

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

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

Indonesia memiliki kebudayaan beraneka ragam, yang menjadikan kebanggaan sekaligus tantangan untuk mewariskan kepada generasi berikutnya. Perkembangan zaman yang semakin modern, mengancam keberadaan kebudayaan yang ada, apabila tidak dilestarikan dan dijaga dengan baik. Hal ini akan sangat disayangkan apabila generasi penerus tidak mengetahui dan mengenal kebudayaan di Indonesia salah satu bentuknya makanan tradisional.

Makanan tradisional merupakan salah satu wujud budaya yang berciri kedaerahan, spesifik, beraneka ragam dan jenis yang mencerminkan potensi daerah masing-masing. Menurut Kusumaningtyas (2013:1) makanan tradisional merupakan wujud warisan nenek moyang yang harus tetap dijaga dan dilestarikan keberadaannya. Namun dewasa ini makanan tradisional kalah pamor dengan makanan modern. Hal ini bukan karena masyarakat tidak menggemari makanan tersebut, akan tetapi dikarenakan makanan tradisional saat ini susah ditemukan. Sulitnya meracik dan menemukan bahan baku untuk memasak makanan tradisional menjadi salah satu alasan masyarakat beralih pada makanan modern yang proses pembuatannya tidak membutuhkan waktu yang banyak, dikutip dalam CnnIndonesia.com (26/12/2017). Hal ini mengundang keprihatinan para ahli masak (*Chef*) Indonesia, lantaran makanan asli Indonesia bisa terancam punah menurut Nuriyanto (2018:1).

Bergesernya minat konsumen dari masakan tradisional ke makanan cepat saji dikarenakan tingkat pengetahuan tentang makanan tradisional dari generasi ke generasi mengalami penurunan. Hal ini dilihat dari penelitian yang dilakukan oleh Galuh Putri dengan judul Persepsi dan Perilaku Remaja Terhadap Makanan Tradisional dan Modern (2017) menunjukkan hasil bahwa persepsi remaja terhadap makanan tradisional lebih rendah dibandingkan makanan modern. Tanpa perhatian khusus untuk melestarikan kuliner rakyat itu, cepat atau lambat makanan tradisional tersebut akan hilang.

Kabupaten Magelang termasuk salah satu daerah di Jawa Tengah yang kaya akan wisata alam serta sejarah-sejarahnya. Ikon kuliner daerah bukan berarti belum dikembangkan di daerah-daerah di Indonesia. Pada tahun 2012, Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif menetapkan 30 ikon kuliner tradisional. Dari 30 ikon kuliner tersebut, tidak ada satupun yang berasal dari Kabupaten Magelang, yang merupakan daerah prioritas pengembangan wisata dan menjadi daerah wisata unggulan di Jawa Tengah. Magelang memiliki kuliner khas yang beraneka macam, dari makanan berat hingga makanan ringan. Namun hanya beberapa yang saat ini masih populer dikalangan masyarakat khususnya generasi muda seperti *gethuk*, kupat tahu, dan *mangut beong*.

Sektor pendidikan menjadi salah satu hal yang tidak dapat dilepaskan dalam bidang kuliner, terutama terkait dengan kualitasnya. Hal ini dikarenakan pendidikan sebagai sarana penciptaan orang kreatif dalam industri kuliner. Untuk tingkat sekolah menengah, pendidikan kuliner dapat ditempuh melalui Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) bidang tata boga atau jasa boga. Kurikulum yang digunakan

dalam lembaga pendidikan yang ada, sebagian besar mengacu pada *kurikulum western food*, terutama Perancis yang diakui sebagai salah satu pusat kuliner dunia. Hal ini menjadikan lulusan yang dihasilkan menguasai bidang tersebut, namun memiliki terkendala saat akan mengolah makanan tradisional Indonesia karena porsi pembelajaran yang kurang atau bahkan tidak ada (Lazuardi M., dkk, 2014:34).

Video mengenai makanan tradisional yang disajikan di *youtube* sangat banyak, namun tidak semuanya dapat dijadikan sebagai bahan ajar. Hal ini dikarenakan video yang dijadikan sebagai media pembelajaran harus sesuai dengan prinsip penyusunan bahan ajar. Video yang digunakan sebagai media pembelajaran perlu penelitian dan pengembangan supaya tingkat kelayakan media pembelajaran tersebut dapat dipertanggung jawabkan.

Dalam pembelajaran kurikulum 2013 terdapat program pengayaan. Program pengayaan khususnya mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan belum banyak bahan ajar yang tersedia. Program pengayaan membutuhkan bahan ajar dengan materi yang lebih luas dan mendalam. Sentuhan teknologi pada pembuatan bahan ajar program pengayaan belum banyak dilakukan.

Dari hasil observasi dan wawancara saat peneliti melakukan observasi di SMK Ma' Arif Borobudur penggunaan media dalam pembelajaran khususnya mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan masih terbatas pada media *power point* dan buku-buku yang tersedia di perpustakaan. Sedangkan penggunaan *handphone* yang mayoritas setiap peserta didik memiliki, hanya terbatas digunakan pada saat mencari informasi dan kurang dimanfaatkan dalam pembelajaran interaktif.

Berdasarkan permasalahan diatas, untuk dapat melestarikan kebudayaan yang ada di Indonesia khususnya makanan tradisional Kabupaten Magelang dapat dilakukan melalui sektor pendidikan. Di SMK Ma'Arif Borobudur pada jurusan Jasa Boga terdapat mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan. Setiap mata pelajaran memiliki program pengayaan yang bertujuan untuk memperluas pengetahuan, sehingga materi tentang makanan tradisional Kabupaten Magelang dapat digunakan sebagai bahan ajar program pengayaan. Untuk menciptakan suasana pembelajaran yang menarik untuk siswa maka perlu inovasi dalam penggunaan media pembelajaran. Salah satunya dengan pengembangan media pembelajaran interaktif makanan tradisional berbasis *Android*.

Media pembelajaran berbasis *Android* mengenai makanan tradisional Kabupaten Magelang merupakan media yang didesain untuk mengenalkan makanan tradisional kepada peserta didik SMK Ma'Arif Borobudur. Media berbentuk aplikasi *Android* ini dapat didownload dan diakses menggunakan *handphone Android*. Sehingga peserta didik akan lebih tertarik untuk mempelajari materi mengenai makanan tradisional Magelang. Selain itu dikarenakan sebagian besar siswa memiliki *smartphone Android* yang pemanfaatannya belum dimaksimalkan dalam pembelajaran khususnya untuk mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan .

Dengan demikian peneliti bermaksud untuk mengenalkan makanan tradisional terhadap siswa khususnya siswa SMK di Magelang melalui media pembelajaran dengan sistem *Android*. Sehingga peneliti melakukan penelitian berjudul **“Pengenalan Makanan Tradisional Kabupaten Magelang Melalui**

## **Pengembangan Media Pembelajaran Berbasis Android di SMK Ma'Arif Borobudur”.**

### **B. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang permasalahan diatas, identifikasi masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Kurangnya informasi mengenai kebudayaan, mengakibatkan generasi muda lebih tertarik terhadap kebudayaan modern.
2. Gaya hidup serba cepat, makin menggeser popularitas makanan tradisional.
3. Sulitnya meracik dan menemukan bahan baku untuk memasak makanan tradisional menjadikan masyarakat beralih pada makanan modern yang proses pembuatannya tidak ribet dan membutuhkan waktu yang banyak.
4. Presepsi remaja terhadap makanan tradisional lebih rendah dibandingkan makanan *modern*.
5. Tidak ada satupun makanan tradisional dari Magelang yang masuk kedalam 30 ikon kuliner di Indonesia .
6. Porsi pembelajaran makanan tradisional di SMK kurang, karena sebagian mengacu pada kurikulum *western food*.
7. Kurangnya media pembelajaran mengenai makanan tradisional di SMK.
8. Belum adanya media pembelajaran untuk program pengayaan di SMK Ma'Arif Borobudur
9. Kurangnya pemanfaatan *handphone* siswa SMK Ma'Arif Borobudur, karena hanya sebatas sebagai *searching* informasi di internet.

### **C. Batasan Masalah**

Karena latar belakang dan identifikasi masalah yang sangat luas dalam penelitian ini, maka peneliti fokus terhadap pengenalan makanan tradisional yang ada di Kabupaten Magelang meliputi makanan tradisional yang tergolong makanan berat terhadap siswa kelas XII di SMK Ma'arif Borobudur melalui pengembangan media pembelajaran Interaktif berbasis *Android* pada mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan.

#### **D. Rumusan Masalah**

1. Bagaimana mengembangkan media pembelajaran interaktif makanan tradisional di Kabupaten Magelang berbasis sistem operasi *Android*?
2. Bagaimana tingkat kelayakan media pembelajaran interaktif makanan tradisional di Kabupaten Magelang pada sistem operasi *Android* berdasarkan penilaian ahli materi?
3. Bagaimana tingkat kelayakan media pembelajaran interaktif makanan tradisional di Kabupaten Magelang pada sistem operasi *Android* berdasarkan penilaian ahli media ?
4. Bagaimana tingkat kelayakan media pembelajaran interaktif makanan tradisional di Kabupaten Magelang pada sistem operasi *Android* berdasarkan ujicoba skalabesar?

#### **E. Tujuan Penelitian.**

1. Mengembangkan media pembelajaran interaktif makanan tradisional di Kabupaten Magelang berbasis sistem operasi *Android*.

2. Mengetahui tingkat kelayakan media pembelajaran interaktif makanan tradisional di Kabupaten Magelang pada sistem operasi *Android* berdasarkan penilaian ahli materi.
3. Mengetahui tingkat kelayakan media pembelajaran interaktif makanan tradisional di Kabupaten Magelang pada sistem operasi *Android* berdasarkan penilaian ahli media.
4. Mengetahui tingkat kelayakan media pembelajaran interaktif makanan tradisional di Kabupaten Magelang pada sistem operasi *Android* berdasarkan ujicoba skala besar.

#### **F. Spesifikasi Produk Yang Dihasilkan**

Produk yang akan dikembangkan memiliki spesifikasi yang dibagi menjadi dua jenis yaitu spesifikasi yang ditinjau dalam segi teknis dan spesifikasi yang ditinjau dalam segi non teknis, yaitu:

##### 1. Teknis

Ditinjau dalam segi teknis, spesifikasi produk yang dikembangkan mencakup, antara lain:

- a. Produk yang dikembangkan menggunakan perangkat lunak Adobe Animate CC 2017 dan *Adobe FlashCS6* kemudian dikonversi menjadi aplikasi Android (.apk).
- b. Produk dikembangkan menggunakan *Adobe Animate* CC 2017 dengan bahasa pemrograman *actionscript* 3.0.

c. Produk multimedia interaktif berbasis *Android* dapat di-*install* pada *smartphone* yang berbasis *Android* dengan sistem operasi *Android* minimal 2.3 *Gingerbread* dengan beragam ukuran dan resolusi layar.

## 2. Non Teknis

Ditinjau dalam segi non teknis spesifikasi produk yang dikembangkan mencakup, antara lain:

Produk ini secara umum dapat digunakan semua orang yang telah meng-*instal* aplikasi multimedia interaktif ini. Secara detail produk ini dapat digunakan oleh guru, siswa SMK Ma'Arif Borobudur. Materi yang disajikan dalam media pembelajaran ini mencakup beberapa KD, antara lain: 1) KD 3.14 Menganalisis Sup dan soto Indonesia, 2) KD 3.15 Menganalisis hidangan sayur dan sayuran Indonesia, 3) KD 3.17 Menganalisis hidangan sepinggan, 4) KD. 3.21 Menganalisis makanan Indonesia berbahan dasar ikan dan *seafood*

## G. Manfaat Produk

### 1. Bagi Pendidik

Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai referensi media pembelajaran bagi guru untuk menunjang siswa belajar mandiri.

### 2. Bagi Siswa

Siswa mempunyai media pembelajaran interaktif yang dapat digunakan secara mandiri dan praktis mengenai makanan tradisional di Magelang

### 3. Bagi Peneliti

Melalui penelitian ini, dapat menambah wawasan dan pengetahuan yang dimiliki peneliti.



4. Bagi Sekolah

Sekolah dapat menggunakan media pembelajaran ini sebagai penunjang pembelajaran.

5. Bagi Dinas Pariwisata Kabupaten Magelang

Dinas Pariwisata Kabupaten Magelang dapat menggunakan media pembelajaran ini sebagai media untuk melestarikan makanan tradisional yang ada di Kabupaten Magelang.