

## BAB II

### TINJAUAN PUSTAKA

#### 2.1 Kajian Teoritis

##### 2.1.1 Media Pembelajaran *Adobe Flash Cs5*

Multimedia diarahkan pada komputer yang dalam perkembangannya sangat pesat dan membantu dalam dunia pendidikan (Cecep kustandi dan Bambang Sutjipto, 2013). Melalui media suatu proses pembelajaran dapat lebih menarik dan menyenangkan (*joyfull learning*), misalnya siswa yang memiliki ketertarikan terhadap warna maka diberikan media dengan warna yang menarik (Rayanda Asyhar, 2012). Multimedia pembelajaran dapat diartikan sebagai aplikasi multimedia yang digunakan dalam proses pembelajaran, dengan kata lain untuk menyalurkan pesan (pengetahuan, keterampilan, dan sikap) serta dapat merangsang pilihan, perasaan, perhatian dan kemauan siswa, sehingga secara sengaja proses belajar terjadi, bertujuan dan terkendali (Daryanto, 2013). Media interaktif menyajikan multisensori karena bersifat multimedia, ada partisipasi siswa cocok untuk pembelajaran individual (ada percabangan, pengayaan, dan remedial), fleksibilitas memilih menu dan bisa dipergunakan untuk simulasi (Pujirianto, 2012)

*Adobe system* adalah perusahaan perangkat lunak yang bergerak di bidang grafis, animasi, *video*, dan pengembangan *web*. *Adobe* adalah salah satu perusahaan perangkat lunak yang paling besar di dunia. perusahaan ini di dirikan pada tahun 1982 dan berpusat di San Jose, California, A.S.

*Adobe flash* (dahulu bernama *macromedia flash*) adalah salah satu perangkat lunak computer yang merupakan produk unggulan *adobe systems*. *Adobe flash* digunakan untuk membuat gambar vektor maupun animasi gambar tersebut. Berkas yang dihasilkan dari perangkat lunak ini mempunyai *file extension .swf* dan dapat di putar di penjelajah *web* yang telah di pasangi *adobe flash player*. *Flash* menggunakan bahasa pemrograman bernama *ActionScript* yang muncul pertama kalinya pada *flash 5* (Eko, 2017)

*Adobe Flash* merupakan sebuah program yang didesain khusus oleh *adobe* dan program aplikasi standar *authoring tool* professional yang digunakan untuk membuat animasi dan *bitmap* yang sangat menarik untuk keperluan pembangunan situs web yang interaktif dan dinamis. *Flash* didesain dengan kemampuan untuk membuat animasi 2 dimensi yang andal dan ringan sehingga *flash* banyak digunakan untuk membangun dan memberikan efek animasi pada *website*, *CD* interaktif dan yang lainnya. Selain itu, aplikasi ini juga dapat digunakan untuk membuat animasi logo, *movie*, *game*, pembuatan navigasi pada situs *web*, tombol animasi, banner, menu interaktif, interaktif form isian, *e-card*, *screen saver*, dan pembuatan aplikasi-aplikasi *web* lainnya (Eko, 2017)

### **2.1.2 Manfaat Media Pembelajaran *Adobe Flash Cs5***

Adapun Manfaat dari media pembelajaran *adobe flash cs5* ini adalah :

a. Memperjelas penyajian pembelajaran agar tidak terlalu luas dan bersifat

verbalistis atau dalam bentuk kata-kata tertulis atau lisan belaka. Sehingga, dapat lebih menarik perhatian peserta didik

b. Mengatasi keterbatasan ruang, waktu, dan daya indera. Sehingga, peserta didik tidak menerka-nerka bentuk dari penjabaran yang tenaga pengajar jabarkan. Hal ini sangat penting dikarenakan dalam materi bumbu dan rempah, guru tidak dapat hanya menjabarkan dalam bentuk kata-kata tanpa visualisasi. Contohnya guru ingin menjabarkan mengenai ketumbar, dan guru hanya menceritakan bahwa ketumbar berbentuk bulat, berukuran kecil, berwarna putih kekuningan tanpa adanya visualisasi. Hal ini dapat menyebabkan kekeliruan pada saat peserta didik dalam dunia realita yang akan mengira merica adalah ketumbar karena memiliki ciri-ciri fisik yang mirip.

### **2.1.3 Langkah-Langkah Media Pembelajaran *Adobe Flash Cs5***

Adapun langkah-langkah media pembelajaran *adobe flash cs5* dijabarkan berikut ini :

a. Tahap Perencanaan

Sebelum melakukan kegiatan pembelajaran menggunakan *adobe flash cs5* tenaga pengajar harus mempersiapkan materi pembelajaran yang didesain khusus kedalam *adobe flash cs5* dan memilih materi pembelajaran yang sesuai, serta memilih visualisasi yang sesuai dengan materi pembelajaran.

b. Tahap Pembelajaran

Setelah media selesai, selanjutnya kita melakukan kegiatan pembelajaran yang tertuang dalam BNSP (Badan Nasional Sertifikasi Profesi) yaitu :

### 1. Kegiatan Pendahuluan

Hal-hal yang dilakukan oleh guru dalam kegiatan pendahuluan adalah menyiapkan peserta didik secara psikis dan fisik untuk mengikuti proses pembelajaran, mengajukan pertanyaan-pertanyaan yang mengaitkan pengetahuan sebelumnya dengan materi yang akan dipelajari, menjelaskan tujuan pembelajaran atau kompetensi dasar yang akan dicapai, serta menyampaikan cakupan materi dan penjelasan.

### 2. Kegiatan Inti

Pelaksanaan kegiatan ini merupakan proses pembelajaran untuk mencapai kompetensi dasar yang dilakukan secara interaktif, inspiratif, dan memotivasi peserta didik untuk aktif dan kreatif. Pada kegiatan ini guru memaksimalkan proses pembelajaran dengan menggunakan media pembelajaran yang dapat memaksimalkan hasil belajar sesuai dengan tujuan pembelajaran.

### 3. Kegiatan Penutup

Guru bersama peserta didik dan atau sendiri membuat rangkuman/simpulan pelajaran, melakukan penilaian dan/atau refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilaksanakan secara konsisten, memberikan umpan balik terhadap proses dan hasil

pembelajaran dan merencanakan kegiatan tindak lanjut dalam program pengayaan dan memberikan tugas baik tugas individu maupun kelompok sesuai dengan hasil belajar peserta didik dan menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya.

#### **2.1.4 Keunggulan dan Kelemahan Media Pembelajaran *Adobe Flash Cs5***

Keunggulan yang dimiliki oleh flash ini adalah ia mampu diberikan sedikit kode pemrograman berupa *script*, baik yang berjalan sendiri untuk mengatur animasi yang ada di dalamnya atau digunakan untuk berkomunikasi dengan program lain seperti *HTML (Hypertext Markup Language)*, *PHP (Hypertext Preprocessor)* yaitu sistem yang digunakan untuk menentukan struktur konten dalam halaman web, dan *database* dengan pendekatan *XML (Extensible Markup Language)* dapat di kolaborasikan dengan *web*, karena mempunyai keunggulan antara lain kecil dalam ukuran *file outputnya*. Flash adalah *tool* yang sangat lengkap untuk pemrograman dan desain. Dengan flash kita bisa mendesain dengan *drawing tool* bahkan kita bisa menganimasikan langsung lalu mengolahnya dengan skrip yang berbahasa *actionscript* (Kristo, 2012).

Adapun kelebihan dan kekurangan media pembelajaran adobe flash cs5 ini dalam bentuk tabel dibawah ini :

**Tabel 2.1** Kelebihan dan Kekurangan Media Pembelajaran *Adobe Flash cs5*

No.	Kelebihan	Kekurangan
1.	Lebih interaktif dibandingkan dengan aplikasi lainnya	Dibutuhkan waktu yang cukup untuk membuatnya
2.	Ukuran file yang kecil dan dapat ditampilkan dengan ukuran layar yang dapat disesuaikan dengan keinginan	Perangkat yang digunakan harus mempunyai adobe flash player, sehingga ada beberapa pengguna yang mengalami kesulitan jika computer atau perangkatnya belum menginstall <i>adobe flash player</i>
3.	Dapat membuat objek sesuai dengan keinginan kita baik dalam bentuk gambar, suara, video, maupun animasi	Pembuatan sedikit membutuhkan kesabaran ekstra untuk mendapatkan hasil yang maksimal kita dituntut untuk mengerjakan semua tombol secara manual.
4.	Isi pembelajaran lebih variatif	Ketergantungan pada ketersediaan dukungan sarana prasarana teknologi
5.	Mencakup segala aspek indra sehingga peserta didik lebih focus dan tertarik untuk memperhatikan isi pelajaran	Harus disesuaikan dengan sistem dan kondisi yang ada
6.	Menambah keterampilan guru dalam hal variasi mengajar dan keterampilan dalam pendayagunaan teknologi	Membutuhkan dukungan sumber daya manusia yang professional untuk mengoperasikannya.

### 2.1.5 Materi Pembelajaran

#### 1. Pengertian Bumbu dan Rempah

Bumbu dan rempah adalah tanaman aromatik yang ditambahkan pada makanan untuk penyedap dan pembangkit selera makan, digunakan dalam keadaan segar dan kering. Bumbu dan rempah dibedakan menjadi tiga yaitu: 1) bumbu (herbs) berasal dari tumbuh-tumbuhan yang digunakan dalam keadaan segar seperti bawang merah, bawang putih, 2) rempah (species) dijual dan digunakan dalam keadaan kering seperti lada, cengkeh, pala, 3) *seasoning* ialah bahan-bahan penambah rasa yang siap pakai, berupa cairan atau bubuk seperti tabasco, vetsin tomato sauce (Fridiarty, 2016).

Bumbu dalam suatu masakan adalah elemen primer sekaligus sekunder yang menentukan hasil dari suatu makanan. Bumbu dapat memberi 2 unsur sekaligus dalam suatu masakan, yaitu unsur aroma dan unsur rasa. Bumbu-bumbu dapur tidak hanya meliputi bumbu yang alami saja, tetapi juga ada bumbu instan siap pakai dan bumbu sintetis yang memiliki komposisi zat kimia tertentu di dalamnya (Rifka, 2017). Bumbu adalah suatu bahan untuk mempertinggi aroma makanan tanpa mengubah aroma bahan alami sedangkan rempah-rempah biasanya dalam bentuk kering dan digunakan sebagai ramuan bumbu pada pengolahan makanan (Friska, dkk. 2016).

## **2. Fungsi Bumbu dan Rempah**

Bumbu dan rempah sangat diperlukan dalam pengolahan makanan, karena bumbu dan rempah sangat berguna untuk : 1) memberi rasa pada makanan, 2) memberi aroma pada makanan, 3) memberi warna pada

makanan, 4) meningkatkan rasa, aroma, warna makanan yang sedang dimasak, 5) membantu pencernaan makanan, 6) beberapa bumbu dapat berfungsi sebagai bahan pengawet makanan seperti asam, jeruk nipis, gula, kunir dan lain sebagainya (Fridiarty, 2016)

### 3. Penggolongan Bumbu dan Rempah

#### a. Bumbu Segar/Bumbu Berdasarkan Asalnya

Bumbu segar adalah bumbu yang penggunaannya langsung, tanpa mengalami pengeringan dan peramuan (Friska, dkk. 2016). Adapun penggolongan bumbu segar atau bumbu berdasarkan asalnya adalah sebagai berikut.

- Bumbu Yang Berasal Dari Buah Dan Biji Buah

Bumbu yang berasal dari buah atau biji suatu tanaman memiliki ciri bentuk fisik yang kecil sampai sedang dengan tekstur agak keras. Buah atau biji sebagai bumbu berfungsi memberi kesegaran, menguatkan aroma, dan menguatkan rasa masakan (Rifka, 2017). Berikut adalah macam-macam bumbu yang berasal dari buah dan biji buah :

**Tabel 2.2** Penggolongan Bumbu Berasal Dari Buah Dan Biji Buah

No	Nama Bumbu	Gambar	Keterangan
1	Kemiri	 <p>Gambar 2.1 Kemiri</p>	Ciri-ciri kemiri yang baik adalah buah bulat agak lonjong tidak licin, bentuk isi buahnya agak pecah pada satu sisi warna

			<p>putih kekuningan. Kegunaannya dipakai hampir semua masakan Indonesia, dapat dipakai sebagai pengganti kelapa, pengental sauce, memberi rasa aroma pada masakan (Fridiarty, 2016)</p>
2	Cabe/Chilli	<p>Paprika</p>  <p>Gambar 2.2 Paprika</p>	<p>Paprika berwarna hijau, rasa agak manis dan tajam, paprika berwarna kuning bijinya menempel dibagian sisi dalam daging buah, paprika berwarna merah, bau, dan rasa agak manis dan tajam, ukuran berkisar 5-10 cm, paprika dapat dijual dalam keadaan utuh (segar) atau bubuk (Fridiarty, 2016)</p>

		<p>Cabe Besar</p>  <p>Gambar 2.3 Cabe Besar</p>	<p>Cabe besar ini terdiri dari dua warna yaitu hijau dan merah. Kegunaan cabe adalah 1) dipakai dalam pengolahan hidangan daging, ikan, telur, ayam, dan sayuran untuk memberi warna pada makanan, memberi rasa pada makanan, memberi aroma pada makanan, sebagai hiasan (<i>garnish</i>), dan merangsang nafsu makan (Fridiarty, 2016)</p>
		<p>Cabe Rawit</p>  <p>Gambar 2.4 Cabe Rawit</p>	<p>Ciri-ciri cabe rawit adalah bentuk kecil, ukuran 2-3 cm, warna (merah, kuning, hijau, dan orange), rasa lebih pedas dari cabe besar, dijual dalam bentuk utuh segar dan kering. Kegunaan cabe rawit adalah 1) sebagai campuran bumbu masakan, 2) untuk pelengkap kue-kue yang rasanya gurih, 3)</p>

			<p>sebagai hiasan atau garnish, 4) memberi warna, rasa, dan aroma pada makanan, 5) merangsang nafsu makan (Fridiarty, 2016)</p>
3	Asam/Tamarin	 <p>Gambar 2.5 Asam Jawa</p>	<p>Ciri-ciri asam adalah buah berwarna hijau diambil sewaktu masih muda, buah berwarna kecoklatan diambil tepat waktunya, asam yang sudah diproses berwarna kuning dan coklat, ada yang berbiji dan tanpa biji, rasanya asam, dan mempunyai bau yang khas. Kegunaan asam adalah 1) asam yang berwarna kuning banyak digunakan dalam pembuatan jamu, 2) asam yang berwarna coklat digunakan untuk campuran bumbu dalam pengolahan hidangan, 3) memberi rasa pada makanan, 4) memberi aroma pada makanan, 5) sebagai pengawet</p>

			dan 6) merangsang nafsu makan (Fridiarty, 2016)
4	Belimbing Sayur	 <p>Gambar 2.6 Belimbing Wuluh</p>	<p>Ciri-ciri blimbing sayur adalah bentuk bulat panjang seperti ibu jari, yang masih muda berwarna hijau, yang sudah tua berwarna hijau kekuningan, rasa asam, dan mempunyai bau yang khas. Kegunaan belimbing wuluh adalah sebagai pengganti asam, sebagai pengawet, dapat dijadikan manisan, memberi rasa pada makanan, memberi aroma pada makanan, merangsang nafsu makan (Fridiarty, 2016)</p>
5		 <p>Gambar 2.7 Kluak</p>	<p>Ciri kluak adalah buah berkulit keras berwarna abu-abu, bentuk bulat agak pipih dipermukaan kulit tidak licin, mempunyai bau yang khas kalau dikupas, isi/daging buah</p>

			<p>berwarna coklat kehitaman, dagingnya lunak dan agak berminyak, kluak yang baik, kalau dirasakan tidak pahit, dan isi buah yang sudah masak biasanya tidak melekat pada kulit buah/kalau diguncang akan berbunyi. Kegunaan kluak adalah memberi rasa pada masakan, misalnya rawon, sayur brongkos, sambal kluak, memberi warna hitam pada masakan, dan merangsang nafsu makan (Fridiarty, 2016).</p>
6	Jeruk	 <p>Gambar 2.8 Jeruk Lemon dan Jeruk Nipis</p>	<p>Ciri-ciri jeruk adalah jeruk nipis berbentuk bulat, jeruk lemon berbentuk bulat lonjong, warna (hijau dan kuning), dan mempunyai aroma yang khas. Kegunaan jeruk adalah masakan ikan dan seafood, untuk dessert dan salad, untuk</p>

			gula-gula manisan, untuk hiasan, untuk minuman ( <i>syrup</i> ) (Fridiarty, 2016)
7	Kapulaga/ Cardamom	 <p>Gambar 2.9 Kapulaga</p>	Kapulaga digunakan untuk ramuan bumbu dari powder, spekk, dan ramuan obat tradisional, kapulaga juga banyak digunakan dalam masakan India, memberi rasa dan aroma masakan, dan merangsang nafsu makan. Ciri-ciri kapulaga adalah berbau harum, berwarna putih, bentuk bulat tidak licin (Fridiarty, 2016)
8	Lada	 <p>Gambar 2.10 Lada Hitam dan Lada Putih</p>	Lada terbagi menjadi lada putih dan lada hitam. Ciri-ciri lada hitam adalah berkulit keras dan berkerut, lada putih permukaan licin, butiran lada putih lebih besar dari lada hitam, mempunyai bau yang khas dan memiliki rasa pedas, dengan

			kegunaan yang hampir sama yaitu untuk menambah rasa dan aroma pada masakan, sebagai bumbu <i>marinade</i> , untuk ramuan obat tradisional, untuk membuat bumbu jadi (Fridiarty, 2016)
9	Pala	 <p>Gambar 2.11 Pala</p>	Kegunaan pala adalah untuk mengobati bekas benturanm penambah rasa, aroma pada masakan, dipakai untuk pembuatan beberapa kue dan minuman. Ciri-citi pala adalah berkulit keras, berbentuk lonjong dan mengandung minyak (Fridiarty, 2016).
10	Jintan	 <p>Gambar 2.12 Jintan</p>	Merupakan buah dari tanaman yang sudah dikeringkan. Kegunaan jintan untuk pembuatan keju, untuk ramuan obat tradisional, untuk bahan bumbu jadi, merangsang nafsu makan. Ciri-ciri jintan

			berwarna hitam, bentuk seperti padi dan gabah memiliki rasa pedas (Fridiarty, 2016)
11	Ketumbar	 <p>Gambar 2.13 Ketumbar</p>	Ketumbar digunakan sebagai obat tradisional dan penambah aroma dan rasa pada masakan. Ciri-ciri ketumbar adalah berwarna kuning, lebih mudah dipecah dari lada, berbau khas (Fridiarty, 2016)

- Bumbu Yang Berasal Dari Bunga

Adapun bumbu yang berasal dari bunga dapat dilihat pada tabel berikut

**Tabel 2.3** Penggolongan Bumbu Berasal Dari Bunga

No	Nama Bumbu	Gambar	Keterangan
1	Cengkeh	 <p>Gambar 2.14 Cengkeh</p>	Kegunaan cengkeh sebagai penambah rasa dan aroma pada masakan, sebagai ramuan obat tradisional, bubuk cengkeh berfungsi

			<p>untuk campuran tembakau untuk rokok, sebagai campuran pembuatan sabun dan parfum aromatik. Ciri-ciri cengkeh adalah berwarna hitam, bentuk utuh, memiliki bau yang khas (Fridiarty, 2016)</p>
2	Bunga lawang	 <p>Gambar 2.15 Bunga Lawang</p>	<p>Bunga lawang berbentuk bintang delapan dengan ujungnya berisi biji pipih (Paskaria, 2016). Digunakan sebagai penambah aroma masakan dan biasanya digunakan sebagai ramuan obat tradisional.</p>
3	Kecombrang	 <p>Gambar 2.16 Kecombrang</p>	<p>Kecombrang memiliki warna merah muda dan merah tua Kecombrang berfungsi untuk menambah aroma dan rasa pada masakan (Wikipedia)</p>

4	Caper	 <p data-bbox="730 577 986 611">Gambar 2.17 Caper</p>	<p data-bbox="1059 309 1369 835">Ciri-ciri caper buah berwarna hijau dan hitam (segar dan kering). Kegunaannya sebagai penambah rasa pada masakan, sebagai garnish, digunakan pada hidangan daging, salad, dan <i>sauce</i> (Fridiarty, 2016)</p>
5	Saffron	 <p data-bbox="722 1093 994 1126">Gambar 2.18 Saffron</p>	<p data-bbox="1059 860 1369 1608">Ciri-cirinya berwarna kuning kemerah-merahan, rasa getir tetapi enak, bentuk utuh dan bubuk. Kegunaannya sebagai pemberi warna pada makanan, memberi rasa pada makanan, pemberi aroma pada makanan, dan digunakan dalam pembuatan roti, <i>cake</i>, dan <i>soup</i> (Fridiarty, 2016).</p>

- Bumbu Yang Berasal Dari Daun

Adapun macam-macam bumbu yang berasal dari daun dapat dilihat melalui tabel berikut :

**Tabel 2.4** Penggolongan Bumbu Berasal Dari Daun

No	Nama Bumbu	Gambar	Keterangan
1	Daun Salam	 <p data-bbox="715 757 963 831">Gambar 2.19 Daun Salam</p>	<p data-bbox="1029 528 1343 1279">Ciri-ciri daun salam adalah daun dipakai yang sudah tua, mempunyai bau yang khas, bentuk pipih dan lonjong. Kegunaannya untuk memberi aroma dan rasa pada masakan, untuk mengusir kecoa untuk obat kencing manis, dan dipakai dalam keadaan utuh (Fridiarty, 2016)</p>
2	Daun Jeruk	 <p data-bbox="676 1462 1002 1491">Gambar 2.20 Daun Jeruk</p>	<p data-bbox="1029 1301 1343 1939">Ciri-ciri daun jeruk adalah warna hijau, mempunyai bau yang khas, rasa getir,, dan dijual dalam keadaan utuh dan segar. Kegunaannya memberi rasa dan aroma pada masakan,meningkatkan rasa dan aroma pada makanan, sebagai pengawet, digunakan</p>

			dalam keadaan segar dan kering, merangsang nafsu makan (Fridiarty, 2016)
3	Daun Kunyit	 <p>Gambar 2.21 Daun Kunyit</p>	Ciri-ciri daun kunyit adalah daun berwarna hijau, daun yang dipakai yang sudah tua, bentuknya lebar dan panjang, rasa pedas. Kegunaanya adalah untuk merangsang nafsu makan, memberi aroma dan rasa pada masakan, dan sebagai obat borok (Fridiarty, 2016).
4	Daun Kemangi	 <p>Gambar 2.22 Daun Kemangi</p>	Daun kemangi yang berkualitas baik memiliki ciri-ciri warna daun hijau segar, daun tidak dimakan ulat, dan daun tidak rusak atau berwarna hitam. Kegunaan daun kemangi adalah untuk lalapan, untuk hiasan,

			untuk memberi aroma dan rasa pada makanan, merangsang nafsu makan, digunakan sebagai bumbu pada masakan Manado (Fridiarty, 2016)
--	--	--	--

- Bumbu yang berasal dari kulit kayu dan batang

Adapun macam-macam bumbu yang berasal dari kulit kayu dan batang dapat dilihat pada tabel dibawah ini :

**Tabel 2.5** Penggolongan Bumbu Berasal Dari Kulit Kayu dan Batang

No	Nama Bumbu	Gambar	Keterangan
1	Kayu Manis	 <p>Gambar 2.23 Kayu manis</p>	Karakter kayu manis adalah bau sedap dan keras, warna coklat, dijual berupa serbuk dalam botol, rasa manis agak tajam, pilih yang agak tua dan kulit kasar. Kegunaanya adalah mewangikan makanan dan minuman, sebagai ramuan bumbu jadi, dibuat untuk <i>bakery, pastry, roti,</i>

			<i>cookies, pies, chocolate, dan candies</i> (Fridiarty, 2016)
2	Sereh	 <p>Gambar 2.24 Sereh</p>	Tanaman sereh memiliki ciri-ciri sebagai berikut batang bagian bawah bulat, daun bagian atas pipih dan berwarna hijau, bau dan rasa tajam. Kegunaan sereh adalah pemberi rasa dan aroma pada masakan, hasil olah sereh berupa minyak sereh banyak dipakai pada pembuatan sabun (Fridiarty, 2016)

- Bumbu Yang Berasal Dari Akar

**Tabel 2.6** Penggolongan Bumbu Berasal Dari Akar

No	Nama Bumbu	Gambar	Keterangan
1	Kunyit	 <p>Gambar 2.25 Kunyit</p>	Ciri-ciri kunyit yang berkualitas baik adalah segar, tidak berkerut dan mengkilat, tidak dimakan ulat dan warna cerah. Kegunaan kunyit adalah sebagai pengawet, memberi

			warna kuning pada makanan, memberi aroma dan rasa pada masakan, bahan baku jamu (Fridiarty, 2016)
2	Jahe	 <p>Gambar 2.26 Jahe</p>	Karakteristik jahe berwarna kekuning-kuningan, kandungan air lebih tinggi dari kunyit, rasa pedas dan memberi rasa panas, berbau sedap, serat lebih kasar dibanding kencur. Kegunaannya sebagai bahan pengawet makanan, memberi rasa dan aroma pada masakan, bahan baku jamu, yang berupa manisan untuk cake dan makanan penutup (Fridiarty, 2016)
3	Lengkuas/ Laos	 <p>Gambar 2.27 Lengkuas</p>	Karakteristik berwarna putih kemerah-merahan, rasa pedas dan tajam, berbau khas, seratnya agak kasar, buahnya keras. Kegunaannya adalah bahan baku jamu,

			memberi aroma dan rasa pada masakan, merangsang nafsu makan, untuk obat-obatan (Fridiarty, 2016)
4	Kencur	 <p>Gambar 2.28 Kencur</p>	Karakteristik berbau khas, kulit dan serat halus, renyah dan banyak mengandung air, rasa agak pedas, warna daging putih warna kulit coklat. Kegunaanya adalah bahan baku jamu, memberi rasa dan aroma pada masakan, merangsang nafsu makan, untuk obat gatal pada tenggorokan (Fridiarty, 2016)

- Bumbu Yang Berasal Dari Umbi Lapis

**Tabel 2.7** Penggolongan Bumbu Berasal Dari Umbi Lapis

No	Nama Bumbu	Gambar	Keterangan
1	Bawang merah/ <i>Shallot</i>	 <p>Gambar 2.29 bawang Merah</p>	Karakteristik rasa pedas, warna kemerah-merahan, berbau tajam, lapisan umbi tipis, dan butirannya besar-besar,

			<p>tua dan kering. Kegunaannya adalah untuk obat tradisional pada pertolongan pertama, penetralisir sistem saraf usus, membantu pencernaan dan pembangunan empedu, dapat menurunkan tekanan darah, dan pemberi rasa dan aroma pada masakan (Fridiarty, 2016)</p>
2	Bawang Putih	 <p>Gambar 2.30 Bawang Putih</p>	<p>Karakteristik berwarna putih, bau dan rasa lebih tajam dibanding dengan bawang merah, tiap-tiap suing dalam satu bungkul tidak ada yang kosong. Kegunaannya adalah memberi rasa dan aroma pada masakan, merangsang nafsu makan, dan untuk dibuat acar bawang (Fridiarty, 2016)</p>
3	Bawang Bombay/ <i>Onion</i>	 <p>Gambar 2.31 Bawang Bombay</p>	<p>Karakteristik bentuk butiran bawang bombay lebih besar dari bawang merah, lapisan umbi</p>

			lebih besar atau tebal, banyak mengandung air, rasanya tidak setajam bawang merah, warna lebih terang daripada bawang merah, bentuk bulat panjang, berwarna putih, merah, dan kuning (Fridiarty, 2016)
4	Daun bawang/ <i>Leek</i>	 <p>Gambar 2.32 Daun Bawang</p>	Karakteristik berbau khas, rasa tajam, bagian batang berwarna putih, bagian batang yang bercabang berwarna hijau dengan kegunaan untuk soup dan saus, untuk hiasan, digunakan sebagai pemberi rasa dan aroma pada pembuatan kaldu, sebagai bumbu serta sekaligus isi pada masakan Cina, dan merangsang nafsu makan (Fridiarty, 2016)

#### a.2 Bumbu Dasar

- Bumbu Dasar Putih

Bumbu yang dapat dipergunakan seluruh masakan Indonesia yang berwarna putih seperti (soto-sotoan) hanya menambah bahan bumbu seperti

salam, daun jeruk, serai, dll. Bahan-bahan bumbu dasar putih yaitu 250 gr bawang merah, 100 gr bawang putih, 50 gr kemiri, 3 cm lengkuas dirajang halus, 2 sdt garam, 2 sdt gula pasir, 100 ml minyak goreng (untuk memblender), 100 ml minyak goreng untuk menumis.



**Gambar 2.33** Bumbu Dasar Putih

- Bumbu Dasar Kuning

Bumbu ini untuk macam-macam soto, pesmol, acar, terik daging, sampai bumbu ayam goreng dan mie goreng. Bahan-bahan bumbu dasar kuning adalah 100 gr kemiri, 150 gr bawang putih, 500 gr bawang merah, 25 gr kunyit, 20 gr jahe, 1 sdm lada bubuk, 2.5 sdt garam, 2 sdt gula pasir, 150 ml minyak untuk memblender, 50 ml minyak untuk menumis.



**Gambar 2.34** Bumbu Dasar Kuning

- Bumbu Dasar Oranye

Bumbu ini untuk kari, gulai, rendang, dan macam-macam masakan yang berwarna oranye. Bahan-bahan bumbu dasar kuning adalah 300 gr cabai merah buang biji, 1 sdt jinten, 1 sdt adas manis bubuk, 2.5 sdm ketumbar bubuk, 100 gr kemiri, 150 gr bawang putih, 500 gr bawang merah, 25 gr

kunyit, 20 gr jahe, 2 sdt lada bubuk, 3.5 sdt garam, 2 sdt gula, 150 ml minyak goreng untuk memblender, 50 ml untuk menumis. Bumbu dasar dapat disimpan dalam kulkas selama 3 bulan. Jika ingin memasak, ambil sedikit dan masukan bumbu tambahan lain seperti daun salam, daun pandan, atau daun jeruk.



**Gambar 2.35** Bumbu Dasar Oranye

- **Bumbu Dasar Merah**

Bumbu yang dapat dipergunakan seluruh masakan Indonesia yang berwarna merah (tumisan, nasi goreng, dll) dengan hanya menambah sedikit bahan seperti daun salam, sereh, lengkuas, 400 gr cabe merah (buang bijinya), 100 gr bawang merah, 50 gr bawang putih, 100 gr tomat, 20 gr terasi, 100 gr gula pasir, 15 gr garam, 100 ml minyak goreng (saat blender), dan 100 ml minyak goreng (saat menumis).



**Gambar 2.36** Bumbu Dasar Merah

- Bumbu Dasar Hijau

Bahan bumbu dasar hijau adalah 20 butir bawang merah, 12 siung bawang putih, 25 buah cabai hijau besar, 12 buah cabai rawit hijau, 1-2 sdm parutan lengkuas, 3 batang serai, cacah bagian putihnya, 10 lbr daun jeruk, buang seratnya dan cacah halus, minyak goreng secukupnya. Contoh masakan bumbu dasar hijau adalah ayam cabe hijau, cumi masak cabai hijau, babat sapi cabai hijau, pepes pindang cabai hijau, dendeng cabai hijau (<http://ebahana.com/tips/bumbu-dasar-hijau-ala-cooking-with-sheila/> diakses pada 20 oktober 2020 13.21 WIB)



**Gambar 2.37** Bumbu Dasar Hijau

- Bumbu Dasar Hitam

Bumbu dasar hitam biasa digunakan pada masakan rawon, brongkos, dan lainnya. Bumbu ini merupakan bumbu segar yang membuatnya berbeda karena menggunakan kluak sebagai pewarna dan penambah citarasa. Bahan-bahan bumbu dasar hitam adalah 400 gr bawang merah, 150 gr bawang putih, 400 gr kluwek kupas, 80 gr kemiri, dan 250 ml Minyak ( Fransiscus Wahyu. 2019. Lima Bumbu Dasar Indonesia. Diakses pada 20 November 2020 15.00 WIB. <https://youtu.be/VDSPykwuOx4>)



**Gambar 2.38** Bumbu Dasar Hitam

## **2.2 Kajian Produk yang Dikembangkan**

Peneliti akan mengembangkan media pembelajaran berbasis multimedia interaktif menggunakan *adobe flash cs5* pada materi bumbu dan rempah yang berguna untuk menunjang pembelajaran pengetahuan bahan makanan didalam kelas. Penggunaan *adobe flash cs5* akan lebih memudahkan pengajar untuk menyampaikan pembelajaran kepada siswa dan membuat suasana belajar lebih menyenangkan dan menarik sehingga tujuan pembelajaran dapat di raih semaksimal mungkin. Dalam hal tersebut, peran guru sangatlah penting dalam upaya pengembangan pembelajaran didalam kelas agar tercapai hasil belajar yang di harapkan serta untuk menarik keaktifan dan daya serap siswa dalam menerima pembelajaran yang disampaikan pengajar di dalam kelas.

## **2.3 Model Pengembangan Produk yang Digunakan**

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dikemukakan, maka jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian pengembangan yang menghasilkan media pembelajaran dan memilih model pengembangan ADDIE yang merupakan singkatan dari *Analysis*,

*Design, Development or Production, Implementary or Delivery and Evaluation.* Model pengembangan ADDIE dikembangkan oleh Dick and Carry untuk merancang sistem pembelajaran. Selain itu model ini dapat digunakan untuk berbagai macam bentuk pengembangan produk seperti model, strategi pembelajaran, metode pembelajaran, media dan bahan ajar (Endang Mulyatiningsih). Model ADDIE memiliki kegiatan-kegiatan yang dilakukan pada setiap tahap pengembangan yang dapat dijelaskan sebagai berikut :

#### 1. *Analysis*

Kegiatan utama yang dilakukan pada tahap ini adalah menganalisis latar belakang atau perlunya pengembangan media pembelajaran dan menganalisis kelayakan serta syarat-syarat pengembangan media pembelajaran. Analisis ini dilakukan untuk mengetahui kelayakan apabila media pembelajaran tersebut digunakan.

#### 2. *Design* (Tahap Perancangan)

Kegiatan pada tahap ini adalah tahap perancangan dari media pembelajaran. Kegiatan ini merupakan tahapan sistematis yang dimulai dari menetapkan tujuan media pembelajaran, merancang materi atau kegiatan belajar mengajar, dan evaluasi dari pembelajaran. Rancangan ini bersifat konseptual untuk mendasari proses pengembangan berikutnya.

#### 3. *Develop* (Tahap Pengembangan)

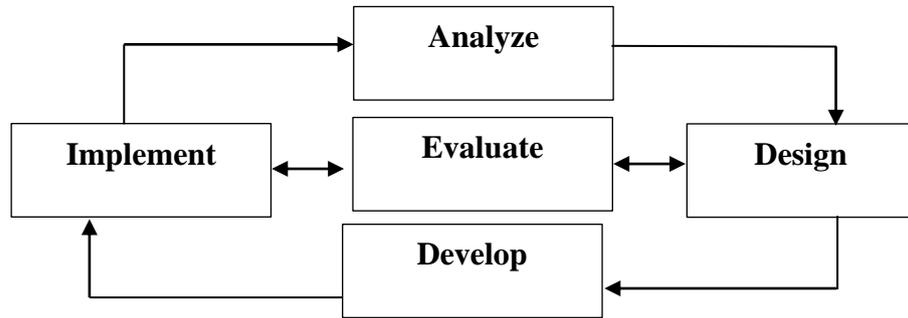
Tahap pengembangan dalam model ADDIE berisi kegiatan realisasi rancangan produk. Pada tahap sebelumnya rancangan yang telah disusun direalisasikan menjadi produk yang siap di implementasikan.

4. *Implementation* (Tahap Implementasi)

Rancangan dan produk yang telah selesai direalisasikan diimplementasikan pada situasi dan kelas yang nyata. Dari implementasi yang telah dilakukan akan didapatkan evaluasi awal untuk memberi umpan balik pada penerapan media pembelajaran tersebut.

5. *Evaluation* (Tahap Evaluasi)

Tahap evaluasi dilakukan dalam dua tahap, yaitu formatif dan sumatif. Evaluation formatif dilaksanakan ketika setelah tatap muka sedangkan sumatif dilakukan setelah semua kegiatan pembelajaran berakhir. Hasil evaluasi digunakan untuk memberikan umpan balik kepada pihak pengguna media pembelajaran (Endang Mulyatiningsih, 2012). Model ADDIE (Analysis, Design, Development, Implementation, and Evaluation) yang telah dijelaskan diatas dapat digambarkan dalam bagan sebagai berikut :



Bagan 2.1 Model Desain Pembelajaran *ADDIE*