

ABSTRAK

Nursakina Simbolon : “Pengaruh Media Pembelajaran Swish Max Terhadap Hasil Praktek Produk Cake dan Kue Indonesia SMK Pariwisata Imelda Medan”. Skripsi. Program Studi Pendidikan Tata Boga. Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Medan. 2024

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui: (1). Hasil praktek siswa yang menggunakan media pembelajaran *Swish Max* pada materi Kue Indonesia dari Tepung Terigu; (2). Hasil praktek siswa yang menggunakan media *PowerPoint* pada mata materi Kue Indonesia dari Tepung Terigu; (3). Pengaruh media pembelajaran *Swish Max* terhadap praktek belajar siswa pada materi Produk Cake dan Kue Indonesia. Tempat penelitian di SMK Pariwisata Imelda Medan. Waktu penelitian dilaksanakan pada bulan Agustus - Oktober 2024. Desain penelitian menggunakan *quasi experiment*. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh siswa kelas XI Tata Boga berjumlah 57 orang. Teknik pengambilan sampel secara random kelas sehingga diperoleh XI Tata Boga 1 sebagai kelas eksperimen dan XI Tata Boga 2 sebagai kelas kontrol. Teknik pengumpulan data melalui hasil praktek. Teknik analisis data menggunakan distribusi frekuensi, uji homogenitas, dan uji hipotesis dengan menggunakan uji t.

Hasil penelitian ditunjukkan bahwa tingkat kecenderungan hasil praktek produk cake dan kue Indonesia dengan menggunakan media pembelajaran *Swish Max* termasuk kategori cenderung Sangat Baik sebesar 53,57 persen dan tingkat kecenderungan hasil praktek produk cake dan kue Indonesia dengan menggunakan media pembelajaran *Power Point* termasuk kategori cenderung Baik sebesar 55,17 persen. Berdasarkan hasil uji-t terdapat pengaruh yang positif dan signifikan pada media pembelajaran *Swish Max* terhadap hasil praktek produk cake dan kue Indonesia dengan nilai $t_{hitung} > t_{tabel}$ yaitu $(26,77 > 1,67)$ pada taraf signifikan 5 persen. Artinya media pembelajaran *Swish Max* memiliki pengaruh yang positif dan signifikan terhadap hasil praktek produk cake dan kue Indonesia.



ABSTRACT

Nursakina Simbolon : The Influence of Swish Max Learning Media on the Results of Indonesian Cake and Cake Product Practices at SMK Pariwisata Imelda Medan. Thesis. Culinary Arts Education Study Program. Department of Family Welfare Education. Faculty of Engineering. State University of Medan. 2024

This study aims to determine: (1). The results of student practice using Swish Max learning media on the subject of Indonesian Cakes from Wheat Flour; (2). The results of student practice using PowerPoint media on the subject of Indonesian Cakes from Wheat Flour; (3). The effect of Swish Max learning media on student learning practices on the subject of Indonesian Cake and Cake Products. The research location was at Imelda Tourism Vocational School, Medan. The research time was carried out in August - October 2024. The research design used a quasi experiment. The population in this study were all 57 students of class XI Culinary Arts. The sampling technique was random class so that XI Culinary Arts 1 was obtained as the experimental class and XI Culinary Arts 2 as the control class. Data collection techniques were through practice results. Data analysis techniques used frequency distribution, homogeneity tests, and hypothesis tests using the t-test.

The results of the study showed that the level of tendency of the results of the practice of Indonesian cake and pastry products using Swish Max learning media was included in the category of tending to be Very Good at 53.57 percent and the level of tendency of the results of the practice of Indonesian cake and pastry products using Power Point learning media was included in the category of tending to be Good at 55.17 percent. Based on the results of the t-test, there was a positive and significant influence of the Swish Max learning media on the results of the practice of Indonesian cake and pastry products with a tcount value > ttable, namely ($26.77 > 1.67$) at a significance level of 5 percent. This means that the Swish Max learning media has a positive and significant influence on the results of the practice of Indonesian cake and pastry products.