

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Program pembekalan keterampilan bagi murid Sekolah Luar Biasa (SLB) diarahkan pada penguatan kesiapan vokasional, kemandirian, dan kemampuan menjalankan aktivitas harian berdasarkan kondisi serta kebutuhan khusus masing-masing individu. Kegiatan tersebut tidak berhenti pada penyampaian konsep, tetapi menempatkan pengalaman langsung sebagai bagian utama agar murid mampu menguasai kecakapan yang dapat diterapkan dalam kehidupannya. Salah satu bidang yang relevan untuk diberikan ialah tata boga, termasuk aktivitas mendekorasi cookies memakai royal icing. Aktivitas tersebut dapat digunakan untuk melatih koordinasi gerak halus, daya cipta, kecermatan, ketekunan, dan keyakinan diri. Agar prosedur kerja dapat diterima dengan lebih mudah, diperlukan sarana belajar yang atraktif, konkret, dan disesuaikan dengan kemampuan murid SLB. Salah satu alternatif yang dapat dimanfaatkan ialah tayangan panduan yang menyajikan proses secara visual dan bertahap (Putri, 2014).

Berdasarkan Kurikulum Pendidikan Khusus Tahun 2025, mata pelajaran Keterampilan Tata Boga di SMALB merupakan mata pelajaran keterampilan pilihan yang bertujuan membekali murid dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja agar mampu hidup mandiri serta memiliki kesiapan memasuki dunia usaha dan dunia industri. Pembelajaran tata boga dilaksanakan melalui pendekatan yang berkesadaran, bermakna, menggembirakan, serta disesuaikan dengan karakteristik dan kebutuhan belajar setiap murid berkebutuhan khusus. Materi pembelajaran meliputi penerapan prosedur Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3), persiapan alat dan bahan, proses pembuatan hidangan, hingga penyajian makanan dan minuman. Selain itu, pembelajaran diarahkan untuk mengembangkan keterampilan teknis (hard skills) dan keterampilan nonteknis (soft skills), seperti kemandirian, kreativitas, komunikasi, kolaborasi, dan penalaran kritis sebagai bekal kehidupan sehari-hari maupun dunia kerja. Oleh karena itu, materi membuat dan menghias cookies dengan royal icing memiliki relevansi yang tinggi dengan

capaian pembelajaran Keterampilan Tata Boga karena melibatkan penguasaan penggunaan alat dan bahan, penerapan teknik pembuatan cookies, keterampilan menghias produk, serta penyajian hasil secara menarik. Pengembangan video tutorial pada materi tersebut diharapkan dapat menjadi media pembelajaran yang sesuai dengan karakteristik siswa SLB sehingga memudahkan mereka memahami setiap tahapan praktik secara visual, sistematis, dan berulang sesuai kebutuhan belajar masing-masing. Berdasarkan kurikulum tersebut, penggunaan media video tutorial juga mendukung pembelajaran yang lebih fungsional dan kontekstual sehingga dapat meningkatkan kompetensi vokasional serta kemandirian peserta didik.

Muatan tata boga mempunyai nilai strategis karena memberikan keterampilan praktis yang dapat dimanfaatkan sebagai bekal kemandirian maupun peluang produktif sederhana. Bidang ini dipilih karena dekat dengan aktivitas keseharian serta memungkinkan murid menghasilkan suatu produk yang bernilai guna. Dekorasi cookies menggunakan royal icing sesuai diterapkan bagi murid SLB sebab prosedurnya relatif aman, mudah disederhanakan, dan memiliki daya tarik visual. Ketika kegiatan berlangsung, kemampuan motorik halus, konsistensi bekerja, kesabaran, dan kreativitas dapat diasah secara bersamaan. Produk yang dihasilkan juga memiliki nilai estetika dan berpotensi untuk dikembangkan sebagai hasil karya bernilai ekonomi. Atas dasar itu, tayangan panduan dekorasi cookies dapat digunakan untuk memperlihatkan urutan pekerjaan dengan lebih teratur, konkret, dan mudah ditiru (Arsyad, 2019).

Pelaksanaan pembelajaran keterampilan di SLB selama ini masih banyak bergantung pada penuturan guru, demonstrasi di depan kelas, buku pegangan, modul tercetak, dan lembar aktivitas murid (Supriyadi, 2018). Dalam praktik tata boga, prosedur biasanya diperagakan satu kali, kemudian murid diminta mengikuti arahan yang telah diberikan. Cara tersebut belum selalu memberikan hasil optimal karena terdapat perbedaan kemampuan menerima instruksi, keterbatasan daya ingat, dan waktu pertemuan yang relatif terbatas. Gambar serta alat peraga memang telah dimanfaatkan, tetapi keduanya belum mampu memperlihatkan perubahan dan tahapan pekerjaan secara mendetail. Oleh sebab itu, diperlukan tayangan prosedural yang dapat dihentikan, diperlambat, dan diputar kembali sesuai kebutuhan belajar

setiap murid (Riyana, 2007).

Pembuatan kue kering merupakan salah satu materi yang dapat digunakan dalam latihan keterampilan tata boga. Produk ini dipilih karena bahan-bahannya relatif mudah ditemukan, tahap pengerjaannya dapat disederhanakan, dan pelaksanaannya cukup aman apabila berada di bawah pengawasan pendidik. Aktivitasnya juga dapat dikembangkan sejak pengolahan adonan, pembentukan, pemanggangan, hingga dekorasi produk. Pemberian hiasan memakai royal icing menjadi tahap yang penting karena kualitas produk tidak hanya dilihat dari rasa, tetapi juga dari kerapian dan nilai artistiknya. Melalui rangkaian kegiatan tersebut, murid diharapkan mampu memperkuat kecakapan motorik, ketelitian, kemampuan berkreasi, serta keterampilan menghasilkan produk yang menarik dan mempunyai nilai jual (Supriyadi, 2018).

Sarana penyampaian yang lebih adaptif diperlukan agar kegiatan dekorasi cookies dapat berlangsung sesuai pola belajar murid berkebutuhan khusus. Materi perlu disajikan secara konkret, teratur, dan dapat diamati berulang kali. Murid SLB umumnya lebih terbantu ketika informasi diperlihatkan melalui contoh nyata dan rangsangan visual. Berdasarkan karakteristik tersebut, tayangan berbentuk tutorial dapat dijadikan pilihan karena mampu memperlihatkan fungsi alat, komposisi bahan, urutan kerja, serta contoh produk akhir secara langsung. Penggunaan tayangan semacam ini diharapkan membuat suasana belajar lebih menarik, meningkatkan dorongan untuk mengikuti praktik, dan membantu pendidik menjelaskan materi dengan lebih terarah.

Tayangan panduan dekorasi kue kering juga diperlukan karena sarana yang digunakan sebelumnya belum sepenuhnya mengakomodasi kebutuhan belajar secara individual. Setiap prosedur perlu diperlihatkan secara terperinci, mulai dari persiapan perlengkapan, pengolahan bahan, pengaturan kekentalan icing, hingga penerapan teknik dekorasi. Penjelasan yang terperinci dapat mengurangi kekeliruan saat praktik berlangsung. Selain digunakan ketika kegiatan kelas dilaksanakan, tayangan tersebut dapat diputar ulang oleh murid sebagai bahan penguatan di luar jam pertemuan. Kesempatan untuk mengulang materi secara mandiri akan membantu murid menyesuaikan proses belajar dengan kecepatan masing-masing.

Dengan demikian, tayangan prosedural dekorasi cookies dapat menjadi sarana pendamping yang mendukung mutu pengajaran keterampilan tata boga.

Berbagai kajian mengenai sarana belajar bagi murid berkebutuhan khusus memperlihatkan bahwa materi yang disesuaikan dengan kondisi pengguna mampu meningkatkan keterlibatan dan keberhasilan praktik. Tayangan prosedural dinilai membantu karena informasi dapat diamati secara berurutan, diulang, serta dipadukan dengan unsur suara, tulisan, dan gambar bergerak. Penyajian semacam itu dapat mendukung konsentrasi, koordinasi gerak, kemandirian, dan keaktifan murid. Temuan tersebut memperkuat alasan untuk menghasilkan tayangan panduan dekorasi kue kering memakai royal icing sebagai pendamping kegiatan tata boga di SLB.

Berdasarkan pemaparan tersebut, dapat ditegaskan bahwa tayangan prosedural dekorasi cookies dengan royal icing diperlukan untuk menjawab kebutuhan belajar yang berorientasi pada pengalaman visual, praktik langsung, serta pengulangan tahapan. Produk ini diharapkan mampu memudahkan murid memahami isi materi, mencontoh prosedur secara bertahap, dan meningkatkan kecakapan serta kemandiriannya. Bagi pendidik, tayangan tersebut dapat menjadi alat bantu untuk menyajikan demonstrasi yang konsisten dan dapat diakses kembali. Dengan demikian, penggunaannya diharapkan mendukung terciptanya pengajaran tata boga yang lebih efektif sekaligus memperkuat kreativitas murid SLB.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian pada bagian sebelumnya, persoalan yang ditemukan dapat dirumuskan sebagai berikut.

1. Sebagian murid SLB masih mengalami kesulitan dalam memahami dan melaksanakan prosedur dekorasi cookies memakai royal icing.
2. Belum tersedia tayangan panduan yang secara khusus memperlihatkan urutan dekorasi cookies menggunakan royal icing bagi murid SLB.

1.3 Pembatasan Masalah

Agar pembahasan tetap terfokus dan tidak berkembang terlalu luas, ruang lingkup kajian dibatasi pada ketentuan berikut.

1. Penyajian materi dekorasi cookies masih lebih banyak mengandalkan penuturan dan demonstrasi langsung dari pendidik.
2. Materi yang dipilih memerlukan sarana visual yang mampu memperlihatkan prosedur secara konkret, runtut, dan menarik.
3. Produk diarahkan untuk dapat diputar ulang sehingga murid dapat menggunakannya sebagai bahan penguatan secara mandiri.
4. Produk yang dihasilkan dibatasi pada tayangan prosedural dekorasi cookies dengan royal icing.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan batasan yang telah ditetapkan, pertanyaan utama dalam kajian ini ialah:

1. Bagaimanakah pengembangan video tutorial membuat dan menghias cookies dengan royal icing untuk siswa SLB?

1.5 Tujuan Penelitian

Kajian ini dilaksanakan dengan tujuan:

1. Menghasilkan tayangan prosedural dekorasi cookies menggunakan royal icing serta menilai tingkat kelayakannya sebagai sarana pendamping belajar bagi murid SLB.

1.6 Manfaat Penelitian

1. Bagi pendidik, produk dapat dimanfaatkan sebagai pendamping demonstrasi ketika praktik dekorasi cookies dilaksanakan.
2. Bagi murid, tayangan dapat membantu memperjelas urutan pekerjaan sehingga setiap prosedur dapat dipelajari kembali dengan tempo yang sesuai.

3. Bagi pengkaji berikutnya, hasil kajian dapat digunakan sebagai acuan dalam menghasilkan produk sejenis maupun melakukan penilaian kelayakan terhadap tayangan keterampilan tata boga.
4. Bagi Program Studi Pendidikan Tata Boga, hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi dalam pengembangan media pembelajaran berbasis video tutorial pada bidang tata boga, khususnya untuk pembelajaran bagi siswa berkebutuhan khusus. Selain itu, penelitian ini dapat mendukung pengembangan inovasi pembelajaran, memperkaya bahan kajian akademik, dan menjadi acuan bagi mahasiswa maupun dosen dalam mengembangkan media pembelajaran yang efektif, kreatif, dan inklusif.

