

BAB V

KESIMPULAN, IMPLIKASI, DAN REKOMENDASI

Pada bab V ini penulis menguraikan kesimpulan, implikasi, dan rekomendasi yang akan disusun berdasarkan seluruh kegiatan penelitian tentang “Pendapat Mahasiswa Tentang Hasil Belajar Dasar Patiseri Dalam Praktek Cipta Boga Pada Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI”.

A. Kesimpulan

Kesimpulan dalam penelitian ini berdasarkan pada latar belakang masalah, tujuan penelitian, hasil pengolahan data dan pembahasan hasil penelitian yang dapat dikemukakan sebagai berikut :

1. Pendapat Mahasiswa Tentang Hasil Belajar Dasar Patiseri Dalam Praktek Cipta Boga Modifikasi *Cake* Berupa Kemampuan *Kognitif*

Data hasil penelitian mengenai pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Dasar Patiseri dalam praktek Cipta Boga pada Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI berupa kemampuan *kognitif* menunjukkan :

Sebagian besar mahasiswa berpendapat dapat mengetahui dan memahami tentang konsep dan ruang lingkup Dasar Patiseri dalam praktek Cipta Boga modifikasi *cake*, meliputi pengetahuan pemahaman dalam penggunaan dan fungsi bahan dasar, pengetahuan penggunaan ukuran standar maupun rumah tangga, pengetahuan menganalisis formula dasar, pengetahuan penerapan penggunaan bahan tambahan pada modifikasi *cake*, serta dapat mengevaluasi kesalahan dan perbaikan kegagalan *cake* dalam pembuatan modifikasi *cake* berdasarkan langkah-langkah mencipta resep.

Sebagian kecil mahasiswa berpendapat hanya memiliki memahami pengetahuan penggunaan fungsi bahan terutama fungsi lemak, pengetahuan formula *cake* dasar vanili untuk dimodifikasi menjadi *cake* almond, pengetahuan penggunaan ukuran standar (gr) dan rumah tangga (cup) untuk bahan padat yaitu mentega, pengetahuan penggunaan ukuran standar (gr) dan rumah tangga (sendok makan) untuk bahan cair yaitu madu, penerapan bahan tambahan pada modifikasi *cake* terutama penggunaan cincangan kasar kurma dan kacang walnut, pengetahuan menganalisis formula dasar berdasarkan warna *cake*, menganalisis jenis *cake* dengan penambahan kacang kenari dan mete, serta mengevaluasi kesalahan dan kegagalan *cake* terutama pada *cake* putih telur karena kurang pemberian *cream of tartar* sesuai dengan langkah-langkah menciptakan resep, modifikasi *cake*.

2. Pendapat Mahasiswa Tentang Hasil Belajar Dasar Patiseri Dalam Praktek Cipta Boga Berupa Kemampuan *Afektif*

Data hasil penelitian mengenai pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Dasar Patiseri dalam praktek Cipta Boga pada Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI berupa kemampuan *afektif* menunjukkan bahwa :

Sebagian besar mahasiswa berpendapat dapat menerima saran dan masukan berupa pendapat, serta memperhatikan saran dan masukan dari dosen atau teman untuk terus menganalisis kesalahan dan kekurangan. Teliti menilai produk *cake* yang berkualitas baik, memperhatikan *sanitasi hygiene*, teliti membuat perencanaan dan menghias *cake* yang dimodifikasi, lebih teliti

memilih bahan dasar yang berkualitas baik, mampu memberikan nama produk modifikasi *cake*.

Sebagian kecil mahasiswa berpendapat hanya memiliki sikap menerima saran dan masukan berupa pendapat terutama dalam menganalisis perbandingan ukuran bahan pembuatan *cake* pada praktek modifikasi *cake*, memperhatikan saran dan masukan dari dosen atau teman terutama memperbaiki tekstur pada produk modifikasi *cake*, mampu merencanakan menghias *cake* secara cermat dengan menggunakan variasi marzipan.

Sebagian kecil lagi berpendapat hanya memiliki sikap memperhatikan *sanitasi hygiene* terutama saluran air dan pembuangan sampah, teliti hanya dalam menilai produk *cake* yang dihasilkan sesuai dengan proporsi bentuk seimbang hiasan *cake* yang serasi, teliti hanya dalam membuat perencanaan modifikasi *cake* dari segi bentuk yang berkaitan dengan alat yang digunakan, lebih teliti hanya dalam memilih susu bubuk yang berkualitas baik, teliti hanya dalam memberikan nama produk modifikasi *cake* sesuai dengan bentuk *cake*.

3. Pendapat Mahasiswa Tentang Hasil Belajar Dasar Patiseri Dalam Praktek Cipta Boga Berupa Kemampuan *Psikomotor*

Data hasil penelitian mengenai pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Dasar Patiseri dalam praktek Cipta Boga pada Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI berupa kemampuan *psikomotor* menunjukkan :

Sebagian besar mahasiswa berpendapat mampu dan terampil dalam memodifikasi bahan dasar *cake*, terampil memodifikasi hiasan *cake* , terampil dalam menggunakan variasi teknik dan metode pembuatan *cake* pada modifikasi

cake, terampil berkreasi pada pembuatan memodifikasi *cake*, terampil menilai *cake* yang baik, terampil menggunakan ukuran standar dan rumah tangga.

Adapun Hanya sebagian kecil mahasiswa berpendapat hanya terampil dalam memodifikasi bahan dasar *cake* terutama dari tepung *arrowroot*, hanya terampil dalam memodifikasi hiasan *cake* terutama dari *caramel*, hanya terampil dalam menghias *cake* dengan menggunakan *marzipan* dan *icing sugar*, serta coklat dan *marzipan*, hanya terampil dalam menggunakan variasi teknik dan metode *blending method*, terampil dalam menggunakan metode pembuatan *cake* pada modifikasi *fruit cake*.

Sebagian kecil lagi mahasiswa berpendapat hanya terampil dalam menilai *cake* terutama menilai bentuk *cake* jika dipandang dari beberapa sudut, hanya terampil dalam menggunakan ukuran standar (gr) dan rumah tangga (oz) terutama pada tepung maizena, hanya terampil dalam membuat *cake* modifikasi yang menarik dan berbeda dilihat dari perpaduan berbagai macam coklat, serta hanya terampil membuat hiasan *cake* yang menarik dan berbeda dilihat dari perpaduan bentuk hiasan dari *cokelat* dan *icing sugar*.

B. Implikasi

Kesimpulan hasil penelitian di atas mengandung beberapa implikasi sebagai berikut :

1. Hasil penelitian mengenai pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Dasar Patiseri dalam praktek Cipta Boga pada Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI, ditinjau dari kemampuan *kognitif*. Sebagian besar

mahasiswa berpendapat menguasai dan memahami dengan baik tentang pengetahuan Dasar Patiseri yaitu konsep dasar dan ruang lingkup Dasar Patiseri yang telah diperoleh mahasiswa, walaupun masih terdapat sebagian kecil mahasiswa yang hanya menguasai dan memahami pengetahuan Dasar Patiseri yaitu konsep dasar dan ruang lingkup Dasar Patiseri diantaranya penggunaan fungsi bahan terutama fungsi lemak, mengevaluasi kesalahan dan kegagalan *cake* terutama pada *cake* putih telur yang sesuai dengan langkah-langkah menciptakan resep modifikasi *cake*. Kondisi ini mengandung implikasi bahwa sebagian besar mahasiswa menguasai dan memahami hasil belajar Dasar patiseri dengan baik karena hasil pembelajaran Dasar Patiseri membekali mahasiswa dalam praktek Cipta Boga, sehingga mahasiswa dapat mengaplikasikan hasil Dasar Patiseri dalam praktek Cipta Boga modifikasi *cake* dengan baik. Sedangkan sebagian kecil mahasiswa yang hanya menguasai dan memahami konsep dasar dan ruang lingkup Dasar Patiseri, perlu ditingkatkan kembali pengetahuannya untuk mempermudah mahasiswa dalam mengaplikasikan hasil belajar Dasar Patiseri pada praktek Cipta Boga modifikasi *cake*.

2. Hasil penelitian mengenai pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Dasar Patiseri dalam praktek Cipta Boga pada Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI berupa kemampuan *afektif* mahasiswa, sebagian besar mahasiswa memiliki sikap yang teliti dan mampu dalam memahami dan merespon materi Dasar Patiseri dalam praktek Cipta Boga khususnya modifikasi *cake*. Walaupun ada sebagian kecil mahasiswa hanya memiliki

sikap teliti diantaranya, teliti hanya dalam *sanitasi hygiene*, teliti hanya dalam membuat perencanaan modifikasi *cake* dari segi bentuk yang berkaitan dengan alat yang digunakan, teliti hanya dalam memberikan nama produk modifikasi *cake* sesuai dengan bentuk *cake*. Kondisi ini mengandung implikasi bahwa mahasiswa dapat merespon materi Dasar Patiseri dalam praktek Cipta Boga khususnya modifikasi *cake* dengan baik. Walaupun masih terdapat mahasiswa yang hanya sebagian kecil memiliki sikap teliti dalam praktek Cipta Boga, dan diharapkan mahasiswa terus meningkatkan dan mengembangkan lagi kemampuan sikap yang dimilikinya sehingga dapat mengaplikasikan hasil belajar Dasar Patiseri dalam praktek Cipta Boga modifikasi *cake* dengan baik. Sedangkan bagi sebagian besar, mahasiswa diharapkan terus mempertahankan kemampuan yang dimiliki, sehingga dapat mengembangkan kemampuannya dalam praktek Cipta Boga modifikasi *cake*.

3. Hasil penelitian mengenai pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Dasar Patiseri dalam praktek Cipta Boga pada Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI kemampuan *psikomotor* mahasiswa, sebagian besar mahasiswa mampu mengaplikasikan keterampilan dan kemampuan yang diperoleh dari mata kuliah Dasar Patiseri dalam memodifikasi *cake* dengan baik sekali. Walau masih ada sebagian kecil mahasiswa diantaranya hanya terampil dalam memodifikasi bahan dasar *cake* terutama dari tepung *arrowroot*, hanya terampil dalam menghias *cake* dengan menggunakan *marzipan* dan *icing sugar*, serta cokelat dan *marzipan*, dan hanya terampil dalam menggunakan variasi teknik dan metode *blending method*. Implikasi

dari hasil penelitian ini diharapkan mahasiswa dapat mempertahankan dan meningkatkan hasil belajar yang diperoleh, sehingga dapat membantu mahasiswa dalam berkreasi menghasilkan *cake* modifikasi yang inovatif. Walau masih ada sebagian kecil mahasiswa yang hanya memiliki beberapa keterampilan hasil belajar Dasar Patiseri dalam praktek Cipta boga, namun kemampuan keterampilan yang diperoleh mahasiswa dapat ditingkatkan sehingga mahasiswa mudah dan mampu berkreasi dalam praktek Cipta boga modifikasi *cake*.

C. Rekomendasi

Rekomendasi hasil penelitian ini disusun dengan mengacu pada kesimpulan dan implikasi hasil penelitian yang telah dikemukakan sebelumnya. Penulis mencoba memberanikan diri untuk mengajukan rekomendasi yang sekiranya dapat menjadi bahan masukan bagi beberapa pihak yang berkepentingan dalam proses pembelajaran Dasar Patiseri dan Praktek Cipta Boga. Rekomendasi ini ditujukan kepada :

1. Mahasiswa PKK Tata Boga
 - a. Mahasiswa PKK harus tetap mempertahankan pengetahuan yang dimiliki dan diharapkan mahasiswa memperluas wawasan dengan mengkaji sumber belajar misalnya melalui internet, literature, observasi ke tempat usaha *pastry* agar mahasiswa dapat lebih mengeksplor pengetahuannya.
 - b. Mahasiswa harus tetap mempertahankan keterampilan dan terus berlatih serta hendaknya mengikuti pelatihan-pelatihan bidang *pastry* yang diadakan baik

oleh lembaga formal maupun non formal, sehingga mahasiswa dapat meningkatkan keterampilan dalam berkreatifitas dalam menghasilkan produk *cake*.

2. Dosen mata kuliah Dasar Patiseri dan Cipta Boga

- a. Dosen mata kuliah diharapkan lebih mengembangkan teori pembelajaran yang berkaitan dengan Dasar Patiseri dan Cipta Boga melalui akses internet, dari buku sumber, atau observasi ke tempat usaha produk *pastry*, sehingga dosen dapat memberikan materi dan informasi yang terbaru.
- b. Memotivasi mahasiswa untuk berkreasi menampilkan produk-produk *cake* modifikasi dalam bentuk buku yang bisa diterima semua kalangan masyarakat.

3. Peneliti selanjutnya

Penelitian ini masih dalam ruang lingkup terbatas, sehingga masih banyak aspek lain yang belum terungkap. Peneliti berharap penelitian ini dapat dikembangkan lebih lanjut, sehingga memberikan sumbangan ilmu kepada mahasiswa maupun dosen pengajar. Penelitian selanjutnya dapat dilakukan dengan meneliti atau mengkaji variabel lain yang berhubungan dengan mata kuliah Dasar Patiseri dikaitkan dengan mata kuliah program studi yang lain, sehingga memberikan sumbangan ilmu terhadap pengembangan sistem pendidikan yang lebih baik di Jurusan PKK FPTK UPI.