

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan dan saran yang penulis uraikan pada bab ini disusun berdasarkan dari keseluruhan kegiatan penelitian mengenai **“Manfaat Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan Pada Praktik Pembuatan *Main Course* Dari *Seafood*”** pada siswa kelas X Program Keahlian Jasa Boga tahun ajaran 2013/2014 di SMK Negeri 3 Cimahi.

A. Kesimpulan

Kesimpulan yang penulis uraikan merupakan susunan yang berdasarkan dari rangkuman dan pembahasan penelitian mengenai manfaat hasil belajar pengetahuan bahan makanan pada praktik pembuatan *main course* dari *seafood* berkaitan dengan tahap persiapan, tahap pengolahan dan tahap penyajian, yaitu :

1. Manfaat hasil belajar “pengetahuan bahan makanan” pada praktik “pembuatan *main course* dari *seafood*” dalam tahap persiapan sebagian besar berada pada kriteria bermanfaat meliputi kemampuan dalam pemilihan ikan yang segar. Kemampuan dalam memilih sayuran daun (bayam). Kemampuan dalam memilih sayuran umbi-umbian (wortel). Kemampuan dalam memilih sayuran buah (tomat). Kemampuan memilih sayuran untuk *garnish*. Kemampuan dalam memilih bumbu. Kemampuan dalam membersihkan ikan. Kriteria cukup bermanfaat yaitu berkaitan dengan kemampuan memilih ikan bawal. Kemampuan memilih kentang. Kemampuan membuat *fillet* ikan. Kemampuan *skinning* ikan. Kemampuan membuat potongan ikan dan potongan. Kriteria kurang bermanfaat yaitu berkaitan dengan kemampuan memilih ikan kakap.
2. Manfaat hasil belajar “pengetahuan bahan makanan” pada praktik “pembuatan *main course* dari *seafood*” dalam tahap pengolahan berada pada kriteria bermanfaat meliputi kemampuan melakukan proses *marinade*. Kemampuan

membuat lapisan pada hidangan *fish fritters*. Kemampuan membuat *rolled fish*. Kemampuan membuat *mayonnaise*. Kemampuan membuat *william potatoes*. Kemampuan membuat *bake jaquette of potatoes*. Kemampuan menggunakan teknik pengolahan. Manfaat yang paling tinggi persentasenya yang dirasakan oleh mahasiswa yaitu kemampuan dalam penggunaan teknik memasak *frying* dan pembuatan *william potatoes* serta *bake jaquette of potatoes* dengan masing-masing kategori bermanfaat.

3. Manfaat hasil belajar “pengetahuan bahan makanan” pada praktik “pembuatan *main course* dari *seafood*” dalam tahap penyajian (*food plating*) sebagian besar berada pada kriteria bermanfaat meliputi kemampuan dalam menentukan kriteria hasil hidangan. Kemampuan menata hidangan. Kemampuan menyajikan *main course* dengan pelengkap saus. Kriteria cukup bermanfaat yaitu meliputi kemampuan membuat *garnish* untuk *main course*.

B. Saran

Saran disusun berdasarkan kesimpulan penelitian. Penulis mencoba mengajukan saran yang ditujukan kepada berbagai pihak, diantaranya :

1. Peserta didik program keahlian Jasa Boga SMK Negeri 3 Cimahi :
 - a. Lebih menambah pengetahuan yang telah didapat dengan membaca buku maupun dari sumber lain seperti internet yang berhubungan dengan mata pelajaran tersebut sehingga pada saat praktik siswa mengetahui pemilihan bahan makanan, penanganan bahan makanan dan teknik pengolahan bahan makanan yang baik.
 - b. Lebih menambah keterampilan yang telah dimiliki dengan cara memperbanyak latihan sehingga siswa sudah terampil saat melaksanakan praktik.

2. Guru yang mengajar mata pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan, dari hasil penelitian menunjukkan bahwa hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan telah memberikan manfaat, sehingga diharapkan guru dapat lebih memotivasi proses pembelajaran agar siswa lebih memiliki pengetahuan dan keterampilan pada saat praktik.