

## **BAB V**

### **KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI**

Penulis dalam Bab V ini akan mengemukakan kesimpulan, implikasi dan rekomendasi dari hasil seluruh kegiatan penelitian yang dilakukan mengenai “Penerapan Kompetensi Teknik Dasar Pengolahan Makanan (*Use Basic Methode of Cookery*) Pada Praktikum Boga Dasar”.

#### **A. Kesimpulan**

Kesimpulan penelitian ini disusun berdasarkan hasil pengolahan data penelitian, analisis data, dan pembahasan hasil penelitian yaitu sebagai berikut :

#### **1. Penerapan Kompetensi Teknik Dasar Pengolahan Makanan (*Use Basic Methode Of Cookery*) pada Praktikum Boga Dasar Ditinjau Dari Kemampuan Kognitif**

- a. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan kompetensi teknik dasar pengolahan makanan (*use basic methode of cookery*) pada praktikum Boga Dasar meliputi : pengetahuan tentang klasifikasi alat memasak, jenis-jenis teknik pengolahan makanan, penerapan teknik memasak *boiling*, dan cara memisahkan kulit dengan daging ayam pada pembuatan hidangan *chicken ballotines*, penerapan ini ditinjau dari kemampuan kognitif berada pada kriteria baik sekali.
- b. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan kompetensi teknik dasar pengolahan makanan (*use basic methode of cookery*) pada praktikum Boga Dasar meliputi : pengetahuan tentang tujuan memasak, syarat-syarat pelaksanaan teknik memasak *roasting*, fungsi *blanching*, penerapan teknik *poaching* pada hidangan *poached fish delice*, teknik *baking* pada hidangan

*baked jacket potatoes*, hidangan yang cocok diolah dengan teknik *braising*, faktor penyebab *fried chicken* menjadi renyah, faktor penyebab *white stock* menjadi keruh, dan mengidentifikasi kriteria hasil, penerapan ini ditinjau dari kemampuan kognitif berada pada kriteria baik.

- c. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan kompetensi teknik dasar pengolahan makanan (*use basic methode of cookery*) pada praktikum Boga Dasar meliputi : pemahaman tentang hidangan yang termasuk kedalam teknik pengolahan *grilling*, dan hidangan yang diolah dengan teknik *shallow frying*, penerapan ini ditinjau dari kemampuan kognitif berada pada kriteria cukup.

## **2. Penerapan Kompetensi Teknik Dasar Pengolahan Makanan (*Use Basic Methode Of Cookery*) Pada Praktikum Boga Dasar Ditinjau Dari Kemampuan Afektif**

Data hasil penelitian kriteria unjuk kerja penerapan kompetensi teknik dasar pengolahan makanan (*use basic methode of cookery*) pada praktikum Boga Dasar, sebagian besar peserta didik mampu menerapkan sikap dan ketelitian yang meliputi : sikap dalam menerapkan *hygiene* pribadi, sikap dalam menerapkan sanitasi *hygiene* di tempat kerja, sikap dalam menerapkan keselamatan kerja dan sikap dalam mempersiapkan alat. Tingkat penerapan dan kemampuan afektif ini berada pada kriteria baik sekali.

## **3. Penerapan Kompetensi Teknik Dasar Pengolahan Makanan (*Use Basic Methode Of Cookery*) Pada Praktikum Boga Dasar Ditinjau Dari Kemampuan Psikomotor**

Data hasil penelitian kriteria unjuk kerja penerapan kompetensi teknik dasar pengolahan makanan (*use basic methode of cookery*) pada praktikum

Boga Dasar, sebagian besar peserta didik mampu menerapkan keterampilan yang meliputi : keterampilan dalam mempersiapkan bahan, keterampilan dalam proses pengolahan hidangan *roasted chicken with gravy sauce, grilled chicken with mushroom sauce, baked jacket potatoes, dan braissed beef with demiglace sauce*, keterampilan dalam proses penyajian, dan keterampilan dalam menentukan kriteria hasil hidangan yang telah diolah. Tingkat penerapan kemampuan psikomotor ini berada pada kriteria baik sekali, walaupun masih ada sebagian kecil peserta didik yang berada pada kriteria cukup pada :

- a. Persiapan bahan seperti kesalahan penimbangan bahan
- b. Proses pengolahan dan penyajian seperti kesalahan metode memasak
- c. Menentukan kriteria hasil seperti seperti rasa pahit karena gosong yang diakibatkan terlalu lama proses pemasakan.

## **B. Implikasi**

Kesimpulan dari hasil penelitian tersebut, mengandung implikasi sebagai berikut :

1. Temuan hasil penelitian tentang penerapan kompetensi teknik dasar pengolahan makanan (*use basic methode of cookery*) pada praktikum Boga Dasar dilihat dari kemampuan kognitif pada umumnya berada pada kriteria baik. Hasil penelitian ini mengandung implikasi bahwa peserta didik telah mengetahui dan memahami kompetensi teknik dasar pengolahan makanan dengan baik sehingga peserta didik dapat menerapkannya pada praktikum

Boga Dasar. Namun, pada kemampuan kognitif ini masih ada sebagian kecil yang berada pada kriteria cukup, yaitu pada pengetahuan tentang klasifikasi alat memasak, jenis-jenis teknik pengolahan makanan *moist heat cooking*, hidangan yang diolah dengan teknik pengolahan *shallow frying*, hidangan yang termasuk kedalam teknik pengolahan *grilling*, cara memisahkan antara kulit dan daging pada pembuatan hidangan *chicken ballotines* dan mengidentifikasi kriteria hasil yang baik dengan teknik pengolahan *stewing* pada hidangan *fish chowder*, mengandung implikasi bahwa peserta didik harus lebih meningkatkan lagi kemampuan pengetahuannya untuk menjadi lebih baik.

2. Temuan hasil penelitian tentang penerapan kompetensi teknik dasar pengolahan makanan (*use basic methode of cookery*) pada praktikum Boga Dasar dilihat dari kemampuan afektif pada umumnya berada pada kriteria baik sekali. Hasil penelitian ini mengandung implikasi bahwa peserta didik telah memiliki sikap teliti dalam penerapan kompetensi teknik dasar pengolahan makanan sehingga mampu menerapkannya pada praktikum Boga Dasar.
3. Temuan hasil penelitian tentang penerapan kompetensi teknik dasar pengolahan makanan (*use basic methode of cookery*) pada praktikum Boga Dasar dilihat dari kemampuan psikomotor pada umumnya berada pada kriteria baik sekali. Hasil penelitian ini mengandung implikasi bahwa peserta didik telah memiliki keterampilan yang maksimal dalam menerapkan kompetensi teknik dasar pengolahan makanan pada praktikum Boga Dasar, walaupun masih ada sebagian kecil peserta didik yang kurang maksimal dalam

menerapkan kompetensi teknik dasar pengolahan makanan pada praktikum Boga Dasar.

### C. Rekomendasi

Rekomendasi yang dapat dikemukakan berdasarkan temuan hasil penelitian, penulis tujukan kepada berbagai pihak terutama :

#### 1. Peserta Didik Program Keahlian Restoran SMKN 2 Baleendah

- a. Hasil penelitian mengenai penerapan teknik dasar pengolahan makanan (*use basic methode of cookery*) pada praktikum Boga Dasar, dari kemampuan kognitif, dan kriteria unjuk kerja dari kemampuan afektif dan psikomotor yang berada pada kriteria baik dan baik sekali agar selalu mempertahankan prestasinya.
- b. Peserta didik yang masih berada pada kriteria cukup harus dapat meningkatkan pengetahuannya tentang teknik dasar pengolahan makanan dengan mempelajari berbagai buku sumber, majalah, maupun internet, dan bertanya pada narasumber khususnya tentang klasifikasi alat-alat memasak, metode memasak, pemilihan bahan yang baik, variasi penataan dan penyajian hidangan, serta *garnish* yang menarik.
- c. Peserta didik selanjutnya harus lebih meningkatkan lagi kemampuan psikomotornya pada praktikum Boga Dasar maupun kehidupan sehari-hari dengan berlatih secara maksimal dari mulai proses persiapan sampai proses penyajian hidangan terutama dalam pemilihan bahan makanan, bumbu dan alat yang tepat untuk digunakan sesuai dengan metode memasak.

## 2. Guru Mata Diklat Keahlian Restoran SMKN 2 Baleendah

Guru sebagai fasilitator dan pembimbing mata diklat Boga Dasar diharapkan dapat mempertahankan dan lebih meningkatkan materi tentang teknik dasar pengolahan makanan yang dapat dilakukan dengan cara :

- a. Melalui lembaga sekolah dengan menambah kelengkapan fasilitas praktikum di dapur seperti alat memasak (*utensil* dan *equipment*) agar peserta didik lebih dapat menerapkan kompetensi teknik dasar pengolahan makanan pada praktikum Boga Dasar.
- b. Penggunaan media belajar yang lebih bervariasi seperti penggunaan media *grafis* (gambar) untuk setiap hidangan yang akan dipraktikkan berikut dengan variasi *garnish* dan variasi penempatan *main course* dalam *dinner plate* agar lebih meningkatkan kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor pada peserta didik.

### D. Penutup

Alhamdulillah, dengan memanjatkan puji dan syukur kehadirat Illahi Robbi akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini yang berjudul “Penerapan Kompetensi Teknik Dasar Pengolahan Makanan (*Use Basic Methode Of Cookery*) Pada Praktikum Boga Dasar”. Dengan tulus ikhlas penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada dosen pembimbing dan kepada seluruh pihak yang banyak membantu, semoga Allah SWT yang maha tahu dan maha kaya memberikan balasan yang lebih baik. Amin.

Harapan penulis semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis khususnya dan umumnya bagi yang berkepentingan.