

BAB V

KESIMPULAN DAN REKOMENDASI HASIL PENELITIAN

Pada bab ini, penulis akan mengemukakan kesimpulan dan Rekomendasi dari seluruh kegiatan penelitian.

A. Kesimpulan

Kesimpulan hasil penelitian disusun berdasarkan tujuan penelitian, pertanyaan penelitian, landasan teoritis dan hasil pengolahan data mengenai Persepsi Mahasiswa Tentang Materi Mata Kuliah Makanan Nusantara Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI yang meliputi:

1. Persepsi Mahasiswa Tentang Materi Mata Kuliah Makanan Nusantara Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI Berkaitan dengan Pengetahuan Makanan Nusantara

Persepsi mahasiswa tentang materi mata kuliah Makanan Nusantara Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI berkaitan dengan pengetahuan makanan nusantara meliputi pengertian makanan nusantara dapat disimpulkan berdasarkan pembahasan sebagian besar responden telah mengerti dan memahami pengetahuan pada mata kuliah Makanan Nusantara diantaranya pengertian Makanan Nusantara, pepes ikan mas dari Jawa Barat, tujuan memasak, makanan khas Semarang yaitu bandeng presto.

2. Persepsi Mahasiswa Tentang Materi Mata Kuliah Makanan Nusantara Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI Berkaitan dengan Pengetahuan Bahan dan Bumbu pada Mata Kuliah Makanan Nusantara

Persepsi mahasiswa tentang materi mata kuliah Makanan Nusantara Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI berkaitan dengan

pengetahuan bahan dan bumbu pada Mata Kuliah Makanan Nusantara dapat disimpulkan berdasarkan analisis data sebagian besar responden telah mengerti dan memahami pengetahuan bahan dan bumbu pada Mata Kuliah Makanan Nusantara diantaranya ciri-ciri resep yang baik, beras yang berkualitas baik untuk hidangan makanan pokok Makanan Nusantara, karakteristik bahan makanan pokok Indonesia, fungsi saus pada hidangan Sate Madura, variasi makanan olahan beras menjadi makanan pokok, fungsi bumbu-bumbu.

3. Persepsi Mahasiswa Tentang Materi Mata Kuliah Makanan Nusantara Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI Berkaitan dengan Teknik pengolahan dan Penyajian Makanan Nusantara

Persepsi mahasiswa tentang materi mata kuliah Makanan Nusantara Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI berkaitan dengan teknik pengolahan dan penyajian Makanan Nusantara dapat disimpulkan berdasarkan analisis data sebagian besar responden telah mengerti dan memiliki keterampilan dalam pengolahan dan penyajian pada Makanan Nusantara diantaranya teknik membuat nasi sebagai makanan pokok, pembuatan ketupat yang baik dan benar.

B. Rekomendasi

Berdasarkan kesimpulan diatas penulis dapat memberikan rekomendasi sebagai berikut:

1. Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI

Sebaiknya mahasiswa dapat lebih memperdalam pengetahuannya tentang materi Makanan Nusantara. Upaya yang dapat dilakukan mahasiswa untuk memperdalam pengetahuannya adalah dengan cara mengikuti perkuliahan sebaik mungkin, membuka situs-situs di internet, dan membaca buku tentang Makanan Nusantara. Dengan demikian, setiap persepsi mahasiswa tentang materi Mata Kuliah Makanan Nusantara Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI akan lebih terarah.

2. Dosen Mata Kuliah Makanan Nusantara PKK FPTK UPI

Penulis dengan segala kerendahan hati akan mencoba memberikan bahan masukan kepada Dosen Mata Kuliah Makanan Nusantara PKK FPTK UPI yaitu Dosen sebaiknya memotivasi dan membimbing mahasiswa supaya tidak hanya mendapatkan wawasan tentang Makanan Nusantara, akan tetapi mendapatkan keterampilan agar dapat dikembangkan menjadi profesi di bidang Tata Boga.