

BAB V

KESIMPULAN DAN IMPLIKASI

Penulis dalam Bab V ini akan mengemukakan kesimpulan, implikasi dan rekomendasi hasil dari seluruh kegiatan penelitian yang dilakukan tentang Pendapat Peserta Didik Tentang Kompetensi “Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan *Seafood* Sebagai Kesiapan Praktek Mkanan Oriental.

Kesimpulan Hasil Penelitian

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

Pendapat peserta didik tentang kompetensi “Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan *Seafood* sebagai kesiapan praktek makanan Oriental ditinjau dari aspek kognitif meliputi : pengolongan *seafood*, penerapan dalam praktek makanan Oriental mulai dari sanitasi *hygiene* sampai pada penyajian hidangan Cina, peralatan pada praktek makanan Cina, dan kriteria hasil hidangan *seafood* pada hidangan Cina dapat membuat peserta didik merasa siap melaksanakan praktek pengolahan makanan Oriental

Pendapat peserta didik tentang kompetensi “Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan *Seafood* sebagai kesiapan praktek makanan Oriental ditinjau dari aspek afektif meliputi : penerimaan, partisipasi, organisasi, penentuan sikap dan pembentukan pola hidup peserta didik dalam melaksanakan *hygiene* pribadi, pelaksanaan sanitasi *hygiene* ditempat kerja, menyiapkan peralatan, memilih sanitasi *hygiene* alat, dan keselamatan kerja membuat peserta didik merasa siap melaksanakan praktek pengolahan makanan Oriental khususnya Cina.

Pendapat peserta didik tentang kompetensi “Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan *Seafood* sebagai kesiapan praktek makanan Oriental ditinjau dari aspek psikomotorik meliputi : proses pengolahan dan penyajian hidangan Cina yang terbuat dari *seafood* membuat responden merasa siap melaksanakan praktek pengolahan makanan Oriental khususnya Negara Cina.

A. Implikasi Hasil Penelitian

Kesimpulan yang telah disusun, mengandung implikasi sebagai berikut :

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Pendapat responden tentang kompetensi “Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan *Seafood* sebagai kesiapan praktek makanan Oriental di SMKN 3 Cimahi dilihat dari kemampuan kognitif berdasarkan data yang telah dipresentasikan dan di analisis pada umumnya sebagian besar responden telah memiliki pengetahuan, pemahaman, penerapan yang baik pada materi kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood* sebagai kesiapan praktek Makanan Oriental khususnya Cina. Hasil penelitian ini mengandung implikasi pengetahuan responden tentang kompetensi “Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan *Seafood* sebagai kesiapan praktek makanan Oriental khususnya Cina harus ditingkatkan agar menjadi lebih baik, dan responden dapat meningkatkan pengetahuannya dengan cara membaca berbagai macam buku sumber tentang *seafood* dan teknik pengolahan yang dapat digunakan pada praktek pengolahan makanan Oriental khususnya pembuatan hidangan Cina.
2. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Pendapat responden tentang kompetensi “Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan *Seafood* sebagai kesiapan praktek makanan Oriental di SMKN 3 Cimahi dilihat dari kemampuan afektif

pada umumnya sebagian besar responden dianggap dapat mengetahui dan memahami kompetensi Mengolah, Menata dan Menyimpan *Seafood* sebagai kesiapan praktek makanan Oriental dan harus diterapkan dan dipertahankan. Hasil penelitian ini mengandung implikasi bahwa sikap responden telah siap melaksanakan praktek makanan Oriental sehingga harus tetap dipertahankan dan lebih ditingkatkan dengan cara teliti dalam memilih *seafood*, menyiapkan, mengolah dan menyajikan *seafood* sebagai hidangan Cina.

3. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Pendapat responden tentang kompetensi “Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan *Seafood* sebagai kesiapan praktek makanan Oriental di SMKN 3 Cimahi dilihat dari kemampuan psikomotorik pada umumnya sebagian besar telah terampil mengolah *seafood* untuk masakan Cina. Hasil penelitian ini mengandung implikasi bahwa responden merasa siap melaksanakan praktek pengolahan makanan Cina dan harus ditingkatkan agar menjadi lebih baik dan penulis merekomendasikan agar responden hendaknya dapat lebih meningkatkan keterampilan yang dimiliki dengan cara mempraktekkan pembuatan hidangan Cina dalam kehidupan sehari-hari.