

BAB V

KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

Penulis akan menguraikan kesimpulan dan rekomendasi pada Bab V ini yang akan disusun berdasarkan seluruh kegiatan penelitian tentang Penerapan Hasil Belajar Kimia Makanan Pada Pemilihan Makanan Jajanan Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI.

A. Kesimpulan

Kesimpulan dalam penelitian ini berdasarkan pada latar belakang penelitian, tujuan penelitian, hasil pengolahan data dan pembahasan hasil penelitian yang dapat dikemukakan sebagai berikut.

1. Penerapan hasil belajar Kimia Makanan pada pemilihan makanan jajanan mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI dilihat dari kemampuan Kognitif, rata-rata berada pada kriteria cukup. Mahasiswa cukup mengetahui tentang komponen kimia makanan yang terdiri dari air, karbohidrat, protein, lemak, vitamin, mineral, dan Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang terkandung dalam makanan jajanan.
2. Penerapan hasil belajar Kimia Makanan pada pemilihan makanan jajanan mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI dilihat dari kemampuan Afektif, rata-rata berada pada kriteria cukup. Mahasiswa cukup teliti dan cermat dalam memilih makanan jajanan yang mengandung komponen kimia makanan meliputi air, karbohidrat, protein, lemak, vitamin, mineral, dan Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang terkandung dalam jajanan jenis makanan

berat dan makanan ringan, serta makanan jajanan dalam kemasan dan tanpa kemasan.

3. Penerapan hasil belajar Kimia Makanan pada pemilihan makanan jajanan mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI dilihat dari kemampuan Psikomotor, rata-rata berada pada kriteria cukup. Mahasiswa memiliki keterampilan yang cukup baik dalam memilih makanan jajanan yang sehat dan aman berdasarkan komponen kimia makanan dan Bahan Tambah Pangan (BTP) yang terkandung dalam makanan jajanan dalam kemasan dan tanpa kemasan.

B. Rekomendasi

Rekomendasi penelitian disusun berdasarkan kesimpulan. Penulis mencoba mengajukan rekomendasi yang sekiranya dapat dijadikan sebagai pertimbangan untuk meningkatkan pengetahuan, ketelitian, kecermatan, dan keterampilan tentang penerapan hasil belajar Kimia Makanan pada pemilihan makanan jajanan mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI. Rekomendasi penulis sampaikan kepada :

1. Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga, khususnya angkatan 2007, 2008, dan 2009.

Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai informasi hasil belajar Kimia Makanan dan penerapannya pada pemilihan makanan jajanan. Diharapkan mahasiswa mampu meningkatkan pengetahuan dengan banyak membaca dan mempelajari dari internet atau buku-buku sumber yang ada tentang komponen Kimia Makanan, serta dapat menumbuhkan sikap dan keterampilan dalam

memilih makanan jajanan yang sehat dan aman untuk dikonsumsi sehingga dapat diterapkan dalam kehidupannya sehari-hari.

2. Tenaga pengajar atau Dosen Prodi Pendidikan Tata Boga UPI khususnya Tim Dosen mata kuliah Kimia Makanan.

Penulis merekomendasikan kepada Dosen mata kuliah Kimia Makanan, agar perkuliahan Kimia Makanan lebih bersifat kontekstual dengan kehidupan mahasiswa. Sehingga mahasiswa dapat mengaplikasikannya dalam kehidupan sehari-hari.

3. Peneliti selanjutnya

Hasil penelitian mengenai penerapan hasil belajar Kimia Makanan pada pemilihan makanan jajanan berada pada kriteria cukup, dilihat dari kemampuan Kognitif, Afektif, dan Psikomotor. Penulis merekomendasikan kepada peneliti selanjutnya untuk dapat mengadakan penelitian lanjutan tentang kedalaman perkuliahan Kimia Makanan yang lebih bersifat kontekstual mulai dari persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi, sehingga mahasiswa dapat lebih mengaplikasikannya dalam kehidupan sehari-hari.