

## **BAB V**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

Kesimpulan dan saran akan diuraikan pada bab V, berdasarkan keseluruhan kegiatan penelitian Penerapan Kompetensi Dasar “Membuat Saus (*Sauce*) Turunan Pada Praktik Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental Siswa SMKN 3 Cimahi.

#### **A. Simpulan**

Kesimpulan dalam penelitian ini berdasarkan dari rangkuman dan pembahasan hasil penelitian mengenai Penerapan Kompetensi Dasar “Membuat Saus (*Sauce*) Turunan Pada Praktik Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental. Responden menerapkan penerapan kompetensi dasar “membuat saus (*sauce*) turunan ditinjau dari persiapan, pengolahan, dan penyajian.

Penerapan kompetensi dasar membuat saus (*sauce*) turunan berkaitan dengan persiapan pada praktik pengolahan dan penyajian makanan kontinental meliputi mempersiapkan peralatan untuk membuat saus (*sauce*) turunan, mempersiapkan bahan untuk membuat saus (*sauce*) turunan, dan menimbang bahan untuk membuat *mother sauce*. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa peserta didik telah menerapkan secara maksimal kompetensi dasar membuat saus (*sauce*) turunan pada tahap persiapan pembuatan *bechamel sauce* dan turunannya.

Penerapan kompetensi dasar membuat saus (*sauce*) turunan berkaitan dengan pengolahan pada praktik pengolahan dan penyajian makanan kontinental meliputi prosedur pengolahan *bechamel sauce*, prosedur pengolahan *cream sauce*, prosedur pengolahan *mornay sauce*, prosedur pengolahan *cheddar cheese sauce*, prosedur pengolahan *mustard sauce*, prosedur pengolahan *soubice sauce*, prosedur pengolahan *natua sauce*, alokasi waktu dan personal hygiene. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa peserta didik telah menerapkan secara maksimal

kompetensi dasar membuat saus (*sauce*) turunan pada tahap pengolahan pembuatan *bechamel sauce* dan turunannya.

Penerapan kompetensi dasar membuat saus (*sauce*) turunan berkaitan dengan penyajian pada praktik pengolahan dan penyajian makanan kontinental meliputi penyajian *sauce* dan evaluasi. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa peserta didik telah menerapkan secara maksimal kompetensi dasar membuat saus (*sauce*) turunan pada tahap penyajian pembuatan *bechamel sauce* dan turunannya.

## **B. Saran**

Penulis mengajukan saran yang sekiranya dapat dijadikan sebagai pertimbangan untuk meningkatkan wawasan, pengetahuan, sikap, dan keterampilan tentang Penerapan Kompetensi Dasar “Membuat Saus (*Sauce*) Turunan Pada Praktik Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental. Saran penulis sampaikan kepada :

### 1. Siswa

Berdasarkan data hasil penelitian pada tahap persiapan, pengolahan dan penyajian menunjukkan bahwa kompetensi dasar “membuat saus (*sauce*) turunan berada pada kriteria sangat diterapkan. Siswa diharapkan dapat menerapkan kompetensi dasar “membuat saus (*sauce*) turunan serta meningkatkan kualitas belajar bagi siswa yang masih belum menerapkan secara optimal dengan membaca buku sumber dan literatur tentang saus (*sauce*) turunan.

### 2. Guru Mata Pelajaran

Berdasarkan data hasil penelitian hendaknya Guru dapat mempertahankan metode pembelajaran baik yang dapat diterapkan pada praktikum pengolahan makanan kontinental serta menambah variasi media dan sarana prasana agar senantiasa dapat meningkatkan proses pembelajaran di ruang praktik (dapur kontinental) dengan baik.

### 3. Peneliti selanjutnya

Berdasarkan data hasil penelitian hendaknya peneliti selanjutnya dapat lebih mengembangkan karya ilmiah mengenai kompetensi dasar membuat saus (*sauce*) turunan dengan mencari di berbagai literatur.

