

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Pendidikan merupakan upaya untuk mencerdaskan kehidupan bangsa dan meningkatkan kualitas manusia yang memiliki kreatifitas yang tinggi dan kemandirian yang tangguh. Pendidikan adalah faktor utama untuk meningkatkan kualitas sumber daya manusia, sebagaimana ditetapkan dalam UU Sistem Pendidikan Nasional No. 2 Tahun 2003 Bab II Pasal 3 yang berisi:

”Pendidikan nasional berfungsi mengembangkan kemampuan dan membentuk watak serta peradaban bangsa yang bermartabat dalam rangka mencerdaskan kehidupan bangsa, bertujuan untuk berkembangnya potensi peserta didik agar menjadi manusia yang beriman dan bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berahlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri dan menjadi warga negara yang demokratis serta bertanggung jawab”.

Pencapaian misi Pendidikan Nasional dilakukan melalui beberapa jalur, salah satunya jalur formal yang dilaksanakan dalam suatu lembaga yang disebut sekolah. Jenjang pendidikan formal ini dimulai dari pendidikan dasar, pendidikan menengah dan pendidikan tinggi. Pendidikan menengah dikelompokkan pada pendidikan umum dan pendidikan kejuruan. SMK merupakan lembaga pendidikan formal kejuruan yang berorientasi pada bidang keahlian yang spesifik. SMK Kelompok Pariwisata mempunyai berbagai program keahlian, salah satunya Program Keahlian *Pastry*.

Lulusan SMK Program Keahlian *Pastry* harus memiliki berbagai kompetensi dalam bidang *pastry*. Salah satu kompetensi program produktif pada Program Keahlian *Pastry* adalah "Menyiapkan dan Mengolah Produk *Patiseri*", yang memerlukan perhatian dalam pembelajarannya.

Proses pembelajaran merupakan suatu kegiatan melaksanakan belajar mengajar untuk mencapai tujuan pembelajaran. Proses pembelajaran yang dikelola oleh guru mulai dari merumuskan tujuan pembelajaran, menentukan bahan pembelajaran, metode, media dan penilaian pembelajaran. Unsur-unsur tersebut biasa dikenal dengan komponen-komponen pembelajaran. Pembelajaran *puff pastry* yang baik disamping terjadinya komunikasi verbal guru dengan peserta didik, peserta didik pun dapat melakukan berbagai kegiatan belajar, seperti mengamati bahan-bahan pembuatan *puff pastry* dan peralatan pembuatan *puff pastry*, mendemonstrasikan kembali dan menguji coba teknik penggilasan *puff pastry*, metode pelipatan *puff pastry*, dan teknik pelipatan *puff pastry*.

Penggunaan media pembelajaran *puff pastry* baik media proyeksi, media grafis dan media nyata yang digunakan guru di SMKN 9 Bandung dari hasil pengamatan peneliti sebagai praktikan program latihan profesi dapat memberikan variasi pembelajaran yang lebih menarik pada peserta didik, sehingga peserta didik antusias belajar dalam mengamati dan menguji coba apa yang diajarkan guru.

Peneliti sebagai calon pendidik dari uraian di atas merasa tertarik mengungkap lebih jelas dengan mengangkat masalah penggunaan media pembelajaran *puff pastry* sebagai masalah penelitian ini.

## **B. Rumusan Masalah**

Setiap penelitian perlu adanya kejelasan masalah yang akan diteliti, sehingga penelitian jelas dan terarah. Arikunto (1997:15) mengemukakan bahwa "Perumusan masalah berguna untuk memperjelas batasan, kedudukan dan alternatif cara untuk pemecahan masalah".

Perumusan masalah menunjukkan pokok masalah dalam penelitian ini yaitu bagaimana pendapat peserta didik tentang penggunaan media pembelajaran *puff pastry*. Selanjutnya dari rumusan tersebut dijadikan sebagai judul dalam skripsi yaitu :

"Pendapat Peserta Didik Tentang Penggunaan Media Pembelajaran *Puff Pastry*".

Ruang lingkup permasalahan dalam setiap penelitian perlu dibatasi, agar tidak terlalu luas dan tidak menyimpang dari penelitian yang sedang dilakukan, seperti yang dikemukakan oleh Margono (2005:3) bahwa "Sesuatu permasalahan mungkin terjadi bagian dari permasalahan yang luas dan kemampuan untuk memecahkan suatu permasalahan biasanya terbatas, oleh sebab itu ditetapkan lebih dahulu batas-batas permasalahan yang menurut kemampuan dapat diselesaikan".

*Puff pastry* adalah salah satu jenis produk *patiseri* sebagai hasil pembelajaran kompetensi "Menyiapkan, Menghias dan Menyajikan Produk

*Patiseri*”. Media pembelajaran merupakan salah satu komponen yang tidak lepas dari pembelajaran *puff pastry*. Penggunaan media pembelajaran ini apakah dapat memberikan variasi pembelajaran yang lebih menarik pada peserta didik, sehingga peserta didik antusias belajar dalam mengamati dan menguji coba apa yang diajarkan guru merupakan salah satu ciri keberhasilan dari penggunaan media pembelajaran *puff pastry*.

Penelitian tentang penggunaan media pembelajaran *puff pastry* terbatas pada pendapat peserta didik Program Keahlian *Pastry* kelas I di SMKN 9 Bandung yang telah mengikuti kompetensi program produktif ”Menyiapkan dan Mengolah Produk *Patiseri*”, penelitian ini dibatasi untuk mengetahui pendapat peserta didik tentang penggunaan jenis-jenis media pembelajaran *puff pastry* di SMKN 9 Kelompok Pariwisata Bandung, meliputi :

1. Penggunaan media proyeksi (LCD) dalam pembelajaran *puff pastry* berkenaan dengan materi peralatan pembuatan adonan *puff pastry*, pembuatan adonan *puff pastry* dan teknik penggilasan adonan *puff pastry* dapat mempermudah interaksi peserta didik dengan guru dalam pembelajaran *puff pastry*.
2. Penggunaan media grafis (*Chart*) dalam pembelajaran *puff pastry* berkenaan dengan materi produk *puff pastry* dan teknik pelipatan adonan *puff pastry* dapat mempermudah peserta didik dalam belajar *puff pastry* khususnya mengenai proses dan langkah-langkah pembelajaran *puff pastry*.

3. Penggunaan media nyata dalam pembelajaran *puff pastry* berkenaan dengan materi tentang bahan-bahan pembuatan adonan *puff pastry* dan metode pelipatan adonan *puff pastry* dapat memberikan gambaran secara nyata dalam pembelajaran *puff pastry*.

Definisi operasional diperlukan dalam penelitian untuk menghindari kesalah pahaman penafsiran terhadap istilah yang digunakan dalam penelitian khususnya istilah yang digunakan dalam judul "Pendapat Peserta Didik Tentang Penggunaan Media Pembelajaran *Puff Pastry* Di SMKN 9 Kelompok Pariwisata Bandung", maka terdapat beberapa istilah yang perlu dijelaskan dalam bentuk definisi operasional, yaitu :

1. Pendapat Peserta Didik

- a. Pendapat

Pengertian pendapat menurut Poerwadarminta (2003:730) adalah "Tanggapan atau pandangan seseorang terhadap sesuatu".

- b. Peserta didik

Pengertian peserta didik menurut UUD No 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional Bab I Pasal I adalah anggota masyarakat yang berusaha mengembangkan potensi diri melalui proses pembelajaran yang tersedia pada jalur, jenjang dan jenis pendidikan tertentu.

Pengertian pendapat peserta didik dalam penelitian ini mengacu pada pengertian pendapat dan peserta didik masing-masing menurut Poerwadarminta dan UUD No Tahun 2003, yang dimaksud dalam

penelitian ini adalah tanggapan atau pandangan dari siswa dan siswi program keahlian *Pastry* kelas I SMKN 9 Bandung.

## 2. Penggunaan Media Pembelajaran *Puff Pastry*

### a. Penggunaan

Penggunaan adalah proses, perbuatan atau cara untuk memakai sesuatu, (Yandianto, 2000:152).

### b. Media Pembelajaran

Media pembelajaran berasal dari kata latin yang merupakan bentuk jamak dari medium yang berarti perantara atau pengantar. Media pembelajaran adalah segala sesuatu yang dapat digunakan untuk memberikan pesan dari pengirim ke penerima sehingga merangsang pikiran, perasaan dan minat siswa sedemikian rupa sehingga proses belajar mengajar terjadi, (Hamalik, 1985:23).

### c. *Puff Pastry*

*Puff Pastry* adalah adonan yang dibuat dari lapisan-lapisan lemak yang berada diantara lapisan-lapisan adonan, (Sudewi Yogha, 2005:1).

*Puff Pastry* adalah teknik memasukan lemak pada adonan dasar melalui proses pelipatan, ( Auinger-Pfund, 1999:56)

Pengertian Penggunaan Media Pembelajaran *Puff Pastry* dalam penelitian ini mengacu pada pengertian penggunaan, media pembelajaran dan *puff pastry* menurut Yandianto, Hamalik, Auinger-Pfund dan Sudewi Yogha, Penggunaan Media Pembelajaran *Puff Pastry* yang dimaksud

dalam penelitian ini adalah proses kegiatan belajar yang menstimulasi pikiran, perasaan dan minat berkenaan dengan materi dalam teknik pembuatan adonan berlapis lemak.

Definisi operasional "Pendapat Peserta Didik Tentang Penggunaan Media Pembelajaran *Puff Pastry* Di SMKN 9 Kelompok Pariwisata Bandung", yaitu tanggapan atau pandangan dari siswa dan siswi program keahlian *Pastry* kelas I SMKN 9 Bandung tentang proses kegiatan belajar yang menstimulasi pikiran, perasaan dan minat peserta didik berkenaan dengan materi teknik pembuatan adonan berlapis lemak.

### **C. Tujuan Penelitian**

#### **1. Tujuan Umum :**

Tujuan umum yang hendak dicapai adalah mengetahui pendapat peserta didik tentang penggunaan media pembelajaran *puff pastry* di SMKN 9 Kelompok Pariwisata Bandung.

#### **2. Tujuan Khusus :**

Tujuan khusus penelitian ini, yaitu untuk mengetahui pendapat peserta didik tentang penggunaan jenis-jenis media pembelajaran *puff pastry* di SMKN 9 Kelompok Pariwisata Bandung, meliputi :

- a. Penggunaan media proyeksi (LCD) dalam pembelajaran *puff pastry* berkenaan dengan materi peralatan pembuatan adonan *puff pastry*, pembuatan adonan *puff pastry* dan teknik penggilasan adonan *puff pastry* dapat mempermudah interaksi peserta didik dengan guru dalam pembelajaran *puff pastry*.

- b. Penggunaan media grafis (*Chart*) dalam pembelajaran *puff pastry* berkenaan dengan materi produk *puff pastry* dan teknik pelipatan adonan *puff pastry* dapat mempermudah peserta didik dalam belajar *puff pastry* khususnya mengenai proses dan langkah-langkah pembelajaran *puff pastry*.
- c. Penggunaan media nyata dalam pembelajaran *puff pastry* berkenaan dengan materi tentang bahan-bahan pembuatan adonan *puff pastry* dan metode pelipatan adonan *puff pastry* dapat memberikan gambaran secara nyata dalam pembelajaran *puff pastry*.

#### **D. Asumsi**

Asumsi merupakan kebenaran yang tidak diragukan lagi atau tidak perlu diuji lagi. Asumsi digunakan sebagai pegangan dalam pemecahan masalah penelitian, Arikunto (1997:60) berpendapat bahwa asumsi adalah "Sebuah titik tolak pemikiran yang kebenarannya diterima oleh penyelidik", sebagai pedoman dalam landasan pemikiran dalam penelitian ini penulis menyusun asumsi sebagai berikut :

1. Penggunaan media pembelajaran sangat dibutuhkan dalam pembelajaran *puff pastry*, asumsi ini didasari pendapat yang dikemukakan oleh Nana Sudjana tentang manfaat media pembelajaran bahwa :
  - a. Proses belajar mengajar lebih menarik perhatian peserta didik sehingga dapat menumbuhkan motivasi belajar.

- b. Bahan pembelajaran akan lebih jelas maknanya, sehingga dapat lebih dipahami oleh peserta didik dan memungkinkan peserta didik menguasai tujuan pembelajaran lebih baik.
  - c. Metode pembelajaran akan lebih bervariasi, tidak hanya komunikasi verbal saja yang didapat peserta didik.
  - d. Peserta didik lebih banyak melakukan kegiatan belajar seperti mengamati dan melakukan apa yang diajarkan guru.
2. Penggunaan media pembelajaran *puff pastry* merupakan cara yang digunakan guru untuk mencapai tujuan pembelajaran. Manfaat penggunaan media pembelajaran ini harus sesuai dengan jenis media pembelajaran yang digunakan, seperti :
- a. Penggunaan media proyeksi (LCD) dalam pembelajaran *puff pastry* berkenaan dengan materi peralatan pembuatan adonan *puff pastry*, pembuatan adonan *puff pastry* dan teknik penggilasan adonan *puff pastry* dapat mempermudah interaksi peserta didik dengan guru dalam pembelajaran *puff pastry*.
  - b. Penggunaan media grafis (*Chart*) dalam pembelajaran *puff pastry* berkenaan dengan materi produk *puff pastry* dan teknik pelipatan adonan *puff pastry* dapat mempermudah peserta didik dalam belajar *puff pastry* khususnya mengenai proses dan langkah-langkah pembelajaran *puff pastry*.
  - c. Penggunaan media nyata dalam pembelajaran *puff pastry* berkenaan dengan materi tentang bahan-bahan pembuatan adonan *puff pastry* dan

metode pelipatan adonan *puff pastry* dapat memberikan gambaran secara nyata dalam pembelajaran *puff pastry*.

3. Keberhasilan penggunaan media pembelajaran *puff pastry* dapat memberikan variasi pembelajaran yang lebih menarik pada peserta didik, sehingga peserta didik antusias belajar dalam mengamati dan menguji coba apa yang diajarkan guru.

#### **E. Pertanyaan Penelitian**

1. Bagaimana pendapat peserta didik tentang penggunaan media proyeksi (LCD) dalam pembelajaran *puff pastry* berkenaan dengan materi peralatan pembuatan adonan *puff pastry*, pembuatan adonan *puff pastry* dan teknik penggilasan adonan *puff pastry* dapat mempermudah interaksi peserta didik dengan guru dalam pembelajaran *puff pastry*?.
2. Bagaimana pendapat peserta didik tentang penggunaan media grafis (*Chart*) dalam pembelajaran *puff pastry* berkenaan dengan materi produk *puff pastry* dan teknik pelipatan adonan *puff pastry* dapat mempermudah peserta didik dalam belajar *puff pastry* khususnya mengenai proses dan langkah-langkah pembelajaran *puff pastry*?.
3. Bagaimana pendapat peserta didik tentang penggunaan media nyata dalam pembelajaran *puff pastry* berkenaan dengan materi tentang bahan-bahan pembuatan adonan *puff pastry* dan metode pelipatan adonan *puff pastry* dapat memberikan gambaran secara nyata dalam pembelajaran *puff pastry*?.

## **F. Metode Penelitian**

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif yang bertujuan untuk mendapatkan data atau gambaran tentang masalah yang terjadi pada masa sekarang serta berpusat pada masalah yang nyata. Teknik mengumpulkan data yaitu dengan angket dan studi dokumentasi.

## **G. Lokasi dan Sampel Penelitian**

Lokasi penelitian ini dilaksanakan di SMKN 9 Kelompok Pariwisata Bandung Paket Pilihan *Pastry* dengan sampel penelitian yaitu peserta didik tingkat I program keahlian *pastry* SMKN 9 Bandung tahun ajaran 2008/2009 sebanyak 38 orang.

