

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Sekolah merupakan suatu institusi pendidikan resmi dan formal yang menjalankan proses pengajaran dan pembelajaran secara sistematis untuk mendukung pengembangan potensi peserta didik (Lina, dkk., 2019: 347). Potensi yang dikembangkan oleh peserta didik dapat berupa peningkatan keterampilan, menggali kompetensi, mencari ilmu, atau mengembangkan kepribadian. Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan institusi Pendidikan resmi dan formal yang menjalankan pendidikan kejuruan pada jenjang pendidikan menengah atas yang dirancang untuk membekali peserta didik agar dapat mengoptimalkan potensi dirinya pada bidang tertentu. Salah satu jurusan yang terdapat di SMK adalah Jurusan Tata Boga.

Salah satu mata pelajaran wajib di SMK dari Jurusan Tata Boga pada fase F adalah mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental. Salah satu Capaian Pembelajaran (CP) pada mata pelajaran ini yang tercantum pada Modul Ajar tahun 2023/2024 yaitu mengolah dan menyajikan hidangan kontinental berbahan dasar daging dengan Tujuan Pembelajaran (TP) yaitu menganalisis dan membuat hidangan dari daging.

Salah satu pendukung Capaian Pembelajaran (CP) dan Tujuan Pembelajaran (TP) adalah dengan adanya penggunaan media pembelajaran. Menurut Trisiana (2020: 32) media pembelajaran merupakan benda yang diterapkan untuk menyampaikan suatu proses pembelajaran kepada penerima dalam proses pendidikan. Media pembelajaran diharapkan dapat menjadikan suasana belajar lebih mudah, menarik, dan materi yang diberikan menjadi lebih tersampaikan dengan maksimal.

Media pembelajaran yang diterapkan pada setiap sekolah berbeda antara satu sekolah dengan sekolah lainnya, oleh sebab itu perlu dilakukan observasi sebelumnya. Ketika masa Program Kegiatan Mengajar di SMK Negeri 27 Jakarta, dilakukan observasi pada mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental materi hidangan dari daging. Berdasarkan hasil pengamatan, media

pembelajaran yang digunakan umumnya masih berupa *power point* dengan penyampaian komunikasi verbal melalui ucapan lisan pengajar atau metode mengajar ceramah sehingga dirasa masih kurang menarik. Pembelajaran materi hidangan dari daging pada mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental dirasa masih belum optimal. Hal ini ditunjukkan dengan catatan hasil praktikum peserta didik pada praktikum pengolahan hidangan dari daging. Berdasarkan catatan hasil praktikum tersebut, kesalahan yang dijumpai adalah olahan daging saat mengolah *Pan Seared Sirloin Steak* melekat pada *pan*, hal tersebut dikarenakan suhu *pan* yang belum panas, kesalahan dalam menentukan tingkat kematangan daging khususnya pada hidangan *Fillet Mignon Steak*, daging yang matang tidak merata dan hasilnya tidak empuk akibat daging diolah dengan metode yang kurang tepat seperti yang terjadi saat peserta didik mengolah hidangan *Beef Schnitzel*.

Peneliti melakukan analisis kebutuhan peserta didik dengan menyebarkan kuesioner melalui *Google Form* mengenai pembelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental materi hidangan dari daging khususnya pada prosedur penanganan pembuatan hidangan dari daging. Berdasarkan hasil jawaban peserta didik diperoleh bahwa 67,7% peserta didik menyatakan media pembelajaran yang digunakan pendidik dalam pembelajaran belum efektif. Kemudian 64,5% peserta didik menyatakan metode pembelajaran yang dibawakan pendidik belum sesuai, dan 71% peserta didik menyatakan metode pembelajaran yang digunakan oleh guru belum efektif. Sebanyak 87,1% peserta didik merasa kesulitan saat mempelajari materi prosedur penanganan hidangan dari daging. 67,7% peserta didik menyatakan bahwa media pembelajaran yang digunakan pada materi prosedur penanganan hidangan dari daging membuat peserta didik kurang berkonsentrasi dan 87,1% peserta didik setuju jika pada materi ini dibutuhkan media pembelajaran baru. Berdasarkan hasil analisis tersebut disimpulkan bahwa peserta didik yang mengalami kesulitan mempelajari dan memahami materi hidangan dari daging karena kurangnya pemanfaatan media pembelajaran yang bervariasi sehingga peserta didik menginginkan sebuah media pembelajaran baru.

SMK Negeri 27 Jakarta termasuk sekolah yang memadai dalam hal perangkat digital karena terdapatnya fasilitas perangkat *laptop*, *LCD* dan *proyektor*

untuk kegiatan pembelajaran. Selain itu, pemanfaatan gawai seperti *handphone*, *laptop*, maupun *tablet* di sekolah diperbolehkan untuk peserta didik. Berdasarkan kondisi tersebut diperlukan pengembangan media pembelajaran yang mampu digunakan dalam proses penyampaian materi agar bisa menjadi efektif, efisien, dan mudah dipahami oleh peserta didik.

Salah satu media pembelajaran yang dapat dijadikan solusi bagi kondisi tersebut adalah penggunaan media *audio visual*. Rinaldi, dkk. (2017: 3) dalam penelitiannya menyatakan bahwa media *audio visual* merupakan salah satu pilihan untuk memaksimalkan proses pembelajaran, karena media *audio visual* efisien untuk dikemas, lebih menarik, dan dapat ditampilkan setiap saat. Selain itu, menurut Imany, dkk. (2019: 64) mengatakan media *audio visual* bisa mempermudah kegiatan pembelajaran karena penggunaan yang mudah dan jelas. Leshin, dkk., (1992) diacu dalam Arsyad (2017: 79-80) menyebutkan salah satu klasifikasi jenis media pembelajaran berbasis *audio visual* yaitu video. Saat ini, media video untuk pembelajaran berkembang pesat dan sangat efektif dalam proses penyampaian pembelajaran bagi peserta didik dengan sedikit atau tanpa pengetahuan yang diperoleh sebelumnya (Hefter dan Berthold, 2020: 1).

Solusi terkait kondisi tersebut sesuai dengan hasil data analisis kebutuhan peserta didik yang sudah mempelajari mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan Kontinental terkait media yang cocok dalam membantu proses belajar pada materi prosedur hidangan dari daging, dari berbagai opsi media pembelajaran yang diberikan diperoleh 71% peserta didik menilai media video tutorial sesuai untuk membantu proses belajar. Penggunaan video tutorial sebagai media pembelajaran akan menghasilkan kegiatan pelajaran yang lebih efektif, menarik, dan mudah dipahami dibandingkan media pembelajaran dengan basis *audio* atau *visual* saja, karena media pembelajaran yang memadukan penggunaan indera pendengaran dan penglihatan dapat membuat pembelajaran lebih efektif, menarik dan materi lebih terserap oleh peserta didik. Menurut Hananta dan Sukardi (2018: 122) dalam penelitiannya menyatakan bahwa video sebagai media pembelajaran akan menarik perhatian peserta didik yang tidak aktif menjadi aktif dan dari yang tidak memahami menjadi ingin mencari tahu tentang setiap proses yang terjadi. Selain itu, peserta didik dalam kuesioner kebutuhan menilai bahwa media

pembelajaran video tutorial menarik dan mudah digunakan dalam pembelajaran. Pernyataan tersebut sesuai dengan Fauzan dan Rahdiyanta (2017: 85) dalam penelitiannya menyatakan bahwa media berbasis video sangat praktis karena dapat langsung digunakan di perangkat digital. Penggunaan video pembelajaran efektif membuat peserta didik mengalami peningkatan motivasi dan hasil belajar dalam pembelajaran dan mampu menciptakan iklim pembelajaran yang lebih kondusif (Guswiani dkk., 2018: 695).

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Indah dkk., (2021: 41-48) berjudul “Pengembangan Media Video Tutorial Mata Pelajaran Pengolahan Pastry dan Bakery Siswa SMK Putra Anda Binjai” menyatakan bahwa media yang dikembangkan telah digunakan sebagai media pembelajaran pada materi pengolahan kue sus (*choux pastry*) dengan bentuk *eclairs* dan *cream puff*, *love* (hati) dan badan angsa diperoleh nilai 94,01% dengan kategori “Sangat Baik”. Kemudian penelitian yang dilakukan oleh Febriana dan Yulianti (2021: 257-267) tentang “Penerapan Video Tutorial *Restaurant Mise en Place* Untuk Meningkatkan Pengetahuan Siswa” diperoleh hasil bahwa video tutorial *restaurant mise en place* sebagai media pembelajaran berpengaruh positif dan signifikan terhadap peningkatan hasil belajar peserta didik, ditandai dengan kenaikan nilai rata-rata tes awal sebesar 55,9 dan tes akhir sebesar 85,9 dengan rata-rata peningkatan 30. Penelitian-penelitian tersebut membuktikan bahwa pengembangan media video tutorial layak dikembangkan sebagai media pembelajaran. Oleh karena itu, peneliti tertarik untuk mengembangkan media pembelajaran video tutorial pada mata pelajaran Pengolahan dan penyajian makanan kontinental. Selanjutnya diperlukan suatu model prosedural dalam mengembangkan media video tutorial untuk materi prosedur penangan hidangan dari daging.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan Tarigan dkk., (2020: 1-8) berjudul “Pengembangan Video Simulasi Konseling Teknik Dispute Cognitive Untuk Meningkatkan Resiliensi” diperoleh hasil bahwa video simulasi dengan menggunakan model pengembangan Bergman dan Moore memperoleh hasil 87% dari ahli media dan dikategorikan sangat layak dan pada hasil uji coba pengguna media video simulasi mendapatkan hasil sebesar 77,6% dan dapat dikatakan layak digunakan oleh guru bimbingan dan konseling untuk meningkatkan resiliensi

para peserta didiknya. Kemudian penelitian “Pengembangan Media Video Clip Pembuatan *Mother of Sauce* Mata kuliah Makanan Kontinental oleh Cahyani dkk., (2019: 1-9) dengan model pengembangan Bergman dan Moore berdasarkan hasil uji coba lapangan diperoleh hasil 95,2% dengan kategori dengan katagori sangat baik untuk pengembangan video klip. Berdasarkan 2 penelitian tersebut, maka penelitian ini akan mengadaptasi model Bergman dan Moore yang terdiri dari tahapan analisis, desain, pengembangan, produksi, penggabungan, dan validasi.

Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental merupakan salah satu mata pelajaran pada tingkat XI SMK Jurusan Tata Boga. Salah satu capaian pembelajaran dan tujuan pembelajaran dalam Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental adalah Menganalisis dan Membuat Hidangan dari Daging dengan indikator yaitu prosedur penanganan hidangan dari daging. Pada materi ini peserta didik akan mempelajari pengolahan hidangan dari daging salah satunya prosedur penangan hidangan dari daging dengan berapa teknik diantaranya *grilling* dan *shallow frying*.

Berdasarkan hasil diskusi bersama guru pengampu mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental di SMK 27 Jakarta, di perlukan sebuah video tutorial yang tidak hanya menjelaskan sebuah prosedur penangan hidangan dari daging saja, akan tetapi perlu juga menyajikan sebuah kriteria hasil dari pengolahan dari daging salah satunya adalah menunjukkan kriteria tingkat kematangan daging yang benar, karena belum adanya video tutorial baik secara penelitian ataupun video populer yang menjelaskan prosedur penanganan daging sekaligus menunjukan kriteria berbagai macam tingkat kematangan daging. Oleh sebab itu, peneliti akan mengembangkan media video tutorial dengan judul “Pengembangan Media Video Tutorial Pengolahan Daging dengan Metode *Grilling* dan *Shallow frying*”. Media video tutorial ini akan menyajikan kriteria hasil dari hidangan daging yang diolah dengan teknik tersebut dan kriteria berbagai macam tingkat kematangan daging. Hal tersebut agar video tutorial ini sesuai dengan kebutuhan guru di SMK 27 Jakarta dan sekaligus pembeda dengan video populer.

Peneliti berharap dengan adanya pengembangan media pembelajaran berupa video tutorial ini dapat menjadi salah satu upaya untuk mengembangkan media pembelajaran alternatif yang menarik, mudah diterapkan, dan media ini

dapat digunakan berulang-ulang sebagai kebutuhan pembelajaran dan dapat berguna bagi semua pihak yang nantinya akan menggunakan produk ini.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian dari latar belakang diatas, terdapat beberapa masalah yang dapat diidentifikasi, diantaranya:

1. Kurangnya pemahaman peserta didik terkait prosedur penanganan hidangan dari daging.
2. Belum tersedia media yang sesuai untuk materi prosedur penanganan hidangan dari daging khususnya teknik *grilling* dan *shallow frying*.
3. Perlu adanya pengembangan media video tutorial prosedur penanganan hidangan dari daging khususnya teknik *grilling* dan *shallow frying*.
4. Perlu adanya uji kelayakan media video tutorial prosedur penanganan hidangan dari daging khususnya teknik *grilling* dan *shallow frying*.

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah tersebut di atas, maka masalah dibatasi pada pengembangan media video tutorial pengolahan daging dengan teknik *grilling* dan *shallow frying* untuk mendukung mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental.

1.4 Rumusan Masalah

Berdasarkan pembatasan masalah diatas, maka perumusan masalah yang ingin diteliti adalah diantaranya:

1. Bagaimana prosedur pengembangan media video tutorial pengolahan daging dengan teknik *grilling* dan *shallow frying* dalam mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental?
2. Bagaimana kelayakan media video tutorial pengolahan daging dengan teknik *grilling* dan *shallow frying* dalam mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental?

1.5 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan penelitian yaitu:

1. Mengembangkan media video tutorial pengolahan daging dengan teknik *grilling* dan *shallow frying* dalam mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental.
2. Menilai kelayakan media video tutorial pengolahan daging dengan teknik *grilling* dan *shallow frying* dalam mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental.

1.6 Manfaat Penelitian

1. Manfaat penelitian bagi Peneliti
 - a. Menambah pengetahuan dalam menerapkan berbagai permasalahan pendidikan yang terjadi dalam ranah pendidikan.
 - b. Membantu para peserta didik dalam mempelajari materi pengolahan daging dengan teknik *grilling* dan *shallow frying* sehingga video tutorial tersebut dapat digunakan dari generasi ke generasi.
2. Manfaat Penelitian Bagi Program Studi Pendidikan Tata Boga
 - a. Menambah sumber informasi yang dapat digunakan sebagai rujukan penelitian relevan selanjutnya.
 - b. Menambah pustaka terkait materi pengolahan hidangan dari daging dalam mata kuliah Dasar Boga dan Pengolahan Makanan Kontinental pada Program Studi Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta.
3. Manfaat Penelitian Bagi Lembaga
 - a. Menambah wawasan baru tentang video tutorial pengolahan daging dengan teknik *grilling* dan *shallow frying* dalam mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental yang dapat membantu proses pembelajaran di Sekolah Menengah Kejuruan.
 - b. Memudahkan lembaga pendidik dalam mengajarkan para peserta didik dengan video tutorial pengolahan daging dengan teknik *grilling* dan *shallow frying* dalam mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental.

4. Manfaat Penelitian bagi Pendidik
 - a. Membantu pendidik menyampaikan materi pengolahan daging dengan teknik *grilling* dan *shallow frying* dengan menggunakan media pembelajaran yang menarik sehingga proses pembelajaran dapat menarik perhatian peserta didik.
 - b. Membantu pendidik dalam meningkatkan kualitas pembelajaran yang efektif dan efisien.
5. Manfaat Penelitian Bagi Peserta didik
 - a. Membantu peserta didik dalam mempelajari materi materi pengolahan daging dengan teknik *grilling* dan *shallow frying* yang dikemas dalam bentuk video tutorial sehingga lebih mudah dipelajari, lebih menarik untuk dipahami, serta mudah diakses pada saat pembelajaran maupun ketika belajar secara mandiri.
 - b. Membantu peserta didik dalam mempelajari materi materi pengolahan daging dengan teknik *grilling* dan *shallow frying* sebelum melakukan praktik secara langsung, sehingga diharapkan dengan media pembelajaran ini dapat meminimalisir terjadinya kesulitan dan kegagalan.
6. Manfaat Penelitian Bagi Pembaca
 - a. Memberikan dampak positif bagi para pembaca dalam meningkatkan pengetahuan terkait media pembelajaran melalui video tutorial materi pengolahan daging dengan teknik *grilling* dan *shallow frying* dalam mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental.
 - b. Membantu pembaca memahami konsep pengolahan daging dengan teknik *grilling* dan *shallow frying* yang diberikan penjelasan secara rinci dan melalui *audio visual*.