

## **BAB V**

### **KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI**

Pada Bab V akan diuraikan kesimpulan, implikasi dan rekomendasi. Kesimpulan dalam penelitian ini disusun berdasarkan latar belakang masalah, tujuan penelitian, hasil pengolahan data dan pembahasan hasil penelitian mengenai “kontribusi penguasaan kompetensi “menyiapkan dan mengolah produk patiseri” terhadap kesiapan kerja di *bakery* pada peserta diklat program keahlian patiseri” (penelitian terbatas pada peserta diklat program keahlian patiseri tahun pelajaran 2006/2007 SMK Negeri 9 Bandung).

#### **A. Kesimpulan**

Kesimpulan penelitian dengan judul “kontribusi penguasaan kompetensi “menyiapkan dan mengolah produk patiseri” terhadap kesiapan kerja di *bakery* pada peserta diklat program keahlian patiseri” (penelitian terbatas pada peserta diklat program keahlian patiseri tahun pelajaran 2006/2007 SMK Negeri 9 Bandung) disusun berdasarkan latar belakang masalah, tujuan penelitian, hasil pengolahan data pembahasan hasil penelitian. Kesimpulan penelitian ini adalah :

1. Penguasaan kompetensi “menyiapkan dan mengolah produk patiseri” peserta diklat program keahlian patiseri SMK Negeri 9 Bandung dilihat dari kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor dapat disimpulkan berada pada kriteria tinggi.
2. Kesiapan kerja peserta diklat program keahlian patiseri SMK Negeri 9 Bandung di *bakery* pada berada pada kriteria cukup tinggi.

3. Penguasaan kompetensi “menyiapkan dan mengolah produk patiseri” terhadap kesiapan kerja di *bakery* pada peserta diklat program keahlian patiseri ditunjukkan dengan adanya kontribusi positif dan signifikan.
4. Besarnya kontribusi antara Penguasaan kompetensi “menyiapkan dan mengolah produk patiseri” terhadap kesiapan kerja di *bakery* pada peserta diklat program keahlian patiseri yaitu sebesar 89,6 % dan sisanya yang mempengaruhi kesiapan kerja di *bakery* yaitu 10,4% dipengaruhi oleh faktor lain.

## **B. Implikasi**

Implikasi hasil penelitian tentang kontribusi penguasaan kompetensi “menyiapkan dan mengolah produk patiseri” terhadap kesiapan kerja di *bakery* pada peserta diklat program keahlian patiseri mengandung implikasi sebagai berikut :

1. Penguasaan kompetensi “menyiapkan dan mengolah produk patiseri” dilihat dari tes pengetahuan dan KUK (Kriteria Unjuk Kerja) dengan praktik membuat aneka produk patiseri yaitu *Puff Pastry*, *Choux Paste* dan *pie* yaitu berada pada kriteria tinggi. Hasil penelitian ini mengandung implikasi bahwa peserta diklat telah menguasai kompetensi “menyiapkan dan mengolah produk patiseri”.
2. Hasil penelitian terhadap kesiapan kerja di *bakery* yang meliputi aspek internal, external, pengetahuan dan keterampilan dalam kesiapan kerja di *bakery* berada pada kriteria cukup tinggi. Hasil penelitian ini mengandung

implikasi bahwa sekolah telah mampu memberikan keterampilan sehingga peserta diklat siap untuk kerja di *bakery* sebagai *cook helper* atau *asisten bakery*. Hal ini hendaknya bisa terus ditingkatkan dan dikembangkan sehingga dapat berada pada kriteria yang lebih tinggi.

3. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kontribusi penguasaan kompetensi “menyiapkan dan mengolah produk patiseri” terhadap kesiapan kerja di *bakery* berada pada kriteria sangat tinggi. Hasil penelitian ini berimplikasi bahwa masih ada faktor lain diluar penguasaan kompetensi “menyiapkan dan mengolah produk patiseri” yang memberikan sumbangan terhadap kesiapan kerja di *bakery* baik itu sebagai *cook helper* atau sebagai *asisten baker*. Faktor lain itu diantaranya yaitu faktor usia, memiliki kemampuan dan wawasan yang luas dalam mengolah dan menyiapkan produk patiseri yang harus diperhatikan sehingga kesiapan peserta diklat untuk kerja di *bakery* semakin tinggi dan lebih baik lagi.

### **C. Rekomendasi**

Rekomendasi penelitian disusun berdasarkan kesimpulan dan implikasi hasil penelitian. Penulis mencoba untuk mengajukan rekomendasi yang sekiranya dapat dipertimbangkan sebagai bahan masukan bagi beberapa pihak, terutama :

1. Peserta diklat diharapkan dapat mempertahankan pengetahuan dan keterampilan yang berkaitan dengan patiseri.
2. Guru mata diklat patiseri diharapkan dapat melaksanakan proses belajar mengajar yang lebih efektif. Guru mata diklat juga diharapkan dapat lebih

meningkatkan keterampilan dalam bidang *pastry* dengan cara selalu melihat dan mengikuti perkembangan trend produk patiseri dengan melalui praktikum, pelatihan dan kursus.

