BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Pendidikan memiliki tujuan utama yaitu untuk mencerdaskan generasi bangsa dan juga merupakan sarana bagi siswa untuk mengembangkan potensi yang dimiliki sehingga harus dilakukan secara sadar dan juga terencana. Hal ini didukung oleh Undang-undang Sistem Pendidikan Nasional Nomor 20 tahun 2003 pasal 1 yang menyatakan bahwa pendidikan merupakan suatu upaya yang dilakukan secara sadar dan terencana yang terbentuk dalam suatu proses pembelajaran guna menciptakan suasana belajar dan proses pembelajaran yang terjadi agar siswa mampu mengembangkan potensi yang dimilikinya secara aktif, sehingga memiliki kekuatan spiritual keagamaan, pengendalian diri, kepribadian, kecerdasan, akhlak mulia, serta keterampilan yang nantinya akan diperlukan untuk dirinya sendiri, warga masyarakat, bangsa dan Negara pada umumnya.

Melalui proses pembelajaran dalam pendidikan ini diharapkan mampu membentuk karakter siswa dengan demikian siswa dapat berlatih dan mengasah kemampuan mereka dalam menentukan hal baik dan buruk. Dengan demikian, melalui pendidikan ini seorang siswa mampu memperoleh pengetahuan yang dapat mendorong siswa untuk merubah sikap dan perilakunya menjadi lebih baik dari sebelumnya.

Guna mencapai tujuan pendidikan nasional yang telah disebutkan diatas maka perlu adanya perencanaan kurikulum yang harus dinamis yang disesuaikan dengan perkembangan pola pikir manusia. Kurikulum senantiasa berkembang terus sejalan dengan perkembangan teori dan praktik pendidikan. Kurikulum 2013 adalah serentetan rangkain penyempurnaan terhadap kurikulum yang telah dirintis dari tahun 2004 yang berbasis kompetensi lalu diteruskan dengan Kurikulum 2006 atau yang dikenal dengan Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan (KTSP). Kurikulum 2013 bertujuan untuk mempersiapkan manusia Indonesia agar memiliki kemampuan hidup sebagai pribadi dan warga negara yang beriman, produktif, kreatif, inovatif, dan afektif secara mampu berkontribusi pada kehidupan bermasyarakat dan peradaban dunia. Hal ini akan berakibat pada kemajuan dan perkembangan bangsa.

Menurut Permendikbud Nomor 103 (2014: 4), pembelajaran pada Kurikulum 2013 menggunakan pendekatan saintifik atau pendekatan berbasis proses keilmuan. Upaya pendekatan saintifik atau ilmiah dalam proses pembelajaran ini meliputi mengamati *(observesing),* menanya *(questioning),* mencoba (*eksperimenting),* menalar *(associating),* dan mengkomunikasikan *(communicating)* yang akan dilalui oleh siswa. Pendekatan Saintifik diterapkan dalam implementasi Kurikulum 2013 karena pendekatan ini lebih efektif dibandingkan pendekatan tradisional. Proses pembelajaran yang menginplementasikan pendekatan saintifik meliputi 3 ranah yakni sikap (*afektif*), pengetahuan (*kognitif),* dan keterampilan (*psikomotor).* Hal tersebut termuat dalam Kompetensi Inti 1 sampai dengan Kompetensi Inti 4 yang ada dalam kurikulum 2013. Pendekatan saintifik juga mendorong siswa untuk

melakukan penyelidikan guna menemukan fakta-fakta dari suatu fenomena atas kejadian karena siswa dibiasakan untuk menemukan kebenaran ilmiah.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) adalah lembaga pendidikan formal tingkat menengah yang bertujuan untuk mewujudkan sumber daya manusia yang berkarakter, terampil dan terlatih untuk memasuki lapangan pekerjaan. SMK Negeri 2 Singaraja adalah salah satu sekolah bidang kejuruan di Kabupaten Buleleng yang memiliki 4 Program Keahliannya serta Kompetesi keahliannya yaitu : (1) Program Keahlian Perhotelan dan Jasa Pariwisata Kompetensi keahliannya Perhotelan (2) Program Keahlian Kuliner Kompetensi keahliannya Tata Boga, (3) Progam keahlian Tata Kecantikan kompetensi keahlian Tata kecantikan kulit dan rambut (4) Program keahlian Tata Busana Kompetensi keahlian Tata busana. Produk *pastry* dan *bakery* merupakan mata pelajaran yang harus diikuti oleh peserta didik kelas XI Tata Boga. Kompetensi Dasar yang harus dikuasai oleh peserta didik kelas XI Tata Boga untuk semester 2 (dua) antara lain, menganalisis kue dari adonan pie, menganalisis adonan *sugar dough*, menganalisis kue dari adonan *cookies*, menganalisis kue dari adonan sus *(choux paste)* dan menganalisis kue dari adonan lembaran *(puff pastry)*. Dengan penguasaan kompetensi dasar tersebut diharapkan peserta didik kelas XI Tata Boga mampu membuat produk yang sudah ditentukan.

Berdasarkan obeservasi awal peneliti saat melakukan kegiatan program pengalaman lapangan dan dari hasil wawancara dengan guru mata pelajaran pembuatan produk *pastry* dan *bakery* Luh Sari S.Pd bahwa pembelajaran produk

Pastry dan *Bakery* selama ini dilakukan dengan metode ceramah untuk memaparkan materi terkait dengan mata pelajaran produk *pastry* dan *bakery* seperti menjelaskan cara-cara pembuatan adonan pie dan bahan-bahan pembuatan adonan pie. Setelah selesai pemaparan materi dilanjutkan dengan penayangan gambar misalnya contoh-contoh kue dari adonan pie , jenis-jenis adonan pie dll . Bahan ajar yang digunakan guru saat ini hanya *print out* materi setiap Kompetensi Dasar dan print out materi hanya dimiliki guru, peserta didik tidak diberikan bahan ajar sebagai sarana pembelajaran, oleh karena itu sumber informasi dan refrensi terbatas mengakibatkan kesulitan belajar siswa diluar jam pembelajaran produk *pastry* dan *bakery*. Berdasarkan wawancara yang penulis lakukan dengan guru mata pelajaran Produk *pastry* dan *bakery* ibu Luh Sari, S.Pd. masih banyak siswa yang memperoleh predikat cukup dengan nilai rata-rata KKM 80 untuk pengetahuan dan keterampilan. Solusi yang dapat digunakan untuk mengatasi kekurangan dalam pembelajaran di kelas XI Tata Boga adalah dengan pengembangan bahan ajar yaitu modul cetak sebagai bahan ajar yang dapat digunakan secara mandiri oleh peserta didik karena modul merupakan bahan ajar yang efektif digunakan khususnya mata pelajaran *produk pastry* dan *bakery* dimana semua Kompetensi Dasar dalam Satu semester tersusun menjadi satu didalam modul tersebut sehingga memudahkan peserta didik dalam proses belajar.

Modul dirancang untuk dapat dipelajari secara mandiri oleh para peserta didik. Modul ini dilengkapi dengan petunjuk penggunaan untuk memudahkan peserta didik menggunakan modul secara mandiri sebagai acuan belajar tanpa perlu hadirnya sosok pengajar secara langsung. Penggunaan bahasa, pengaturan pola dan

kelengkapan yang terdapat di modul pembelajaran ini telah diatur sedemikian rupa agar menyerupai bahasa yang dipergunakan oleh pengajar di dalam kelas agar memudahkan peserta didik untuk menggunakan modul pembelajaran. Dengan demikian, modul pembelajaran juga disebut sebagai bahan instruksional mandiri dimana pengajar secara tidak langsung memberikan pembelajaran kepada peserta didik melalui modul yang telah dikembangkan.

Berdasarkan latar belakang tersebut maka penulis melakukan penelitian **"Pengembangan Modul Berbasis saintifik Untuk Pembelajaran Produk *Pastry* dan *Bakery* kelas XI Tata Boga Di SMK Negeri 2 Singaraja"** yang betujuan agar meningkatkan efektifitas belajar siswa, dapat mempermudah guru untuk mencapai tujuan pembelajaran. Pengembangan Modul dapat menciptakan suasana yang lebih aktif sehingga pembelajaran menjadi menyenangkan dan ada aktivitas yang dilakukan siswa dalam kegiatan pembelajaran.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan diatas, maka dapat diidentifikasikan beberapa permasalahan sebagai berikut:

1. Bahan ajar berupa prin out materi setiap Kompetensi dasar hanya di miliki oleh Guru.
2. Belum ada pemberian bahan ajar cetak untuk peserta didik kelas XI mata pelajaran produk *pastry* dan *bakery*.

3. Pada pembelajaran produk *pastry* dan *bakery* guru masih mengajar dengan metode ceramah yang dimana guru masih menjelaskan materi yang akan diajarkan kemudian dilanjutkan penayangan gambar-gambar terkait dengan materi pembelajaran.

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah di atas, maka perlu dibatasi ruang lingkup permasalahan yang akan dibahas sebagai penelitian. Masalah yang dikaji dalam penelitian ini dibatasi pada Pengembangan Modul berbasis saintifik untuk pembelajaran produk *pastry* dan *bakery* yang dapat digunakan sebagai bahan ajar mandiri siswa kelas XI Tata Boga yang sesuai dengan kemampuan belajarnya masing-masing.

1.4 Rumusan Masalah

Berdasarkan Latar Belakang masalah yang telah diuraikan di atas, maka diajukan rumusan masalah dalam penelitian ini antara lain :

1. Bagaimanakah proses pengembangan modul berbasis saintifik untuk pembelajaran produk *pastry* dan *bakery* kelas XI tata boga di SMK Negeri 2 Singaraja ?
2. Bagaimanakah hasil validitas modul berbasis saintifik untuk pembelajaran produk *pastry* dan *bakery* kelas XI tata boga di SMK Negeri 2 Singaraja berdasarkan uji ahli isi/materi dan uji ahli media ?

1.5 Tujuan Penelitian

1. Untuk mendeskripsikan proses pengembangan modul pengembangan modul berbasis saintifik untuk pembelajaran produk *pastry* dan *bakery* kelas XI tata boga di SMK Negeri 2 Singaraja.
2. Untuk mengetahui hasil validitas modul berbasis saintifik untuk pembelajaran produk *pastry* dan *bakery* kelas XI tata boga di SMK Negeri 2 Singaraja berdasarkan uji ahli isi/materi dan uji ahli media.

1.6 Manfaat Penelitian

1. Bagi siswa

   Dengan menggunakan modul ajar, Kegiatan pembelajaran akan lebih baik dan kegiatan pembelajaran bisa dilakukan diluar jam sekolah.
2. Bagi Guru

   Mempermudah guru dalam proses mengajar dengan menggunakan Modul sebagai acuan pembelajaran.
3. Bagi Sekolah

   Digunakan sebagai bahan informasi dan kajian untuk melakukan penelitian lebih lanjut mengenai Modul mata ajar Produk *Pastry* dan *Bakery*.
4. Bagi Peneliti

   Dapat meninggkatkan wawasan peneliti sebagai calon pendidik mengenai bahan ajar dalam proses pembelajaran.

1.7 Spesifikasi Produk Yang Diharapkan

Produk berupa modul cetak yang dihasilkan dari penelitian ini memiliki spesifikasi produk sesuai dengan rancangan peneliti sebagai berikut :

1. Modul ini dibuat sebagai sumber belajar kelas XI Semester Genap yang mengambil Kompetensi Keahlian Tata Boga
2. Modul dibuat dengan ukuran kertas A4, *Font Times New Roman* spasi 1,5
3. Modul akan berisi materi mata pelajaran Produk *Pastry* dan *Bakery* pada kelas XI semester Genap di SMK Negeri 2 Singaraja .

   Berikut KD mata pelajaran Produk *Pastry* dan *Bakery* pada Kelas XI Semester Ganjil :

   a. KD 3.1 Menganalisis *Marzipan*
   b. KD 3.2 Menganalisis *Petit Fours*
   c. KD 3.3 Menganalisis cokelat dan permen cokelat
   d. KD 3.4 Menganalisis cokelat *praline*
   e. KD 3.5 Menganalisis kue dari adonan cair

   Berikut KD mata pelajaran Produk *Pastry* dan *Bakery* pada Kelas XI Semester Genap:

   a. KD 3.6 Menganalisis kue dari adonan pie
   b. KD 3.7 Menganalisis adonan *Sugar Dough*
   c. KD 3.8 Menganalisis kue dari adonan *cookies*

d. KD 3.9 Menganalisis kue dari adonan sus *(choux paste)*

e. KD 3.10 menganalisis kue dari adonan lembaran *(puff pastry)*

4. Modul Produk *Pastry* dan *bakery* ini dibuat sesuai dengan kurikulum 2013 pada materi pokok untuk siswa kelas XI semester genap

5. Modul dapat digunakan oleh guru maupun digunakan secara mandiri oleh siswa.

1.8 Pentingnya Pengembangan

Pengembangan Modul berbasis saintifik untuk pembelajaran produk *pastry* dan *bakery* kelas XI tata boga ini diharapkan mampu membantu guru dalam penyampaian materi serta membantu siswa dalam penerimaan materi pada proses pembelajaran. Dengan Modul yang disusun secara sistematis akan menjadi solusi untuk siswa memahami materi yang dipelajari. Jika modul tidak dikembangkan maka pemahaman siswa tentang materi pembelajaran akan kurang.

1.9 Asumsi dan Keterbatasan Pengembangan

Asumsi Pengembangan penelitian pengembangan modul ajar produk *pastry* dan *bakery* berbasis saintifik adalah sebagai berikut :

a. Modul ajar Produk *Pasrty* dan *Bakery* berbasis saintifik dapat digunakan oleh guru dan siswa kelas XI semester Genap dalam pembelajaran secara mandiri dikelas maupun diluar kelas.

b. Ahli isi materi modul adalah dosen dan guru yang menguasai materi dalam modul produk *pastry* dan *bakery* dan Ahli media modul adalah dosen yang mengetahui mutu modul dari segi media.

Keterbatasan Pengembangan modul adalah sebagai berikut:

a. Modul yang dikembangkan hanya memuat materi Produk *Pastry* dan *Bakery* untuk kelas XI semester genap.
b. Validasi modul ini dilakukan oleh dua orang ahli isi materi dan dua orang ahli media.

1.10 Definisi Istilah

Istilah-istilah yang digunakan dalam penelitian dan pengembangan ini adalah :

1. Penelitian Pengembangan adalah suatu produk yang dipakai untuk mengembangkan dan memvalidasi produk yang dihasilkan tersebut.
2. Modul adalah bahan ajar yang disusun secara sistematis sesuai tujuan pembelajaran yang ingin dicapai dan dapat dipelajari oleh siswa secara perseorangan tanpa guru atau fasilifator.
3. Pendekatan saintifik adalah pendekatan ilmiah dimana pendekatan ini memiliki lima tahapan pembelajaran yaitu mengamati, menanya,

mengumpulkan data, mengasosiasi, dan mengkomunikasikan. Pendekatan saintifik menuntut siswa untuk lebih aktif dalam proses pembelajaran.