

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Penelitian**

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan salah satu lembaga tingkat satuan pendidikan yang berperan menciptakan sumber daya manusia (SDM) berkualitas dan kompeten di bidangnya. SMK Pariwisata merupakan satuan pendidikan formal yang bergerak di bidang pariwisata yang menyelenggarakan pendidikan kejuruan pada jenjang pendidikan menengah sebagai lanjutan dari SMP/MTs atau bentuk lain yang sederajat yang mempelajari hal-hal berhubungan dengan bidang pelayanan/jasa pariwisata atau perjalanan untuk rekreasi, pelancongan, dan turisme (Undang-undang Sisdiknas Nomor 20 Tahun 2003).

Tujuan SMK menurut Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2003 Tujuan khusus pendidikan menengah kejuruan adalah sebagai berikut: (a) menyiapkan peserta didik agar menjadi manusia produktif, mampu bekerja mandiri, mengisi lowongan pekerjaan yang ada sebagai tenaga kerja tingkat menengah sesuai dengan kompetensi dalam program keahlian yang dipilihnya; (b) menyiapkan peserta didik agar mampu memilih karir, ulet dan gigih dalam berkompentensi, beradaptasi di lingkungan kerja dan mengembangkan sikap profesional dalam bidang keahlian yang diminatinya; (c) membekali peserta didik dengan ilmu pengetahuan, teknologi dan seni agar mampu mengembangkan diri di kemudian hari baik secara mandiri maupun melalui jenjang pendidikan yang lebih tinggi; dan (d) membekali peserta didik dengan kompetensikompetensi yang sesuai dengan program keahlian yang dipilih. Selain itu tujuan dari SMK adalah meningkatkan kualitas siswa baik dalam teori maupun dalam praktek di lapangan, sehingga siswa lulusan SMK dapat langsung diterjunkan ke dunia kerja. SMK Pariwisata menghasilkan bidang keahlian tata boga, tata busana, tata kecantikan dan kepariwisataan. Pada bidang keahlian tata boga salah satunya mempelajari tentang pengolahan dan penyajian makanan kontinental. Salah satu kompetensi dasar pada mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan kontinental yaitu saus dasar (mother sauce) dan turunannya.

Menurut penelitian Sanjaya (2018, hlm. 2) di SMKN 9 Bandung menyatakan bahwa “ pada mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan kontinental kompetensi dasar membuat saus dasar dan turunannya sebesar 55% siswa memiliki nilai kurang dari kriteria ketuntasan minimum (KKM) yaitu 7,0”. Hal tersebut didasari oleh pembuatan *hollandaise sauce* memiliki tingkat kesulitan yang tinggi, dilihat dari suhu proses pemasakan dan proses pengocokan bahan. Selain itu penyampaian materi menggunakan metode ceramah memiliki keterbatasan, dilihat dari segi waktu yang digunakan dalam penyampaian materi dan media yang digunakan sangat terbatas. Oleh karena itu buatlah video pembelajaran tentang pembuatan *hollandaise sauce* yang diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan siswa dalam memahami pembelajaran.

Sanjaya (2018) merancang video pembelajaran tentang *Hollandaise Sauce* karena pada proses pembuatan saus *hollandaise* memiliki tingkat kesulitan tersendiri pada proses pembuatannya, yaitu menggunakan teknik *au bain marie* yang pengaturan suhu harus stabil dan cara pengocokan yang mengacak agar saus *hollandaise* tidak mengendap sehingga siswa kurang menguasai dan mengalami kesulitan tersendiri pada praktikum pembuatan *hollandaise sauce*.

Menurut Riyana (2007, hlm.2) media video pembelajaran adalah media yang menyajikan audio dan visual yang berisi pesan-pesan pembelajaran baik yang berisi konsep, prinsip, prosedur, teori aplikasi untuk membantu pemahaman terhadap suatu materi pembelajaran. Menurut Rudi Susilana dan Cepi Riyana (2008, hlm.18) Video adalah media yang terdapat unsur gambar dan suara, unsur gambar yang terdapat dalam tayangan video terdiri dari gambar diam, gambar bergerak, animasi dan teks, sedangkan unsur suara yang mendukung gambar bergerak dalam tayangan video terdiri dari narasi, dialog, *sound effect*, dan musik.

Berdasarkan rekomendasi penelitian Sanjaya (2018) peneliti tertarik untuk meimplementasikan penggunaan video *hollandaise sauce* pada kelas XI JB yang dibuat oleh Slamet Sanjaya sebagai hasil rekomendasi penelitian di SMK N 9 Bandung. Implementasi yang akan dilihat adanya perubahan pengetahuan meliputi persiapan, pengolahan, penyajian pada pembuatan *hollandaise sauce* sehingga diharapkan terjadi pemahaman pengetahuan yang lebih baik.

Dari uraian di atas menjadi dasar pemikiran peneliti untuk melakukan penelitian mengenai penggunaan media video sebagai media pembelajaran pada kompetensi dasar pembuatan saus dasar yang dapat menunjang proses pembelajaran sehingga memberikan pengalaman belajar yang lebih mudah dan menyenangkan serta dapat dipahami sehingga peneliti akan melakukan penelitian dengan judul “Penggunaan Media Video *Hollandaise Sauce* Pada Mata Pelajaran Kontinental di SMK 9 Bandung”.

## **B. Rumusan Masalah Penelitian**

Berdasarkan latar belakang penelitian yang telah diuraikan diatas, identifikasi masalah ditentukan untuk mengetahui masalah yang akan dikaji dalam penelitian. Permasalahan yang muncul antara lain :

1. Pembuatan *hollandaise sauce* memiliki tingkat kesulitan dan kegagalan yang tinggi pada proses pembuatannya
2. Dengan menggunakan media video kemampuan siswa dalam meningkat pembelajarn meningkat sebanyak 30%
3. Belum adanya media pembelajaran video pada Mata Pelajaran Kontinental kompetensi dasar membuat saus dasar *Hollandaise sauce* secara teruji dan valid di SMKN 9 Bandung.

## **C. Tujuan Penelitian**

Tujuan merupakan pedoman dalam penelitian sehingga dapat menentukan arah yang tepat untuk mencapai tujuan tersebut. Tujuan penelitian jika dilihat dari perumusan masalah adalah sebagai berikut :

### **1. Tujuan Umum**

Tujuan umum dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh informasi atau gambaran mengenai Penggunaan Media Video *Hollandaise Sauce* Pada Mata Pelajaran Kontinental Di SMKN 9 Bandung.

### **2. Tujuan Khusus**

Tujuan khusus dalam penelitian ini yang adalah memperoleh gambaran pengetahuan siswa mengenai :

- a. Persiapan pembuatan *Hollandaise sauce* untuk mata pelajaran kontinental pada kelas yang menggunakan media video dan yang tidak menggunakan media video

- b. Pengolahan pembuatan *Hollandaise sauce* untuk mata pelajaran kontinental pada kelas yang menggunakan media video dan yang tidak menggunakan media video
- c. Penyajian pembuatan *Hollandaise sauce* untuk mata pelajaran kontinental pada kelas yang menggunakan media video dan yang tidak menggunakan media video

#### **D. Manfaat Penelitian**

Berdasarkan tujuan penelitian di atas, maka manfaat penelitian ini sebagai berikut :

1. Manfaat Teoritis
  - a. Bagi lembaga pendidikan, dapat digunakan sebagai sumber informasi dalam pengembangan ilmu pengetahuan, khususnya yang berkaitan dengan media pembelajaran dan motivasi belajar yang akan di capai oleh siswa.
  - b. Bagi penulis, dapat mengembangkan ilmu dan dapat menambah pengalaman penulis dalam bidang pendidikan khususnya media pembelajaran.
2. Manfaat Praktis
  - a. Bagi guru, dengan penggunaan media video pembuatan *Hollandaise sauce* dapat memudahkan guru dalam menyampaikan materi kepada siswa, sehingga materi yang disampaikan dapat lebih mudah diterima oleh siswa dan tercapainya tujuan pembelajaran.
  - b. Bagi siswa, Penggunaan media video pembuatan *Hollandaise sauce* dapat membantu siswa dalam mencapai “Kompetensi Dasar Membuat Saus Dasar” dalam proses pembelajaran

#### **E. Struktur Organisasi Skripsi**

Sistematika penulisan sebagai gambaran isi dari penelitian adalah sebagai berikut :

1. BAB I Pendahuluan: latar belakang penelitian, rumusan masalah penelitian, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan struktur organisasi.
2. BAB II Kajian Pustaka: teori utama serta turunannya dalam bidang yang dikaji.
3. BAB III Metode Penelitian: penjabaran rinci mengenai metode penelitian yang digunakan, desain penelitian, partisipan, populasi dan sampel, instrumen penelitian, prosedur penelitian dan analisis data.

Elok Enggar Tyas, 2019

PENGUNAAN MEDIA VIDEO HOLLANDAISE SAUCE PADA MATA  
PELAJARAN KONTINENTAL DI SMK NEGERI 9 BANDUNG

Universitas Pendidikan Indonesia | Repositori.upi.edu | Perpustakaan.upi.edu

4. BAB IV Temuan dan Pembahasan: menyampaikan temuan penelitian berdasarkan hasil pengolahan dan analisis data dengan berbagai kemungkinan sesuai dengan urutan rumusan permasalahan dan pembahasan temuan penelitian untuk menjawab pertanyaan penelitian yang telah dirumuskan.
5. BAB V Simpulan, Implikasi dan Rekomendasi: menyajikan penafsiran dan pemaknaan peneliti terhadap hasil analisis temuan penelitian sekaligus mengajukan hal-hal penting yang dapat dimanfaatkan dari hasil penelitian.
6. Daftar Pustaka: sumber tertulis (buku, artikel, jurnal, dokumen resmi atau sumber lain dari internet).

Daftar Lampiran: semua dokumen yang digunakan dalam penelitian dan penulisan hasil-hasil penelitian.