

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Kesimpulan dalam penelitian ini berdasarkan latar belakang, tujuan penelitian, hasil pengolahan data dan hasil penelitian “Analisis Hasil Belajar “Mengolah Hidangan Sate atau Jenis Makanan Yang di Panggang” Pada Kesiapan Membuka Usaha *Food Court*”. Analisis hasil belajar “Mengolah Hidangan Sate” berkaitan dengan kemampuan pengetahuan yaitu untuk menilai sejauh mana hasil belajar yang telah dicapai pada mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia dalam ranah kognitifnya ditinjau dari aspek pengetahuan, aspek pemahaman dan aspek aplikasi siswa tentang “Mengolah Hidangan Sate atau Jenis Makanan Yang di Panggang” Pada Kesiapan Membuka Usaha *Food Court*.

Hasil Belajar “Mengolah Hidangan Sate atau Jenis Makanan Yang di Panggang” Pada Kesiapan Membuka Usaha *Food Court* yang meliputi sate buntel, sate Madura, sate maranggi, sate Padang, sate Ponorogo, sate Tegal, dan sate lilit. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa siswa sudah baik dan ada beberapa yang masih kurang memahami materi seperti pada pembahasan mengenai asal daerah dari sate buntel, bahan utama sate ponorogo, bumbu pada sambal matah, dan cara pembuatan sate maranggi.

Hasil Belajar “Mengolah Hidangan Sate atau Jenis Makanan Yang di Panggang” Pada Kesiapan Membuka Usaha *Food Court* yang meliputi materi mengenai *food court* menunjukkan bahwa siswa berada pada kriteria baik sehingga dapat dikatakan siap dalam membuka usaha *food court*.

B. Saran

Penulis mengajukan saran yang dapat dijadikan pertimbangan untuk meningkatkan baik pengetahuan maupun pemahaman materi hasil belajar “Mengolah Hidangan Sate atau Jenis Makanan Yang di Panggang” Pada Kesiapan Membuka Usaha *Food Court* berdasarkan penelitian yang telah penulis lakukan, diantaranya sebagai berikut:

1. Siswa

Berdasarkan data hasil penelitian pada Siswa kelas XII Jasa Boga 2 Angkatan 2014-2015 SMKN 3 Cimahi diharapkan siswa dapat mengingat kembali materi yang sudah dipelajarinya yaitu dengan cara banyak membaca buku yang berkaitan dengan bahan makanan, melakukan kunjungan wisata kuliner dan menambah wawasan dari sumber internet karena masih terdapat siswa yang mendapatkan nilai yang masih dibawah rata-rata, sehingga hasil belajar selanjutnya mendapatkan nilai yang baik dan memuaskan serta dapat mengaplikasikan ke dalam kehidupan sehari-hari.

2. Guru Mata Pelajaran

Berdasarkan data hasil penelitian guru diharapkan dapat terus mengembangkan materi baik teori dan praktek pada pembelajaran mengolah sate serta dapat membuat suasana belajar yang nyaman, aktif, dan menarik dengan melakukan kegiatan-kegiatan diluar sekolah seperti melakukan kunjungan wisata kuliner ke tempat-tempat yang menjual sate ataupun *food court*.