

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang Masalah**

Pendidikan merupakan proses pengembangan diri individu melalui kegiatan yang terencana untuk menciptakan pembelajaran yang menyenangkan, sehingga peserta didik dapat aktif, memiliki karakter kuat, cerdas, serta terampil yang berguna untuk diri sendiri atau lingkungan sosial. Pendidikan, dalam arti literal adalah proses mendidik, dilakukan oleh pengajar kepada siswa dalam memberikan pengarahan, pengembangan etika dan akhlak, serta peningkatan pengetahuan setiap individu (Pristiwanti et al., 2022).

Sebagai bagian dari sistem pendidikan, Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) dirancang untuk melatih peserta didik dengan kompetensi khusus yang dapat diterapkan langsung di masyarakat. Secara khusus, pendidikan kejuruan mengajarkan peserta didik untuk siap menghadapi dunia industri. Siswa diharapkan mempunyai keterampilan yang mumpuni agar tujuan pembelajaran dapat tercapai. (Hendri Adi et al., 2023)

Selama proses pendidikan, setiap individu melakukan kegiatan yang dikenal sebagai belajar atau praktik. Hasil belajar, juga dikenal sebagai hasil praktik ialah kemampuan siswa setelah berpartisipasi dalam kegiatan belajar yang dirancang serta disampaikan oleh guru. Hasil praktik dapat didefinisikan sebagai penilaian setelah mengikuti kegiatan pembelajaran yang mencakup pengetahuan, sikap dan

keterampilan siswa. Belajar praktik biasanya didasarkan pada teori-teori dasar tentang struktur memori, struktur pembelajaran dan teori lainnya yang berkaitan dengan sistem kognitif peserta didik yang dapat membantu kegiatan praktiknya. (Mustarifah & Karyanto, 2024)

Terdapat mata pelajaran utama yang diajarkan pada kelas XI SMK Pariwisata Imelda yaitu produk *pastry bakery*. Adonan beragi menjadi salah satu materi penting pada mata pelajaran tersebut. Peserta didik diharapkan dapat menguasai materi ini melalui pembelajaran teori dan praktik. Adonan beragi merupakan adonan yang dalam proses pembuatannya menggunakan ragi (*yeast*) untuk mengembangkan adonan atau disebut dengan fermentasi. Roti merupakan produk yang dibuat dari ragi, tepung, dan air lalu proses pengolahannya melalui tahapan pengulenan, fermentasi dan dilanjutkan dengan proses pemanggangan di dalam oven. Terdapat beragam variasi roti, mulai dari bahan dasar adonan tepung terigu atau roti berbahan dasar dengan tambahan bahan makanan lain serta bahan tambahan pangan yang diizinkan (Rayani et al., 2024). Produk roti tawar menjadi salah satu hasil praktik dalam materi adonan beragi. Roti tawar merupakan jenis roti tanpa isi dengan bagian dalam berwarna putih serta memiliki rasa yang gurih sedikit asin lalu dimakan dengan olesan selai yang bervariasi. (Orin et al., 2021)

Dari hasil observasi yang telah dilakukan di SMK Pariwisata Imelda Medan (Desember 2024) dengan Ibu Nia selaku guru mata pelajaran produk *pastry bakery*, diperoleh data hasil belajar siswa pada Tahun Ajaran 2023/2024 sebanyak 8 siswa memperoleh nilai yang hanya mencapai KKM (kriteria ketuntasan minimum) yaitu pada nilai (80), kemudian 15 siswa memperoleh nilai kategori cukup dengan

rentang nilai (83-89), dan hanya 2 siswa dengan nilai (93) yang memperoleh skor kategori sangat baik. Karena beberapa siswa memperoleh nilai sebatas cukup, penulis menyimpulkan dari data nilai tersebut bahwa hasil praktik siswa termasuk dalam kategori kurang optimal.

Berdasarkan hasil wawancara dengan guru pengampuh, pada proses pembelajaran, buku digunakan sebagai sumber belajar serta media yang digunakan yaitu *power point* sebagai pendukung dalam menyampaikan materi kepada siswa. Sejauh ini, model pembelajaran yang digunakan masih beorientasi pada guru.

Siswa menghadapi beberapa hambatan atau kendala dalam mengikuti pelajaran terutama saat mengolah roti yaitu teknik pengadukan yang tidak tepat atau belum kalis. Siswa juga kesulitan dalam membentuk roti. Dalam proses fermentasi, siswa tidak memperhatikan waktu karena ingin cepat selesai (*under proofing*) sehingga hasil roti tidak mengembang dengan baik dan menyebabkan roti menjadi keras. Lalu saat pemanggangan roti, siswa tidak mengetahui suhu yang tepat. Hal ini menunjukkan diperlukan adanya inovasi dalam media pembelajaran untuk membantu siswa memahami materi dengan lebih baik.

Adapun faktor penyebab kurang optimalnya hasil belajar siswa berasal dari beberapa faktor yakni faktor internal atau dari dalam diri siswa sendiri seperti sikap belajar, motivasi dan rasa percaya diri kemudian faktor eksternal atau dari luar siswa seperti media pembelajaran, sarana prasarana, dan lingkungan sosial. (Ariani et al., 2022). Dalam meningkatkan kualitas pembelajaran, guru memerlukan media pembelajaran yang menarik. Media pembelajaran berfungsi menjelaskan informasi

yang disajikan sehingga tujuan pembelajaran dapat tercapai secara optimal. Salah satunya melalui media video tutorial dalam pembelajaran. (Qur'ani et al., 2023)

Guru dapat menggunakan media video tutorial untuk mengajarkan materi pembelajaran kepada siswa. Video pembelajaran yang disajikan adalah video khusus yang dirancang oleh guru untuk siswa ataupun dapat bersumber dari pihak lain yang menampilkan gambar-gambar visual dan memiliki suara. (Mawarni et al., 2024)

Untuk memudahkan pemahaman siswa dalam melaksanakan praktik adonan beragi, maka sebaiknya guru menggunakan video tutorial membuat produk adonan beragi agar materi yang diberikan dapat tersampaikan kepada siswa dan siswa dapat mengamati secara langsung setiap tahapan proses, mengulang video sesuai kebutuhan, serta memahami detail teknik yang sulit dipraktikkan hanya dengan penjelasan biasa. Media video sebagai sumber belajar yang memungkinkan siswa untuk mengulang materi sesuai kebutuhannya. (Putri et al., 2024)

Berdasarkan hal tersebut, penulis akan meneliti apakah pengaruh media video tutorial berdampak pada hasil praktik siswa terutama dalam adonan beragi. Maka dari itu, penelitian ini memiliki judul **“Pengaruh Media Pembelajaran Video Tutorial Terhadap Hasil Praktik Adonan Beragi Di SMK Pariwisata Imelda Medan.”**

## **1.2 Identifikasi Masalah**

Dengan latar belakang masalah diatas, terdapat masalah yang dapat diidentifikasi sebagai berikut:

1. Kurangnya hasil praktik Produk Adonan Beragi.
2. Kurangnya pemanfaatan media pembelajaran dalam materi Adonan Beragi.
3. Guru belum menggunakan media video tutorial pada materi Adonan Beragi.
4. Kesulitan siswa dalam memahami dan menerapkan teknik pembuatan Adonan Beragi.
5. Pengaruh media video tutorial terhadap hasil praktik Adonan Beragi.

## **1.3 Pembatasan Masalah**

Berikut ini adalah batasan masalah pada penelitian, sebagaimana ditentukan oleh identifikasi masalah di atas:

1. Media yang digunakan adalah media video tutorial pada kelas eksperimen yaitu kelas XI Tata Boga 1 dan media *power point* pada kelas kontrol yaitu kelas XI Tata Boga 2.
2. Hasil praktik Adonan Beragi dengan produk Roti Tawar Ubi Ungu.
3. Subjek yang akan diteliti yaitu siswa kelas XI program keahlian Tata Boga di SMK Pariwisata Imelda Medan.

## **1.4 Perumusan Masalah**

Rumusan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut :

1. Bagaimana hasil praktik siswa dengan menggunakan media pembelajaran video tutorial pada praktik adonan beragi?
2. Bagaimana hasil praktik siswa dengan menggunakan media *power point* pada praktik adonan beragi?
3. Bagaimana pengaruh media pembelajaran video tutorial terhadap hasil praktik adonan beragi siswa SMK Pariwisata Imelda Medan?

### **1.5 Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian ini merujuk pada rumusan masalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui hasil praktik siswa dengan menggunakan media video tutorial pada praktik adonan beragi.
2. Untuk mengetahui hasil praktik siswa dengan menggunakan media *power point* pada praktik adonan beragi.
3. Untuk mengetahui pengaruh media video tutorial terhadap hasil praktik adonan beragi siswa SMK Pariwisata Imelda Medan.

### **1.6 Manfaat Penelitian**

Diharapkan bahwa hasil penelitian ini akan menjadi sumber dan referensi bagi pembaca yang ingin memperluas pemahaman mengenai bagaimana media video tutorial dapat memengaruhi hasil praktik adonan beragi. Penelitian ini juga diharapkan bermanfaat untuk meningkatkan pengetahuan, kemampuan serta keterampilan siswa pada pembelajaran produk *pastry bakery* serta dapat menjadi sumber referensi untuk penelitian lain dalam melakukan studi lanjutan.