

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Pendidikan merupakan salah satu aspek terpenting dalam kehidupan guna membentuk sumber daya manusia yang berkualitas dan mampu mengikuti arus perkembangan yang semakin maju. Pendidikan juga sebagai salah satu sektor penting dalam menentukan maju mundurnya suatu bangsa. Menurut UU No. 20 tahun 2003 Pendidikan adalah usaha sadar dan terencana untuk mewujudkan suasana belajar dan proses pembelajaran agar peserta didik secara aktif mengembangkan potensi dirinya untuk memiliki kekuatan spiritual keagamaan, pengendalian diri, kepribadian, kecerdasan, akhlak mulia, serta ketrampilan yang diperlukan dirinya, masyarakat, bangsa, dan Negara (Ramdani, 2020).

Seiring dengan pesatnya berkembang e-learning, maka dibutuhkan buku yang dapat dikirim melalui teknologi internet dan dibaca dengan menggunakan computer atau perangkat lain yang disebut *E-Book* reader dan karena buku tersebut bersifat elektronik, maka orang menyebutnya *E-Book* atau buku elektronik. Buku elektronik adalah salah satu bentuk teknologi yang memanfaatkan computer untuk menayangkan informasi multimedia dalam bentuk dinamis dan ringkas. Bentuk *E-Book* pun bermacam-macam, mulai dari bentuk yang paling sederhana yang sekedar memindahkan buku konvensional menjadi bentuk softcopy atau juga elektronik dan dapat dibaca melalui computer. Dengan teknologi ini ratusan buku dapat disimpan dalam sekeping CD maupun flashdisk,

karena umumnya *E-Book* seperti ini berukuran kurang dari 5 Megabyte. Selain *E-Book* dalam bentuk sederhana, ada juga *E-Book* yang lebih kompleks yang mengintegrasikan tayangan video, efek animasi, audio, gambar, dan unsur multimedia lainnya. Dan biasanya *E-Book* jenis ini memiliki ukuran yang lebih besar dibanding *E-Book* yang hanya berisikan teks dan gambar saja (Jaya, 2021).

Resep merupakan salah satu acuan yang dijadikan panduan untuk pengolahan suatu masakan yang memuat berbagai keterangan tentang bahan, peralatan dan cara kerja. Dalam sebuah resep masakan harus ada pedoman yang jelas tentang keterangan nama masakan atau minuman, bahan yang akan digunakan, ukuran atau takaran bahan yang akan digunakan yang sudah teruji, langkah-langkah kerja pengolahan masakan dan minuman, jumlah hasil masakan dari resep dan penulisan resep masakan menggunakan kalimat yang jelas (Rahmadona, 2020).

Kue-kue tradisional Indonesia memiliki kekayaan rasa dan ragam jenis yang beragam, mencerminkan keberagaman budaya dan warisan sejarah dari berbagai daerah di Indonesia. Salah satu kue tradisional yang memiliki latar belakang budaya yang kaya adalah kue khas Batak Toba. Kue-kue khas Batak Toba memiliki ciri khas dalam penggunaan bahan-bahan tradisional, teknik pembuatan yang rumit, serta makna dan simbolisme yang terkait dengan budaya Batak Toba. Kue-kue ini biasanya disajikan dalam acara-acara adat, upacara keagamaan, pernikahan, atau perayaan penting lainnya (Sihotang, 2020).

Adapun macam-macam kue khas Batak Toba adalah Lapet Beras: Lapet Beras adalah kue tradisional Batak Toba yang terbuat dari ketan putih yang

dilapisi dengan campuran kelapa parut dan gula merah cair. Kue ini kemudian dibungkus dengan daun pisang dan dikukus. Ombus-Ombus: Ombus-Ombus adalah kue Batak Toba yang terbuat dari campuran tepung ketan, gula merah, kelapa parut, dan daun pisang sebagai pembungkusnya. Kue ini dikukus hingga matang. Lapet Pulut: Lapet Pulut adalah kue tradisional Batak Toba yang mirip dengan Lapet Beras. Kue ini terbuat dari pulut (beras ketan) yang dilapisi dengan campuran kelapa parut dan gula merah cair, kemudian dikukus dalam daun pisang. Tipa-Tipa: Tipa-Tipa adalah kue kering yang terbuat dari campuran tepung ketan, kelapa parut, gula merah, dan air daun pandan. Adonan kue ini kemudian digoreng hingga matang. Gadong: Gadong adalah kue tradisional Batak Toba berbahan dasar ketan yang dipadatkan dan diberi isian kelapa parut yang sudah dicampur gula kelapa. Kue ini dibungkus dalam daun pisang dan dikukus hingga matang. Sasagon: Sasagon adalah kue khas Batak Toba yang terbuat dari tepung sagu, tepung ketan, kelapa parut, gula merah, dan garam. Adonan kue ini dibentuk menjadi bulat dan kemudian digoreng. Itak Gur-Gur: Itak Gur-Gur adalah kue Batak Toba yang terbuat dari campuran tepung ketan, santan, dan gula merah. Adonan kue ini dibentuk seperti silinder kecil dan kemudian dikukus. Pohul-Pohul: Pohul-Pohul adalah kue khas Batak Toba yang terbuat dari campuran tepung ketan, kelapa parut, gula merah, dan daun pandan. Adonan kue ini dibungkus dalam daun pisang dan dikukus. Lemang: Lemang adalah kue tradisional Batak Toba yang terbuat dari campuran beras ketan dan santan yang dimasak dalam bambu. Kue ini memiliki tekstur seperti lemang dan umumnya disajikan bersama dengan rendang.

Berdasarkan observasi yang dilakukan di Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Medan pada Juli, 2022. Pada Mata kuliah Kue dan Minuman Indonesia, ada beberapa bahan/materi yang harus dikuasai, antara lain kue atau jajanan tradisional khas Indonesia. Proses pembelajaran Kue dan Minuman Indonesia di Program Studi Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Medan berbentuk teori dan praktek, sehingga materi pembelajaran yang diberikan harus spesifik dan sumber belajar yang digunakan harus lengkap. Minimnya buku terkait kue khas Indonesia di perpustakaan Fakultas Teknik Universitas Nasional Medan menjadi kendala utama dalam mempelajari kue dan minuman khas Indonesia. Metode alternatif yang digunakan oleh mahasiswa adalah dengan menggunakan Internet. Internet digunakan sebagai sumber belajar untuk memperoleh materi pembelajaran pembuatan kue dan minuman Indonesia.

Namun dengan banyaknya resep-resep yang beredar di internet yang tidak hanya fokus pada satu masakan daerah sehingga perlu mengembangkan *E-Book* tentang kue khas Batak Toba untuk menjadi salah satu bahan rujukan mahasiswa pada mata kuliah kue dan minuman Indonesia. Berdasarkan hal tersebut maka perlu dilakukan penelitian ini dengan “Pengembangan *E-Book* Resep Kue-Kue Tradisional Khas Batak Toba Program Studi Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Medan”.

1.2. Identifikasi Masalah

Diidentifikasi permasalahan dalam penelitian sebagai berikut :

1. Kurangnya pengetahuan mahasiswa mengenai kue-kue tradisional khas Batak Toba.
2. Kurangnya *E-Book* resep yang membahas tentang kue tradisional khas Batak Toba.
3. Rendahnya pemahaman mahasiswa tentang kue-kue tradisional khas Batak Toba.
4. Kurangnya motivasi mahasiswa untuk mempelajari kue-kue tradisional khas Batak Toba.

1.3. Pembatasan Masalah

Pembatasan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Media yang dikembangkan dibatasi pada *E-Book* resep.
2. Resep dibatasi pada kue-kue tradisional khas Batak Toba.
3. Subjek penelitian dibatasi pada validator materi dan validator media

1.4. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagaimana pengembangan E-Book resep kue-kue khas batak toba pada mata kuliah kue dan minuman indonesia?
2. Bagaimana kelayakan *E-Book* resep kue-kue tradisional khas Batak Toba pada mata kuliah kue dan minuman Indonesia menurut ahli materi dan media.?

1.5. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini untuk:

1. Menghasilkan E-Book resep kue-kue khas batak toba pada mata kuliah kue dan minuman Indonesia.
2. Mengetahui kelayakan E-Book resep kue-kue khas batak toba pada mata kuliah kue dan minuman Indonesia menurut ahli materi dan media.

1.6. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat secara teoritis maupun praktis. Manfaat Teoretis, hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai salah satu bahan informasi dan bahan masukan yang relevan dalam hal penelitian dengan pendekatan pengembangan *E-Book* resep kue-kue tradisional khas Batak Toba untuk penelitian lanjutan. Hasil penelitian ini juga diharapkan bisa menjadi bahan rujukan untuk penelitian kue-kue tradisional daerah lainnya. Secara Praktis, hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah pemahaman dan wawasan masyarakat terkait kue-kue tradisional khas Batak Toba.

1.7. Spesifikasi Produk yang Diharapkan

Spesifikasi produk yang diharapkan yaitu E-Book resep kue-kue khas batak toba pada mata kuliah kue dan minuman Indonesia yang dikembangkan untuk mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Bogadan untuk mempermudah pembaca memahami isi bacaan. E-Book resep kue kue khas batak toba ini menggunakan kata-kata yang sederhana dan informasi yang diberikan disesuaikan dengan

kemampuan daya pikir pembaca. Produk ini juga dilengkapi dengan foto makanan tradisional, sehingga akan menarik memperjelas informasi yang diberikan. Foto dalam produk ini merupakan dokumentasi pribadi dan artikel makanan (internet). Dengan sasaran pembaca mahasiswa, *E-Book* resep kue-kue tradisional khas Batak Toba dapat dijadikan *E-Book* koleksi di perpustakaan kampus dan dapat digunakan sebagai referensi belajar mahasiswa untuk menambah pengetahuan mengenai kue-kue tradisional khas Batak Toba.

1.8. Pentingnya Pengembangan

Pentingnya pengembangan media dalam penelitian ini yaitu mahasiswa dapat memahami kue-kue apa saja berasal dari Batak Toba. *E-Book* resep ini diharapkan dapat membantu menjelaskan bahan apa saja yang digunakan untuk membuat kue khas Batak Toba serta cara pengolahannya. Dengan adanya *E-Book* resep ini dapat membangkitkan keinginan belajar dan mempelajari kue-kue tradisional dan memudahkan mahasiswa dan guru untuk mendapatkan informasi tentang kue-kue tradisional khas Batak Toba.

1.9. Asumsi dan Keterbatasan Pengembangan

1.9.1. Asumsi Pengembangan

Asumsi pengembangan *E-Book* resep kue-kue tradisional khas Batak Toba adalah *E-Book* resep merupakan bahan ajar yang berdasarkan tulisan dan gambar sehingga mudah dibaca dan dipahami. *E-Book* resep ini diharapkan akan meningkatkan pemahaman mahasiswa dalam mempelajari kue-kue tradisional khas Batak Toba.

1.9.2. Keterbatasan Pengembangan

Keterbatasan pengembangan *E-Book* resep ini adalah pengembangan *E-Book* resep hanya dikembangkan pada kue-kue tradisional khas Batak Toba.

