BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Pendidikan adalah pembelajaran pengetahuan, keterampilan, dan kebiasaan sekelompok orang yang diturunkan dari satu generasi ke generasi berikutnya melalui pengajaran, pelatihan, atau penelitian. Pendidikan sering terjadi di bawah bimbingan orang lain, tetapi juga memungkinkan secara otodidak. Pendidikan umumnya dibagi menjadi tahap seperti prasekolah, sekolah dasar, sekolah menengah pertama, sekolah menengah atas, dan kemudian perguruan tinggi, universitas atau magang. Ataupun juga bisa belajar melalui media yang banyak tersedia sekarang seperti salah satunya ialah media *audio visual* yang bisa dilihat anak melalui televisi, youtube, tiktok, dll (A Firmansyah, 2021).

Media *audio visual*, yang menggunakan indera penglihatan dengan didukungnya keterangan-keterangan dari pendidik (Guru) untuk memperjelas materi yang dihubungkan dengan media yang digunakan. Pengertian media *Audio visual* dalam pembelajaran dimaksudkan sebagai bahan yang mengandung pesan dalam bentuk *visual* dan *auditif* (tampak dengar) yang dapat merangsang pikiran, perasaan, penglihatan dan kemauan siswa sehingga proses pembelajaran dapat berlangsung. Dengan adanya media pembelajaran *audio visual* diharapkan dapat meningkatkan nilai hasil belajar siswa (Arsyad, 2021).

Sekolah Menengah Kejuruan bertujuan untuk menyiapkan siswanya menempuh dunia kerja. Untuk mencapai tujuan ini, sekolah menengah kejuruan menawarkan siswa kursus dalam tiga kategori: program normatif, Sekolah Menengah Kejuruan menawarkan berbagai program, antara lain program adaptif

dan produktif. Program produktif mencakup mata pelajaran keterampilan yang relevan langsung dengan pengetahuan dan keterampilan siswa.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK), menurut Instruksi Presiden No. 9 tahun 2016, terdiri berbagai bidang keahlian untuk meningkatkan sinergi di berbagai bidang. SMK Putra Anda Binjai bergerak dalam bidang makanan dan roti. Sekolah ini memiliki bidang studi Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental.

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara yang telah dilakukan oleh peneliti, pada (Maret 2023) permasalahan yang sering terjadi pada siswa SMK Putra Anda Binjai yaitu bahwa ada beberapa siswa yang kurang terampil saat praktek pengolahan dan penyajian makanan kontinental. Pada saat pembelajaran pengolahan dan penyajian makanan kontinental dibutuhkan ketekunan dan perhatian yang tinggi sehingga menghasilkan hasil praktek yang baik. Tetapi kenyataan di lapangan yang ditemukan, terdapat beberapa siswa yang tidak tekun, tidak terlalu memperhatikan guru dalam pembelajaran pengolahan dan penyajian makanan kontinental dalam praktek membuat *chicken cordon bleu* sehingga hasil praktek belum terlalu baik. Dimana diperoleh data nilai peserta didik T.A 2022/2023 khususnya materi *chicken cordon bleu* yaitu, dari 58 peserta didik yang mengikuti praktik, 58% memperoleh nilai di atas 80 dan 32% sisanya memperoleh nilai di bawah 80. Dari data di nilai tersebut dapat dikatakan masih banyak peserta didik yang belum memahami proses pembuatan *chicken cordon bleu*. Penulis mengamati ada beberapa permasalahan yang ditemukan, diantaranya guru dalam penyampaian materi untuk mata pelajaran praktek dalam hal ini bidang studi Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental masih menggunakan *microsoft*

powerpoint sederhana dengan gambar-gambar dan metode ceramah, seperti pada kompetensi dasar Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental.

Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental merupakan masakan yang berasal dari Eropa. Secara umum, masakan kontinental sangat sedikit menggunakan cabai dan rempah, tetapi menggunakan banyak *herbs* dan *dairy product*, seperti susu, keju, dan krim. Masakan kontinental disantap menggunakan pisau dan garpu, terkadang sendok untuk jenis makanan tertentu. Saat perjamuan makan, ada tata cara makan yang diatur secara khusus. Penduduk di Benua Eropa mengenal urutan makan, mulai hidangan pembuka (*Appetizer*), hidangan utama (*Main Course*), sampai dengan hidangan penutup (*Dessert*). Setiap negara yang termasuk negara kontinental memiliki masakan dengan ciri khas masing-masing (Rusmini, 2020).

Berdasarkan hal tersebut, maka perlu melakukan penelitian dengan judul “*Pengaruh Media Audiovisual Terhadap Hasil Praktek Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental Di SMK Putra Anda Binjai*”.

1.2. Identifikasi Masalah

Identifikasi masalah dalam penelitian ini sebagai berikut, yaitu:

1. Guru belum menggunakan media pembelajaran *Audio Visual* pada proses pembelajaran
2. Siswa masih kurang memahami materi *main course* pada praktek *chicken cordon bleu*.
3. Kurangnya pengetahuan siswa dalam praktek penggulungan *chicken cordon bleu*.

4. Kurangnya pengetahuan siswa dalam tingkat kematangan dalam penggorengan *chicken cordon bleu*, sehingga dibagian luar hangus dibagian dalam tidak matang.
5. *Chicken cordon bleu* pecah saat digoreng, karena siswa terlalu banyak meletakkan isiannya.

1.3. Pembatasan Masalah

Pembatasan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut :

1. Media pembelajaran yang digunakan dibatasi pada *audio visual* dan *power point*.
2. Hasil praktek pengolahan dan penyajian makanan kontinental dibatasi pada praktek membuat *chicken cordon bleu*.
3. Subjek penelitian ini adalah siswa kelas XI Tata Boga di SMK Putra Anda Binjai.

1.4. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut :

1. Bagaimana hasil praktek siswa pada pengolahan dan penyajian makanan kontinental yang menggunakan media pembelajaran *audio visual*?
2. Bagaimana hasil praktek siswa pada pengolahan dan penyajian makanan kontinental yang menggunakan media pembelajaran *power point*?
3. Bagaimana pengaruh media *audio visual* terhadap hasil praktek siswa pada pengolahan dan penyajian makanan kontinental?

1.5. Tujuan Penelitian

Tujuan dalam penelitian ini untuk mengetahui:

1. Hasil praktek siswa pada pengolahan dan penyajian makanan kontinental yang menggunakan media pembelajaran *audio visual*?
2. Hasil praktek siswa pada pengolahan dan penyajian makanan kontinental yang menggunakan media pembelajaran *power point*?
3. Pengaruh media *audio visual* terhadap hasil praktek siswa pada pengolahan dan penyajian makanan kontinental?

1.6. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi guru dan siswa untuk meningkatkan hasil belajar siswa dengan menggunakan media pembelajaran yaitu *Audio Visual*. Penggunaan media pembelajaran dengan *Audio Visual* dapat mempermudah kegiatan pembelajaran teori dan praktik. Selain itu, hasil penelitian ini juga dapat dijadikan bahan informasi dalam pembaharuan peningkatan mutu pendidikan dan pengembangan kualitas pembelajaran yang akan diberikan oleh guru.

THE
Character Building
UNIVERSITY