

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Pada era globalisasi ini pendidikan merupakan hal yang sangat penting untuk dikembangkan, karena jika sebuah pendidikan terhenti negara akan hancur dan generasi muda tidak akan dapat mengubah dunia menjadi lebih baik dari apa yang sudah ada saat ini, oleh karena itu pendidikan harus selalu berkembang sesuai dengan zaman.

Pendidikan merupakan hak setiap anak bangsa yang sudah tertera dalam Pembukaan Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945 pada alinea ke-4 yaitu “melindungi segenap bangsa dan seluruh tumpah darah Indonesia dan untuk memajukan kesejahteraan umum, mencerdaskan kehidupan bangsa, serta ikut melaksanakan ketertiban dunia yang berdasarkan kemerdekaan, perdamaian abadi, dan keadilan sosial”. Selain itu juga tertera pada Pasal 31 Ayat 1 Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945 yaitu “setiap warga negara berhak mendapatkan pendidikan”. “Dalam pasal tersebut pemerintah seharusnya mengawasi seksama bagaimana proses perkembangan pendidikan di Indonesia agar mengurangi hilangnya hak setiap warga negara untuk mendapatkan pendidikan”. (Putri, 2020).

Zaman akan terus dan selalu berubah, oleh karena itu pendidikan juga harus mengikuti zaman yang ditempati secara fleksibel. “Pada zaman yang canggih seperti saat ini, manusia tidak akan bisa lepas dari teknologi bahkan hampir semua kehidupan manusia sudah dibantu oleh teknologi, kemajuan teknologi memungkinkan terjadinya otomatisasi hampir di semua bidang, Teknologi dan pendekatan baru yang menggabungkan dunia fisik, *digital*, dan biologi secara fundamental akan mengubah pola hidup dan interaksi manusia”. (Tjandrawinata, 2016). begitu juga dengan pendidikan. Pendidikan saat ini sangat dibantu oleh teknologi, sehingga manusia menciptakan sebuah istilah perkembangan pendidikan.

Undang-undang Sistem Pendidikan Nasional Nomor 20 tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional, pasal 1 ayat 1 menyebutkan “bahwa pendidikan adalah usaha sadar dan terencana untuk mewujudkan suasana belajar dan proses pembelajaran agar peserta didik secara aktif mengembangkan potensi dirinya untuk memiliki kekuatan spiritual keagamaan, pengendalian diri, kepribadian, kecerdasan, akhlak mulia, serta keterampilan yang diperlukan dirinya, masyarakat, bangsa, dan negara”. Mengingat siswa merupakan sumber daya manusia yang penting bagi kemajuan suatu bangsa dan negara, tampaknya yang akan dikembangkan adalah potensi siswa. Oleh karena itu, melalui berbagai inisiatif yang tepat, upaya harus dilakukan untuk terus meningkatkan kualitas pendidikan di negara ini.

Perkembangan pendidikan juga dapat dirasakan di Universitas Negeri Jakarta, dimana setiap adanya kurikulum baru mahasiswa dan dosen akan sangat merasakan perubahan dan tantangan yang harus dihadapi, namun hal ini bukanlah hal yang berdampak negatif. Jikapun ada hal yang dapat dikoreksi hal itu dapat dijadikan sebuah penelitian sehingga menghasilkan sebuah perkembangan pendidikan baru.

Kehadiran media *flipbook* merupakan salah satu perkembangan pendidikan yang mendukung penggunaan dan pembuatan *glossary* (Ramadhina & Pranata, 2022). *Flipbook* didefinisikan sebagai berkas digital berbentuk buku yang di dalamnya memuat gambar, animasi, video, dan audio, memungkinkan pembaca untuk membuka halaman selayaknya membaca buku atau majalah cetak pada umumnya (Humairah, 2022). *Heyzine Flipbook* adalah aplikasi yang berfungsi untuk menciptakan e-modul berbasis *flipbook*. Program berbasis web ini mampu mengubah berkas PDF menjadi buku, brosur, katalog, atau majalah digital, serta dapat diakses secara gratis maupun berbayar tanpa perlu mengunduh aplikasi (Khomaria & Puspasari, 2022). Aplikasi *Heyzine Flipbook* dilengkapi fitur-fitur seperti penambahan tautan (*link*), gambar, video, audio, dan tautan web, sehingga e-modul yang dihasilkan memuat lebih banyak informasi dari beragam sumber dibandingkan modul cetak. *Heyzine*

juga dapat diakses melalui *smartphone* maupun PC (Saraswati, 2021). Berbagai kemudahan dan fitur yang tersedia pada aplikasi Heyzine ini dapat dimanfaatkan dalam mata pelajaran tertentu, khususnya di sekolah menengah kejuruan.

Mata kuliah Makanan Asia merupakan mata kuliah yang mempelajari mengenai makanan yang berasal dari benua Asia. Pada mata kuliah Makanan Asia ini muatan yang dibahas sangat banyak, tidak hanya mengetahui mengenai makanan apa saja yang ada dan populer di setiap negara dalam benua Asia tetapi juga meliputi pola makan, karakteristik, bahan, bumbu, teknik potongan, teknik memasak dan penyajian Makanan Asia tersebut. (Wulandari, 2015)

Menurut Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan (2020), makanan oriental merujuk pada hidangan dari benua Asia yang kaya akan rempah-rempah menonjol dan variasi yang sangat unik. Makanan oriental ini mencakup hidangan dari negara-negara seperti India, Cina, Jepang, dan Korea, serta wilayah Asia Tenggara, termasuk Indonesia. Ciri khas makanan oriental ini sangat terkait dengan kekayaan budaya dan tradisi sejarah yang menonjol di masing-masing wilayah.

Setiap negara yang termasuk dalam kategori makanan oriental memiliki ciri khas tersendiri, namun pada umumnya mereka banyak memanfaatkan rempah-rempah sebagai bahan utama. Beragamnya ramuan rempah inilah yang menjadi ciri khas sekaligus keistimewaan kuliner oriental. Rempah-rempah yang umum digunakan untuk meramu makanan khas negara-negara ini antara lain cabai, jintan, jahe, kunyit, kayu manis, ketumbar, dan bawang putih. Selain itu, ada pula rempah khas India seperti *klabet*, *ajwain*, dan *asafetida*. Daun-daun herbal seperti daun ketumbar, daun *mint*, daun *klabet*, daun *cassia* atau *tejpat*, bumbu paprika merah, daun salam, hingga koja dan air mawar juga sering digunakan. Untuk menumis, masyarakat Asia umumnya menggunakan minyak kacang, minyak kedelai, minyak bunga matahari, minyak wijen, dan minyak sayur.

Pada mata kuliah Makanan Asia, mahasiswa kerap dihadapkan pada kesulitan dalam mengingat dan memahami istilah atau bahasa asing yang spesifik pada materi bumbu dan rempah. Permasalahan didasari oleh analisis kebutuhan yang dilaksanakan melalui penyebaran kuesioner kepada 40 mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta, yang sedang atau sudah menjalankan mata kuliah Makanan Asia. Hasil kuesioner secara jelas menunjukkan bahwa 60% responden menyatakan ketidakpuasan terhadap media pembelajaran bumbu dan rempah yang ada saat ini. Lebih lanjut, sebuah temuan signifikan mengemukakan bahwa 92,7% mahasiswa merasakan kesulitan dalam mempelajari bumbu dan rempah, terutama disebabkan oleh kendala bahasa asing yang mempersulit pencarian informasi yang akurat. Data-data ini secara kolektif mengindikasikan adanya kebutuhan mendesak akan pengembangan media pembelajaran inovatif yang mampu mengatasi keterbatasan media yang ada serta membantu mahasiswa memperdalam pemahaman dan mengatasi hambatan linguistik.

Kondisi tersebut mendorong peneliti saat ini untuk merancang sebuah penelitian yang bertujuan membantu mahasiswa mempermudah memahami bahasa asing dalam materi Makanan Asia. Upaya serupa pernah dilakukan pada tahun 2014, di mana Erman Yonata mengembangkan glosarium bumbu oriental untuk mata kuliah Makanan Asia. Namun, keterbatasan aksesibilitas digital, internet pada masa itu menjadi kendala utama dalam pemanfaatannya, sehingga glosarium tersebut belum dapat diakses secara optimal.

Melihat kondisi tersebut dan potensi teknologi digital saat ini, peneliti bermaksud mengembangkan glosarium yang ada ke dalam format flipbook daring yang lebih mudah diakses dan dilengkapi dengan fitur audio. Pemilihan format *flipbook* ini didasari oleh hasil angket pendahuluan yang didistribusikan kepada 24 mahasiswa yang sedang atau sudah menempuh materi bumbu dan rempah. Angket ini menunjukkan preferensi yang kuat dari mahasiswa, di mana 76% memilih *flipbook glossary* dengan *audio* sebagai pilihan dominan, jauh melampaui 20% yang memilih E-Modul dengan *audio*, dan hanya 4% yang memilih media *video*. Preferensi yang jelas ini secara tegas menunjukkan bahwa *flipbook glossary* dengan *audio* menjadi alat yang paling efektif untuk

memfasilitasi proses pembelajaran materi bumbu dan rempah dalam mata kuliah Makanan Asia. Pemilihan ini juga selaras dengan analisis yang menggarisbawahi ketertarikan mahasiswa pada penyajian materi bumbu dan rempah dalam format visual yang kaya, interaktif, serta mudah diakses secara daring. Berdasarkan uraian di atas, maka peneliti merasa perlu adanya sebuah media pembelajaran yang dapat membantu mahasiswa dalam mempelajari bumbu dan rempah pada mata kuliah Makanan Asia. Oleh karena itu, peneliti memutuskan untuk mengambil judul "Pengembangan Media Flipbook Glossary Bumbu dan Rempah Makanan Asia".

1.2 Identifikasi Masalah

Dalam penulisan penelitian ini penulis memerlukan identifikasi masalah. Hal ini bertujuan agar permasalahan yang ada dalam penelitian tidak keluar dari topik permasalahan yang ingin diteliti sehingga penulis akan mendapatkan hasil yang rapih dan terstruktur serta fokus pada masalah yang akan diteliti. Masalah yang akan diidentifikasi oleh penulis yakni sebagai berikut:

1. Keterbatasan aksesibilitas glosarium bumbu oriental yang dikembangkan sebelumnya.
2. Adanya kendala dalam memahami istilah atau bahasa asing pada materi bumbu dan rempah.
3. Kebutuhan akan media pembelajaran inovatif berbasis digital dengan fitur interaktif dan *audio*
4. Keterbatasan dan ketidakcukupan media pembelajaran yang tersedia

1.3 Perumusan Masalah

Berdasarkan pembahasan masalah yang tertera pada latar belakang masalah di atas, maka rumusan masalah yang akan dibahas sebagai berikut.

1. Bagaimana pengembangan media *flipbook glossary* bumbu dan rempah Makanan Asia?
2. Bagaimana kelayakan media *flipbook glossary* bumbu dan rempah Makanan Asia?

1.4 Tujuan Penelitian

Hasil Penelitian diharapkan dapat dijadikan acuan untuk mengembangkan media *flipbook glossary* bumbu dan rempah pada mata kuliah Makanan Asia.

1.5 Manfaat Penelitian

Peneliti mengharapkan hasil dari penelitian dapat bermanfaat bagi mahasiswa ataupun dosen yang mengajar Makanan Asia. Dimana manfaat untuk mahasiswa adalah dapat membantu mahasiswa agar materi yang disampaikan oleh dosen dapat dijangkau lebih mudah dan dapat dipahami lebih jelas, manfaat untuk dosen yakni dapat membantu dosen menjelaskan materi Makanan Asia khususnya bumbu dan rempah makanan asia

