

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan dan saran yang akan diuraikan pada bab ini, berdasarkan keseluruhan kegiatan penelitian mengenai “Melakukan Pengolahan Makanan Untuk Kesempatan Khusus” sebagai kesiapan Usaha Katering oleh siswa XI Program Keahlian Boga tahun 2011 - 2012 SMK R.A. Kartini.

A. Kesimpulan

Kesimpulan dalam penelitian ini berdasarkan dari rangkuman dan pembahasan hasil penelitian mengenai Manfaat Hasil Belajar “Melakukan Pengolahan Makanan Untuk Kesempatan Khusus” sebagai kesiapan Usaha Katering. Siswa mendapatkan manfaat hasil belajar “Pengolahan Makanan Untuk Kesempatan Khusus” ditinjau dari kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotor yaitu :

1. Manfaat hasil belajar “Pengolahan Makanan Untuk Kesempatan Khusus” pada kesiapan usaha katering ditinjau dari kemampuan kognitif berada pada kriteria bermanfaat. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa siswa mempunyai pengetahuan jenis kesempatan khusus dan klasifikasi menu, pemahaman perencanaan menu, peralatan dan perlengkapan, analisis perencanaan bahan, sintesa pengolahan makanan, teknik memasak, dan evaluasi penyajian makanan.
2. Manfaat hasil belajar “Pengolahan Makanan Untuk Kesempatan Khusus” pada kesiapan usaha katering ditinjau dari kemampuan afektif berada pada kriteria bermanfaat. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa siswa mempunyai

sikap cermat dalam penyusunan menu, menyiapkan peralatan dan perlengkapan makanan, serta pengolahan makanan bersungguh-sungguh dalam pemasaran produk, teliti dalam menyesuaikan menu makanan dengan perencanaan bahan, dan penyajian makanan.

3. Manfaat hasil belajar “Pengolahan Makanan Untuk Kesempatan Khusus” pada kesiapan usaha catering ditinjau dari kemampuan psikomotor berada pada kriteria sangat bermanfaat.. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa siswa mempunyai keterampilan penyusunan menu untuk kesempatan khusus, pemasaran produk, menggunakan peralatan dan perlengkapan, pengolahan makanan, dan keterampilan dalam penyajian makanan.

B. Saran

Saran yang penulis kemukakan berikut ini ditujukan kepada :

1. Siswa Kelas XI Program Keahlian Boga SMK R.A. Kartini:

siswa yang sudah memiliki pengetahuan, sikap, dan keterampilan pada kompetensi “Pengolahan Makanan Untuk Kesempatan Khusus” berdasarkan data yang penulis peroleh, penulis menyarankan hendaknya dapat mempertahankan dan berupaya meningkatkan kembali kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor. Peningkatan kemampuan tersebut dapat dilakukan dengan menggali wawasan dan pengetahuan melalui terus membaca buku yang berhubungan dengan “Pengolahan Makanan Untuk Kesempatan Khusus”, terus mempraktekan ilmu yang telah diperoleh dalam pembelajaran,, dan lebih teliti sebagai kesiapan usaha catering.

2. Guru Mata Diklat Pengolahan Makanan Untuk Kesempatan Khusus

Penulis dengan segala kerendahan hati akan mencoba memberikan masukan pada guru mata diklat Pengolahan Makanan Untuk Kesempatan Khusus, yaitu:

- a. Guru diharapkan terus mengembangkan teori pembelajaran berkaitan dengan “pengolahan makanan untuk kesempatan khusus” serta pembentukan kebiasaan dalam diri siswa sebagai kesiapan membuka usaha catering agar siswa termotivasi pada saat menerima pembelajaran karena banyak hal yang akan menjadi bekal bagi kesiapan membuka usaha catering di masa yang akan datang.
- b. Guru sebaiknya lebih memotivasi siswa untuk mengikuti kegiatan-kegiatan yang dilakukan di luar pembelajaran sekolah seperti mengikuti seminar, *talk show*, pelatihan, dan pameran-pameran.