

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Dessert (Hidangan penutup) merupakan hidangan yang disajikan pada saat makan malam. Seiring dengan berkembangnya zaman, Dessert (hidangan penutup) menjadi bagian penting dalam menu sarapan, makan siang, dan makan malam. Hidangan penutup hadir setelah sajian utama. Dessert (Hidangan penutup) memiliki rasa yang identik dengan rasa manis dan asin, perkembangan zaman yang telah mengubah gaya hidup masyarakat menjadi masyarakat modern yang glamor (Ekawatiningsih, 2020).

Dessert (makanan penutup), sebagaimana didefinisikan oleh (Ekawatiningsih, 2020), secara umum ada dua jenis makanan penutup, Yaitu dessert dingin (cold dessert) dan dessert panas (hot dessert). Penggolongan ini didasarkan pada suhu, baik saat proses pengolahan maupun saat penyajiannya. Istilah "makanan penutup dingin (*Cold Dessert*)" mengacu pada makanan penutup yang disajikan pada suhu yang disukai; namun, ada kemungkinan makanan penutup tersebut mengalami proses pemasakan sebelum disajikan dingin. Makanan penutup harus disajikan dingin, termasuk peralatan penyajiannya. *Kue, puding, mousse, es krim, dan pai buah* adalah beberapa jenis makanan penutup dingin. Penyajian *hot dessert* yang disajikan panas atau hangat disebut sebagai makanan penutup panas. Langkah terakhir, makanan penutup panas, perlu dipanaskan terlebih dahulu, sesuai namanya. Makanan penutup yang disajikan panas harus sangat panas atau hangat, dan peralatan penyajiannya harus dihangatkan terlebih dahulu. *Banana Flambe*,

apple pie, souffle, dan souffle adalah beberapa jenis makanan penutup panas. Puding lumut merupakan salah satu materi pembelajaran konsentrasi keahlian kuliner dikelas XI Kuliner SMK Negeri 1 Beringin.

Dessert (Makanan Penutup) adalah hidangan yang disajikan terakhir setelah hidangan utama. Puding lumut merupakan salah satu jenis hidangan penutup. Puding lumut merupakan jenis puding yang terbuat dari campuran bahan cair atau semi padat yang dimasak terlebih dahulu, kemudian didinginkan dalam cetakan dengan beragam ukuran. Jenis puding ini banyak disukai karena memiliki teksturnya yang lembut dan cita rasanya yang manis serta khas.

disajikan dalam keadaan panas maupun dingin, dalam ukuran porsi kecil maupun besar, serta dibuat menggunakan bahan seperti susu (yogurt), tepung maizena, tapioka, atau telur. Puding lumut juga berkembang hingga menghasilkan berbagai macam makanan yang menarik. Di antaranya adalah produk puding, yang banyak disukai oleh masyarakat umum karena teksturnya yang lembut dan beragam rasa. Salah satu jenis makanan adalah puding, yang dibuat dari pati yang telah direbus, dikukus, dan dipanggang hingga menghasilkan konsistensi yang lembut seperti gel. Dalam hal ini, pati dapat ditemukan dalam tepung, agar-agar, atau makanan olahan seperti roti, kue, dan gom arab, di antara bahan-bahan dasar lainnya. Salah satu jenis hidangan penutup yang biasanya disajikan di akhir makan adalah puding. Tekstur puding yang lembut dan rasa yang manis membuatnya menjadi pilihan hidangan penutup yang populer. Pencampuran telur dan santan mengakibatkan terbentuknya lapisan lumut, yang menghasilkan puding gumpalan berbentuk lumut (Ekawatiningsih, 2020).

Dalam membuat puding lumut siswa harus mengikuti tahapan-tahapan dan teknik-teknik yang akan dilakukan dalam proses pembuatan produk agar sesuai, tetapi harus sesuai takaran resep yang sudah ditentukan dengan komposisi bahan yang akan digunakan agar menghasilkan puding lumut yang baik. Jika tidak, puding lumut yang akan diciptakan juga tidak maksimal, kegagalan yang paling sering terjadi dalam pembuatan puding lumut yaitu tidak pecah seperti lumut. Ketika dalam pencampuran maupun saat pengadukan, agar puding yang diolah menghasilkan tekstur, warna, rasa yang sesuai dengan takaran resep (Ekawatiningsih, 2020).

Berdasarkan hasil observasi serta wawancara yang dilakukan oleh penulis bersama guru mata pelajaran. dari tahun 2024–2025, sebanyak 41 siswa (67,21%) tidak menyelesaikan praktik pembuatan puding lumut, sedangkan sebanyak 20 siswa (32,79%) menyelesaikan praktik pembuatan puding lumut dengan nilai minimal 80. Data praktik pembuatan puding lumut menunjukkan bahwa siswa kurang memahami langkah-langkah dan proses teknis yang dilakukan pada setiap langkah pembuatan puding lumut. Selain itu, terdapat beberapa metode pencampuran adonan, pengadukan, dan besarnya api yang digunakan saat membuat puding lumut agar cita rasa dan warnanya tetap terjaga.

Saat mengajar guru SMK Putra Anda Binjai sudah menggunakan PowerPoint sebagai media ajar yang digunakan, hanya saja media tersebut hanya menampilkan materi dan gambar yang tidak bergerak. Banyak teknik yang harus diperhatikan saat membuat puding lumut untuk mendapatkan hasil terbaik, sehingga siswa kurang memahami secara langsung bagaimana proses pembuatan puding lumut.

Dengan begitu siswa dapat lebih cepat memahami materi karena Media Video Tutorial dalam membuat puding lumut sehingga siswa dapat secara langsung menyimak dan menirukan materi tersebut, tanpa mengurangi kualitas materi pembelajaran dan dapat mencapai tujuan pembelajaran. Media ini juga mampu meningkatkan minat belajar siswa karena penyampaian materi yang menarik dan interaktif. Selain itu, siswa menjadi lebih percaya diri dalam melakukan praktik karena memiliki gambaran yang jelas dari video yang dilihat (Arsyad, 2021).

Selain membantu pendidik untuk lebih kreatif dalam mengajar, media video tutorial memberikan kesempatan kepada siswa untuk mempelajari lebih lanjut tentang materi pelajaran, serta untuk lebih memahami topik bahan baku puding lumut. Dengan Media Video Tutorial, siswa dapat melihat video proses pembuatan lumut, yang membantu mereka lebih memahami setiap langkah dalam proses tersebut. Tujuan penggunaan media video tutorial sebagai alat bantu mengajar adalah untuk membuat pembelajaran lumut menjadi menarik, menyenangkan, dan partisipatif (Nur Adisangsoko, 2020)

Berdasarkan hal tersebut, penulis ingin menyelidiki apakah penggunaan media tutorial video mempengaruhi hasil praktik siswa, khususnya hasil praktik lumut puding.

Berdasarkan hal tersebut, diperlukan penelitian dengan topik **“Pengaruh Media Video Tutorial Terhadap Hasil Praktek Dessert di SMK Negeri 1 Beringin”**.

1.2. Identifikasi Masalah

Permasalahan yang diidentifikasi dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Ketidakmampuan siswa untuk memahami praktik Dessert.
2. Kurangnya pengetahuan siswa tentang materi *Dessert* dalam membuat olahan *pudding lumut*.
3. Guru belum menggunakan media pembelajara media video tutorial dalam proses praktek Dessert.
4. Kurang maksimalnya guru dalam memanfaatkan media video tutorial
5. Dibutuhkan media video tutorial yang lebih efektif pada saat proses belajar praktek Dessert.

1.3. Pembatasan Masalah

Batasan permasalahan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Proses pelaksanaan praktek *Dessert* dibatasi pada pengolahan *Puding Lumut*.
2. Hasil praktek *Dessert* yang berupa olahan *Puding lumut* dibatasi dari segi rasa, tekstur, warna, bentuk dan aroma pada hasil praktek *Dessert*
3. Subjek dalam penelitian ini adalah siswa kelas XI SMK Negeri 1 Beringin.

1.4. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana hasil praktek Dessert menggunakan *media video tutorial*?
2. Bagaimana hasil praktek Dessert menggunakan media *Powerpoint*?

3. Bagaimanakah pengaruh penggunaan media video tutorial terhadap hasil praktik pembuatan Dessert?

1.5. Tujuan Penelitian

Tujuan dalam penelitian ini untuk mengetahui:

1. Mengetahui hasil praktik pembuatan Dessert dengan menggunakan media video tutorial pada siswa kelas XI SMK Negeri 1 Beringin.
2. Mengetahui hasil praktik pembuatan Dessert dengan menggunakan media PowerPoint pada siswa kelas XI SMK Negeri 1 Beringin.
3. Mengetahui pengaruh media *video tutorial* terhadap hasil praktik Dessert pada siswa kelas XI SMK Negeri 1 Beringin.

1.6. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat membantu siswa menggunakan hasil sebagai evaluasi diri untuk membantuk mereka lebih baik dan mencapai hasil terbaik. Mereka juga dapat menggunakan hasil ini sebagai sumber untuk meningkatkan proses pembelajaran dan memperluas pemahaman mereka tentang bagaimana penggunaan media tutorial video memengaruhi hasil praktik lumut, dapat membuka alternatif baru sebagai sumber belajar yang lebih baik lagi. Bagi guru serta pihak sekolah, hasil penelitian ini diharapkan menjadi masukan bahwa media video tutorial bisa dijadikan sebagai salah satu media yang efisien didalam mengoptimalkan prestasi belajar anak didik. Sedangkan bagi peneliti, Peneliti dapat memperoleh lebih banyak pengetahuan dan pengalaman dari penelitian ini, yang akan membantu mereka di kemudian hari saat memasuki bidang pendidikan, khususnya sebagai guru.