

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Pendidikan menyandang intruksi yang berperan dalam terciptanya keahlian peserta didik yang cerdas serta terampil. Pendidikan yang formal bisa diperoleh dari sekolah, satu diantaranya ialah Sekolah Menengah Kejuruan (SMK). Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) yakni sebuah pendidikan formal dalam bidang vokasi memiliki salah satu tujuan untuk mengembangkan keahlian peserta didik maka dari itu dengan keahlian yang disandang para siswa akan ikut serta berpartisipasi untuk menumbuhkan kehormatan dan harkat warga negara yang berpendidikan dan beradab di kemudian hari (Arie Wibowo dkk, 2020).

SMK Pariwisata Imelda Medan merupakan SMK yang melatih dan membentuk siswa memasuki dunia kerja dan mampu bersaing dengan kompeten. Salah satu jurusan yang dimiliki oleh SMK Pariwisata Imelda Medan yaitu Tata Boga, dengan salah satu mata pelajaran Produk Cake dan Kue Indonesia yang merupakan mata pelajaran wajib di Jurusan Tata Boga dan terdiri dari beberapa kompetensi dasar yaitu (1) menganalisis kue indonesia berbahan dasar tepung ketan dan ketan (2) menganalisis kue Indonesia berbahan dasar tepung beras dan beras (3) menganalisis kue Indonesia dari bahan dasar umbian, (4) menganalisis kue Indonesia dari bahan dasar agar-agar dan hankue, (5) menganalisis kue Indonesia dari kanji/sagu, (6) menganalisis kue Indonesia dari kacang-kacangan, (7) mengevaluasi *Indonesian cake*, (8) menganalisis kue Indonesia dari terigu, (9) mengolah bahan isian kue, (10) menganalisis bahan penutup kue, (11)

menganalisis bahan penghias kue, (12) menganalisis “ornament” kue, (13) menerapkan *plain cake*, (14) menganalisis *gateaux torten*, (15) menganalisis cake ulang tahun, (16) mengevaluasi *cake* perkawinan, (17) mengevaluasi *special cake*, (18) mengevaluasi *fusion cake*.

Pada penelitian ini penulis memilih Kompetensi Dasar (KD) menerapkan *plain cake* yang dipraktikkan siswa kelas XII Tata Boga yaitu *fruit cake* yang dimana siswa dituntut untuk melakukan prosedur pengolahan yang sesuai dengan aturan yang diterapkan sehingga dapat mempertahankan ciri khas dari *fruit cake* tersebut. Cake merupakan salah satu olahan produk bakery yang terbuat dari campuran tepung, telur, gula, dan bahan tambahan lainnya. Selain itu cake dapat dibuat dengan atau tanpa lemak (fat) dan leavening agent (pengembang) (Belorio and Gómez, 2020). Pada pengolahan *cake* dibutuhkan bahan-bahan yang bermutu selain menghasilkan *cake* yang berkualitas juga memiliki cita rasa yang enak. Di beberapa negara seperti perancis kata lain dari *cake* dipakai untuk menyebut berbagai macam varian *cake* sedangkan di negara inggris dan negara lainnya *cake* dikenal dengan jenis *gateaux* seperti *sponge cake*, kue natal dan lain-lain.

Fruit cake juga dapat diartikan salah satu jenis *cake* yang menggunakan beberapa potongan buah-buahan baik itu buah kering atau buah segar misalnya sukade, kismis, buah ceri dan buah lainnya dengan kapasitas buah kurang dari 30% berbanding dengan berat adonan (U.S Wheat Associate). Jika *Fruit cake* menggunakan buah dengan jumlah yang banyak maka volume yang akan dicapai lebih rendah dari *cake* yang persentase buahnya sedikit. Karena Kandungan buah-buahan pada adonan *fruit cake* pastinya cukup berpengaruh pada ukuran *cake*

yang akan menjadi berat dan kokoh.

Contoh lainnya waktu perayaan hari Natal, *fruit cake* dapat dibuat menjadi dasar kue yang diberi ornamen berjudul musim salju, dan juga dilengkapi beberapa hiasan yang lain. *Fruit cake* sering juga dihidangkan sebagai makanan penutup pada acara pernikahan. Pada pengolahan *fruit cake* yang baik, perlu diperhatikan temperatur pemanggangan. Temperatur pemanggangan dalam pengolahan *fruit cake* harus sesuai dari resep dan ukuran *fruit cake* yang akan dibuat. *Fruit cake* yang berkualitas baik memiliki ciri-ciri sedikit padat, remahan yang sedikit, buah yang menyebar keseluruh bagian cake dan tidak hancur ketika dipotong.

Berdasarkan hasil observasi SMK Pariwisata Imelda Medan (7 Agustus 2023) dalam mata pelajaran Produk Cake dan kue Indonesia selama ini guru belum pernah mengaplikasikan media pembelajaran berbasis *web google site* dalam berlangsungnya proses belajar mengajar dan hanya menggunakan media *powerpoint*, dari observasi ini juga diketahui hasil belajar siswa T.A 2023/2024 untuk mata pelajaran Produk Cake dan Kue Indonesia siswa yang memperoleh nilai sebatas KKM (Kriteria Ketuntasan Minimal) >68% (49 siswa) dengan nilai 80 dan <32% (23 siswa) dibawah nilai KKM, karena siswa - siswi tidak paham mengolah *fruit cake* dengan baik seperti buah-buahan sering mengendap di dasar adonan, wadah yang digunakan untuk pengocokan telur sering terkena air sehingga adonan tidak mengembang, membiarkan adonan *cake* terlalu lama sehingga mengakibatkan volume adonan turun dan tekstur dari *fruit cake* akan lebih padat, Mixing adonan lebih lanjut akan menyebabkan pecahnya gelembung udara

yang lebih besar menjadi lebih kecil yang disebut proses aerasi dan bila terus berlanjut akan membuat adonan kehilangan gelembung udara dalam adonan (Cauvain and Young, 2019). Adapun proses pembuatannya yang cukup rumit membuat siswa - siswi harus terampil dalam pembuatan *fruit cake*. Setelah diperhatikan aspek yang lebih dominan memicu terjadinya faktor tersebut karena kurang efektif-Nya penggunaan media pembelajaran.

Pada saat ini *Power point* menjadi satu diantara ragam media pembelajaran yang dipakai oleh pendidik saat berlangsungnya kegiatan pembelajaran yang dimana ada siswa yang mengalami rasa jenuh dan bosan ketika proses belajar berlangsung karena kurangnya inovatif dari media yg digunakan. Ini menjadi salah satu alasan penulis untuk dapat mengelaborasi berupa media pembelajaran yang lebih produktif untuk dapat membantu peserta didik mempelajari materi yang disampaikan terlebih dahulu secara mandiri serta bisa menolong tenaga pendidik dalam menyampaikan informasi terkait pembelajaran.

Google site yakni satu diantara banyak yang dipakai untuk dapat menghasilkan nilai belajar siswa yang memuaskan. Menurut Widya, Yudhia dan Dyah (2019) bahwa *google site* merupakan aplikasi online yang diluncurkan google untuk pembuatan website kelas, sekolah, atau lainnya. Dengan adanya *Google Site* pengguna dapat menggabungkan berbagai informasi dalam satu tempat, diantaranya video tutor, presentasi, lampiran, teks berupa ringkasan materi dan lainnya. Maka dari itu, *google site* cocok sebagai media pembelajaran penunjang belajar siswa di era teknologi saat ini. *Google Site* adalah salah satu

jenis web yang diproduksi *Google* seperti sekelompok teknologi media pembelajaran yang bisa menolong siapapun dalam mengakses berupa liputan atau edaran dimanapun, Misalnya dalam hal materi pelajaran. Kemudahan untuk mencari berita atau saluran maka media *google site* dipilih sebagai media yang lebih mudah berpengaruh jika disandingkan dengan media pembelajaran lainnya. *Google site* terpilih sebagai platform dalam proses pembelajaran karena dalam mengakses informasi penggunaan *goggle site* dapat dijadikan sebuah solusi untuk mengatasi beberapa kesulitan yang terdapat dimedia pembelajaran lainnya. Menurut ferismayanti, (2020) beberapa keuntungan *google site* yaitu; (1) mengupload materi atau berupa edukasi pembelajaran, (2) mencadangkan kurikulum, (3) mengupload tugas, (4) menyebarkan berita, (5) mengunduh dan melihat tugas siswa.

Berdasarkan latar belakang yang sudah dijabarkan, maka penulis bisa melaksanakan penelitian dengan judul **“Pengaruh Media Berbasis Web *Google Site* Terhadap Hasil Praktik Produk *fruit Cake* Siswa Smk Imelda Medan”**.

1.2. Identifikasi Masalah

Berlandaskan pemaparan latar belakang masalah, identifikasi masalah pada penelitian ini yakni :

1. Kurangnya pengetahuan peserta didik terhadap materi dan praktik *fruit cake*
2. Kurangnya pemanfaatan media pembelajaran dalam materi praktik *fruit cake*
3. Guru belum menggunakan media *goggle site* dalam pembelajaran *fruit cake*
4. Proses pembelajaran masih dominan mendengarkan materi dari guru, mencatat

atau meringkas dan hanya menggunakan media *power point*.

1.3. Pembatasan Masalah

Adapula batasan masalah pada penelitian ini yakni:

1. Hasil praktik siswa dibatasi pada materi *plain cake* dan pembuatan *fruit cake*.
2. Media pembelajaran yang digunakan pada kelas eksperimen dibatasi pada media web *google site*.
3. Media pembelajaran yang digunakan pada kelas kontrol dibatasi pada *power point*.
4. Subjek penelitian dibatasi pada siswa kelas XII Jurusan Tata Boga SMK Pariwisata Imelda Medan.

1.4. Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini yakni:

1. Bagaimana hasil praktik siswa yang menggunakan media pembelajaran berbasis *Web Google Sites*?
2. Bagaimana hasil praktik siswa yang menggunakan media pembelajaran *powerpoint* pada materi pengolahan *fruit cake*?
3. Bagaimana pengaruh media pembelajaran berbasis *Web Google Sites* terhadap hasil praktik *fruit cake*?

1.5. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui:

1. Untuk mengetahui hasil praktik siswa menggunakan media pembelajaran

berbasis *Web Google Sites*

2. Untuk mengetahui hasil praktik siswa menggunakan media pembelajaran *Powerpoint* pada materi pembuatan *fruit cake*.
3. Untuk mengetahui Pengaruh media pembelajaran berbasis *Web Google Sites* pada materi pembuatan *fruit cake*.

1.6. Manfaat Penelitian

Penulis berharap bahwasannya media ini dapat bermanfaat sebagai media pembelajaran *fruit cake* yang mempermudah dan memperlancar kegiatan proses belajar mengajar serta dapat dipilih sebagai bahan edukasi untuk meningkatkan mutu dan kualitas dalam hal pendidikan. *Google site* termasuk salah satu jenis web yakni cara penyampaian materi dengan berbagai macam pilihan belajar yang terangkum dalam satu paket, dapat menyambungkan ke beberapa link yang dapat mempermudah dan menarik perhatian serta semangat belajar peserta didik.

Dengan adanya media pembelajaran yang atraktif bagi siswa, maka guru diharapkan bisa menciptakan suasana lingkungan belajar yang kondusif dan partisipasif dengan meningkatkan hasil praktik peserta didik.