

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan dan saran yang akan diuraikan pada bab ini disusun berdasarkan keseluruhan kegiatan penelitian mengenai “Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 2 Sebagai Kesiapan Usaha Restoran Oriental” pada mahasiswa pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI angkatan 2010.

A. Kesimpulan

Kesimpulan dalam penelitian ini disusun berdasarkan rangkuman dan pembahasan penelitian mengenai “Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 2 Sebagai Kesiapan Usaha Restoran Oriental” terbatas pada makanan Jepang khususnya *sushi* berkaitan dengan kelompok makanan Jepang, jenis-jenis *sushi*, bahan pembuatan *sushi*, alat pengolahan, keterampilan, serta kreativitas yaitu :

1. Manfaat hasil belajar makanan oriental 2 sebagai kesiapan usaha restoran oriental berkaitan dengan kelompok makanan Jepang, Jenis-jenis *sushi* meliputi pengetahuan berbagai jenis *sushi*, pengetahuan mengenai *kappamaki*, pengetahuan mengenai *uramaki*, pengetahuan inarizushi, pengetahuan bahan-bahan pembuatan *sushi* meliputi bahan pembuatan nasi *sushi*, *neta* serta *topping* pada *sushi* berada pada kriteria baik
2. Manfaat hasil belajar makanan oriental 2 sebagai kesiapan usaha restoran oriental berkaitan dengan alat yang digunakan meliputi alat persiapan, alat pengolahan serta alat penyajian yang digunakan pada *sushi* berada pada kriteria baik.

3. Manfaat hasil belajar makanan oriental 2 sebagai kesiapan usaha restoran oriental berkaitan dengan keterampilan mengolah *sushi* meliputi keterampilan mengolah nasi *sushi*, keterampilan mengolah *nigirizushi*, keterampilan mengolah *oishizushi*, keterampilan mengenai *makizushi*, keterampilan mengolah *chiraizushi* serta keterampilan mengolah *inarizushi* berada pada kriteria sangat baik
4. Manfaat hasil belajar makanan oriental 2 sebagai kesiapan usaha restoran oriental berkaitan dengan kreativitas meliputi prinsip penyajian makanan, kreativitas memilih bahan *garnis* pada *sushi* serta kreativitas dalam mengaplikasikan syarat-syarat membuat *garnish* berada pada kriteria baik.

B. Saran

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

1. Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK yang akan mengontrak dan mempelajari Makanan Oriental 2:
 - a. Lebih menambah pengetahuan yang telah didapat dari hasil belajar Makanan Oriental 2 pada kesiapan usaha restoran oriental dengan membaca buku yang relevan, artikel di internet, berdiskusi dengan teman yang berhubungan dengan makanan oriental dan melakukan observasi ke restoran-restoran oriental, terbatas pada restoran *sushi*.

- b. Lebih menambah keterampilan dan kreativitas yang telah dimiliki dengan cara memperbanyak latihan, sehingga mahasiswa memiliki kesiapan usaha restoran oriental.
2. Staf pengajar atau Dosen Prodi pendidikan Tata Boga UPI khususnya Tim Dosen Mata Kuliah Makanan Oriental, dari hasil penelitian menunjukkan bahwa hasil belajar makanan Oriental 2 yang telah dipelajari berada pada kriteria baik, sehingga diharapkan dosen dapat lebih memotivasi dan mengunjungi berbagai restoran *sushi*, agar mahasiswa lebih memiliki kesiapan dalam usaha restoran.
3. Peneliti selanjutnya, untuk melihat hubungan atau pengaruh Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 2 Sebagai Kesiapan Usaha Restoran Oriental.