

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Kesimpulan penelitian “Kontribusi Hasil Belajar Pelayanan Tamu terhadap Praktek Kerja Industri *Food and Beverage Service*”, disusun berdasarkan latar belakang masalah, tujuan penelitian, hasil pengolahan data dan pembahasan hasil penelitian yaitu :

1. Hasil Belajar Pelayanan Tamu ditunjukkan dari hasil penelitian bahwa secara dominan responden berada pada kriteria baik.
2. Praktek Kerja Industri *Food and Beverage Service* ditunjukkan dari hasil penelitian berdasarkan data nilai Praktek Kerja Industri *Food and Beverage Service* yang menjadi sampel penelitian bahwa secara dominan responden berada pada kriteria baik.
3. Kontribusi Hasil Belajar Pelayanan Tamu terhadap Praktek Kerja Industri *Food and Beverage Service* ditunjukkan dari hasil penelitian bahwa hasil belajar Pelayanan Tamu memiliki kontribusi yang positif dan signifikan dengan tingkat hubungan **sedang** terhadap Praktek Kerja Industri bidang *Food and Beverage Service*.

B. Saran

Hasil penelitian tentang Kontribusi Hasil Belajar Pelayanan Tamu terhadap Praktek Kerja Industri *Food and Beverage Service*, memiliki saran sebagai berikut:

1. Guru Pelayanan Prima SMKN 3 Cimahi

Adanya penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai bahan evaluasi bagi guru pelayanan prima untuk meningkatkan praktikum kompetensi dasar “Memberikan Pelayanan untuk Tamu” dalam hal *service procedure* agar peserta didik dapat lebih memiliki pengalaman di sekolah sebagai bekal dasar untuk melaksanakan praktek kerja industri bidang *food and beverage service* di hotel. Guru diharapkan dapat lebih menarik dalam cara penyampaian materi pembelajaran agar diperoleh hasil yang lebih baik, misalnya dengan adanya pembaharuan melalui media pembelajaran menggunakan video tentang *service procedure* secara prima, sehingga peserta didik akan lebih mudah memahami materi pembelajaran tersebut.

2. Peserta Didik

Pelayanan Tamu merupakan tata cara melaksanakan *service procedure* dengan menggunakan konsep pelayanan prima di restoran. Peserta didik diharapkan berlatih melaksanakan *service procedure* dengan menggunakan konsep pelayanan prima di luar kegiatan belajar di sekolah. Hal tersebut dianjurkan agar peserta didik lebih memahami tentang *service procedure* sehingga memiliki persiapan yang lebih matang untuk praktek kerja industri bidang *food and beverage service* di hotel.