

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pembelajaran dan proses belajar merupakan dua komponen dalam kegiatan pendidikan yang saling terkait dan tidak dapat dipisahkan menurut Dimiyati dan Mudjion (Anisa et al., 2020). Kualitas pembelajaran bergantung pada seberapa efektif komunikasi yang terjadi di dalamnya (Taufik, 2020). Dengan demikian, proses pembelajaran membutuhkan komunikasi yang baik antara orang yang mengirim pesan (guru) dan orang yang menerima pesan (peserta didik). Agar komunikasi antara guru dan peserta didik berjalan dengan baik, diperlukannya media sebagai pengantar pesan yang efektif yang disebut media pembelajaran.

Media pembelajaran dapat didefinisikan sebagai berbagai bentuk dan alat yang digunakan untuk membantu proses belajar (Batubara, 2020). Pada proses pembelajaran, seorang guru/dosen pastinya memerlukan media yang dapat membantunya dalam menjalankan kegiatan belajar agar peserta didik/mahasiswa dapat memahami materi yang dipelajari. Media pembelajaran memainkan peran penting dalam proses belajar karena media yang tepat sesuai dengan konteks pembelajaran dapat membantu mencapai tujuan pendidikan (Fajriyatin et al., 2024). Dengan demikian, penggunaan media pembelajaran diharapkan bisa memberikan pengaruh dan memperbaiki mutu dari hasil kegiatan belajar.

Salah satu mata kuliah praktik pada Program Studi Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta adalah mata kuliah Kue Tradisional. Mata kuliah ini bertujuan untuk membekali mahasiswa dengan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah berbagai jenis kue dan minuman tradisional Indonesia. Selain memahami konsep dasar, mahasiswa juga dituntut mampu menerapkan teknik pengolahan yang tepat agar dapat menghasilkan produk sesuai dengan karakteristiknya. Oleh karena itu, proses pembelajaran tidak hanya membutuhkan penjelasan teori, tetapi juga memerlukan media yang mampu membantu mahasiswa memahami tahapan pembuatan secara sistematis.

Salah satu sub-pokok bahasan yang dipelajari pada mata kuliah Kue Tradisional adalah kue adonan beragi dan salah satu produk yang dipraktikkan adalah kue bika ambon. Kue bika ambon adalah kue tradisional yang dikembangkan dengan ragi dan dipanggang hingga berwarna kuning keemasan. Bika ambon memiliki rasa manis dan gurih, berwarna kuning keemasan, bertekstur kenyal serta memiliki aroma daun jeruk dan serai. Ciri khas dari kue bika ambon ini yaitu berlubang pada permukaan atas dan berserat menyerupai jeruji halus di bagian dalam yang dihasilkan dari proses fermentasi ragi dan pemanggangan yang tepat (Dida Aqila dkk., 2021). Kue bika ambon memiliki tingkat kesulitan yang tinggi dalam pembentukan serat atau jeruji halus, proses fermentasi dengan waktu yang lama dan teknik pemanggangan yang berbeda dari kue tradisional yang dipanggang lainnya (Rahmawati, 2016). Kesalahan pada salah satu dari tahapan dapat menyebabkan kegagalan pembentukan lubang dan serat yang menjadi ciri khas dari produk bika ambon.

Bahan untuk membuat bika ambon terdiri dari 3 (tiga) jenis, yaitu adonan biang, adonan cair, dan bahan lainnya. Adonan biang memegang peranan penting dalam keberhasilan kue bika ambon karena sebagai pembentuk serat dan bersarang khas bika ambon. Adonan bika ambon haruslah difermentasi dengan adonan biang agar menghasilkan kue bika ambon yang berongga dan bertekstur kenyal. Karena itu, waktu fermentasi sangat mempengaruhi keberhasilan pembentukan tekstur berserat dan bersarang ini. Pembuatan kue bika ambon yang rumit ini, memerlukan ketelitian, kesabaran, serta pemahaman yang mendalam tentang teknik dan penanganan bahan yang digunakan. Selain itu, pada pembelajaran juga diperkenalkan dua variasi produk, yaitu bika ambon Medan dan bika ambon Sukabumi yang memiliki perbedaan bahan baku, karakteristik tekstur, serta teknik pemanggangan. Kondisi tersebut menuntut mahasiswa memiliki pemahaman yang baik terhadap setiap tahapan praktikum.

Analisis kebutuhan yang dilakukan terhadap 30 mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga angkatan 2022-2024 yang telah menempuh mata kuliah Kue Tradisional menunjukkan bahwa 56,7% mahasiswa mengalami kesulitan dalam mempelajari materi pembuatan kue Bika Ambon. Selain itu sebanyak 56,7% responden menilai media pembelajaran yang selama ini digunakan masih

belum efektif membantu mahasiswa memahami materi. Media yang digunakan pada saat pembelajaran masih didominasi oleh PPT (73,3%), Video (13,3%), praktikum (6,6%), dan buku resep (3,3%). Hasil tersebut menunjukkan bahwa meskipun beragam media yang telah digunakan, sebagian mahasiswa masih mengalami kesulitan dalam memahami materi secara optimal.

Berdasarkan hasil analisis kebutuhan, diketahui bahwa lebih dari setengah responden masih menghadapi kendala dalam memahami materi pembuatan kue bika ambon, meski proses pembelajaran telah didukung oleh berbagai media. Temuan tersebut menunjukkan bahwa media yang selama ini digunakan belum mampu mengakomodasi kebutuhan belajar mahasiswa secara optimal, baik dalam memahami konsep maupun mengikuti tahapan praktikum secara komprehensif. Hal ini berkaitan dengan karakteristik materi pembuatan kue Bika Ambon yang memerlukan pemahaman tidak hanya pada aspek teoretis, tetapi juga pada keterampilan prosedural. Mahasiswa dituntut mampu melaksanakan setiap tahapan pembuatan secara sistematis, mengidentifikasi indikator keberhasilan pada setiap proses, serta memahami berbagai faktor yang berpengaruh terhadap mutu produk akhir.

Selain itu, media pembelajaran yang digunakan selama ini masih disajikan secara terpisah, yaitu materi melalui presentasi PPT, demonstrasi melalui video, serta prosedur pembuatan melalui buku resep. Kondisi tersebut mengharuskan mahasiswa memperoleh informasi dari beberapa sumber yang berbeda sehingga proses belajar menjadi kurang terintegrasi. Padahal, materi pembuatan kue bika ambon memerlukan media yang mampu menyajikan teori, resep, tahapan pembuatan, visualisasi proses, serta evaluasi secara sistematis dalam satu kesatuan agar mahasiswa lebih mudah memahami keterkaitan antar setiap tahapan praktikum.

Berdasarkan hasil analisis kebutuhan tersebut, dapat disimpulkan bahwa diperlukan suatu panduan praktikum yang mampu membantu mahasiswa mempelajari pembuatan kue bika ambon secara lebih sistematis, baik sebelum maupun sesudah pelaksanaan praktikum. Panduan praktikum tersebut diharapkan mampu menyajikan materi secara runtut, dilengkapi dengan visualisasi tahapan pembuatan, serta dapat dipelajari kembali secara mandiri

sehingga dapat membantu mahasiswa memahami proses pembuatan kue bika ambon secara lebih optimal.

Berdasarkan kondisi tersebut, diperlukan suatu media yang mampu mengintegrasikan teori, resep, prosedur praktikum, video demonstrasi, serta evaluasi dalam satu media sehingga mendukung mahasiswa dalam mempelajari proses pembuatan bika ambon secara lebih sistematis. Salah satu media yang memiliki karakteristik tersebut adalah *flipbook* digital. *Flipbook* adalah jenis inovasi media yang dapat menampilkan materi dengan menggabungkan gambar, teks, animasi dan video (Amani et al., 2024). *Flipbook* adalah media interaktif yang dapat mengubah *e-book* dengan format PDF menjadi lebih menarik dengan tambahan kombinasi animasi, video, gambar, dan bahkan audio dalam satu media sehingga peserta didik dapat membaca buku sekaligus memvisualisasikannya sesuai teks.

Penelitian pengembangan media pembelajaran *flipbook* pernah dilakukan pada penelitian Prisila et al. (2021) dengan hasil yang menyatakan *Flipbook* Digital Panduan Praktikum *Sequence of Service* yang sangat ideal diterapkan pada mata kuliah Tata Hidang. Juga pada penelitian Diajengsari et al. (2023) didapatkan hasil bahwa penggunaan media pelatihan *flipbook* digital variasi roti manis dinilai berhasil dalam meningkatkan pengetahuan peserta secara signifikan. Maka dari itu, penerapan *flipbook* pada proses pembelajaran dapat dikatakan layak dan juga dapat meningkatkan pemahaman konsep secara visual, serta memperkuat daya ingat materi yang disampaikan. Terutama untuk subjek-subjek yang berkompleksitas tinggi seperti pada mata kuliah kue tradisional khususnya pada pembuatan kue bika ambon yang memerlukan pemahaman konsep serta teknik pengerjaan yang detail sehingga dibutuhkan media pembelajaran yang mampu menyajikan beragam contoh visual dan penjelasan yang kontekstual.

Meskipun demikian, berdasarkan hasil penelusuran pustaka dan kondisi pembelajaran pada mata kuliah Kue Tradisional Program Studi Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta, belum tersedia panduan praktikum digital berbasis *flipbook* yang secara khusus membahas pembuatan kue bika ambon Medan dan Sukabumi yang meliputi resep, tahapan praktikum, perbedaan

karakteristik bika ambon Medan dan Sukabumi, serta evaluasi pembelajaran dalam satu media yang terintegrasi. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk mengembangkan panduan praktikum berbasis *flipbook* mengenai pembuatan kue bika ambon Medan dan Sukabumi pada mata kuliah Kue Tradisional.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian dari latar belakang penelitian di atas, maka perlu diidentifikasi beberapa masalah yang menjadi perhatian dan akan diteliti adalah sebagai berikut:

1. Mahasiswa masih mengalami kesulitan dalam memahami materi dan tahapan pembuatan kue bika ambon pada mata kuliah Kue Tradisional.
2. Pembuatan kue bika ambon memiliki tingkat kesulitan yang tinggi, terutama pada proses fermentasi dan teknik pemanggangan sehingga memerlukan media yang dapat memandu mahasiswa secara bertahap.
3. Media pembelajaran yang digunakan pada materi pembuatan kue bika ambon belum sepenuhnya membantu mahasiswa dalam memahami proses pembuatan secara menyeluruh dan mandiri.
4. Belum tersedianya panduan praktikum yang mengintegrasikan materi, resep, tahapan pembuatan, video demonstrasi, serta evaluasi dalam satu media pembelajaran.
5. Belum tersedianya media pembelajaran yang secara khusus membahas perbedaan pembuatan kue bika ambon Medan dan Sukabumi pada mata kuliah Kue Tradisional.

1.3 Pembatasan Masalah

Penelitian ini dibatasi pada pengembangan media pembelajaran *flipbook* pembuatan kue bika ambon pada mata kuliah kue tradisional

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah, maka permasalahan yang akan diteliti dalam penelitian ini dapat di rumuskan sebagai berikut:

1. Bagaimanakah prosedur pengembangan *flipbook* panduan praktikum pembuatan kue bika ambon pada mata kuliah Kue Tradisional?
2. Bagaimanakah kelayakan *flipbook* panduan praktikum pembuatan kue bika ambon pada mata kuliah Kue Tradisional?

1.5 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah disebutkan, maka tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengembangkan *flipbook* panduan praktikum pembuatan kue bika ambon untuk mata kuliah kue tradisional.
2. Menganalisis tingkat kelayakan *flipbook* panduan praktikum pembuatan kue bika ambon untuk mata kuliah kue tradisional berdasarkan ahli media, bahasa, dan materi serta uji coba *one to one*, *small group*, dan *field test*.

1.6 Manfaat Penelitian

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat, yaitu:

1. Bagi Program Studi, memberikan kontribusi dalam pengembangan inovasi pembelajaran berbasis teknologi digital serta menjadi referensi untuk pengembangan media ajar pada materi lain yang membutuhkan visualisasi.
2. Bagi Dosen, dapat menjadi alternatif panduan praktikum yang dapat digunakan dalam proses pembelajaran mata kuliah Kue Tradisional.
3. Bagi Mahasiswa, memberikan panduan praktikum yang menarik, interaktif, dan mudah dipahami sehingga dapat membantu mahasiswa pada proses praktikum bika ambon.
4. Bagi Peneliti, dapat memberikan pengalaman dalam mengembangkan media pembelajaran berbasis digital serta meningkatkan kemampuan dalam merancang dan mengembangkan produk pembelajaran melalui metode *Research and Development (R&D)*.