

## **BAB V KESIMPULAN DAN IMPLIKASI**

Penulis dalam bab V ini akan mengemukakan kesimpulan, implikasi dan rekomendasi hasil dari seluruh kegiatan penelitian yang dilakukan tentang "Manfaat Hasil Belajar Gizi Kuliner I Pada Praktikum Pengolahan Makanan Indonesia Oleh Mahasiswa Tingkat I Politeknik Kesehatan Jurusan Gizi Bandung".

### **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. Manfaat Hasil Belajar Gizi Kuliner I Pada Praktikum Pengolahan Makanan Indonesia Ditinjau Dari Kemampuan Kognitif**

Hasil belajar Gizi Kuliner I dalam hal kemampuan kognitif memberikan manfaat pada praktikum pengolahan makanan Indonesia yang ditunjukkan dengan dikuasainya pengetahuan tentang sumber bahan makanan, kriteria dan fungsi peralatan yang digunakan pada praktikum pengolahan makanan Indonesia, pemahaman tentang tujuan pengolahan bahan makanan, persiapan pengolahan bahan makanan pada praktikum pengolahan makanan Indonesia, penerapan metode pengolahan, penerapan penyajian makanan dan penerapan penggunaan garnis, serta evaluasi kualitas bahan makanan dan evaluasi pengolahan hidangan sayur pada praktikum pengolahan makanan Indonesia.

## **2. Manfaat Hasil Belajar Gizi Kuliner I Pada Praktikum Pengolahan Makanan Indonesia Ditinjau Dari Kemampuan Afektif**

Hasil belajar Gizi Kuliner I dalam hal kemampuan afektif memberikan manfaat pada praktikum pengolahan makanan Indonesia yang ditunjukkan dengan sikap tanggung jawab dalam melaksanakan praktikum pengolahan makanan Indonesia, sikap teliti, cermat dan hati-hati dalam memilih bahan makanan pokok, protein hewani, protein nabati, sayuran, buah-buahan, susu dan hasil olahannya, kemudian mengolah serta menyajikan makanan Indonesia.

## **3. Manfaat Hasil Belajar Gizi Kuliner I Pada Praktikum Pengolahan Makanan Indonesia Ditinjau Dari Kemampuan Psikomotor**

Hasil belajar Gizi Kuliner I dalam hal kemampuan psikomotor memberikan manfaat pada praktikum pengolahan makanan Indonesia yang ditunjukkan dengan terampil dalam memilih bahan makanan, meracik, mengolah, menggarnish hingga menyajikan makanan Indonesia, serta mampu menjaga sanitasi dan *hygiene* saat pelaksanaan praktikum.

### **B. Implikasi**

Kesimpulan yang telah disusun, mengandung implikasi sebagai berikut :

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Hasil belajar Gizi Kuliner I dalam hal kemampuan kognitif memberikan manfaat pada praktikum pengolahan makanan Indonesia yang ditunjukkan dengan dikuasainya pengetahuan tentang sumber bahan makanan, kriteria dan fungsi peralatan yang digunakan pada praktikum pengolahan makanan Indonesia, pemahaman tentang tujuan pengolahan bahan

makanan, persiapan pengolahan bahan makanan pada praktikum pengolahan makanan Indonesia, penerapan metode pengolahan, penerapan penyajian makanan dan penerapan penggunaan garnis, serta evaluasi kualitas bahan makanan dan evaluasi pengolahan hidangan sayur pada praktikum pengolahan makanan Indonesia. Temuan penelitian ini mengandung implikasi bahwa mahasiswa telah memahami teori Gizi Kuliner I dengan baik, sehingga harus tetap dipertahankan dan lebih ditingkatkan.

2. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Hasil belajar Gizi Kuliner I dalam hal kemampuan afektif memberikan manfaat pada praktikum pengolahan makanan Indonesia yang ditunjukkan dengan sikap tanggung jawab dalam melaksanakan praktikum pengolahan makanan Indonesia, sikap teliti, cermat dan hati-hati dalam memilih bahan makanan pokok, protein hewani, protein nabati, sayuran, buah-buahan, susu dan hasil olahannya, kemudian mengolah serta menyajikan makanan Indonesia. Temuan penelitian ini mengandung implikasi bahwa mahasiswa telah merasakan manfaat hasil belajar Gizi Kuliner I, ini berarti mahasiswa telah siap melaksanakan praktikum pengolahan makanan Indonesia, sehingga harus tetap dipertahankan dan lebih ditingkatkan dengan lebih teliti, cermat dan hati-hati dalam memilih, menyiapkan, mengolah dan menyajikan makanan Indonesia.
3. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Hasil belajar Gizi Kuliner I dalam hal kemampuan psikomotor memberikan manfaat pada praktikum pengolahan makanan Indonesia yang ditunjukkan dengan terampil dalam memilih bahan makanan, meracik, mengolah, menggarnish hingga menyajikan makanan

Indonesia, serta mampu menjaga sanitasi dan *hygiene* saat pelaksanaan praktikum. Temuan penelitian ini mengandung implikasi bahwa mahasiswa telah memiliki keterampilan dalam melaksanakan praktikum pengolahan makanan Indonesia dan keterampilannya harus ditingkatkan agar menjadi lebih baik dengan cara mempraktekkan pengolahan makanan Indonesia dalam kehidupan sehari-hari.

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 Gizi Kuliner I. Rekomendasi ini ditujukan kepada :

1. Mahasiswa Tingkat I Politeknik Kesehatan Jurusan Gizi

Mahasiswa diharapkan dapat mempertahankan pengetahuan dan pemahaman yang sudah baik dan tetap bersungguh-sungguh di dalam melaksanakan tugas dan memperbanyak latihan dalam hal pengolahan makanan Indonesia, sehingga dapat diterapkan dalam kehidupan sehari-hari.

2. Dosen Mata Kuliah Gizi Kuliner I

Dosen mata kuliah Gizi Kuliner diharapkan dapat terus mengembangkan materi pembelajaran yang lebih bervariasi, pengayaan dengan cara memberikan tugas dan latihan kepada mahasiswa untuk lebih terampil dalam hal ini berkaitan dengan pengolahan makanan Indonesia, sehingga memungkinkan mahasiswa untuk lebih memahami materi yang diberikan.

3. Politeknik Kesehatan Jurusan Gizi dan Program Studi Pendidikan Tata Boga  
Jurusan PKK FPTK UPI

Adanya penelitian ini diharapkan dapat menjalin kerja sama dengan perguruan tinggi lain dan dapat dijadikan masukan bagi pengembangan materi pembelajaran pada program studi masing-masing.

4. Peneliti Selanjutnya

Penelitian ini masih dalam ruang lingkup yang terbatas, sehingga masih banyak aspek lain yang belum terungkap. Penulis berharap penelitian ini dapat dikembangkan lebih lanjut sehingga memberikan sumbangan ilmu kepada peserta didik, tenaga pengajar dan lembaga pendidikan tinggi terkait. Peneliti selanjutnya dapat melakukan penelitian lanjutan dengan meneliti :

- a. Pengaruh hasil belajar Gizi Kuliner I terhadap Praktikum Pengolahan Makanan Indonesia.
- b. Pendapat mahasiswa tentang manfaat hasil belajar Gizi Kuliner I dalam kesiapan praktek kerja di Rumah Sakit.