

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan dan saran yang penulis uraikan pada bab ini disusun berdasarkan dari keseluruhan kegiatan penelitian mengenai **Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*)”** sebagai **Kesiapan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental** pada siswa kelas XI Program Keahlian Jasa Boga tahun ajaran 2013/2014 di SMKN 1 Pacet.

A. Kesimpulan

Kesimpulan yang penulis uraikan merupakan susunan yang berdasarkan dari rangkuman dan pembahasan penelitian mengenai pemahaman hasil belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*)” sebagai kesiapan praktik Pengolahan Makanan Kontinental berkaitan dengan tahap persiapan, tahap pengolahan dan tahap penyajian, yaitu :

1. Pemahaman hasil belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*)” sebagai kesiapan praktik Pengolahan Makanan Kontinental dalam tahap persiapan sebagian besar berada pada kriteria cukup. Hal ini menunjukkan bahwa peserta didik cukup memiliki pemahaman pada materi tentang persiapan pengolahan produk *bread pudding*, *choux paste* dan *mousse* meliputi pemilihan bahan yang akan digunakan untuk mengolah *bread pudding*, *choux paste* dan *mousse*, pemilihan peralatan yang akan digunakan untuk mengolah *bread pudding*, *choux paste* dan *mousse*, penimbangan bahan yang akan digunakan untuk mengolah *bread pudding*, *choux paste* dan *mousse* dengan tepat sesuai dengan resep yang diberikan, dan pemotongan bahan yang akan digunakan untuk mengolah *bread pudding*, *choux paste* dan *mousse* sebagai kesiapan untuk melaksanakan praktik Pengolahan Makanan Kontinental.

Andjani Zella Andrianti, 2014

Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan Dan Mengolah Hidangan Penutup Panas Dan Dingin (*Hot And Cold Dessert*)” Sebagai Kesiapan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental Di Smkn 1 Pacet
Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

2. Pemahaman hasil belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*)” sebagai kesiapan praktik Pengolahan Makanan Kontinental dalam tahap pengolahan sebagian besar berada pada kriteria cukup. Hal ini menunjukkan bahwa peserta didik cukup memiliki pemahaman pada materi tentang pengolahan produk *bread pudding*, *choux paste* dan *mousse* meliputi teknik pengolahan *bread pudding*, *choux paste* dan *mousse* serta penentuan suhu dan waktu pada saat pemanggangan dan pendinginan yang digunakan dalam pengolahan *bread pudding*, *choux paste* dan *mousse* sebagai kesiapan untuk melaksanakan praktik Pengolahan Makanan Kontinental.
3. Pemahaman hasil belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*)” sebagai kesiapan praktik Pengolahan Makanan Kontinental dalam tahap penyajian sebagian besar berada pada kriteria cukup. Hal ini menunjukkan bahwa peserta didik cukup memiliki pemahaman pada materi tentang penyajian produk *bread pudding*, *choux paste* dan *mousse* meliputi penyajian hidangan *bread pudding*, *choux paste* dan *mousse*, porsi hidangan *bread pudding*, *choux paste* dan *mousse*, garnish hidangan *bread pudding*, *choux paste* dan *mousse* serta karakteristik dari hasil hidangan *bread pudding*, *choux paste* dan *mousse* sebagai kesiapan untuk melaksanakan praktik Pengolahan Makanan Kontinental.
4. Pemahaman hasil belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*)” sebagai kesiapan praktik Pengolahan Makanan Kontinental secara keseluruhan sebagian besar berada pada kriteria cukup. Hal ini menunjukkan bahwa peserta didik cukup memiliki pemahaman pada materi tentang persiapan, pengolahan dan penyajian produk *bread pudding*, *choux paste* dan *mousse* sebagai kesiapan untuk melaksanakan praktik Pengolahan Makanan Kontinental.

Andjani Zella Andrianti, 2014

Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan Dan Mengolah Hidangan Penutup Panas Dan Dingin (*Hot And Cold Dessert*)” Sebagai Kesiapan Praktik Pengolahan

Makanan Kontinental Di Smkn 1 Pacet

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

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 1 Pacet melalui guru:
 - a. Lebih meningkatkan pengetahuan yang telah didapat dengan membaca buku maupun dari sumber lain seperti internet yang berhubungan dengan kompetensi dasar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*)” terutama buku-buku yang membahas tentang pemilihan bahan untuk pembuatan *choux paste* dan *mousse* yang benar, peralatan yang digunakan untuk mengolah *mousse*, proses pengolahan *choux paste* dan *mousse*, serta teknik pemanggangan *choux paste* dan *bread pudding*, sehingga peserta didik memiliki pemahaman yang baik terkait pemilihan bahan makanan, teknik pengolahan bahan makanan serta teknik penyajian makanan.
 - b. Lebih meningkatkan keterampilan yang telah dimiliki dengan cara memperbanyak latihan sehingga peserta didik sudah terampil saat melaksanakan praktik.
2. Guru yang mengajar mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental, dari hasil penelitian menunjukkan bahwa hasil belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*)” termasuk kedalam kriteria yang cukup, sehingga diharapkan guru dapat lebih memotivasi proses pembelajaran dan menambahkan materi pembelajaran agar pemahaman dan pengetahuan peserta didik bertambah dan memiliki keterampilan pada saat praktik.

Andjani Zella Andrianti, 2014

Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan Dan Mengolah Hidangan Penutup Panas Dan Dingin (*Hot And Cold Dessert*)” Sebagai Kesiapan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental Di Smkn 1 Pacet

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