

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan dan saran yang penulis uraikan pada bab ini disusun berdasarkan dari keseluruhan kegiatan penelitian mengenai “Manfaat Hasil Belajar Jasa Katering pada Kesiapan Praktik Katering Pesta” pada mahasiswa angkatan 2009, 2010 dan 2011 Program Studi Pendidikan Tata Boga Spesialisasi Katering di Universitas Pendidikan Tata Boga.

A. Kesimpulan

Kesimpulan yang penulis uraikan merupakan susunan berdasarkan dari rangkumandan pembahasan penelitian mengenai manfaat hasil belajar Jasa Katering pada Kesiapan praktik Katering Pesta berkaitan dengan pengetahuan mahasiswa pada tahap persiapan dan tahap pelaksanaan, yaitu:

1. Hasil Belajar Jasa Katering pada Kesiapan Praktik Katering Pesta berkaitan dengan persiapan berada dalam kriteria bermanfaat dan sebagian kecil cukup bermanfaat, sehingga masih perlu dipahami materi Jasa Katering dengan baik sehingga lebih mahasiswa siap untuk melaksanakan praktik katering pesta. Manfaat Hasil Belajar Jasa Katering pada Kesiapan Praktik Katering Pesta berkaitan dengan pembuatan perencanaan Praktik Katering Pesta yang meliputi kemampuan mengenai penyusunan menu, pengadaan bahan makanan, pembelian bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, teknik penyimpanan bahan, rak penyimpanan bahan makanan kering, tempat penyimpanan basah, resep standar, syarat yang diperlukan dalam pemakaian resep standar, faktor-faktor yang mempengaruhi mutu produk, menu *buffet*, hidangan *dessert*, hidangan katering pesta, garnish dan hidangan stall serta menentukan harga jual.

Riske Novyanti, 2014

Manfaat Hasil Belajar Jasa Katering Pada Kesiapan Praktik Katering Pesta

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

2. Hasil belajar Jasa Katering pada Kesiapan Praktik Katering Pesta berkaitan dengan pelaksanaan berada pada kriteria sebagian kecil sangat bermanfaat dan kurang dari setengahnya bermanfaat, sehingga masih perlu dipahami materi-materi untuk praktik Katering Pesta. Manfaat Hasil Belajar Jasa Katering pada Kesiapan Praktik Katering Pesta yang meliputi kemampuan mengenai penyiapan bahan makanan, pengolahan makanan, hidangan yang memakai teknik *boiling*, hidangan yang memakai teknik *frying*, hidangan yang menggunakan teknik *saute*, langkah-langkah membuat ayam kodok, langkah-langkah membuat cah brokoli, langkah-langkah membuat ayam suwir, macam-macam hidangan yang memakai teknik *grilling*, sanitasi dalam pengolahan makanan, sanitasi ruangan dapur, pemilihan bentuk meja, rancangan ruangan pesta.

B. Saran

Penulis mencoba mengajukan saran yang sekiranya dapat dipertimbangkan untuk dijadikan bahan masukan untuk proses pembelajaran selanjutnya. Hasil penelitian menunjukkan bahwa hasil belajar Jasa Katering yang telah dipelajari sudah bermanfaat. Mahasiswa harus lebih siap lagi untuk menghadapi Praktik Katering Pesta.