

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pendidikan membutuhkan perubahan dalam berbagai aspek, hal ini diperlukan untuk mendukung perkembangan sumber daya manusia yang berkualitas sehingga dapat bersaing pada era teknologi saat ini, perkembangan teknologi informasi dan komunikasi yang cepat pengaruhnya pada bidang pendidikan, karena kehidupan merupakan interaksi salah satunya menggunakan teknologi. Pemanfaatan teknologi informasi dan komunikasi di bidang pendidikan yaitu dengan memanfaatkan media pembelajaran dalam kegiatan belajar mengajar (Widianto, 2021).

Perkembangan pendidikan di era digital menuntut untuk mampu mengintegrasikan teknologi informasi dan komunikasi dalam aspek pembelajaran. Education merupakan Perkembangan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi dalam pendidikan dengan sistem berorientasi pendidikan pada perangkat elektronik. Ilmu Pengetahuan dan Teknologi dalam pendidikan pada sistem pembelajaran tentunya menghasilkan penggunaan teknologi, khususnya pada media pembelajaran, karena tidak ada rentang jarak komunikasi dalam menyampaikan informasi (Risdiyanto, 2019).

Menghadapi perkembangan teknologi era digital, salah satunya menggunakan media pembelajaran yang praktis dan menarik serta menjadi faktor pendukung dalam pembelajaran. Dengan penggunaan media pembelajaran dapat membuat pembelajaran menjadi lebih mudah dipahami saat kegiatan pembelajaran dan dapat menarik perhatian serta motivasi karena penyajian materi yang variatif dalam pembelajaran (Rahmawati, 2022).

Salah satu mata kuliah yang mengajarkan kepada mahasiswa Tata Boga mengenai materi *pizza* yaitu Pengolahan Roti dengan penyampaian materi selama ini menggunakan metode demonstrasi dan media yang digunakan dalam pembelajaran berupa *power point* dan *Handout*. Media tersebut dapat dikembangkan yang diyakini untuk media pendukung dalam pembelajaran. Salah satu media pembelajaran yang lebih menarik dan dapat digunakan adalah media video *tutorial*. Dengan video tutorial, mahasiswa dapat melihat langsung tahapan

pembuatan *pizza* secara visual. Hal ini tidak hanya memperkuat pemahaman konsep, tetapi juga meningkatkan keterampilan praktik (Elitasari, 2022).

Menurut (Hubner et al 2022) *pizza* adalah roti bulat pipih yang dipanggang dalam oven dengan *topping tomato sauce* dan keju atau bisa disesuaikan, metode terbaik yang digunakan dalam pembuatan *pizza* adalah *straight dough*, karena memiliki keunggulan saat proses pengadukan serta menghasilkan adonan yang konsisten dan elastis, yang penting untuk menciptakan tekstur *pizza*, dan pemakaian alat lebih sedikit.

Berdasarkan hasil penelitian awal menggunakan *Google Formulir* oleh peneliti kepada mahasiswa Pendidikan Tata Boga 40 mahasiswa yang sudah lulus mata kuliah Pengolahan Roti pada materi *pizza*, diperoleh hasil sebagai berikut, mahasiswa menyatakan bahwa media yang digunakan selama ini untuk pembelajaran adalah 85% media *real*, 15% *power point*, sesuai hasil dari mahasiswa dalam survei bahwa pembelajaran pada materi *pizza* belum efektif, sehingga diperlukan media pendukung seperti video tutorial untuk meningkatkan pemahaman dalam proses pembelajaran, agar pembelajaran lebih menarik dan materi pada pembuatan *pizza* dapat lebih mudah dipahami sesuai dengan survei yang dilaksanakan bahwa 95% mahasiswa menyatakan diperlukan adanya media seperti video *tutorial* untuk materi pembuatan *Italian classic pizza* belum dipraktekan sehingga 95% mahasiswa menyatakan bahwa perlunya media video *tutorial* pembuatan *Italian classic pizza* untuk mempermudah dalam memahami materi.

Media dalam pembelajaran memiliki kontribusi meningkatkan pembelajaran (Elitasari, 2022), oleh karena itu media yang dipilih seharusnya dapat memotivasi mahasiswa secara aktif dan mandiri dalam pembelajaran (Suryadi, 2020). Video *tutorial* dapat dijadikan alternatif media yang bisa meningkatkan keterampilan mahasiswa, khususnya untuk materi pembuatan *pizza*. Pembelajaran dengan menerapkan video *tutorial* pembuatan *pizza* akan membantu mengajarkan teknik baru serta metode cara pembuatan *pizza* yang baik dan benar. Penggunaan video *tutorial* akan lebih menjelaskan keadaan nyata dari proses pembuatan *pizza* serta penggunaan yang praktis dan efisien untuk mengatasi keterbatasan jarak dan

waktu, video dapat dipause atau diulang apabila ada hal yang belum dimengerti dan jelas, serta sangat baik untuk menjelaskan suatu proses (Widiartini et al., 2023).

Beberapa penelitian terdahulu yang dilakukan (Pratama, 2020) dengan penelitian yang berjudul “Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan *Japanese Milk Bread*” dalam penelitian tersebut dijelaskan bahwa video *tutorial* dapat membantu proses pembelajaran dengan menggunakan model pengembangan yaitu model ADDIE (*Analysis, Design, Development, Implementation, dan Evaluation*) pada tahap Implementasi (*Implementation*) terdapat uji validasi ahli media 95%, ahli materi 94,5%, dan ahli bahasa 90% yang membuat media video *tutorial* ini dinyatakan sangat baik dijadikan dan dimanfaatkan untuk media pembelajaran. Penelitian yang dilakukan oleh (Nasution et al., 2024) yang berjudul “Pengembangan Media Video Tutorial Pembuatan Kreasi Menghias Donat Pada Mata Kuliah Dasar - Dasar Seni Dekorasi Hidangan” dengan menggunakan model pengembangan yaitu model ADDIE (*Analysis, Design, Development, Implementation, dan Evaluation*) dari penelitian ini diperoleh hasil uji coba validasi ahli materi 88%, ahli materi 90,7, dan ahli bahasa 82% hasil yang diperoleh dari validasi, media video *tutorial* pembuatan kreasi donat sangat layak dan bisa digunakan untuk media pembelajaran.

Pembuatan video *tutorial* untuk mendukung pembelajaran dapat dijadikan pilihan efektif karena kemudahan dalam mengakses sehingga pembelajaran menjadi lebih mudah dipahami dan tidak terbatas oleh waktu, penyampaian materi dengan menayangkan video yang dapat menyesuaikan dengan kebutuhan serta materi yang konsisten dapat digunakan dalam pembelajaran, karena dapat ditayangkan berulang dan pembuatan *Italian classic pizza* merupakan suplemen baru pada materi *pizza* dalam mata kuliah Pengolahan Roti.

Berdasarkan uraian diatas bahwa perlu dilakukan penelitian tentang “Pengembangan Media Video *Tutorial* Pembuatan *Italian Classic Pizza* Pada Mata Kuliah Pengolahan Roti” dengan menggunakan metode R&D (*Research and Development*) dan model pengembangan ADDIE (*Analysis, Design, Development, Implementation, dan Evaluation*).

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang yang dipaparkan, beberapa masalah dapat diidentifikasi sebagai berikut, yaitu:

1. Media yang digunakan dalam mata kuliah Pengolahan Roti pada materi *pizza* masih menggunakan media *powerpoint*.
2. Materi *pizza* terkait pembuatan *Italian classic pizza* belum dipelajari.
3. Tahapan yang panjang dalam pembuatan *Italian classic pizza* membutuhkan bantuan media pembelajaran.
4. Media *video tutorial* pembuatan *Italian classic pizza* belum tersedia

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang telah diuraikan sebelumnya, maka penelitian memfokuskan masalah pada “Pengembangan Media Video Tutorial Pembuatan *Italian Classic Pizza* Pada Mata Kuliah Pengolahan Roti”.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan pembatasan masalah yang diuraikan sebelumnya, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah, sebagai berikut:

1. Bagaimana pengembangan media *video tutorial* pembuatan *Italian classic pizza* pada mata kuliah Pengolahan Roti?
2. Bagaimana kelayakan media yang dikembangkan untuk digunakan pada mata kuliah Pengolahan Roti?

1.5 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah sebelumnya, maka tujuan yang ingin dicapai pada penelitian ini adalah, sebagai berikut:

1. Mengembangkan media *video tutorial* pembuatan *Italian classic pizza* untuk digunakan dalam mata kuliah Pengolahan Roti.
2. Menganalisis kelayakan media *video tutorial* pembuatan *Italian classic pizza* pada mata kuliah Pengolahan Roti yang dikembangkan.

1.6 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian diharapkan “Pengembangan Media Video Tutorial Pembuatan *Italian Classic Pizza* Pada Mata Kuliah Pengolahan Roti” dapat dimanfaatkan untuk:

1. Membantu mahasiswa dalam mempelajari cara pembuatan *Italian classic pizza* pada mata kuliah Pengolahan Roti.
2. Penelitian ini bermanfaat untuk penulis dalam menambah pengetahuan serta menambah informasi mengenai pembuatan *Italian classic pizza*.
3. Penelitian ini diharapkan dapat digunakan menjadi media pembelajaran pada materi *pizza* untuk mahasiswa Pendidikan Tata Boga pada mata kuliah Pengolahan Roti.
4. Dapat memberikan pengetahuan serta untuk media pembelajaran dan sebagai sumber belajar.

1.6.1 Manfaat Penelitian Bagi Program Studi

Berdasarkan manfaat penelitian yang diuraikan sebelumnya, hasil penelitian diharapkan “Pengembangan Media Video Tutorial Pembuatan *Italian Classic Pizza* Pada Mata Kuliah Pengolahan Roti” bagi program studi adalah, sebagai berikut:

1. Penelitian ini bermanfaat untuk sumber pembelajaran digital.
2. Penelitian ini diharapkan dapat membantu dalam meningkatkan inovasi pembelajaran.

1.6.2 Manfaat Penelitian Bagi Mahasiswa

Berdasarkan manfaat penelitian yang diuraikan sebelumnya, hasil penelitian diharapkan “Pengembangan Media Video Tutorial Pembuatan *Italian Classic Pizza* Pada Mata Kuliah Pengolahan Roti” bagi mahasiswa adalah, sebagai berikut:

1. Penelitian ini diharapkan dapat membantu mahasiswa dalam meningkatkan pemahaman materi *pizza* pada mata kuliah Pengolahan Roti.
2. Penelitian ini diharapkan dapat dimanfaatkan mahasiswa mempelajari teknik pembuatan *Italian classic pizza* secara bertahap.