

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan salah satu lembaga pendidikan formal yang menyelenggarakan program pendidikan kejuruan dengan memberikan bekal pengetahuan dan keterampilan kejuruan pada anak didiknya (Wibowo, 2020). Sebagai salah satu lembaga pendidikan formal, sekolah memiliki peran yang sangat penting dalam mewujudkan tujuan pendidikan nasional. Melalui proses kegiatan belajar yang terstruktur dan terencana, sekolah berkontribusi signifikan dalam pembentukan karakter, pengetahuan, dan keterampilan peserta didik, yang pada mendukung dalam mewujudkan tujuan pendidikan nasional. Salah satu mata pelajaran yang dipelajari di SMK Pariwisata Imelda Medan, jurusan Tata Boga adalah pastry dan bakery.

Mata pelajaran produk *Pastry* dan *Bakery* merupakan mata pelajaran perpaduan antara teori dan praktek. Mata pelajaran ini membahas mengenai pengolahan *pastry* dan *bakery*. Mata pelajaran Produk *Pastry* dan *Bakery* merupakan salah satu mata pelajaran produktif yang ada di SMK, program Tata Boga yang sangat penting dipelajari (Dewi, 2022). Mata pelajaran ini menuntut siswa untuk menguasai ilmu Produk *Pastry* dan *Bakery* dan juga bisa mengaplikasikan ilmu apa saja yang berhubungan dengan Produk *Pastry* dan *Bakery*. Oleh karena itu, siswa dituntut untuk sungguh-sungguh dalam mengikuti proses pembelajaran Produk *Pastry* dan *Bakery* dengan baik dan benar supaya tujuan pembelajaran akan lebih mudah untuk dicapai sehingga akan mendapatkan

hasil yang baik.

Goguma-Ppang adalah jenis bakery yang berasal dari Korea yang diperkenalkan ke Korea dari Jepang pada abad ke-18. Goguma-Ppang merupakan makanan ringan tradisional Korea yang berarti "roti ubi manis". Bentuk Goguma-Ppang menyerupai ubi dan dibuat dari adonan yang lembut serta diisi dengan pasta ubi manis (Dewi Ayu et al, 2024). Biasanya, goguma-ppang dipanggang hingga berwarna kecokelatan dan sering dijual di toko roti atau pasar tradisional di Korea, terutama selama musim gugur dan musim dingin.

Dalam pembuatan goguma-ppang siswa harus mengikuti tahapan-tahapan yang digunakan untuk proses pembuatan produk yang sesuai, tetapi harus sesuai dengan takaran resep yang sudah ditentukan dengan komposisi bahan yang akan digunakan agar menghasilkan goguma-ppang yang baik. Jika tidak, goguma-ppang yang akan diciptakan juga tidak maksimal, kegagalan yang paling sering terjadi pada saat pembuatan goguma-ppang yaitu permukaan roti tidak merata atau retak disebabkan terlalu lama ketika dipanggang hingga permukaannya menjadi terlalu kering. Faktor lain adalah suhu oven yang kurang panas, yang menyebabkan waktu kematangan yang lebih lama (Diah, 2019).

Untuk mendukung pembelajaran teori tersebut, dibutuhkan sumber yang dapat mendukung hasil belajar yang baik. Adanya kemudahan teknologi telah berkembang saat ini tentunya memiliki banyak manfaat seperti media sosial *Instagram reels*. Tidak dapat dipungkiri, media sosial *Instagram reels* sangat mempengaruhi kehidupan manusia, baik orang dewasa maupun anak-anak. Hal seperti ini bukan menjadi hal yang mewah untuk zaman sekarang, karena sebagian

besar aktivitas dapat dilakukan dengan mudah melalui media sosial seperti *Instagram reels* (Nada, 2023).

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan penulis (September 2024) di SMK Pariwisata Imelda Medan. Hasil praktek siswa pada mata pelajaran *pastry* dan *bakery* siswa yang mampu mencapai standar kriteria ketuntasan minimal (KKM) yaitu nilai 75 diperoleh data siswa T.A 2023/2024 dari 36 siswa yang memperoleh nilai praktek > 75 yaitu 19 siswa dan 17 siswa memperoleh nilai < 75. Berdasarkan data diatas hasil praktek siswa dalam pembuatan goguma-ppang, banyak siswa yang mengalami kegagalan pada pembuatan adonan bakery. Dimana siswa sering mengalami kesulitan dalam membuat adonan yang tepat, tidak terlalu lembek ataupun keras. Pengolahan ubi yang kurang tepat, yang dimana siswa dalam mengolah ubi masih terdapat gumpalan-gumpalan ubi, kurang tepatnya pengaturan suhu dan waktu panggang yang membuat roti tidak matang merata serta kurangnya ketelitian dan keterampilan siswa dalam membentuk adonan roti menyerupai ubi.

Salah satu faktor eksternal yang mempengaruhi hasil Praktek *Pastry* dan *Bakery* ialah sumber belajar. Sumber belajar merupakan media yang menyampaikan pesan atau informasi yang memuat maksud dan tujuan pembelajaran. Pada era digital yang sudah semakin canggih, penyalur pesan atau informasi untuk menyampaikan suatu pembelajaran sudah semakin banyak seperti media sosial *Instagram reels* (Hasan et al, 2021).

Menurut Annisa Fahira (2023) media sosial merupakan salah satu wadah informasi dan pesan yang memiliki banyak manfaat dan keunggulannya, terutama pada media berbasis jejaring sosial salah satunya ialah instagram. Tidak hanya

berisi tulisan, namun media sosial juga dapat menyebar informasi dengan berupa gambar ataupun video. Salah satu fitur terbaru didalam instagram saat ini untuk para penggunanya adalah instagram *reels*. Menurut (Vitasari, 2022:12) menyatakan *reels* merupakan salah satu fitur dalam instagram yang memiliki peran atau fungsi tertentu sebagai sarana berekspresi melalui pembuatan video yang kreatif dan inovatif.

Berdasarkan pemaparan latar belakang masalah tersebut, maka peneliti tertarik untuk melaksanakan suatu penelitian dengan judul **"Hubungan Penggunaan Instagram Reels Terhadap Hasil Praktek Produk Pastry dan Bakery SMK Pariwisata Imelda Medan"**.

1.2. Identifikasi Masalah.

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, maka identifikasi masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Kurangnya intensitas siswa dalam penggunaan media instagram reels sebagai sumber belajar.
2. Rendahnya hasil praktek Goguma-Ppang siswa pada mata pelajaran Produk Pastry dan Bakery.
3. Kurangnya pengetahuan siswa tentang bakery pada matapelajaran pastry dan bakery dalam membuat Goguma-Ppang.
4. Kurangnya kemampuan siswa dalam praktek Pastry dan Bakery.
5. Kurang maksimalnya siswa dalam memanfaatkan media instagram reels.

1.3. Batasan Masalah

Adapun batasan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut.

1. Penggunaan *instagram reels* dibatasi pada durasi, frekuensi, penghayatan dan perhatian.
2. Hasil praktek produk pastry dan bakery dibatasi pada pembuatan Goguma-Ppang.
3. Subjek dalam penelitian ini dibatasi pada siswa kelas XI SMK Pariwisata Imelda Medan.

1.4. Perumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut :

1. Bagaimana penggunaan *Instagram Reels* pada siswa ?
2. Bagaimana hasil praktek produk pastry dan bakery siswa ?
3. Bagaimana hubungan penggunaan *Instagram Reels* dengan hasil praktik produk pastry dan bakery siswa ?

1.5. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui :

1. Penggunaan *Instagram Reels* siswa
2. Hasil praktek produk pastry dan bakery siswa
3. Hubungan penggunaan *Instagram Reels* dengan hasil praktek produk pastry dan bakery siswa.

1.6. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan bermanfaat bagi siswa sebagai evaluasi diri untuk bisa lebih baik lagi dalam mengikuti pelajaran agar mencapai hasil yang memuaskan. Sebagai bahan masukan dan evaluasi pembenahan dalam proses pembelajaran dan pentingnya sebuah media sosial dalam menambah wawasan dalam belajar pada siswa sehingga dapat meningkatkan hasil belajar yang lebih baik. Serta sebagai bahan kajian referensi bagi peneliti lainnya.

