

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Pendidikan memiliki tujuan untuk mencapai perubahan pada beberapa aspek yakni kognitif, afektif, hingga psikomotorik serta menjadi upaya mendewasakan seseorang dengan memberikan bimbingan maupun pengajaran. Pendidikan sebagai proses bimbingan serta interaksi beberapa individu sehingga dari interaksi antara pendidik dan siswa dapat menghasilkan perubahan atas pengetahuan maupun perilaku menjadi semakin baik (Hamdan dan Juwita, 2020). Pendidikan dapat diperoleh melalui jalur pendidikan formal, informal, dan nonformal. Salah satu contoh jalur pendidikan formal yaitu melalui Sekolah Menengah Kejuruan (SMK). Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) memiliki visi untuk mengoptimalkan bidang keahlian tertentu pada setiap siswa, sehingga siswa sebagai warga negara mampu untuk turut andil dalam rangka meningkatkan harga diri dan martabat bangsa (Arie Wibowo dkk, 2020)

Sekolah menengah kejuruan (SMK) diharapkan dapat mendidik dan membina siswa yang menghasilkan lulusan atau tenaga kerja yang terampil, profesional, dan siap kerja. Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Negeri 1 Beringin adalah salah satu pendidikan formal yang memiliki jurusan kompetensi keahlian informatika dan pariwisata. Tata boga termasuk salah satu jurusan yang ada di SMK Negeri 1 Beringin. Tata Boga merupakan jurusan kompetensi keahlian yang menuju pada pengelolaan makanan dan minuman dari berbagai mancanegara dengan memperhatikan kualitas pada hidangan yang diolah. Tata boga juga

memahami pengetahuan tentang mengolah hidangan mulai dari persiapan sampai dengan menghidangkan makan dan minuman. Pada jurusan tata boga terdapat mata pelajaran produktif yaitu penyajian dan pengolahan makanan.

Penyajian dan pengolahan makanan merupakan mata pelajaran yang mempelajari berbagai macam jenis pengolahan bahan makanan yang dipadukan dengan berbagai macam bumbu serta cara pengolahan dan penggunaan peralatan yang berbeda-beda sesuai dengan jenis masakannya dan juga asal daerah, mempelajari berbagai macam olahan makanan mulai dari pembuka hingga dengan penutup (Zuli, 2019). Mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan Indonesia ini mempelajari salah satunya ialah hidangan pembuka Indonesia. Hidangan pembuka atau yang biasa disebut appetizer. Hidangan pembuka Indonesia atau yang biasa disebut dengan salad Indonesia merupakan hidangan yang biasanya terbuat dari sayur-sayuran atau buah-buahan yang dipotong-potong dan memiliki rasa segar kemudian diberi saus atau *dressing*. *Dressing* memiliki kegunaan untuk memberi rasa dari bahan utama salad dengan cara dicampur atau dihidangkan tersendiri menemani salad (Annayanti, 2021).

Berdasarkan hasil observasi awal yang telah peneliti lakukan pada mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan kelas XI, materi pelajaran hidangan pembuka Indonesia termasuk materi yang lumayan sukar dipahami oleh siswa, karena terdapat beberapa hal pada teknik pengolahan pembuatannya yang sering tidak dilaksanakan oleh siswa yang membuat hidangan menjadi gagal, siswa yang belum bisa membedakan jenis-jenis potongan sayuran, dan masih ada beberapa siswa yang gagal dalam membuat saus salad Indonesia. Diperoleh data nilai siswa

pada tahun ajaran 2021/2022 yaitu siswa yang memperoleh nilai kategori tinggi sebanyak 14 siswa (28,57%), nilai kategori cukup sebanyak 18 siswa (36,73%), dan nilai kategori rendah sebanyak 17 siswa (34,69%) dengan nilai KKM 75. Selain itu, hasil observasi lainnya yaitu terkait dengan bahan ajar yang digunakan saat kegiatan belajar mengajar hanya buku paket yang tersedia dari sekolah, kemudian media pembelajaran yang digunakan saat kegiatan belajar mengajar hanya terfokus pada media power point. Sebaiknya menggunakan media yang lebih menarik dari *power point* salah satunya adalah media *focusky*.

Media *focusky* merupakan sebuah media presentasi yang memungkinkan pengguna menggabungkan beberapa fitur menarik yaitu berupa video, gambar, teks, audio/lagu, dan beberapa animasi yang mendukung penyampaian materi dalam proses pembelajaran. *Software focusky* merupakan salah satu aplikasi yang dapat digunakan dalam pembuatan media pembelajaran berupa media presentasi yang unik dan dapat menarik perhatian siswa ketika kegiatan belajar mengajar berlangsung (Yoga Frendy, 2020)

Berdasarkan uraian diatas, penulis berminat untuk membuat suatu penniselitan yang berjudul “ Pengaruh Penggunaan Media Pembelajaran Berbasis *Focusky* Terhadap Hasil Belajar Salad Indonesia SMK Negeri 1 Beringin”

## 1.2 Identifikasi Masalah

Adapun identifikasi masalah pada penelitian ini sebagai berikut:

1. Rendahnya pengetahuan siswa terhadap teknik memasak salad Indonesia

2. Rendahnya pengetahuan siswa terhadap potongan-potongan bahan salad Indonesia
3. Rendahnya pengetahuan siswa terhadap teknik pembuatan saus salad Indonesia
4. Guru belum menggunakan media pembelajaran *focusky*

### 1.3 Pembatasan Masalah

Adapun pembatasan masalah pada penelitian ini sebagai berikut:

1. Media pembelajaran dibatasi pada media *focusky* dan *Power Point*
2. Hasil praktik salad Indonesia dibatasi pada pembuatan gado-gado
3. Subjek dibatasi pada siswa kelas XI Tata Boga SMK Negeri 1 Beringin

### 1.4 Perumusan Masalah

Adapun perumusan masalah pada penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagaimana hasil praktik siswa pada pembuatan salad Indonesia yang menggunakan media pembelajaran berbasis *focusky*?
2. Bagaimana hasil praktik siswa pada pembuatan salad Indonesia yang menggunakan media *power point*?
3. Bagaimana pengaruh media pembelajaran berbasis *focusky* terhadap hasil praktik salad Indonesia

## 1.5 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini untuk mengetahui:

1. Hasil praktik siswa pada pembuatan salad Indonesia yang menggunakan media pembelajaran berbasis *focusky*
2. Hasil praktik siswa pada pembuatan salad Indonesia yang menggunakan media *power point*
3. Pengaruh media pembelajaran berbasis *focusky* terhadap hasil praktik salad Indonesia

## 1.6 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan solusi alternatif bagi kebutuhan untuk meningkatkan mutu pendidikan dan memberikan masukan dalam pengembangan media pembelajaran pengolahan dan penyajian makanan pada kompetensi dasar hidangan pembuka Indonesia. Bagi peneliti, penelitian ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan dan wawasan dalam menghasilkan media pembelajaran yang menarik dan sesuai dengan kompetensi yang akan di capai dalam pembelajaran dan sebagai salah satu syarat untuk mendapatkan gelar sarjana. Bagi siswa, diharapkan hasil penelitian ini bermanfaat sebagai media pembelajaran pada kompetensi dasar hidangan pembuka Indonesia SMKN 1 Beringin yang di harapkan dapat meningkatkan keaktifan dan hasil belajar siswa dalam pembelajaran. Bagi guru, diharapkan penelitian ini memberikan variasi dalam kegiatan belajar mengajar sehingga penyampaian materi tidak membosankan dan tidak terpaku pada satu sumber.