

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang Masalah

Pendidikan memiliki peran penting dalam menghasilkan sumber daya manusia yang cerdas dan terampil. Pendidikan yang formal dapat diperoleh dari sekolah, salah satunya Sekolah Menengah Kejuruan (SMK). Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan salah satu bentuk pendidikan kejuruan yang bertujuan untuk mengembangkan keterampilan tertentu pada siswa sehingga dengan keterampilan yang dimilikinya, para siswa kelak sebagai warga negara akan turut mengambil bagian untuk meningkatkan harga diri dan martabat bangsa sebagai bangsa yang berbudaya dan beradab Wibowo dkk, (2020). Lulusan Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) diharapkan siap untuk menjadi tenaga kerja dengan pengetahuan dan keterampilan yang memadai.

SMK Pariwisata Imelda Medan merupakan salah satu pendidikan formal, bergerak dibidang kejuruan yang mengarah kepada kompetensi kerja di dunia usaha. SMK Pariwisata Imelda Medan bertujuan menyiapkan siswa untuk memasuki lapangan kerja yang memiliki kompetensi dan dapat mengembangkan diri secara profesional serta meneruskan pendidikan ke jenjang yang lebih tinggi. Salah satu jurusan di SMK Pariwisata Imelda Medan ialah Produk *Pastry* dan *Bakery*. Beberapa materi dalam mata pelajaran Produk *Pastry* dan *Bakery* yaitu *Pastry* dengan Kompetensi dasar menganalisis, mengevaluasi dan praktek pembuatan Short Crust Pastry, Puff Pastry, Croissant, Choux Pastry, Strudle dan Phyllo Pastry. Dalam kompetensi pencapaian *Puff pastry* memiliki elemen yang

harus dicapai salah satunya mampu membuat kue dari produk pastry dengan Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM) adalah 75 (tujuh puluh lima).

Berdasarkan hasil wawancara yang saya lakukan dengan guru bidang studi (Juli 2023), selama melakukan pembelajaran *pastry & bakery* pada penyampaian materi tentang *Pastry* guru telah menggunakan power point sebagai media pembelajaran. Namun Siswa masih kurang memahami tentang Teknik pelipatan yang merupakan hal penting untuk pembentukan layer pada produk *Pastry*. Selain itu siswa sering melakukan kesalahan dalam merolling adonan dan kurang menaburi tepung di atas meja kerja sehingga adonan sobek dan susah untuk di rolling kembali.

Nardi Banjarnahor (Oktober 2022) selaku guru mata pelajaran produk pastry dan bakery di SMK Pariwisata Imelda Medan mengatakan bahwa 40% siswa gagal dalam pembuatan kulit *Puff pastry* yang adonan dasarnya merupakan adonan lembaran (*puff pastry*). Data nilai yang saya peroleh pada tahun ajaran 2021 per 2022 siswa yang memperoleh nilai A sebanyak 10 siswa, nilai B sebanyak 31 orang dan nilai C sebanyak 27 siswa. Dari data tersebut dapat dilihat bahwa masih banyak siswa yang belum mencapai nilai yang diharapkan yaitu sangat kompeten (A) yang diduga disebabkan karena siswa kurang aktif dalam mengikuti proses pembelajaran karena kurangnya pemahaman siswa terhadap materi yang diajarkan guru.

Pastry adalah jenis dari produk bakery yang yang bertekstur kering dan berlapis-lapis yang terbuat dari tepung terigu, lemak, gula, garam, air, dan bahan lainnya. Adonan pastry dilapisi dengan lemak padat sehingga didapatkan banyak lapisan adonan dan lemak (Wicaksono 2017). Salah satu jenis pastry yaitu *Puff pastry*, Wayne Gisslen (2005) menyebut *Puff pastry* merupakan salah satu produk

pastry panggang yang dibuat dari adonan tepung terigu, garam, lemak dan cairan dengan teknik menggilas dan melipat. Karakteristiknya bervolume tinggi dengan rongga yang berlapis-lapis, renyah dan gurih. Bentuk berlapis-lapis diperoleh dari teknik penggilasan dan pelipatan yang berulang-ulang sehingga dihasilkan lapisan-lapisan (laminasi) adonan dengan lapisan lemak/pastry margarine yang tipis. Dalam Mulia Wijaya Putra (2016) Puff pastry mengembang lebih tinggi dan lebih kaya rasa dibanding pastry lainnya, puff pastry dapat diolah manis ataupun asin. Menurut (Hoesni,2011) Bahan dasar adonan puff pastry adalah tepung terigu, air, garam, margarin, dan lemak (pastry margarine). Puff pastry disebut juga ratu segala pastry, karena pembuatannya tidak mudah dan memerlukan ketrampilan serta ketelatenan.

Menurut Farida, (2008) pengembangan yang tidak seragam atau tidak teratur akibat dari prosedur penggilasan yang tidak benar, distribusi lemak tidak seragam saat dilakukan penggilasan, adonan tidak relaks sebelum dipanggang dan panas oven yang tidak cukup. Kegagalan lain yang ditimbulkan dalam pembuatan Puff pastry adalah lemak meleleh keluar selama pemanggang, hal ini terjadi karena terlalu banyak lemak yang digunakan, lipatan kurang banyak, oven terlalu dingin serta teknik melipat yang kurang sempurna adalah faktor utama terjadinya kegagalan dalam pembuatan Puff pastry.

Teori pembuatan Puff pastry harus dipahami oleh siswa karena pemahaman teori pembuatan Puff pastry berperan penting dalam keberhasilan pengolahan Puff pastry. Terdapat langkah-langkah pengolahan yang harus dipahami oleh siswa, mulai dari bahan dan alat yang digunakan, perbandingan bahan, teknik pelipatan dan penggilasan adonan, pengistirahatan dan pemangangan adonannya. Dalam teori pembuatan Puff pastry siswa kesulitan dalam memahami bagaimana langkah

melipat dan menggilas adonan Puff pastry. Salah satu cara untuk mengatasi permasalahan tersebut dengan mengenalkan metode pelipatan yang bagus dan benar. Untuk penyampaian hal tersebut diperlukan media perantara yang bagus dan mudah untuk diakses oleh siapa saja dan dimana saja. Oleh sebab itu penulis memutuskan untuk menggunakan Media Pembelajaran Canva sebagai media untuk mengedukasi tentang *Puff pastry*.

Canva adalah program desain online yang menyediakan berbagai fitur yang menarik seperti presentasi, pamflet, poster, brosur, spanduk, resume dan lain sebagainya. Dengan Canva guru dapat lebih mudah untuk memaparkan materi tentang *Puff Pastry* khususnya tentang metode pelipatan yang baik dan benar. Canva memiliki kelebihan yaitu Memiliki beragam desain, animasi, *template*, dan jenis tulisan dan huruf yang menarik dan Dapat meningkatkan kreatifitas para pendidik dalam mendesain media pembelajaran. Guru juga dapat menambahkan video dengan mudah tanda takut pemutaran video bermasalah. Dengan begitu guru dapat dengan kreatif memaparkan materi *Puff pastry* dengan baik sehingga murid dapat memahami materi dengan mudah.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka penulis akan melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Media Pembelajaran Berbasis Canva Terhadap Hasil Praktik *Puff pastry* Pada Siswa Di SMK Pariwisata Imelda Medan”**.

## **1.2. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang masalah, identifikasi masalah dalam penelitian ini yaitu :

1. Media yang saat ini digunakan guru dalam menyampaikan materi *Puff pastry* masih terbatas pada media *power point*.
2. Siswa masih kurang paham dengan teknik pelipatan adonan lembaran (*Puff pastry*).
3. Hasil praktik *Puff pastry* siswa kurang maksimal dan bentuk kurang bagus.
4. Media pembelajaran Berbasis *Canva* belum pernah diterapkan pada proses pembelajaran.

### 1.3. Pembatasan Masalah

Adapun batasan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut :

1. Hasil praktek siswa dibatasi pada materi *Pastry* dan pembuatan *Puff pastry*.
2. Praktek membuat *Puff pastry* dibatasi pada pembuatan *Puff pastry stick*, dengan Teknik pelipatan englist method.
3. Media pembelajaran yang digunakan pada kelas eksperimen dibatasi pada Media pembelajaran berbasis *Canva*.
4. Media pembelajaran yang digunakan pada kelas kontrol dibatasi pada *power point*.
5. Subjek penelitian dibatasi pada siswa kelas XII Jurusan Tata Boga SMK Parisiwata Imelda Medan.

### 1.4. Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana hasil praktik *Puff pastry* siswa yang menggunakan media pembelajaran Berbasis *Canva*?

2. Bagaimana hasil praktik *Puff pastry* siswa yang menggunakan media pembelajaran *powerpoint* ?
3. Bagaimana pengaruh media pembelajaran Berbasis *Canva* terhadap hasil praktik *Puff pastry*?

### 1.5. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui :

1. Hasil praktik *Puff pastry* siswa yang menggunakan media pembelajaran berbasis *Canva*
2. Hasil praktik *Puff pastry* siswa yang menggunakan media pembelajaran berbasis *Power point*
3. Pengaruh media pembelajaran berbasis *Canva* terhadap hasil praktik *puff pastry*.

### 1.6. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat terhadap berbagai pihak, khususnya di bidang pendidikan, seperti guru dan siswa. Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai referensi para guru untuk meningkatkan hasil belajar siswa menggunakan media pembelajaran yang interaktif, yaitu *Canva*. Penggunaan media pembelajaran berbasis *Canva* dapat memberikan pembaharuan dan inovasi dalam pembelajaran untuk meningkatkan proses pembelajaran baik pada pembelajaran teori maupun praktik. Penggunaan media pembelajaran berbasis *Canva* diharapkan juga dapat bermanfaat bagi siswa untuk meningkatkan semangat dan motivasi belajar sehingga hasil belajar yang diperoleh dapat lebih maksimal.