

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

Kesimpulan dan saran yang akan diuraikan pada bab ini, berdasarkan keseluruhan kegiatan penelitian mengenai Penerapan Hasil Belajar “Menyiapkan, Mengolah, dan Memorsi Aneka *Dessert*” Pada Praktikum Hidangan *Dessert* oleh responden Peserta Didik kelas X SMK Sandhy Putra Bandung.

#### **A. Kesimpulan**

Kesimpulan dalam penelitian ini berdasarkan dari rangkuman dan pembahasan hasil penelitian mengenai Penerapan Hasil Belajar “Menyiapkan, Mengolah, dan Memorsi Aneka *Dessert*” Pada Praktikum Hidangan *Dessert*. Responden mendapatkan penerapan hasil belajar “Menyiapkan, Mengolah, dan Memorsi Aneka *Dessert*” ditinjau dari kemampuan pengetahuan, sikap dan keterampilan yaitu :

1. Penerapan Hasil Belajar Kompetensi Menyiapkan, Mengolah dan Memorsi *Dessert* pada aspek kognitif berdasarkan tes instrument skripsi meliputi perencanaan, pengolahan, pemorsian dan evaluasi sebagian besar peserta didik berada pada kriteria baik.
2. Penerapan hasil belajar Menyiapkan, Mengolah, dan Memorsi Aneka *Dessert* Pada Praktikum Hidangan *Dessert* Peserta Didik kelas X SMK Sandhy Putra Bandung pada kegiatan persiapan Menyiapkan, Mengolah, dan Memorsi Aneka *Dessert* berada pada kriteria baik sekali meliputi; Kegiatan Personal

(memakai pakaian kerja), perencanaan praktikum, keadaan anggota tubuh, area dapur, persiapan peralatan praktikum dan pemilihan bahan untuk praktikum.

3. Penerapan hasil belajar Menyiapkan, Mengolah, dan Memorsi Aneka *Dessert* Pada Praktikum Hidangan *Dessert* Peserta Didik kelas X SMK Sandhy Putra Bandung pada kegiatan pengolahan praktikum hidangan dessert berada pada kriteria baik meliputi : Personal (Mempersiapkan diri pada pengolahan), Area dapur, Langkah-langkah pengolahan puding buah.
4. Penerapan hasil belajar Menyiapkan, Mengolah, dan Memorsi Aneka *Dessert* Pada Praktikum Hidangan *Dessert* Peserta Didik kelas X SMK Sandhy Putra Bandung pada kegiatan kegiatan pemorsian dan evaluasi praktikum hidangan *dessert* berada pada kriteria baik meliputi : penyajian dan pemorsian sesuai standar, area dapur dan evaluasi.

#### **B. Saran**

Penulis mengajukan saran yang sekiranya dapat dijadikan sebagai pertimbangan untuk meningkatkan wawasan, pengetahuan, sikap, dan keterampilan tentang Penerapan Hasil Belajar “Menyiapkan, Mengolah, dan Memorsi Aneka *Dessert*” Pada Praktikum Hidangan *Dessert*. Saran penulis sampaikan kepada :

1. Peserta didik.

Berdasarkan data hasil penelitian, pada kegiatan persiapan, pengolahan dan pemorsian menunjukkan bahwa hasil belajar kompetensi berada pada kriteria baik. Peserta didik diharapkan dapat mempertahankan hasil belajar Kompetensi "Menyiapkan, Mengolah, dan Memorsi Aneka *Dessert* dalam kegiatan praktikum maupun pada kehidupan sehari-hari.

2. Guru Mata Diklat *Basic, Bakery and Pastry*.

Hasil penelitian ini dapat dijadikan sarana informasi keterlaksanaan proses pembelajaran teori Menyiapkan, Mengolah, dan Memorsi aneka *dessert* pada pelaksanaan praktikum hidangan *dessert* yang lebih baik sehingga memberi dampak positif dalam proses pembelajaran pada peserta didik.

3. SMK Sandhy Putra.

Berdasarkan data hasil penelitian tentang Penerapan Hasil Belajar "Menyiapkan, Mengolah, dan Memorsi Aneka *Dessert* "Pada Praktikum Hidangan *Dessert* dalam kriteria baik sehingga dapat memberikan dampak positif bagi pihak sekolah.