

BAB V

KESIMPULAN, IMPLIKASI, DAN REKOMENDASI

A. Kesimpulan

Kesimpulan dalam penelitian ini didasarkan atas latar belakang masalah, tujuan penelitian, hasil pengolahan data dan pembahasan hasil penelitian Pendapat Peserta Didik Tentang Pelaksanaan Uji Level Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Makanan Penutup Panas dan Dingin (*Prepare Hot and Cold Dessert*) Penelitian Terbatas Pada Peserta didik Program Restoran kelas II SMKN 9 Bandung.

Kesimpulan dalam penelitian ini adalah:

1. Sebagian besar peserta didik berpendapat bahwa tujuan pelaksanaan Uji Level Kompetensi Mengolah dan Menyiapkan Makanan Penutup Panas dan Dingin (*Prepare Hot and Cold Dessert*) orientasinya untuk kelulusan, dan sebagian kecil yang orientasinya dunia kerja.
2. Lebih dari setengahnya peserta Uji Level berpendapat bahwa pembagian soal dengan teknik undi tidak efektif karena hasilnya tidak akan maksimal dan fasilitas sumber belajar yang disediakan oleh perpustakaan sekolah belum dapat memenuhi kebutuhan peserta Uji Level sehingga peserta Uji Level belum dapat mempersiapkan pelaksanaan uji Level dengan maksimal.
3. Peserta Uji Level telah membuat perencanaan sesuai dengan format yang telah ditentukan oleh panitia penyelenggara, namun perencanaan tersebut tidak dapat dipenuhi oleh panitia penyelenggara sehingga terjadi ketidaksesuaian antara perencanaan dan fasilitas yang disediakan oleh panitia penyelenggara.

4. Pelaksanaan Uji Level berjalan dengan cukup baik meskipun pelayanan yang diberikan oleh panitia penyelenggara untuk sebagian kecil peserta Uji Level kurang dapat dipenuhi dalam penyediaan bahan dan alat.
5. Sebagian besar produk dan penyajian yang dilakukan oleh peserta Uji Level dapat dilaksanakan dengan baik walaupun ada sebagian kecil peserta yang produk dan penyajiannya dilaksanakan kurang baik karena panitia penyelenggara kurang maksimal dalam memenuhi kebutuhan peserta.

B. Implikasi

Kesimpulan penelitian yang telah disusun menunjukkan bahwa tidak seluruhnya peserta Uji Level dapat melaksanakan Uji Level Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Makanan Penutup Panas dan Dingin (*Prepare Hot and Cold Dessert*) dengan maksimal karena pelayanan dari panitia penyelenggara belum dapat sepenuhnya memenuhi kebutuhan seluruh peserta Uji Level.

C. Rekomendasi

Rekomendasi penelitian disusun berdasarkan kesimpulan dan implikasi hasil penelitian. Penulis mencoba memberikan rekomendasi yang sekiranya dapat dipertimbangkan untuk dijadikan bahan masukan, bagi beberapa pihak yang berkepentingan di dalam proses pembelajaran pelaksanaan Uji Level Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Makanan Penutup Panas dan Dingin (*Prepare Hot and Cold Dessert*), rekomendasi tersebut peneliti tujukan kepada:

1. Peserta didik

Peserta didik dapat meningkatkan kualitas kemampuan keterampilan dan pengetahuan dengan memanfaatkan fasilitas di luar sekolah tidak hanya bergantung pada fasilitas yang disediakan oleh perpustakaan sekolah.

2. Panitia penyelenggara

Hasil penelitian menunjukkan bahwa keterlibatan panitia dalam terselenggaranya Uji Level Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Makanan Penutup Panas dan Dingin (*Prepare Hot and Cold Dessert*) memberikan pengaruh pada pelaksanaan Uji Level akan jauh lebih baik jika dalam teknis dan pengelolaannya dapat ditingkatkan lagi kualitas pelayanannya.

PENUTUP

Alhamdulillah, puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi yang berjudul Pendapat Peserta Didik Tentang Pelaksanaan Uji Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Makanan Penutup Panas dan Dingin (*Prepare Hot and Cold Dessert*) Penelitian Terbatas Pada Peserta didik Program Restoran kelas II SMKN 9 Bandung.

Penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak khususnya kepada dosen pembimbing, dan dosen di Jurusan PKK FPTK UPI yang telah membekali ilmu, arahan, dan bimbingan sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini, ketulusan yang telah diberikan mendapat pahala yang berlipat ganda dari Allah SWT, amiiin.