

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

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

Pendidikan merupakan hal utama yang harus diperoleh oleh setiap insan manusia. Saat ini perkembangan zaman yang semakin maju memacu setiap manusia untuk semakin meningkatkan dan mengembangkan proses pendidikan yang lebih baik. Pada saat ini, pendidikan sendiri tidak hanya berpacu pada penguasaan materi dalam lingkup akademik dan umum tetapi pendidikan harus mampu memberikan keterampilan khusus yang dapat dimanfaatkan peserta didik setelah lulus dari sekolah dan akan memasuki dunia kerja. Salah satu pendidikan yang berkembang yaitu pendidikan kejuruan.

Pendidikan kejuruan banyak belajar tentang persiapan-persiapan sebelum ke dunia kerja. Pembelajaran tersebut meliputi pembelajaran kognitif, afektif, dan psikomotorik. Pendidikan kejuruan adalah pendidikan yang berorientasi pada pengembangan proses dan hasil dari pembelajaran (Suyitno. JPTK, Vol 23, No 1, Mei 2016). Hal tersebut sesuai dengan tujuan didirikannya SMK yaitu untuk mempersiapkan siswa memasuki lapangan kerja. Misi dan tujuan SMK tercantum dalam PP No. 29 tahun 2005, yaitu menyiapkan siswa untuk memasuki dunia kerja serta mengembangkan sikap profesional, menyiapkan siswa agar mampu memiliki karir, kompetensi, mampu mengembangkan diri, menyiapkan

tamatan agar menjadi warga negara yang produktif dan kreatif (Siswoyo, D. dkk, 2013).

Sebagai persiapan siswa menjadi tamatan yang berkompetensi, guru juga diharapkan dapat memiliki kompetensi lebih. Perubahan kurikulum menuntut guru untuk memiliki kompetensi yang lebih atau dikenal dengan sebutan kompetensi guru abad 21. Menurut Trilling dan Hood dalam Suyatna (2017) kompetensi ini perlu karena pada abad 21 diperlukan sumber daya manusia dengan kualitas tinggi yang memiliki keahlian, yaitu mampu bekerja sama, berpikir tingkat tinggi, kreatif, terampil, memahami berbagai budaya, mampu berkomunikasi, dan mampu belajar sepanjang hayat.

Terdapat berbagai hal yang dapat guru manfaatkan untuk mewujudkan misi pendidikan Sekolah Menengah Kejuruan sesuai dengan tuntutan kompetensi guru abad 21. Proses pembelajaran menjadi hal utama dalam mewujudkan visi pendidikan. Dalam proses pembelajaran terdapat berbagai komponen yang harus dipenuhi yaitu seperti tujuan pembelajaran, strategi pembelajaran, siswa, guru, perencanaan pembelajaran, media pembelajaran, dan evaluasi pembelajaran. Salah satu komponen pembelajaran adalah media pembelajaran.

Media pembelajaran berperan penting dalam proses pembelajaran yaitu berperan sebagai alat mempermudah guru dalam menyampaikan materi yang akan disampaikan. Perkembangan teknologi dan pola pikir yang lebih maju pun menyebabkan pengembangan pola pikir bahwa orang

harus membawa media pembelajaran yang praktis, efektif, dan efisien, sehingga mempermudah dalam proses pembelajaran. Media pembelajaran dapat dengan mudah dimanfaatkan oleh guru dalam mewujudkan kompetensi guru abad 21.

Berdasarkan hasil wawancara dengan guru mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia di SMK Sahid Surakarta mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia merupakan salah satu mata pelajaran yang masuk pada mata pelajaran Produktif / Kejuruan. Dalam mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia terdiri dari beberapa kompetensi dasar yaitu : 1) Menganalisis makanan Indonesia berbahan dasar unggas, 2) Menganalisis makanan Indonesia berbahan dasar daging, 3) Menganalisis makanan Indonesia berbahan dasar ikan dan *seafood*, 4) Menganalisis makanan Indonesia jenis sate dan hidangan panggang, 5) Mengevaluasi hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat, 6) Mengevaluasi hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan, 7) Mengevaluasi aneka bubur.

Mengevaluasi hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan merupakan salah satu materi pokok dalam mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia. Dalam kegiatan pembelajaran siswa diharapkan mampu menjelaskan macam-macam hidangan, memerinci alat dan bahan, cara membuat, cara menyajikan, menyimpulkan kriteria hasil hidangan kesempatan khusus di berbagai wilayah Indonesia untuk acara perkawinan.

Berdasarkan observasi yang dilaksanakan pada saat melakukan PLT (Praktik Lapangan Terbimbing) Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Sahid Surakarta permasalahan dalam pembelajaran ini yaitu bahwa sumber literasi untuk materi hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan masih terbatas dan apabila ditemukan didalam buku pegangan atau *handout* materi yang disampaikan sangat sedikit sedangkan seharusnya materi tersebut sangat luas. Selain itu berdasarkan observasi di kelas permasalahan lain dalam pembelajaran ini yaitu siswa dalam merencanakan menu kesempatan khusus acara perkawinan, masih banyak kebingungan mengenai menu yang akan dipraktikan. Berdasarkan wawancara yang telah dilakukan, guru mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia menerangkan bahwa materi hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan merupakan materi yang sangat luas sedangkan buku, modul, atau *handout* yang membahas materi tersebut sangat sedikit. Dalam satu buku modul hanya 1 (satu) atau 2 (dua) halaman yang membahas materi tersebut.

Salah satu acara perkawinan diwilayah Indonesia yaitu acara perkawinan diwilayah Jawa. Tata upacara pengantin Jawa dibedakan antara upacara pengantin adat Surakarta dan Yogyakarta (Pringgawidagda, S, 2003). Rohman, F (2015) menjelaskan bahwa perkawinan di daerah Jawa, memiliki dua macam gaya upacara pernikahan, yaitu upacara pernikahan gaya Yogyakarta dan upacara pernikahan gaya Surakarta atau

Solo dalam setiap upacara pernikahan masing-masing daerah tersebut memiliki ciri khas tersendiri.

Perkawinan diwilayah Jawa mempunyai keunikan dan nilai yang tinggi serta mempunyai filosofi baik yang dapat di aplikasikan dalam kehidupan masyarakat. Upacara pernikahan adalah suatu hal yang sakral, pelaksanaannya dalam tata karma tradisi dan agama, mengandung falsafah hidup yang dalam dan penuh dengan berbagai perlambangan bagi mereka yang masih tetap menjunjung tinggi adat leluhurnya (Purwadi, 2012). Tata cara adat Jawa dalam upacara pernikahan mempunyai banyak rangkaian upacara-upacara kecil yang harus dilakukan. Masing-masing rangkaian upacara pernikahan mempunyai makna yang berarti bagi keluarga penyelenggara/pengantin (Hadiyati, N, 2006). Menurut Frisca Octaviana (2014) menerangkan bahwa budaya Jawa penuh dengan simbol. Simbol-simbol yang digunakan sampai sekarang mengandung nilai-nilai, budaya, etika, dan moral yang sangat penting dijelaskan kepada generasi selanjutnya. Meskipun begitu nilai budaya, tradisi, etika, dan moral yang terkandung pada perkembangannya sudah mulai ditinggalkan oleh generasi saat ini.

Nilai atau makna simbolis tersebut juga terdapat pada hidangan atau yang sering disebut sesajen dalam setiap upacara perkawinan. Sesajen memiliki makna yang menunjukkan bahwa semua hal ihwal tradisi merupakan upaya mengenali jati diri manusia (Imam Safi'i). Sesajen tidak hanya digunakan sebagai pengagungan terhadap roh halus tetapi lebih

pada manifestasi rasa syukur atau perlambangan kepada Tuhan Yang Maha Esa (Giri, M, 2009). Selain itu terdapat banyak hal yang harus dipersiapkan dalam perkawinan adat Jawa seperti alat dalam setiap prosesi, pengetahuan terhadap filosofi setiap prosesi, dan pengetahuan terhadap prosesi perkawinan adat Jawa.

Prosesi perkawinan adat Jawa sangat panjang dan penuh makna. Terdapat beberapa tahapan yang harus dilalui pada perkawinan adat Jawa antara lain upacara pasang tarub. Dalam tahapan upacara pasang tarub tersebut perlu disajikan hidangan-hidangan khusus yang hanya disajikan dalam upacara tersebut. Hidangan tersebut sering disebut sesaji. Di antara semua sesaji, sesaji pada upacara pasang tarub adalah sesaji yang paling lengkap. Salah satu sesaji atau hidangan yang ada dalam rangkaian hidangan pasang tarub bisa ditemukan pada upacara lain, misalnya ditemukan dalam upacara siraman, dan seterusnya (Suryakusuma, S, 2008). Warpani (2015) menyebutkan sajen membangun tarub terdiri dari ayam panggang, bubur merah-putih, bubur baro-baro, bucalan, jajan pasar (*pala gumantung, pala kasimpar, pala kependem*), *pisang ayu* (pisang raja), *sedhah ayu*, dan tumpeng gundul. Selain itu Suryakusuma, S (2008) menyebutkan hidangan yang disajikan dalam sajen upacara pasang tarub terdiri dari tumpeng gundul, tumpeng megana, nasi punar, nasi kebuli, nasi liwet dan srundeng, nasi golong, ayam panggang, bubur merah putih, bubur baro-baro, kolak kencana, dan jajan pasar.

Tidak adanya pengembangan media pembelajaran bagi siswa dalam mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia materi perkawinan adat Jawa upacara pasang tarub yang menyebabkan siswa sulit dalam mencari materi yang harus dipelajari. Selain itu berdasarkan wawancara dengan guru pengampu mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia yaitu Ibu Sri Purnaningsih S.Pd, hal tersebut juga menyulitkan guru dalam menyampaikan materi dikarenakan materi hidangan kesempatan khusus acara perkawinan merupakan materi yang luas dan tidak ada modul atau buku pegangan pasti yang dapat digunakan dalam proses pembelajaran.

Media visual merupakan salah satu jenis media pembelajaran yang banyak dimanfaatkan dalam bidang pendidikan. Akan tetapi media visual yang dimanfaatkan masih mempunyai kekurangan. Berdasarkan [www.kompas.com](http://www.kompas.com) (diakses pada 8 Oktober 2019) menyatakan bahwa pengembangan buku teks dan buku pegangan guru untuk mendukung Kurikulum 2013, yang dibuat pemerintah, masih berstandar minimal. Penerbit buku teks bisa menghasilkan buku teks dan pegangan guru yang lebih baik sehingga sekolah punya pilihan bahan ajar. Media pembelajaran yang menarik diharapkan dapat lebih mempermudah proses pembelajaran dan lebih meningkatkan pemahaman siswa terhadap materi yang disampaikan. Salah satu media visual yang dapat dimanfaatkan sebagai media pembelajaran yang menarik yaitu buku.

Buku adalah salah satu jenis media pembelajaran yang dapat digunakan dalam proses pembelajaran guru dan siswa (Hujair AH S, 2011). Walaupun sejak dahulu buku telah menjadi sumber belajar bagi siswa tetapi saat ini dengan kemajuan teknologi yang pesat buku tetap menjadi salah satu referensi ilmu yang terpercaya (Misti P, 2019). Dalam [www.beritajatim.com](http://www.beritajatim.com) (diakses tanggal 10 Desember 2019) yang diterbitkan pada hari Jumat 29 November 2019, Plt Bupati Mojokerto yaitu bapak Pungkasiadi menyebutkan bahwa “buku sampai saat ini masih menjadi sumber literasi terpercaya. Meski semua sudah digital sekalipun.”. Buku, sebagai bentuk metode pencatatan menjadikan segala ilmu pengetahuan bisa didokumentasikan (Sartika, REA, 2019). Dalam pembelajaran di sekolah siswa seringkali menggunakan beberapa jenis buku yang sering disebut buku teks pelajaran yaitu buku yang berisi uraian materi pembelajaran mengenai bidang studi tertentu dan pembuatan buku teks pelajaran dibuat oleh para ahli pendidikan sesuai bidang studinya (Rahmawati, G, 2015). Menurut Imas Kurniasih (2014) dalam bukunya Panduan Membuat Bahan Ajar (Buku Teks Pelajaran) Sesuai dengan Kurikulum 2013, menyebutkan salah satu buku ajar (buku teks pelajaran) yaitu buku saku.

Buku saku adalah salah satu sumber belajar yang berupa buku yang berukuran kecil yang dapat diselipkan dalam kantong atau diletakkan dalam tas kecil. Buku saku ini dapat dibawa dengan mudah karena bentuknya yang kecil dan ringan. Peneliti Wilujeng Lestari (2019)



menunjukkan bahwa media pembelajaran buku saku pada materi *fusion food* menunjukkan 82,3% siswa menyatakan sangat layak untuk digunakan sebagai sumber belajar peserta didik di SMK kelas XII Program Kuliner. Selain itu penelitian Eva Rielina (2013) menunjukkan bahwa buku saku pada materi bumbu Indonesia menunjukkan bahwa buku saku sebagai media pembelajaran lebih efektif meningkatkan kompetensi kognitif (pengetahuan) bila dibandingkan dengan pembelajaran konvensional dalam meningkatkan prestasi belajar.

Berdasarkan hasil latar belakang dan didukung data observasi dan wawancara dengan guru pengampu mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia di SMK Sahid Surakarta, guru pengampu menghendaki dibuatnya buku pegangan berupa modul atau media pembelajaran untuk mempermudah siswa dalam belajar. Kemudian ide tersebut dikembangkan dan diubah menjadi pengembangan buku saku karena dirasa buku saku tersebut lebih efektif dan efisien untuk digunakan oleh siswa. Selain itu, belum ada buku saku yang memuat materi hidangan kesempatan untuk acara perkawinan di SMK Sahid Surakarta. Oleh sebab itu, penelitian pengembangan buku saku sebagai sumber belajar kelas XII Program Keahlian Jasa Boga pada mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia materi hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan daerah Jawa upacara Pasang tarub sangat penting dilakukan guna membantu siswa dan guru dalam proses pembelajaran.

Pengembangan media pembelajaran dalam penelitian ini juga dikuatkan dengan penelitian skripsi yang dilakukan oleh Siti Laeli Aisyah (2018) dengan judul penelitian Evaluasi Pelaksanaan Pembelajaran Pengolahan Makanan Kesempatan Khusus Di Sekolah Menengah Kejuruan Sahid Surakarta. Berdasarkan penelitian tersebut menerangkan bahwa masih terdapat beberapa aspek pembelajaran di SMK Sahid Surakarta yang masih rendah sehingga diperlukan perbaikan. Dalam proses pembelajaran yang digunakan pada guru memerlukan inovasi dan media yang lebih kreatif selain itu dalam segi konteks disarankan untuk membuat buku pembelajaran agar guru dan siswa tidak kesulitan untuk mencari materi dan untuk belajar.

## **B. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan dari latar belakang diatas, maka dapat diidentifikasi beberapa masalah, antara lain ;

1. Perkembangan zaman yang semakin memacu setiap manusia untuk semakin meningkatkan dan mengembangkan proses pendidikan yang lebih baik
2. Perubahan kurikulum menuntut guru untuk memiliki kompetensi yang lebih atau dikenal dengan sebutan kompetensi guru abad 21.
3. Perkembangan teknologi dan pola pikir yang lebih maju menyebabkan pengembangan pola pikir bahwa orang harus membawa media pembelajaran yang praktis, efektif, dan efisien, sehingga mempermudah dalam proses pembelajaran

4. Sumber literasi untuk materi hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan masih terbatas dan apabila ditemukan didalam buku pegangan atau handout materi yang disampaikan sangat sedikit sedangkan seharusnya materi tersebut sangat luas.
5. Siswa dalam merencanakan menu kesempatan khusus acara perkawinan, masih banyak kebingungan mengenai menu yang akan dipraktikan.
6. Pengembangan buku teks dan buku pegangan guru untuk mendukung Kurikulum 2013, yang dibuat pemerintah, masih berstandar minimal.
7. Tidak adanya pengembangan media pembelajaran bagi siswa dalam mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia materi perkawinan adat Jawa upacara pasang tarub yang menyebabkan siswa sulit dalam mencari materi yang harus dipelajari.
8. Dalam proses pembelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia materi mengevaluasi hidangan kesempatan khusus acara perkawinan yang digunakan pada guru memerlukan inovasi dan media yang lebih kreatif.

### **C. Pembatasan Masalah**

Dari identifikasi masalah diatas maka pembatasan masalah yang akan diambil yaitu kurangnya media pembelajaran atau buku yang dapat digunakan oleh siswa dalam mengikuti mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia. Sehingga dibutuhkan pengembangan media pembelajaran buku saku pada mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian

Makanan Indonesia khususnya hanya pada materi mengevaluasi hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan dengan adat khusus yaitu adat Jawa pada upacara pasang tarub. Buku saku Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan adat Jawa upacara pasang tarub dibatasi pada macam-macam hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan, alat pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan, bahan yang digunakan untuk pembuatan hidangan kesempatan khusus acara perkawinan, persiapan alat dan bahan hidangan kesempatan khusus acara perkawinan, penyajian hidangan kesempatan khusus acara perkawinan, prosedur pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan, dan kriteria hasil hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan. Serta penilaian ahli materi, ahli media dan respon siswa terhadap buku saku dan kelayakan dari buku saku tersebut bila digunakan sebagai sumber belajar siswa kelas XII Program Keahlian Jasa Boga di SMK Sahid Surakarta.

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

Rumusan masalah dari penelitian ini adalah :

1. Bagaimana proses pengembangan Buku Saku Hidangan Kesempatan Khusus Upacara Pasang Tarub Perkawinan Adat Jawa di SMK Sahid Surakarta?
2. Bagaimana penilaian ahli materi dan ahli media terhadap kelayakan Buku Saku Hidangan Kesempatan Khusus Upacara Pasang Tarub Perkawinan Adat Jawa?

3. Bagaimana respon siswa terhadap Buku Saku Hidangan Kesempatan Khusus Upacara Pasang Tarub Perkawinan Adat Jawa di SMK Sahid Surakarta?

#### **E. Tujuan Pengembangan**

Tujuan pengembangan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui proses pengembangan Buku Saku Hidangan Kesempatan Khusus Upacara Pasang Tarub Perkawinan Adat Jawa di SMK Sahid Surakarta
2. Mengetahui penilaian ahli materi dan ahli media terhadap kelayakan Buku Saku Hidangan Kesempatan Khusus Upacara Pasang Tarub Perkawinan Adat Jawa
3. Mengetahui respon siswa terhadap Buku Saku Hidangan Kesempatan Khusus Upacara Pasang Tarub Perkawinan Adat Jawa di SMK Sahid Surakarta

#### **F. Manfaat Pengembangan**

1. Bagi Peserta Didik
  - a. Menambah pengetahuan siswa mengenai hidangan khusus untuk acara perkawinan
  - b. Mempermudah siswa dalam memahami hidangan khusus untuk acara perkawinan
  - c. Membantu siswa belajar secara mandiri melalui Buku Saku Hidangan Khusus Perkawinan Jawa Upacara Pasang Tarub

2. Bagi Guru
  - a. Sebagai bahan ajar tambahan untuk siswa.
  - b. Meningkatkan pembelajaran yang lebih baik.
3. Bagi Sekolah
  - a. Menambah sumber belajar bagi siswa di sekolah.
  - b. Memberi variasi media pembelajaran untuk materi hidangan khusus untuk acara perkawinan
4. Bagi Universitas Negeri Yogyakarta (UNY)
  - a. Menambah referensi untuk dikembangkan sebagai bahan penelitian lanjutan yang lebih mendalam pada masa yang akan datang.
  - b. Memberikan kontribusi dalam bidang kuliner dan pendidikan.
5. Bagi Peneliti
  - a. Memperdalam konten materi hidangan kesempatan khusus
  - b. Mengkaji penyusunan materi hidangan khusus untuk acara perkawinan adat Jawa
  - c. Menghasilkan karya yang divalidasi oleh ahli materi dan ahli media.
  - d. Menambah pengalaman dalam melakukan penelitian bidang kuliner dan pendidikan
  - e. Turut berkontribusi dalam memajukan ilmu pengetahuan khususnya bidang kuliner dan pendidikan

## **G. Spesifikasi Produk yang Dikembangkan**

Produk yang dihasilkan dari penelitian dan pengembangan ini adalah :

1. Produk yang dihasilkan yaitu berupa buku ajar untuk siswa kelas XII Program Keahlian Jasa Boga yang berjenis buku saku.
2. Buku saku yang dihasilkan yaitu buku saku yang berisi materi hidangan kesempatan khusus yaitu pada acara perkawinan adat Jawa upacara pasang tarub dengan materi adalah macam-macam hidangan, alat pembuatan hidangan, bahan yang digunakan untuk pembuatan hidangan, persiapan alat dan bahan, penyajian hidangan, prosedur pembuatan, dan kriteria hasil hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan adat Jawa khususnya upacara pasang tarub.
3. Bentuk berupa buku saku dicetak dengan kertas Ivory 230 dan dilaminasi *douf* untuk sampul (*cover*) dan kertas HVS 70 gram untuk bagian isi, dengan ukuran 100x148 mm atau sekitar 10x15 cm.
4. Buku saku ini dibuat dengan desain menarik dan berwarna (*full color*) serta bergambar, baik dari sisi cover maupun isi buku saku sehingga menarik minat baca siswa.
5. Buku saku dibuat dengan menggunakan aplikasi Corel Draw untuk sampul (*cover*) dan Microsoft Word untuk bagian isi.