

BAB V

KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI HASIL PENELITIAN

Pada uraian BAB V penulis akan mengemukakan kesimpulan dari seluruh kegiatan penelitian, implikasi dan mengajukan rekomendasi yang berkaitan dengan temuan penelitian.

A. Kesimpulan

Kesimpulan penelitian tentang Pendapat Mahasiswa Tentang Penerapan Hasil Belajar Kimia Makanan Pada Praktikum Pengawetan Makanan, disusun berdasarkan tujuan penelitian, pertanyaan penelitian, pengolahan data penelitian, rangkuman hasil penelitian dan pembahasan hasil penelitian, akan diuraikan sebagai berikut:

1. Pendapat mahasiswa tentang penerapan hasil belajar Kimia Makanan berupa kemampuan kognitif pada praktikum Pengawetan Makanan yaitu seluruh mahasiswa berpendapat telah mengetahui dan memahami tentang ukuran garam kristal yang tepat dalam praktikum pembuatan telur asin. Sebagian besar mahasiswa berpendapat telah mengetahui dan memahami tentang kandungan zat pektin pada mangga sebagai bahan dasar pembuatan selai mangga, kandungan vitamin pada ikan kembung dalam pembuatan peda, kandungan vitamin pada mangga dalam pembuatan selai mangga, fungsi garam kristal dalam praktikum pembuatan telur asin, penerapan teknik yang digunakan dalam proses pengasinan telur bebek yang baik, fungsi penerapan gula pasir dalam praktikum pembuatan selai mangga, fungsi penerapan air dalam praktikum pembuatan selai mangga, sifat minyak dan lemak yang terkandung dalam produk pengawetan makanan,

pigmen alamiah (pewarna alamiah) dalam praktikum pengawetan makanan dan kriteria selai mangga yang baik.

2. Pendapat mahasiswa tentang penerapan hasil belajar Kimia Makanan berupa kemampuan afektif pada praktikum Pengawetan Makanan yaitu seluruh mahasiswa telah memiliki sikap ketelitian dalam pencegahan “Reaksi Browning” pada praktikum pembuatan selai. Sebagian besar mahasiswa berpendapat telah memiliki kesungguhan dalam melaksanakan proses karamelisasi pada praktikum pembuatan selai mangga.
3. Pendapat mahasiswa tentang penerapan hasil belajar Kimia Makanan berupa kemampuan psikomotor pada praktikum Pengawetan Makanan yaitu sebagian besar mahasiswa berpendapat telah memiliki keterampilan dalam memilih mangga arumanis yang berkualitas baik untuk pembuatan selai mangga, memilih kacang kedelai untuk pembuatan tempe, dalam melakukan teknik pengasinan yang baik dalam pembuatan ikan asin, dalam melakukan teknik pengemasan yang baik pada pembuatan peda, serta dalam pengemasan kacang kedelai dalam pembuatan tempe.

B. Implikasi

Kesimpulan yang telah disusun, mengandung implikasi yang berhubungan dengan tentang Pendapat Mahasiswa Tentang Penerapan Hasil Belajar Kimia Makanan pada Praktikum Pengawetan Makanan. Proses pembelajaran mata kuliah Kimia Makanan dapat memberikan dasar kemampuan yang sangat menunjang terhadap praktikum Pengawetan Makanan. Implikasi tersebut adalah sebagai berikut:

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pendapat mahasiswa tentang penerapan hasil belajar kimia makanan pada praktikum pengawetan makanan, yang berkaitan dengan kemampuan kognitif mengandung implikasi bahwa mahasiswa sebagian besar telah memiliki pengetahuan dan pemahaman tentang penerapan hasil belajar Kimia Makanan pada praktikum Pengawetan Makanan yang harus dipertahankan dan bila memungkinkan lebih ditingkatkan lagi.
2. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pendapat mahasiswa tentang penerapan hasil belajar kimia makanan pada praktikum pengawetan makanan, yang berkaitan dengan kemampuan afektif mengandung implikasi bahwa mahasiswa sebagian besar telah memiliki sikap kesungguhan dan sikap ketelitian dalam menerapkan hasil belajar Kimia Makanan pada praktikum Pengawetan Makanan yang harus dipertahankan dan bila memungkinkan lebih ditingkatkan atau dimaksimalkan lagi, agar dapat menunjang keberhasilan dalam praktikum Pengawetan Makanan.
3. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pendapat mahasiswa tentang penerapan hasil belajar kimia makanan pada praktikum pengawetan makanan, yang berkaitan dengan kemampuan psikomotor mengandung implikasi bahwa mahasiswa sebagian besar telah memiliki keterampilan dalam menerapkan hasil belajar Kimia Makanan pada praktikum Pengawetan Makanan yang harus dipertahankan dan bila memungkinkan lebih ditingkatkan atau dimaksimalkan lagi, agar dapat menunjang keberhasilan dalam praktikum Pengawetan Makanan.

C. Rekomendasi

Rekomendasi hasil penelitian disusun berdasarkan kesimpulan dan implikasi hasil penelitian. Penulis mencoba mengajukan rekomendasi yang sekiranya dapat menjadi bahan pertimbangan untuk dijadikan masukan bagi mahasiswa, dosen mata kuliah Kimia Makanan, dosen mata kuliah Pengawetan Makanan, serta peneliti selanjutnya. Rekomendasi ini ditujukan kepada:

1. Mahasiswa

Upaya yang dapat dilakukan dalam mempertahankan dan meningkatkan pengetahuan, sikap dan keterampilan yang telah dimiliki dalam praktikum pengawetan makanan yaitu dengan cara :

- a) Meningkatkan pengetahuan yang telah dimiliki dari hasil belajar Kimia Makanan dengan cara banyak membaca buku sumber, membuka situs internet, menonton acara TV atau memperbanyak pengetahuan dari berbagai media elektronik yang berkaitan dengan penerapan Kimia Makanan pada teknik-teknik pembuatan produk praktikum Pengawetan Makanan.
- b) Mahasiswa harus lebih bersungguh-sungguh, teliti dan hati-hati dalam menerapkan hasil belajar Kimia Makanan yang telah mahasiswa miliki ke dalam praktikum Pengawetan Makanan.
- c) Lebih meningkatkan lagi keterampilan yang telah mahasiswa miliki dengan cara lebih banyak belajar serta praktek salah satunya dengan cara mengikuti pelatihan-pelatihan oleh lembaga yang kompeten berkaitan dengan praktikum Pengawetan Makanan.

2. Dosen mata kuliah Kimia Makanan dan Pengawetan Makanan, diharapkan dapat bekerja sama mempertahankan hasil yang telah dicapai melalui pelaksanaan praktikum Pengawetan Makanan dan lebih memberikan motivasi kepada mahasiswa untuk lebih bersungguh-sungguh khususnya dalam penyampaian materi Kimia Makanan dan dalam monitoring praktikum Pengawetan Makanan, serta diharapkan dapat meningkatkan mutu perkuliahan agar mahasiswa lebih terampil dalam menerapkan hasil belajar Kimia Makanan pada praktikum Pengawetan Makanan.

Penggunaan media mengajar yang lebih bervariasi seperti penggunaan media *powerpoint* tentang Kimia Makanan.

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 ini masih terbatas pada tahapan dasar seperti pengetahuan, pemahaman dan lain-lain, namun belum sampai pada tahap analisis, peneliti selanjutnya dapat melakukan analisis dalam penerapan Kimia Makanan pada praktikum Pengawetan Makanan, atau peneliti selanjutnya dapat mengkaji variabel lain yang diterapkan pada praktikum Pengawetan Makanan seperti hasil belajar Mikrobiologi, sehingga memberikan sumbangan ilmu terhadap pengembangan sistem pendidikan yang lebih baik di Jurusan PKK FPTK UPI.

PENUTUP

Alhamdulillah, puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Alloh SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunianya kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi yang berjudul “Pendapat Mahasiswa Tentang Penerapan Hasil Belajar Kimia Makanan pada Praktikum Pengawetan Makanan”. Penelitian Terbatas Pada Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga Angkatan 2005 Jurusan PKK FPTK UPI.

Akhir kata penulis mengucapkan banyak terimakasih kepada semua pihak khususnya kepada Dosen Pembimbing, dan semua Dosen di Jurusan PKK FPTK UPI yang telah membekali ilmu, arahan dan bimbingan sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Semoga amal baik yang telah diberikan mendapat pahala yang berlimpah dari Allah SWT. Amin.