

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **I.I. Latar Belakang**

Pendidikan adalah usaha membina dan mengembangkan kepribadian manusia baik dibagian rohani atau dibagian jasmani. Ada juga beberapa orang ahli mengartikan pendidikan itu adalah suatu proses pengubahan sikap dan tingkah laku seseorang atau sekelompok orang dalam mendewasakan melalui pengajaran dan latihan. Dengan pendidikan kita bisa lebih dewasa karena pendidikan tersebut memberikan dampak yang sangat positif bagi kita, dan juga pendidikan tersebut bisa memberantas buta huruf dan akan memberikan keterampilan, kemampuan mental, dan lain sebagainya. Seperti yang tertera didalam UU No.20 tahun 2003 Pendidikan adalah usaha dasar dan terencana untuk mewujudkan suasana belajar dan proses pembelajaran agar peserta didik secara aktif mengembangkan potensi dirinya untuk memiliki kekuatan spiritual keagamaan, pengendalian diri, kepribadian, kecerdasan, akhlak mulia, serta keterampilan, yang diperlukan dirinya, masyarakat, dan Negara (Haryanto, 2018).

Menurut UU SISDIKNAS No.20 tahun 2003, pendidikan adalah usaha sadar dan terencana untuk mewujudkan suasana belajar dan proses pembelajaran 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.

Sekolah menengah kejuruan (SMK) merupakan lembaga pendidikan formal yang menghubungkan antar pengetahuan dan keterampilan. Tujuan dari pendidikan kejuruan adalah menyiapkan siswa untuk siap bekerja. Pendidikan dan pelatihan kejuruan adalah pendidikan yang menyiapkan terbentuknya keterampilan, kecakapan, pengertian, perilaku, sikap, kebiasaan kerja, dan apresiasi terhadap pekerjaan-pekerjaan yang dibutuhkan masyarakat (Pavlova, 2019).

Mata pelajaran pastry dan bakery merupakan salah satu mata pelajaran yang diajarkan di kejuruan tata boga, dimana mata pelajaran ini bertujuan untuk mengajarkan keterampilan mengembangkan sikap produktif dan mandiri pada siswa dengan memberikan materi berupa teori pendukung. Materi ini merupakan materi pengantar untuk melatih siswa mengolah produk pastry. Salah satu materi yang diajarkan dalam pembelajaran pastry dan bakery adalah roti. Roti merupakan produk yang berbahan dasar tepung terigu yang difermentasi menggunakan ragi yang diolah dengan cara dipanggang. Dalam proses pengolahan roti ada beberapa kendala yang sering menjadi penyebab produk roti kurang berhasil, seperti pemilihan bahan yang tidak baik, proses pengulenan yang terlalu lama, proses mendiamkan adonan yang terlalu sebentar, dan juga adonan yang kurang mengembang. Permasalahan ini sangat umum dijumpai karena kurangnya pemahaman dalam proses pembuatannya. Roti dibuat melalui proses pemangangan. Jenis roti ada berbagai macam, seperti roti kukus dan roti goreng dimana yang paling umum dijumpai adalah roti panggang (Yulianti, 2016).

Peneliti melakukan observasi di SMK Pariwisata Imelda Medan, Dari hasil wawancara peneliti dengan beberapa siswa yang ada di SMK Pariwisata Imelda Medan, siswa mengalami kesulitan dalam menentukan jenis-jenis roti, memilih bahan yang baik, prosedur pembuatan roti yang benar, selain itu siswa juga kesulitan dalam menentukan ciri-ciri roti yang berkualitas baik. Hal ini terjadi karena tidak adanya penyertaan media pendukung dalam proses pembelajaran, baik berupa gambar ataupun media pendukung lainnya, sehingga siswa tidak bisa melihat langsung bagaimana proses pembuatan roti, cara memilih bahan yang baik,serta siswa tidak mengetahui karakteristik roti yang baik yang seharusnya bisa dilihat dengan tersedianya media pendukung pembelajaran.

Penelitian ini dilakukan di SMK Pariwisata Imelda Medan (Maret 2022). dimana berdasarkan hasil observasi, dokumentasi penilaian hasil belajar pastry dan bakery siswa memperoleh nilai yang baik. Dengan nilai akhir rata-rata di atas KKM, meskipun ada beberapa dari siswa memperoleh nilai di bawah KKM namun guru memberikan tugas guna untuk mencapai KKM agar nilai siswa bisa tuntas. Buah keberhasilan dari pembelajaran tentunya didukung oleh media pembelajaran yang disediakan oleh tenaga pendidik atau guru. Media pembelajaran adalah segala sesuatu yang dapat digunakan untuk menyampaikan informasi pembelajaran kepada peserta didik dan dapat merangsang pemikiran, perhatian dan kemauan siswa sehingga dapat mendorong terjadinya proses belajar mengajar (Arsyad, 2016). Media merupakan alat pendukung didalam proses belajar mengajar.

Salah satu jenis media yang dapat digunakan adalah video tutorial. Video tutorial merupakan salah satu bentuk video yang mendeskripsikan langkah-langkah untuk mengerjakan tentang suatu hal yang berkaitan dengan pembelajaran. Video tutorial dapat dilihat atau diputar berulang-ulang untuk membantu pemahaman di dalam proses pembelajaran (Arifin, 2015).

Penggunaan media video tutorial sebagai media pembelajaran dapat membuat peran kearah yang lebih positif dan produktif. Guru bisa membagi peran dengan media sehingga memiliki banyak waktu untuk memberi perhatian pada aspek edukatif lainnya, seperti membantu kesulitan belajar siswa, memotivasi belajar siswa, membentuk kepribadian dan lain sebagainya. Dengan menggunakan video tutorial ini, maka guru tidak harus menjelaskan materi pembelajaran, karena materi pembelajaran dapat disampaikan secara berulang dengan adanya video tutorial.

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, maka perlu dilakukan penelitian dengan judul **“Hubungan Media Pembelajaran Video Tutorial Dengan Hasil Belajar Pastry Dan Bakery Di SMK Pariwisata Imelda Medan”**.

## **1.2. Identifikasi Masalah**

Dari latar belakang diatas, dapat diidentifikasi masalah sebagai berikut:

1. Proses pembelajaran yang dilakukan pada mata pelajaran pastry dan bakery masih berpusat pada guru

2. Proses pembelajaran yang dilakukan guru monoton hanya pada menjelaskan
3. Guru belum menggunakan media pembelajaran yang menarik dalam menyampaikan materi pembelajaran
4. Masih adanya siswa yang nilainya belum tuntas pada mata pelajaran pastry dan bakery
5. Siswa kurang memahami materi yang disampaikan
6. Pembelajaran cenderung membosankan
7. Siswa masih bingung dalam memahami karakteristik roti yang baik.
8. Siswa masih sulit menentukan bahan yang baik digunakan dalam pembuatan roti
9. Guru belum menggunakan media pembelajaran yang bervariasi seperti media video tutorial

### **1.3. Pembatasan masalah**

Batasan masalah dalam penelitian ini yaitu :

1. Hasil belajar pastry dan bakery dibatasi pada materi roti manis, yaitu jenis-jenis roti, pemilihan bahan, alat yang digunakan, dan metode pembuatan roti
2. Subjek penelitian ini adalah siswa tata boga kelas XI di SMK Pariwisata Imelda Medan

### **1.4. Rumusan Masalah**

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana media pembelajaran video tutorial di SMK Pariwisata Imelda Medan ?
2. Bagaimana hasil belajar pastry dan bakery di SMK Pariwisata Imelda Medan ?
3. Bagaimana hubungan media pembelajaran video tutorial dengan hasil belajar pastry dan bakery siswa di SMK Pariwisata Imelda Medan?

### **1.5. Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui media pembelajaran video tutorial di SMK Pariwisata Imelda Medan
2. Untuk mengetahui hasil belajar pastry dan bakery di SMK Pariwisata Imelda Medan
3. Untuk mengetahui hubungan media pembelajaran video tutorial dengan hasil belajar pastry dan bakery di SMK Pariwisata Imelda Medan

### **1.6. Manfaat Penelitian**

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat terutama bagi :

1. Siswa, dapat meningkatkan hasil belajar pada mata pelajaran pastry dan bakery
2. Guru, sebagai bahan masukan dalam penggunaan media pembelajaran selama proses belajar mengajar, sehingga dapat meningkatkan mutu pendidikan
3. Sebagai penelitian yang relevan untuk peneliti selanjutnya