

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Simpulan penelitian ini mengenai manfaat hasil belajar membuat *cake*, *gateaux* dan *torten* pada praktik di *cake shop* siswa SMK Negeri 3 Bogor. (Penelitian ini terbatas pada peserta didik kelas XII Program Keahlian Patiseri). Berdasarkan tujuan penelitian, analisis data dan pembahasan hasil penelitian. Simpulan dari penelitian ini adalah :

1. Manfaat hasil belajar membuat *cake*, *gateaux* dan *torten* pada praktik di *cake shop* ditinjau dari tahap persiapan, siswa dapat merasakan manfaat yang meliputi perencanaan hidangan, resep, jenis-jenis produk *cake*, pemilihan tepung terigu yang baik, pemilihan margarine yang baik, pemilihan gula halus yang baik untuk pembuatan *marmer cake*, fungsi gula, fungsi susu, fungsi lemak, bahan tambahan, bahan pengisi, bahan pengembang, alat persiapan dalam pembuatan *cake*, perhitungan biaya dan menentukan harga jual, serta bahan hiasan yang digunakan untuk menghias *cake* berada pada kriteria bermanfaat. Manfaat yang paling tinggi persentasenya yang dirasakan oleh siswa yaitu jenis-jenis produk *cake* dengan kategori bermanfaat, sedangkan manfaat yang paling rendah persentasenya yaitu pemilihan tepung terigu yang baik dengan kategori cukup bermanfaat.
2. Manfaat hasil belajar membuat *cake*, *gateaux* dan *torten* pada praktik di *cake shop* ditinjau dari tahap pelaksanaan, siswa dapat merasakan manfaat yang meliputi penggunaan alat pengolahan, cara penimbangan tepung terigu, cara mengukur minyak goreng dalam pembuatan *cinnamon chiffon cake*, metode *sugar batter method* dalam pembuatan *fruits cake*, suhu dan waktu yang digunakan untuk pembakaran *cake*, proses pemanggangan *cake*, syarat kemasan yang baik, penyimpanan, ketelitian dalam pembuatan *cake*,

pengawasan untuk mempertahankan kualitas *cake* berada pada kriteria bermanfaat. Manfaat yang paling tinggi persentasenya yang dirasakan oleh siswa yaitu penyimpanan produk *cake* dengan kategori bermanfaat, sedangkan manfaat yang paling rendah persentasenya yaitu cara penimbangan tepung terigu dengan kategori cukup bermanfaat.

3. Manfaat hasil belajar membuat *cake*, *gateaux* dan *torten* pada praktik di *cake shop* ditinjau dari tahap evaluasi, siswa dapat merasakan manfaat yang meliputi kriteria *chiffon cake* yang baik, penilaian *rich cake/fruits cake* kurang empuk, penilaian *sponge cake* kurang mengembang, penilaian *ferade torte* yang baik, serta evaluasi produk *cake*, *gateaux* dan *torten* berada pada kriteria bermanfaat. Manfaat yang paling tinggi persentasenya yang dirasakan oleh siswa yaitu penilaian *sponge cake* kurang mengembang dengan kategori sangat bermanfaat, sedangkan manfaat yang paling rendah persentasenya yaitu kriteria *chiffon cake* yang baik dengan kategori cukup bermanfaat.

B. Saran

Saran hasil dari penelitian ini disusun berdasarkan pada simpulan yang telah penulis uraikan sebelumnya. Penulis mencoba memberikan beberapa saran yang ditujukan kepada beberapa pihak, diantaranya adalah sebagai berikut:

1. Siswa kelas XII Program Keahlian Patiseri SMK Negeri 3 Bogor

Hasil penelitian menunjukkan bahwa hasil belajar membuat *cake*, *gateaux* dan *torten* pada praktik di *cake shop* sudah memiliki kemampuan dalam tahap persiapan membuat *cake*, *gateaux* dan *torten*, tahap pelaksanaan membuat *cake*, *gateaux* dan *torten* dan tahap evaluasi membuat *cake*, *gateaux* dan *torten*, berada pada kriteria bermanfaat. Berdasarkan keadaan tersebut dapat dijadikan sebagai motivasi bagi siswa untuk dapat meningkatkan dan mempertahankan kemampuannya, dari mulai tahap persiapan, tahap pelaksanaan dan tahap evaluasi dengan cara menambahkan wawasan dan mengembangkan materi yang diberikan oleh guru dan lebih teliti dalam melakukan praktik baik di rumah atau di sekolah.

Nisa Rahmadiyah Utami, 2014

MANFAAT HASIL BELAJAR “MEMBUAT CAKE, GATEAUX DAN TORTEN” PADA PRAKTIK CAKE SHOP SISWA SMKN 3 BOGOR

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

2. Guru mata pelajaran *cake, gateaux* dan *torten*

Peneliti menyarankan pada tenaga pendidik untuk dapat meningkatkan hasil belajar siswa dengan cara mengembangkan materi atau metode pembelajaran baik secara teori ataupun praktik yang akan diberikan kepada siswa, serta dapat memberikan motivasi kepada siswa untuk lebih mengembangkan dan meningkatkan kemampuan siswa baik dari pengetahuan ataupun keterampilan.

3. Tenaga pengajar atau Dosen Prodi Pendidikan Tata Boga UPI

Berdasarkan hasil pengolahan dan analisis data bahwa hubungan membuat *cake, gateaux* dan *torten* pada tahap persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi praktik di *cake shop* berada pada kriteria bermanfaat. Sehingga penulis memberi masukan kepada dosen mata kuliah bisnis patiseri diharapkan dosen dapat membantu untuk mencari peluang usaha serta memotivasi dan sharing. Dosen memberikan wawasan tentang bisnis patiseri kepada mahasiswa supaya lebih siap dalam pelaksanaan perkuliahan bisnis patiseri.