

BAB V

KESIMPULAN DAN IMPLIKASI HASIL PENELITIAN

A. KESIMPULAN

Kesimpulan penelitian tentang hasil belajar Penataan dan Dekorasi Hidangan Terhadap Minat menjadi Dekorator Produk Patiseri di *Bakery* pada Mahasiswa Program Studi D III Tata Boga ATB angkatan 2005 dan 2006 disusun berdasarkan tujuan penelitian, hasil pengolahan data, dan pembahasan hasil penelitian. Kesimpulan dalam penelitian ini berkaitan dengan:

1. Hasil Belajar Penataan dan Dekorasi Hidangan

Hasil belajar Penataan dan Dekorasi Hidangan mahasiswa pada umumnya berada pada kriteria tinggi, yang berarti bahwa pada umumnya mahasiswa menguasai materi *cake decoration* mencakup kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor sebagai berikut:

- a. Hasil belajar Penataan dan Dekorasi Hidangan pada kemampuan kognitif yang meliputi pengetahuan tentang *cake decoration*, pengetahuan dasar tentang *cake decoration*, klasifikasi penggunaan alat dan penilaian tentang produk patiseri menggunakan macam-macam *tube*, penilaian adonan *butter cream* sesuai karakteristiknya berada pada kriteria tinggi.
- b. Hasil belajar Penataan dan Dekorasi Hidangan pada kemampuan Afektif yang meliputi sikap mahasiswa yang senang melatih diri dalam mendekorasi *cake*, senang menerima kritikan pada hasil *cake decoration* yang dibuat, menyadari kekurangan pada saat terjadi kegagalan dalam membuat desain dekorasi dan dengan sungguh-sungguh mencoba memperbaikinya serta senang

meningkatkan dan mempelajari pengetahuan serta ketrampilan tentang mendekorasi kue berada pada kriteria tinggi

- c. Hasil belajar Penataan dan Dekorasi Hidangan pada kemampuan Psikomotor meliputi keterampilan mahasiswa dalam membuat desain *cake decoration*, menggunakan berbagai macam bentuk sempritan, menggunakan berbagai teknik dekorasi patiseri, memberikan warna yang baik pada *cake decoration*, memilih huruf untuk *cake decoration*, pengolahan *cooking chocolate* agar hasilnya mengkilap, membuat dekorasi untuk *tart* berada pada kriteria tinggi

Keadaan ini menunjukkan bahwa sebagian besar mahasiswa sudah dapat menguasai perkuliahan Penataan dan Dekorasi Hidangan khususnya tentang *Cake Decoration*, meskipun ada sebagian kecil mahasiswa yang belum dapat menguasai materi tentang *cake decoration*. Tingkatan hasil belajar Penataan dan Dekorasi Hidangan bervariasi karena dipengaruhi oleh perbedaan minat yang dimiliki oleh mahasiswa, waktu yang tersedia untuk belajar dan waktu yang dipergunakan oleh mahasiswa untuk belajar

2. Minat Menjadi Dekorator Produk Patiseri di *Bakery*

Minat menjadi dekorator produk patiseri di *bakery* pada mahasiswa Program Studi DIII Tata Boga ATB tahun 2005 dan 2006 pada umumnya berada pada kriteria tinggi. Dari data tersebut dapat diambil kesimpulan bahwa sebagian besar mahasiswa berminat menjadi dekorator produk patiseri di *bakery* yang meliputi minat *volunter* dan *involunter* sebagai berikut:

- a. Minat *Volunter*, yang ditunjukkan dengan mempunyai rasa senang untuk mempelajari *cake decoration*, memiliki keinginan untuk lebih memahami

fungsi berbagai peralatan *pastry decoration*, kreatif dalam membuat berbagai bentuk hiasan *cake decoration*, memiliki ketertarikan dan kesungguhan untuk menjadi dekorator produk patiseri, mempunyai rasa percaya diri, dapat bekerjasama dengan rekan kerja, sikap positif dalam menanggapi kritik berada pada kriteria tinggi.

- b. Minat Involunter, yang ditunjukkan dengan adanya motivasi dan keinginan untuk menjadi dekorator *cake*, mempunyai sikap positif dalam menanggapi saran dan kritik dari orang lain, adanya dorongan dari keluarga dan lingkungan yang dapat mempengaruhi minat menjadi dekorator produk patiseri di *bakery* berada pada kriteria tinggi.

3. Kontribusi Hasil Belajar Penataan dan Dekorasi Hidangan Terhadap Minat Menjadi Dekorator Produk Patiseri Di *Bakery*

Hasil uji hipotesis menyatakan bahwa hipotesis kerja yang dirumuskan dalam penelitian ini diterima atau hipotesis nol ditolak. Hal ini menunjukkan bahwa hasil belajar Penataan dan Dekorasi Hidangan memberikan kontribusi yang positif dan signifikan terhadap minat menjadi dekorator produk patiseri di *bakery* pada Mahasiswa Program Studi DIII Tata Boga ATB angkatan tahun 2005 dan 2006.

4. Besarnya Kontribusi hasil Belajar Penataan dan Dekorasi Hidangan Terhadap Minat Menjadi Dekorator Produk Patiseri Di *Bakery*

Data hasil pengujian di peroleh nilai korelasi hasil belajar Penataan dan Dekorasi Hidangan (variabel X) dan minat menjadi Dekorator Produk Patiseri di *Bakery* (variabel Y) menunjukkan bahwa hasil belajar Penataan dan Dekorasi

Hidangan memberikan kontribusi relatif kecil terhadap Minat Menjadi Dekorator Produk Patiseri di *Bakery* sebesar 25,50%.

B. IMPLIKASI

Kesimpulan hasil penelitian tentang Kontribusi Hasil Belajar Penataan dan Dekorasi Hidangan terhadap Minat Menjadi Dekorator Produk Patiseri di *Bakery* mengandung beberapa implikasi sebagai berikut:

1. Hasil penelitian berkaitan dengan hasil belajar Penataan dan Dekorasi Hidangan yang meliputi kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor, lebih dari setengahnya berada pada kriteria sangat tinggi, kurang dari setengahnya berada pada kriteria tinggi, dan sebagian kecil berada pada kriteria cukup. Hasil penelitian ini mengandung implikasi bahwa mahasiswa Program Studi D-III Tata Boga ATB pada umumnya sudah menguasai materi tentang *Cake Decoration* dan memiliki kemampuan yang harus dipertahankan bahkan harus lebih ditingkatkan lagi, sedangkan mahasiswa yang berada pada kategori cukup hendaknya lebih meningkatkan kemampuan dan wawasan tentang *cake decoration*, oleh karena itu penulis merekomendasikan agar mahasiswa mempelajari sumber-sumber lain seperti buku-buku yang membahas tentang *cake decoration*, majalah serta informasi dari media elektronik. Selain itu mahasiswa dapat juga mengikuti kursus, pameran atau seminar tentang *cake decoration* untuk memperluas wawasan tentang *cake decoration*.
2. Hasil penelitian yang berkaitan dengan minat menjadi dekorator produk patiseri di *bakery* meliputi minat volunter dan involunter sebagian kecil berada pada kriteria sangat tinggi, lebih dari setengahnya berada pada kriteria tinggi,

dan sebagian kecil berada pada kriteria cukup. Hasil penelitian ini mengandung implikasi bahwa mahasiswa pada umumnya memiliki minat menjadi dekorator produk patiseri di *bakery*. Mahasiswa yang berada pada kriteria cukup hendaknya lebih meningkatkan pengetahuan dan keterampilan tentang *cake decoration* agar lebih termotivasi dan dapat menumbuhkan serta meningkatkan minat untuk menjadi dekorator produk patiseri di *bakery*.

Penulis merekomendasikan kepada dosen mata kuliah Penataan dan Dekorasi Hidangan agar pada saat presentasi dan demonstrasi pembuatan *cake decoration* pada perkuliahan teori maupun praktek agar dapat lebih memotivasi dan mendorong mahasiswa supaya berani memunculkan dan menerapkan ide-ide kreatif dalam mendekorasi kue sehingga bisa menimbulkan minat menjadi dekorator kue. Selain itu dosen mata kuliah lain yang berhubungan dengan dekorasi kue hendaknya mengadakan acara khusus untuk mengapresiasi hasil kreativitas mahasiswa di bidang *cake decoration*, seperti bazar. Untuk mewujudkan acara ini pihak jurusan dapat menjalin kerjasama dengan perusahaan *bakery*, karena diharapkan mereka dapat memberikan wawasan dan pengetahuan tentang profesi dekorator kue sehingga mahasiswa berminat menjadi dekorator produk patiseri di *bakery*.

3. Berdasarkan hasil penelitian hipotesis bahwa hasil belajar Penataan dan Dekorasi Hidangan memberikan kontribusi yang positif dan signifikan terhadap minat menjadi Dekorator Produk Patiseri di *Bakery*. Hasil penelitian ini berimplikasi bahwa minat menjadi dekorator produk patiseri di *bakery* dapat ditumbuhkan dari hasil belajar Penataan dan Dekorasi Hidangan.

4. Besarnya Kontribusi Hasil Belajar Penataan Dan Dekorasi Hidangan sebesar 25,50%, hasil penelitian ini mengandung implikasi bahwa hasil belajar Penataan Dan Dekorasi Hidangan memberikan sumbangan yang relatif kecil terhadap Minat Menjadi Dekorator Produk Patiseri Di *Bakery*. Keadaan ini menunjukkan bahwa salah satu faktor yang dapat memberikan kontribusi terhadap minat menjadi dekorator produk patiseri di *bakery* adalah mata kuliah Penataan dan Dekorasi hidangan, meskipun demikian mata kuliah Penataan dan Dekorasi Hidangan bukan satu-satunya mata kuliah yang memberikan kontribusi terhadap minat menjadi dekorator produk patiseri di *bakery* , diduga mata kuliah yang bisa memberikan kontribusi yang besar adalah mata kuliah *Cake Decoration*. Selain itu di pengaruhi juga oleh faktor-faktor lain di luar penelitian yaitu faktor internal dan faktor eksternal. Oleh karena itu penulis merekomendasikan kepada dosen mata kuliah Penataan dan Dekorasi Hidangan hendaknya lebih mengkondisikan mahasiswa untuk belajar kearah pengembangan pemahaman yang luas dan sikap positif terhadap pekerjaan di bidang boga khususnya tentang dekorator kue. Dalam proses belajar mengajar yang telah dilaksanakan jika dimungkinkan dosen dapat mengembangkan materi perkuliahan tentang *Cake Decoration* sesuai dengan *trend* yang sedang berlaku, sehingga materi yang di kaji dapat lebih memotivasi mahasiswa untuk lebih inovatif, kreatif dan antusias dalam mengikuti perkuliahan *cake decoration* sehingga dapat menimbulkan minat untuk menjadi dekorator produk patiseri di *bakery*.

