

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

Pada bab ini penulis akan menguraikan mengenai kesimpulan dan saran penelitian. Kesimpulan dalam penelitian ini mengacu pada tujuan penelitian, hasil penelitian dan pembahasan penelitian tentang Kontribusi Hasil Belajar “Mengorganisir Persiapan Pengolahan” terhadap Praktek Kerja Industri di *Kitchen* Hotel.

A. Kesimpulan

Kesimpulan penelitian tentang hasil belajar “Mengorganisir Persiapan Pengolahan” terhadap praktek kerja industri di *kitchen* hotel pada peserta didik SMKN 3 Cimahi kelas XII program keahlian Jasa Boga dalam penelitian ini berkaitan dengan:

1. Hasil Belajar “Mengorganisir Persiapan Pengolahan”

- a. Penguasaan kemampuan kognitif dalam hasil belajar “Mengorganisir Persiapan Pengolahan” kurang dari setengahnya berada pada kategori sangat tinggi, kurang dari setengahnya berada pada kategori tinggi, sebagian kecil berada pada ketegori cukup, jadi sebagian besar penguasaan kemampuan kognitif sudah baik, dan sebagian kecil masih berada pada kategori rendah.
- b. Penguasaan kemampuan afektif dalam hasil belajar “Mengorganisir Persiapan Pengolahan” kurang dari setengahnya berada pada kategori sangat tinggi, sebagian kecil berada pada kategori tinggi, kurang dari setengahnya berada pada ketegori cukup, jadi sebagian besar penguasaan kemampuan afektif sudah baik, dan sebagian kecil masih berada pada kategori rendah.

- c. Penguasaan kemampuan psikomotor dalam hasil belajar “Mengorganisir Persiapan Pengolahan” kurang dari setengahnya berada pada kategori sangat tinggi, kurang dari setengahnya berada pada kategori tinggi, kurang dari setengahnya berada pada kategori cukup, jadi sebagian besar penguasaan kemampuan psikomotor sudah baik, dan sebagian kecil masih berada pada kategori rendah.

2. Praktek Kerja Industri di *Kitchen* Hotel

- a. Prakerin di *kitchen* hotel pada unsur mental meliputi motivasi, tanggung jawab, loyalitas, kesopanan, keramahan, dan daya tahan terhadap permasalahan yang dihadapi lebih dari setengahnya peserta didik berada pada kategori sangat tinggi, kurang dari setengahnya berada pada kategori tinggi, sebagian kecil berada pada kategori cukup. Jadi sebagian besar prakerin di *kitchen* hotel pada unsur mental sudah baik.
- b. Prakerin di *kitchen* hotel pada unsur keterampilan meliputi inisiatif, kreatifitas, komunikasi, kerjasama, kualitas kerja, kecepatan kerja dan kemampuan berbahasa inggris kurang dari setengahnya peserta didik berada pada kategori sangat tinggi, kurang dari setengahnya berada pada kategori tinggi, sebagian kecil berada pada kategori cukup. Jadi sebagian besar prakerin di *kitchen* hotel pada unsur keterampilan sudah baik .
- c. Prakerin di *kitchen* hotel pada unsur wawasan meliputi pengetahuan mengenai bidang tugas, wawasan tugas, kemampuan menjabarkan tugas dan kemampuan yang dicapai pada saat prakerin kurang dari setengahnya peserta didik berada pada kategori sangat tinggi, lebih dari setengahnya berada pada

kategori tinggi, sebagian kecil berada pada kategori cukup. Jadi sebagian besar prakerin di *kitchen* hotel pada unsur wawasan sudah baik.

- a. Prakerin di *kitchen* hotel pada unsur kedisiplinan meliputi kehadiran dan penampilan kurang dari setengahnya peserta didik berada pada kategori sangat tinggi, kurang dari setengahnya berada pada kategori tinggi, sebagian kecil berada pada kategori cukup dan sebagian kecil berada pada kategori rendah. Jadi lebih dari setengahnya prakerin di *kitchen* hotel pada unsur kedisiplinan sudah baik dan sebagian kecil masih berada pada kategori rendah.

3. Kontribusi Hasil Belajar “Mengorganisir Persiapan Pengolahan” terhadap Praktek Kerja Industri di *Kitchen* Hotel

Hasil uji hipotesis menyatakan bahwa hipotesis kerja yang dirumuskan dalam penelitian ini diterima atau hipotesis nol ditolak. Hal ini menunjukkan bahwa hasil belajar “Mengorganisir Persiapan Pengolahan” memberikan kontribusi yang positif dan signifikan terhadap praktek kerja industri di *kitchen* hotel pada peserta didik SMKN 3 Cimahi kelas XII keahlian Jasa Boga. Kontribusi terhadap praktek kerja industri di *kitchen* hotel pada peserta didik juga diperoleh dari faktor lain diluar penelitian yaitu faktor internal yang diduga mempengaruhi pelaksanaan praktek kerja industri di *kitchen* hotel adalah faktor psikologis, minat dan motivasi yang dimiliki peserta didik untuk lebih menggali pengetahuan dan keterampilan di *kitchen* hotel sehingga memiliki kematangan dan tanggung jawab yang tinggi dalam melaksanakan pekerjaan. Faktor eksternal yang diduga mempengaruhi praktek kerja industri di *kitchen* hotel adalah motivasi faktor keluarga, guru dan lingkungan sekitar peserta didik sehingga melaksanakan praktek kerja industri di *kitchen* hotel semaksimal mungkin.

B. Saran

Hasil belajar “Mengorganisir Persiapan Pengolahan” pada kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotor dan pelaksanaan Prakerin di *kitchen* hotel yang dilihat dari unsur mental, keterampilan, wawasan dan kedisiplinan secara umum sudah baik, namun masih terdapat sebagian kecil peserta didik berada pada kriteria kurang. Hal tersebut disebabkan oleh perbedaan intelegensi, perhatian, minat, bakat dan motivasi yang dimiliki. Saran dari penelitian tentang hasil belajar “Mengorganisir Persiapan Pengolahan” terhadap praktek kerja industri di *kitchen* hotel penulis tujukan kepada:

1. Guru yang mengajar kompetensi dasar “Mengorganisir Persiapan Pengolahan” dan pihak sekolah untuk lebih meningkatkan dan mempertahankan pencapaian yang sudah baik, serta memberikan pengayaan atau pengembangan proses belajar mengajar kepada peserta didik sehingga dapat mengurangi peserta didik yang termasuk pada kriteria kurang. Selain itu dengan memberikan pengayaan atau pengembangan PBM diharapkan dapat memberikan kontribusi lebih besar terhadap praktek kerja industri di *kitchen* hotel.
2. Pada peserta didik SMKN 3 Cimahi program keahlian Jasa Boga yang akan melaksanakan prakerin selanjutnya harus meningkatkan kemampuannya dengan cara memperhatikan, mempelajari materi dan berlatih untuk mengembangkan wawasan, sikap dan keterampilan dalam pengolahan masakan dan praktek kerja industri.