

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dipaparkan pada bab sebelumnya yaitu terkait penerapan metode praktikum *Mise en Place* untuk meningkatkan keterampilan praktikum siswa pada mata pelajaran produk cake dan kue Indonesia di SMKN 15 Bandung, maka kesimpulan yang didapatkan pada penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Keterampilan praktikum siswa sebelum menerapkan metode *Mise en Place* nilai rata-rata siswa yang didapatkan dalam pelaksanaan *pre-test* dalam membuat produk cantik manis menggunakan lembar observasi menunjukkan bahwa nilai *pre-test* tersebut masuk kedalam kriteria sangat kurang karena nilai yang didapatkan hanya 41.5 nilai tersebut didapatkan dari hasil penilaian pada setiap indikator pada aspek praktikum. Hal tersebut memberikan kesimpulan bahwa keterampilan praktikum siswa sebelum menerapkan metode *Mise en Place* perlu adanya inovasi pelaksanaan metode pembelajaran praktikum memasak harus segera diperhatikan dikarenakan siswa ketika nanti ketika sudah kelas XII akan menjalani masa praktik kerja lapangan sebagaimana dihadapkan dengan ruangan dapur dan teknis memasak yang sebenarnya.
2. Keterampilan praktikum siswa setelah menerapkan metode *Mise en Place* nilai rata-rata siswa terdapat perbedaan yang signifikan nilai yang didapatkan dalam pelaksanaan *post-test* menunjukkan hasil 93.1 termasuk kedalam kriteria sangat baik. Dengan adanya data tersebut memberikan kesimpulan bahwa meningkatkan keterampilan praktikum siswa setelah diterapkannya metode praktikum *Mise en Place* pada mata pelajaran produk cake dan kue Indonesia. Hal ini berdasarkan hasil uji-t yang mana diperoleh nilai signifikansi (2-tailed) $< 0,05$ hasil yang diperoleh dari perhitungan statistic menggunakan SPSS adalah 0,000
3. Peningkatan keterampilan praktikum siswa setelah menerapkan metode praktikum *Mise en Place* memberikan hasil yang positif terdapatnya peningkatan berdasarkan interpretasi nilai *N-Gain* menunjukkan hasil peningkatan dengan interpretasi yang tinggi terhadap keterampilan praktikum

siswa. Hal ini berdasarkan hasil uji n-gain terhadap nilai pre-test dan nilai post-test menunjukkan hasil mean .8816 terdapat kesimpulan bahwa tinggi nya peningkatan nilai keterampilan praktikum siswa setelah diterapkannya metode praktikum *Mise en Place*. Peningkatan nilai keterampilan praktikum siswa tersebut menunjukkan bahwa keberhasilan metode praktikum *Mise en Place* untuk meningkatkan keterampilan praktikum siswa hingga 88.2%.

5.2 Implikasi

Berdasarkan kesimpulan pada penelitian ini. Adapun implikasinya adalah penelitian ini membantu untuk mengatasi masalah yang masih terdapat pada metode praktikum konvensional, penelitian ini memberikan implikasi yang positif terhadap pola kerja siswa dalam melaksanakan praktikum serta membantu guru untuk mengetahui cara mengatasi permasalahan yang terjadi.

Guru dapat terbantu dengan metode praktikum *Mise en Place* ini karena tidak adanya lagi jam pelajaran yang terbuang dengan percuma dan produk yang dihasilkan menjadi produk dengan kualitas tinggi dikarenakan siswa difokuskan untuk benar-benar matang dalam persiapannya.

Peran guru dan siswa menjadi kunci dalam keberhasilan pembelajaran praktikum yang dimana guru harus matang mempersiapkan praktikum serta siswa harus matang dalam melaksanakan praktikum dan memberikan budaya kerja yang baik dan tidak asal-asalan dalam berkerja

5.3 Saran

Berdasarkan kesimpulan hasil penelitian ini, dapat diberikan saran sebagai berikut :

1. Untuk penelitian selanjutnya, penerapan metode praktikum *Mise en Place* dalam proses pembelajaran praktikum dapat menjadi renfrensi atau menjadi pilihan dalam penelitian terkait bidang kuliner serta dapat disesuaikan dengan jenis praktikum makanan yang berbeda dan situasi yang berbeda.
2. Untuk guru terkait pembelajaran bidang kuliner maupun tata boga penerapan metode praktikum *Mise en Place* dalam proses pembelajaran dapat diterapkan untuk menyelesaikan permasalahan yang biasa terjadi pada pelaksanaan praktikum *konvensional*.