

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pendidikan kejuruan adalah salah satu bagian dalam sistem pendidikan yang disusun khusus untuk mempersiapkan individu agar memiliki kemampuan yang lebih spesifik dalam suatu kelompok atau bidang pekerjaan tertentu. Dalam Undang-Undang (UU) Nomor 20 Tahun 2003 Tentang Sistem Pendidikan Nasional, dijelaskan bahwa Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) bertujuan menghasilkan lulusan yang memiliki kompetensi serta keterampilan yang diperlukan untuk melaksanakan pekerjaan sesuai dengan bidang keahlian tertentu. Sebagai lembaga yang menekankan keterampilan praktik, SMK dituntut untuk memastikan proses pembelajaran berlangsung aman dan sesuai standar, terutama pada bidang keahlian yang memiliki risiko tinggi, penerapan kesehatan dan keselamatan kerja merupakan aspek yang perlu mendapat perhatian khusus karena berkaitan dengan risiko kecelakaan yang dapat menimbulkan kerugian material maupun *non-material*, bahkan mengancam keselamatan jiwa, terutama di lingkungan dapur yang memiliki tingkat bahaya tinggi seperti paparan gas, suhu panas, peralatan tajam, hingga potensi kebakaran. Menurut Undang-Undang Nomor 1 Tahun 1970, penerapan Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3) bertujuan mencegah terjadinya kecelakaan kerja dan penyakit akibat kerja sehingga proses kerja dapat berlangsung secara efektif dan efisien. Sejalan dengan itu, Wahyuningsih et al. (2021), diacu dalam (Salfarini et al., 2024), menjelaskan bahwa K3 berfungsi menjaga kesehatan dan keselamatan tenaga kerja, melindungi seluruh individu di area kerja, serta memastikan sumber produksi tetap terpelihara dan dimanfaatkan secara optimal. Mengingat besarnya dampak yang ditimbulkan oleh kecelakaan kerja, penerapan kesehatan dan keselamatan kerja perlu dibangun sejak lingkungan sekolah.

SMK Negeri 24 Jakarta merupakan salah satu sekolah menengah kejuruan yang menyelenggarakan pembelajaran berbasis praktik, salah satunya pada Program Keahlian Kuliner. Pada mata pelajaran Dasar-Dasar Kuliner di SMK Negeri 24 Jakarta, penerapan elemen K3 meliputi pembelajaran mengenai keamanan pangan, kebersihan, kesehatan, keselamatan kerja, serta upaya

pelestarian lingkungan melalui pengelolaan limbah di bidang kuliner (Sulistryorini et al., 2025).

Berdasarkan hasil wawancara dengan guru pengampu, diketahui bahwa pembelajaran elemen Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3) di SMK Negeri 24 Jakarta masih didominasi oleh metode ceramah tanpa disertai demonstrasi maupun praktik secara langsung. Kondisi tersebut dipengaruhi oleh keterbatasan media pembelajaran serta ketersediaan bahan praktikum. Selain itu, media yang dimanfaatkan dalam proses pembelajaran masih terbatas pada presentasi PowerPoint dan dokumen PDF yang ditampilkan melalui proyektor.

Berdasarkan hasil penyebaran kuesioner kebutuhan media pembelajaran kepada peserta didik, diperoleh informasi pada elemen K3 sebanyak 55% peserta didik menyatakan mengalami kesulitan memahami materi pembersihan alat pengolahan makanan disebabkan oleh kompleksitas materi yang bersifat prosedural dan berjenjang. Materi ini memiliki banyak tahapan yang harus dilakukan secara berurutan, membutuhkan ketelitian tinggi, serta melibatkan beragam jenis peralatan dengan bahan yang berbeda sehingga memerlukan perlakuan pembersihan yang bervariasi. Selain itu, banyaknya istilah teknis dan jenis bahan pembersih yang harus dipahami turut menyulitkan peserta didik dalam mengingat dan menerapkan prosedur dengan benar. Peserta didik juga menyatakan bahwa pembelajaran elemen K3 membutuhkan media tambahan untuk membantu peserta didik dalam pembelajaran yang menampilkan langkah kerja dengan contoh nyata. Dari banyaknya peserta didik yang mengalami kesulitan pada materi ini, sebanyak 72,73% peserta didik menyatakan bahwa mereka memerlukan media pembelajaran berupa video tutorial untuk mendukung proses mempelajari dan memahami materi pembersihan alat pengolahan makanan. Mengingat materi pembersihan alat pengolahan makanan bersifat prosedural, sehingga pemahaman peserta didik sangat bergantung pada kemampuan mereka untuk mengamati dan meniru tahapan kerja secara benar. Oleh karena itu, diperlukan media pembelajaran yang tidak hanya mampu menyampaikan informasi, tetapi juga menyajikan demonstrasi secara visual, mudah diakses oleh peserta didik, serta memberikan gambaran nyata mengenai prosedur kerja di dapur.

Kebutuhan ini selaras dengan berbagai penelitian yang menekankan pengaruh media pembelajaran dalam pendidikan vokasi. mengemukakan bahwa efektivitas pembelajaran dapat ditingkatkan melalui penyajian informasi yang mengombinasikan teks, gambar, dan suara. Kombinasi tersebut memungkinkan peserta didik memproses informasi secara bersamaan melalui saluran verbal dan visual. Sejalan dengan hal tersebut, media audio visual merupakan salah satu media pembelajaran yang menyajikan materi secara menarik dan kreatif dengan memanfaatkan indera pendengaran dan penglihatan. Ragazou & Karrasavvidis (2022), diacu dalam Putri et al. (2024) menyatakan bahwa penyajian informasi melalui perpaduan teks, gambar, dan suara dapat meningkatkan efektivitas pembelajaran karena peserta didik mampu mengolah informasi melalui dua saluran, yaitu verbal dan visual, secara bersamaan. Media pembelajaran ini berpotensi mengoptimalkan pencapaian tujuan pembelajaran secara lebih efisien karena mampu meningkatkan minat belajar sekaligus mendorong kemandirian peserta didik dalam proses belajar. Selain itu, berbagai penelitian terdahulu juga menunjukkan bahwa pengembangan media video tutorial pada pendidikan kejuruan, khususnya di SMK, terbukti efektif dalam meningkatkan hasil belajar dan keterampilan peserta didik (termasuk aspek praktik/mekanisme) yang sulit jika hanya dijelaskan secara teori. Syahputra (2022), dalam penelitiannya yaitu “Pengembangan Media Pembelajaran Video Tutorial untuk Meningkatkan Hasil Belajar Siswa Kelas X pada Mata Pelajaran Dasar-Dasar Otomotif” menunjukkan bahwa video tutorial mampu mengoptimalkan proses pembelajaran dan meningkatkan hasil belajar peserta didik. Setelah penggunaan video tutorial, hasil belajar peserta didik menunjukkan peningkatan yang signifikan. Selain itu, penelitian yang dilakukan oleh Safitri & Arianto (2016) menggunakan model pengembangan DDD-E juga menunjukkan bahwa media tutorial efektif digunakan dalam pembelajaran. Hasil penelitian menunjukkan bahwa media yang dikembangkan memperoleh kategori sangat layak berdasarkan validasi ahli dan uji coba kepada peserta didik, serta terbukti efektif meningkatkan hasil belajar. Efektivitas tersebut ditunjukkan oleh adanya perbedaan hasil belajar yang signifikan antara peserta didik yang menggunakan media tutorial dengan yang tidak menggunakan media tutorial.

Melalui media video tutorial, peserta didik dapat mengamati setiap tahapan prosedur secara konkret, mengulang bagian-bagian tertentu sesuai kebutuhan, serta mempelajari setiap langkah atau gerakan secara lebih rinci tanpa bergantung pada kehadiran maupun alokasi waktu guru di kelas. Oleh karena itu, pengembangan media pembelajaran berbasis video tutorial merupakan salah satu alternatif yang potensial untuk meningkatkan kualitas pembelajaran elemen Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3), khususnya pada materi pembersihan alat pengolahan makanan. Pengembangan media ini juga dilandasi oleh kondisi di lapangan yang menunjukkan bahwa hingga saat ini belum tersedia media pembelajaran berbasis video tutorial yang secara khusus dikembangkan untuk materi pembersihan alat pengolahan makanan pada pembelajaran di SMK Program Keahlian Kuliner. Media yang menampilkan langkah kerja secara visual dan berulang akan membantu peserta didik meningkatkan pemahaman kognitif (mengetahui prosedur) dan keterampilan psikomotorik (melakukan tindakan dengan benar) (Subekti & Siswandari, 2024). Melalui pengembangan media pembelajaran berbasis video tutorial, diharapkan peserta didik mampu menerapkan prosedur pembersihan alat pengolahan makanan sesuai dengan standar yang berlaku di industri. Di sisi lain, guru juga memperoleh alternatif sumber belajar yang lebih efektif dan efisien untuk mendukung proses pembelajaran, sehingga kegiatan pembelajaran menjadi lebih menarik, interaktif, dan berorientasi pada keaktifan peserta didik.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dituliskan, dapat diidentifikasi beberapa masalah sebagai berikut:

1. Pembelajaran elemen K3 materi pembersihan alat pengolahan makanan pada mata pelajaran Dasar-Dasar Kuliner di SMK Negeri 24 Jakarta belum berlangsung optimal karena media pembelajaran yang digunakan masih terbatas pada *PowerPoint* dan PDF, sehingga belum mampu memberikan visualisasi langkah kerja secara jelas kepada peserta didik.
2. Metode ceramah yang masih dominan tanpa disertai demonstrasi langsung menjadi kendala tambahan akibat keterbatasan media pembelajaran dan bahan praktik yang tersedia. Kondisi ini menyebabkan peserta didik mengalami kesulitan memahami tahapan pembersihan alat pengolahan

makanan dan tidak memiliki media yang dapat dipelajari secara berulang di luar kelas.

3. Ketiadaan media pembelajaran berbasis video tutorial yang bersifat demonstratif menjadi permasalahan utama yang menghambat tercapainya capaian pembelajaran berbasis praktik pada materi ini.

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang telah dituliskan, penelitian ini membataskan masalah pada:

1. Pengembangan media pembelajaran video tutorial prosedur pembersihan alat pengolahan makanan.
2. Kelayakan media pembelajaran video tutorial prosedur pembersihan alat pengolahan makanan.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan pembatasan masalah yang telah dituliskan, maka dirumuskan permasalahan dalam penelitian ini yaitu:

1. Bagaimana proses pengembangan media pembelajaran video tutorial prosedur pembersihan alat pengolahan makanan?
2. Bagaimana kelayakan media pembelajaran video tutorial prosedur pembersihan alat pengolahan makanan sebagai media pembelajaran elemen K3?

1.5 Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah yang telah dituliskan, maka penelitian ini bertujuan:

1. Untuk mengembangkan media pembelajaran video tutorial prosedur pembersihan alat pengolahan makanan,
2. Untuk menganalisis kelayakan media pembelajaran video tutorial prosedur pembersihan alat pengolahan makanan sebagai media pembelajaran elemen K3.

1.6 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan memberikan manfaat sebagai berikut.:

1. Manfaat Teoretis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi terhadap pengembangan ilmu pengetahuan, khususnya dalam bidang pendidikan kejuruan yang berkaitan dengan pengembangan media pembelajaran berbasis video tutorial. Selain itu, hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai salah satu referensi bagi penelitian selanjutnya yang mengembangkan media pembelajaran pada materi K3 maupun materi lain di bidang keahlian kuliner.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Peserta Didik

Media pembelajaran yang dikembangkan diharapkan dapat membantu peserta didik memahami prosedur pembersihan alat pengolahan makanan sesuai standar K3 serta mendukung pembelajaran mandiri.

b. Bagi Guru

Media pembelajaran ini diharapkan dapat menjadi alternatif sumber belajar yang membantu guru menyampaikan materi secara lebih efektif serta mendukung kegiatan demonstrasi dalam pembelajaran.

c. Bagi Sekolah

Media pembelajaran ini dapat mendukung peningkatan kualitas proses pembelajaran pada program keahlian kuliner, serta memperkaya sumber belajar yang dapat digunakan secara berkelanjutan.

d. Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan pengalaman dalam proses pengembangan media pembelajaran serta pelaksanaan uji kelayakan produk. Pengalaman tersebut diharapkan dapat meningkatkan kemampuan peneliti dalam merancang, mengembangkan, dan mengevaluasi media pembelajaran.