

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang Masalah

Pendidikan merupakan sebuah jalan untuk menemukan keberadaan hakikat manusia yang selalu menarik agar dikaji serta diteliti dari berbagai sudut pandang bidang keilmuan. Sebagai makhluk hidup dengan berbagai faktor di sekitarnya, manusia menjadi subjek penelitian yang selalu berkembang dan menjadi sumber informasi baru. Pemahaman dan kesadaran akan hakikat manusia dapat diperoleh melalui kajian keberadaan dan karakteristiknya, yang selanjutnya akan menjadi pedoman dalam menjalani hidup (Triwiyanto, T. 2023).

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan salah satu Pendidikan formal, bergerak dibidang kejuruan yang mengarah kepada kompetensi kerja di dunia usaha yang memiliki tujuan, yaitu menyiapkan siswa siswi memasuki lapangan kerja yang memiliki kompetensi dan dapat mengembangkan diri secara professional (Hardianti dkk, 2022). Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan satuan pendidikan yang dirancang untuk mempersiapkan peserta didik memasuki dunia kerja. Sekolah ini merupakan lembaga pendidikan formal yang menyediakan berbagai kompetensi keahlian di bidang bisnis, manajemen, dan pariwisata. Dalam program keahlian Kuliner, terdapat salah satu mata pelajaran produktif yaitu Pengolahan dan Penyajian Makanan. Mata pelajaran ini merupakan bagian dari pembelajaran berbasis Kurikulum Merdeka yang menekankan keseimbangan antara penguasaan teori dan pelaksanaan praktik secara terintegrasi. Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental membahas berbagai teknik

pengolahan hidangan pembuka, sup, hidangan utama, dan hidangan penutup, sehingga peserta didik tidak hanya menguasai ilmu secara konseptual, tetapi juga mampu mengaplikasikannya secara langsung di dunia kerja dan industri kuliner (Thresia, 2024).

Pada mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan kontinental, terdapat salah satu materi yakni menganalisis dan membuat hidangan penutup (*dessert*) yang merupakan suatu kompetensi dasar yang harus melakukan pembelajaran teori serta praktikum, maka dari itu materi tersebut haruslah dipahami dengan baik dan benar agar dalam praktikum tidak mengalami kegagalan. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Nabila (2024) yang menyatakan bahwa setiap hidangan penutup (*dessert*) perlu diolah dengan baik agar menghasilkan kualitas yang optimal, baik dari segi rasa maupun estetika.

Pada materi hidangan penutup (*dessert*) yang akan di praktikkan siswa kelas XI Kuliner yaitu puding karamel. Puding karamel adalah hidangan penutup klasik yang berasal dari budaya kuliner Eropa, dengan salah satu bentuk paling terkenal yaitu *Crème Caramel* dari Prancis. Hidangan ini telah berkembang dan dikenal luas di berbagai belahan dunia, seperti *flan* di Spanyol, versi Italia, hingga variasi Asia seperti yang ada di Jepang dan Indonesia. Secara umum, puding karamel terdiri dari dua lapisan: lapisan karamel yang dimasak hingga berwarna keemasan lalu dituangkan ke dasar cetakan, serta campuran puding yang dibuat dari telur dan susu. Proses pematangannya biasanya menggunakan teknik *au bain-marie* yakni pemanasan tidak langsung dengan air panas, baik melalui proses kukus maupun panggang (Thresia, 2024).

Berdasarkan data yang diterima peneliti dari guru mata pelajaran, hasil belajar siswa kelas XI Kuliner SMK Negeri 1 Padang Panjang pada mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental menunjukkan bahwa sebanyak 17 siswa (28,33%) memperoleh nilai A, 28 siswa (46,66%) memperoleh nilai B, dan 15 siswa (25%) memperoleh nilai C, dengan ketentuan KKTP (Kriteria Ketuntasan Tujuan Pembelajaran) yang ditetapkan sebesar 75. Salah satu faktor utama yang memengaruhi kondisi tersebut adalah kurangnya penguasaan siswa dalam praktik pembuatan puding karamel. Banyak siswa mengalami kesulitan dalam proses tersebut, terutama kesalahan dalam pengaturan suhu saat memasak karamel maupun adonan puding. Suhu yang terlalu tinggi dapat menyebabkan karamel menjadi gosong atau membuat adonan puding pecah. Selain itu, beberapa siswa belum memahami pentingnya proses pendinginan yang memadai sehingga hasil akhir puding tidak memiliki tekstur yang halus dan konsistensi yang baik. Keterbatasan kreativitas dalam aspek penyajian juga berdampak pada rendahnya nilai estetika produk. Di sisi lain, kurangnya keaktifan siswa dalam mengikuti proses pembelajaran turut berkontribusi terhadap rendahnya pemahaman terhadap materi yang diberikan. Penggunaan media pembelajaran oleh guru juga belum optimal, karena guru hanya berfokus pada penggunaan media PowerPoint dan buku ajar. Oleh karena itu, diperlukan variasi media pembelajaran yang mampu memberikan solusi dalam meningkatkan kualitas proses belajar. Dalam hal ini, Visme menjadi salah satu alternatif media pembelajaran yang berpotensi meningkatkan keaktifan siswa selama proses pembelajaran berlangsung.

Menurut Andri (2023), penggunaan media *Visme* dalam proses pembelajaran diyakini mampu meningkatkan hasil belajar siswa karena media tersebut dapat menyajikan materi melalui tampilan visual yang menarik, interaktif, dan mudah dipahami. *Visme* memungkinkan guru menyampaikan informasi dalam berbagai bentuk, seperti infografis, presentasi visual, grafik, hingga video animasi, sehingga pembelajaran menjadi lebih efektif dan memudahkan siswa dalam memahami konsep yang diajarkan. Dalam konteks pembelajaran praktik seperti pengolahan dan penyajian makanan kontinental, *Visme* dapat digunakan untuk menampilkan langkah-langkah pembuatan makanan, termasuk teknik dan prosedur, secara sistematis dan visual. Hal ini sangat membantu siswa dalam memahami urutan kerja dan prinsip-prinsip dasar secara lebih konkret. Selain itu, pendekatan visual dari *Visme* mendukung gaya belajar visual yang umum di kalangan siswa SMK, sehingga mampu mengurangi kebosanan, meningkatkan retensi informasi, dan mempercepat pemahaman. Dengan demikian, integrasi media *Visme* dalam pembelajaran tidak hanya menjadikan materi lebih hidup dan komunikatif, tetapi juga secara langsung berkontribusi terhadap peningkatan kualitas hasil belajar siswa.

Berdasarkan hal tersebut, maka dilakukan penelitian dengan judul “Pengaruh Penggunaan Media *Visme* Terhadap Hasil Praktek *Dessert* Di SMK Negeri 1 Padang Panjang”.

## 1.2. Indetifikasi Masalah.

Identifikasi masalah dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Kurangnya pengetahuan siswa pada materi hidangan penutup (*dessert*).
2. Saat proses pembelajaran sedang berlangsung, terkadang peserta didik merasa jenuh sehingga kurangnya interaksi antara siswa dan guru saat proses pembelajaran.
3. Rendahnya hasil belajar siswa pada materi hidangan penutup (*dessert*) yang dapat dibuktikan dengan data yang menunjukkan beberapa siswa belum memenuhi Kriteria Ketuntasan Tujuan Pembelajaran (KKTP).
4. Kurangnya motivasi siswa dalam belajar.
5. Guru belum menggunakan media pembelajaran *Visme* pada materi hidangan penutup (*dessert*) pada saat proses pembelajaran.

## 1.3. Pembatasan Masalah

Pembatasan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Media pembelajaran yang digunakan dibatasi pada media *Visme* dan *Power Point*
2. Hasil praktek hidangan penutup (*dessert*) dibatasi pada hasil praktek puding karamel.
3. Subjek penelitian ini adalah siswa kelas XI program keahlian Kuliner di SMK Negeri Padang Panjang.

#### 1.4. Perumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut

1. Bagaimana hasil praktek siswa membuat *dessert* yang menggunakan media *Visme*?
2. Bagaimana hasil praktek siswa membuat *dessert* siswa yang menggunakan media *Power*?
3. Bagaimana pengaruh penggunaan media *Visme* terhadap hasil praktek siswa membuat *dessert*?

#### 1.5. Tujuan Penelitian

Adapun yang menjadi tujuan penelitian ini untuk mengetahui :

1. Hasil praktek *dessert* siswa yang menggunakan media *Visme*.
2. Hasil praktek *dessert* siswa yang menggunakan media *Power Point*.
3. Pengaruh penggunaan media *Visme* terhadap hasil praktek *dessert*.

#### 1.6. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi pembaca sebagai sumber masukan, sumber masukan, sumber informasi atau referensi. Berguna bagi sekolah sebagai wacana sekaligus bermanfaat bagi sekolah dalam upaya meningkatkan mutu pendidikan, meningkatkan sumber daya manusia yang profesional, dan sebagai bahan masukaan untuk kemajuan sekolah. Bagi guru sebagai bahan evaluasi dalam pembelajaran untuk meningkatkan hasil belajar, minat dan aktivitas peserta didik, serta untuk meningkatkan kesadaran peserta didik untuk lebih bertanggung jawab dalam mengelola jadwal yang seimbang antara kegiatan hiburan dan kewajiban akademik.