

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Mata kuliah Makanan Oriental adalah mata kuliah yang mempelajari mengenai makanan yang berasal dari benua Asia. Pada mata kuliah Makanan Oriental ini muatan yang dibahas sangat banyak, tidak hanya mengetahui mengenai makanan apa saja yang ada dan populer di setiap negara dalam benua Asia tetapi juga meliputi pola makan, karakteristik, bahan, bumbu, teknik potongan, teknik memasak dan penyajian Makanan Oriental tersebut.

Negara-negara di benua Asia yang dibahas dalam mata kuliah Makanan Oriental yaitu Malaysia, Filipina, Thailand, Vietnam, Korea, Cina, Jepang, India dan Timur Tengah. Dengan banyaknya muatan yang dibahas dalam mata kuliah ini, metode dan media pembelajaran yang digunakan oleh pendidik sangat berpengaruh terhadap tingkat pemahaman peserta didik. “Guna mencapai hasil belajar yang optimal, semua komponen dalam proses belajar mengajar tidak boleh diabaikan. Salah satu komponen tersebut adalah penggunaan media dalam pengajaran” (Hosnan, 2014, hlm. 110).

Hasil wawancara kepada beberapa mahasiswa dan dosen pengampuh mata kuliah Makanan Oriental, media yang digunakan dalam pembelajaran sudah menggunakan media audio-visual berupa video tutorial. Penjelasan makanan Jepang ternyata masih belum menggunakan video tutorial. Salah satu bahasan dalam makanan Jepang yang dipelajari yaitu mengenai *mushimono* (makanan yang dikukus). Hidangan *mushimono* terdiri dari beberapa macam, salah satunya yaitu *chawan mushi*. Hidangan *chawan mushi* ini memiliki tingkat kesulitan yang tinggi sehingga mahasiswa yang sudah mengontrak mata kuliah Makanan Oriental masih kurang memahami mengenai hidangan *chawan mushi* ini. Menurut beberapa mahasiswa Pendidikan Tata Boga yang sudah mempelajari makanan Jepang, setelah di wawancara tentang hidangan *mushimono* yaitu *chawan mushi* sebelum dipraktikkan, ternyata masih belum paham seperti apa hidangan tersebut

dan bagaimana teknik membuatnya. Berikut data hasil wawancara yang tertuang pada Tabel 1.1.

Tabel 1.1 Hasil Wawancara Tingkat Pemahaman Mahasiswa Mengenai *Chawan Mushi*

Mahasiswa Pendidikan Tata Boga	Paham	Kurang Paham
Angkatan 2011	3	10
Angkatan 2012	5	12
Angkatan 2013	4	15

Berdasarkan hasil wawancara awal pada Tabel 1.1, peneliti akan membuat media video tutorial Makanan Jepang yang tergolong kedalam *mushimono* (makanan yang dikukus) yaitu *chawan mushi*. Dalam pembuatan media video tutorial, diperlukan beberapa tahapan yaitu tahap praproduksi, produksi dan pascaproduksi. Tahapan praproduksi terdiri dari penentuan ide, penyusunan GBIMV (Garis Besar Isi Media Video), penyusunan naskah dan pengkajian naskah. Lalu tahap produksi terdiri dari rembuk naskah, penentuan tim produksi, *hunting* lokasi, *setting* lokasi dan pengambilan gambar. Terakhir tahap pascaproduksi terdiri dari *editing*, *preview*, ujicoba, revisi dan distribusi. Peneliti memilih makanan Jepang sebagai objek dalam penelitian khususnya mengenai hidangan *chawan mushi*.

Makanan Jepang memiliki klasifikasi tersendiri yang berbeda dengan Makanan Oriental pada umumnya. Klasifikasi makanan Jepang tertuang pada Tabel 1.2.

Tabel 1.2 Klasifikasi Makanan Jepang

No.	Klasifikasi Makanan Jepang	Definisi	Contoh Hidangan
1	Gohanmono	Aneka olahan nasi	Sushi, Onigiri, Sekihan
2	Shirumono	Aneka olahan sup	Tofushiru, Misoshiru
3	Agemono	Aneka olahan makanan yang digoreng	Tempura, Kakiage, Karaage, Katsu
4	Yakimono	Aneka olahan makanan yang dipanggang	Teriyaki, Yakitori, Kabayaki, Donbukabayaki
5	Mushimono	Aneka olahan makanan yang dikukus	Chawan mushi, Awabi No Saka-Mushi, Tamago-Dofu

6	Tsukemono	Aneka olahan acar	Takwan, Umeboshi, Wasabizuke
7	Nabemono	Aneka makanan dalam pot/panci	Mizudaki, Sukiyaki, Oden, Shabu-shabu

Sumber : Catatan Perkuliahan

Tabel 1.2 memperlihatkan bahwa contoh hidangan dari *Mushimono* adalah *Chawan mushi*, *Awabi No Saka-Mushi*, dan *Tamago-Dofu*. Peneliti akan membuat sebuah video mengenai salah satu contoh hidangan *mushimono* yaitu *chawan mushi* karena hidangan tersebut yang paling dikenal diantara hidangan *mushimono* yang lainnya dan memiliki tingkat kesulitan yang tinggi dalam pembuatannya. Menurut hasil wawancara, peserta didik masih belum paham dan tergambar bagaimana teknik membuat dan seperti apa *chawan mushi* tersebut. Diharapkan dengan pembuatan video tutorial ini, peserta didik dapat mengetahui bahan, bumbu, teknik memasak dan cara membuat *Chawan Mushi* serta menghidangkan yang sebenarnya itu seperti apa.

Media yang dipilih peneliti adalah media video tutorial, karena menurut hasil penelitian Kuswardhani (2015, hlm. 118) mengenai media video tutorial yang berkaitan dengan penggunaan media pembelajaran, media video tutorial dapat meningkatkan pemahaman peserta didik, dapat membuat lebih efektif dan efisien dalam mencapai tujuan pembelajaran dan dapat meningkatkan motivasi peserta didik dalam suatu pembelajaran. Selain dari hasil penelitian, menurut Dinata (2013, hlm 19) bahwa hasil belajar menggunakan media video tutorial lebih tinggi daripada yang menggunakan media konvensional.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan tersebut, peneliti tertarik untuk membuat media pembelajaran berbasis video tutorial dengan judul “Pengembangan Media Video Tutorial dalam Mata Kuliah Makanan Oriental”.

B. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah yang sudah dipaparkan diatas dapat dirumuskan masalah yaitu Bagaimana Cara Mengembangkan Media Video Tutorial *Chawan Mushi*?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengembangkan media video tutorial Makanan Oriental khususnya Makanan Jepang.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus yang hendak dicapai dalam penelitian ini merupakan penjabaran atau spesifikasi dari tujuan umum penelitian. Tujuan khusus yang hendak dicapai adalah :

- a. Pembuatan desain media video tutorial *chawan mushi*.
- b. Pembuatan media video tutorial *chawan mushi*.
- c. Implementasi media video tutorial *chawan mushi* sebagai media pembelajaran dalam mata kuliah Makanan Oriental.

D. Manfaat Penelitian

Ditinjau dari tujuan penelitian yang telah dipaparkan diatas, penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat secara teoritis dan praktis mengenai pembuatan media video tutorial Makanan Oriental. Berikut manfaat yang diharapkan dari penelitian tersebut:

1. Manfaat teoritis

Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan manfaat dan gambaran bagi semua pihak dalam dunia pendidikan mengenai media pembelajaran berbasis video tutorial yang dikembangkan dalam mata kuliah Makanan Oriental.

2. Manfaat praktis

Hasil penelitian diharapkan dapat meningkatkan mutu pembelajaran dalam mata kuliah Makanan Oriental dikarenakan media video tutorial yang sudah diverifikasi dan divalidasi oleh ahli media dan ahli materi sebagai alat bantu pembelajaran.

E. Struktur Organisasi Skripsi

Ria Apriani Wulandari, 2015

PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO TUTORIAL DALAM MATA KULIAH MAKANAN ORIENTAL

Universitas Pendidikan Indonesia | \.upi.edu perpustakaan.upi.edu

Struktur organisasi dalam penelitian ini terdiri dari lima bab, yang diuraikan sebagai berikut :

1. BAB I PENDAHULUAN, meliputi latar belakang penelitian, perumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian dan struktur organisasi skripsi.
2. BAB II KAJIAN TEORI, meliputi pengertian media pembelajaran, kegunaan media pembelajaran, macam-macam media pembelajaran, video tutorial, konsep Makanan Oriental, konsep makanan Jepang, konsep *chawan mushi*, dan pembuatan video tutorial *chawan mushi*.
3. BAB III METODE PENELITIAN, meliputi lokasi dan waktu penelitian, metode penelitian, prosedur penelitian, responden dan subjek penelitian, instrumen pengumpulan data, langkah-langkah penelitian, analisis data.
4. BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN, meliputi temuan penelitian yang terdiri dari tahap identifikasi potensi dan masalah, tahap pengumpulan data, tahap desain produk, tahap pembuatan produk, tahap validasi, tahap revisi, tahap uji coba dan revisi, dan pembahasan temuan.
5. BAB V SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI, meliputi simpulan, implikasi dan rekomendasi.