

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

Kesimpulan dan saran yang akan diuraikan pada bab ini disusun berdasarkan keseluruhan kegiatan penelitian mengenai manfaat hasil belajar layanan makanan dan minuman sebagai kesiapan praktek industri di restoran pada peserta didik kelas X akomodasi Pariwisata Hotel SMK 45 Lembang.

#### **A. Kesimpulan**

Kesimpulan dalam penelitian ini disusun berdasarkan Tinjauan penelitian hasil pemaparan data dan pembahasan hasil penelitian, yaitu sebagai berikut :

##### **1. Manfaat Hasil belajar layanan makanan dan minuman sebagai kesiapan praktek industri di restoran ditinjau dari Kemampuan Kognitif**

Hasil belajar layanan makanan dan minuman sebagai kesiapan praktek industri di restoran ditinjau dari Kemampuan Kognitif yang diperoleh siswa kelas X program keahlian Akomodasi Pariwisata Perhotelan SMK 45 Lembang berkaitan dengan kemampuan kognitif sebagian besar berada pada kriteria sangat bermanfaat serta sebagian kecil masih merasakan kurang bermanfaat dan bahkan tidak bermanfaat, yang meliputi pengetahuan tentang syarat seorang *waiter*, tugas seorang *waiter*, tujuan *mise en places*, tahapan *mise en places*, pemahaman tehnik *taking order*, tehnik memberikan kartu menu, cara menyajikan pesanan makanan dan minuman tamu, dan *crumbing down*.

## **2. Manfaat Hasil belajar layanan makanan dan minuman sebagai kesiapan praktek industri di restoran ditinjau dari Kemampuan Afektif**

Hasil belajar layanan makanan dan minuman sebagai kesiapan praktek industri di restoran ditinjau dari Kemampuan Afektif yang diperoleh siswa kelas X program keahlian Akomodasi Pariwisata Perhotelan SMK 45 Lembang berkaitan dengan kemampuan afektif sebagian besar berada pada kriteria sangat bermanfaat serta sebagian kecil masih merasakan kurang bermanfaat dan bahkan tidak bermanfaat, yang meliputi sikap dalam melaksanakan *procedure general service*, melaksanakan *procedure general service* dalam bekerjasama dengan instruktur, sikap dalam penerimaan kritik dan saran, lebih memperhatikan kebersihan tubuh, kedisiplinan dalam berpakaian yang baik, kesiapan dalam kelengkapan seorang *waiter*, kesiapan dalam mengerjakan tugas *waiter*, dan ketelitian dalam memberikan *bill* (tagihan) tamu.

## **3. Manfaat Hasil belajar layanan makanan dan minuman sebagai kesiapan praktek industri di restoran ditinjau dari Kemampuan Psikomotor**

Hasil belajar layanan makanan dan minuman sebagai kesiapan praktek industri di restoran ditinjau dari Kemampuan Psikomotor yang diperoleh siswa kelas X program keahlian Akomodasi Pariwisata Perhotelan SMK 45 Lembang berkaitan dengan kemampuan psikomotor sebagian besar berada pada kriteria sangat bermanfaat serta sebagian kecil masih merasakan kurang bermanfaat dan bahkan tidak bermanfaat, yang meliputi keterampilan *procedure general service*, sebelum restoran dibuka (*pre opening*), ketika restoran buka (*during operation*), *presenting the menu* (memberikan daftar menu), variasi *table cover* dengan benar dan tepat,

*crumbing down, Russian service, france service, American service dan English service.*

## **B. Saran**

Saran disusun berdasarkan temuan hasil penelitian. Penulis mencoba mengajukan saran yang ditujukan kepada Guru SMK 45 Lembang yang mengajar standar kompetensi “layanan makanan dan minuman”, berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar responden merasakan sangat bermanfaat, sehingga diharapkan guru dapat mempertahankan proses pembelajaran tersebut, sehingga peserta didik memiliki kesiapan melaksanakan praktek industri di restoran. Hasil temuan penelitian menunjukkan selain itu pula ditemukan peserta didik yang masih merasa kurang dan tidak bermanfaat, maka sebaiknya Guru lebih meningkatkan aspek pengetahuan, sikap dan keterampilan serta memotivasi peserta didik agar memiliki kesiapan melaksanakan praktek industri di restoran.