

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan dan saran yang penulis uraikan pada bab ini disusun berdasarkan dari keseluruhan kegiatan penelitian mengenai **Penguasaan Pengetahuan “Pengolahan Makanan Indonesia” Pada Kesiapan Tes Uji Kompetensi Siswa SMKN 9 Bandung** pada siswa kelas XI Program Keahlian Jasa Boga tahun ajaran 2013/2014 .

A. Simpulan

Simpulan yang penulis uraikan merupakan susunan yang berdasarkan dari rangkuman dan pembahasan penelitian mengenai penguasaan pengetahuan “Pengolahan Makanan Indonesia” pada kesiapan tes uji kompetensi berkaitan dengan tahap persiapan, tahap pengolahan dan tahap penyajian. Penguasaan pengetahuan “Pengolahan Makanan Indonesia” pada kesiapan tes uji kompetensi dalam tahap persiapan, pengolahan dan penyajian sebagian besar berada pada kriteria cukup. Hal ini menunjukkan bahwa peserta didik cukup memiliki pemahaman pada materi tentang persiapan, pengolahan dan penyajian makanan Indonesia meliputi pemilihan bahan yang akan digunakan untuk mengolah, pemilihan peralatan, penimbangan bahan, dan pemotongan bahan yang akan digunakan untuk mengolah salad Indonesia, sup, soto, mie, nasi, sate, unggas, daging dan seafood sebagai kesiapan untuk melaksanakan tes uji kompetensi.

B. Saran

Saran disusun berdasarkan kesimpulan penelitian. Penulis mencoba mengajukan saran yang ditujukan kepada berbagai pihak, diantaranya :

1. Peserta didik program keahlian Jasa Boga SMKN 9 Bandung melalui guru:
 - a. Lebih menambah pengetahuan yang telah didapat dengan membaca buku maupun dari sumber lain seperti internet yang berhubungan dengan Penguasaan Pengetahuan “Pengolahan Makanan Indonesia” terutama buku-buku yang membahas tentang persiapan pengolahan dan teknik pengolahan sehingga peserta didik memiliki pemahaman yang baik terkait



pemilihan bahan makanan, teknik pengolahan bahan makanan serta teknik penyajian makanan.

- b. Peserta didik harus lebih menyiapkan dirinya sebelum pelaksanaan Uji Kompetensi berlangsung baik secara kesiapan kognitif, afektif, dan psikomotor. Selain itu latihan dalam Pengolahan Makanan Indonesia perlu ditingkatkan agar terus dapat meningkatkan kualitas dalam menyelesaikan Uji Kompetensi sehingga mendapatkan hasil yang lebih baik.
2. Guru yang mengajar mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia, dari hasil penelitian menunjukkan bahwa hasil belajar pengolahan makanan Indonesia pada tahap persiapan dan pengolahan termasuk ke dalam kriteria yang cukup, secara keseluruhan guru mata pelajaran sudah memberikan materi yang baik kepada peserta didik, namun diharapkan guru dapat lebih memotivasi proses pembelajaran dan penambahan materi pembelajaran serta memberikan sarana dan prasarana yang lebih mendukung sehingga kesiapan untuk melaksanakan Uji Kompetensi akan ada dalam diri peserta didik, karena kesiapan peserta didik akan mempengaruhi kinerja peserta didik dalam melaksanakan Uji Kompetensi baik itu dari kesiapan kognitif, afektif, dan psikomotor.

