

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan dan saran akan diuraikan pada bab V, berdasarkan keseluruhan kegiatan penelitian “Penerapan Hasil Belajar Membuat Potongan Sayuran pada Praktik Pengolahan Makanan Kontinental di SMK Negeri 3 Cimahi.

A. Kesimpulan

Kesimpulan dalam penelitian ini berdasarkan dari rangkuman dan pembahasan hasil penelitian mengenai “Penerapan Hasil Belajar Potongan Sayuran pada Praktik Pengolahan Makanan Kontinental. Responden menerapkan penerapan hasil belajar “Membuat Potongan Sayuran” ditinjau dari teknik persiapan, pengolahan, dan penyajian.

Penerapan hasil belajar membuat potongan sayuran berkaitan dengan teknik persiapan pada praktik pengolahan makanan kontinental meliputi pemilihan sayuran, penyiangan sayuran, dan pencucian sayuran pembuatan *devil eggs and russian salad* berada pada kriteria sangat diterapkan. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa peserta didik telah menerapkan secara maksimal kompetensi membuat potongan sayuran pada teknik persiapan pembuatan *devil egg and russian salad*.

Penerapan hasil belajar membuat potongan sayuran berkaitan dengan teknik pengolahan pada praktik pengolahan makanan kontinental meliputi pemotongan sayuran wortel, lobak, dan buncis pembuatan *devil eggs and russian salad* berada pada kriteria diterapkan. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa peserta didik menerapkan secara maksimal kompetensi membuat potongan sayuran pada teknik pengolahan pembuatan *devil egg and russian salad*.

Penerapan hasil belajar membuat potongan sayuran berkaitan dengan teknik penyajian pada praktik pengolahan makanan kontinental meliputi penampilan warna, bentuk sayuran, dan *plating* pembuatan *devil eggs and russian*

salad berada pada kriteria sangat diterapkan. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa peserta didik menerapkan secara maksimal kompetensi membuat potongan sayuran pada proses penyajian pembuatan *devil egg and russian salad*.

B. Saran

Penulis mengajukan saran yang sekiranya dapat dijadikan sebagai pertimbangan untuk meningkatkan wawasan, pengetahuan, sikap, dan keterampilan tentang Penerapan Hasil Belajar “Membuat Potongan Sayuran“ pada Praktik Pengolahan Makanan Kontinental. Saran penulis sampaikan kepada :

1. Peserta didik.

Berdasarkan data hasil penelitian, pada kegiatan persiapan, pengolahan dan pemorsian menunjukkan bahwa hasil belajar kompetensi membuat potongan sayuran berada pada kriteria sangat diterapkan. Peserta didik diharapkan dapat terus melatih diri membuat potongan sayuran dan mempertahankan hasil belajar Kompetensi ”Membuat Potongan Sayuran” serta meningkatkan kualitas belajar bagi peserta didik yang masih belum menerapkan secara optimal dengan membaca buku sumber dan literatur tentang potongan sayuran.

2. Guru Mata Pelajaran

Berdasarkan data hasil penelitian hendaknya Guru dapat memotivasi peserta didik untuk terus berlatih membuat jenis-jenis potongan sayuran dan melengkapi proses pembelajaran dengan macam-macam media misalnya video tentang potongan sayuran.

3. Peneliti selanjutnya

Berdasarkan data hasil penelitian hendaknya peneliti selanjutnya dapat lebih mengembangkan karya ilmiah mengenai kompetensi membuat potongan sayuran dengan mencari di berbagai literatur.

