

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Sekolah Menengah Kejuruan putra anda binjai adalah lembaga suatu pendidikan formal tingkat menengah yang bertujuan untuk mewujudkan sumber daya manusia yang berkarakter, terampil dan terlebih untuk memasuki lapangan pekerjaan dan sekaligus memberikan bekal untuk melanjutkan pendidikan yang lebih tinggi. Siswa diberikan berbagai mata pelajaran yang digolongkan dalam 3 golongan yaitu produktif, adaptif dan kreatif. Dari ketiga golongan mata pelajaran tersebut, mata pelajaran produktif adalah mata pelajaran keahlian yang berhubungan langsung dengan pengetahuan dan keterampilan siswa sesuai dengan kejuruannya.

SMK Putra Anda Binjai merupakan salah satu lembaga pendidikan kejuruan yang mengembangkan kurikulum 2013. Bidang keahlian Tata Boga memiliki beberapa mata pelajaran produktif salah satunya adalah Produk Pastry dan Bakery Pembuatan Roti Manis. Siswa diharapkan mampu memahami dan menelaah Roti Manis karena kompetensi kejuruan yang harus dicapai oleh peserta didik karena terdapat beberapa siswa belum menguasai materi pembuatan roti manis.

Mata pelajaran produk pastry dan bakery dengan kompetensi dasar merencanakan pembuatan roti manis, merupakan salah satu mata pelajaran yang harus diikuti/dipelajari oleh siswa kelas XI tata Boga SMK Putra Anda Binjai. Sebelum melakukan praktek pembuatan roti manis siswa

kelas XI tata boga terlebih dahulu mempelajari teori pembuatan roti manis yang bersifat ceramah membuat siswa sulit memahami pelajaran yang diberikan oleh guru, karena siswa dalam kegiatan belajar menjadi bosan, mengantuk cenderung pasif, dikarenakan masih menggunakan media yang kurang menarik seperti buku dan papan tulis sehingga hasil belajar tidak mencukupi dari segi nilai. Berdasarkan hasil wawancara penulis dengan guru mata pelajaran Produk Pastry dan Bakery Ibu tika wahyuni, S.Pd pada tanggal 14 Februari 2021 menyatakan bahwa terdapat kesulitan yang dihadapi siswa dalam praktek pembuatan roti manis. Data yang diperoleh dari observasi nilai ulangan harian siswa masih rendah, masih banyak tidak mencapai ketuntasan belajar dengan berdasarkan nilai KKM (Kriteria Ketuntasan Minimal) 75. Siswa dengan nilai (90-100) berjumlah 4 dari 30 siswa, nilai (80-89) berjumlah 5 dari 30 siswa, nilai (70-79) berjumlah 13 dari 30 siswa, dan nilai (<60) berjumlah 8 dari 30 siswa. Akan tetapi bagi siswa yang belum tuntas guru memberikan tugas serta ujian remedial kepada mereka yang bersangkutan. Hal tersebut dilakukan untuk memperbaiki nilai siswa yang mencapai nilai batas KKM.

Dari data yang diperoleh maka dapat disimpulkan bahwa nilai siswa tidak memenuhi Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM). Standar nilai KKM yang ditetapkan oleh pihak SMK Putra Anda Binjai adalah 75. Masih banyak siswa yang mendapat nilai dibawah KKM.

Banyak faktor yang menyebabkan nilai atau hasil belajar siswa rendah dalam pelajaran produk pastry dan bakery yaitu penyampaian materi masih secara verbal seperti pembelajaran berpusat pada guru dan

penggunaan media pembelajaran seperti buku dan papan tulis yang masih sederhana dan monoton tidak sesuai dengan kurikulum yang telah ditetapkan bahwa pembelajaran berpusat pada siswa sementara pihak sekolah menyediakan fasilitas komputer yang lengkap.

Berdasarkan kendala-kendala yang telah dipaparkan diatas maka peneliti merasa pengembangan media pembelajaran dalam bentuk media video pembelajaran. Media video tutorial termasuk jenis media pembelajaran interaktif audio visual yang dapat dijalankan menggunakan perangkat komputer atau *handphone*. Dengan menggunakan media video pembelajaran dapat menggabungkan tulisan, gambar, audio, dan juga bingkai dalam satu kanvas. Selain itu dapat menjelaskan situasi serta objek dengan gambar yang berkaitan, sehingga tidak harus menunjukkan objek yang nyata kepada siswa. Media video tutorial dapat bergerak dan diulang-ulang serta mudah diakses. Oleh karena itu dengan menggunakan media video tutorial tersebut, siswa dapat mengetahui serta memahami pembuatan roti manis. Dan diharapkan juga menarik minat belajar serta membantu mempermudah proses pembelajaran secara daring seperti saat ini dalam situasi covid 19.

Permasalahan ini mendorong peneliti melakukan penelitian dan pengembangan dengan judul **“Pengembangan Media Pembelajaran Video Tutorial Pembuatan Roti Manis Siswa kelas XI di SMK Putra Anda Binjai”**.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas maka dapat diidentifikasi beberapa permasalahan yaitu: rendahnya hasil belajar siswa pada mata pelajaran Produk Pastry dan Bakery, belum tersedia media video pembelajaran, guru belum memanfaatkan media pembelajaran, dan pembelajaran kurang optimal karena penyampaian materi masih secara verbal dan masih menggunakan media pembelajaran seperti papan tulis dan buku

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah yang telah diuraikan diatas serta mengingat keterbatasan penulis, maka diperlukan pembatasan masalah dalam penelitian yaitu sebagai berikut:

- a. Media pembelajaran yang dikembangkan adalah video tutorial Pembuatan roti manis
- b. Materi yang dikembangkan dalam penelitian ini meliputi (1) menjelaskan pengertian roti manis , (2) menjelaskan alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan roti manis, (3) menjelaskan tentang langkah-langkah pembuatan roti manis yang meliputi teknik menimbang bahan, teknik mencampurkan bahan, teknik pengembangan bahan.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan batasan masalah di atas, maka masalah penelitian dirumuskan “Bagaimanakah Kelayakan Video Tutorial Pembuatan Roti Manis Kelas XI SMK Putra Anda Binjai?”

1.5 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas maka yang menjadi tujuan penelitian adalah: Menghasilkan media pembelajaran video tutorial pembuatan roti manis

1.6 Manfaat Pengembangan Produk

Secara teoritis manfaat pengembangan ini adalah :

1. Untuk membangkitkan motivasi mengembangkan media pembelajaran yang efektif dan menarik.
2. Diharapkan konsep pembelajaran dengan menggunakan media pembelajaran dapat direkomendasikan sebagai inovasi dalam dunia pendidikan untuk meningkatkan kualitas pembelajaran.

Secara praktis manfaat ini adalah :

1. Sebagai alternatif dalam pemanfaatan media pembelajaran yang sesuai dengan perkembangan teknologi informasi dan komunikasi sehingga pembelajaran dapat dilakukan dimana dan kapan saja tanpa adanya kehadiran guru secara fisik.
2. Dapat membantu peserta didik dalam memahami materi mengenai pembuatan roti manis sehingga proses pembelajaran lebih efektif dan menarik bagi peserta didik dan akhirnya dapat meningkatkan motivasi dan hasil belajar.
3. Sebagai bahan masukan bagi pengajar produk pastry dan bakery dengan menggunakan media pembelajaran untuk meningkatkan hasil belajar peserta didik.

4. Sebagai bahan masukan peneliti-peneliti selanjutnya yang relevan dan melanjutkan hasil penelitian



THE
Character Building
UNIVERSITY