

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK), adalah salah satu bentuk satuan pendidikan formal yang menyelenggarakan pendidikan kejuruan pada jenjang pendidikan menengah sebagai lanjutan dari SMP/MTs atau bentuk lain yang sederajat atau lanjutan dari hasil belajar yang diakui sama/setara SMP/MTs. (UU Nomor 20 Tahun 2003, Pasal 18 ayat 3).

SMK khususnya jurusan Tata Boga merupakan jurusan yang menuntut siswanya untuk aktif mencari informasi tentang pelajarannya tidak hanya dari proses belajar mengajar di sekolah, namun juga saat berada di rumah. Karena materi yang disampaikan harus bisa dipahami agar siswa dapat mengikuti proses belajar mengajar. SMK Negeri 1 Siatas Barita merupakan salah satu sekolah kejuruan yang ada di Tapanuli Utara yang memiliki jurusan Tata Boga dimana diharapkan mampu menyiapkan tenaga kerja professional tingkat menengah untuk kebutuhan di bidang jasa boga (restoran, rumah makan, catering, F & B Produk Perhotelan, perusahaan dan jasa yang bergerak dibidang makanan dan minuman. (SMK Negeri 1 Siatas Barita Tahun 2017, Visi dan Misi Program Keahlian Tata Boga).

Salah satu mata pelajaran yang dipelajari di SMK jurusan Tata Boga adalah produk *pastry* dan *bakery*. Mata pelajaran produk *pastry* dan *bakery* didapat di semester 1 kelas XI, mata pelajaran produk *pastry* dan *bakery* ini

merupakan mata pelajaran produktif yang berarti siswa melakukan praktek terkait apa yang dipelajari. Kompetensi Dasar yang harus dikuasai oleh peserta didik antara lain, mendeskripsikan dan membuat *Marzipan*, *Petit Fours*, *Coklat Praline*, Kue dari Adonan Cair (*Butter*), Kue dari Adonan *Pie*, Kue dari Adonan *Sugar Dough* dan *Cookies*.

Pastry dan *bakery* merupakan salah satu cakupan dari dunia kuliner. Komponen –komponennya mencakup berbagai macam kue, roti, cookies serta produk *pastry* lainnya. “Pastry ialah adonan yang berlapis-lapis dengan mentega atau lemak agar memperoleh hasil berlapis atau berlembaran”(Sudewi, 2005:46) Pastry adalah jenis makanan dari beberapa kombinasi bahan yang pada umumnya berasa manis, biasanya mengandung lemak dan melalui tahap pembakaran. Jenis makanan ini biasanya disajikan sebagai hidangan penutup. Bakery merupakan bagian dari *pastry* yang bertanggung jawab pada pembuatan roti, *Danish*, *croissant* dan produk lain dan disajikan setelah melalui proses pemanggangan di dalam oven. Roti adalah produk pangan olahan yang merupakan hasil proses pemanggangan adonan yang telah difermentasi (Anni, 2008). Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan produk *pastry* sama dengan bahan yang digunakan dalam pembuatan roti, tetapi lemak yang digunakan dalam pembuatan *pastry* adalah *butter covey* atau lemak berlapis.

Berdasarkan hasil wawancara dengan guru mata pelajaran Produk *Pastry* dan *Bakery* kelas XI yang sudah dilaksanakan pada tanggal 7 September 2021, total siswa kelas XI Tata Boga sebanyak 32 orang, ditemukan bahwa hasil nilai siswa masih ada yang belum melebihi KKM (kriteria Ketuntasan Minimal) yang

telah ditetapkan yaitu skor 75. Nilai siswa pada mata pelajaran Produk *Pastry* dan *Bakery* kelas XI Tata Boga yang memperoleh nilai 90-100 sebanyak 6 orang siswa, yang memperoleh nilai 80-89 sebanyak 15 orang siswa, yang memperoleh nilai 70-79 sebanyak 11 orang siswa. Dari data nilai yang diperoleh belum seluruh siswa melampaui KKM, siswa masih kesulitan dalam memahami pembelajaran produk *pastry* dan *bakery* dan masih banyak siswa yang belum mengenal bahan-bahan untuk produk *pastry* dan *bakery*.

Beberapa faktor siswa SMK Negeri 1 Siatas Barita masih belum mencapai KKM dikarenakan media belajar yang digunakan guru berupa buku pelajaran yang diberikan sekolah sehingga siswa masih kurang menarik minat siswa, hanya beberapa siswa dan guru bidang studi yang memiliki buku pelajaran, hanya 4 kali menggunakan lcd dikarenakan lcd sekolah masih terbatas, masih ada siswa yang jarang membawa buku pelajaran ke sekolah, siswa masih jarang membaca buku pelajaran, siswa hanya memiliki satu sumber belajar yaitu buku pelajaran dari sekolah dan belum pernah adanya pengenalan dan penggunaan media pembelajaran *pocket book* untuk mata pelajaran produk *pastry* dan *bakery*.

Menurut Setyono *et al.*(2018:9-10), buku saku adalah suatu buku yang berukuran kecil berisi informasi yang dapat disimpan dalam saku sehingga dapat memudahkan siswa untuk mempelajari dalam keadaan apapun, karena buku tersebut dapat dibawa kemana saja. Selain ukuran buku yang kecil, kelebihan sebuah *pocket book* yaitu isi dalam buku tersebut lebih ringkas sehingga siswa dapat memperoleh informasi tanpa membuang waktu untuk mengetahui inti dari informasi tersebut.

Selain itu *pocket book* dapat mendukung pemahaman siswa tentang materi yang disampaikan oleh guru dan memberikan nuansa belajar yang menarik sehingga memberikan kesenangan dalam belajar yang akhirnya diharapkan dapat meningkatkan hasil belajar siswa. *Pocket book* dapat dijadikan bahan ajar pendukung untuk menarik perhatian dan minat siswa serta dapat mengembangkan potensi siswa menjadi pembelajar mandiri (Jannah *et al.*,2013).

Dikarenakan masih banyak siswa yang belum mengenal bahan-bahan untuk produk pastry dan bakery. Materi yang dijadikan untuk *pocket book* adalah materi bahan-bahan produk *pastry* dan *bakery*. Materi bahan-bahan produk *pastry* dan *bakery* ada banyak jenisnya, ada bahan yang terlihat sama namun fungsi dan penggunaannya berbeda. Oleh karena itu perlu pengelompokan bahan-bahan untuk setiap materi agar siswa mampu mengenali setiap bahan yang akan digunakan pada setiap materi produk *pastry* dan *bakery*.

Berdasarkan hal tersebut maka dari itu penulis menjadikan masalah tersebut menjadi sebuah penelitian **“Pengembangan Media *Pocket Book* Pada Mata Pelajaran Produk *Pastry* dan *Bakery* di SMK Negeri 1 Siatas Barita”**.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas dapat dikemukakan identitas masalah sebagai berikut:

1. Nilai siswa pada mata pelajaran produk *pastry* dan *bakery* masih ada yang belum lulus KKM
2. Beberapa siswa masih belum memiliki buku pelajaran produk *pastry* dan *bakery*

3. Belum ada guru yang memanfaatkan media yaitu berupa *pocket book* dalam pembelajaran dan menjadi sumber belajar
4. Siswa banyak yang belum mengenal bahan-bahan untuk *pastry* dan *bakery*

1.3. Batasan Masalah

Batasan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Pengembangan media pembelajaran dibatasi pada media pembelajaran *Pocket Book* mata pelajaran Produk *Pastry* dan *Bakery* pada materi bahan-bahan untuk produk *pastry* dan *bakery*.
2. Pengembangan media pembelajaran di lakukan di kelas XI SMK Negeri 1 Siatas Barita tahun pelajaran 2021/2022.
3. Subjek penelitian dibatasi pada 2 ahli materi dan 1 ahli media.
4. Batasan pengembangan media *Pocket Book* yaitu analisis kebutuhan, desain, dan pengembangan.

1.4. Rumusan Masalah

Dapatlah dirumuskan permasalahan pada penelitian kali ini, yaitu:

1. Bagaimana kelayakan media pembelajaran *pocket book* pada materi bahan-bahan untuk produk *pastry* dan *bakery* di SMK Negeri 1 Siatas Barita tahun ajaran 2021/2022?

1.5. Tujuan Penelitian

Sejalan dengan rumusan masalah yang telah di bahas di atas, tujuan pengembangan produk penelitian ini adalah

1. Menghasilkan media pembelajaran *pocket book* pada materi bahan-bahan untuk produk *pastry* dan *bakery* di SMK Negeri 1 Siatas Barita.

2. Mengetahui kelayakan media pembelajaran *pocket book* pada materi bahan-bahan untuk produk *pastry* dan *bakery* di SMK Negeri 1 Siatas Barita.

1.6 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan manfaat terutama bagi:

1. Siswa

Diharapkan siswa, khususnya siswa kelas XI Tata Boga SMK Negeri 1 Siatas Barita dapat memanfaatkan *pocket book* yang dihasilkan tersebut sebagai panduan belajar mandiri siswa dan juga diharapkan untuk meningkatkan nilai pembelajaran pada mata pelajaran produk *pastry* dan *bakery*.

2. Guru

Dapat memanfaatkan *pocket book* yang dihasilkan tersebut dan membantu siswa dalam meningkatkan nilai pembelajaran pada mata pelajaran produk *pastry* dan *bakery*.

3. Sekolah

Dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan dalam menerapkan media pembelajaran *pocket book* untuk meningkatkan kualitas proses belajar mengajar di sekolah.

4. Peneliti

- a. Diharapkan peneliti memiliki wawasan mengenai pengembangan media pembelajaran *pocket book* dan menyesuaikan dengan materi yang diajarkan.

b. Mendapatkan pengalaman dalam melakukan sebuah penelitian.

5. Peneliti lain

Sebagai bahan masukan dan sumber referensi bagi pembaca dan peneliti selanjutnya.

1.7. Spesifikasi Produk yang Diharapkan

Produk yang dikembangkan pada penelitian ini yaitu media *pocket book* pada mata pelajaran Produk Pastry dan Bakery materi Bahan-bahan Pastry dan Bakery untuk siswa kelas XI Tata Boga SMK Negeri 1 Siatas Barita. Spesifikasi produk yang diharapkan pada penelitian ini adalah:

1. Media pembelajaran menggunakan *pocket book* menarik minat baca siswa karena dilengkapi dengan penggabungan teks, gambar dan warna yang menarik sehingga siswa tidak bosan.
2. Ukuran *pocket book* yang kecil disesuaikan dengan ukuran menurut ahli.
3. Isi materi bahan-bahan *pastry* dan *bakery* lebih ringkas dan padat.

1.8. Pentingnya Pengembangan

Media pembelajaran *pocket book* dalam pembelajaran dapat dijadikan referensi untuk siswa dikarenakan ukuran yang kecil dan tipis sehingga mudah dibawa kemana-mana, berisikan gambar berwarna sehingga siswa lebih tertarik untuk membaca.

1.9. Asumsi dan Keterbatasan Pengembangan

Asumsi Pengembangan:

1. Media pembelajaran *pocket book* memiliki keunggulan yaitu ukurannya yang kecil, tidak berat sehingga mudah dibawa kemana-mana sehingga siswa lebih

sering membawa buku dan isinya lebih menarik dikarenakan berisikan inti materi, gambar yang didesain berwarna agar meningkatkan minat membaca siswa.

2. Media pembelajaran *pocket book* belum pernah digunakan oleh guru mata pelajaran pada mata pelajaran *pastry dan bakery* sehingga dianggap sesuatu media yang baru dan menarik.

Keterbatasan Pengembangan:

1. Memerlukan biaya yang cukup banyak untuk menyebarkan media pembelajaran seperti biaya print
2. Kesulitan mengedit

THE
Character Building
UNIVERSITY