

BAB V
KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI
HASIL PENELITIAN

A. Kesimpulan

Kesimpulan penelitian mengenai Pendapat Peserta Didik tentang Hasil Belajar *Prepare Bakery Product For Patisserie* sebagai Kesiapan Praktek Kerja Industri Di Hotel oleh Peserta Didik SMKN 9 Bandung Program Keahlian Patiseri Angkatan Tahun 2006 dan 2007, disusun berdasarkan tujuan penelitian, analisis data, dan pembahasan hasil penelitian. Kesimpulan dalam penelitian ini adalah:

1. Pendapat peserta didik tentang hasil belajar *Prepare Bakery Product For Patisserie* sebagai kesiapan praktek kerja industri di hotel dalam kemampuan kognitif

Sebagian besar peserta didik berpendapat mengetahui dan memahami tentang pengertian roti, fungsi alat dan bahan yang digunakan dalam pengolahan roti, bentuk-bentuk roti, penyebab kegagalan pada pembuatan roti, kriteria roti yang baik, dan fungsi kemasan pada produk roti. Lebih dari setengahnya peserta didik memahami teknik penyimpanan ragi, penerapan metode *straight dough* pada pembuatan roti, dan klasifikasi adonan roti. Hasil penelitian dilihat dari kemampuan kognitif menunjukkan bahwa peserta didik berpendapat mempunyai kesiapan untuk melaksanakan praktek kerja industri dihotel bagian pengolahan roti (*bakery*). Kesiapan ini ditunjukkan oleh pengetahuan yang dimilikinya atau kemampuan kognitif pada kompetensi *Prepare Bakery Product For Patisserie*.

2. Pendapat peserta didik tentang hasil belajar *Prepare Bakery Product For Patisserie* sebagai kesiapan praktek kerja industri di hotel dalam kemampuan afektif

Sebagian besar peserta didik berpendapat mampu menunjukkan ketelitian dalam proses pemilihan bahan yang digunakan dalam pengolahan roti, sikap senang dalam mengerjakan tugas praktikum pembuatan roti, sikap percaya diri dalam membuat adonan roti dengan teknik *straight dough*, kesungguhan pada saat proses pemanggangan sehingga memperoleh roti yang berkembang dengan baik, sikap cermat pada saat menata produk roti, sikap dalam menambah wawasan, sikap teliti pada saat proses pembuatan adonan *danish pastry*, sikap dalam menjaga sanitasi *hygiene*, dan sikap untuk mempertahankan kualitas produk roti. Lebih dari setengahnya peserta didik berpendapat mampu menunjukkan sikap senang bekerja sama dengan teman sekelompok dalam mengerjakan tugas pengolahan produk roti. Hasil penelitian dilihat dari kemampuan afektif menunjukkan bahwa peserta didik berpendapat mempunyai kesiapan untuk melaksanakan praktek kerja industri di hotel bagian pengolahan produk roti (*bakery*). Kesiapan ini ditunjukkan dengan cara bersikap pada saat penyiapan dan pengolahan produk roti atau kemampuan afektif pada kompetensi *Prepare Bakery Product For Patisserie*.

3. Pendapat peserta didik tentang hasil belajar *Prepare Bakery Product For Patisserie* sebagai kesiapan praktek kerja industri di hotel dalam kemampuan psikomotor

Sebagian besar peserta didik berpendapat terampil menjelaskan pemilihan bahan yang digunakan dalam pembuatan produk roti, terampil dalam menggunakan alat dalam pengolahan roti, terampil membuat adonan roti, terampil membentuk adonan roti, terampil membuat aneka roti, terampil dalam mengkreasikan *topping* pada roti manis, terampil dalam mengkreasikan bentuk dan isi roti manis, terampil dalam hal *quality control*, dan terampil dalam menciptakan produk baru. Lebih dari setengahnya peserta didik berpendapat terampil dalam membuat adonan roti dengan berbagai teknik pembuatan adonan roti. Hasil penelitian dilihat dari kemampuan psikomotor menunjukkan bahwa peserta didik berpendapat mempunyai kesiapan untuk melaksanakan praktek kerja industri di hotel. Kesiapan ini di tunjang oleh keterampilan yang dimiliki tentang penyiapan dan pengolahan produk roti atau kemampuan psikomotor pada kompetensi *Prepare Bakery Product For Patisserie*.

Hasil penelitian dilihat dari kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotor menunjukkan bahwa sebagian besar peserta didik berpendapat memiliki kesiapan untuk melaksanakan praktek kerja industri di hotel bagian pengolahan produk roti (*bakery*). Kesiapan ini ditunjang oleh pengetahuan, sikap dan keterampilan yang dimiliki peserta didik tentang penyiapan dan pengolahan roti setelah mempelajari kompetensi *Prepare Bakery Product For Patisserie*.

B. Implikasi Hasil Penelitian

Kesimpulan hasil penelitian mengenai pendapat peserta didik tentang hasil belajar *Prepare Bakery Product For Patisserie* sebagai kesiapan praktek kerja industri di hotel tersebut mengandung implikasi sebagai berikut:

1. Hasil penelitian pendapat peserta didik tentang hasil belajar *Prepare Bakery Product For Patisserie* dalam kemampuan kognitif sebagai kesiapan praktek kerja industri di hotel, mengandung implikasi bahwa peserta didik memiliki pengetahuan tentang penyiapan dan pengolahan roti yang perlu terus dikembangkan sehingga dapat menumbuhkan kesiapan peserta didik untuk melaksanakan praktek kerja industri di hotel bagian pengolahan produk roti (*bakery*).
2. Hasil penelitian pendapat peserta didik tentang hasil belajar *Prepare Bakery Product For Patisserie* dalam kemampuan afektif sebagai kesiapan praktek kerja industri di hotel, mengandung implikasi bahwa peserta didik telah mampu menunjukkan cara bersikap dalam penyiapan dan pengolahan roti yang perlu terus dikembangkan sehingga menumbuhkan kesiapan peserta didik untuk melaksanakan praktek kerja industri di hotel bagian pengolahan produk roti (*bakery*).
3. Hasil penelitian pendapat peserta didik tentang hasil belajar *Prepare Bakery Product For Patisserie* dalam kemampuan psikomotor sebagai kesiapan praktek kerja industri di hotel, mengandung implikasi bahwa peserta didik memiliki keterampilan dalam penyiapan dan pengolahan roti yang perlu terus dikembangkan sehingga menumbuhkan kesiapan peserta didik untuk melaksanakan praktek kerja industri di hotel bagian pengolahan produk roti (*bakery*).

C. Rekomendasi Hasil Penelitian

Rekomendasi penelitian disusun berdasarkan kesimpulan dan implikasi hasil penelitian. Penulis mencoba mengajukan rekomendasi yang sekiranya dapat dijadikan sebagai bahan masukan bagi peserta didik, guru dan SMK Negeri 9 Bandung.

1. Peserta didik yang telah mempelajari kompetensi *Prepare Bakery Product For Patisserie*

a. Peserta didik yang memiliki kesiapan untuk melaksanakan praktek kerja industri di hotel bagian pengolahan produk roti (*bakery*) hendaknya tetap dapat mempertahankan dan berupaya meningkatkan lagi kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotor. Peningkatan kemampuan tersebut dapat dilakukan dengan mencoba untuk terus mempraktekkan apa yang telah diperoleh di sekolah serta menggali wawasan dan pengetahuan melalui membaca buku atau studi banding ke dunia industri sebagai upaya mempersiapkan diri untuk melaksanakan praktek kerja industri.

b. Peserta didik yang memiliki kesiapan tetapi belum memiliki minat untuk bekerja di hotel bagian pengolahan produk roti (*bakery*), hendaknya tetap mempertahankan kemampuan dan menggali potensi di bidang lain sehingga dapat memberikan yang terbaik bagi diri sendiri, sekolah dan keluarga.

2. Guru yang mengajar kompetensi *Prepare Bakery Product For Patisserie*

Hasil penelitian menunjukkan bahwa peserta didik menyatakan memiliki kesiapan untuk melaksanakan praktek kerja industri di hotel bagian pengolahan produk roti (*bakery*). Keadaan ini hendaknya dijadikan

pedoman untuk lebih meningkatkan proses pembelajaran kompetensi *Prepare Bakery Product For Patisserie* baik teori maupun praktek. Guru yang mengajar kompetensi tersebut dapat meningkatkan proses pembelajaran dengan cara menciptakan suatu sistem belajar yang kondusif, seperti melalui simulasi belajar yang hampir mendekati pembelajaran di hotel bagian pengolahan produk roti (*bakery*), sehingga peserta didik benar-benar mengetahui, memahami, dan dapat menerapkan apa yang diajarkan.

3. SMK Negeri 9 Bandung

Sekolah hendaknya dapat mempersiapkan peserta didik menjadi lulusan yang kompeten dibidangnya dengan cara:

- a. Meningkatkan suasana belajar yang nyaman dan menyenangkan dengan menyediakan fasilitas belajar yang dibutuhkan untuk pembelajaran kompetensi *Prepare Bakery Product For Patisserie* seperti menyesuaikan alat pengolahan roti yang digunakan sebagai media pembelajaran di sekolah dengan alat pengolahan yang digunakan di hotel bagian pengolahan produk roti (*bakery*).
- b. Materi pembelajaran tentang penyiapan dan pengolahan produk roti yang disampaikan di sekolah lebih dikembangkan lagi sesuai dengan tuntutan dunia kerja, sehingga peserta didik memiliki kesiapan dalam melaksanakan praktek kerja industri atau terjun langsung ke dunia kerja sebagai *bakker* di hotel bagian pengolahan produk roti.