

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

Pada Bab V ini penulis akan mengemukakan kesimpulan hasil penelitian dan saran. Kesimpulan hasil penelitian dan saran ini mengacu pada seluruh kegiatan penelitian mengenai manfaat hasil belajar Patiseri pada praktek Membuat Kue untuk Diet Khusus. Penelitian dilakukan pada peserta didik SMKN 9 Jurusan Tata Boga Kompetensi Keahlian Patiseri kelas XII SBI di Bandung tahun angkatan 2011-2012. Kesimpulan dan sarannya yaitu sebagai berikut:

A. Kesimpulan

Kesimpulan hasil penelitian ini mengacu pada seluruh kegiatan penelitian dan pembahasan hasil penelitian yaitu manfaat hasil belajar Patiseri yang dirasakan peserta didik pada saat praktek Membuat Kue untuk Diet Khusus ditinjau dari kemampuan kognitif yang meliputi kemampuan tentang macam-macam dan fungsi zat gizi, kue rendah kalori dan kue rendah protein, sebagian besar peserta didik merasakan bermanfaat hanya saja masih terdapat sebagian kecil peserta didik yang merasakan kurang dan sangat kurang bermanfaat dalam hal pemahaman tentang syarat diet rendah kalori dan tujuan diet rendah protein, analisis bahan makanan yang dianjurkan untuk membuat kue rendah kalori, penerapan syarat diet rendah kalori dalam praktek membuat kue rendah kalori, serta evaluasi *chiffon cake* yang dimodifikasi menjadi kue rendah protein.

Manfaat hasil belajar Patiseri yang dirasakan peserta didik pada saat praktek Membuat Kue untuk Diet Khusus ditinjau dari kemampuan afektif yang meliputi kecermatan dan ketelitian tentang macam-macam dan fungsi zat gizi, kue rendah kalori serta kue rendah protein, sebagian besar peserta didik merasakan sangat bermanfaat

namun masih terdapat sebagian kecil peserta didik yang merasakan kurang dan sangat kurang bermanfaat dalam hal ketelitian dan kecermatan dalam memilih bahan makanan yang mengandung protein seperti susu dalam praktek membuat kue rendah kalori dan rendah protein serta berpartisipasi dalam menimbang bahan makanan untuk membuat *puff pastry* yang dimodifikasi menjadi kue rendah kalori.

Manfaat hasil belajar Patiseri yang dirasakan peserta didik pada saat praktek Membuat Kue untuk Diet Khusus ditinjau dari kemampuan psikomotor yang meliputi keterampilan dalam membuat kue rendah kalori dan rendah protein, sebagian besar peserta didik merasakan sangat bermanfaat namun masih terdapat sebagian kecil peserta didik yang merasakan kurang dan sangat kurang bermanfaat dalam hal keterampilan dalam memilih bahan makanan yang dianjurkan untuk membuat kue rendah protein dan dalam membuat *puff pastry* yang dimodifikasi menjadi kue rendah kalori.

B. Saran

Saran disusun berdasarkan kesimpulan hasil penelitian. Penulis mencoba mengajukan saran yang sekiranya dapat dipertimbangkan untuk dijadikan bahan masukan bagi guru SMKN 9 Bandung yang mengajar Standar Kompetensi Membuat Kue untuk Diet Khusus. Saran tersebut yaitu Standar Kompetensi Membuat Kue untuk Diet Khusus tetap diberikan kepada peserta didik baik dalam bentuk teori maupun praktek, tetapi perlu ditingkatkan kembali proses pembelajaran seperti mengajarkan perhitungan analisis gizi dengan lebih detail dan terperinci sehingga peserta didik lebih paham tentang kandungan gizi produk. Dan berdasarkan resep yang penulis pelajari dari resep yang diajarkan di SMKN 9 Bandung tentang membuat produk rendah protein sebaiknya tidak mempraktekkan produk dari roti karena pembuatan roti harus menggunakan tepung terigu protein tinggi, untuk membuat produk kue rendah protein

dapat menggunakan produk dari pavlova dan meringue, untuk membuat produk rendah lemak sebaiknya *butter cream* diganti dengan *whipping cream* karena kandungan lemak dalam *whipping cream* lebih rendah dibanding dengan *butter cream*, produk *puff pastry* sebaiknya tidak direkomendasikan untuk produk kue rendah kalori ataupun rendah lemak karena dalam pembuatan *puff pastry* menggunakan korsvet (kandungan energi = 720 kkal/100gr dan lemak = 81 gr/100gr), kandungan energi dan lemak dalam korsvet sangat tinggi sehingga tidak cocok untuk pembuatan produk kue rendah kalori dan rendah lemak. Dalam pembuatan kue rendah kalori sebaiknya tidak hanya menukar sebagian tepung terigu dengan tepung kentang atau ubi jalar atau bahan karbohidrat lainnya namun dalam pembuatannya seperti gula pasir dapat ditukar dengan gula buatan (gula tropicana slim), margarin dapat diganti dengan margarin *low fat*, susu bubuk dapat diganti dengan susu skim dan susu cair dapat diganti dengan susu kedelai.