

BAB V KESIMPULAN DAN IMPLIKASI

Penulis dalam Bab V ini akan mengemukakan kesimpulan, implikasi dan rekomendasi dari hasil seluruh kegiatan penelitian yang dilakukan mengenai “Penerapan Hasil Belajar Kompetensi *Organise And Prepare Food* Pada Pelaksanaan Praktek Penyiapan Hidangan Pasta Di SMK BPP Bandung”.

A. Kesimpulan

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

1. Penerapan Hasil Belajar Kompetensi *Organise And Prepare Food* Pada Pelaksanaan Praktek Penyiapan Hidangan Pasta Di SMK BPP Bandung Ditinjau Dari Kemampuan Kognitif

- a. Penerapan kompetensi *organise and prepare food* pada pelaksanaan praktek penyiapan hidangan pasta di SMK BPP yang meliputi :
pengetahuan tentang pemilihan bahan makanan untuk hidangan *macaroni chicken soup*, penerapan tentang teknik pengolahan *boiling* pada pengolahan pasta, dan pemahaman tentang teknik pengolahan *boiling* dengan persentase tertinggi, hasil belajar ini ditinjau dari kemampuan kognitif berada pada kriteria baik sekali.
- b. Penerapan kompetensi *organise and prepare food* pada pelaksanaan praktek penyiapan hidangan pasta di SMK BPP yang meliputi :
pengetahuan tentang klasifikasi alat pengolahan, pengetahuan tentang klasifikasi alat penyajian, pemilihan bahan makanan untuk hidangan *Macaroni Schotel, Spaghetti Bolognese, dan Gnocchi Saus Tomat*, teknik pengolahan makanan, pemahaman tentang bahan makanan tambahan yang

digunakan pada hidangan pasta, bahan makanan tambahan keju yang digunakan, sanitasi *hygiene* yang diterapkan dalam pembuatan hidangan *Macaroni Schotel*, saus yang sesuai disajikan untuk hidangan *Spaghetti*, analisis ketentuan penyajian hidangan pasta, analisis peralatan yang digunakan dalam pengolahan *Gnocchi Saus Tomat*, mengidentifikasi kriteria hasil perebusan pasta yang baik.

Penerapan hasil belajar kompetensi *organise and prepare food* pada pelaksanaan praktek penyiapan hidangan pasta di SMK BPP Bandung ditinjau dari kemampuan kognitif berada pada kriteria baik

2. Penerapan Hasil Belajar Kompetensi *Organise And Prepare Food* Pada Pelaksanaan Praktek Penyiapan Hidangan Pasta Di SMK BPP Bandung Ditinjau Dari Kemampuan Afektif

Data hasil penelitian kriteria unjuk kerja penerapan kompetensi *organise and prepare food* pada pelaksanaan praktek penyiapan hidangan pasta di SMK BPP Bandung, sebagian besar peserta diklat mampu menerapkan sikap dan ketelitian meliputi : sikap dalam menerapkan *hygiene* pribadi walaupun terdapat peserta peserta diklat yang kurang teliti dalam menggunakan kelengkapan pribadi. Sikap dalam menerapkan sanitasi *hygiene* di tempat kerja, sikap dalam mempersiapkan alat, sikap dalam menerapkan *hygiene* alat, dan sikap dalam menerapkan keselamatan kerja.

Tingkat penerapan kompetensi *organise and prepare food* pada pelaksanaan praktek penyiapan hidangan pasta di SMK BPP Bandung ditinjau dari kemampuan afektif ini berada pada kriteria baik.

3. Penerapan Hasil Belajar Kompetensi *Organise And Prepare Food* Pada Pelaksanaan Praktek Penyiapan Hidangan Pasta Di SMK BPP Bandung Ditinjau Dari Kemampuan Psikomotor

Data hasil penelitian kriteria unjuk kerja penerapan hasil belajar kompetensi *organise and prepare food* pada pelaksanaan praktek penyiapan hidangan pasta di SMK BPP Bandung, sebagian besar peserta diklat mampu menerapkan keterampilan meliputi : keterampilan dalam mempersiapkan bahan, keterampilan dalam proses pengolahan *Macaroni Chicken Soup*, *Macaroni Schotel*, *Spaghetti Bolognese*, dan *Gnocchi Saus Tomat*, keterampilan dalam proses penyajian, dan keterampilan dalam menentukan kriteria hasil hidangan yang telah diolah.

Tingkat penerapan kompetensi *organise and prepare food* pada pelaksanaan praktek penyiapan hidangan pasta di SMK BPP Bandung ditinjau dari kemampuan psikomotor ini berada pada kriteria baik, walaupun masih ada sebagian kecil peserta diklat berada pada kriteria cukup pada persiapan bahan, proses pengolahan dan penyajian serta menentukan kriteria hasil.

Uraian kesimpulan di atas, menunjukkan bahwa penerapan hasil belajar kompetensi *organise and prepare food* pada pelaksanaan praktek penyiapan hidangan pasta di SMK BPP Bandung ditinjau dari kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor berada pada kriteria baik. Ini menunjukkan bahwa dugaan awal peserta diklat kurang mampu menerapkan kompetensi *organise and prepare food* pada pelaksanaan praktek penyiapan hidangan pasta tidak terbukti karena setelah dilakukan menunjukkan bahwa peserta diklat mampu menerapkan pengetahuan yang di dapat dari belajar kompetensi *organise and prepare food* berada pada

kriteria baik dengan perbandingan kemampuan kognitif mereka lebih tinggi daripada kemampuan afektif dan psikomotor.

Penerapan hasil belajar kompetensi *organise and prepare food* pada pelaksanaan praktek penyiapan hidangan pasta di SMK BPP Bandung ditinjau dari kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotor berada pada kriteria baik.

B. Implikasi

Kesimpulan dari hasil penelitian tersebut, mengandung implikasi sebagai berikut :

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan hasil belajar kompetensi *organise and prepare food* pada pelaksanaan praktek penyiapan hidangan pasta di SMK BPP Bandung dilihat dari kemampuan kognitif pada umumnya berada pada kriteria baik. Hasil penelitian ini mengandung implikasi proses pembelajaran tentang *organise and prepare food* telah berhasil membuat peserta diklat mengetahui dan memahami kompetensi *organise and prepare food* dengan baik, sehingga peserta diklat dapat menerapkannya pada praktek Penyiapan Hidangan Pasta dan harus ditingkatkan agar menjadi lebih baik.
2. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan hasil belajar kompetensi *organise and prepare food* pada pelaksanaan praktek penyiapan hidangan pasta di SMK BPP Bandung dilihat dari kemampuan afektif pada umumnya berada pada kriteria baik. Hasil penelitian ini mengandung implikasi bahwa penerapan hasil belajar kompetensi *organise and prepare food* ditinjau dari kemampuan afektif harus lebih ditingkatkan, sehingga dapat memberikan dampak positif berupa adanya perubahan positif dari peserta diklat dalam pelaksanaan praktek penyiapan hidangan pasta. Perubahan sikap yang positif harus diterapkan dan dipertahankan.

3. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan hasil belajar kompetensi *organise and prepare food* pada pelaksanaan praktek penyiapan hidangan pasta di SMK BPP Bandung dilihat dari kemampuan psikomotor pada umumnya berada pada kriteria baik. Walaupun masih ada sebagian kecil peserta diklat kurang maksimal dalam menerapkan kompetensi *organise and prepare food* pada pelaksanaan praktek penyiapan hidangan pasta. Hasil penelitian ini mengandung implikasi bahwa penerapan hasil belajar kompetensi *organise and prepare food* pada pelaksanaan praktek penyiapan hidangan pasta, ditinjau dari kemampuan psikomotor peserta diklat harus lebih ditingkatkan, sehingga dapat memberikan hasil yang lebih baik untuk pelaksanaan praktek penyiapan hidangan pasta selanjutnya.

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

1. **Peserta Diklat Program Keahlian Restoran SMK BPP Bandung**

- a. Hasil penelitian mengenai penerapan hasil belajar kompetensi *organise and prepare food* pada pelaksanaan praktek penyiapan hidangan pasta dari kemampuan kognitif, peserta diklat yang berada pada kriteria baik sekali agar selalu mempertahankan prestasinya dan peserta diklat yang berada pada kriteria baik diharapkan dapat meningkatkannya agar menjadi lebih baik, dengan banyak membaca buku sumber.
- b. Peserta diklat harus lebih meningkatkan lagi kemampuan afektif dan psikomotor pada praktek penyiapan hidangan pasta dengan bersungguh-sungguh dalam berlatih secara maksimal dari mulai proses persiapan sampai proses penyajian hidangan terutama dalam pemilihan bahan

makanan, bumbu dan alat yang tepat untuk digunakan. Dengan sikap sungguh-sungguh dan banyak berlatih akan diperoleh peningkatan keterampilan yang baik serta hasil yang maksimal dalam pencapaian kompetensi.

1. Guru Mata Diklat Keahlian Restoran SMK BPP Bandung

Guru sebagai fasilitator dan pembimbing mata diklat Penyiapan Hidangan Pasta diharapkan dapat mempertahankan dan lebih meningkatkan materi tentang *organise and prepare food* yang dapat dilakukan dengan cara ; penggunaan media belajar yang lebih bervariasi seperti penggunaan media *grafis* (gambar) untuk setiap bahan makanan atau hidangan yang akan dipraktikkan berikut dengan variasi *garnish* agar lebih meningkatkan kemampuan psikomotor peserta diklat.

3. Lembaga Sekolah (SMK BPP Bandung)

Melalui lembaga sekolah khususnya Kepala Sekolah melalui guru mata diklat, diharapkan dapat menambah kelengkapan fasilitas laboratorium praktikum untuk kompetensi *organise and prepare food* di dapur seperti peralatan memasak (*utensil* dan *equipment*) yaitu alat-alat persiapan pengolahan, alat pengolahan dan alat penyajian, agar peserta diklat lebih dapat menerapkan kompetensi *organise and prepare food* pada praktek penyiapan hidangan pasta secara maksimal sehingga kompetensi dapat dicapai dengan lebih baik.