

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Usaha jasa boga adalah salah satu industri yang berkembang seiring dengan pertumbuhan penduduk, hal tersebut sesuai dengan pernyataan Yuliani dkk (2017: 68) bahwa perkembangan bisnis industri jasa boga semakin berkembang pesat seiring dengan kebutuhan konsumen akan makanan yang praktis sehingga kualitas pelayanan menjadi hal penting yang harus diperhatikan agar tetap dijadikan pilihan oleh pelanggan. Seiring dengan pertumbuhan tersebut, persaingan dalam industri jasa boga semakin ketat dan kompetitif. Semakin bermunculan industri jasa boga maka diperlukan banyak tenaga kerja yang terlatih dan profesional. Salah satu industri jasa boga yang ada adalah *pastry & bakery*.

Tenaga kerja yang terlatih dan profesional diperlukan bagi pengusaha industri *pastry & bakery* untuk mendukung perkembangan usahanya. Hal ini menjadi peluang sekaligus tantangan khususnya bagi masyarakat yang ingin memulai berkarir ataupun mendirikan industri *pastry & bakery*-nya sendiri. Selain manajemen yang profesional, sumber daya manusia yang terlatih dibidang *pastry & bakery* juga diperlukan. Kegiatan pelatihan pengolahan produk *pastry & bakery* dapat menjadi solusi bagi masyarakat yang ingin mempelajari dasar-dasar dalam dunia jasa boga.

Terselenggaranya kursus dan pelatihan diharapkan dapat menghasilkan lulusan yang terampil dan kompetitif di masa yang akan datang. Untuk dapat bekerja para lulusan lembaga kursus harus memiliki standar kompetensi yang sesuai dengan kebutuhan dunia usaha dan industri, sehingga proses pembelajarannya dilaksanakan dengan menggunakan pendekatan berbasis kompetensi. Kompetensi menurut Suparman (2014: 67) adalah kombinasi dari tiga kawasan kemampuan manusia secara terkombinasi, yaitu pengetahuan, keterampilan, dan perilaku untuk meningkatkan kinerja.

Dalam Undang-Undang No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional pasal 26 ayat (5) dikatakan bahwa kursus dan pelatihan diselenggarakan bagi masyarakat yang memerlukan bekal pengetahuan, keterampilan, kecakapan

hidup dan sikap untuk mengembangkan diri, mengembangkan profesi, bekerja, usaha mandiri dan melanjutkan pendidikan ke jenjang yang lebih tinggi.

Noel et al dalam Wahyuni (2020: 60) menyatakan pelatihan sebagai jalan untuk menciptakan kemampuan intelektual yang meliputi keterampilan dasar (*basic skill*), keterampilan ahli (*advanced skill*), dan kemampuan memotivasi diri (*self motivated creativity*). Sementara Edwin B. Flippo dalam Sedarmayanti (2013: 164) mengatakan bahwa pelatihan (*training*) adalah proses membantu pegawai untuk memperoleh efektivitas dalam pekerjaan yang digeluti sekarang atau yang akan datang melalui pengembangan kebiasaan, pikiran, tindakan, kecakapan, pengetahuan dan sikap. Manfaat pelatihan menurut Simamora dikutip dari Ladina (2015: 5) antara lain yaitu meningkatkan kuantitas dan kualitas produktivitas, mengurangi waktu pembelajaran yang diperlukan karyawan untuk mencapai standar kerja yang dapat diterima, dan membentuk sikap, loyalitas, dan kerjasama yang lebih menguntungkan.

Salah satu kegiatan pelatihan bidang *pastry & bakery* adalah pelatihan pembuatan produk roti manis. Roti manis menjadi salah satu produk *pastry & bakery* yang digemari semua kalangan usia, mulai dari anak-anak, dewasa hingga lansia. Hal tersebut didukung oleh kandungan roti yang bergizi dan kemasan yang mudah dibawa, sehingga roti mudah dikonsumsi kapan dan dimana saja. Roti manis merupakan olahan pangan dengan bahan baku utama tepung terigu protein tinggi dan tepung terigu protein sedang. Pada adonan roti manis, jumlah gula yang digunakan lebih banyak dibandingkan roti tawar. Roti manis memiliki cita rasa manis, bentuk yang beragam, serta isi dan topping yang bervariasi.

Saat ini pelatihan jasa boga yang dilakukan di beberapa pelatihan pada umumnya menggunakan metode *cooking demonstration & hands on*. Pada pelatihan dengan metode *cooking demonstration*, peserta pelatihan hanya menonton pembuatan produk yang dipraktikkan atau didemonstrasikan oleh chef atau *trainer* di tempat pelatihan, sedangkan pada pelatihan metode *hands on* peserta mempraktikkan langsung produk yang dilatihkan dengan pendampingan dari pengajar/*trainer*. Selama pelatihan setiap peserta akan diberikan *hand out* berupa resep produk yang dibuat.

Pada pelatihan yang dilakukan oleh Yuliantoro (2020: 18), metode pelaksanaan kegiatan dilakukan dalam bentuk presentasi, metode *hands on*, dan metode membangun kelompok. Kemudian pada pelatihan yang dilakukan oleh Liestyaningsih dkk (2019: 6) metode yang digunakan adalah pemberian materi dalam bentuk *hand out* kecil berisi bahan, cara memasak dan saran penyajian. Kemudian pelatih mempraktekan cara memasak untuk selanjutnya peserta pelatihan mempraktekan memasak secara berkelompok. Selanjutnya pada pelatihan yang dilakukan oleh Ditasari dkk (2022: 28) pelaksanaan kegiatan pelatihan menggunakan metode ceramah dan diskusi. Pelatihan dengan metode tersebut masih menggunakan media berupa pamflet berisikan formulasi resep dan tahapan, serta pelatihan secara tatap muka sehingga jika ada tahapan yang bersifat teknis yang terlupakan pada saat mengikuti kegiatan pelatihan akan memberikan kesulitan pada saat mempraktikkan produk kembali dikemudian hari. Analisis kebutuhan yang dilakukan menggunakan *Google Form* mendapatkan hasil 60,7% responden menganggap media demonstrasi, pamflet, dan powerpoint belum membantu dalam proses belajar secara mandiri.

Pembuatan roti manis memiliki tahapan yang cukup panjang. Tahapan dalam pembuatan roti tentunya harus dilakukan secara berurut dari awal agar dapat menghasilkan roti dengan kualitas baik. Beberapa tahapan juga sangat teknis, sehingga memerlukan keterampilan khusus terutama pada tahapan membentuk adonan. Hal tersebut sulit diingat apabila hanya dilihat atau dilakukan sekali pada saat kegiatan pelatihan. Pemanfaatan kecanggihan teknologi yang berkembang pesat sebagai media pembelajaran dirasa perlu dilakukan. Media yang dikembangkan harus mampu memberikan peserta pelatihan kemudahan dalam mengakses materi. Penelitian yang dilakukan Indah dkk (2018) dengan judul Pengembangan Media Video Tutorial Mata Pelajaran Pengolahan *Pastry* dan *Bakery* Siswa SMK Putra Anda Binjai mendapatkan hasil bahwa media video tutorial mendapat dikategorikan sangat baik dan layak digunakan sebagai media pembelajaran.

Hujair dalam Gumelar (2020: 765) menyatakan video adalah seperangkat media dan atau alat yang dapat memproyeksikan materi serta informasi dalam bentuk gambar yang bergerak dan bersuara. Salah satu jenis video adalah video

tutorial. Wind (2014: 2) mendefinisikan Media video tutorial sebagai media yang dapat memproyeksikan suatu ilmu pengetahuan yang dibuat atau dibentuk dalam format gerak. Video tutorial dapat diputar berulang dan diputar dimana saja. Video tutorial dapat disimpan di dalam gawai maupun *flashdisk*. Video tutorial juga dapat diunggah ke dalam internet melalui *youtube*, *cloud storage*, atau media internet lainnya. Hal tersebut menjadikan video tutorial praktis dalam pendistribusian dan mudah dalam pengoperasiannya.

Haryoko dalam Pratama (2020: 1) mengatakan dalam proses pembelajaran, pengembangan alat bantu mengajar dapat melalui berbagai macam cara, salah satunya adalah pengembangan dengan optimalisasi media. Model ADDIE adalah salah satu model desain pembelajaran yang melibatkan tahapan-tahapan dasar sistem pembelajaran yang sederhana dan mudah dipelajari. Model ini memiliki lima tahapan yaitu: *Analysis, Design, Development, Implement* dan *Evaluation*. Hasil penelitian pengembangan media pembelajaran dengan model pengembangan ADDIE menunjukkan hasil pengembangan media menggunakan metode tersebut layak untuk digunakan dalam pembelajaran, salah satunya adalah penelitian Gumelar dan Sudarwanto (2020) yang berjudul Pengembangan Video Tutorial Sebagai Media Pembelajaran Pada Mata Pelajaran Penataan Produk Materi *Shelving* (RAK) Kelas IX BDP SMK Negeri 2 Kediri mendapat hasil validasi Ahli dengan rerata 89% dan termasuk ke dalam kategori sangat baik.

Beberapa penelitian tentang pengembangan media video tutorial sudah banyak dilakukan, seperti penelitian yang dilakukan oleh Ria Apriani Wulandari (2015: 7) dengan judul Pengembangan Media Video Tutorial dalam Mata Kuliah Makanan Oriental. Pada penelitian ini kelayakan video tutorial dinilai layak digunakan sebagai media pembelajaran. Keterbaruan penelitian yang akan dilakukan oleh peneliti dalam penelitian ini adalah Pengembangan Media Video Tutorial Pembuatan Variasi Jenis Roti Manis Bagi Peserta Pelatihan. Penelitian ini dikembangkan karena hasil analisis kebutuhan yang dilakukan mendapatkan hasil 53,6% responden beranggapan media yang selama ini digunakan saat pelatihan belum menghadirkan tahapan secara rinci sehingga media belum dapat membantu peserta pelatihan dalam mempraktikkan produk boga dikemudian hari.

Pengembangan media yang dilakukan akan dikhususkan bagi peserta pelatihan sehingga setiap tahapan dalam pembuatan variasi jenis roti manis ditampilkan secara rinci serta materi yang dicantumkan sudah diperiksa oleh dosen ahli. Media video tutorial ini akan dianalisis tentang bagaimana pengembangannya dan menilai kelayakannya melalui validasi yang dilakukan para Ahli.

### **1.2 Identifikasi Masalah**

Berdasarkan uraian dari latar belakang sebagaimana telah dipaparkan di atas, maka terdapat beberapa masalah yang dapat diidentifikasi, yaitu:

1. Apa saja persiapan yang harus dilakukan dalam proses pembuatan media video tutorial pembuatan variasi jenis roti manis bagi peserta pelatihan?
2. Bagaimanakah tahapan dalam pengembangan media video tutorial pembuatan variasi jenis roti manis bagi peserta pelatihan?
3. Bagaimanakah pengembangan media video tutorial pembuatan variasi jenis roti manis bagi peserta pelatihan?
4. Bagaimanakah kelayakan media video tutorial pembuatan variasi jenis roti manis bagi peserta pelatihan?

### **1.3 Pembatasan Masalah**

Berdasarkan identifikasi masalah di atas, maka masalah dibatasi pada “Pengembangan Media Video Tutorial Pembuatan Variasi Jenis Roti Manis Bagi Peserta Pelatihan”

### **1.4 Perumusan Masalah**

Sesuai dengan pembatasan masalah di atas maka perumusan masalah yang diteliti adalah:

1. Bagaimana pengembangan media video tutorial pembuatan variasi jenis roti manis bagi peserta pelatihan?
2. Bagaimana kelayakan media video tutorial pembuatan variasi jenis roti manis bagi peserta pelatihan?

### 1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah:

1. Mengembangkan media video tutorial pembuatan variasi jenis roti manis bagi peserta pelatihan.
2. Menguji kelayakan media video tutorial pembuatan variasi jenis roti manis bagi peserta pelatihan.

### 1.6 Kegunaan Penelitian

Hasil penelitian skripsi ini diharapkan dapat berguna untuk:

1. Menambah wawasan bagi peneliti dalam mengembangkan media video tutorial pembuatan variasi jenis roti manis bagi peserta pelatihan.
2. Memberikan kontribusi media pembelajaran berupa video tutorial pada peserta pelatihan untuk materi pembuatan variasi jenis roti manis bagi peserta pelatihan.
3. Memberikan keterampilan dasar dalam proses pengolahan roti manis dan lima jenis variasinya bagi peserta pelatihan.
4. Memberikan sumbangan media pelatihan pembuatan variasi roti manis bagi pelaku usaha bidang *pastry & bakery* bagi peserta pelatihan.