

## **BAB V**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

Pada Bab V penulis menguraikan simpulan dan saran yang akan disusun berdasarkan keseluruhan kegiatan penelitian Pendapat Peserta Didik Tentang Hasil Belajar Mengoperasikan Peralatan Layanan Makan dan Minum sebagai Kesiapan Praktek Kerja Industri di Restoran Hotel.

#### **A. Simpulan**

Simpulan dalam penelitian ini berdasarkan pada rumusan masalah, tujuan penelitian, hasil pengolahan dan pembahasan hasil penelitian mengenai Pendapat Peserta Didik Tentang Hasil Belajar “Mengoperasikan Peralatan Layanan Makan dan Minum” Sebagai Kesiapan Praktek Kerja Industri di Restoran Hotel.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar peserta didik telah memiliki kesiapan kondisi fisik meliputi sehat jasmani secara umum dan berpenampilan sesuai syarat *waiter/waitress* dilihat dari pendapat peserta didik yang mampu melakukan upaya menjaga kesehatan umum jasmaninya dan memperhatikan penampilannya sesuai syarat penampilan fisik *waiter/waitress*.

Sebagian besar peserta didik telah memiliki kesiapan kondisi mental meliputi sikap sesuai peraturan dan kerja sama dalam bekerja dilihat dari pendapat peserta didik yang mampu memperhatikan dan memiliki sikap sesuai peraturan dan kerja sama ketika bekerja sebagai *trainee waiter/waitress*.

Sebagian besar peserta didik telah memiliki kesiapan kondisi emosional meliputi perasaan positif dalam menanggapi kritik dari atasan dilihat dari pendapat peserta didik yang mampu menanggapi kritik dari atasan dengan perasaan positif berupa perasaan senang hati.

Sebagian besar peserta didik telah memiliki kesiapan motivasi meliputi kebutuhan kompetensi yang melatarbelakangi, motif dan tujuan untuk melakukan praktek kerja industri, dilihat dari pendapat peserta didik yang memiliki kebutuhan kompetensi sebagai latar belakang melakukan praktek kerja industri serta motif dan tujuan dalam melakukan praktek kerja industri.

Sebagian besar peserta didik telah memiliki kesiapan pengetahuan meliputi identifikasi peralatan dan perabot layanan makan dan minum kontinental, *mise en place*, *mise en scene*, *table set up*, *skirting* dan perawatan peralatan makan dan minum kontinental dilihat dari pendapat peserta didik yang mengetahui dan memahami identifikasi peralatan layanan makan dan minum kontinental, *mise en place*, *mise en scene*, *table set up*, *skirting* dan perawatan peralatan makan dan minum kontinental. Pada beberapa pilihan jawaban yaitu pengetahuan tentang alat khusus yang digunakan untuk hidangan *caviar* adalah *caviar knife*, dan menyiapkan *expresso machine* dilakukan saat *mise en place*, kurang dari setengah peserta didik yang menjawab. Hal ini dipandang lebih dari setengah peserta didik tidak menjawab berkaitan dengan pilihan jawaban tersebut.

Simpulan akhir dari hasil penelitian setiap aspek kesiapan, menunjukkan sebagian besar peserta didik telah memiliki kesiapan yang optimal untuk praktek kerja industri di restoran hotel sebagai *trainee waiter/waitress*. Kesiapan yang optimal tersebut ditunjukkan oleh terpenuhinya kesiapan pada aspek kondisi fisik, mental, emosional, motivasi dan pengetahuan. Kriteria sebagian besar menunjukkan bahwa hasil belajar “Mengoperasikan Peralatan Layanan Makan dan Minum” yang diperoleh peserta didik kelas XI tahun ajaran 2014/2015 di SMKN 1 Pacet telah memberikan kesiapan yang optimal.

## **B. Saran**

Saran hasil penelitian ini disusun dengan mengacu pada simpulan hasil penelitian yang telah dikemukakan sebelumnya. Penulis mengajukan saran yang dapat dipertimbangkan sebagai bahan masukan bagi beberapa pihak. Saran ini ditujukan kepada:

1. Peserta didik kelas XI Jurusan Jasa Boga SMKN 1 Pacet Tahun Ajaran 2014/2015 melalui Guru Mata Pelajaran *F&B Service*

Peserta didik disarankan untuk menambah pengetahuannya tentang, alat khusus untuk *speciality dish*, dan tugas saat *mise en place*, dengan cara mencari informasi tambahan yang terdapat pada buku atau sumber lain, lebih sering untuk melakukan latihan kerja ataupun bertanya pada guru mata pelajaran sehingga pengetahuannya lebih meningkat.

2. Guru mata pelajaran *Food and Beverage Service* Jurusan Jasa Boga SMKN 1 Pacet

Guru mata pelajaran *Food and Beverage Service* dalam memberikan pembelajaran pada kelas yang berikutnya mengenai peralatan agar lebih memberikan motivasi dalam belajar kepada peserta didik, dan menerapkan penggunaan istilah kontinental yang sesuai dengan istilah yang digunakan di industri dalam proses pembelajaran “Mengoperasikan Peralatan Layanan Makan dan Minum”, sehingga peserta didik dapat memiliki kesiapan yang optimal untuk melakukan praktek kerja industri di restoran hotel sebagai *trainee waiter/waitress* dari segi kondisi fisik, mental, emosional, motivasi dan pengetahuannya dengan nilai hasil belajar di atas KKM.

3. Peneliti Selanjutnya

Penelitian yang dilakukan oleh penulis terbatas pada pendapat peserta didik tentang hasil belajar “Mengoperasikan Peralatan Layanan Makan dan Minum” sebagai kesiapan praktek kerja industri di restoran hotel berkaitan dengan aspek kondisi fisik, mental dan emosional, motivasi dan pengetahuan, sehingga masih ada aspek yang belum diteliti. Penulis berharap penelitian ini dapat dikembangkan lebih lanjut khususnya pada aspek keterampilan peserta didik, sehingga memberikan sumbangan ilmu terhadap perkembangan sistem pendidikan yang lebih baik