

## **BAB V**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

Pada Bab V penulis menguraikan kesimpulan dan saran yang akan disusun berdasarkan keseluruhan kegiatan penelitian “Studi Pelaksanaan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental Pada Siswa SMKN 3 Cimahi” .

#### **A. Simpulan**

Simpulan dalam penelitian ini merupakan jawaban hasil penelitian dari rumusan masalah mengenai bagaimana gambaran dalam pelaksanaan praktik mengolah hidangan soup pada mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental pada Siswa SMKN 3 Cimahi kelas X Jasa Boga. Hasil penelitian menunjukkan bahwa subjek penelitian dilaksanakan dalam melaksanakan praktik pengolahan makanan kontinental, mulai dari tahap proses persiapan, proses pengolahan dan proses penyajian hidangan *soup*.

Berdasarkan penelitian pelaksanaan praktik pada tahap persiapan mengolah hidangan *chicken broth* berada kriteria sangat dilaksanakan, *clear vegetable soup* berada dalam kriteria sangat dilaksanakan dan *paysane soup* berada pada kriteria sangat dilaksanakan. Tahap persiapan meliputi: peraturan menggunakan pakaian kerja dengan lengkap menurut peraturan yang ditetapkan sekolah, menyiapkan bahan makan sesuai dengan resep hidangan *soup*, siswa mempersiapkan peralatan dengan tepat sesuai alat yang digunakan dalam mengolah hidangan *soup*.

Berdasarkan penelitian pelaksanaan praktik tahap pengolahan hidangan *chicken broth* berada kriteria dilaksanakan, *clear vegetable soup* berada dalam kriteria sangat dilaksanakan dan *paysane soup* berada pada kriteria sangat dilaksanakan. Tahap pengolahan meliputi: teknik *cutting vegetable*, teknik pengolahan *saute*, tertib kerja dan menjaga kebersihan saat praktik. Subjek penelitian memiliki rata-rata kriteria cukup dilaksanakan pada aspek teknik *boiling* dan ketepatan waktu saat praktik.

Berdasarkan penelitian pelaksanaan praktik tahap penyajian hidangan *chicken broth* berada kriteria sangat dilaksanakan, *clear vegetable soup* berada dalam dilaksanakan dan *paysane soup* berada pada kriteria dilaksanakan, tahap penyajian meliputi: meng-*garnish* hidangan sehingga menarik selera, siswa menjaga kebersihan area kerja sesuai dengan arahan guru sehingga area kerja tertata rapih dan bersih.

## **B. Saran**

Berdasarkan hasil penelitian mengenai Studi Pelaksanaan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental Pada Siswa SMKN 3 Cimahi. Terdapat beberapa saran yang diberikan penulis setelah melakukan penelitian mengenai Pengolahan Makanan Kontinental pada pelaksanaan praktik mengolah hidangan *Soup* yaitu:

1. Tenaga pengajar Guru di SMKN 3 Cimahi menjelaskan materi dengan jelas sebelum pelaksanaan praktik, sehingga tidak ada siswa yang melakukan kesalahan dalam praktik atau siswa terus-terusan bertanya saat praktik, guru juga mengawasi siswa dan menguasai kelas pada saat praktik, agar kegiatan praktik bisa terlaksana dengan baik dan tepat waktu.
2. Siswa SMKN 3 Cimahi lebih tertib dalam pelaksanaan praktik sehingga siswa tepat waktu dalam pelaksanaan praktik. Siswa lebih memperhatikan guru, pada saat guru menjelaskan materi dan siswa mencari informasi sebanyak-banyaknya mengenai materi yang akan dipelajari.
3. Peneliti, melengkapi persiapan sebelum penelitian sehingga tidak ada kekurangan dan kesalahan pada saat melaksanakan penelitian.