

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan dan saran yang akan diuraikan pada bab ini disusun berdasarkan keseluruhan kegiatan penelitian mengenai penerapan hasil belajar Keselamatan Kesehatan Kerja dan Hygiene Sanitasi pada praktek Menyiapkan Makanan untuk buffet pada peserta didik kelas XI SMK Negeri 2 Baleendah 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. Penerapan Hasil Belajar Keselamatan Kesehatan Kerja dan *Hygiene Sanitasi* Pada Praktek Menyiapkan Makanan Untuk *Buffet* ditinjau dari Kemampuan Kognitif

Penerapan hasil belajar keselamatan kesehatan kerja dan hygiene sanitasi pada praktek menyiapkan makanan untuk buffet berkaitan dengan kemampuan kognitif yang meliputi pengertian Keselamatan kerja, Kesehatan kerja, konsep menjaga kesehatan fisik, tujuan hygiene, prinsip sanitasi, teknik pencucian alat dapur dengan *sanitizing*, pemilihan bahan pembersih untuk noda berkarat, bahan pembersih untuk alat dapur yang berbahan dasar alumunium, serta alat pembersih untuk membersihkan kaca, berada pada kriteria kurang diterapkan sedangkan prosedur hygiene pada personal hygiene, perlengkapan alat kebersihan, alat untuk membersihkan debu, konsep ruang pengolahan, tujuan pemisahan sampah, dan prinsip pengolahan produk makanan berada pada kriteria cukup diterapkan. Maka dapat disimpulkan bahwa Penerapan hasil belajar keselamatan kesehatan

kerja dan hygiene sanitasi pada praktek menyiapkan makanan untuk buffet berada pada kriteria kurang diterapkan.

2. Penerapan Hasil Belajar Keselamatan Kesehatan Kerja dan *Hygiene Sanitasi* Pada Praktek Menyiapkan Makanan Untuk *Buffet* ditinjau dari Kemampuan Afektif

Penerapan hasil belajar keselamatan kesehatan kerja pada praktek menyiapkan makanan untuk buffet berkaitan dengan kemampuan afektif yang meliputi ketelitian dalam melaksanakan prosedur hygiene, sikap dalam melaksanakan tugas membersihkan area kerja, sikap dalam mencuci bahan makanan.berada pada kriteria cukup diterapkan.

3. Penerapan Hasil Belajar Keselamatan Kesehatan Kerja dan *Hygiene Sanitasi* Pada Praktek Menyiapkan Makanan Untuk *Buffet* ditinjau dari Kemampuan Psikomotor

Penerapan hasil belajar keselamatan kesehatan kerja pada praktek menyiapkan makanan untuk buffet berkaitan dengan kemampuan psikomotor yang meliputi keterampilan tentang menjaga personal hygiene, keterampilan dalam membersihkan peralatan sebelum dan setelah digunakan berada pada kriteria cukup diterapkan, sedangkan keterampilan dalam membersihkan tempat kerja.berada pada kriteria kurang diterapkan. Maka dapat disimpulkan bahwa penerapan hasil belajar keselamatan kesehatan kerja pada hygiene sanitasi pada praktek menyiapkan makanan untuk buffet berada pada kriteria cukup diterapkan.

B. Saran

Saran disusun berdasarkan kesimpulan penelitian. Penulis mencoba mengajukan saran yang ditujukan kepada Guru harus lebih memotivasi siswa dalam menerapkan hasil belajar keselamatan kesehatan kerja dan *hygiene* sanitasi pada praktek menyiapkan makanan untuk *buffet* agar meningkatkan kemampuan antara lain:

1. Aspek kognitif yang meliputi pengertian keselamatan kerja, kesehatan kerja, konsep menjaga kesehatan fisik, tujuan *hygiene*, prinsip sanitasi, teknik pencucian alat dapur dengan *sanitizing*, pemilihan bahan pembersih untuk noda berkarat, bahan pembersih untuk alat dapur yang berbahan dasar alumunium, serta alat pembersih untuk membersihkan kaca jendela.
2. Aspek afektif yang meliputi ketelitian dalam melaksanakan prosedur *hygiene*, sikap dalam melaksanakan tugas membersihkan area kerja, sikap dalam mencuci bahan makanan.
3. Aspek psikomotor yang meliputi keterampilan tentang menjaga personal *hygiene*, keterampilan dalam membersihkan peralatan sebelum dan setelah digunakan serta keterampilan dalam membersihkan tempat kerja.