

BAB V

KESIMPULAN, IMPLIKASI, DAN REKOMENDASI HASIL PENELITIAN

Pada BAB V akan diuraikan kesimpulan, implikasi, dan rekomendasi hasil penelitian. Kesimpulan disusun berdasarkan tujuan, pertanyaan penelitian, pengolahan data, dan hasil penelitian. Implikasi hasil penelitian disusun berdasarkan kesimpulan, selanjutnya implikasi tersebut dijadikan acuan di dalam mengajukan rekomendasi bagi lembaga, guru, dan peserta didik.

A. Kesimpulan Hasil Penelitian

Hasil penelitian pendapat peserta didik tentang praktek penyelenggaraan makanan pesta di SMK Negeri 2 Baleendah meliputi : aspek kognitif, afektif, dan psikomotor, dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Pendapat Peserta Didik tentang Praktek Penyelenggaraan Makanan Pesta di SMK Negeri 2 Baleendah dalam Aspek Kognitif

Pendapat peserta didik tentang praktek penyelenggaraan makanan pesta dalam aspek kognitif, yaitu sebagian besar peserta didik berpendapat mengetahui bagian pelayanan bertugas melayani, syarat menyusun menu adalah memperhatikan keuangan, *boiling*, tahapan pengolahan makanan dalam praktek penyelenggaraan makanan pesta, adalah menimbang, mencuci, dan meracik bahan makanan. *Chaving dish*, tahapan dalam penyajian makanan pesta, adalah merencanakan dan membuat *lay out* meja penyajian makanan, beras bersih warnanya putih, sanitasi makanan dalam praktek penyelenggaraan makanan pesta yaitu bahan makanan yang akan digunakan pada proses pengolahan makanan dicuci terlebih dahulu, menyusun menu *buffet* atau prasmanan untuk acara pesta pernikahan, adalah nasi, daging cha kailan, ayam saus tiram, cha tofu campur, sup

brokoli jagung manis, selada buah, dan air, sayuran dicuci sebelum dikupas, dipotong dan diiris, dan *garnish* yang sesuai untuk hidangan kakap asam manis, adalah nenas dan jeruk lemon berbentuk bunga. Lebih dari setengahnya peserta didik berpendapat mengetahui bagian umum bertugas melaksanakan administrasi, syarat menyusun menu yaitu memperhatikan musim bahan makanan, *stewing*, tahapan pengolahan makanan dalam praktek penyelenggaraan makanan pesta, yaitu menentukan metode pengolahan yang akan digunakan seperti metode pengolahan panas basah dan panas kering. *Gateaux slice*, tahapan dalam penyajian makanan pesta, yaitu menyajikan makanan yang sesuai dengan penyajian makanan pesta yang telah ditentukan, beras bersih tidak bercendawan, sanitasi makanan dalam praktek penyelenggaraan makanan pesta, yaitu bahan makanan yang telah diolah mempergunakan alat pemanas hidangan apabila harus disajikan dalam keadaan panas, menyusun menu *buffet* atau prasmanan untuk acara pesta pernikahan, yaitu nasi, sate daging sapi, gurame asam manis, kimlo kering, sup sayuran, acar sayuran, pisang dan air, sayuran yang dimasak menggunakan temperatur panas yang rendah, dan *garnish* yang sesuai untuk hidangan kakap asam manis, yaitu taburan kacang polong dengan saus asam manis dan setangkai *peterselly*. Penulis mengambil kesimpulan dari data, bahwa peserta didik telah cukup memiliki pengetahuan untuk melaksanakan praktek penyelenggaraan makanan pesta.

2. Pendapat Peserta Didik tentang Praktek Penyelenggaraan Makanan Pesta di SMK Negeri 2 Baleendah dalam Aspek Afektif

Pendapat peserta didik tentang praktek penyelenggaraan makanan pesta dalam aspek afektif, yaitu sebagian besar peserta didik berpendapat mampu

menunjukkan sikap baik dan positif dalam membuat perencanaan bersama teman sekelompok setelah berkonsultasi dengan guru mata diklat, menerima pendapat teman serta mempelajari cara membuat *garnish*, pelaksanaan praktek pengolahan makanan, memilih bahan dari *seafood* seperti udang yang segar dan tidak bau, bersikap ramah melayani tamu. Bersikap sabar mendengarkan keluhan tamu, mempergunakan piring yang sesuai dengan jenis hidangan yang disajikan, menghargai semua teman kerja, menjaga kebersihan pribadi dengan cara selalu memotong kuku tangan yang panjang, dan mengkonsumsi makanan sehat dan seimbang. Lebih dari setengahnya peserta didik berpendapat mampu menunjukkan sikap baik dan positif dalam membuat perencanaan dengan teman sekelompok berdasarkan hasil diskusi dengan guru mata diklat, menerima pendapat teman serta berkonsultasi dengan guru mata diklat, pembuatan laporan kegiatan pelaksanaan praktek, memilih bahan dari bumbu utama untuk hidangan capcay seperti bawang putih dan bawang bombay yang segar dan tidak busuk, cermat melayani tamu. Bersikap sabar tidak akan memotong pembicaraan tamu, mengatur alat pengambil hidangan yang sesuai dengan jenis hidangan yang disajikan, bersikap sopan terhadap semua teman kerja, menjaga kebersihan pribadi dengan cara selalu memakai pakaian kerja lengkap dan bersih, dan mengatur waktu istirahat dengan baik. Penulis mengambil kesimpulan dari data, bahwa peserta didik telah memiliki sikap baik dan positif untuk melaksanakan praktek penyelenggaraan makanan pesta.

3. Pendapat Peserta Didik tentang Praktek Penyelenggaraan Makanan Pesta di SMK Negeri 2 Baleendah dalam Aspek Psikomotor

Pendapat peserta didik tentang praktek penyelenggaraan makanan pesta dalam aspek psikomotor, yaitu sebagian besar peserta didik berpendapat telah terampil dalam membuat sapi lada hitam, menyajikan hidangan sapi lada hitam pada tempat atau alat saji yang sesuai menata alat makan seperti piring, sendok, dan garpu, memilih bahan taburan untuk *spaghetti bolognaise* yaitu keju *cheddar*. Terampil dalam mencuci ikan dengan bersih, memeriksa hidangan dengan cara memastikan tekstur hidangan yang baik, memilih daging dan tulang tanpa lemak, membuat *pudding* buah, dan membuat *garnish* dari bawang daun dibentuk bunga teratai. Lebih dari setengahnya peserta didik berpendapat telah terampil dalam membuat rolade daging, menyajikan hidangan sapi lada hitam dalam keadaan panas, menata meja penyajian dengan memberi hiasan yang sesuai dengan tema acara, mengolah pasta untuk *spaghetti bolognaise* yaitu : 1 liter air dan garam dididihkan dalam panci besar, kemudian masukkan 100 gram pasta aduk sampai lembut dan mengkilat, angkat. Terampil dalam memotong ikan, memeriksa hidangan dengan cara memastikan keadaan suhu yang sesuai dengan jenis hidangan mengolah kaldu dengan api sedang, membuat mini *cake* coklat, dan membuat *garnish* dari wortel dibentuk mawar. Penulis mengambil kesimpulan dari data, bahwa peserta didik telah memiliki keterampilan untuk melaksanakan praktek penyelenggaraan makanan pesta.

B. Implikasi

Kesimpulan hasil penelitian mengenai pendapat peserta didik tentang praktek penyelenggaraan makanan pesta di SMK Negeri 2 Baleendah, mengandung implikasi sebagai berikut :

1. Penelitian menunjukkan bahwa pendapat peserta didik tentang praktek penyelenggaraan makanan pesta yang berkaitan dengan aspek kognitif, menunjukkan sebagian besar peserta didik berpendapat mengetahui bagian pelayanan bertugas melayani, syarat menyusun menu adalah memperhatikan keuangan, *boiling*, tahapan pengolahan makanan dalam praktek penyelenggaraan makanan pesta, adalah menimbang, mencuci, dan meracik bahan makanan. *Chaving dish*, tahapan dalam penyajian makanan pesta, adalah merencanakan dan membuat *lay out* meja penyajian makanan, beras bersih warnanya putih, sanitasi makanan dalam praktek penyelenggaraan makanan pesta yaitu bahan makanan yang akan digunakan pada proses pengolahan makanan dicuci terlebih dahulu, menyusun menu *buffet* atau prasmanan untuk acara pesta pernikahan, adalah nasi, daging cha kailan, ayam saus tiram, cha tofu campur, sup brokoli jagung manis, selada buah, dan air, sayuran dicuci sebelum dikupas, dipotong dan diiris, dan *garnish* yang sesuai untuk hidangan kakap asam manis, adalah nenas dan jeruk lemon berbentuk bunga. Hasil penelitian tersebut mengandung implikasi bahwa lebih dari setengahnya peserta didik telah memiliki pengetahuan dalam praktek penyelenggaraan makanan pesta yang harus lebih dipertahankan dan ditingkatkan sehingga dapat terlaksana dengan baik.

2. Penelitian menunjukkan bahwa pendapat peserta didik tentang praktek penyelenggaraan makanan pesta yang berkaitan dengan aspek afektif, sebagian besar peserta didik berpendapat mampu menunjukkan sikap baik dan positif dalam membuat perencanaan bersama teman sekelompok setelah berkonsultasi dengan guru mata diklat, menerima pendapat teman serta mempelajari cara membuat *garnish*, pelaksanaan praktek pengolahan makanan, memilih bahan dari *seafood* seperti udang yang segar dan tidak bau, bersikap ramah melayani tamu. Bersikap sabar mendengarkan keluhan tamu, mempergunakan piring yang sesuai dengan jenis hidangan yang disajikan, menghargai semua teman kerja, menjaga kebersihan pribadi dengan cara selalu memotong kuku tangan yang panjang, dan mengkonsumsi makanan sehat dan seimbang. Hasil penelitian tersebut mengandung implikasi bahwa sebagian besar peserta didik telah memiliki sikap baik dan positif dalam praktek penyelenggaraan makanan pesta yang harus dipertahankan dan ditingkatkan sehingga dapat terlaksana dengan baik.
3. Penelitian menunjukkan bahwa pendapat peserta didik tentang praktek penyelenggaraan makanan pesta yang berkaitan dengan aspek psikomotor, sebagian besar peserta didik berpendapat telah terampil dalam membuat sapi lada hitam, menyajikan hidangan sapi lada hitam pada tempat atau alat saji yang sesuai menata alat makan seperti piring, sendok, dan garpu, memilih bahan taburan untuk *spaghetti bolognese* yaitu keju *cheddar*. Terampil dalam mencuci ikan dengan bersih, memeriksa hidangan dengan cara memastikan tekstur hidangan yang baik, memilih daging dan tulang tanpa lemak, membuat

pudding buah, dan membuat *garnish* dari bawang daun dibentuk bunga teratai. Hasil penelitian tersebut mengandung implikasi bahwa peserta didik telah memiliki keterampilan dalam praktek penyelenggaraan makanan pesta yang harus dipertahankan dan ditingkatkan sehingga dapat terlaksana dengan baik.

C. Rekomendasi

Rekomendasi penelitian disusun berdasarkan kesimpulan hasil penelitian. Penulis mencoba memberikan rekomendasi yang sekiranya dapat dipertimbangkan untuk bahan masukan bagi peserta didik, guru yang mengajar praktek penyelenggaraan makanan pesta, dan SMK Negeri 2 Baleendah. Rekomendasi ini disusun sebagai berikut, yang ditunjukkan pada :

1. Peserta Didik

Upaya yang dapat dilakukan dalam mempertahankan dan lebih meningkatkan aspek kognitif, afektif, psikomotor dan pada pelaksanaan praktek penyelenggaraan makanan pesta, adalah :

- a. Peserta didik lebih aktif dalam kegiatan pembelajaran, baik yang bersifat teori maupun praktek tentang pembuatan penyelenggaraan makanan pesta.
- b. Peserta didik mempelajari dan mengkaji literatur tentang makanan pesta lebih dalam, seperti membaca buku sumber, mencari referensi resep, dan melalui media elektronik seperti internet.

2. Guru yang Mengajar Praktek Penyelenggaraan Makanan Pesta

Guru yang mengajar praktek penyelenggaraan makanan pesta dapat meningkatkan dan mengembangkan materi pembelajaran tentang teori penyelenggaraan makanan pesta, dengan cara :

- a. Lebih banyak menambah sumber belajar pada pembelajaran praktek penyelenggaraan makanan pesta, baik berupa buku, media cetak, maupun media elektronik yang berhubungan dengan praktek penyelenggaraan makanan pesta.
- b. Lebih meningkatkan proses pembelajaran dengan cara berlatih dalam memperbanyak jenis hidangan untuk makanan pesta yang dipraktikkan di sekolah serta mengajak peserta didik observasi lapangan untuk mengamati penyelenggaraan makanan pesta pada umumnya.

3. SMK Negeri 2 Baleendah

SMK Negeri 2 Baleendah, memperhatikan media pembelajaran buku di perpustakaan sekolah khususnya referensi yang berkaitan dengan makanan pesta dan menyediakan fasilitas belajar praktek yang dibutuhkan.