

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Pendidikan adalah upaya sadar dan terencana untuk menciptakan lingkungan dan proses pembelajaran di mana siswa secara aktif mengembangkan potensi dirinya untuk memiliki kekuatan spiritual keagamaan, pengendalian diri, kepribadian, kecerdasan, akhlak mulia, dan ketrampilan yang diperlukan untuk diri mereka sendiri dan masyarakat (Hulu, 2023). Agar peserta didik mengenali bakat diri yang dimiliki maka diperlukan pendidikan di sekolah, Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan salah satu bentuk satuan pendidikan formal yang menyelenggarakan pendidikan kejuruan agar siap bekerja dalam bidang tertentu dengan keahlian yang dimiliki (Prasetyowati *et al.*, 2021).

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) adalah lembaga pendidikan formal yang dianggap berperan penting dalam menyiapkan dan menyediakan calon tenaga kerja yang siap untuk bekerja di dunia bisnis. Sehingga lulusan SMK diharapkan mampu memiliki pengetahuan, keterampilan dan karakter yang sesuai dengan keinginan pasar/industri (Soleh *et al.*, 2023). Menurut Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 29 Tahun 1990 Pasal 1, Pendidikan menengah kejuruan adalah pendidikan pada jenjang pendidikan menengah yang mengutamakan pengembangan kemampuan siswa untuk melaksanakan jenis pekerjaan tertentu.

Perkembangan teknologi telah merambah banyak bidang kehidupan, termasuk bidang pendidikan. Sektor pendidikan diharapkan mampu menghasilkan

keterampilan yang berkualitas dan kompetitif untuk memenuhi kebutuhan keterampilan (Sholikha & Fitrayati, 2021). Salah satu memperbaiki kurikulum untuk meningkatkan kualitas pendidikan, yakni kurikulum merdeka (Fauzi, 2022). Kurikulum yang berfokus pada materi penting dan pengembangan kemampuan siswa pada tahapnya. Kurikulum tersebut meningkatkan fokus pada materi esensial, kemampuan siswa, dan pengembangan karakter, sehingga belajar menjadi lebih mendalam, bermakna, dan menyenangkan (Tunas & Pangkey, 2024). Guru dapat memilih berbagai metode pembelajaran agar pembelajaran dapat disesuaikan dengan kebutuhan belajar dan minat siswa. Pembelajaran kurikulum merdeka juga dilakukan melalui kegiatan proyek, yang memberi peserta didik lebih banyak kesempatan untuk berpartisipasi secara aktif (Murwantini, 2023).

Sekolah Menengah Kejuruan Pariwisata Imelda Medan merupakan salah satu SMK yang memiliki beberapa keahlian, salah satunya yaitu Tata Boga. Pada jurusan Tata Boga memiliki beberapa pelajaran Konsentrasi Keahlian Kuliner merupakan satu diantara mata pelajaran yang terdapat pada pembelajaran Fase F.

Mata pelajaran Konsentrasi Keahlian Kuliner ini mempelajari tentang menganalisis kue tradisional, membuat kue tradisional, klasifikasi bahan-bahan dan alat-alat pengolahan kue tradisional.

Keanekaragaman jenis kue dalam budaya kuliner sering kali menjadi bagian penting dari warisan budaya suatu masyarakat. Setiap negara, daerah, atau kelompok etnis memiliki ragam kue khas yang mencerminkan sejarah, nilai-nilai, dan identitas budayanya, menjadi hidangan khas dalam

perayaan dan upacara adat (Iskandar & Kristianto, 2023). Salah satunya dari Kota Pematangsiantar, Kota Pematangsiantar merupakan sebuah Kota di Provinsi Sumatera Utara, Indonesia, yang terkenal dengan beragam tempat wisata dan kekayaan budayanya. Sebagai kota pintu masuk menuju kawasan destinasi wisata prioritas nasional Danau Toba, Pematangsiantar menawarkan berbagai daya tarik, termasuk dalam hal kuliner salah satu oleh-oleh yang terkenal dari kota ini adalah roti ketawa (Ramadhan, *et al.*, 2024)

Roti ketawa berbentuk bulat dengan belahan di permukaannya yang menyerupai wajah atau senyum manusia yang sedang tertawa. Roti ketawa, panganan khas Kota Medan yang enak dan tahan lama sehingga cocok untuk oleh-oleh keluar kota (Sinuraya *et al.*, 2022). Daya simpan produk ini pun mampu bertahan lama karena termasuk jenis kue kering yang pengolahannya dengan cara digoreng sehingga memiliki kandungan air lebih sedikit dibandingkan kue basah. Perkembangan kue ketawa termasuk dalam kelompok kue modifikasi atau modern karena penggunaan bahannya yang menggunakan bahan dasar terigu (Supriyadi, 2024)

Roti ketawa merupakan salah satu makanan atau jajanan tradisional yang tidak asing lagi bagi masyarakat Jawa. Roti ketawa dibuat melalui proses yaitu penimbangan bahan seperti terigu, margarin, telur, *double acting baking powder* dan gula mencampurkan semua bahan menjadi rata setelah itu adonan dibentuk, digulingkan pada biji wijen, lakukan pemotongan pada keempat sisinya dan kemudian digoreng hingga berwarna kuning keemasan. Rekanan itu terbentuk dari penambahan bahan pengembangan soda kue. Dalam proses pemasakan

(digoreng), maka CO₂ yang sudah terlepas dalam adonan roti ketawa akan memuai yang mengakibatkan salah satu bagian permukaan roti ketawa pecah sehingga membentuk rekahan (Supriyadi, 2024).

Roti ketawa menggunakan bahan utama tepung terigu, sehingga pemilihan jenis terigu sangat penting. Tepung terigu merupakan bubuk halus dari biji gandum yang telah digiling, dan umum digunakan dalam pembuatan kue kering, mie, serta roti. Untuk roti ketawa, jenis terigu yang digunakan adalah terigu protein rendah dengan kandungan protein sekitar 8–9%. Kandungan protein dalam terigu memengaruhi kadar gluten di dalamnya. Semakin tinggi kandungan protein, semakin tinggi kadar gluten, yang akan menghasilkan adonan lebih kenyal dan mengembang. Sebaliknya, terigu rendah protein mengandung lebih sedikit gluten, sehingga menghasilkan tekstur yang lebih renyah, sesuai dengan karakteristik roti ketawa (Supriyadi, 2024).

Berdasarkan hasil observasi yang telah di laksanakan di SMK Pariwisata Imelda Medan dengan melaksanakan wawancara bersama guru bidang studi (April,2025). Menyatakan pada saat siswa kelas XI SMK Pariwisata Imelda Medan terdapat siswa yang memperoleh nilai rata-rata dibawah KKTP dengan Kriteria Ketercapaian Tujuan Pembelajaran (KKTP) adalah 80 (delapan puluh). Diketahui dari 32 siswa yang melaksanakan pratik XI Boga 2 terdapat dimana 3 siswa (9,4%) memperoleh nilai A. 12 siswa (37,5%) mendapatkan nilai B. 9 siswa (28,1%) mendapatkan nilai C dan 8 siswa (25%) mendapatkan nilai D (Data siswa kelas XI T.A 2024). Materi pelajaran Konsentrasi Keahlian Kuliner termasuk materi yang sulit dipahami oleh siswa, hal ini di duga karena siswa

kurang memahami teknik prosedur dan tahap-tahapan disetiap proses pembuatan roti ketawa. Beberapa hal yang sering terjadi dalam mengukur jumlah bahan yang akan digunakan tidak akurat, mengakibatkan adonan terlalu keras atau terlalu lembek adonan yang terlalu keras atau terlalu lembek akan susah dibentuk dan permukaan tidak mulus. Selain itu, Kegagalan roti ketawa sering kali disebabkan oleh pemakaian tepung yang tidak sesuai, seperti tepung dengan kadar protein tinggi yang tidak dapat memberikan tekstur yang renyah dan Proses penggorengan yang kurang tepat akibat penggunaan api yang tidak sesuai mengakibatkan roti ketawa tidak mampu merekah secara sempurna. Jika hal ini terus dibiarkan maka akan berdampak pada nilai praktek siswa pada mata pelajaran Konsentrasi Keahlian Kuliner.

Saat mengajar guru SMK Pariwisata Imelda Medan sudah menggunakan *Powerpoint* sebagai media ajar yang digunakan, hanya saja media tersebut hanya menampilkan materi dan gambar yang tidak bergerak, sedangkan banyak teknik yang harus diperhatikan saat membuat roti ketawa untuk mendapatkan hasil yang terbaik, sehingga siswa kurang memahami secara langsung bagaimana proses pembuatan roti ketawa. Hal ini menunjukkan perlunya perubahan baru dalam media pembelajaran guna membantu siswa memahami materi dengan lebih optimal.

Media berperan sebagai guru, siswa dan sekolah yang sangat penting dalam meningkatkan pemanfaatan teknologi dan media pembelajaran untuk mencapai tujuan pembelajaran yang efektif, efisien dan optimal (Hulu, 2023). Dengan media pembelajaran, seorang peserta didik memerlukan perantara atau

biasa disebut media pembelajaran, dimana dengan adanya media pembelajaran, guru dapat mengalihkan perhatian siswa, agar tidak cepat bosan dan jenuh dalam proses belajar mengajar (Wulandari et al., 2023). Salah satu media yaitu media *Capcut* dalam proses belajar yaitu mampu mendidik siswa untuk berpikir kritis, mewujudkan kondisi belajar mengajar yang efektif, sebagai bahan ajar yang menyenangkan dan tidak membosankan (Zulfa et al., 2023).

Aplikasi *Capcut* sebagai media pembelajaran memiliki kelebihan dibandingkan media lain karena menawarkan berbagai fitur pengeditan video lengkap secara gratis, menyediakan berbagai fitur pengeditan media yang lengkap, mengedit untuk berbagai platform media sosial seperti tiktok, instagram, facebook dan youtube dan tersedia diberbagai perangkat android, IOS dan PC. Sehingga pengguna lebih cepat untuk mengerti penggunaan aplikasi *Capcut* ini dan tidak memakan banyak ram (Ihsan et al., 2024). *Capcut* menyediakan fitur-fitur yang mudah dimengerti dan dipahami, sehingga mendukung guru dalam menghasilkan media bahan ajar yang kreatif dan informatif. Penggunaan aplikasi ini membuat materi dapat disajikan secara visual, membantu siswa memahami konsep yang sulit melalui contoh nyata (Nurhasani & Luthfi, 2024).

Guru dapat memanfaatkan media *Capcut* sebagai sarana penyampaian materi pada pembelajaran olahan tepung terigu. Melalui video yang disusun di *Capcut*, siswa dapat mengamati setiap tahapan proses secara lebih rinci, memutar kembali bagian-bagian tertentu sesuai kebutuhan, serta memperoleh pemahaman yang lebih mendalam terhadap teknik-teknik yang selama ini sulit diterapkan (Aviani et al., 2025).

Berdasarkan hal tersebut maka perlu dilakukan penelitian dengan judul
“**Pengaruh Penggunaan Media Aplikasi *Capcut* Terhadap Hasil Praktek
Olahan Tepung Terigu Siswa Kelas XI SMK Pariwisata Imelda Medan**”

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan dari latar belakang masalah diatas, maka identifikasi masalah tersebut adalah :

1. Kurangnya pengetahuan siswa tentang olahan tepung terigu siswa kelas XI SMK Pariwisata Imelda Medan.
2. Kurangnya kemampuan siswa dalam membuat olahan tepung terigu.
3. Guru belum menggunakan media aplikasi *Capcut*.
4. Kurangnya penguasaan siswa pada praktek olahan tepung terigu.

1.3 Pembatasan Masalah

Pembatasan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Media yang digunakan dalam penyampaian materi di kelas eksperimen dibatasi pada media aplikasi *Capcut*.
2. Media yang digunakan dalam penyampaian materi di kelas kontrol dibatasi pada media aplikasi *Powerpoint*.
3. Hasil praktek siswa di batasi pada materi olahan tepung terigu pada membuat roti ketawa.
4. Subjek penelitian adalah siswa kelas XI Boga SMK Swasta Pariwisata Imelda Medan.