

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



OLEH

NELA RAHMAWATI

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

PERSETUJUAN PEMBIMBING

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

Nela Rahmawati

Artikel ini disusun berdasarkan skripsi Nela Rahmawati untuk persyaratan wisuda periode Maret 2015 dan telah diperiksa serta disetujui oleh kedua pembimbing.

Padang, Maret 2015

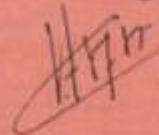
Disetujui oleh:

Pembimbing I



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

Pembimbing II



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

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

Nela Rahmawati¹, Baidar², Asmar Yulastri²
Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
FT Universitas Negeri Padang
Email: nelarahmawati@gmail.com

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan disiplin dalam pembelajaran praktik dengan hasil belajar siswa pada mata pelajaran Mengolah Makanan Indonesia 1 di SMK Negeri 3 Kota Solok yang meliputi aspek disiplin pada persiapan praktik, pelaksanaan praktik dan hasil praktik. Penelitian ini merupakan penelitian korelasional. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh siswa kelas XI Tata Boga SMK Negeri 3 Kota Solok. Sampel dalam penelitian ini berjumlah 30 orang dengan teknik *sampling jenuh*. Teknik analisis data yang digunakan adalah korelasi dengan rumus korelasi product moment. Berdasarkan hasil analisis data maka diperoleh hasil penelitian, disiplin pada pembelajaran praktik berkategori baik dan hasil belajar siswa berada pada kategori tuntas. Hubungan antara variabel disiplin dalam pembelajaran praktik (X) dengan hasil belajar Mengolah Makanan Indonesia 1 (Y) memiliki hubungan yang positif dan signifikan dengan nilai $t_{hitung} > t_{tabel}$ ($3,721 > 2,048$).

Kata kunci: Hubungan disiplin pembelajaran praktik dengan hasil belajar.

Abstract

The objective this research is to determine the relationship of the discipline in the practical with the result of student learning in subjects Indonesian Food Processing 1 at SMK N 3 Solok which covers aspects of discipline in preparation of practical, implementation practical and result of the practical. This research is correlation. The population in this study were all students of class XI culinary art SMK Negeri 3 Solok. The data analysis technique used is the correlation with product moment correlation formula. Based on the result of the data analysis of the obtained result of research, learning discipline in practicalis categories as good aspect and the result of the student learning are complete. The relationship between the variable in the learning discipline practices (X) with the learning result of Indonesian food processing 1 (Y) has a significant relationship with $t_{hitung} > t_{tabel}$ ($3,721 > 2,048$)

Keyword: relationship of discipline in practical learning with the result study

¹ Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Untuk Wisuda Periode Maret 2015

² Dosen Jurusan Kesejahteraan Keluarga FT UNP

A. Pendahuluan

Pendidikan merupakan faktor penentu dalam perkembangan dan kemajuan bangsa. 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. Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan lembaga pendidikan yang bertanggung jawab dalam menghasilkan sumber daya manusia yang berkompeten dibidangnya masing-masing untuk mengisi kebutuhan dunia usaha serta mempersiapkan tenaga kerja yang produktif, efektif dan kreatif (Depdiknas, 2003: 3)

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Negeri 3 Kota Solok merupakan salah satu Sekolah Menengah Kejuruan pariwisata. 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 diberikan dalam bentuk teori dan praktik yang membahas tentang pengetahuan dasar pengolahan makanan, 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.

Hasil belajar yang diperoleh siswa pada mata pelajaran Mengolah Makanan Indonesia 1 kelas XI kompetensi keahlian Jasa Boga SMK Negeri 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 Negeri 3 Solok sangat rendah, yaitu siswa yang memperoleh nilai > 71 hanya 32% dan < 71 sebanyak 68%. (Rekap Nilai Guru Bidang Studi)

Salmeto (2010: 67) mengemukakan bahwa “agar siswa belajar lebih maju, siswa harus disiplin didalam belajar baik di sekolah, di rumah dan di perpustakaan”. 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 salah satunya faktor disiplin siswa. Berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan di SMK Negeri 3 Solok, bahwa tingkat disiplin siswa sangat rendah.

Hal ini dapat dilihat selama kegiatan praktik berlangsung masih ada siswa yang keluar masuk workshop untuk melengkapi bahan ataupun peralatan yang dibutuhkan. Pelanggaran lain yang dilakukan siswa pada saat praktik misalnya siswa tidak memakai pakaian kerja lengkap, tidak membaca dan memahami jobsheet, makan dan minum diruang praktik. 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. Menurut Moenir (2010: 94) “disiplin adalah suatu bentuk ketaatan terhadap aturan, baik tertulis maupun tidak tertulis yang telah ditetapkan”.

Berdasarkan uraian di atas terlihat bahwa tujuan dari penelitian ini untuk mendeskripsikan tentang tingkat disiplin belajar siswa, hasil belajar siswa serta mengungkapkan hubungan antara disiplin dengan hasil belajar pada mata pelajaran Mengolah Makanan Indonesia 1 Tata Boga di SMK Negeri 3 Kota Solok.

B. Metodologi Penelitian

Berdasarkan permasalahan dan tujuan yang ingin dicapai jenis penelitian ini adalah deskriptif kuantitatif dengan pendekatan korelasional. Penelitian deskriptif adalah penelitian yang menggambarkan fakta apa adanya. Menurut Margono (1997: 9) “penelitian korelasi adalah penelitian yang bertujuan untuk melihat hubungan antara dua gejala atau lebih”.

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh siswa Tata Boga Yaitu siswa-siswi kelas XI di SMK N 3 Solok yang berjumlah 30 orang. Pengambilan sampel dalam penelitian ini dilakukan dengan teknik *sampling jenuh* dimana seluruh siswa dijadikan sampel.

Jenis dan sumber data yang digunakan yaitu data primer dan data sekunder. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini yaitu melalui observasi. Instrumen penelitian menggunakan lembar observasi. Teknik analisis data yang digunakan adalah analisis statistik deskriptif.

C. Pembahasan

1. Disiplin Dalam Pembelajaran Praktik Pada Mata Pelajaran Mengolah Makanan Indonesia 1 di SMK N 3 Kota Solok

Hasil penelitian menunjukkan bahwa sikap disiplin siswa jurusan Tata Boga di SMK Negeri 3 Solok termasuk kategori baik yaitu 30 orang responden berada pada persentase 51% - 75%. Siswa dituntut disiplin agar siswa taat pada peraturan dan tata tertib sekolah, hal ini sejalan dengan pendapat Djamarah (2008: 17) “disiplin adalah suatu tata tertib yang dapat mengatur tatanan kehidupan pribadi dan kelompok yang timbul dari dalam jiwa karena adanya dorongan untuk menaati tata tertib tersebut”. Pada saat penelitian dilakukan peraturan sudah mulai ditaati dan bagi siswa yang melanggar diberlakukan sanksi, misalnya jika siswa lupa meminjam peralatan pada saat praktik maka siswa di denda, atau jika siswa tidak membuat perencanaan maka siswa tersebut tidak diperbolehkan praktik.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa disiplin siswa dalam pembelajaran praktik di SMK Negeri 3 Solok termasuk kategori baik, yaitu siswa sudah mentaati peraturan dan menunjukkan disiplin dalam belajar praktik. Berdasarkan analisis di atas dapat disimpulkan dalam kegiatan belajar siswa ada yang mengalami kegagalan dan keberhasilan, hal ini tidak terlepas dari disiplin yang dilakukan siswa tersebut. Slameto (2006: 67) mengemukakan bahwa “agar siswa belajar lebih maju, siswa harus didisiplin dalam belajar baik disekolah, dirumah dan diperpustakaan”.

2. Hasil Belajar Siswa Pada Mata Pelajaran Mengolah Makanan Indonesia 1 di SMK N 3 Kota Solok

Berdasarkan analisis data terlihat bahwa hasil belajar Mengolah Makanan Indonesia 1 paling banyak berada pada kategori tuntas yaitu 24 responden (80%) dan termasuk dalam kategori belum tuntas 6 responden (20%). Menurut Djamarah (1994: 21) “Hasil belajar adalah sesuatu yang diperoleh dari kegiatan yang dikerjakan, diciptakan, baik secara individu maupun secara kelompok”. Hasil belajar tuntas yaitu siswa bisa menguasai materi pelajaran dengan baik seperti siswa menguasai pelajaran praktik pada persiapan, pelaksanaan dan hasil praktik. Pada persiapan praktik siswa sudah menguasai cara membuat perencanaan, kelengkapan alat dan kelengkapan bahan sesuai standar resep. Tahap pelaksanaan siswa sudah menguasai langkah kerja sesuai dengan prinsip pengolahan dan pada tahap hasil akhirnya siswa sudah menggunakan alat hidang dengan tepat, sudah memorsikan makanan sesuai dengan standar porsi.

Berdasarkan analisis di atas dapat disimpulkan bahwa hasil belajar Mengolah Makanan Indonesia 1 termasuk dalam kategori tuntas yaitu siswa bisa menguasai materi pelajaran, Sehingga memperoleh nilai sesuai dengan kriteria ketuntasan minimum yang telah ditetapkan sekolah.

3. Hubungan Disiplin Dalam Pembelajaran Praktik Dengan Hasil Belajar Siswa Pada Mata Pelajaran Mengolah Makanan Indonesia 1 di SMKN 3 Kota Solok

Sesuai dengan tujuan penelitian yang telah diungkapkan pada bab I tentang hubungan antara disiplin dalam pembelajaran praktik dengan hasil belajar siswa pada mata pelajaran mengolah Makanan Indonesia 1 di SMK Negeri 3 Solok, setelah dilakukan analisa data terhadap variabel disiplin dalam pembelajaran praktik (X) dan variabel hasil belajar (Y) diperoleh hasil yaitu koefisien korelasi (r) antara disiplin dalam pembelajaran praktik (X) dengan variabel hasil belajar (Y) adalah sebesar 0,575 dan hasil analisa data keberartian korelasi diperoleh nilai t hitung sebesar 3,721 sedangkan t tabel sebesar 2,048 berarti dapat dibandingkan $t \text{ hitung} > t \text{ tabel}$ ($3,721 > 2,048$). Angka tersebut menunjukkan hubungan disiplin dalam pembelajaran praktik dengan hasil belajar sedang. Hubungan sedang disebabkan oleh faktor lain yang dominan menyebabkan hasil belajar tinggi seperti minat, tenaga pendidik yang berkualitas dan lain-lain.

Berdasarkan hasil analisis tersebut maka dapat diambil kesimpulan bahwa hipotesis yang diajukan (H_0) diterima artinya terdapat hubungan yang positif dan signifikan antara disiplin dalam pembelajaran praktik dengan hasil belajar siswa pada mata pelajaran Mengolah Makanan Indonesia 1 di SMK N 3 Solok.

Proses disiplin dalam belajar memberikan pengaruh yang positif terhadap hasil belajarnya dimana dalam proses belajar siswa perlu

disiplin untuk mengembangkan motivasi yang kuat. Disiplin perlu dilakukan dengan baik, karena keberhasilan dalam belajar tidak terlepas dari disiplin siswa itu sendiri. Agar siswa disiplin hendaklah guru dan staf yang lainya juga meningkatkan kedisiplinan.

Pada penelitian ini hubungan antara disiplin dalam pembelajaran praktik dengan hasil belajar sedang dan sumbangan yang diberikan disiplin dalam pembelajaran praktik kepada hasil belajar sedikit, hal ini disebabkan karena banyaknya faktor yang mempengaruhi hasil belajar baik faktor internal maupun faktor eksternal.

D. Kesimpulan dan Saran

1. Kesimpulan

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

- a. 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.
- b. Hasil belajar Mengolah Makanan Indonesia 1 di SMK Negeri 3 Kota Solok sebagian besar mendapat nilai tuntas yaitu 80% (24 responden) dan 20% (6 responden) mendapat nilai tidak tuntas.
- c. Disiplin belajar siswa berhubungan positif dan signifikan dengan hasil belajar mata pelajaran Mengolah Makanan Indonesia 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 Indonesia 1 sedikit yaitu sebesar 33,1 sedangkan 66,9% dipengaruhi oleh faktor lain.

2. 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:

- a. Bagi pihak sekolah harus dapat melengkapi sarana dan prasarana yang dapat mendukung peningkatan hasil belajar siswa.
- b. 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.
- c. 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.

- d. Diharapkan kepada siswa agar bisa mengatur waktu belajarnya sehingga lebih terarah lagi.
- e. Bagi orang tua agar senantiasa selalu membimbing dan mengontrol belajar siswa untuk meningkatkan hasil belajar.
- f. Bagi peneliti selanjutnya yang juga membahas masalah ini, disarankan untuk melakukan observasi tanpa sepengetahuan siswa sehingga data yang didapat nyata.

Artikel ini disusun berdasarkan skripsi penulis dengan pembimbing Dra. Hj. Baidar, M.Pd dan Dra. Hj. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D

DAFTAR PUSTAKA

Depdinas. 2003. *Kurikulum SMK Edisi 200*. Jakarta.

Djamarah, Bahri Syaiful. 1994. *Psikologi Pendidikan*. Jakarta: Grasindo.

_____ 2008. *Psikologi Pendidikan*. Jakarta: Grasindo.

Moenir, A.S. 2010. *Manajemen Pelayanan Umum Di Indonesia*. Jakarta: Bumi Aksara

Margono. 1997. *Metode Penelitian Pendidikan*. Semarang: Rineka Cipta

Slameto.2010. *Belajar dan Faktor-faktor Yang Mempengaruhi*. Jakarta: Rineka Cipta