

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan teknologi dan informasi di zaman sekarang ini semakin berkembang pesat dan dapat dimanfaatkan sebagai upaya meningkatkan kualitas pendidikan agar tercapai tujuan pembelajaran yang lebih efektif & efisien, hal ini dapat dilihat dari munculnya hasil teknologi informasi dan komunikasi dalam beberapa tahun terakhir ini yang telah banyak membantu para pendidik dalam penyediaan media pembelajaran dan sumber belajar (Asyhar, 2011).

Menurut Sadiman et al (2014) media pembelajaran adalah segala sesuatu yang dapat digunakan untuk menyalurkan pesan berupa materi, sehingga dapat menumbuhkan pikiran, perasaan dan juga menarik perhatian mahasiswa agar selalu fokus dalam kegiatan pembelajaran sehingga proses belajar terjadi. Penggunaan media pembelajaran saat ini sangat membantu dalam proses belajar mengajar dan memudahkan penyampaian isi pembelajaran. Selain membangkitkan minat mahasiswa, media pembelajaran juga mampu untuk meningkatkan pemahaman mahasiswa, menyajikan data dengan menarik dan terpercaya, memudahkan penafsiran data dan memadatkan informasi.

Media pembelajaran yang sering digunakan dalam pembelajaran ialah media cetak (diktat, modul, *handout*, buku teks, poster, majalah, surat kabar dll) karena mudah untuk dikembangkan maupun dicari dari berbagai sumber. Namun, media cetak sangat tergantung pada kata-kata yang bersifat abstrak hal ini menyulitkan peserta didik dalam memahami isi suatu materi (Asyhar, 2011). Maka perlu dilakukan pengembangan media pembelajaran yang dapat memudahkan mahasiswa dalam memahami materi dan memaksimalkan proses pembelajaran. Salah satu media pembelajaran yang dapat memudahkan mahasiswa dalam memahami isi suatu materi adalah media video pembelajaran yaitu jenis media yang selain mengandung unsur suara, mengandung unsur gambar yang dapat di lihat misalnya rekaman video, film, dan slide suara. Kemampuan media ini dianggap lebih baik dan menarik (Sanjaya, 2011). Keberadaan media pembelajaran khususnya video dapat memberikan manfaat banyak (Arsyad, 2019).

Pertimbangan dalam memilih media pembelajaran terdapat alasan mengapa peneliti memilih media pembelajaran video. seperti pendapat ahli di atas yang menyatakan bahwa kemampuan media video lebih baik dibandingkan dengan media pembelajaran lainnya karena pada media pembelajaran video selain terjadi proses mendengarkan juga terjadi proses melihat secara langsung, sehingga mahasiswa memiliki pengalaman belajar secara langsung dalam proses pembelajaran.

Pembelajaran bukan hanya melalui teori atau buku saja tetapi, bisa dengan menggunakan video pembelajaran. Menurut Syamsunir et al (2020) penggunaan video pembelajaran dapat membantu dan mempermudah proses pembelajaran untuk mahasiswa maupun dosen. Selain itu, sesuai yang dikemukakan Pattaufi (2019) dalam Syamsunir et al (2020) bahwa manfaat video dalam pendidikan yaitu mampu menambah minat peserta didik dalam belajar karena peserta didik dapat menyimak, mendengarkan sekaligus melihat gambar. Hal ini dapat membantu peserta didik dalam meningkatkan pembelajaran karena visualisasi yang terekam oleh otak sehingga pendidik tidak harus menjelaskan materi secara berulang-ulang agar proses pembelajaran dapat berlangsung lebih menarik, efektif dan efisien. Oleh sebab itu, diperlukannya media video pembelajaran pada materi pembuatan pasta segar sebagai alternatif media video dalam pembelajaran agar mudah dipahami dan diserap mahasiswa sebelum memulai praktik di dapur.

Menurut Hujair Ah Sanaky (2011) bahwa beberapa kelebihan media video sebagai berikut: menyajikan objek belajar secara konkret atau pesan pembelajaran secara realistik, sehingga sangat baik untuk menambah pengalaman belajar yang sifatnya audio visual, memiliki daya tarik tersendiri, dapat menjadi pemacu untuk belajar dan dapat mengurangi kejenuhan belajar.

Mata Kuliah Pengelolaan Makanan Kontinental merupakan salah satu mata kuliah wajib dalam Program Studi Pendidikan Tata Boga. Mata kuliah ini mempelajari tentang konsep dasar makanan kontinental, menu dan penggolongan makanan kontinental, bahan dalam pengolahan makanan kontinental, metode pengolahan makanan kontinental, karakteristik dan jenis makanan kontinental, pengolahan dan penyajian hidangan kontinental (*Salad, Sandwich, Egg Cookery, Soup, Pasta, Fish and Shellfish, Poultry, Meat, Potatoes, Vegetables, dan Dessert*).

Berdasarkan hasil *google* formulir kepada 35 mahasiswa Tata Boga yang telah mengikuti mata kuliah Pengelolaan Makanan Kontinental 74,3 % mahasiswa mengatakan bahwa pokok bahasan atau materi untuk praktik pada mata kuliah Pengelolaan Makanan Kontinental yang memiliki tingkat kesulitan paling tinggi ialah pada Hidangan Pasta dan Pasta Segar, 17,1% Hidangan soup, 5,7% Hidangan *Egg/Telur* dan 2,9% Hidangan *Sandwich*. Sebagian besar mahasiswa yang menjawab kesulitan yang dialami pada pokok bahasan tersebut yaitu khususnya pada tahapan cara pembuatan pasta segar, teknik pengolahannya dan ada beberapa variasi dari jenis pasta segar yang belum diketahui. 97,1% mahasiswa menyatakan bahwa dibutuhkannya media pembelajaran untuk membantu proses pembelajaran pada pokok bahasan tersebut.

Pengolahan hidangan pasta merupakan salah satu materi yang diajarkan dalam mata kuliah Pengelolaan Makanan Kontinental. Pasta terbagi menjadi dua jenis yaitu pasta kering dan pasta segar. Teori Pasta yang disampaikan yaitu pengertian pasta, jenis-jenis pasta dan variasi hidangan pasta. Media pembelajaran yang digunakan yaitu berupa *slide powerpoint* dan metode pembelajaran yang digunakan yaitu ceramah, diskusi dan tanya jawab. Berdasarkan data *google* formulir terhadap 35 Mahasiswa Tata Boga Universitas Negeri Jakarta yang sudah menempuh mata kuliah Pengelolaan Makanan Kontinental diketahui bahwa 80% mahasiswa merasa media pembelajaran yang digunakan pada mata kuliah Pengelolaan Makanan Kontinental khususnya pada materi pasta segar kurang efektif, 74,3% mahasiswa masih mengalami kesulitan pada proses pembuatan pasta segar, 57,1% mahasiswa belum mengetahui tahapan-tahapan dalam pembuatan pasta segar, 34,3% Mahasiswa belum mengetahui bentuk dan jenis dari pasta segar, 82,9% mahasiswa mengalami kesulitan atau kegagalan dalam praktikum pembuatan pasta segar dan 82,9% setuju jika sub materi pada pembuatan pasta segar dibuat media pembelajaran dalam bentuk media video pembelajaran.

Berdasarkan hasil dari data *google form* yang telah dilakukan, dapat disimpulkan penggunaan media pembelajaran saat ini belum sepenuhnya cukup untuk menyampaikan materi pembelajaran kepada peserta didik khususnya pada materi praktik hidangan pasta segar dan untuk mengatasi hambatan dalam proses pembuatan pasta segar dibutuhkannya media pembelajaran yang dapat membantu mahasiswa agar lebih mudah dalam memahami proses pembelajaran mengenai materi pembuatan pasta

segar. Alasan dipilihnya pengembangan media video pembelajaran dikhususkan pada materi pembuatan pasta segar saja agar tidak terlalu banyak materi dalam satu video fokus pada satu pembahasan dalam penyampaian secara detail mengenai tahapan cara pembuatan pasta segar, selain itu belum adanya media pembelajaran yang dapat menunjang dalam penyampaian materi pembuatan pasta segar di Program Studi Pendidikan Tata Boga. Mata kuliah Pengelolaan Makanan Kontinental merupakan pembelajaran praktik sehingga dibutuhkan media yang mengandung unsur gerak dan mendekati kondisi yang sebenarnya, untuk itu penggunaan media video pembelajaran dapat menjadi pilihan media pembelajaran untuk membantu pengajaran dalam menyampaikan materi Pengelolaan Makanan Kontinental dan membantu mahasiswa sebelum memulai praktikum di dapur.

Di era digital yang semakin canggih ini, mudah bagi mahasiswa dapat menemukan video mengenai pembuatan pasta segar. Banyak video tentang pasta segar terdapat di internet. Akan tetapi, sebagian besar dalam video tersebut hanya menyajikan ukuran bahan dan cara pembuatannya saja. Pada media video pembuatan pasta segar yang akan dikembangkan ini akan menyajikan uraian materi, proses pembuatan pasta segar secara detail, karakteristik hasil pasta segar yang baik, faktor yang mempengaruhi keberhasilan dan kegagalan dalam proses pembuatan pasta segar, serta tips dan trik dalam pengolahan pasta segar yang dibutuhkan mahasiswa untuk dijadikan sebagai media pembelajaran. Selain itu media video pembelajaran yang akan dikembangkan disusun berdasarkan standar rancangan pembelajaran.

Berdasarkan hasil wawancara dan diskusi dengan dosen pengampu mata kuliah Pengelolaan Makanan Kontinental. Media pembelajaran yang saat ini digunakan masih memiliki keterbatasan variasi media dalam penyampaian materi masih menggunakan media *power point* berupa tulisan dan gambar. Pada pokok bahasan atau materi untuk praktik pada mata kuliah kontinental yang memiliki tingkat kesulitan paling tinggi yaitu pada pokok bahasan pembuatan *sauce* dan pembuatan pasta segar. Pada pokok bahasan pembuatan *sauce* sudah ada media pembelajaran dalam bentuk video tetapi untuk pokok bahasan pembuatan pasta segar belum adanya media pembelajaran yang bisa membantu mahasiswa dalam memahami tahapan dalam pembuatan pasta segar. Media pembelajaran yang sesuai dalam menyampaikan pokok bahasan mengenai pembuatan pasta segar yaitu dalam

bentuk video pembelajaran sehingga bisa memperlihatkan secara detail tahapan-tahapan dalam pembuatan pasta segar selain itu media pembelajaran video pembelajaran pembuatan pasta segar belum ada dan belum dikembangkan di Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Penelitian pengembangan video pembelajaran pada beberapa mata kuliah di berbagai perguruan tinggi telah banyak dilakukan dan dapat menjadi media yang efektif dalam membantu proses pembelajaran hal ini diperkuat dari hasil penelitian Oktaviani & Widodo (2013) yang menyatakan bahwa penerapan media audio visual lebih baik daripada pengelolaan pembelajaran secara konvensional. Pembelajaran audio visual dalam pembelajaran mampu menaikkan hasil belajar serta kemampuan praktikum peserta didik, data hasil belajar yang menerapkan media audio visual lebih baik daripada pengelolaan pembelajaran secara konvensional atau ceramah hal ini ditunjukkan dengan capaian ketuntasan siswa yang diuji dalam 2 kelas dengan masing-masing berjumlah 34 orang. Pada kelas yang diujicobakan media audio visual mendapatkan hasil ketercapaian 100% sedangkan pada kelas kontrol yang menggunakan pembelajaran secara konvensional terdapat 6 orang siswa yang belum mencapai ketuntasan. Menurut hasil penelitian Purnama et al (2020) uji coba penggunaan media video pembelajaran menyatakan bahwa dengan digunakannya media video, hasil belajar mahasiswa D3 Tata Boga meningkat. Peningkatan hasil belajar ini dikarenakan diterapkannya pembelajaran video. Peserta didik dengan melihat video, maka dalam pembelajaran peserta didik menggunakan dua indra sekaligus yaitu indra pengelihatannya dan indra pendengarannya.

Dalam mengembangkan media pembelajaran ini model yang digunakan ialah model pembelajaran ADDIE. Model ADDIE disusun dan terprogram berurutan secara sistematis dengan upaya pemecahan masalah belajar yang berkaitan dengan sumber belajar. Model ini memberikan peluang untuk memantau dan memberikan penyesuaian dari setiap proses pengerjaannya (Stapa & Mohammad, 2019). Model ini terdiri dari 5 langkah pengerjaan yaitu: a) Analisis; b) Desain; c) Pengembangan; d) Implementasi; dan e) Evaluasi. Hasil penelitian Rosdianto et al (2019) mengatakan bahwa dengan menggunakan model pembelajaran ADDIE dapat menjadi solusi dalam peningkatan keterampilan peserta didik. Selain itu, model ADDIE banyak digunakan dan cocok untuk pengembangan video pembelajaran,

model ini juga cukup sederhana, mudah untuk dipahami, dan model ini akan memberikan evaluasi pada setiap tahapan. Hal ini selaras dengan penelitian yang dilakukan Wisada (2019) menyatakan bahwa model ADDIE model ini berpijak pada landasan teoritis desain pembelajaran dan dikembangkan dengan urutan-urutan yang sistematis sebagai bentuk upaya pemecahan masalah belajar yang berkaitan dengan media belajar yang sesuai dengan kebutuhan dan karakteristik peserta didik.

Berdasarkan hasil analisis kebutuhan yang sudah dijelaskan di atas, maka peneliti akan mengembangkan media pembelajaran dengan judul “**Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Pasta Segar Pada Mata Kuliah Pengelolaan Makanan Kontinental**” sebagai alternatif media dalam pembelajaran yang mudah dipahami dan diserap sebelum mahasiswa memulai praktik di dapur. Melalui media video pembelajaran ini, diharapkan mampu memberikan sumber pengetahuan mengenai proses pembuatan pasta segar dan dapat diputar secara berulang-ulang sehingga mahasiswa dapat sepenuhnya menguasai pengetahuan tentang pembuatan hidangan pasta segar.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, dapat diidentifikasi beberapa masalah sebagai berikut :

1. Belum adanya pengembangan media video pada pembuatan pasta segar pada mata kuliah Pengelolaan Makanan Kontinental di Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik UNJ
2. Kurangnya media pembelajaran video yang berisi tentang tahapan- tahapan pembuatan pasta segar yang disertai dengan proses pembelajaran.
3. Dalam upaya mengembangkan media pembelajaran yang lebih variatif dengan harapan media video yang dikembangkan dapat menarik dan menambah pemahaman mengenai materi pembuatan pasta segar dalam menunjang pembelajaran.
4. Menguji kelayakan media video pembelajaran pembuatan pasta segar dalam mata kuliah Pengelolaan Makanan Kontinental.
5. Media pembelajaran yang digunakan saat ini masih menggunakan media konvensional dan *powerpoint*.

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang dikemukakan di atas, maka peneliti akan membatasi masalah pada pengembangan dan menguji kelayakan media video pembelajaran pembuatan pasta segar pada mata kuliah Pengelolaan Makanan Kontinental.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah dan pembatasan masalah, maka permasalahan yang akan diteliti dalam penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut :

1. Bagaimana pengembangan media video pembelajaran pembuatan pasta segar pada mata kuliah Pengelolaan Makanan Kontinental?
2. Bagaimana kelayakan media video pembelajaran pembuatan pasta segar pada mata kuliah Pengelolaan Makanan Kontinental?

1.5 Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah di atas, maka tujuan penelitian ini sebagai berikut :

1. Mengembangkan media video pembelajaran pembuatan pasta segar pada mata kuliah Pengelolaan Makanan Kontinental
2. Menguji kelayakan media video pembelajaran pembuatan pasta segar pada mata kuliah Pengelolaan Makanan Kontinental

1.6 Manfaat Penelitian

Diharapkan hasil penelitian tentang “Pengembangan media video pembelajaran pasta segar pada mata kuliah Pengelolaan Makanan Kontinental” ini dapat digunakan :

1. Bagi Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta, sebagai media pembelajaran sebagai referensi dalam meningkatkan kualitas pembelajaran melalui penggunaan media pembelajaran untuk mata kuliah Pengelolaan Makanan Kontinental

2. Bagi Mahasiswa dapat memberikan kemudahan mahasiswa dalam proses pembelajaran dan dapat dijadikan sebagai sumber belajar kapanpun dan dimanapun sehingga dapat mengatasi permasalahan dalam memahami materi tentang pasta baik secara teori maupun praktek pada mata kuliah Pengelolaan Makanan Kontinental
3. Bagi Dosen Pengelolaan Makanan Kontinental, sebagai referensi penggunaan media pembelajaran yang dapat digunakan dalam proses pembelajaran jarak jauh dan membantu tercapainya tujuan kegiatan belajar mengajar pada mata kuliah Pengelolaan Makanan Kontinental
4. Bagi Peneliti, hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai penelitian lanjutan dengan penelitian efektifitas media pembelajaran.

