

**HUBUNGAN DISIPLIN DALAM PEMBELAJARAN PRAKTIK DENGAN
HASIL BELAJAR SISWA PADA MATA PELAJARAN MENGOLAH
MAKANAN INDONESIA 1 DI SMK N 3 KOTA SOLOK**

SKRIPSI

*Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Menyelesaikan Pendidikan
Program Strata Satu (S1) Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik*

Universitas Negeri Padang



Oleh

NELA RAHMAWATI

1207549/2012

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
JURUSAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2015**

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

HUBUNGAN DISIPLIN DALAM PEMBELAJARAN PRAKTIK DENGAN
HASIL BELAJAR SISWA PADA MATA PELAJARAN MENGOLAH
MAKANAN INDONESIA 1 DI SMK N 3 KOTA SOLOK

Nama : Nela Rahmawati
NIM/BP : 1207549/2012
Jurusan : Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Teknik

Padang, Februari 2015

Disetujui Oleh

Pembimbing I,



Dra. H. Baidar, M.Pd
NIP.19510415 197710 2001

Pembimbing II,



Dra. H. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D
NIP. 19640419 199203 2001

Mengetahui,
Ketua Jurusan KK FT



Dra. Ernawati, M.Pd
Nip. 1961 0618 198903 2002

HALAMAN PENGESAHAN LULUS UJIAN SKRIPSI

Dinyatakan lulus setelah dipertahankan di depan Tim Penguji Skripsi

Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik

Universitas Negeri Padang

Judul : Hubungan Disiplin Dalam Pembelajaran Praktik dengan Hasil Belajar Siswa Pada Mata Pelajaran Mengolah Makanan Indonesia 1 di SMK N 3 Kota Solok
Nama : Nela Rahmawati
Nim/BP : 1207549/2012
Jurusan : Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Teknik

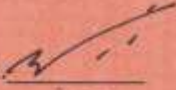
Padang, februari 2015

Tim Penguji

Nama

Tanda Tangan

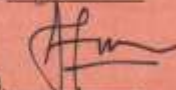
1. Ketua : Dra. Hj. Baidar, M.Pd

1. 

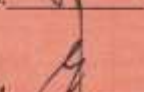
2. Sekretaris : Dra. Hj. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D

2. 

3. Anggota : Dr. Ir. Hj. Anni Faridah, M.Si

3. 

4. Anggota : Dr. Elida, M.Pd

4. 

5. Anggota : Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd

5. 



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS TEKNIK
JURUSAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25171
Telp. (0751) 7051186 FT: (0751) 7055644, 445118 Fax 7055644
E-mail : info@ft.unp.ac.id



SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Nela Rahmawati
NIM/TM : 1207549 / 2012
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Teknik

Dengan ini menyatakan bahwa Skripsi saya dengan judul :

Hubungan Disiplin Dalam Pembelajaran Praktik Dengan Hasil Belajar Siswa Pada Mata Pelajaran Mengolah Makanan Indonesia 1 Kelas XI Tata Boga di SMK Negeri 3 Kota Solok.

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu saat terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di institusi UNP maupun di masyarakat negara.

Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Diketahui,
Ketua Jurusan KK FT UNP

Dra. Ernawati, M.Pd
NIP.19610618198903 2002

Saya yang menyatakan,



Nela Rahmawati
1207549/2012

ABSTRAK

Nela Rahmawati: Hubungan Disiplin Dalam Pembelajaran Praktik Dengan Hasil Belajar Siswa Pada Mata Pelajaran Mengolah Makanan Indonesia 1 Di SMK Negeri 3 Kota Solok

Berdasarkan pengamatan dan wawancara informal dengan guru SMK Negeri 3 Solok pada semester Juli-Desember 2014, terlihat bahwa siswa Jurusan Tata Boga kurang disiplin, hal ini dapat dilihat dalam proses belajar Mengolah Makanan Indonesia 1, terutama pada saat praktek banyak dijumpai siswa yang keluar masuk untuk melengkapi bahan dan alat praktik. Penelitian ini bertujuan untuk 1) Mendeskripsikan tingkat disiplin belajar Mengolah Makanan Indonesia 1 siswa Tata Boga di SMK Negeri 3 Solok, 2) Mendeskripsikan hasil belajar Mengolah Makanan Indonesia 1 siswa Tata Boga di SMK Negeri 3 Solok. 3) mengungkapkan hubungan disiplin dalam pembelajaran praktik dengan hasil belajar Mengolah Makanan Indonesia 1 siswa Jurusan Tata Boga di SMK Negeri 3 Solok.

Jenis penelitian adalah menggunakan metode deskriptif kuantitatif dengan pendekatan korelasional. Populasi penelitian adalah siswa-siswi kelas XI Tata Boga di SMK Negeri 3 Solok yaitu sebanyak 30 orang responden. Teknik pengambilan sampel yang digunakan dalam penelitian adalah *Sampel Jenuh*, yaitu seluruh populasi dijadikan sebagai sampel penelitian. Instrumen penelitian yang digunakan adalah lembar observasi. Pengambilan data dilakukan dengan mengamati dan mencatat aktifitas siswa selama praktik berlangsung pada lembar observasi, sedangkan data hasil belajar didapat dari nilai hasil praktik pada setiap pertemuan pada mata pelajaran Mengolah Makanan Indonesia 1. Teknik analisis data yaitu dengan rumus korelasi *Product Moment* yang diolah dengan menggunakan komputer yaitu dengan program SPSS 18 (*Statistical Package for Science Solutions*).

Berdasarkan hasil analisis data dan deskripsi data maka diperoleh hasil penelitian 1) Disiplin pada pembelajaran praktik berkategori baik yaitu 51%-75% sebanyak 30 responden, 2) Hasil belajar Mengolah Makanan Indonesia 1 berada pada kategori tuntas dengan frekwensi terbanyak pada nilai 71-80 yaitu 80% (24 responden), 3) terdapat hubungan yang positif dan signifikan antara disiplin dalam pembelajaran praktik dengan hasil belajar siswa pada mata pelajaran Mengolah Makanan Indonesia 1 dengan nilai t hitung $>$ nilai t tabel yaitu sebesar $(3,721 > 2,048)$ dan 4) sumbangan yang diberikan variabel X terhadap variabel Y yaitu sebesar 33,1% sedangkan 66,9% dipengaruhi oleh faktor lain.

KATA PENGANTAR

Puji syukur peneliti sampaikan kehadirat Allah SWT, yang telah memberikan rahmat dan karunia-NYA sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Hubungan Disiplin Dalam Pembelajaran Praktik Dengan Hasil Belajar Siswa Pada Mata Pelajaran Mengolah Makanan Indonesia 1 di SMK Negeri 3 Kota Solok”.

Skripsi ini ditulis untuk melengkapi persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada program studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Kosentrasi Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.

Dalam penulisan skripsi ini peneliti banyak mendapatkan bantuan dan bimbingan baik moril maupun materil dari berbagai pihak. Untuk itu peneliti menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Drs. Syahril, ST, MSCE, Ph.D selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
2. Dra. Ernawati, M.Pd selaku Ketua Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
3. Kasmita, S.Pd, M.Si selaku sekretaris Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Dra. Hj. Baidar, M.Pd selaku pembimbing I dan Ibu Dra. Hj. Asmar Yulastri, M.Pd selaku pembimbing II serta pembimbing akademik yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, pemikiran dan pengarahan mulai dari penyusunan proposal hingga selesai penulisan skripsi ini.

5. Ibu Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si, ibu Dr. Elida, M.Pd, dan ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd selaku tim penguji ujian skripsi yang telah meluangkan waktu, pemikiran dan pengarahan dalam penulisan skripsi ini.
6. Bapak dan Ibu staf pengajar Jurusan Kesejahteraan keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang yang telah memberikan ilmunya kepada peneliti selama mengikuti perkuliahan.
7. Responden yang telah membantu peneliti dalam memberikan data pada penelitian ini.
8. Orang tua dan kakak-kakakku yang telah memberikan dorongan dan bantuan moril serta materil dalam suka dan duka dalam menyelesaikan skripsi ini.
9. Serta Sahabat-sahabat seperjuangan Program Studi PKK 2012 Universitas Negeri Padang yang telah memberikan dorongan dan do'a sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi ini.

Dalam penulisan skripsi ini peneliti menyadari masih banyak kekurangan, untuk itu peneliti mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun dari pembaca demi kesempurnaan skripsi ini. Mudah-mudahan skripsi ini bermanfaat bagi kita semua baik sekarang maupun dimasa yang akan datang.

Padang, Januari 2015

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMANJUDUL	
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR LAMPIRA	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi masalah.....	8
C. Pembatasan Masalah.....	9
D. Perumusan Masalah.....	9
E. Tujuan Penelitian.....	10
F. Kegunaan Penelitian.....	10
BAB II. KAJIAN PUSTAKA	
A. Disiplin Dalam Pembelajaran Praktik	11
1. Pengertian Disiplin	11

2. Pembelajaran Praktik	15
B. Hasil Belajar	17
1. Pengertian Hasil Belajar	17
2. Hasil Belajar Mata Pelajaran Mengolah Makanan Indonesia 1	18
3. Mata Pelajaran Mengolah Makanan Indonesia 1	22
C. Kerangka Konseptual	25
D. Hipotesis Penelitian.....	26

BAB III. METODOLOGI PENELITIAN

A. Jenis Penelitian	27
B. Tempat dan Waktu Penelitian	27
C. Defenisi Operasional Variabel	27
D. Populasi dan Sampel	28
1. Populasi	28
2. Sampel	28
E. Jenis Dan Sumber Data	29
F. . Teknik Pengumpulan Data	29
G. Instrumen Penelitian	30
H. Teknik Analisis Data	32
I. Pengujian Hipotesis.....	33
1. Uji Normalitas.....	34

2. Analisis Koefisien Korelasi	34
3. Uji Keberartian Koefisien Korelasi	35
4. Koefisien Determinasi	36

BAB IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

1. Deskripsi Penelitian	37
a. Disiplin Dalam Pembelajaran Praktik.....	37
b. Hasil Belajar Siswa Pada Mata Pelajara Mengolah	
Makanan Indonesia 1 di SMK Negeri 3 Kota Solo.....	40

B. Analisis Data	41
a. Uji Normalitas.....	41
b. Pengujian Hipotesis	42
c. Uji Keberartian Koefisien Korelasi	43
C. Pembahasan	44

BAB V. SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan.....	49
B. Saran.....	50

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Nilai Praktek Mengolah Makanan Indonesia 1	3
2. Standar Nilai Mengolah Makanan Indonesia 1.....	21
3. Skala Penilaian Lembaran Observasi.....	30
4. Lembaran Observasi	31
5. Kriteria Penilaian Disiplin Siswa.....	32
6. Pedoman Untuk Memberikan Interpretasi Koefisien Korelasi	35
7. Kriteria Keberhasilan Disiplin Dalam Pembelajaran Praktik	37
8. Kriteria Keberhasilan Disiplin Pada Persiapan Praktik	38
9. Kriteria Keberhasilan Disiplin Pada Pelaksanaan Praktik	39
10. Kriteria Keberhasilan Disiplin Pada Hasil Praktik	40
11. Klasifikasi Hasil Belajar Siswa Pada Mata Pelajaran Mengolah Makanan Indonesia 1	40
12. Hasil Uji Normalitas	42
13. Hasil Analisis Koefisien Korelasi.....	42
14. Hasil Uji Keberartian Koefisien Korelasi	43

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kerangka Konseptual.....	26

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Surst Tugas Seminar	52
2. Surat Izin Melakukan Penelitian	53
3. Lembaran Observasi	54
4. Tabulasi Data	58
5. Teknik Analisis Data.....	60
6. Kartu Konsultasi	67

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pendidikan merupakan faktor penentu dalam perkembangan dan kemajuan bangsa. Dimana pendidikan memegang peranan kunci dalam pengembangan sumber daya manusia dan insan yang berkualitas (Nana, 2006: 1). Selain itu pendidikan merupakan salah satu faktor yang menentukan maju atau tidaknya suatu negara, karena semakin tinggi tingkat pendidikan masyarakat maka semakin maju pula negara itu. Peningkatan mutu pendidikan dapat ditandai dengan peningkatan prestasi belajar yang diperoleh oleh peserta didik selama proses pembelajaran dalam jangka waktu tertentu. Peningkatan dalam dunia pendidikan tersebut sedikit demi sedikit mampu memperbaiki kualitas Sumber Daya Manusia (SDM) yang ada dan peranan yang dirasakan sangat besar karena ikut menunjang keberhasilan pembangunan nasional.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Negeri 3 Solok merupakan salah satu Sekolah Menengah Kejuruan, yang termasuk pada sekolah kelompok pariwisata, dan terdiri dari dua bidang keahlian, yaitu bidang keahlian Tata Boga dan bidang keahlian Tata Busana. SMK Negeri 3 Solok memegang peranan yang cukup penting karena berorientasi untuk menciptakan tenaga kerja yang terampil di bidangnya masing-masing guna memenuhi kebutuhan pembangunan.

Lulusan SMK adalah lulusan yang memiliki keahlian untuk mengisi lowongan pekerjaan, tetapi tidak tertutup kemungkinan untuk melanjutkan pendidikan ke jenjang yang lebih tinggi. Sesuai dengan tujuannya, SMK mempersiapkan siswa dan siswinya sebagai tenaga kerja yang profesional dan berkompeten di bidangnya masing-masing untuk mengisi kebutuhan dunia usaha dan dunia industri serta mempersiapkan siswa yang produktif, efektif dan kreatif (Depdiknas, 2003: 3). Berdasarkan pernyataan tersebut, SMK N 3 Solok bertujuan untuk meningkatkan mutu pendidikan sehingga kemampuan lulusannya relevan dengan kebutuhan pasar kerja.

Berdasarkan tujuan umum dan tujuan khusus SMK Negeri 3 Solok yaitu mempersiapkan siswa untuk memiliki keterampilan, untuk dapat bersaing di dunia kerja dan mampu mengelola usaha di bidang Jasa Boga (Kurikulum SMK N 3 Solok, 2013). Salah satu mata pelajaran yang melatih keterampilan siswa adalah Mengolah Makanan Indonesia 1. Mata pelajaran Mengolah Makanan Indonesia 1 merupakan salah satu mata pelajaran program produktif yang bertujuan memberikan bekal penguasaan ilmu pengetahuan dan keterampilan yang menunjang terhadap kompetensi keahlian siswa.

Mata pelajaran Mengolah Makanan Indonesia ini diberikan dalam bentuk teori dan praktik yang membahas tentang pengetahuan dasar pengolahan makanan yang meliputi mengolah nasi dan mie, mengolah salad Indonesia, serta mengolah soto dan soup (Silabus SMK Negeri 3 Solok, 2013). Pada mata pelajaran ini siswa mampu menyiapkan tempat kerja, alat

kerja, serta mengolah makanan-makanan dengan baik, dengan menguasai mata pelajaran ini diharapkan siswa dapat menerapkan ilmunya di bidang Jasa Boga, namun berdasarkan dokumen hasil belajar siswa SMK Negeri 3 Solok belum sepenuhnya siswa menguasai mata pelajaran Mengolah Makanan Indonesia 1. Hal itu dapat dilihat pada tabel 1 di bawah ini:

Tabel 1.
Nilai Praktik Mengolah Makanan Indonesia 1 di SMKN 3 Solok

Kriteria	Angka Produktif	Jumlah Siswa
Tuntas Amat Baik	91 – 100	1
Tuntas Baik	81 – 90	3
Tuntas	71 – 80	5
Belum Tuntas	0 – 70	21
Jumlah		30

Sumber : Rekap Nilai Guru Bidang Studi Tahun Pelajaran 2013/2014

Berdasarkan tabel 1 di atas, hasil belajar yang diperoleh siswa pada mata pelajaran Mengolah Makanan Indonesia 1 kelas XI kompetensi keahlian Jasa Boga SMK N 3 Solok umumnya belum mencapai target atau sesuai Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM) adalah 71 (tujuh puluh satu). Hasil belajar mata pelajaran Mengolah Makanan Indonesia 1 kompetensi keahlian Jasa Boga Kelas XI SMK N 3 Solok sangat rendah, yaitu siswa yang memperoleh nilai > 71 hanya 32% dan < 71 sebanyak 68%. (Rekap Nilai Guru Bidang Studi).

Rendahnya tingkat keberhasilan siswa bukan hanya disebabkan oleh kurangnya kemampuan siswa dalam menyerap pelajaran yang diberikan oleh guru, tapi dapat juga dipengaruhi oleh beberapa faktor, sesuai dengan yang

dikemukakan oleh Kartono (1985:1) “faktor yang mempegaruhi hasil belajar yaitu faktor internal dan eksternal”. Faktor internal yaitu faktor yang berasal dari dalam diri siswa, terdiri atas kecerdasan, bakat, motivasi, perhatian, disiplin, kesehatan jasmani dan cara belajar. Faktor eksternal adalah faktor yang berasal dari luar diri siswa terdiri dari lingkungan sekolah, peralatan sekolah, teman, keluarga, teman sebaya, dan lain-lain.

Berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan di SMK Negeri 3 Solok, bahwa tingkat disiplin siswa sangat rendah. Hal ini dapat dilihat sejak awal pelajaran dimulai sampai pelajaran berakhir. Pada saat pelajaran akan dimulai siswa sering terlambat padahal menurut tata tertib siswa harus ada di dalam kelas 5 sampai 10 menit sebelum pelajaran dimulai, masih ada siswa tidak membawa perlengkapan belajar, banyak siswa tidak mengumpulkan pekerjaan rumah sehingga mengganggu proses belajar. Ketika pembelajaran berlangsung sebagian siswa tidak mendengarkan dengan baik apa yang sedang dikatakan atau yang diterangkan oleh guru, berbicara tanpa seizin guru, masih ada siswa yang keluar masuk kelas pada saat pelajaran berlangsung dan pelanggaran juga terjadi pada saat praktik. Selama praktik berlangsung banyak terjadi pelanggaran yaitu masih banyak sikap atau perbuatan siswa pada saat praktik tidak mentaati peraturan yang ada di worshop.

Selama kegiatan praktik berlangsung, masih ada siswa yang belum memenuhi prasyarat atau ketentuan-ketentuan yang telah ditetapkan, seperti pada persiapan bahan dan peralatan yaitu 68% dari siswa tidak melengkapi

bahan dan alat praktik. Pelanggaran tersebut seperti masih ada siswa yang lupa membawa telur, kelapa, kekurangan bumbu, tidak membawa pisau, washlap, cempal, sendok, dan lain-lain, sehingga pada saat praktik berlangsung banyak siswa yang izin keluar untuk melengkapi bahan dan peralatannya padahal dalam peraturan sudah dijelaskan dan guru yang mengajar masih memberikan izin untuk melengkapi bahan dan peralatan tanpa ada sanksi.

Salah satu peraturan yang dibuat untuk memasuki workshop Tata Boga di SMK N 3 Solok yaitu siswa wajib memakai pakaian kerja lengkap. Pada pelaksanaannya masih ada siswa yang belum memakai pakaian kerja, seperti siswa sudah memakai baju kerja tapi tidak menggunakan *aprons* (celemek). Masih ada siswa yang memakai sepatu hak tinggi sehingga pada saat praktik siswa tidak memakai sepatu karena sepatunya ditahan oleh guru yang bersangkutan.

Kebiasaan siswa disaat praktik tidak hanya melakukan pelanggaran saja tetapi masih ada kebiasaan lainnya yaitu masih banyak siswa yang makan dan minum di dalam ruang praktik. Pada saat memasak siswa sering berpindah tempat kekelompok lain untuk mencicipi makanan kelompok temanya dan makan sambil berjalan.

Siswa diwajibkan membuat buku perencanna praktik dan mengumpulkannya sebelum praktik dimulai. Pada kenyataanya masih ada siswa yang belum membuat buku perencanaan kerja, sehingga pada saat praktik akan dimulai barulah siswa menyelesaikan buku perencanaannya dan

menyebabkan banyak waktu yang terbuang. Banyaknya waktu yang terbuang juga disebabkan karena siswa tidak mempelajari job sheet yang diberikan.

Jobsheet diberikan dengan tujuan agar peserta didik lebih terarah dalam melaksanakan praktik, sehingga praktik dapat berjalan dengan baik dan dapat melatih siswa menjadi tenaga kerja yang profesional yang nantinya bisa mengisi kebutuhan dunia usaha dan dunia industri. Kenyataan yang ditemukan di lapangan tidak seperti yang diharapkan. Hal ini ditemui sewaktu penulis melakukan pra-penelitian. Job sheet yang diberikan guru tidak dipelajari dan dipahami oleh siswa, sehingga banyak siswa yang bingung pada saat praktik dan menyebabkan keributan karena siswa bertanya kiri kanan. Dari beberapa perbuatan yang dilakukan oleh siswa di atas berdampak kepada hasil praktik siswa yang tidak memenuhi standar kompetensi. Berdasarkan permasalahan di atas maka dapat disimpulkan pelanggaran yang terjadi merupakan indikasi dan gejala kurang disiplin karena siswa kurang taat pada tata tertib dan peraturan sekolah, tidak tepat waktu dan kurang bertanggung jawab sebagai seorang siswa.

Sikap disiplin seorang siswa akan terlihat pada hasil belajar yang maksimal. Perubahan tingkah laku siswa disekolah diwujudkan dari hasil belajar yang diperolehnya. Hasil belajar merupakan umpan balik dari proses pembelajaran yaitu tolak ukur yang digunakan untuk menentukan keberhasilan siswa dalam mengetahui dan memahami suatu kompetensi. Menurut Djamarah (1994:21) "Hasil belajar adalah segala sesuatu yang

diperoleh dari kegiatan yang telah dikerjakan, diciptakan baik secara individu maupun kelompok”.

Disiplin belajar adalah kesadaran dan kesediaan seorang siswa dalam menaati semua peraturan dan norma-norma yang berlaku. Pengetahuan dan penguasaan siswa pada mata pelajaran Mengolah Makanan Indonesia 1 dapat dilihat dari hasil belajarnya. Siswa yang memiliki sikap disiplin tentu ia akan menaati semua peraturan serta norma-norma yang ditetapkan dalam suatu situasi belajar, sehingga siswa dapat dengan tenang mengikuti pelajaran dan akan cenderung memperoleh hasil belajar yang maksimal. Sedangkan siswa yang tidak menaati peraturan dan norma-norma yang ditetapkan dalam situasi belajar akan cenderung mengalami kegagalan dalam proses belajar.

Berdasarkan dari permasalahan di atas penulis tertarik untuk membahas masalah tersebut menjadi suatu penelitian yang berjudul **“Hubungan Disiplin Dalam Pembelajaran Praktik dengan Hasil Belajar Siswa Pada Mata Pelajaran Mengolah Makanan Indonesia1 di SMK N 3 Solok”**.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah dijelaskan di atas, maka diidentifikasi masalah sebagai berikut:

1. Siswa SMK N 3 Solok sering datang terlambat ke sekolah padahal dalam peraturan siswa harus berada dikelas 5-10 menit sebelum pelajaran dimulai.

2. Hasil belajar mata pelajaran Mengolah Makanan Indonesia umumnya belum mencapai Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM) yaitu 71.
3. Sebagian besar siswa yang tidak membawa peralatan dan bahan praktik yang telah ditentukan, sehingga pada saat praktik banyak siswa yang izin keluar untuk melengkapi peralatan dan bahan praktik mereka.
4. Siswa SMK N 3 Solok diwajibkan memakai pakaian kerja lengkap, tapi pada kenyataannya masih banyak siswa yang tidak memakainya. Misalnya siswa tidak memakai *aprons* (celemek).
5. Pada saat praktik berlangsung banyak siswa yang makan dan minum di workshop.
6. Siswa diwajibkan membuat buku perencanaan praktik, pada kenyataannya siswa tidak membuat buku perencanaan tersebut, sehingga pada saat praktik banyak waktu yang terbuang.
7. Job sheet yang diberikan oleh guru yang bersangkutan tidak dipelajari oleh siswa, sehingga pada saat praktik siswa tidak paham dengan apa yang akan mereka kerjakan dan menyebabkan keributan.

C. Pembatasan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah yang telah diuraikan di atas, ternyata banyak faktor yang mempengaruhi hasil belajar dan mengingat terbatasnya pengetahuan yang penulis miliki, maka penulis membatasi penelitian ini pada **“Hubungan Disiplin Dalam Pembelajaran**

Praktik dengan Hasil Belajar Siswa Pada Mata Pelajaran Mengolah Makanan Indoneia 1 di SMK N 3 Solok”.

D. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang, identifikasi masalah dan batasan masalah yang telah dikemukakan sebelumnya, maka rumusan masalah penelitian ini adalah:

1. Bagaimanakah tingkat disiplin belajar siswa dalam mata pelajaran Mengolah Makanan Indoneia 1 di SMK Negeri 3 Solok?
2. Bagaimanakah hasil belajar siswa dalam mata pelajaran Mengolah Makanan Indoneia 1 di SMK Negeri 3 Solok?
3. Apakah terdapat hubungan disiplin dengan hasil belajar Mengolah Makanan Indoneia 1 siswa Tata Boga di SMK Negeri 3 Solok?

E. Tujuan Penelitian

Sesuai dengan rumusan masalah di atas penelitian ini bertujuan untuk:

1. Mendeskripsikan tingkat disiplin belajar Mengolah Makanan Indoneia 1 siswa Tata Boga di SMK Negeri 3 Solok.
2. Mendeskripsikan hasil belajar Mengolah Makanan Indoneia 1 siswa Tata Boga di SMK Negeri 3 Solok.
3. Mengungkapkan hubungan antara disiplin dengan hasil belajar Mengolah Makanan Indoneia 1 siswa Tata Bogadi SMK Negeri 3 Solok.

F. Kegunaan Penelitian

Adapun kegunaan yang diharapkan dari penelitian ini adalah memberikan masukan kepada:

1. Siswa jurusan Tata Boga agar lebih meningkatkan disiplinnya untuk mencapai hasil belajar yang maksimal.
2. Guru-guru bagaimana cara membimbing siswa dalam melaksanakan disiplin untuk mencapai hasil belajar yang maksimal.
3. Pihak sekolah bahwa disiplin memberikan dampak baik dalam meningkatkan hasil belajar siswa SMK Negeri 3 Solok.
4. Sarana untuk mengembangkan kemampuan penulis dalam bidang karya ilmiah dan sebagai salah satu syarat untuk meraih sarjana.

BAB II

KAJIAN PUSTAKA

A. Disiplin Dalam PembelajaranPraktik

1. Pengertian Disiplin

Menurut Rahman (2011:64) disiplin berasal dari bahasa Inggris “*discipline*” yang mengandung beberapa arti, diantaranya adalah pengendalian diri, membentuk karakter yang bermoral, memperbaiki dengan sanksi, serta kumpulan beberapa tata tertib untuk mengatur tingkah laku. Disiplin juga merupakan upaya untuk membentuk tingkah laku sesuai dengan yang sudah ditetapkan untuk mencapai sesuatu yang lebih baik dan diharapkan. Djamarah (2008:17) “disiplin adalah suatu tata tertib yang dapat mengatur Tatanan kehidupn pribadi dan kelompok yang timbul dari dalam jiwa karena adanya dorongan untuk mentaati tata tertib tersebut”.

Menurut Moenir(2010:94)“ disiplin adalah suatu bentuk ketaatan terhadap aturan, baik tertulis maupun tidak tertulis yang telah ditetapkan”. Disiplin ada dua jenis, yaitu disiplin waktu dan disiplin perbuatan. Hal ini seperti diungkapkan oleh Moenir (2010: 94) sebagai berikut: Mengenai disiplin ada dua jenis yang sangat dominan dalam usaha menghasilkan barang dan jasa sesuai dengan apa yang dikehendaki organisasi. Kedua disiplin itu adalah disiplin dalam hal waktu dan disiplin dalam hal kerja atau perbuatan. Kedua jenis disiplin

tersebut merupakan kesatuan yang tidak dapat dipisahkan serta saling mempengaruhi.

Disiplin mendorong siswa belajar secara konkrit dalam praktik hidup di sekolah maupun di rumah, seperti dikemukakan Moenir (2010:95) bahwa “melalui disiplin yang tinggi pelaksanaan suatu ukuran dapat mencapai maksud dan dapat dirasakan manfaatnya oleh semua pihak”.

Slameto (2010:67) mengemukakan bahwa “agar siswa belajar lebih maju, siswa harus disiplin di dalam belajar baik di sekolah, di rumah dan di perpustakaan”. Dari beberapa pendapat tersebut, dapat diartikan disiplin dapat membuat siswa belajar lebih maju dan dengan kemajuan yang diperoleh tersebut maka akan meningkatkan hasil belajar siswa.

Disiplin dalam dunia pendidikan merupakan harga mati yang harus dibayar siswa. Penyimpangan-penyimpangan yang dilakukan siswa tidak dapat diterima, oleh karena itu dalam proses pendidikan dan pembelajaran dikenal adanya *reward* dan *punishment*. Kedua hal tersebut merupakan konsekuensi yang harus diterima oleh siswa karena pengaruh disiplin terhadap prestasi belajar sangatlah besar. Hal tersebut bukanlah ancaman melainkan sekedar pengkondisian agar tumbuh dan berkembang sikap disiplin pada pola kehidupan siswa.

Berdasarkan uraian di atas dapat disimpulkan bahwa disiplin belajar merupakan setiap macam pengaruh yang ditunjukkan untuk membantu peserta didik agar dia dapat memahami dan menyesuaikan

diri dengan tuntutan lingkungannya dan juga penting tentang cara menyelesaikan tuntutan yang mungkin ingin ditunjukkan peserta didik terhadap lingkungannya.

Untuk mengukur tingkat disiplin belajar siswa diperlukan indikator-indikator mengenai disiplin belajar. Menurut Moenir(2010:96) indikator-indikator yang dapat digunakan untuk mengukur tingkat disiplin belajar siswa berdasarkan ketentuan disiplin waktu dan disiplin perbuatan, yaitu:

a. Disiplin Waktu, meliputi :

- 1) Tepat waktu dalam belajar, mencakup datang dan pulang sekolah tepat waktu, mulai dari selesai belajar di rumah dandi sekolah tepat waktu
- 2) Tidak meninggalkan kelas/membolos saat pelajaran
- 3) Menyelesaikan tugas sesuai waktu yang ditetapkan.

b. Disiplin Perbuatan, meliputi :

- 1) Patuh dan tidak menentang peraturan yang berlaku
- 2) Tidak malas belajar
- 3) Tidak menyuruh orang lain bekerja demi dirinya
- 4) Tidak suka berbohong
- 5) Tingkah laku menyenangkan, mencakup tidak mencontek,tidak membuat keributan, dan tidak mengganggu orang lainyang sedang belajar.

Untuk terwujudnya disiplin belajar, maka kepada siswa diberikan suatu pegangan yang dapat dijadikan sebagai pedoman dalam pelaksanaannya, yaitu berupa aturan-aturan yang terdapat pada semua komponen lingkungan belajar siswa, diantaranya lingkungan belajar di sekolah pada saat praktik.

Saat praktik siswa dapat mempelajari pelajaran melalui pengamatan langsung, dapat melatih berfikir ilmiah dan mengembangkan sikap ilmiah. Kegiatan praktik dapat melibatkan mental siswa, mengajak siswa berfikir memecahkan masalah dan mengambil kesimpulan.

Selanjutnya Amin dalam Rohana (1998: 3) mengemukakan bahwa;

Melalui praktik, guru melangkah lebih maju dan menitik beratkan pada tujuan pengajaran dan dapat memberikan pengalaman belajar kepada siswa dan mengurangi kesalah pengertian siswa terhadap materi yang sedang dipelajarinya.

Untuk terciptanya kesungguhan dan suasana tertip dalam melaksanakan kegiatan praktik, dibutuhkan pula aturan-aturan sendiri dalam kegiatan praktik, berdasarkan peraturan SMK N 3 Solok (2014) ada beberapa peraturan yang harus dipatuhi oleh siswa, antara lain:

- 1) Sebelum menjalankan praktik para peserta diharapkan telah mempelajari bahan kegiatan praktik
- 2) Para peserta agar dapat datang tepat pada waktunya, sehingga pada saat praktik dimulai semua telah hadir di ruang praktik
- 3) Para peserta memperhatikan dengan sungguh-sungguh semua keterangan yang diberikan guru mengenai latihan yang dihadapi, sehingga tidak menemui kesulitan pada saat praktik
- 4) Peserta praktik memakai pakaian praktik pada saat praktik berlangsung
- 5) Bagi mereka yang belum jelas mengenai bahan dan kegiatan praktik, supaya bertanya sebelum kegiatan praktik dimulai

- 6) Sebelum praktik dimulai bahan/alat praktik dicek jumlah dan keadaannya, demikian juga setelah praktik selesai. Bila ada kerusakan diharapkan segera melapor
- 7) Peserta hanya diperkenankan menggunakan alat-alat dan bahan yang telah diberikan kepadanya serta hanya melakukan praktik sesuai yang telah dicantumkan dalam petunjuk praktik, kecuali bila telah memperoleh izin dari guru
- 8) Peserta dilarang makan dan minum, serta berbicara berlebihan pada saat praktik
- 9) Selama praktik berjalan diharapkan agar semua petunjuk praktik ditaati
- 10) Setelah praktik berakhir, peserta agar mengembalikan alat-alat, seperti sebelum praktik dimulai, meja maupun ruangan dibersihkan.

Disiplin di ruang praktik merupakan Tata tertip tersendiri dalam kegiatan praktik. Diharapkan siswa dapat berdisiplin dalam mengikuti praktik tersebut, sehingga kegagalan dalam praktik, kecelakaan-kecelakaan, kerusakan alat dan sebagainya dapat dihindari.

2. Pembelajaran Praktik

Pembelajaran praktik merupakan suatu proses untuk meningkatkan keterampilan peserta didik dengan menggunakan berbagai metode yang sesuai dengan keterampilan yang diberikan dan peralatan yang digunakan. Selain itu, pembelajaran praktik merupakan suatu proses pendidikan yang berfungsi membimbing peserta didik secara sistematis dan terarah untuk dapat melakukan suatu ketrampilan.

Praktik merupakan upaya untuk memberi kesempatan kepada peserta mendapatkan pengalaman langsung. Ide dasar belajar berdasarkan pengalaman mendorong peserta pelatihan untuk merefleksi atau melihat kembali pengalaman-pengalaman yang mereka pernah

alami. Menurut Daryanto (2013:22) “pembelajaran praktik adalah suatu sistem pembelajaran yang semua peserta memperoleh kesempatan untuk melaksanakan suatu pekerjaan praktik sehingga peserta memiliki suatu pengetahuan dan keterampilan praktik serta akan bersikap sesuai keterampilan tersebut”.

Diharapkan selama praktik, peserta didik mampu melihat, mengamati, memahami, membandingkan dan memecahkan suatu masalah saat kegiatan praktik dilaksanakan. Daryanto (2013: 22)

Adapun tujuan pembelajaran praktik adalah sebagai berikut:

- a. Meningkatkan kemampuan peserta didik terhadap kondisi nyata di lapangan
- b. Menambah wawasan tentang informasi serta melatih pola pikirpeserta didik untuk dapat menggali permasalahan, yang kemudian akan dianalisis dan dicari penyelesaiannya secara integral komprehensif,
- c. Memperluas wawasan umum peserta didik tentang orientasi pengembangan teknologi di masa yang akan datang sehingga diharapkan dapat menyadari realitas yang ada antara teori yang diberikan di kelas dengan tugas yang dihadapi di lapangan,
- d. Memberikan solusi terhadap masalah yang ada saat praktik.

Program Keahlian Tata Boga merupakan bagian dari pendidikan menengah kejuruan yang bertujuan menyiapkan lulusan untuk memasuki dunia kerja. Oleh karena itu, pendidikan SMK harus dikembangkan sehingga lulusannya memiliki kemampuan, keterampilan, dan berkarakter yang siap digunakan. Tujuan Program Keahlian Tata Boga sesuai dengan Kurikulum SMK Bidang Keahlian Tata Boga Depdiknas (2004:1) adalah membekali peserta didik dengan keterampilan, pengetahuan, dan sikap agar kompeten dalam bidang Boga. Berkenaan

dengan penerapan pendidikan karakter pada pembelajaran praktik Boga diharapkan menghasilkan lulusan yang mempunyai bekal keterampilan, pengetahuan, sikap, tanggung jawab, percaya diri, disiplin, kreatif dalam mengerjakan pekerjaan. Pembelajaran praktik Boga merupakan salah satu pemberian keterampilan pada anak didik yang bertujuan agar mereka mempunyai bekal keterampilan di bidang Boga, memiliki kualitas yang diharapkan oleh dunia kerja yaitu siap latih, ulet, cekatan dan mandiri serta siap kerja di bidang yang digelutinya.

Dalam proses belajar ada siswa yang mengalami kegagalan dan ada juga siswa yang berhasil. Dimana keberhasilan dalam belajar tidak terlepas dari disiplin yang dilakukan siswa tersebut. Disiplin perlu dilakukan dengan baik, karena orientasi dari disiplin yang baik adalah mampu meningkatkan prestasi belajar, sehingga mencapai prestasi belajar yang baik.

B. Hasil Belajar

1. Pengertian Hasil Belajar

Menurut Sudjana (1991:22) "hasil belajar adalah kemampuan-kemampuan yang dimiliki siswa setelah ia menerima pengalaman belajarnya". Seperti yang juga diungkapkan oleh Nawawi (1987:9) bahwa: "hasil belajar yaitu suatu tingkat keberhasilan siswa dalam mempelajari materi pelajaran di sekolah yang dinyatakan dalam bentuk skor hasil test pelajaran tersebut". Selanjutnya hasil belajar menurut Prayitno (1973:35)

”sebagai suatu yang diperoleh, dikuasai atau merupakan hasil dari adanya suatu proses belajar mengajar”. Ada lagi hasil belajar menurut Arikunto (1997:119) bahwa: ”hasil belajar merupakan suatu hasil yang diperoleh sesudah proses belajar”.

Berdasarkan penjelasan di atas dapat disimpulkan bahwa hasil belajar adalah perubahan tingkah laku baik berupa pengetahuan, keterampilan maupun sikap yang merupakan hasil dari aktifitas belajar yang ditetapkan dalam bentuk nilai, baik berupa angka, huruf maupun kata-kata. Sedangkan hasil belajar Mengolah Makanan Indoneia 1 adalah adanya perubahan tingkah laku dari peserta didik, baik berupa pengetahuan siswa tentang resep makanan yang akan mereka praktikkan yang didapat secara lisan yang dilakukan sebelum proses pengolahan, keterampilan dan kecakapan siswa dalam proses pengolahan serta bagaimana seharusnya mereka bersikap pada saat pelaksanaan praktik, dimana hasil belajar Mengolah Makanan Indoneia 1 ini berupa nilai yang nantinya ditulis dalam buku perencanaan siswa.

2. Hasil Belajar Mata Pelajaran Mengolah Makanan Indoneia 1

Hasil belajar yang dicapai oleh siswa di sekolah merupakan tujuan dari suatu proses pembelajaran. Setiap kegiatan belajar akan diakhiri dengan penilaian yang diperoleh oleh siswa yakni hasil belajar. Dimana keberhasilan dalam belajar ditunjukkan oleh pengetahuan dan kecakapan yang diperoleh seseorang melalui pembelajaran yang dilakukan. Untuk mengetahui tingkat pengetahuan dan kecakapan siswa dilakukan dengan

tes. Dan hasil tes tersebut dapat menggambarkan penguasaan siswa dalam ranah kognitif, afektif dan psikomotor.

Penilaian hasil belajar di sekolah kejuruan terdiri dari penilaian hasil belajar teori dan penilaian hasil belajar praktik. Penilaian hasil belajar teori diperoleh dari tes yang dilakukan secara tertulis maupun lisan yang diberikan melalui soal-soal tes. Soal-soal tes secara tertulis biasanya berbentuk essay yaitu jawaban berbentuk penjelasan yang merupakan pemahaman yang diuraikan secara jelas. Berbentuk tes objektif yaitu tes yang memerlukan jawaban pendek tapi spesifik, seperti pilihan ganda, tes padanan dan tes benar salah. Tes lisan merupakan tes yang berbentuk tanya jawab yang langsung dari guru kepada siswa dan langsung mendapat jawaban dari pertanyaan yang diajukan. Menurut Arikunto (2005:4) “keseimbangan penilaian didasarkan pada imbangannya setiap materi dalam pencapaian tujuan akhir”.

Depdiknas (2007:11) “Penilaian pada hasil belajar praktik secara garis besar dibedakan menjadi empat aspek yaitu persiapan, proses, penataan dan hasil”. Arikunto (2005:4) mengatakan: “setiap aspek keterampilan, penilaiannya harus didasarkan pada hasil belajar teori, karena rendahnya nilai praktik, tidak terlepas dari penguasaan terhadap teori yang mendasari praktik yang bersangkutan”. Maksudnya adalah dalam menilai hasil belajar praktik, siswa tidak hanya dinilai dari hasil akhir dari suatu produk saja, tetapi penguasaan materi yang berhubungan dengan produk yang dipraktikkan juga dinilai, selain itu penilaian juga

dilakukan pada perencanaan, pelaksanaan dan hasil akhir praktik yang dilakukan siswa.

Penilaian pada tahap perencanaan meliputi bagaimana siswa melakukan persiapan praktik yaitu kelengkapan alat, kebersihan alat, kelengkapan bahan yang disediakan sesuai standar resep, kerapian dan kebersihan tempat kerja. Pada tahap pelaksanaan penilaian yang dilakukan yaitu apakah langkah kerja sudah sesuai dengan prinsip pengolahan, bagaimana teknik pengolahannya, dan cara siswa menyajikan makanan.

Penilaian terakhir adalah penilaian terhadap hasil akhir praktik. Aspek yang dinilai pada tahap ini adalah bagaimana siswa menyajikan makanan yang meliputi ketepatan penggunaan alat hidang, besarnya porsi yang dihidangkan, dan penggunaan garnis yang sesuai dengan ketentuan serta warna, aroma, tekstur dan rasa dari makanan tersebut.

Begitu juga dengan penilaian hasil belajar mata pelajaran Mengolah Makanan Indonesia 1, yang terdiri dari penilaian hasil belajar teori dan penilaian hasil belajar praktik. Penilaian hasil belajar teori diperoleh dari tes yang dilakukan secara lisan biasa diberikan pada saat pelaksanaan praktik serta tes yang dilakukan secara tertulis yang diberikan pada pertengahan semester dan akhir semester. Tes tertulis yang biasa diberikan berbentuk essay. Sedangkan penilaian hasil belajar praktik tidak hanya dinilai dari proses dan hasilnya saja, tetapi juga dilihat dari persiapan siswa yaitu buku perencanaan dan kartu menu serta keikutsertaan siswa dalam setiap tugas yang sudah ditetapkan sebelumnya.

Hasil belajar dapat dilihat dari nilai rapor yang merupakan gabungan nilai yang diperoleh selama proses menjadi nilai akhir pada setiap mata pelajaran. Deskripsi hasil belajar diambil dari kriteria nilai rapor yang ditetapkan dalam buku laporan pendidikan SMK Negeri 3 Solok. Kriteria tersebut dapat dilihat pada tabel di bawah ini :

Tabel 2.

Standar Nilai Mengolah Makanan Indonesia

ANGKA	HURUF/PREDIKAT
PRODUKTIF	
91 – 100	A (Tuntas Amat Baik)
81 – 90	B (Tuntas Baik)
71 – 80	C (Tuntas)
00 – 70	D (Belum Lulus)

Sumber : Buku Laporan Pendidikan SMK Negeri 3 Solok

Hasil pelajaran dalam penelitian ini adalah hasil belajar siswa bidang keahlian Tata Boga pada kelompok produktif yakni hasil belajar Mengolah Makanan Indonesia 1 yang merupakan hasil kemampuan yang diperoleh siswa setelah mengikuti proses belajar Mengolah Makanan Indonesia berupa hasil akhir dari penggabungan nilai-nilai tugas, nilai ulangan dan nilai ujian yang kemudian dituliskan dalam rapor. Nilai rapor tersebut menunjukkan tingkat keberhasilan siswa dalam satu semester.

Semua hasil belajar tersebut merupakan bahan berharga bagi guru yang bersangkutan dalam hal melakukan perbaikan dan tindakan mengajar serta melakukan evaluasi. Sedangkan bagi siswa hasil belajar tersebut berguna untuk memperbaiki cara-cara belajar untuk memperoleh hasil belajar yang lebih baik pada masa akan datang.

3. Mata Pelajaran Mengolah Makanan Indoneia 1

Menurut penelitian awal yang penulis lakukan yang merupakan data sekunder yang penulis peroleh dari guru yang bersangkutan mengatakan bahwa: mata pelajaran Mengolah Makanan Indoneia 1 merupakan salah satu kompetensi yang terdapat dalam mata diklat produktif I. Dimana mata diklat produktif merupakan mata diklat yang di prioritaskan pada Sekolah Menegah Kejuruan. Hal tersebut dikarenakan mata diklat produktif merupakan mata diklat yang menuntut penguasaan kompetensi secara menyeluruh dan mencapai pada kategori professional.

Mata pelajaran Mengolah Makanan Indoneia dipelajari oleh siswa tahun 1 pada semester kedua, Dimana mata pelajaran Mengolah Makanan Indoneia ini dipelajari sekali dalam seminggu yang terdiri dari 6 jam pelajaran. Mengolah Makanan Indoneia terdiri dari teori dan praktik, dimana teori Mengolah Makanan Indoneia 1 ini diberikan kepada siswa sebelum mereka melakukan praktik. Mata pelajaran Mengolah Makanan Indoneia 1 ini meliputi mengolah hidangan salad Indonesia dan mengolah sup dan soto.

Mata pelajaran Mengolah Makanan Indoneia 1 membahas tentang makanan asli Indonesia meliputi prinsip-prinsip pengolahan makanan, mengolah hidangan nasi dan mie, mengolah hidangan sup dan soto, mengolah hidangan salad (silabus SMK N 3 Solok, 2014). Materi Mengolah Makanan Indoneia 1 ini, yaitu :

a. Prinsip-prinsip Mengolah Makanan Indonesia

Dalam kompetensi dasar siswa mampu menjelaskan pembagian bahan makanan Indonesia, teknik persiapan bahan makanan Indonesia, teknik Mengolah Makanan Indonesia. Pada kompetensi dasar prinsip-prinsip Mengolah Makanan Indonesia 1 ini pembelajaran hanya bersifat teori saja.

b. Mengolah Hidangan Nasi dan Mie

Siswa mampu menjelaskan pengertian nasi dan mie, mengidentifikasi hidangan nasi dan mie, menyiapkan peralatan yang sesuai untuk mengolah nasi dan mie, menyiapkan alat hidang yang sesuai untuk hidangan nasi dan mie, mengolah hidangan nasi dan mie sesuai dengan standar resep, menyajikan hidangan nasi dan mie sesuai dengan standar porsi. Pada kompetensi ini pembelajaran bersifat teori dan praktik

c. Mengolah Hidangan Sup dan Soto

Pada kompetensi ini pembelajaran yang diberikan bersifat teori dan praktik yang menuntut siswa untuk mampu menjelaskan pengertian kaldu atau sup, mengidentifikasi macam-macam hidangan sup dan soto, memilih bahan untuk membuat sup dan soto, menyiapkan bahan utama dan pelengkap sup atau soto sesuai standar resep, menyiapkan peralatan hidang untuk sup atau soto, mengolah sup atau soto sesuai dengan standar resep, menghidangkan sup atau soto sesuai standar porsi.

d. Mengolah Hidangan Salad Indonesia

Menjelaskan pengertian salad dalam hidangan Indonesia, mengidentifikasi macam-macam salad dalam hidangan Indonesia, memilih bahan untuk membuat salad, menyiapkan bahan utama dan pelengkap untuk membuat salad, menyediakan peralatan hidangan untuk salad Indonesia, mengolah salad Indonesia sesuai dengan standar resep, menyajikan salad sesuai dengan kriteria dan standar porsi.

Berdasarkan penjelasan di atas dapat disimpulkan bahwa setiap kompetensi pada mata pelajaran Mengolah Makanan Indonesia 1 menuntut siswa untuk mampu menjelaskan pengertian, mengidentifikasi macam-macam hidangan, mampu memilih bahan utama dan pelengkap untuk tiap hidangan, menyiapkan peralatan hidangan, mampu mengolah hidangan sesuai standar resep, serta siswa mampu untuk menyajikan hidangan sesuai dengan kriteria dan standar porsi.

Pada mata pelajaran Mengolah Makanan Indonesia 1 merupakan mata pelajaran yang mengakomodasi pembelajaran bagaimana membuat makanan asli Indonesia yang sesuai standar resep. Setelah siswa mengikuti mata pelajaran Mengolah Makanan Indonesia 1, diharapkan siswa mengalami perubahan perilaku dengan bertambah pengetahuan, keterampilan dan pengalaman tentang makanan Indonesia. Tujuan ini memiliki makna bahwa siswa yang telah mengikuti mata pelajaran Mengolah Makanan Indonesia 1 diharapkan memiliki pengetahuan dan

keterampilan dalam mengolah resep standar, serta dapat diterapkan dalam industri jasa Boga.

C. Kerangka Konseptual

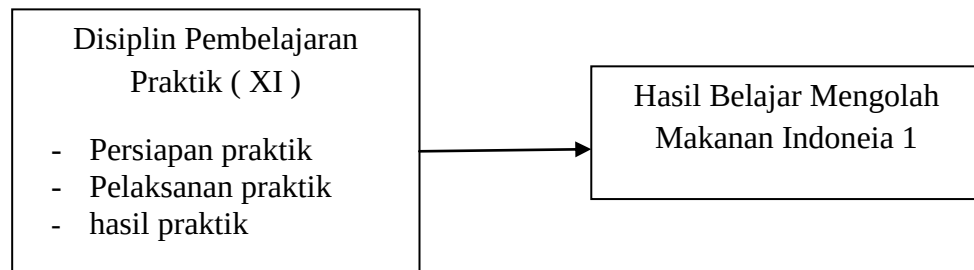
Berdasarkan kajian teori yang dikemukakan, maka dapat dikatakan bahwa disiplin belajar siswa berpengaruh terhadap hasil belajar siswa. Kerangka ini menunjukkan disiplin belajar siswa sebagai variabel bebas (XI) dan hasil belajar sebagai variabel terikat (Y).

Disiplin belajar adalah suatu kondisi dimana orangnya dituntut untuk menaati semua aturan dan norma-norma yang berlaku disuatu tempat. Sedangkan hasil belajar merupakan nilai atau penilaian yang diberikan kepada siswa yang dinyatakan dengan skor yang dicapai oleh siswa dalam proses belajar mengajar yang diperoleh dari sistim tes yang dilakukan.

Hasil belajar yang dicapai siswa memberikan gambaran tentang posisi tingkat keberhasilan siswa, dimana setiap siswa mendapatkan hasil yang berbeda-beda. Hal ini disebabkan hasil belajar merupakan hasil penilaian atas kemampuan, kecakapan, keterampilan-keterampilan tertentu yang dipelajari selama masa belajar.

Adapun untuk mencapai hasil belajar tersebut salah satu yang harus ada pada siswa adalah dengan disiplin. Seorang siswa yang memiliki disiplin yang tinggi akan aktif dalam mengikuti pelajaran. Jadi diduga faktor disiplin belajar mempunyai hubungan dengan hasil belajar, dengan arti kata semakin baik disiplin belajar siswa semakin baik pula hasil belajarnya. Untuk lebih

jelasnya hubungan disiplin belajar dengan hasil belajar dapat dilihat pada kerangka konseptual berikut :



Gambar 1. Kerangka Konseptual

D. Hipotesis Penelitian

Berdasarkan kajian teori dan kerangka konseptual yang telah diuraikan, maka untuk mencapai tujuan penelitian diajukan hipotesis yaitu:

Ho: Tidak terdapat hubungan yang positif dan signifikan antara disiplin pembelajaran praktik dengan hasil belajar Mengolah Makanan Indoneia 1 di SMK Negeri 3 Solok”.

Ha: Terdapat hubungan yang positif dan signifikan antara disiplin pembelajaran dengan hasil belajar Mengolah Makanan Indoneia 1 di SMK Negeri 3 Solok”.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Disiplin dalam pembelajaran praktik Mengolah Makanan Indonesia 1 siswa jurusan Tata Boga di SMK Negeri 3 Kota Solok termasuk kategori baik yaitu pada persentase 51% - 75% sebanyak 30 orang responden.
2. Hasil belajar Mengolah Makanan Indoneia 1 di SMK Negeri 3 Kota Solok sebagian besar mendapat nilai tuntas yaitu 80% (24 responden) dan 20% (6 responden) mendapat nilai tidak tuntas.
3. Disiplin belajar siswa berhubungan positif dan signifikan dengan hasil belajar mata pelajaran Mengolah Makanan Indoneia 1 dengan t hitung sebesar 3,721 sementara nilai t tabel sebesar 2,048 berarti dapat dibandingkan nilai t hitung > nilai t tabel yaitu sebesar $(3,721 > 2,048)$. Pada penelitian ini tingkat hubungan disiplin dalam pembelajaran praktik dengan hasil belajar Mengolah Makanan Indonesia 1 sedang dan sumbangan yang diberikan variabel (X) disiplin dalam pembelajaran praktik terhadap variabel (Y) hasil belajar Mengolah Makanan Indoneia 1 sedikit yaitu sebesar 33,1 sedangkan 66,9% dipengaruhi oleh faktor lain.

B. Saran

Beberapa saran yang dapat dikemukakan berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh sehubungan dengan hubungan disiplin dalam pembelajaran praktik dengan hasil belajar mata pelajaran Mengolah Makanan Indonesia 1 siswa jurusan Tata Boga di SMK N 3 Kota Solok antara lain sebagai berikut:

1. Bagi pihak sekolah harus dapat melengkapi sarana dan prasarana yang dapat mendukung peningkatan hasil belajarsiswa.
2. Bagi tenaga pendidik supaya memberikan bimbingan kepada siswa tentang pentingnya disiplin belajar sehingga hasil belajar yang diperoleh siswa dapat mencapai hasil yang maksimal dan meningkatkan mutu pendidikan.
3. Kepada siswa diharapkan dapat memiliki kedisiplinan belajar yang baik seperti dalam mengikuti mata pelajaran Mengolah Makanan Indonesia 1, mengerjakan tugas, pada saat praktik, dan semua itu dilakukan tanpa rasa berat, bosan dan malas tetapi sudah merupakan kebutuhan.
4. Diharapkan kepada siswa agar bisa mengatur waktu belajarnya sehingga lebih terarah lagi.
5. Bagi orang tua agar senantiasa selalu membimbing dan mengontrol belajar siswa untuk meningkatkan hasil belajar.

6. Bagi peneliti selanjutnya yang juga membahas masalah ini, disarankan untuk melakukan observasi tanpa sepengetahuan siswa sehingga data yang didapat nyata.
7. Bagi peneliti selanjutnya disarankan untuk memilih variabel-variabel lain yang juga mempunyai pengaruh terhadap hasil belajar yang belum terungkap dalam penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Amin, M. 1998. *Buku Pedoman Laboratorium dan Petunjuk Pratikum Pendidikan*. Jakarta: Depdikbud Dirjen Dikti
- Arif Rahman, Masykur. 2011. *Kesalahan-Kesalahan Fatal Paling Sering Dilakukan Guru Dalam Kegiatan Belajar-Mengajar*. Yogyakarta: Diva Press
- Arikunto, Suharsimi. 1997. *Manajemen Penelitian*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- _____. 2005. *Manajemen Penelitian*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Daryanto. 2013. *Strategi dan Tahapan Mengajar*. Bandung. CV Yrama Widya
- Depdiknas. 2003. *Kurikulum SMK Edisi 200*. Jakarta.
- _____. 2005. *Kurikulum SMK Edisi 200*. Jakarta.
- Dimayati. 2002. *Belajar dan Pembelajaran*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Djamarah, Bahri Syaiful. 1994. *Psikologi Pendidikan*. Jakarta: Grasindo.
- _____. 2008. *Psikologi Pendidikan*. Jakarta: Grasindo.
- Djiwandono, Wuryani Siti. 2002. *Psikologi Pendidikan*. Jakarta: Grasindo.
- Ginting. 1997. *Kiat Belajar Diperguruan Tinggi*. Jakarta: Grasindo
- Kartono, Kartini. 1985. *Bimbingan Belajar di SMA dan Perguruan Tinggi*. Jakarta: Rajawali.
- Margono. 1997. *Metode Penelitian Pendidikan*. Semarang: Rineka Cipta.
- Moenir, A.S. 2010. *Manajemen Pelayanan Umum Di Indonesia*. Jakarta: Bumi Aksara
- Nawawi, Hadari. 1987. *Pengaruh Hubungan Murid Dengan Guru*. Jurnal Ilmu Pendidikan, (www.google.com, diakses 14 Maret 2014).
- Prayitno, Elida. 1973. *Teknik Bimbingan Dan Penyuluhan Dasar Pengungkapan Masalah*. Jakarta: Rineka Cipta
- Slameto. 2010. *Belajar dan Faktor-faktor Yang Mempengaruhi*. Jakarta: Rineka Cipta.