



**Penggunaan Media Project Motion Terhadap Hasil Belajar Mata Pelajaran Boga Dasar SMK GELORA
JAYA NUSANTARA**

Nismar Amini¹, Rendyka Eliadi², Asrul Huda³, Taali⁴
1,2,3,4 Pendidikan Teknologi dan Kejuruan (S2), Fakultas Teknik, Universitas Negeri Padang
^{1,*}Coressponding auther e-mail: Nismar98@gmail.com

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui: (1) hasil belajar siswa dengan menggunakan media pembelajaran Proyeksi Gerak pada Pembelajaran Boga Dasar (2) Hasil Belajar Siswa Tidak Menggunakan Media Proyeksi Gerak Pada mata kuliah dasar memasak; (3) Pengaruh penggunaan media proyeksi gerak terhadap hasil belajar sembako. Rancangan penelitian yang digunakan adalah eksperimen semu. Tempat penelitian adalah di SMK Gelora Jaya Nusantara Medan Populasi Dalam penelitian ini, seluruh siswa kelas X jasa boga SMK SMK Gelora Jaya Nusantara Medan, teknik sampling Sampel diambil secara acak sehingga total sampel adalah 30 siswa. Waktu penelitian desember 2022. Teknik pengumpulan data menggunakan tes. Teknik analisis data yang digunakan adalah data deskriptif, pengujian Uji tren, normalitas, dan homogenitas digunakan untuk menguji persyaratan analisis data, dan uji "t" digunakan untuk menguji hipotesis. Berdasarkan hasil temuan menunjukkan bahwa tingkat kecenderungan hasil belajar siswa pada mata pelajaran boga dasar dengan menggunakan media proyeksi gerak berada pada taraf tinggi sebesar 88,57%. Tingkat kecenderungan hasil belajar siswa pada mata pelajaran boga dasar tanpa menggunakan media gerak proyeksi termasuk dalam kategori cukup sebesar 68,57%. Hasil analisis uji-t menunjukkan bahwa penggunaan media proyeksi gerak pada mata kuliah dasar memasak mempengaruhi hasil belajar siswa hitung > tabel (3,981 > 1,690) dengan taraf signifikansi 5%. Ini berarti bahwa menggunakan media gerak yang diproyeksikan dapat mempengaruhi Hasil Pembelajaran boga dasar.

Kata Kunci: Projected Motion, Media Belajar, Boga Dasar

Abstract

This study aims to determine: (1) student learning outcomes using Motion Projection learning media in Basic Food Learning (2) Student Learning Outcomes Not Using Motion Projection Media in basic cooking courses; (3) The effect of using motion projection media on basic food learning outcomes. The research design used was a quasi-experimental. The research location was at Gelora Jaya Nusantara Vocational High School Medan. Population In this study, all class X catering service students at Gelora Jaya Nusantara Vocational High School Medan, sampling technique. The sample was taken randomly so that the total sample was 30 students. Time for research in December 2022. Data collection techniques use tests. The data analysis technique used is descriptive data, trend test, normality, and homogeneity are used to test the data analysis requirements, and the "t" test is used to test the hypothesis. Based on the findings, it shows that the tendency level of student learning outcomes in basic culinary subjects using motion projection media is at a high level of 88.57%. The tendency level of student learning outcomes in basic culinary subjects without using motion projection media is included in the sufficient category of 68.57%. The results of the t-test analysis show that the use of motion projection media in basic cooking courses affects student learning outcomes in arithmetic > tables (3.981 > 1.690) with a significance level of 5%. This means that using projected motion media can affect basic food learning outcomes.

Keywords: Projected Motion, Learning Media, Basic Culinary



Lisensi: Creative Commons Attribution 4.0 International (CC BY 4.0)

1. Pendahuluan

Perkembangan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi (IPTEK) semakin pesat di era globalisasi. Hal itu menuntut dunia pendidikan agar menyesuaikan perkembangan IPTEK untuk mencerdaskan kehidupan bangsa terutama para pelajar untuk meraih keberhasilan dalam belajar (Maslani, 2017). Belajar merupakan kegiatan yang dilakukan untuk [1], 2017).

Media adalah salah satu komponen yang cukup penting dalam pembelajaran. Mengapa penggunaan media dalam proses pembelajaran sangat penting, karena dalam kegiatan pembelajaran itu dibutuhkan perantara untuk menjelaskan sebuah ketidakjelasan bahan yang disampaikan [2]. *Project Motion Media* merupakan media instruksional modern yang sesuai bersama perkembangan zaman karena meliputi pendengaran, pengelihatian dan gerakan serta menampilkan unsur gambar yang bergerak. Jenis media yang termasuk dalam kelompok ini yaitu televisi, video tape, dan film bergerak [3]. *Projected Motion* media terdiri atas 3 kata yaitu sarana berupa gambaran yang dibuat bergerak (audio-visual) yang berupa media video dan diproyeksikan untuk membantu penyampaian materi pembelajaran [4]. Video adalah salah satu contoh dari *Projected motion* yang mana video merupakan media yang menggambarkan suatu object yang bergerak bersamaan dengan suara. Manfaat dari *Projected Motion* media ini yaitu sebagai media pembelajaran pada proses belajar mengajar. Sebagai media pembelajaran yang digunakan dalam proses belajar, manfaatnya yaitu: (1) Penggunaan media pembelajaran dapat meningkatkan interaksi, perhatian, serta motivasi siswa; (2) Media bisa memperjelas bahan ajar serta materi sehingga informasi yang disampaikan tersebut jelas dan mengurangi verbalisme; (3) Objek atau proses yang sulit bisa ditampilkan secara kokret melalui media; (4) Pembelajaran berbasis media di nilai lebih komunikatif dan interaktif bila dibandingkan dengan pembelajaran yang lainnya. Hal itu dikarenakan dengan pembelajaran menggunakan media maka seorang pendidik dan peserta didik akan lebih gampang untuk berkomunikasi terkait dengan kegiatan pembelajaran secara efisien; (6) media Pembelajaran yang biasanya bersifat abstrak bisa disampaikan menjadi lebih baik dan jelas menggunakan media.

SMK Gelora Jaya Nusantara Medan merupakan salah satu sekolah di bidang kejuruan. Mata pelajaran boga dasar merupakan mata pelajaran dasar kompetensi kejuruan yang wajib diambil oleh setiap siswa pada kompetensi keahlian Jasa Boga.

Mata pelajaran Boga Dasar memiliki beberapa kompetensi dasar (KD), diantaranya (1) Peralatan

Pengolahan Makanan, (2) Penanganan Dasar Pengolahan Makanan, (3) Potongan Bahan Makanan, (4) Teknik Pengolahan Makanan, (5) *Garnish* Makanan dan Minuman, (6) Alas Hidangan dari Lipatan Daun, (7) Wadah Hidangan dari Sayuran dan Buah, (8) Bumbu Dasar dan Turunannya pada Masakan Indonesia, dan (9) Sambal pada Makanan Indonesia. Pada penelitian ini penulis memilih KD Peralatan Pengolahan Makanan dan Teknik Pengolahan Makanan. Berdasarkan hasil wawancara, kendala-kendala yang ditemukan dalam pelajaran Boga Dasar pada KD Peralatan Pengolahan Makanan adalah kurangnya pengetahuan siswa mengenai berbagai jenis peralatan pengolahan makanan karena belum lengkapnya peralatan di Lab Boga SMK Gelora Jaya Nusantara Medan. Sedangkan kendala yang ditemukan pada KD Teknik Pengolahan Makanan adalah masih terdapat siswa yang belum memahami dan menguasai teknik-teknik dalam pengolahan makanan, hal tersebut terlihat saat praktek pengolahan makanan sedang berlangsung. Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan di SMK Gelora Jaya Nusantara Medan, standar kelulusan minimal (SKM) yang terdapat pada mata pelajaran Boga Dasar adalah 65. Pada tahun 2020 tidak ada siswa yang memperoleh nilai yang sangat kompeten dalam skala 86-100, siswa yang memperoleh nilai dalam skala 81-85 sebanyak 18 orang, dan siswa yang memperoleh nilai dalam skala 76-80 sebanyak 10 orang. Sedangkan pada tahun 2021 siswa yang memperoleh nilai yang sangat kompeten dalam skala 86-100 sebanyak 6 orang, siswa yang memperoleh nilai dalam skala 81-85 sebanyak 17 orang, dan siswa yang memperoleh nilai dalam skala 76-80 sebanyak 1 orang. Dapat disimpulkan bahwa, siswa/i kelas X SMK Gelora Jaya Nusantara Medan masih perlu mengoptimalkan nilai pada mata pelajaran Boga Dasar KD Peralatan Pengolahan Makanan dan Teknik Pengolahan Makanan.

1.1 Peralatan Pada Makanan

Dapur sebagai tempat untuk mengolah bahan mentah menjadi makanan siap saji tentu saja membutuhkan beberapa peralatan untuk membantu kelancaran proses pengolahan makanan. Peralatan pengolahan makanan adalah berbagai benda atau perkakas yang digunakan untuk mengolah suatu masakan. Dalam mengolah makanan untuk mencapai kecepatan dan ketepatan operasional dapur, maka perlu didukung adanya peralatan pengolahan makanan [5]. Peralatan pengolahan makanan dikelompokkan menjadi 2 jenis, yaitu:

a) *Kitchen Utensil*

Kitchen utensil adalah peralatan dapur yang kecil dan mudah untuk dipindah-pindahkan [6]. *Kitchen utensil* dibagi menjadi 4, diantaranya :

- 1) *Cooking Utensil*
- 2) *Cutting Utensil*
- 3) *Measurement Utensils*
- 4) *Additional Utensil*
- 5) *Pastry Utensil*

b) *Kitchen Equipment*

Kitchen equipment adalah peralatan dapur yang besar dan berat, sulit untuk dipindah-pindahkan dan memerlukan instalasi khusus [7]. *Kitchen Equipment* dikelompokkan menjadi 3 yaitu diantaranya.

- 1) *Preparing and Processing Equipment*
- 2) *Cooking Equipment*
- 3) *Food Temperature and Holding Equipment* merupakan peralatan dapur yang digunakan untuk menjaga suhu bahan makanan maupun makanan yang sudah dimasak.

Menjaga kebersihan peralatan pengolahan makanan dapat membantu mencegah terjadinya pencemaran atau kontaminasi terhadap peralatan. Pencucian dan sanitasi peralatan dapur dilakukan secara manual dan mekanis dengan menggunakan mesin [8]. Pencucian manual maupun mekanis pada umumnya meliputi tahap-tahap sebagai berikut.

- 1) Pembuangan sisa makanan: Sisa makanan dibuang kemudian peralatan dibilas atau disemprot dengan air mengalir. Tujuan tahap ini adalah menjaga agar air dalam bak-bak efisien penggunaannya.
- 2) Pencucian: Pencucian dilakukan dalam bak pertama yang berisi larutan deterjen hangat. Suhu yang digunakan berkisar antara 43 °C - 49 °C. Pada tahap ini diperlukan alat bantu sikat atau spon untuk membersihkan kotoran sisa makanan atau lemak. Hal yang penting untuk diperhatikan pada tahap ini adalah dosis penggunaan deterjen, untuk mencegah pemborosan dan terdapatnya residu pada peralatan akibat penggunaan deterjen yang berlebihan.
- 3) Pembilasan: Pembilasan dilakukan pada bak kedua dengan menggunakan air hangat. Pembilasan dimaksud untuk menghilangkan sisa deterjen dan kotoran. Air bilasan sering digantikan dan akan lebih baik jika dengan air mengalir.
- 4) Sanitasi: Sanitasi atau disinfektan peralatan setelah pembilasan dapat dilakukan dengan meletakkan alat pada suatu keranjang, kemudian merendamnya di bak ketiga yang berisi air panas bersuhu 82 °C selama 2 menit atau 100 °C selama 1 menit.

1.2 Teknik Pengolahan Makanan

Teknik pengolahan makanan adalah suatu proses mengolah bahan makanan dari mentah menjadi bahan makanan siap saji yang dalam prosesnya dapat menggunakan penerapan panas atau tidak

dengan menerapkan teknik-teknik pengolahan makanan [9]. Tujuan dari memasak atau mengolah makanan yaitu memudahkan pencernaan, bebas dari bibit penyakit, menambah rasa, meningkatkan wujud dari makanan yang akan dimasak, dan meningkatkan tampilan makanan tersebut [10].

Teknik pengolahan bahan makanan dapat dikelompokkan menjadi tiga, yaitu:

1) Teknik Panas Basah (*Moist Heat Cooking Methods*)

Teknik panas basah adalah panas yang dihantarkan ke dalam makanan melalui bahan cair. Cairan yang digunakan juga bervariasi seperti susu, air, kaldu, atau anggur [11]. Yang termasuk dalam teknik panas basah sebagai berikut:

- a) Boiling
- b) Simmering
- c) Poaching
- d) Blanching
- e) Stewing
- f) Steaming
- g) Braising

2) Teknik Panas Kering (*Dry Heat Cooking Methods*)

Teknik panas kering adalah penghantaran panas kering pada bahan makanan melalui udara panas, metal panas, atau lemak panas [12]. Yang termasuk dalam teknik panas kering sebagai berikut.

- a) *Roasting*
- b) Baking
- c) Grilling

3) Teknik Panas Minyak (*Oil-Heat Cooking Methods*)

Teknik panas minyak adalah memasak bahan makanan dengan menggunakan minyak atau lemak [13]. Yang termasuk dalam teknik panas minyak sebagai berikut

- a) *Saute*
- b) Shallow Frying
- c) Deep Frying

Di samping teknik-teknik pengolahan makanan yang sudah dibahas di atas, ada beberapa istilah dalam teknik memasak yang perlu dipahami, yaitu sebagai berikut.

1) *Coating* ()

Coating adalah memberi lapisan telur dan tepung pada makanan yang akan digoreng. Contohnya adalah kroket, ikan, risoles, dan lain-lain [14]. Cara memanis yang baik adalah sebagai berikut.

- a) Kocok telur dengan sedikit air.
- b) Celupkan bahan makanan yang akan dipanir.
- c) Gulingkan dalam tepung panir.
- d) Ketukan perlahan-lahan sisa tepung panir, goreng dengan minyak panas.
- 2) *Marinating* (*Memarinir*)

Marinating adalah merendam bahan makanan dalam air jeruk, cuka, atau anggur dengan ditambah bumbu. Tujuannya adalah agar bahan makanan menjadi lunak, sedap, dan tidak lekas busuk. Bahan makanan yang dimarinir adalah daging sapi, ayam, ikan, dan lain-lain, Maksudnya adalah untuk memberikan rasa dan kelembutan pada bahan makanan tersebut. Langkah ini biasanya diterapkan sebelum bahan makanan dimasak, dan dapat meningkatkan cita rasa serta tekstur makanan [15].

3) *Farcing (Memfarsir)*

Farcing adalah mengisi, menutup, atau membungkus makanan dengan bahan makanan lain yang dihaluskan (*farced*), umumnya yang dipakai adalah daging cincang. Bahan yang difarsir yaitu daging sapi, ayam, telur, dan sayur-sayuran. Contohnya telur isi, tomat isi, dan lain-lain[16].

Peran pendidik amat diperlukan yang mana pendidik harus mampu mengajarkan pelajaran tersebut sebaik mungkin dan semenarik mungkin sehingga membuat siswa dapat mengerti serta paham dengan materi yang diajarkan.

2. Tinjauan Pustaka

Media merupakan segala sesuatu yang mengantarkan serta meneruskan pesan yang berisi informasi dengan penerima. Dalam konteks proses belajar-mengajar, media bisa dijelaskan sebagai perkakas yang berperan sebagai alat komunikasi dan penghubung antara guru dan siswa. Media pembelajaran dapat dikelompokkan menjadi media auditif, visual, dan audiovisual.

Pembelajaran adalah kegiatan yang melibatkan seseorang dalam upaya mendapatkan pengetahuan, keterampilan, dan nilai positif dengan memanfaatkan berbagai sumber untuk belajar. Proses pembelajaran melibatkan dua pihak yaitu pendidik sebagai fasilitator dan siswa sebagai penerima pembelajaran. Yang paling penting dalam proses pembelajaran adalah terjadinya proses belajar.

Media pembelajaran adalah sesuatu yang dapat digunakan untuk menyalurkan pesan (*message*), merangsang pikiran, perasaan, kemauan dan perasaan siswa hingga dapat mendorong proses belajar. Didentifikasi Media pembelajaran berdasarkan 3 ciri yaitu suara (audio), bentuk (visual), dan gerak (motion).

Media pembelajaran adalah alat atau sarana yang digunakan dalam proses pembelajaran untuk membantu menyampaikan informasi dan memfasilitasi pemahaman siswa. Media pembelajaran dapat berupa berbagai bentuk seperti gambar, video, audio, animasi, dan perangkat lunak

atau aplikasi. Penggunaan media pembelajaran dapat membantu siswa memahami materi yang diajarkan dengan lebih baik, serta mempercepat proses pembelajaran. Manfaat dari media pembelajaran adalah sebagai berikut:

- a. Mempermudah pemahaman siswa: Media pembelajaran dapat membantu siswa memahami materi yang diajarkan dengan lebih baik karena dapat memvisualisasikan informasi dengan lebih jelas dan mudah dipahami.
- b. Memperkaya pengalaman belajar siswa: Media pembelajaran dapat memperkaya pengalaman belajar siswa, memberikan variasi dalam pengalaman belajar dan menjaga minat siswa dalam pembelajaran.
- c. Meningkatkan motivasi siswa: Penggunaan media pembelajaran dapat membantu meningkatkan motivasi siswa, karena dapat membuat pembelajaran lebih menarik dan menyenangkan.
- d. Meningkatkan efektivitas pembelajaran: Media pembelajaran dapat membantu meningkatkan efektivitas pembelajaran, karena dapat membantu siswa memahami informasi dengan lebih baik dan mempercepat proses pembelajaran.
- e. Meningkatkan partisipasi siswa: Media pembelajaran dapat membantu meningkatkan partisipasi siswa dalam pembelajaran, karena dapat membuat siswa lebih aktif dan terlibat dalam proses pembelajaran.
- f. Menghemat waktu: Penggunaan media pembelajaran dapat menghemat waktu dalam proses pembelajaran karena siswa dapat memperoleh informasi dengan lebih cepat dan mudah.

Projected Motion media terdiri atas 3 kata yaitu sarana berupa gambaran yang dibuat bergerak (audio-visual) yang berupa media video dan diproyeksikan untuk membantu penyampaian materi pembelajaran. Video adalah salahsatu contoh dari *Projected motion* yang mana video merupakan media yang menggambarkan suatu object yang bergerak bersamaan dengan suara.

Manfaat dari *Projected Motion* media ini yaitu sebagai media pembelajaran pada proses belajar mengajar. Sebagai media pembelajaran yang digunakan dalam proses belajar, manfaatnya yaitu: (1) Penggunaan media pembelajaran dapat meningkatkan interaksi, perhatian, serta motivasi siswa; (2) Media bisa memperjelas bahan ajar serta materi sehingga informasi yang disampaikan tersebut jelas dan mengurangi verbalisme; (3) Objek atau proses yang sulit bisa ditampilkan secara kokret melalui media; (4) Pembelajaran berbasis media di nilai lebih komunikatif dan interaktif bila dibandingkan dengan pembelajaran yang lainnya.

Hal itu dikarenakan dengan pembelajaran menggunakan media maka seorang pendidik dan peserta didik akan lebih gampang untuk berkomunikasi terkait dengan kegiatan pembelajaran secara efisien; (6) media Pembelajaran yang biasanya bersifat abstrak bisa disampaikan menjadi lebih baik dan jelas menggunakan media.

Mata pelajaran boga dasar adalah salah satu mata pelajaran yang biasanya diajarkan di sekolah menengah atau perguruan tinggi yang fokus pada dasar-dasar memasak dan teknik memasak yang mendasar. Mata pelajaran ini bertujuan untuk mengajarkan siswa tentang persiapan bahan makanan, teknik memasak, sanitasi dan keamanan makanan, serta pemilihan bahan makanan yang tepat. Boga Dasar merupakan mata pelajaran yang bertujuan untuk memperluas keterampilan dasar dalam pengembangan bidang boga. Boga adalah suatu sistem yang digunakan untuk mengorganisir dan mengelola informasi dalam sistem manajemen. Mata pelajaran Boga Dasar menjadi landasan bagi konsep boga yang lebih rumit dan berperan dalam mengorganisir data dalam sistem informasi manajemen.

Dalam mata pelajaran boga dasar, siswa akan mempelajari teknik memasak seperti memotong bahan makanan, menggoreng, memanggang, merebus, dan mengukus. Mereka juga akan belajar tentang penggunaan peralatan memasak yang umum, seperti pisau, panci, dan penggorengan. Selain itu, mereka akan diajarkan tentang pentingnya menjaga kebersihan dan keamanan makanan dalam proses memasak.

Mata pelajaran boga dasar sangat penting untuk diketahui karena dapat membantu siswa untuk mempelajari keahlian dasar dalam memasak dan menjadi lebih mandiri dalam mempersiapkan makanan sehari-hari. Selain itu, mata pelajaran ini juga bisa menjadi dasar bagi siswa yang ingin belajar lebih lanjut tentang kuliner dan memasak.

Mata pelajaran boga dasar memiliki banyak manfaat, di antaranya:

- a. Meningkatkan keterampilan memasak: Dengan mempelajari boga dasar, siswa akan mempelajari teknik memasak dasar dan keterampilan yang diperlukan untuk memasak makanan sehari-hari. Mereka akan belajar tentang cara memilih dan mempersiapkan bahan makanan, teknik memotong dan memasak, serta mengenali alat-alat memasak yang tepat.
- b. Meningkatkan pengetahuan gizi: Siswa akan mempelajari tentang nutrisi dan komposisi makanan, sehingga mereka dapat memilih makanan yang sehat dan memenuhi kebutuhan gizi harian.

- c. Mengajarkan tentang keamanan pangan: Dalam boga dasar, siswa akan mempelajari tentang cara menjaga kebersihan dan keamanan makanan, mulai dari memilih bahan makanan yang aman hingga menyimpan dan mengolah makanan dengan benar.
- d. Meningkatkan kreativitas: Siswa akan mempelajari cara membuat makanan yang berbeda dan menciptakan resep mereka sendiri. Ini dapat membantu mereka mengembangkan kreativitas dan imajinasi.
- e. Meningkatkan kemandirian: Dengan mempelajari boga dasar, siswa dapat belajar untuk memasak makanan sendiri dan menjadi lebih mandiri dalam mempersiapkan makanan sehari-hari.
- f. Menumbuhkan minat dalam industri kuliner: Belajar boga dasar juga bisa membuka peluang bagi siswa yang tertarik dengan industri kuliner dan memasak. Mereka dapat melanjutkan studi mereka dan memperoleh keterampilan yang lebih lanjut dalam memasak dan kuliner.

Dengan demikian, mata pelajaran boga dasar memiliki banyak manfaat bagi siswa, tidak hanya untuk kehidupan sehari-hari, tetapi juga untuk masa depan mereka

Project Motion Media adalah jenis media yang mampu mentransmisikan beragam pesan melalui alat tertentu dalam rangka pembelajaran. Penerapan Project Motion Media dapat dilakukan dalam pembelajaran daring dan memiliki peran signifikan dalam memotivasi siswa untuk mengembangkan keterampilan berpikir kritis saat menginterpretasikan gambar visual.

Beberapa contoh dari media Project Motion Media yang dapat dimanfaatkan dalam situasi pembelajaran mencakup film, animasi, dan jenis media bergerak lainnya. Projected motion merupakan salah satu jenis media pembelajaran yang dapat digunakan dalam pembelajaran jasa boga. Media ini dapat berupa video atau animasi yang ditayangkan pada layar proyektor atau monitor, yang memungkinkan siswa untuk memperoleh gambaran tentang teknik memasak atau proses yang mungkin sulit dipahami hanya dengan membaca atau mendengarkan penjelasan secara verbal.

Berikut adalah beberapa cara penggunaan projected motion dalam pembelajaran boga dasar:

- a. Demonstrasi teknik memasak: Dalam video projected motion, siswa dapat melihat teknik memasak yang tepat dengan jelas, yang dapat membantu mereka memahami dan mempelajari teknik tersebut dengan lebih efektif.

- b. Membantu siswa visualisasi: Dengan menunjukkan gambaran visual tentang cara memasak dan proses pembuatan makanan, siswa dapat membantu memvisualisasikan proses pembuatan makanan yang lebih baik, yang mungkin sulit dipahami dengan hanya membaca buku atau mendengarkan penjelasan secara verbal.
- c. Memperkenalkan jenis makanan dan cara memasak yang baru: Dalam video projected motion, siswa dapat melihat jenis makanan yang berbeda dan teknik memasak yang berbeda, yang mungkin tidak pernah mereka lihat atau pelajari sebelumnya. Ini dapat membantu memperkenalkan siswa dengan ragam kuliner dan menginspirasi mereka untuk mencoba hal-hal baru.
- d. Memberikan variasi dalam pembelajaran: Dengan menggunakan media pembelajaran yang berbeda, seperti projected motion, siswa dapat belajar dengan cara yang berbeda-beda. Ini dapat membantu menjaga minat dan keterlibatan siswa dalam pembelajaran, dan memberikan variasi dalam pengalaman pembelajaran mereka.
- e. Mempercepat waktu pembelajaran: Dalam video projected motion, siswa dapat melihat teknik memasak dan proses pembuatan makanan dalam waktu yang lebih singkat dibandingkan dengan demonstrasi langsung. Hal ini dapat membantu mempercepat waktu pembelajaran dan memberikan kesempatan untuk siswa untuk belajar lebih banyak hal dalam waktu yang lebih singkat.
- f. Dalam keseluruhan, penggunaan media projected motion dalam pembelajaran jasa boga dapat memberikan banyak manfaat dalam proses pembelajaran siswa. Ini dapat membantu siswa untuk memahami teknik memasak dengan lebih efektif, memperkenalkan mereka pada jenis makanan yang berbeda, dan memberikan variasi dalam pengalaman pembelajaran mereka.

Berdasarkan penyampaian di atas dapat disimpulkan bahwa penggunaan media sangat berperan penting untuk guru untuk menyampaikan materi serta berperan penting bagi peserta didik dalam meningkatkan hasil belajar, *projecte motion* yang juga salahsatu media yang berbasis audio visual yang bisa digunakan untuk menyampaikan materi pelajaran secara lebih menarik, sehingga dapat memperlancar interaksi antara guru dengan siswa dalam kegiatan belajar mengajar.

3. Metode Penelitian

Penelitian ini dilakukan di kelas X Jasa Boga SMK Gelora Jaya Nusantara Medan dan waktu penelitian dilaksanakan pada bulan Desember 2022.

Populasi penelitian ini adalah siswa siswi kelas X Jasa Boga SMK Gelora Jaya Nusantara yang berjumlah 30 siswa yang terdiri dari 1 kelas. Sampel penelitian ini sebanyak 15 siswa sebagai kelas eksperimen dan kelas X Jasa Boga sebanyak 15 siswa sebagai kelas kontrol.

Jenis dari penelitian ini adalah penelitian Quasi Eksperimen. Quasi Eksperimen merupakan metode penelitian untuk mendapatkan pengaruh perlakuan tertentu terhadap yang lain dalam kondisi yang terkendali.

Penelitian Quasi Eksperimen adalah jenis penelitian yang mirip dengan penelitian eksperimen, namun tidak sepenuhnya sama. Penelitian quasi eksperimen digunakan ketika tidak mungkin atau tidak praktis untuk melakukan penelitian eksperimen secara penuh, misalnya karena kendala etis, logistik, atau finansial. Teknik penelitian quasi eksperimen melibatkan pengamatan suatu kelompok atau populasi, tetapi tidak mengontrol variabel independent yang diubah seperti yang dilakukan dalam eksperimen.

Penelitian quasi eksperimen memiliki beberapa keuntungan dan kelemahan. Keuntungan dari teknik ini adalah:

- a. Dapat digunakan dalam situasi di mana penelitian eksperimen tidak mungkin atau tidak etis.
- b. Lebih fleksibel dalam merancang perlakuan atau variabel independent karena tidak harus mengontrol semua faktor lainnya.
- c. Memungkinkan peneliti untuk menguji hubungan antara variabel independent dan variabel dependent secara lebih realistis daripada penelitian eksperimen, karena variabel independent tidak dikendalikan.

Namun, penelitian quasi eksperimen juga memiliki beberapa kelemahan, antara lain:

- a. Keterbatasan dalam menentukan kausalitas karena variabel independent tidak dikontrol secara langsung.
- b. Kemungkinan terjadi bias dalam pengambilan sampel dan pemilihan kelompok kontrol dan eksperimen
- c. Kemungkinan adanya faktor-faktor lain yang tidak diketahui atau tidak dikendalikan yang dapat mempengaruhi hasil penelitian.

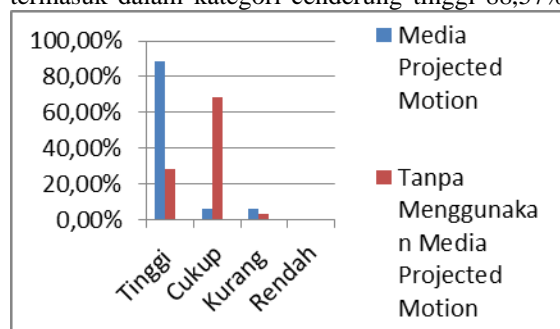
Oleh karena itu, teknik penelitian quasi eksperimen perlu dilakukan dengan hati-hati dan dianggap sebagai alternatif yang lebih lemah daripada penelitian eksperimen ketika memungkinkan. Peneliti harus mempertimbangkan keuntungan dan

kelemahan dari teknik ini dan memperhatikan faktor-faktor yang mungkin mempengaruhi validitas hasil penelitian.

Untuk mengetahui ada atau tidaknya pengaruh penggunaan media (projected motion) pada hasil belajar siswa maka metode penelitian yang digunakan adalah pre-test dan post-test yang mana adalah penelitian yang dilakukan pada dua kelas. Instrumen penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah tes hasil belajar siswa pada aspek kognitif (pengetahuan).

4. Hasil dan Pembahasan

Berdasarkan hasil penelitian ini, didapatkan tingkat kecenderungan hasil belajar siswa yang menggunakan media projected motion pada pelajaran Boga Dasar termasuk dalam kategori cenderung tinggi 88,57%.



Gambar 1. Hasil Belajar siswa yang Menggunakan Media projected motion dan yang Tanpa Menggunakan Media projected motion

Berdasarkan hasil penelitian maka terdapat pengaruh yang positif dan signifikan pemanfaatan dari Projected Motion sebagai sarana belajar.

5. Kesimpulan

Kesimpulan yang didapatkan pada penelitian ini adalah: (a) Tingkat kecenderungan hasil belajar dari siswa yang menggunakan media projected motion berada pada kategori tertinggi, sedangkan tingkat kecenderungan hasil belajar siswa tanpa menggunakan media projected motion berada pada kategori cukup; (b) hasil dari uji analisis t menampilkan bahwa adanya pengaruh signifikan pada penggunaan media projected motion pada hasil belajar boga dasar.

Penggunaan media projected motion pada mata pelajaran boga dasar dapat memberikan banyak manfaat bagi siswa. Berikut adalah beberapa manfaat yang dapat diperoleh dari penggunaan media projected motion pada mata pelajaran boga dasar:

a. **Memperjelas teknik memasak:** Media projected motion dapat memberikan gambaran visual yang jelas tentang teknik memasak yang tepat,

sehingga siswa dapat memahami teknik tersebut dengan lebih baik.

- b. **Meningkatkan partisipasi siswa:** Dengan menggunakan media projected motion, siswa dapat menjadi lebih aktif dan terlibat dalam proses pembelajaran, karena mereka dapat melihat dan mendengar teknik memasak yang benar dengan lebih jelas.
- c. **Menghemat waktu:** Dalam video projected motion, siswa dapat melihat teknik memasak dalam waktu yang lebih singkat dibandingkan dengan demonstrasi langsung. Hal ini dapat membantu menghemat waktu dalam proses pembelajaran dan memberikan kesempatan untuk siswa untuk belajar lebih banyak hal dalam waktu yang lebih singkat.
- d. **Memperkaya pengalaman belajar siswa:** Penggunaan media projected motion dapat memperkaya pengalaman belajar siswa, karena dapat memberikan variasi dalam pengalaman pembelajaran dan menjaga minat siswa dalam pembelajaran.
- e. **Meningkatkan Pemahaman Konsep:** Media Projected Motion dapat berperan dalam meningkatkan pemahaman konsep, terutama dalam mata pelajaran Ilmu Pengetahuan
- f. **Memperkenalkan jenis makanan dan cara memasak yang baru:** Dalam video projected motion, siswa dapat melihat jenis makanan yang berbeda dan teknik memasak yang berbeda, yang mungkin tidak pernah mereka lihat atau pelajari sebelumnya. Ini dapat membantu memperkenalkan siswa dengan ragam kuliner dan menginspirasi mereka untuk mencoba hal-hal baru.
- g. **Meningkatkan pemahaman siswa:** Dengan menggunakan media projected motion, siswa dapat memvisualisasikan proses pembuatan makanan dengan lebih baik, sehingga dapat membantu meningkatkan pemahaman siswa tentang proses pembuatan makanan.
- h. **Dalam keseluruhan, penggunaan media projected motion pada mata pelajaran boga dasar dapat memberikan manfaat yang signifikan bagi siswa.** Hal ini dapat membantu siswa memperjelas teknik memasak, meningkatkan partisipasi siswa, menghemat waktu, memperkaya pengalaman belajar siswa, memperkenalkan jenis makanan dan cara memasak yang baru, serta meningkatkan pemahaman siswa tentang proses pembuatan makanan
- i. **Meningkatkan Hasil Belajar:** Berdasarkan penelitian, pemanfaatan media Projected Motion memiliki potensi untuk meningkatkan hasil belajar siswa pada mata pelajaran Boga Dasar.
- j. **Mendorong Siswa untuk Berpikir Kritis:** Penggunaan media Projected Motion dapat

mendorong siswa untuk mengembangkan kemampuan berpikir kritis dalam menginterpretasikan visualisasi gambar, membantu mereka memahami materi dengan lebih baik.

- k. Menarik Perhatian Siswa: Pemanfaatan media Projected Motion dapat menarik perhatian siswa, yang pada gilirannya membantu mereka memahami dan mengikuti pelajaran dengan lebih baik.

Dengan demikian, integrasi media Projected Motion dalam pembelajaran mata pelajaran Boga Dasar dapat memberikan keuntungan dalam peningkatan pemahaman konsep, hasil belajar, serta keterlibatan siswa dalam proses pembelajaran.

6. Daftar Rujukan

- [1] “Perbandingan Pembelajaran Menggunakan Projected Motion media Dan Pembelajaran Menggunakan Projected Still Media Terhadap Hasil Belajar Passing Atas Pada Permainan Bolavoli | Prosiding Seminar Nasional IPTEK Olahraga (SENALOG).” Accessed: Mar. 23, 2024. [Online]. Available: <https://ejournal.unibabwi.ac.id/index.php/semnassenalog/article/view/157>
- [2] M. Yanti, “Penggunaan Media Sketsa Untuk Meningkatkan Hasil Belajar Siswa Pada Mata Pelajaran Ipa Kelas Iv Di Madrasah Ibtidaiyah Quraniah 8 Palembang (Skripsi),” other, UIN Raden Fatah Palembang, 2016. Accessed: Mar. 23, 2024. [Online]. Available: <http://eprints.radenfatah.ac.id/662/>
- [3] D. J. Amelia, *Media Pembelajaran SD Berorientasi Multiple Intellegences*. UMM Press, 2019.
- [4] A. Rois, “Efektivitas Penggunaan Media Pembelajaran Berbasis Information Communication Technology Di Madrasah Ibtidaiyah Negeri Cepogo Tahun Pelajaran 2016-2017,” masters, STAIN Kudus, 2017. Accessed: Mar. 23, 2024. [Online]. Available: <http://repository.iainkudus.ac.id/1033/>
- [5] A. Gusti, L. Lindawati, A. Onasis, and R. Hidayanti, “Analisis Jumlah Angka Kuman Pada Spons Dapur,” *J. Kesehat. Lingkung. J. Dan Apl. Tek. Kesehat. Lingkung.*, vol. 19, no. 1, Art. no. 1, Jan. 2022, doi: 10.31964/jkl.v19i1.424.
- [6] A. Rosello, J. J. Valero-Mas, A. J. Gallego, J. Sáez-Pérez, and J. Calvo-Zaragoza, “Kurcuma: a kitchen utensil recognition collection for unsupervised domain adaptation,” *Pattern Anal. Appl.*, vol. 26, no. 4, pp. 1557–1569, Nov. 2023, doi: 10.1007/s10044-023-01147-x.
- [7] “Perceived Importance of Kitchen Equipment and Facilities on Cook’s Hygienic Performance in Deluxe Hotels -Korean journal of food and cookery science | Korea Science.” Accessed: Mar. 23, 2024. [Online]. Available: <https://koreascience.kr/article/JAKO200724737568394.page>
- [8] L. S. Jackson et al., “Cleaning and Other Control and Validation Strategies To Prevent Allergen Cross-Contact in Food-Processing Operations,” *J. Food Prot.*, vol. 71, no. 2, pp. 445–458, Feb. 2008, doi: 10.4315/0362-028X-71.2.445.
- [9] N. Karimah, O. Rosidin, and A. A. K. Devi, “Teknik Pengolahan Makanan Dalam Leksikon Bahasa Indonesia Dan Bahasa Inggris,” *Literasi J. Bhs. Dan Sastra Indones. Serta Pembelajarannya*, vol. 6, no. 2, Art. no. 2, Nov. 2022, doi: 10.25157/literasi.v6i2.7844.
- [10] A. T. Akbar, “Universitas Brawijaya Fakultas Ilmu Administrasi Jurusan Administrasi Bisnis Program Studi Pariwisata Malang”.
- [11] B. R. A. Putri, V. Octaviany, and R. R. M. Karsiwi, “Analisis Teknik Pengolahan Makanan Halal Di 10 Binjai Restaurant Pnb Perdana Hotel And Suites On The Park, Kuala Lumpur 2017,” *EProceedings Appl. Sci.*, vol. 3, no. 3, Art. no. 3, Dec. 2017, Accessed: Mar. 23, 2024. [Online]. Available: <https://openlibrarypublications.telkomuniversit y.ac.id/index.php/appliedscience/article/view/5092>
- [12] “Profil Protein Berbasis Sds-Page Ulat Sagu (Rhynchophorus Ferrugineus) Hasil Pemanggangan Dengan Oven Dan Microwave | Elvira | Prosiding Seminar Nasional & Internasional.” Accessed: Mar. 23, 2024. [Online]. Available: <https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/psn12012010/article/view/4241>
- [13] - Helvynda Dwita Yollanda, - Rr. Ananda Shafira Rezki K., and - Grace Bella Kezia Nussy, “Laporan Pelaksanaan Magang PT. Semen Indonesia (Persero), TBK Gambaran Penyelenggaraan Makanan Di Kantin Plant PT. Semen Indonesia (Persero), TBK,” laporan magang, UNIVERSITAS AIRLANGGA, 2020. Accessed: Mar. 23, 2024. [Online]. Available: <http://www.lib.unair.ac.id>
- [14] M. T. D. Tea and R. E. Y. Adu, “Penerapan Edible Coating Berbahan Gel Aloe Vera Untuk Meminimalisir Kerusakan Buah Tomat Di Kelompok Tani Oemas, Desa Nian, Kabupaten Ttu,” *J. Pasopati*, vol. 4, no. 4, Nov. 2022, doi: 10.14710/pasopati.2022.16236.
- [15] O. J. Tarigan, S. Lestari, and I. Widiastuti, “Pengaruh Jenis Asam dan Lama Marinasi Terhadap Karakteristik Sensoris, Mikrobiologis, dan Kimia Naniura Ikan Nila (Oreochromis Niloticus),” *J. Fishtech*, vol. 5,

no. 2, Art. no. 2, 2016, doi:
10.36706/fishtech.v5i2.3939.

- [16] “Profesionalisme Chef Dalam Pengolahan Dan Meningkatkan Kualitas Makanan Di Cavinton Hotel Yogyakarta | Atmoko | Khasanah Ilmu - Jurnal Pariwisata Dan Budaya.” Accessed: Mar. 23, 2024. [Online]. Available: <https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/khasanah/article/view/2434/0>