

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Lembaga pendidikan adalah tempat di mana proses pendidikan berlangsung yang memiliki tujuan untuk mengubah perilaku individu menjadi lebih baik melalui interaksi dengan lingkungan. Lembaga pendidikan terbagi menjadi tiga jenis, yaitu pendidikan formal, pendidikan nonformal, dan pendidikan informal. Pendidikan formal yaitu jalur pendidikan dasar, menengah dan tinggi yang memiliki keseragaman dalam setiap satuan dan jenjang pendidikan, ditinjau dari tujuan, materi, dan kurikulum pada satuan dan tingkat pendidikan tersebut. Pendidikan nonformal yaitu jalur pendidikan selain dari pendidikan formal yang terstruktur dan dapat dimajukan secara perlahan. Dan pendidikan informal yaitu jalur pendidikan rumah dan pendidikan lingkungan, berupa kegiatan belajar mandiri dengan jalur pendidikan keluarga dan pendidikan lingkungan. (Irsalulloh & Maunah, 2023).

Lembaga pendidikan formal menurut undang-undang No. 20 tahun 2003 tentang Sisdiknas adalah suatu jalur pendidikan yang memiliki struktur dan jenjang, jenjang pada jalur pendidikan formal terdiri dari pendidikan dasar, pendidikan menengah, dan pendidikan tinggi. Lembaga pendidikan jalur normal terdiri dari lembaga pendidikan prasekolah, lembaga pendidikan dasar (SD/SMP), lembaga pendidikan menengah (SMA/SMK), dan lembaga pendidikan tinggi. Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan lembaga pendidikan formal yang dianggap menjadi salah satu penentu dalam menyiapkan dan menyediakan calon tenaga kerja yang siap kerja dalam dunia industri. (Syaadah et al., 2022).

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan bentuk pendidikan yang dirancang oleh pemerintah untuk membekali siswa dengan kemampuan kerja di bidang tertentu, sebagaimana diatur dalam Undang-Undang Sistem Pendidikan Nasional No. 20 Tahun 2003. Berbeda dengan pendidikan umum, pendidikan kejuruan lebih menekankan pada aspek non-akademik serta pelatihan praktis di berbagai sektor. Menurut Hidayati et al. (2021), pendidikan kejuruan akan efektif apabila siswa mendapatkan pengalaman langsung di lingkungan kerja yang sesuai dengan standar industri dan memiliki kemampuan kerja yang memadai. Dapat disimpulkan, pendidikan kejuruan memiliki tujuan utama untuk membentuk lulusan yang memiliki kompetensi *soft skill* yang kuat.

Sistem pendidikan di Indonesia mengalami sejumlah perubahan, salah satunya adalah munculnya Kurikulum Merdeka sebagai alternatif dari Kurikulum 2013. Kurikulum ini bertujuan meningkatkan kualitas pembelajaran dengan memberi kebebasan kepada guru dan siswa dalam proses belajar. Dengan pendekatan ini, siswa diharapkan bisa belajar lebih mudah, cepat, dan mampu menyesuaikan diri dengan perubahan di masyarakat. Kurikulum terus berkembang mengikuti zaman dan kebutuhan peserta didik, dengan fokus utama pada pengembangan keterampilan yang relevan dan efisien di era global saat ini. (Tunas & Pangkey, 2024).

Salah satu kompetensi keahlian SMK Swasta Pariwisata Imelda Medan adalah Tata Boga yang mempelajari tentang ilmu terkait dengan seni dalam menyiapkan, memasak, dan menghidangkan makanan siap saji. Ilmu tata boga sangat berkaitan dengan industri pariwisata dan perhotelan, dimana sebagian besar

juru masak bekerja di rumah makan, hotel, atau taman hiburan (SMK Swasta Pariwisata Imelda Medan, 2024).

Terigu merupakan bahan baku untuk industri makanan yang menghasilkan produk seperti roti, kue, maupun olahan adonan lainnya. Tepung terigu merupakan komponen terbesar dalam pembuatan olahan adonan. Fungsi tepung terigu adalah untuk membentuk adonan selama proses pencampuran. (Ningsih *et al.*, 2019).

Pao merupakan makanan tradisional yang berasal dari Tiongkok dan kini telah menjadi bagian dari kuliner Indonesia. Makanan ini diperkirakan masuk ke Indonesia pada masa Dinasti Tang (abad ke-7 hingga ke-10 Masehi) melalui para pedagang Tionghoa, dan diterima dengan baik oleh masyarakat, terutama keturunan Tionghoa. Seiring waktu, pao mengalami penyesuaian rasa dan tampilan sesuai selera lokal, sehingga menjadi bagian dari identitas kuliner Indonesia. Saat ini, pao semakin populer dengan berbagai variasi isian, seperti daging, kacang, coklat, dan lainnya. Perkembangan ini membuka peluang untuk menjangkau pasar yang lebih luas. (Fazura & Husein, 2024).

Di Indonesia, pao menjadi salah satu makanan yang populer mulai dari kalangan anak muda hingga orang dewasa. Pada awalnya pao hanya ditemui dengan rasa standar daging dan kacang hijau. Semakin berkembangnya dunia kuliner, isian pao lebih bervariasi dan menarik seperti pao ubi ungu, pao talas, pao udang lada hitam, pao bebek panggang, hingga pao tiramisu. (Anggriawan, 2022).

Pao merupakan salah satu kue tradisional yang disukai masyarakat Indonesia. Pao merupakan makanan yang terbuat dari tepung terigu, air dan ragi yang pada tahap pembuatannya melalui tahap pengulenan, fermentasi dan

pengukusan. Pao dapat di kategorikan ke dalam jenis roti basah termasuk ke dalam kelompok *straight dough* dilihat dari metode pembuatannya (Maharani & Elida, 2024). Pao adalah makanan yang berasal dari negeri China dengan bahan dasar tepung terigu yang diberi ragi sehingga mengembang, kemudian diberi aneka isian dan dikukus (Anggriawan, 2022).

Masalah umum dalam pembuatan pao, seperti tekstur yang keras, permukaan kusut, pao mengkerut setelah dikukus, isian bocor, warna kusam, dan rasa yang kurang enak, sering kali disebabkan oleh kesalahan dalam takaran bahan, proses fermentasi, atau teknik pengukusan. Salah satu faktor penting yang memengaruhi hasil akhir pao adalah jenis tepung yang digunakan. Pembuatan pao umumnya menggunakan tepung terigu berprotein rendah atau sedang, karena kandungan gluten yang terlalu tinggi dapat membuat adonan terlalu kenyal dan kurang lembut. Tepung terigu mengandung gluten dan pati, yang memengaruhi elastisitas dan kemampuan adonan menahan gas dari fermentasi. Jika jenis tepung yang digunakan tidak tepat, retensi gas dari hasil fermentasi ragi bisa menurun, sehingga menghasilkan tekstur pao yang kasar, kaku, dan tidak elastis (Besse *et al.*, 2024).

Pao merupakan salah satu jenis makanan yang menyerupai roti, namun memiliki proses pembuatan yang berbeda. Pao dikenal sebagai roti kukus yang dibuat melalui proses fermentasi, dengan bahan utama berupa tepung terigu dan dimasak menggunakan metode pengukusan. Pemilihan tepung terigu memegang peran penting dalam pembuatan pao, karena tepung memiliki klasifikasi berdasarkan kadar proteinnya. Perbedaan kadar protein dalam tepung terigu tersebut akan memengaruhi karakteristik dan kualitas akhir dari produk pao. (Besse *et al.*, 2024).

SMK Pariwisata Imelda Medan didirikan pada tanggal 27 Januari 2016. SMK Pariwisata Imelda Medan beralamat di Jl. Bilal No. 48, Medan Timur. Lembaga pendidikan kepariwisataan tingkat menengah yang berada di bawah naungan Yayasan Imelda Medan, memiliki empat jurusan kompetensi keahlian yaitu Akomodasi Perhotelan, Tata Boga, Tata Kecantikan, dan Tata Busana.

Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan di SMK Pariwisata Imelda Medan. Pada Tahun Ajaran 2023/2024 jika dilihat dari ketuntasan belajar siswa dengan menggunakan media power point masih terdapat siswa yang memperoleh nilai di bawah Kriteria Ketercapaian Tujuan Pembelajaran (KKTP). Terdapat beberapa siswa yang memiliki nilai tidak tuntas yaitu terdapat 19 siswa yang mendapatkan nilai Cukup dan 29 siswa yang mendapatkan nilai Baik, serta 32 siswa yang mendapatkan nilai Sangat Baik. Tetapi, hal ini menunjukkan bahwa masih terdapat siswa yang belum menguasai materi karena kurangnya pemahaman pada materi Konsentrasi Keahlian Kuliner sehingga saat praktek pembuatan pao siswa mengalami kegagalan dalam bentuk permukaan pao yang tidak mulus serta adonan pao yang tidak mengembang dengan sempurna.

Terdapat beberapa hal yang dapat dilakukan untuk meningkatkan hasil belajar siswa, salah satunya yaitu dengan pemilihan media pembelajaran yang tepat untuk digunakan dalam proses pembelajaran.

Salah satu indikator tercapai atau tidaknya proses pembelajaran dengan melihat hasil belajar, siswa dapat menguasai materi pembelajaran sesuai dengan tujuan yang ditetapkan. Terdapat beberapa faktor yang dapat mempengaruhi

keberhasilan dalam pendidikan seperti sarana dan prasarana (fasilitas), guru, siswa, lingkungan pendidikan, dan kurikulum. (Wulandari et al., 2023).

Dalam kegiatan pembelajaran, guru SMK Pariwisata Imelda Medan masih menggunakan media *power point*. *Power point* merupakan salah satu perangkat lunak yang dirancang untuk menyajikan konten multimedia secara menarik, sederhana dalam pembuatan, dan mudah digunakan. Dalam praktiknya, *power point* sering digunakan oleh guru sebagai media presentasi dengan pendekatan satu arah, di mana siswa hanya berperan sebagai pendengar dan pengamat tanpa dilibatkan secara aktif dalam kegiatan pembelajaran. (Herlina & Saputra, 2022).

Salah satu media yang sudah mulai digunakan saat ini adalah media *flipbook*. *Flipbook* merupakan salah satu bahan belajar mandiri yang terstruktur menghadirkan alternatif yang cerdas dalam menciptakan lingkungan belajar yang lebih menarik, komunikatif, interaktif, dan mendukung pemahaman siswa terhadap materi yang diajarkan oleh guru. Dalam penggunaannya *flipbook* memiliki fitur navigasi multimedia yang mampu meningkatkan interaksi antar pengguna. *Flipbook* ini salah satu media pembelajaran yang praktis dan inovatif serta mampu mendukung pembelajaran dan pemahaman peserta didik dari materi yang sudah diajarkan. (Ni'mah et al., 2024).

Menurut Susilana (dalam Setiadi et al., 2021), *flipbook* memiliki beberapa kelebihan, seperti kemampuannya untuk menyampaikan materi pembelajaran secara singkat, mudah, dan praktis. Selain itu, *flipbook* dapat digunakan di berbagai jenis ruangan, baik di ruang tertutup maupun terbuka, dan mudah dibawa ke mana-mana. *Flipbook* juga efektif dalam meningkatkan aktivitas dan minat belajar siswa.

Selain itu, *flipbook* dapat diakses secara *offline* setelah diunduh, menjadikannya alat yang fleksibel dan praktis untuk pembelajaran.

Dengan adanya penggunaan media *flipbook* ini pada mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan Indonesia diharapkan dapat menambah variasi pembelajaran sehingga membawa pengaruh yang positif untuk meningkatkan pengetahuan dan menambah semangat belajar bagi siswa.

Berdasarkan latar belakang tersebut, penulis memiliki ketertarikan untuk melakukan penelitian dengan judul “**Pengaruh Penggunaan Media *Flipbook* Terhadap Hasil Praktik Pao SMK Swasta Pariwisata Imelda Medan**”.

## 1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah tersebut dapat diidentifikasi beberapa masalah sebagai berikut:

1. Media pembelajaran yang digunakan guru terbatas pada *Power Point*.
2. Siswa masih kurang terampil dalam membuat adonan pao mengembang secara sempurna dan membuat permukaan pao yang mulus.
3. Guru belum menggunakan media pembelajaran *flipbook* dalam proses pembelajaran.
4. Rendahnya hasil belajar siswa pada mata pelajaran konsentrasi keahlian kuliner tepung terigu.

## 1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah tersebut, maka pembatasan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Hasil praktik dibatasi pada materi tepung terigu dengan praktik pembuatan pao isi abon ayam.
2. Media pembelajaran yang digunakan pada kelas eksperimen dibatasi pada media *flipbook*.
3. Media pembelajaran yang digunakan pada kelas kontrol dibatasi pada media *power point*.
4. Subjek penelitian dibatas pada siswa kelas XI Program kompetensi keahlian Tata Boga SMK Pariwisata Imelda Medan.

#### 1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah tersebut, identifikasi masalah dan pembatasan masalah maka rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu:

1. Bagaimana hasil praktik tepung terigu dengan penggunaan media pembelajaran *flipbook*?
2. Bagaimana hasil praktik tepung terigu dengan penggunaan media pembelajaran *power point*?
3. Bagaimana pengaruh penggunaan media *flipbook* terhadap hasil praktik tepung terigu?

#### 1.5 Tujuan Penelitian

Berdasarkan dari perumusan masalah, maka tujuan dari penelitian ini sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui hasil praktik tepung terigu dengan penggunaan media pembelajaran *flipbook*.

2. Untuk mengetahui hasil praktik tepung terigu dengan penggunaan media pembelajaran *power point*.
3. Untuk mengetahui pengaruh penggunaan media *flipbook* terhadap hasil praktik tepung terigu.

### 1.6 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan memiliki beberapa manfaat, adapun manfaat yang diharapkan yaitu:

#### 1. Manfaat Teoritis

Secara teoritis, penelitian ini memiliki manfaat untuk menambah wawasan dan referensi guru guna meningkatkan pembelajaran dengan memanfaatkan media yang ada. Terkhususnya penggunaan media *flipbook*, dengan diterapkannya media *flipbook* dalam proses pembelajaran diharapkan dapat meningkatkan hasil belajar siswa.

#### 2. Manfaat Praktis

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi guru, siswa, dan sekolah tempat penelitian:

- a. Bagi siswa, dapat meningkatkan hasil belajar siswa pada mata pelajaran konsentrasi keahlian kuliner.
- b. Bagi guru, dapat menambah referensi media yang akan digunakan dalam proses pembelajaran agar dapat meningkatkan hasil belajar siswa.
- c. Bagi sekolah, dapat meningkatkan kualitas pembelajaran dengan memperbanyak media pembelajaran yang akan digunakan dalam proses pembelajaran agar dapat meningkatkan hasil belajar siswa.