

## **BAB V**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

Simpulan dan saran yang akan diuraikan pada bab ini disusun berdasarkan keseluruhan penelitian mengenai Manfaat Pengetahuan “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)” Sebagai Kesiapan *Cook Helper* Pada Siswa SMKN 9 Bandung.

#### **A. Simpulan**

Simpulan dalam penelitian ini merupakan jawaban hasil penelitian dari rumusan masalah tentang Bagaimana Manfaat Pengetahuan “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)” Sebagai Kesiapan *Cook Helper* Pada Siswa SMKN 9 Bandung. Hasil penelitian menunjukkan Pengetahuan “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)” sebagai Kesiapan *Cook Helper* pada tahap persiapan, pengolahan, dan penyajian berada pada kriteria bermanfaat, hal ini mengandung makna bahwa pengetahuan “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)” sebagai kesiapan *cook helper* pada tahap persiapan, pengolahan dan penyajian telah memberikan manfaat kepada siswa.

Pada tahap persiapan tentang pengetahuan persiapan saus tradisional Italia yang akan dihidangkan dengan pasta dan pada tahap penyajian tentang penyajian hidangan pasta berdasarkan fungsi hidangannya, serta kriteria penyajian hidangan pasta, pengetahuan siswa berada pada kriteria cukup bermanfaat. Kriteria cukup bermanfaat pada hasil penelitian mengandung makna bahwa pengetahuan siswa tentang saus tradisional Italia yang akan dihidangkan dengan pasta, fungsi hidangan pasta dan kriteria penyajian hidangan pasta belum optimal, sehingga pengetahuan tersebut perlu ditingkatkan sebagai bekal menjadi *cook helper* dalam tugasnya membantu *cook*.

## B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian penulis mengajukan saran yang dapat dipertimbangkan sebagai bahan masukan bagi beberapa pihak. Saran ini ditujukan kepada :

1. Guru Pengampu Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental SMKN 9 Bandung

Guru diharapkan mengembangkan materi pembelajaran tentang “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)” dari berbagai sumber seperti buku, artikel, jurnal, dokumen resmi atau sumber-sumber lain dari internet yang berkaitan dengan materi tentang saus tradisional Italia yang dihidangkan dengan pasta, dan penyajian hidangan berdasarkan fungsi hidangannya, serta kriteria penyajian hidangan pasta, serta dapat memberikan motivasi kepada siswa untuk kesiapan sebagai *cook helper* hotel dan restoran.

2. Siswa kelas XII Kompetensi Keahlian Jasa Boga 2 SMKN 9 Bandung Melalui Guru Mata Pelajaran

Berdasarkan hasil penelitian bahwa pengetahuan siswa pada tahap persiapan tentang persiapan saus tradisional Italia yang dihidangkan dengan pasta, dan pada tahap penyajian tentang penyajian hidangan berdasarkan fungsi hidangannya, serta kriteria penyajian hidangan pasta berada pada kriteria cukup bermanfaat maka dari itu siswa sebaiknya senantiasa menambah pengetahuan dengan membaca buku sumber tentang saus tradisional Italia dan penyajian hidangan pasta untuk lebih meningkatkan dan menambah wawasan tentang saus tradisional Italia yang dihidangkan dengan pasta, penyajian hidangan berdasarkan fungsi hidangannya, serta kriteria penyajian hidangan pasta.

3. Peneliti Selanjutnya

Penelitian yang dilakukan oleh penulis terbatas pada Manfaat Pengetahuan “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)” sebagai Kesiapan *Cook Helper* pada Siswa SMKN 9 Bandung pada tugas dan tanggung jawab *cook*

Eliza Novrianti Rahayu, 2014

Manfaat Pengetahuan “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (*Pasta*)” Sebagai Kesiapan *Cook Helper* Pada Siswa Smkn 9 Bandung

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

*helper* tentang pengolahan makanan meliputi tahap persiapan, pengolahan, dan penyajian hidangan. Penulis berharap penelitian ini dikembangkan lebih lanjut mengenai manfaat pengetahuan “mengolah hidangan berbahan terigu sebagai kesiapan *cook helper* pada tugas dan tanggungjawab *cook helper* secara keseluruhan, sehingga memberikan sumbangan ilmu terhadap perkembangan sistem pendidikan yang lebih baik.