

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Pendidikan adalah usaha sadar yang dilakukan oleh keluarga, masyarakat, dan pemerintahan, melalui kegiatan bimbingan, pengajaran dan latihan, yang berlangsung di sekolah dan di luar sekolah untuk mempersiapkan peserta didik agar dapat dan siap dalam berbagai masalah lingkungan hidup di masa yang akan datang (WW Muhlishottin, 2020). Agar peserta didik mengenali bakat diri yang dimiliki maka diperlukan pendidikan di sekolah, Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan salah satu bentuk satuan pendidikan formal yang menyelenggarakan pendidikan kejuruan agar siap bekerja dalam bidang tertentu dengan keahlian yang dimiliki (Dina Prasetyowati, 2021).

SMK Negeri 1 Beringin merupakan salah satu sekolah menengah kejuruan (SMK) yang memiliki beberapa program keahlian, salah satunya yaitu tata boga dengan mata pelajaran pengolahan makanan dan minuman. Mata pelajaran pengolahan makanan dan minuman menyiapkan peserta didik untuk memiliki sikap, pengetahuan, dan keterampilan yang harus dimiliki dalam penguasaan kompetensi di bidang kuliner, ruang lingkup mata pelajaran ini mulai dari persiapan, pengolahan, sampai dengan menghidangkan makanan yang bersifat tradisional dan internasional (Winijarti, 2023). Salah satu materi yang ada dalam mata pelajaran pengolahan makanan dan minuman adalah makanan penutup (dessert).

Makanan penutup (dessert) adalah makanan yang dihidangkan ketika akhir penyajian hidangan utama, umumnya rasa makanan dessert adalah manis dan menyegarkan, namun terdapat dessert yang memiliki rasa asin ataupun kombinasi dengan rasa manis, menurut klasifikasinya makanan penutup terbagi menjadi dua yaitu, *hot dessert* dan *cold dessert*, beberapa makanan yang termasuk kedalam *hot dessert* yaitu, crepes, apple pie dan souffles, sedangkan makanan yang termasuk kedalam *cold dessert* yaitu ice cream, puding, cake, fresh fruit, mousse, dan *choux paste*, evolusi makanan penutup (dessert) juga dipengaruhi oleh perkembangan zaman yang mengubah gaya hidup masyarakat menjadi masyarakat yang modern dan glamor, maka dari itu beberapa makanan seperti fresh fruit, processed fruit, dan *choux paste* dapat digolongkan sebagai makanan penutup (Winijarti, 2023).

Choux paste adalah salah satu makanan penutup dengan karakteristik lembut, ringan, namun bervolume besar, *choux paste* sering juga disebut kue sus yang didefinisikan sebagai kue yang bertekstur lembut dan kopong bagian dalamnya. *Choux paste* merupakan jenis pastry dari adonan liquid yang dibentuk dengan bantuan spuit, lalu dipanggang dengan suhu tinggi sehingga dapat mengembang dengan maksimal, *choux paste* disajikan dengan cara memberikan filling terlebih dahulu seperti butter cream atau vla, selain itu dapat juga dengan menambahkan rasa atau buah-buahan (Winijarti, 2023).

Adonan jenis ini berbeda dengan jenis lainnya karena proses pematangan tepung dan telur telah dilakukan sebelum proses pemanggangan. Proses pemanggangan menyebabkan perubahan volume, warna, tekstur, aroma dan rasa dari bahan makanan, selain dipengaruhi oleh bahan, kualitas *choux paste* juga

dipengaruhi dari proses pemanggangan, *choux paste* membutuhkan suhu yang tepat agar tidak terjadi kegagalan seperti tidak mengembang dan cenderung menjadi bantat, dalam memanggang *choux paste* oven yang digunakan tidak boleh dibuka sampai adonan benar-benar matang karena akan menyebabkan adonan akan turun dan tidak terbentuk rongga pada *choux paste*, kebanyakan memberi tepung dan telur juga kemungkinan disebabkan oleh emulsi tidak sepenuhnya terbentuk disebabkan terigu terlalu matang (*over cooked*), telur terlalu matang, atau terlalu sedikit telur (Nesya Tresia, 2017).

Berdasarkan hasil observasi penulis (Juni 2023) dengan guru bidang studi mata pelajaran pengolahan makanan dan minuman, diketahui dari nilai siswa pada materi Makanan Penutup khususnya pada praktek *Choux Paste* di SMK Negeri 1 Beringin masih ada yang belum mencapai KKM (Kriteria Ketuntasan Minimal) yang telah ditentukan yaitu 75, dapat dilihat bahwa nilai praktek siswa masih banyak yang dibawah KKM. Hal ini disebabkan oleh kurangnya aktif nya siswa dalam mengikuti proses pembelajaran karena kurangnya pemahaman siswa terhadap materi yang di ajarkan, guru belum menggunakan media pembelajaran, guru hanya berfokus pada buku ajar dan power point. Beberapa faktor lainnya yang mempengaruhi yaitu, siswa merasa bosan saat pembelajaran berlangsung dan kurangnya semangat belajar dalam mengikuti praktek. Pada saat praktek siswa masih kesulitan dalam proses pemanggangan dan pengolahan adonan sehingga produk yang dihasilkan tidak sesuai dengan yang diinginkan, bentuk produk juga masih ada yang tidak menyerupai dengan yang diterapkan, sehingga hasil praktek dari siswa pun masih kurang maksimal dikarenakan siswa tidak

membaca resep dengan baik. Untuk meningkatkan hasil praktek tersebut maka dibutuhkan media pembelajaran yang dapat (1) membantu pemahaman siswa dalam praktek, sehingga pada saat siswa melakukan praktek mereka sudah lebih dulu melihat video pengolahannya, yang dimana didalam media pembelajaran tersebut sudah mencakup teori, alat dan bahan, serta video pengolahannya (2) menumbuhkan minat belajar siswa serta (3) menarik perhatian siswa sehingga siswa memperoleh hasil praktek yang baik.

Media pembelajaran merupakan suatu alat bantu yang sangat mendukung proses pembelajaran baik didalam maupun diluar ruangan, agar terjadi proses belajar yang baik maka penggunaan media dalam pembelajaran dapat membantu guru dan siswa (Yusnita, 2022). Penggunaan media pembelajaran merupakan salah satu usaha yang dapat dilakukan oleh guru agar seorang siswa dapat dengan mudah memahami materi pelajaran. Salah satu media pembelajaran yang dapat membantu guru dalam pembelajaran adalah media *Canva*.

Canva merupakan salah satu aplikasi yang memiliki kelebihan karna tampilan nya yang menarik. Media *canva* dapat memudahkan siswa dalam mempelajarinya karena media ini dapat menampilkan teks, video, animasi, audio, gambar dengan tampilan yang diinginkan dan dapat membuat peserta didik untuk fokus memperhatikan pelajaran karena tampilan nya yang menarik, (Rahma dan Delsina, 2020). Dari uraian latar belakang masalah diatas maka media pembelajaran *canva* dapat memberikan pemahaman yang baik karena disertai video pembelajaran yang akan membuat siswa tertarik dalam mengikuti pembelajaran.

Berdasarkan hal tersebut maka perlu dilakukan penelitian ini dengan judul **“Pengaruh Penggunaan Media Pembelajaran Canva Terhadap Hasil Praktek Makanan Penutup Siswa SMK Negeri 1 Beringin”**.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas dapat dikemukakan idetifikasi masalah sebagai berikut :

1. Kurang aktif nya siswa dalam praktek pembuatan makanan penutup.
2. Penguasaan siswa dalam praktek pembuatan makanan penutup belum cukup atau kurang memahami.
3. Rendahnya nilai hasil praktek siswa pada pembuatan makanan penutup.
4. Guru belum menggunakan media pembelajaran *canva* pada proses pembelajaran.
5. Siswa masih kesulitan dalam proses mengaduk adonan dan proses pemanggangan.
6. Dalam proses pencetakan adonan belum semua siswa hasil nya sesuai standar.

1.3 Pembatasan Masalah

Batasan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Media yang digunakan dibatasi pada media pembelajaran *Canva* dan *Power Point*.
2. Hasil praktek siswa dibatasi pada pembelajaran materi makanan penutup *choux paste* jenis (eclairs).

3. Subjek penelitian dibatasi pada siswa kelas XI Tata Boga SMK Negeri 1 Beringin.

1.4 Perumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana hasil praktek siswa dalam pembuatan makanan penutup yang menggunakan media *canva* ?
2. Bagaimana hasil praktek siswa dalam pembuatan makanan penutup yang menggunakan media *power point* ?
3. Bagaimana pengaruh media pembelajaran *canva* terhadap hasil praktek siswa dalam pembuatan makanan penutup ?

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui :

1. Hasil praktek siswa dalam pembuatan makanan penutup yang menggunakan media pembelajaran *canva*.
2. Hasil praktek siswa dalam pembuatan makanan penutup yang menggunakan media pembelajaran *power point*.
3. Pengaruh media pembelajaran *canva* terhadap hasil praktek siswa dalam pembuatan makanan penutup.

1.6 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat sebagai media pembelajaran yang mempermudah dan memperlancar kegiatan belajar mengajar di sekolah. Serta dapat dijadikan sebagai bahan informasi dalam peningkatan mutu pendidikan dan kualitas belajar. Mampu menciptakan suasana belajar baru serta menjadikan inspirasi mengenai penggunaan media *canva* dalam pembelajaran dan dapat dijadikan untuk bahan pertimbangan bagi guru saat menentukan media pembelajaran.

