

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan dan saran yang penulis uraikan pada bab ini disusun berdasarkan dari keseluruhan kegiatan penelitian mengenai **Analisis Hasil Belajar “Merencanakan Menu Kesempatan Khusus” sebagai Kesiapan “Mengolah Makanan Untuk Pesta” Pernikahan** pada siswa kelas XII Program Keahlian Jasa Boga tahun ajaran 2013/2014 di SMKN 3 Cimahi.

A. Simpulan

Simpulan yang penulis uraikan merupakan susunan yang berdasarkan dari rangkuman dan pembahasan penelitian mengenai Analisis Hasil Belajar “Merencanakan Menu Kesempatan Khusus” sebagai Kesiapan Mengolah Makanan Untuk Pesta Pernikahan yang ditinjau dari kemampuan pengetahuan persiapan, kemampuan pemahaman persiapan, dan kemampuan penerapan persiapan, yaitu :

Analisis hasil belajar “Merencanakan Menu Kesempatan Khusus” sebagai Kesiapan Mengolah Makanan Untuk Pesta Pernikahan pada tahap kemampuan pengetahuan persiapan pembuatan menu kesempatan khusus sebagian besar berada pada kriteria baik. Menunjukkan bahwa siswa mampu menguasai materi tentang persiapan pembuatan menu kesempatan khusus yang meliputi mampu mendefinisikan acara khusus, memahami perbedaan acara khusus dan hari khusus, mendefinisikan menu untuk acara khusus, menguasai strategi perencanaan menu kesempatan khusus, dan mampu menyebutkan hal apa saja yang perlu diperhatikan dalam proses penyusunan menu. Tahap kemampuan pemahaman persiapan pengolahan makanan pesta pernikahan sebagian besar berada pada kriteria baik. Menunjukkan bahwa siswa mampu menguasai materi tentang persiapan pembuatan menu kesempatan khusus yang meliputi pemahaman tentang supplier, teknik penanganan bahan makanan, teknik pengolahan untuk acara khusus, dan pengoprasian perlengkapan yang digunakan untuk acara khusus. Tahap kemampuan penerapan persiapan penyajian makananan pesta pernikahan

Nurul Wahdah, 2015

ANALISIS HASIL BELAJAR “MERENCANAKAN MENU KESEMPATAN KHUSUS” SEBAGAI KESIAPAN “MENGOLAH MAKANAN UNTUK PESTA” PERNIKAHAN PADA SISWA DI SMKN 3 CIMAHI

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

sebagian besar berada pada kriteria cukup. Menunjukkan bahwa siswa cukup menguasai materi persiapan pembuatan menu kesempatan khusus yang meliputi penyajian makanan untuk makanan khusus, cara penyajian swalayan atau self service, cara penyajian buffet atau prasmanan, definisi buffet, perencanaan penyajian hidangan buffet, penataan ruangan buffet, dan penataan makanan dan minuman untuk buffet. Analisis hasil belajar “Merencanakan Menu Kesempatan Khusus” sebagai Kesiapan Mengolah Makanan Untuk Pesta Pernikahan secara keseluruhan sebagian besar berada pada kriteria baik. Menunjukkan bahwa peserta didik cukup memiliki pengetahuan, pemahaman, dan penerapan pada materi tentang persiapan, pengolahan dan penyajian sebagai kesiapan mengolah makanan untuk pesta pernikahan.

Nurul Wahdah, 2015

ANALISIS HASIL BELAJAR “MERENCANAKAN MENU KESEMPATAN KHUSUS” SEBAGAI KESIAPAN “MENGOLAH MAKANAN UNTUK PESTA” PERNIKAHAN PADA SISWA DI SMKN 3 CIMAH

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

B. Saran

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

1. Siswa menambah pengetahuan yang telah didapat dengan membaca buku maupun dari sumber lain seperti internet tentang macam-macam hasil olahan daging, sayuran, dan nasi dan buku yang berhubungan dengan kompetensi dasar “Merencanakan Menu Kesempatan Khusus” terutama buku-buku yang membahas Pengetahuan Makanan Indonesia dan Restoran, sehingga peserta didik memiliki kesiapan yang baik terkait pembuatan menu, teknik pengolahan bahan makanan serta teknik penyajian makanan.
2. Guru yang mengajar mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia, dari hasil penelitian menunjukkan bahwa hasil belajar “Merencanakan Menu Kesempatan Khusus” termasuk kedalam kriteria yang baik, sehingga diharapkan guru dapat lebih memotivasi proses pembelajaran dengan cara memberi nilai tambahan kepada siswa yang mampu menjawab soal-soal yang berkaitan dengan Pengolahan Makanan Indonesia pada saat melakukan Tanya jawab di kelas dan menambahkan materi pembelajaran tentang hidangan-hidangan olahan khusus dan jenis-jenis hidangan pesta agar kesiapan dan pengetahuan peserta didik bertambah.

Nurul Wahdah, 2015

ANALISIS HASIL BELAJAR “MERENCANAKAN MENU KESEMPATAN KHUSUS” SEBAGAI KESIAPAN “MENGOLAH MAKANAN UNTUK PESTA” PERNIKAHAN PADA SISWA DI SMKN 3 CIMAHI

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