

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

Penulis akan menguraikan kesimpulan dan saran yang akan disusun berdasarkan seluruh kegiatan penelitian tentang “Penerapan Hasil Belajar Kewirausahaan Pada Praktek Manajemen Usaha Boga”.

A. Kesimpulan

Kesimpulan pada penelitian ini berdasarkan pada latar belakang penelitian, tujuan penelitian, hasil penelitian mengenai “Penerapan Hasil Belajar Kewirausahaan Pada Praktek Manajemen Usaha Boga” berkaitan dengan pembuatan perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi sebagai berikut :

1. Hasil belajar Kewirausahaan pada Praktek Manajemen Usaha Boga berkaitan dengan pembuatan perencanaan praktek berada pada kriteria sangat diterapkan. Penerapan hasil belajar Kewirausahaan sangat diterapkan berkaitan dengan pembuatan perencanaan meliputi menyusun perencanaan usaha, menyusun perencanaan menu, menyusun resep standar, menerapkan sanitasi *hygiene*, melaksanakan pengadaan dan penyimpanan bahan makanan dan menghitung harga jual produk makanan pada praktek manajemen usaha boga.
2. Hasil belajar Kewirausahaan pada Praktek Manajemen Usaha Boga berkaitan dengan pelaksanaan praktek berada pada kriteria sangat diterapkan. Penerapan hasil belajar Kewirausahaan sangat diterapkan berkaitan dengan pelaksanaan meliputi melaksanakan pembelian bahan makanan, melaksanakan penimbangan bahan makanan, melaksanakan pengolahan

bahan, dan melaksanakan penyajian hidangan pada praktek manajemen usaha boga.

3. Hasil belajar Kewirausahaan pada Praktek Manajemen Usaha Boga berkaitan dengan evaluasi praktek meliputi evaluasi perencanaan, evaluasi pelaksanaan, dan evaluasi produk berada pada kriteria sangat diterapkan. Penerapan hasil belajar Kewirausahaan sangat diterapkan berkaitan dengan evaluasi persiapan meliputi tingkat kehadiran, kerapihan, kemampuan membaca resep, kemampuan membuat menu, kreatifitas pembuatan produk, dan pengelolaan waktu. Evaluasi pelaksanaan meliputi pembelian bahan makanan, penimbangan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, pengemasan produk, kebersihan produk dan evaluasi produk berkaitan dengan rasa, tekstur, warna dan penampilan pada praktek manajemen usaha boga.

B. Saran

Penulis mengajukan saran yang sekiranya dapat dijadikan pertimbangan untuk meningkatkan wawasan, pengetahuan, dan keterampilan tentang Penerapan Kewirausahaan pada Praktek Manajemen Usaha Boga. Saran penulis sampaikan kepada mahasiswa Pendidikan Tata Boga angkatan 2010 Universitas Pendidikan Indonesia, yaitu :

Berdasarkan data penelitian, dilihat dari persiapan praktek dan pelaksanaan praktek menunjukkan bahwa hasil belajar Kewirausahaan pada Praktek Manajemen Usaha Boga berada pada kriteria sangat diterapkan, tetapi presentase yang ditunjukkan tidak sebanding dengan presentase pada evaluasi praktek. Hasil

penelitian pada perencanaan pembuatan praktek dan pelaksanaan praktek hendaknya ditingkatkan agar menjadi pembelajaran berikutnya untuk menyesuaikan terhadap hasil yang dicapai pada evaluasi praktek dalam memahami materi Kewirausahaan. Responden harus lebih sering berlatih dalam praktek dengan maksimal mulai dari proses persiapan praktek, pelaksanaan praktek, serta evaluasi praktek sehingga responden dapat menerapkan dalam kehidupan sehari-hari, misalnya menjaga kebersihan ketika sedang mengolah bahan makanan, menyimpan bahan makanan dengan benar, dan menyajikan makanan dengan menarik. Responden juga dapat menerapkan ilmu Kewirausahaan dan ilmu Manajemen Usaha Boga dalam membuka suatu usaha, sehingga dengan ilmu-ilmu tersebut responden dapat mencermati keadaan pangsa pasar, mampu meningkatkan kualitas produk, dan melaksanakan promosi produk dengan baik yang bisa dilakukan melalui media cetak ataupun elektronik. Dengan sikap yang bersungguh-sungguh, berlatih dengan rajin, serta mengasah keterampilan akan diperoleh hasil yang maksimal.