

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

Pada Bab V ini penulis akan mengemukakan kesimpulan, dan saran hasil dari seluruh kegiatan penelitian tentang “Manfaat hasil belajar mengolah hidangan dari telur, unggas, daging dan *seafood* sebagai kesiapan uji level makanan kontinental pada peserta didik SMK Yapari-Aktripa Bandung”.

A. Kesimpulan

Kesimpulan dalam penelitian ini berdasarkan pada latarbelakang masalah, tujuan penelitian, hasil pengolahan data dan pembahasan hasil penelitian yang dapat dikemukakan sebagai berikut :

1. Manfaat Hasil Belajar Mengolah Hidangan dari Telur, Unggas, Daging dan *Seafood* Sebagai Kesiapan Uji Level Makanan Kontinental pada Peserta Didik Smk Yapari-Aktripa Bandung Ditinjau dari Kemampuan Kognitif

Manfaat hasil belajar mengolah hidangan dari telur, unggas, daging dan *seafood* sebagai kesiapan uji level makanan kontinental pada peserta didik SMK Yapari-Aktripa Bandung, pada umumnya berada pada kriteria bermanfaat yang ditunjukkan dari kemampuan peserta didik dalam pengetahuan tentang format pembuatan *job sheet* uji level dengan baik, mengetahui pengertian makanan kontinental, memahami resep masakan dengan benar, memahami teknik penyimpanan daging sapi, dapat menganalisis teknik pengolahan yang sesuai, mampu menerapkan jenis peralatan sesuai kebutuhan dengan baik.

2. Manfaat Hasil Belajar Mengolah Hidangan dari Telur, Unggas, Daging dan *Seafood* Sebagai Kesiapan Uji Level Makanan Kontinental pada Peserta Didik Smk Yapari-Aktripa Bandung Ditinjau dari Kemampuan Afektif

Manfaat hasil belajar mengolah hidangan dari telur, unggas, daging dan *seafood* sebagai kesiapan uji level makanan kontinental pada peserta didik SMK Yapari-Aktripa Bandung pada umumnya berada pada criteria bermanfaat, yang ditunjukkan dari kemampuan peserta didik mengenai bagaimana bersikap terhadap *personal hygiene*, disiplin waktu dan melaksanakan tata tertib ujian sesuai dengan peraturan yang telah ditetapkan, perlakuan terhadap makanan dan dapat bekerja sama dalam tim saat pelaksanaan uji level baik sebelum dan saat dilaksanakannya ujian dengan baik.

3. Manfaat Hasil Belajar Mengolah Hidangan Dari Telur, Unggas, Daging dan *Seafood* Sebagai Kesiapan Uji Level Makanan Kontinental pada Peserta Didik Smk Yapari-Aktripa Bandung Ditinjau dari Kemampuan Psikomotor

Manfaat hasil belajar mengolah hidangan dari telur, unggas, daging dan *seafood* sebagai kesiapan uji level makanan kontinental pada peserta didik SMK Yapari-Aktripa Bandung pada umumnya berada pada kriteria bermanfaat yang ditunjukkan dari kemampuan peserta didik mengenai terampil dalam membuat produk *beef sausages salad*, *chicken cordon bleu*, *beef stroganof*, *crepes* dan kakap *meuniere*, terampil dalam memilih daging yang berkualitas, terampil dalam melaksanakan metode pengolahan sesuai dengan resep, terampil dalam mempersentasikan produk dengan baik, akan tetapi dalam keterampilan mempraktekkan teknik memotong daging, memilih *garnish*, dan membuat potongan sayuran rata-rata berada pada kriteria cukup bermanfaat.

Dari penjelasan di atas dapat disimpulkan penelitian mengolah hidangan dari telur, unggas, daging dan *seafood* sebagai kesiapan uji level makanan kontinental pada peserta didik SMK Yapari-Aktripa Bandung yang ditinjau dari kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor setelah dirata-ratakan berada pada kriteria bermanfaat 76%, dapat dikatakan bahwa peserta didik dapat dikatakan siap untuk melaksanakan uji level makanan kontinental.

B. Saran

Saran hasil penelitian ini disusun dengan mengacu pada kesimpulan hasil penelitian yang telah dikemukakan sebelumnya. Penulis mengajukan saran yang dapat dipertimbangkan sebagai bahan masukan bagi beberapa pihak. Saran ini ditujukan kepada :

1. Peserta didik kelas X Program Keahlian Jasa Boga SMK Yapari-Aktripa Bandung
 - a. Peserta didik sebaiknya dapat memanfaatkan hasil belajar mengolah hidangan dari telur, unggas, daging dan *seafood* dengan sungguh-sungguh untuk kesiapan uji level makanan kontinental dengan membaca berbagai buku sumber yang berhubungan dengan makanan kontinental untuk lebih meningkatkan pengetahuan dan menambah wawasan.
 - b. Peserta didik sebaiknya melatih diri secara terus menerus sehingga potensi dalam diri dapat muncul dan diharapkan peserta didik memiliki rasa percaya diri agar siap dalam pelaksanaan uji level makanan kontinental.
 - c. Peserta didik sebaiknya senantiasa melatih keterampilan yang sudah dimiliki serta lebih banyak bertanya dan belajar mengenai keterampilan dalam membuat jenis potongan sayuran, daging, memilih *garnish* dan

menyajikan hidangan makanan continental pada guru mata pelajaran maupun teman.

2. Guru mata pelajaran makanan continental program keahlian Jasa Boga SMK Yapari-Aktripa Bandung

Guru mata pelajaran makanan kontinental dapat membangun kondisi pembelajaran yang mendorong peserta didik lebih antusias dalam mengikuti proses pembelajaran, dengan memberikan lebih banyak praktek menyiapkan dan menyajikan hidangan kontinental berdasarkan materi khususnya pada pembelajaran mengolah hidangan dari telur, unggas, daging dan *seafood*, umumnya pengetahuan yang menunjang pengetahuan dan keterampilan peserta didik, sehingga peserta didik lebih mudah mengerti, memahami, dan memiliki lebih banyak kesempatan untuk berlatih khususnya dalam menyiapkan dan menyajikan hidangan kontinental.

3. Peneliti Selanjutnya

Penelitian yang dilakukan oleh penulis terbatas pada manfaat hasil belajar manfaat hasil belajar mengolah hidangan dari telur, unggas, daging dan *seafood* sebagai kesiapan uji level makanan kontinental Pada Peserta Didik SMK Yapari-Aktripa Bandung, sehingga masih banyak aspek-aspek lain yang belum terungkap. Data yang dihasilkan dari penelitian ini menunjukkan bahwa hasil belajar mengolah hidangan dari telur, unggas, daging dan *seafood* sebagai kesiapan uji level makanan kontinental berada pada kriteria bermanfaat. Penulis berharap penelitian ini dapat dikembangkan lebih lanjut, sehingga memberikan sumbangan ilmu terhadap pengembangan system pendidikan yang lebih baik di Jurusan PKK FPTK UPI.