaruhi penyerapan pengetahuan serta ketrampilan praktik yang dicapai dengan usaha tekun yang dilakukan dalam kurun waktu tertentu.

Keberhasilan dalam sebuah pendidikan di sekolah diperlukan cara mengajar yang efektif guna dapat mencapai hasil yang maksimal (Bararah, 2017). Peran guru sebagai tenaga pendidik dapat memberikan pengetahuan serta pemahaman sesuai apa yang siswa butuhkan sehingga siswa dapat menyerap ilmu dengan baik, hal ini tentunya seorang guru membutuhkan model pembelajaran yang variatif guna mengoptimalkan dalam penyampaian materi dan dapat melihat potensi yang dimiliki siswa.

Seperti yang dijelaskan mengenai permasalahan antara keterkaitan hubungan model pembelajaran dalam mata pelajaran produk *pastry bakery* yang memengaruhi hasil belajar yaitu dari dalam penelitian Pepriyanti & Elida (2022) menjelaskan dalam mata pelajaran produk *pastry bakery* di SMK N 9 Padang, penelitian tersebut melibatkan seluruh siswa Tata boga kelas XII, belum mencapai tujuan yang terbaik dengan nilai rata-rata yang diperoleh beberapa peserta didik belum mencapai standar ketuntasan maksimal yaitu KKM, sehingga dilakukan penelitian yang menghasilkan nilai koefisien korelasi antara cara belajar dengan

hasil belajar, maka dapat disimpulkan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara variabel cara belajar dengan hasil belajar.

Permasalahan lain yang membahas model pembelajaran terhadap hasil belajar seperti dalam penelitian Habsyi et al. (2023) menjelaskan kurangnya model pembelajaran yang digunakan mengakibatkan hasil belajar siswa memiliki rata-rata nilai yang rendah atau tidak tuntas akibat guru kesulitan saat sistem pembelajaran jarak jauh sehingga kurangnya interaksi dengan siswa serta beberapa faktor lainnya. Hal tersebut terlihat dari data nilai hasil uji kompetensi *Danish* dan *croissant* pada semester ganjil tahun ajaran 2020/2021 yakni hanya 44% siswa yang tuntas dalam materi *Danish* dan *croissant*, dan 56% siswa tidak tuntas dari total 32 siswa kelas XII yang mengikuti uji kompetensi *Danish* dan *croissant*. Hasil ujian tersebut menunjukkan kurangnya kemampuan siswa dalam berpikir analitik, kritis dan kreatif untuk menyelesaikan sebuah permasalahan. Siswa juga kurang berpartisipasi atau terlibat dalam kegiatan belajar di kelas. Umpan balik dan respon siswa cenderung pasif sehingga berdampak pada kurangnya ketercapaian tujuan pembelajaran.

Pendidik berperan dalam menyediakan kebutuhan peserta yang sesuai seperti bahan ajar, ataupun metode agar optimal (Resitya Esi Ramadani, 2022).

Seorang guru harus memiliki pengetahuan serta kemahiran mengolah materi-materi yang akan diberikan menggunakan metode pembelajaran yang tepat guna memperoleh tujuan yang pasti (Efiyati Prihatini, 2017).

Terdapat berbagai macam model pembelajaran yang dapat digunakan oleh tenaga pendidik dalam melakukan proses belajar mengajar dan menyampaikan materi pelajaran produk *pastry bakery*. Seperti contohnya model pembelajaran *Discovery Learning*, *Project Based Learning* dan *Problem Based Learning*.

Model pembelajaran didesain untuk diterapkan ke siswa oleh guru untuk dapat mengetahui kekurangan dan kelebihan sifat siswa tersebut (Khoerunnisa et al., 2020a). Model pembelajaran merupakan sebuah rencana atau pola yang digunakan untuk merancang kurikulum, membentuk bahan ajar, dan melakukan bimbingan pembelajaran di dalam kelas atau proses pembelajaran lain (Jamal Mirdad, 2020). Penggunaan model pembelajaran yang tepat dan sesuai dengan materi yang akan diajar dapat meningkatkan hasil belajar siswa menjadi maksimal serta dapat

menyampaikan pendapat mengenai materi yang diajarkan, dalam artian lain siswa mampu mengeluarkan potensi yang dimilikinya sehingga akan tercapai hasil belajar yang optimal (Wahyuni, 2020).

Menurut Kilroy (2004) *Problem Based Learning* berasal dari suatu teori yang menampilkan bahwa untuk efektif perolehan pengetahuan, partisipan didik perlu dirangsang buat merestrukturisasi data mereka telah ketahui dalam konteks yang realistis, untuk mendapatkan pengetahuan baru, serta setelah itu mengembangkannya data baru yang sudah mereka pelajari Menurut Ariyani & Kristin, (2021) model *Problem Based Learning* dapat memperbaiki kemampuan pemecahan masalah siswa, sehingga siswa dapat menilai kemampuannya sendiri dalam memecahkan masalah menjadi lebih baik. Model *Problem Based Learning* dapat menjadi sebuah solusi untuk dikembangkan serta diterapkan dalam pembelajaran dengan mata pelajaran *produk pastry bakery* dengan menerapkannya di setiap pertemuan yang menganalisis serta kesalahan yang akan terjadi sebelum dilaksanakan praktik.

Seperti dalam penelitian Wang (2015) menjelaskan bahwa model *problem based learning* sangat berpengaruh pada pelaksanaan pembelajaran tata boga sekolah di Taiwan Tengah, objek penelitian yang melibatkan jumlah seluruh siswa di sekolah tersebut yang berjumlah 91 orang dengan rincian laki-laki 39 orang dan perempuan 52 orang. Penelitian ini melakukan penelitian tentang langkah-langkah pengajaran tata boga dari perspektif *problem based learning*, yang dapat dijadikan acuan dalam pelaksanaan pembelajaran mata pelajaran produk *pastry* dan *bakery*. Tujuan penelitian tersebut adalah untuk memahami langkah-langkah pembelajaran *problem based Learning* untuk pembelajaran kuliner, dengan menggunakan metode kelompok terarah atau *Focus Group Interview*.

Proses pelaksanaan pembelajaran *Produk Pastry Bakery* yang memfokuskan pada pemahaman yang nyata serta praktik, peserta didik sering mengalami kesulitan akibat penerapan model pembelajaran yang diterapkan belum sepenuhnya dijalankan dalam pembelajaran (Fatimah & Puspaningtyas, 2020). Model pembelajaran diperlukan untuk menunjang kebutuhan peserta didik dalam kegiatan pembelajaran di era globalisasi yang menyesuaikan dengan kondisi yang sebenarnya saat di industri (Susilo & Widiya, 2021).

Materi pembelajaran dalam mata pelajaran produk *pastry bakery* dapat dirancang oleh pendidik guna mengatasi kelemahan-kelemahan tersebut agar terwujudnya tujuan dari pembelajaran yang diharapkan, hal lain yang memperkuat permasalahan ini yaitu pembelajaran produk *pastry bakery* belum memberikan kesempatan kepada peserta didik untuk mengeksplor ide-ide kreasi yang mereka miliki (Fitri D, 2022).

Pembelajaran dapat dilaksanakan dengan memberikan sebuah masalah yang nyata, langsung serta sesuai dengan kebutuhan peserta didik tersebut, sehingga peserta didik mendapatkan informasi yang relevan dalam suatu pembelajaran untuk setiap masalah tertentu (Janah et al., 2018)

Menurut isu-isu diatas mengenai *problem based learning* dapat mempengaruhi hasil belajar di kelas jurusan kuliner dapat disimpulkan bahwa *problem based learning* sangat dibutuhkan dalam proses belajar siswa kuliner dalam menyelesaikan sebuah masalah dengan berdiskusi guna menemukan jalan keluar ketika dihadapkan dengan masalah sesungguhnya dalam dunia industri.

Hasil dari penelitian tersebut memberikan gambaran sebuah peluang untuk seorang guru agar mengembangkan sebuah model pembelajaran yang tepat sesuai dengan kebutuhan guna tercapainya hasil belajar yang diinginkan. *Problem Based Learning* sebagai model pembelajaran dapat bermanfaat dalam sebuah proses pembelajaran agar siswa menjadi lebih aktif dalam berdiskusi dengan masalah yang diberikan oleh guru (Hadist Awalia, 2018).

Berdasarkan uraian latar belakang yang sudah peneliti jabarkan di atas dapat disimpulkan bahwa diperlukan model pembelajaran yang dapat menghadirkan permasalahan yang berkenaan mengenai industri *pastry bakery*. Dalam penelitian ini, peneliti mencoba untuk bereksperimen mengukur pengaruh dari penerapan sebuah model pembelajaran yaitu *problem based learning* terhadap hasil pembelajaran dalam mata pelajaran Produk *Pastry Bakery* di SMKN 27 Jakarta.

1.2. Rumusan Masalah Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana pengaruh model pembelajaran *Problem Based Learning* terhadap hasil belajar siswa kelas XII Kuliner mata pelajaran Produk *Pastry*

Bakery di kelas eksperimen SMK Negeri 27 Jakarta?

2. Bagaimana pengaruh model pembelajaran konvensional terhadap hasil belajar siswa kelas XII Kuliner mata pelajaran Produk *Pastry Bakery* di kelas kontrol SMK Negeri 27 Jakarta?
3. Apakah terdapat perbedaan peningkatan hasil belajar siswa di kelas kontrol dan kelas eksperimen?

1.3. Tujuan Penelitian

Penelitian ini memiliki tujuan penelitian yang merupakan hasil jawaban dari rumusan masalah. Adapun tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui pengaruh model pembelajaran *Problem Based Learning* terhadap hasil belajar siswa kelas XII Kuliner mata pelajaran Produk *Pastry Bakery* di kelas eksperimen SMK Negeri 27 Jakarta.
2. Untuk mengetahui pengaruh model pembelajaran konvensional terhadap hasil belajar siswa kelas XII Kuliner mata pelajaran Produk *Pastry Bakery* di kelas kontrol SMK Negeri 27 Jakarta.
3. Untuk mengetahui perbedaan peningkatan hasil belajar siswa di kelas kontrol dan kelas eksperimen.

1.4. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dan kegunaan yang dibagi menjadi 2, diharapkan dari penelitian yang akan dilakukan ini adalah sebagai berikut :

1.4.1. Manfaat Praktis

1. Bagi sekolah, hasil penelitian yang diperoleh dapat bermanfaat untuk bahan evaluasi agar dapat terus meningkatkan kualitas sumber daya manusia yang optimal serta mendorong kemajuan siswa untuk lebih baik lagi untuk proses belajar mengajar.
2. Bagi guru, Menyajikan suatu opsi buat menanggulangi permasalahan pendidikan yang memerlukan penyelesaian lewat pemakaian model pembelajaran *Problem Based Learning* (PBL)..
3. Bagi siswa, membagikan pengalaman secara nyata kepada siswa lewat pemakaian model pendidikan *Problem Based Learning* selaku metode yang menyenangkan untuk menuntaskan permasalahan yang ditemui dalam pendidikan.

4. Bagi pengelola lembaga pendidikan, agar hasil riset ini bisa dijadikan inspirasi buat mengambil kebijakan dalam mengoptimalkan penerapan pendidikan, pemanfaatan dan akumulasi sarana penunjang pendidikan.
5. Bagi peneliti, bisa mengimplementasikan ilmu yang diperoleh dari perguruan tinggi serta pengalaman untuk sekolah supaya berguna untuk segala manusia guna tingkatkan hasil pendidikan yang optimal.

1.4.2. Manfaat Teoritis

1. Dapat digunakan untuk pengembangan bagi ilmu kuliner, sebagai sumber informasi mengenai penerapan model problem based learning dalam pembelajaran kuliner
2. Menjadi bahan referensi untuk penelitian sejenis, maupun menjadi salah satu daftar Pustaka dalam rangka pengembangan ilmu pengetahuan.

1.5. Struktur Organisasi Skripsi

Sistematika penulisan skripsi berperan sebagai pedoman penulisan agar dalam penulisan ini lebih terarah, maka skripsi ini dibagi menjadi beberapa bab. Adapun struktur organisasi skripsi ini adalah sebagai berikut:

BAB 1 Pendahuluan

Pada Pendahuluan berisi tentang: latar belakang penelitian, identifikasi masalah penelitian, rumusan masalah penelitian, tujuan penelitian, manfaat/signifikansi penelitian, dan struktur organisasi skripsi.

BAB 2 Kajian Pustaka

Pada Kajian Pustaka berisi tentang: hakikat belajar dan pembelajaran, pengertian, manfaat, ciri-ciri, fungsi model pembelajaran, pendekatan *Problem Based Learning*, eksistensi, penelitian terdahulu, kerangka berpikir

BAB 3 Metodologi Penelitian

Pada Metode Penelitian berisi tentang: karakteristik tempat penelitian, desain penelitian, bentuk dan strategi penelitian, hipotesis penelitian, variabel penelitian teknik pengumpulan data, analisis data.

BAB 4 Hasil Penelitian dan Pembahasan

Hasil penelitian dan pembahasan menjelaskan: metode dan desain penelitian, instrumen, teknik pengumpulan data, prosedur penelitian, variabel penelitian dan teknis analisis data.

BAB 5 Kesimpulan, Implikasi dan Rekomendasi

Kesimpulan, implikasi dan rekomendasi memuat tentang kesimpulan dari hasil analisis temuan penelitian, serta implikasi dan rekomendasi bagi para pembaca dan pengguna hasil penelitian.