

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Pendidikan merupakan upaya menyiapkan peserta didik, menghadapi masa depan dan perubahan masyarakat yang semakin pesat, termasuk di dalamnya perubahan ilmu pengetahuan dan teknologi yang mampu mendukung masa depan. Melalui pendidikan, akan diperoleh calon tenaga kerja yang berkualitas, produktif, dan mampu bersaing. Hal tersebut dapat dilihat dari tujuan khusus Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) yang tercantum dalam Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan dikutip oleh Johar Maknun (2013, hlm. 8) bahwa:

1. Menyiapkan peserta didik agar dapat bekerja, baik secara mandiri atau mengisi lowongan pekerjaan yang ada di dunia usaha dan dunia industri sebagai tenaga kerja tingkat menengah, sesuai dengan bidang dan program keahlian yang diminati;
2. Membekali peserta didik agar mampu memilih karir, ulet dan gigih dalam berkompetensi, dan mampu mengembangkan sikap professional dalam bidang keahlian yang diminatinya, dan
3. Membekali peserta didik dengan ilmu pengetahuan, teknologi dan seni, agar mampu mengembangkan diri melalui jenjang pendidikan yang lebih tinggi

Melihat dari tujuan tersebut, pendidikan SMK wajib memberikan bekal keahlian pada peserta didik untuk dijadikan sebagai dasar berwirausaha, dasar untuk mendapatkan pekerjaan yang layak sesuai bidang keahliannya, dan sebagai dasar dalam melanjutkan ke jenjang yang lebih tinggi sehingga pendidikan SMK dipandang sebagai pendidikan yang paling sesuai untuk tumbuh dan berkembangnya bakat serta minat peserta didik yang sesuai dengan kemampuannya.

SMK Negeri 1 Kuningan memiliki enam program keahlian sebagai usaha dalam memberikan bekal keahlian terhadap peserta didiknya, yaitu program keahlian Otomotif, Grafika, Agronomi, Teknologi Hasil Pangan (THP), Agribisnis Peternakan, dan Agribisnis Perikanan. Khususnya untuk program keahlian THP, sekolah ini memiliki tujuan dalam membekali keahlian pada peserta didik dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap agar kompeten

terhadap melakukan pengendalian pasca panen, melakukan pengolahan terhadap hasil pangan, melakukan pengendalian mutu hasil pangan, dan melakukan kegiatan bisnis mandiri.

Tujuan program keahlian THP tersebut adalah untuk mempersiapkan siswa dalam memasuki lapangan pekerjaan baik melalui jenjang karir menjadi tenaga kerja di tingkat menengah maupun menjadi mandiri, berusaha sendiri atau berwirausaha. Untuk itu siswa dibekali keterampilan-keterampilan yang mengarah pada keterampilan kerja dan mandiri (berwirausaha).

Salah satu keterampilan yang diberikan pada program keahlian THP adalah pembelajaran tentang membuat roti. Pembelajaran tersebut termasuk kedalam standar kompetensi mata pelajaran produktif tentang menerapkan teknik pemanasan tidak langsung dalam pengolahan.

Kompetensi dasar dari standar kompetensi tersebut salah satunya adalah menerapkan pengolahan menggunakan udara panas. Kompetensi dasar tersebut di dalamnya terdapat indikator tentang melakukan pengolahan terhadap produk olahan yang sesuai menggunakan proses pengolahan dengan udara panas. Untuk mencapai indikator tersebut, maka di SMKN 1 Kuningan melakukan suatu kegiatan pembelajaran pada salah satu produk olahan dengan menggunakan udara panas yaitu produk olahan roti. Roti merupakan produk olahan pangan yang diproses dengan proses pemanggangan di dalam oven dengan cara mendapat panas secara tidak langsung dari udara panas yang dialirkan di dalam oven.

Kegiatan pembelajaran tentang pengolahan membuat roti yang ada di SMKN 1 Kuningan dilakukan hanya menekankan pada pelaksanaan dengan penekanan dan perencanaan, prosedur kerja, dan produk akhir pembelajaran yang bernilai jual. Produk akhir pembelajaran hanya menghasilkan produk yang ditugaskan oleh guru sebatas bukti fisik pembelajaran dan pengalaman hanya sebatas kompetensi produktif. Pembelajaran tersebut dirasa sangat kurang karena hanya sebatas pada keterampilan teknis siswa dalam membuat atau memproduksi barang sesuai tuntutan pasar. Sedangkan keterampilan siswa untuk mandiri (berwirausaha) belum dikembangkan secara optimal, yaitu keterampilan siswa

setelah pembelajaran menghasilkan produk tidak dilakukan tindak lanjut untuk dijual atau dipromosikan.

Sedangkan di SMKN 1 Kuningan terdapat mata diklat kewirausahaan yang bertujuan untuk memberikan bekal pada siswa sehingga menghasilkan lulusan yang akan menempati lapangan pekerjaan maupun berwirausaha. Program diklat kewirausahaan membekali siswa untuk menjadi wirausahawan yang berarti orang yang pandai atau berbakat mengenali produk, menentukan cara produksi baru, menyusun operasi untuk pengadaan produk baru, memasarkannya serta mengatur permodalan. Sehingga, diharapkan setelah mendapatkan mata diklat kewirausahaan siswa akan semakin terbuka wawasannya tentang kewirasuahaan dan menumbuhkan minat siswa dalam berwirausaha.

Berdasarkan paparan diatas, maka peneliti melakukan suatu pengamatan, dimana berdasarkan hasil pengamatan peneliti di SMKN 1 Kuningan, peneliti melihat bahwa setelah siswa menghasilkan produk akhir dari hasil praktikumnya, siswa tersebut menunjukkan kepada guru sebagai syarat untuk penilaian dan produk tersebut digunakan untuk konsumsi sendiri. Namun ada siswa yang terampil, setelah siswa menunjukkan kepada guru untuk dinilai, siswa tersebut mempromosikan produk akhirnya untuk dijual.

Hal tersebut memberikan evaluasi untuk mengetahui kemampuan berfikir atau pengetahuan yang mencakup kemampuan pemahaman siswa tersebut dari hasil belajar pembelajaran produktif dengan pembelajaran kewirausahaan. Untuk mencapai adanya hasil pembelajaran kewirausahaan dengan pembelajaran produktif tentang membuat roti tersebut diharapkan bisa meningkatkan minat dan kemampuan kewirusahaan siswa.

Sampai saat ini belum ada penelitian untuk mengetahui adanya pengaruh dari kedua pembelajaran tersebut terhadap minat untuk berwirusaha roti pada siswa THP di SMKN 1 Kuningan. Sehubungan dengan hal tersebut, peneliti merasa perlu untuk melakukan penelitian terhadap “Pengaruh Hasil Belajar Membuat Roti dan Kewirausahaan Terhadap Minat Berwirausaha Roti Pada Siswa Kelas XI THP SMKN 1 Kuningan Tahun 2014”.

## **B. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan uraian diatas, maka identifikasi masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Kegiatan pembelajaran di SMKN 1 Kuningan saat pembelajaran membuat roti pada mata pelajaran produktif dirasa sangat kurang, karena hanya berhenti sampai proses produksi, tidak dilakukan promosi untuk dijual.
2. Produk roti yang dihasilkan siswa setelah proses pembelajaran praktikum hanya diperlihatkan kepada guru sebagai syarat untuk penilaian serta dijadikan konsumsi sendiri.
3. Sampai saat ini belum ada penelitian untuk mengetahui pengaruh dari pembelajaran produktif tentang membuat roti dengan pembelajaran kewirausahaan terhadap minat untuk berwirusaha roti yang ada di SMKN 1 Kuningan.

## **C. Pembatasan Masalah**

Agar penelitian ini lebih terarah dan tidak terlalu luas ruang lingkupnya, maka dibatasi pada permasalahan sebagai berikut:

1. Hasil belajar membuat roti adalah kemampuan keterampilan yang dimiliki responden tentang pengolahan membuat roti.
2. Hasil belajar kewirausahaan adalah hasil kemampuan maksimum yang dicapai responden setelah mengikuti mata diklat kewirasuahaan yang ditunjukkan dengan nilai *raport* siswa
3. Aspek yang diungkap mengenai minat siswa berwirausaha roti adalah minat yang disebabkan karena perasaan senang, ketertarikan siswa, perhatian siswa, dan keterlibatan siswa untuk berwirausaha roti
4. Berwirausaha roti adalah orang yang dapat mengenali porduk roti, menentukan cara produksi roti, memasarkanya serta mampu mengatur permodalan.

5. Roti adalah produk olahan pangan yang diproses dengan proses pemanggangan, yang dibatasi pada jenis roti *yeast bread*.

#### **D. Rumusan Masalah**

Berdasarkan pembatasan masalah diatas, dapat dirumuskan masalah penelitian sebagai berikut:

1. Adakah pengaruh hasil belajar membuat roti terhadap minat berwirausaha roti?
2. Adakah pengaruh hasil belajar kewirausahaan terhadap minat berwirausaha roti?
3. Adakah pengaruh hasil belajar membuat roti dengan kewirausahaan secara bersama-sama terhadap minat berwirausaha roti?

#### **E. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah yang diajukan, maka tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui pengaruh hasil belajar membuat roti terhadap minat berwirausaha roti
2. Mengetahui pengaruh hasil belajar kewirausahaan terhadap minat berwirausaha roti
3. Mengetahui pengaruh hasil belajar membuat roti dengan kewirausahaan secara bersama-sama terhadap minat berwirausaha roti

#### **F. Manfaat Penelitian**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Manfaat Teoritis

Dapat memperoleh nilai pengaruh terkait hasil belajar responden tentang membuat roti dan kewirausahaan terhadap minat berwirausaha roti

2. Manfaat Praktis

Bagi pihak sekolah, penelitian ini diharapkan memberi informasi yang bermanfaat untuk mengambil kebijakan dalam peningkatan minat berwirusaha siswa setelah lulus.

### **G. Penjelasan Istilah**

Guna menghindari salah penafsiran dalam penelitian ini, maka peneliti menjelaskan istilah-istilah yang digunakan dalam penelitian ini sebagai berikut:

#### 1. Hasil Belajar

Sudjana (2008, hlm. 22) menyatakan bahwa “Hasil belajar adalah kemampuan-kemampuan yang dimiliki siswa setelah ia menerima pengalaman belajarnya”.

#### 2. Membuat Roti

Membuat roti adalah suatu kegiatan yang didalamnya terdapat prinsip dan proses pengolahan roti.

#### 3. Kewirausahaan

Kewirausahaan merupakan mata diklat yang diajarkan kepada siswa SMKN 1 Kuningan yang bertujuan memberikan bekal pengetahuan, keterampilan, dan sikap dasar untuk mempelajari hal yang berkaitan dengan konsep, prinsip-prinsip berwirausaha, dan panduan tentang bagaimana menjadi wirausahawan yang baik, yang akhirnya dapat membantu siswa dalam membuat perencanaan usaha atau hal yang berkaitan dengan dunia usaha.

#### 4. Minat Berwirusaha

Minat berwirusaha adalah suatu kombinasi dari perhatian, keinginan, perasaan senang, ketertarikan, harapan, dan kemauan atau kecenderungan-kecenderungan untuk melakukan atau menerapkan kreatifitas dan inovasi dalam menciptakan atau memperkenalkan barang atau jasa baru dengan mengelola bahan baku dengan memanfaatkan peluang yang ada serta memiliki jiwa berani mengambil resiko yang ada.

Anisa Dewi, 2014

*Pengaruh Hasil Belajar Membuat Roti Dan Kewirausahaan Terhadap Minat Berwirusaha Roti Pada Siswa Kelas XI THP di SMKN 1 Kuningan Tahun 2014*

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

## 5. Roti

Herudiyanto dan Hudaya (2009, hlm. 2) menyatakan bahwa “Roti adalah produk makanan dari fermentasi terigu (tepung gandum) dengan ragi atau pengembang lainnya kemudian dipanggang”.

### **H. Struktur Organisasi Penelitian**

Sistematikan penelitian yang dilakukan peneliti meliputi:

BAB I yaitu tentang Pendahuluan. Bab ini berisi penjelasan tentang Latar Belakang Masalah, Identifikasi Masalah, Batasan Masalah, Rumusan Masalah, Tujuan Penelitian, Manfaat Penelitian, Penjelasan Istilah, serta Struktur Organisasi Penelitian.

BAB II yaitu tentang Kajian pustaka. Bab ini menjelaskan tentang teori yang akan digunakan peneliti, guna memperkuat hasil dari temuan penelitian.

BAB III yaitu tentang Metodologi Penelitian. Bab ini berisikan rencana penelitian, lokasi dan subjek penelitian, desain penelitian, populasi dan sampel, variabel penelitian, metode penelitian, teknik pengumpulan data dan instrument penelitian, dan teknik pengolahan data.

BAB IV yaitu tentang Hasil dan pembahasan. Bab ini berisi pembahasan analisis terhadap hasil yang didapatkan selama penelitian dilihat dalam perspektif teori yang digunakan atau yang sudah dibahas.

BAB V yaitu tentang simpulan dan rekomendasi. Bab ini mengemukakan beberapa simpulan yang diperoleh berdasarkan temuan-temuan hasil penelitian, dan beberapa rekomendasi yang dimaksudkan untuk memberi masukan dan kritik yang membangun bagi sekolah terlebih lengkap Lembaga Pendidikan SMK.

