

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kurangnya pemahaman pada siswa dapat disebabkan oleh kurang bervariasiya pengemasan materi dan pemanfaatan teknologi sebagai media pembelajaran dengan baik (Santosa, 2022). Survei pendahuluan yang dilakukan peneliti pada Kamis, 2 Januari 2025 menggunakan angket kepada 24 dari 40 siswa Fase E Kuliner di SMK Bina Wisata Lembang, menunjukkan bahwa pada mata pelajaran Dasar-dasar Kuliner, sebanyak 62,5% siswa menganggap metode memasak (*cooking method*) sebagai materi paling sulit, diikuti potongan sayuran (29,3%) dan peralatan memasak (25%). Didapati peserta didik kesulitan dalam memahami materi *cooking method*. Permasalahan ini tidak terlepas dari tuntutan kurikulum yang mengharuskan siswa menguasai keterampilan dasar memasak secara menyeluruh, sehingga diperlukan pemahaman yang kuat terhadap materi sejak awal pembelajaran (BSKAP, 2024).

Mata pelajaran Dasar-dasar Kuliner mempelajari berbagai teknik pengolahan bahan makanan, termasuk metode memasak dengan panas basah (*moist heat*) dan panas kering (*dry heat*). Berdasarkan kurikulum yang dikeluarkan oleh Badan Standar, Kurikulum, dan Asesmen Pendidikan tahun 2024, pada akhir Fase E peserta didik diharapkan mampu memahami dan menerapkan praktik dasar memasak secara menyeluruh. Penguasaan keterampilan ini menjadi bekal penting sebelum mempelajari materi pada tingkat kompetensi berikutnya. Dengan keterampilan tersebut, peserta didik dipersiapkan untuk terjun ke dunia kerja, seperti di hotel, restoran, rumah sakit, kapal pesiar, menjadi *food stylist*, atau bahkan berwirausaha di bidang kuliner.

Media pembelajaran yang digunakan oleh guru pada mata pada materi metode memasak umumnya adalah *Power Point Presentation* dan video tutorial dari *platform YouTube*. Namun, video yang tersedia umumnya menggunakan bahasa inggris atau

hanya dilengkapi dengan *backsound music* tanpa penjelasan rinci terkait definisi, prosedur, bahan dan alat yang digunakan. Sehingga, dapat menyebabkan siswa kesulitan untuk memahami materi.

Diperlukan pengembangan pada media pembelajaran yang digunakan oleh guru sesuai dengan kebutuhan siswa. Arsyad & Rahmad (2013) menyebutkan, media pembelajaran yang dirancang khusus berdasarkan kebutuhan siswa dapat memenuhi tujuan pembelajaran dan mendukung proses belajar mengajar secara optimal. Sehingga pengembangan video pembelajaran *cooking method* dibuat sebagai salah satu upaya dalam mengatasi kesulitan memahami materi pelajaran pada siswa. Video pembelajaran yang akan dikembangkan pada penelitian ini mempertimbangkan aspek penting yaitu, kesesuaian materi dengan capaian pembelajaran, penggunaan bahasa yang mudah dipahami siswa yaitu bahasa Indonesia, menggunakan audio pendukung yang nyaman di dengar dan tidak terlalu bising, visualisasi yang jelas, durasi yang cukup, serta penggunaan media yang variatif seperti mengombinasikan gambar, animasi, teks guna menjelaskan konsep dengan lebih efektif (Farista & Ali, 2018).

Merujuk pada penelitian terdahulu, dikatakan bahwa pembelajaran dengan menggunakan media video dapat menjadi salah satu alternatif untuk meningkatkan pemahaman siswa karena memberikan visualisasi yang lebih jelas (Fitriyani, dkk. 2024; Mazaimi & Sary, 2023). Media video juga dapat meningkatkan efisiensi belajar peserta didik, serta mendukung pembelajaran mandiri karena aksesnya yang fleksibel (Aprilla & Dewi, 2022). Temuan tersebut menguatkan bahwa penggunaan media pembelajaran berbasis audio-visual, seperti video pembelajaran, dapat menjadi salah satu solusi dalam meningkatkan pemahaman siswa terhadap materi pelajaran.

Media video pembelajaran *cooking method* dikembangkan dengan melakukan uji validitas oleh ahli media, materi dan bahasa guna memastikan media sesuai dengan kebutuhan peserta didik di SMK. Hasil akhir media video pembelajaran ini diunggah di *platform YouTube* agar dapat diakses secara mandiri oleh peserta didik kapan pun dan dimana pun.

1.2 Rumusan Masalah Penelitian

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan, maka rumusan masalah yang akan dikaji dalam penelitian ini yaitu bagaimana mengembangkan media video pembelajaran *cooking method* pada mata pelajaran Dasar-dasar Kuliner bagi siswa SMK?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Tujuan umum yang hendak dicapai dalam penelitian ini yaitu untuk mengembangkan media video pembelajaran *cooking method* pada mata pelajaran Dasar-dasar Kuliner bagi siswa SMK.

1.3.2 Tujuan Khusus

- a. Menganalisis kebutuhan media video pembelajaran *cooking method*.
- b. Membuat desain media video pembelajaran *cooking method*.
- c. Mengembangkan media video pembelajaran *cooking method*.
- d. Memvalidasi media video pembelajaran *cooking method*.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Teoritis

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memahami konsep pengembangan video pembelajaran *cooking method* pada mata pelajaran Dasar-dasar Kuliner bagi siswa SMK.

1.4.2 Manfaat Praktis

Hasil penelitian ini diharapkan memberikan manfaat, baik secara langsung maupun tidak langsung, bagi berbagai pihak

a. Manfaat bagi penulis

Hasil dari penelitian ini diharapkan bisa berkontribusi ke dalam bidang pendidikan melalui pengembangan media video pembelajaran dalam mata pelajaran Dasar-dasar Kuliner bagi siswa SMK.

b. Manfaat bagi siswa

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat dimanfaatkan oleh siswa SMK sebagai salah satu sumber belajar *cooking method*.

c. Manfaat bagi guru

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat membantu guru dalam proses belajar mengajar sebagai media pembelajaran yang layak pada materi *cooking method* pada mata pelajaran Dasar-dasar Kuliner bagi siswa SMK.

d. Manfaat bagi sekolah

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dimanfaatkan dalam menunjang media pembelajaran di sekolah SMK khususnya pada bidang keahlian kuliner.

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini berfokus pada pengembangan media video pembelajaran *Cooking method* dalam mata pelajaran Dasar-dasar Kuliner Fase E di SMK. Ruang lingkup penelitian mencakup pembahasan mengenai karakteristik media video pembelajaran *cooking method*.

Materi yang diuraikan dalam video pembelajaran mencakup konsep dasar *Cooking method*, klasifikasi *cooking method*, serta pengelompokan teknik memasak dengan metode panas basah (*moist heat cooking*) dan panas kering (*dry heat cooking*). Pengembangan video pembelajaran ini dilakukan dengan menggunakan metode penelitian *Research and Development* (R&D) dengan model pengembangan DDD-E yang terdiri atas empat tahap, yaitu *define*, *design*, *development*, dan *evaluation*. Instrumen yang digunakan dalam pengumpulan data mencakup kuesioner analisis kebutuhan siswa dan lembar validasi ahli.

Lingkup pengujian dan validasi dalam penelitian ini melibatkan ahli materi untuk memastikan kesesuaian isi video dengan kurikulum, ahli media untuk mengevaluasi kualitas tampilan dan penyajian visual, serta ahli bahasa untuk memastikan penggunaan bahasa yang jelas dan mudah dipahami oleh siswa SMK. Hasil yang diharapkan dari penelitian ini adalah terbentuknya video pembelajaran informatif yang sesuai dengan kebutuhan siswa dan kurikulum.