

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan dan saran yang akan diuraikan pada bab ini disusun berdasarkan keseluruhan kegiatan penelitian mengenai manfaat hasil belajar “Menyiapkan, Mengolah, dan Menyajikan *Pastry*” dalam kesiapan perintisan usaha *pastry* pada peserta didik kelas XI SMK Yapari-Aktripa Bandung Tahun Ajaran 2011-2012

A. Kesimpulan

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

1. Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan, Mengolah dan Menyajikan *Pastry* dan *Bakery*” dalam Kesiapan Perintisan Usaha *Pastry* ditinjau dari Kemampuan Kognitif

Manfaat yang diperoleh peserta didik kelas XI program keahlian Jasa Boga di SMK Yapari-Aktripa Bandung dari manfaat hasil belajar “Menyiapkan, Mengolah, dan Menyajikan *Pastry*” dalam kesiapan perintisan usaha *pastry* berkaitan dengan kemampuan kognitif sebagian besar berada pada kriteria bermanfaat meliputi pengertian *pudding*, *cake*, *souffle*, *meringue* dan *crepes*; fungsi kemasan pada produk *pastry*; kategori metode pengolahan *pudding*; bahan dasar untuk pembuatan *cake*; bahan untuk pembuatan *meringue* dan *crepes*; teknik pembuatan jenis *meringue*, menganalisis penyebab kegagalan *meringue* dan *cake*; mengevaluasi karakteristik *crepes* kering dan *pudding* yang berkualitas baik.

2. Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan, Mengolah dan Menyajikan *Pastry* dan *Bakery*” dalam Kesiapan Perintisan Usaha *Pastry* ditinjau dari Kemampuan Afektif

Manfaat yang diperoleh peserta didik kelas XI program keahlian Jasa Boga di SMK Yapari-Aktripa Bandung dari manfaat hasil belajar “Menyiapkan, Mengolah, dan Menyajikan *Pastry*” dalam kesiapan perintisan usaha *pastry* berkaitan dengan kemampuan afektif sebagian besar berada pada kriteria bermanfaat meliputi ketelitian memilih tepung terigu yang berkualitas baik, bahan yang baik untuk pembuatan *souffle*, menyiapkan alat persiapan pembuatan *meringue*, menyiapkan alat pengolahan untuk pembuatan *pudding* panas (*hot pudding*), menimbang bahan untuk pembuatan produk *pastry*, menilai *cake* dan *sponge cake* yang berkualitas baik.

3. Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan, Mengolah dan Menyajikan *Pastry* dan *Bakery*” dalam Kesiapan Perintisan Usaha *Pastry* ditinjau dari Kemampuan Psikomotor

Manfaat yang diperoleh peserta didik kelas XI program keahlian Jasa Boga di SMK Yapari-Aktripa Bandung dari manfaat hasil belajar “Menyiapkan, Mengolah, dan Menyajikan *Pastry*” dalam kesiapan perintisan usaha *pastry* berkaitan dengan kemampuan psikomotor sebagian besar berada pada kriteria bermanfaat meliputi keterampilan tentang membuat *cake* pandan, *pudding* dingin (*cold pudding*) dan *crepes*; menggunakan metode pengolahan *pudding*; menggunakan cara pembuatan jenis-jenis *cake*; menggunakan alat pengolahan *crepes*; melaksanakan teknik pengolahan *souffle* dan *meringue*.

B. Saran

Saran disusun berdasarkan kesimpulan penelitian. Penulis mencoba mengajukan saran yang ditujukan kepada berbagai pihak, diantaranya:

1. Peserta didik program keahlian Jasa Boga SMK Yapari-Aktripa Bandung
 - a. Lebih menambah pengetahuan yang telah didapat dari hasil belajar “Menyiapkan, Mengolah, dan Menyajikan *Pastry*” dalam Kesiapan Perintisan Usaha *Pastry*, dengan membaca buku yang berhubungan dengan standar kompetensi tersebut.
 - b. Lebih menambah keterampilan yang telah dimiliki dengan cara memperbanyak latihan di luar sekolah, sehingga peserta didik memiliki kesiapan perintisan usaha *pastry*.
2. Guru yang mengajar standar kompetensi “Menyiapkan, Mengolah dan Menyajikan *Pastry* dan *Bakery*”, dari hasil penelitian menunjukkan bahwa hasil belajar “Menyiapkan, Mengolah, dan Menyajikan *Pastry*” telah memberikan manfaat, sehingga diharapkan guru dapat lebih memotivasi proses pembelajaran agar peserta didik lebih memiliki kesiapan dalam perintisan usaha *pastry*.