

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Pendidikan merupakan salah satu aspek kehidupan yang sangat penting bagi pembangunan suatu negara. Pendidikan merupakan usaha sadar dan terencana untuk mewujudkan suasana belajar dan pembelajaran yang menyenangkan agar peserta didik secara aktif mengembangkan potensi dirinya untuk memiliki kekuatan spiritual keagamaan, pengendalian diri, kepribadian, kecerdasan, akhlak mulia, serta keterampilan yang diperlukan dirinya dan masyarakat (Desi Pristiwanti, 2022). Sekolah Menengah Kejuruan merupakan salah satu wadah penghasil sumber daya manusia yang amat dibutuhkan dalam berbagai bidang pekerjaan (Violeta, 2023)

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Putra Anda Binjai merupakan lembaga pendidikan formal yang memiliki kompetensi keahlian di bidang pariwisata, salah satunya yaitu Tata Boga. Salah satu mata pelajaran pada kompetensi keahlian Tata Boga adalah Makanan Kontinental. Mata pelajaran ini membahas berbagai jenis hidangan dari berbagai negara, termasuk materi tentang pengolahan soup. Berdasarkan hasil pengamatan yang telah dilakukan, siswa diharapkan mampu memahami dan menguasai berbagai jenis soup serta teknik pengolahannya. Mata pelajaran Masakan Kontinental menjadi dasar penting bagi siswa untuk meningkatkan keterampilan dan kesiapan mereka dalam melaksanakan Praktik Kerja Lapangan maupun bekerja di industri pariwisata.

Zuppa Soup merupakan salah satu hidangan yang populer di seluruh dunia, hidangan ini memiliki beragam varian rasa dan bahan, sehingga cocok untuk berbagai selera dan kebutuhan nutrisi, soup sendiri sejenis hidangan cair yang terbuat dari berbagai bahan seperti daging, sayuran, ikan, atau mungkin kacang-kacangan yang direbus bersama air atau kaldu. Biasanya, soup juga diberi tambahan bumbu dan rempah untuk memberikan rasa yang khas. Hidangan ini dapat disajikan sebagai makanan pembuka, makanan utama, atau sebagai camilan. Berbagai jenis soup juga telah berkembang di berbagai belahan dunia, mulai dari soup krim yang kental dan lezat, soup kaldu yang segar dan gurih, hingga soup berbahan dasar tomat yang segar dan asam (Oktavia, 2023).

Setiap jenis soup memiliki karakteristik dan keunikan rasa tersendiri, sesuai dengan bahan-bahan dan rempah-rempah yang digunakan. Ada beberapa jenis soup di antaranya clear soup dan cream soup, salah satunya adalah zuppa soup. Sup ini umumnya berisi sosis, jagung, kentang, serta kuah kental yang dibuat dari krim atau susu. Bumbunya terdiri atas bawang putih, bawang bombai, dan berbagai rempah yang memberikan cita rasa gurih dan lezat (Oktavia, 2023).

Berdasarkan hasil observasi (Juni, 2024) di SMK Putra Anda Binjai dengan guru mata pelajaran Masakan Kontinental menyatakan bahwa nilai KKTP (Kriteria Ketercapaian Tujuan Pembelajaran) yaitu 75. Berdasarkan nilai siswa Tahun Ajaran 2024/2025 pada mata pelajaran Masakan Kontinental, siswa yang memperoleh nilai A sebanyak 7% (3 siswa), siswa yang mendapat nilai B sebanyak 22,43% (7 siswa), siswa yang mendapat nilai C sebesar 12,6% (5 siswa), dan siswa yang mendapat nilai D sebesar 57,97% (40 siswa). Berdasarkan data

tersebut, masih banyak siswa yang memperoleh nilai D. Hal ini diduga karena peserta didik mengalami kesulitan dalam praktik pembuatan soup, terutama pada menu zuppa soup. Beberapa kendala yang ditemukan antara lain rasa soup yang kurang gurih, tekstur yang terlalu kental atau terlalu cair, serta bentuk penyajian yang kurang menarik. Untuk mengatasi permasalahan tersebut, diperlukan media pembelajaran yang dapat membantu siswa dalam memahami tahapan pengolahan dan penyajian soup secara lebih menarik dan interaktif. Salah satu media yang dapat digunakan adalah Cookpad, karena media ini menyediakan berbagai resep dan langkah-langkah pengolahan yang mudah diikuti, lengkap dengan gambar serta variasi ide penyajian.

Media pembelajaran merupakan instrumen yang berfungsi untuk meningkatkan efisiensi dan kualitas proses pembelajaran. Pada era modern saat ini, perkembangan media pembelajaran berlangsung sangat pesat. Oleh karena itu, guru dituntut untuk mampu mengaplikasikan berbagai jenis media dalam kegiatan pembelajaran. Media pembelajaran yang baik adalah media yang sesuai dengan hakikat materi, isi pembelajaran, serta karakteristik peserta didik (Aisyah Fadilah, dkk., 2023). Salah satu media pembelajaran yang dapat dimanfaatkan adalah Cookpad.

Cookpad merupakan sebuah aplikasi atau situs web berbasis gambar yang berfungsi sebagai platform komunitas resep masakan global. Aplikasi ini memiliki beberapa keunggulan, seperti tampilan visual yang menarik, tersedianya berbagai resep, tips, serta tutorial memasak yang mudah diikuti. Cookpad pertama kali diluncurkan di Jepang pada tahun 1997 dan kini telah berkembang menjadi salah

satu situs resep terbesar di dunia dengan jutaan pengguna aktif. Melalui platform ini, pengguna dapat berbagi resep, mencari inspirasi masakan, dan berinteraksi dengan komunitas kuliner dari berbagai negara dengan penggunaan cookpad siswa lebih termotivasi, sehingga tidak mudah bosan dan dapat meningkatkan kemampuan siswa dalam melaksanakan praktek. (Prasetyo, 2022)

Berdasarkan hal tersebut, maka perlu dilaksanakan penelitian ini dengan judul “Pengaruh Penggunaan Media Cookpad Terhadap Hasil Praktek Zuppa Soup Siswa Kelas XI SMK Putra Anda Binjai”.

1.2. Identifikasi Masalah

Identifikasi masalah pada penelitian ini sebagai berikut :

1. Rendahnya hasil praktek siswa dalam pembuatan *zuppa soup*.
2. Kurangnya pengetahuan siswa dalam materi *soup*.
3. Kurangnya variasi dalam media pembelajaran yang digunakan.
4. Siswa masih kurang terampil dalam praktik pembuatan *zuppa soup*.
5. Guru belum menggunakan media *cookpad* dalam pembelajaran.

1.3. Pembatasan Masalah

Batasan masalah pada penelitian ini yakni :

1. Media pembelajaran dibatasi pada Media *Cookpad* dan *Power Point*.
2. Hasil praktek dibatasi pada *zuppa soup*.
3. Subjek penelitian dibatasi pada siswa kelas XI Jurusan Tata Boga SMK Putra Anda Binjai.

1.4. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu :

1. Bagaimana hasil praktek siswa membuat *zuppa soup* yang menggunakan media Cookpad?
2. Bagaimana hasil praktek siswa membuat *zuppa soup* yang menggunakan media Power Point?
3. Bagaimana pengaruh penggunaan media Cookpad terhadap hasil praktek siswa membuat *zuppa soup* ?

1.5. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui :

1. Hasil praktek siswa membuat *zuppa soup* yang menggunakan media *cookpad*.
2. Hasil praktek siswa membuat *zuppa soup* yang menggunakan Power Point.
3. Pengaruh penggunaan media Cookpad terhadap hasil praktek siswa membuat *zuppa soup*.

1.6. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat sebagai sumber informasi atau referensi. Meningkatkan sumber daya manusia yang profesional, dan sebagai bahan masukan untuk kemajuan sekolah. Sebagai bahan evaluasi dalam pembelajaran untuk meningkatkan hasil belajar, minat dan aktivitas peserta didik, serta untuk meningkatkan kesadaran peserta didik untuk lebih bertanggung jawab.