

## **BAB V**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan penulis mengenai Pengaruh Mengolah Hidangan Indonesia dari Unggas Terhadap Praktik Uji Level makanan Indonesia Siswa SMKN 3 Cimahi kelas XII. Praktik uji level makanan Indonesia siswa SMKN 3 Cimahi meliputi persiapan, pengolahan dan penyajian hidangan Indonesia. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kemampuan sikap dan kemampuan psikomotor praktik uji level makanan Indonesia menunjukkan lebih dari setengah responden berada pada katagori sangat baik dan sebagian kecil responden pada katagori cukup. Praktik uji level makanan Indonesia dipengaruhi salah satunya oleh kompetensi dasar Mengolah Hidangan Indonesia dari Unggas.

Mengolah Hidangan Indonesia dari Unggas yang dikuasai responden meliputi mengidentifikasi daging ayam, pemilihan daging ayam yang memiliki kualitas baik, teknik penangan daging ayam dan teknik penyajian. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengetahuan Mengolah Hidangan Indonesia dari Unggas lebih dari setengah responden berada pada katagori baik dan sebagian kecil responden berada pada katagori sangat baik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat pengaruh yang signifikan antara hasil belajar Mengolah Hidangan Indonesia dari Unggas terhadap kegiatan praktik uji level makanan Indonesia siswa SMKN 3 Cimahi.

#### **B. Saran**

Berdasarkan hasil penelitian, saran dari penulis adalah sebagai berikut :

##### **1. Guru Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia**

Hasil penelitian ini dapat memberikan gambaran kepada guru mata pelajaran yang bersangkutan mengenai gambaran pengetahuan Mengolah Hidangan Indonesia dari Unggas yang dimiliki siswa. Terdapat pengaruh antara mata pelajaran Mengolah Hidangan Indonesia dari Unggas dan praktik uji level makanan Indonesia maka

apabila pembelajaran Mengolah Hidangan Indonesia dari Unggas ditingkatkan maka hasil praktik uji level makanan Indonesia akan meningkat. Sehingga diharapkan dapat menjadi evaluasi dan perbaikan dari segi pembelajaran kedepan untuk menunjang tercapainya tujuan pembelajaran yang lebih baik.

## **2. Peneliti Selanjutnya**

Atas batasan permasalahan penelitian dalam pengerjaan penelitian ini, dimana penulis hanya meneliti pada faktor Mengolah Hidangan Indonesia dari Unggas, penulis memberikan saran kepada peneliti selanjutnya untuk dapat memperluas kajian penelitian ini, yaitu dengan melakukan penelitian yang mencari faktor lain yang mempengaruhi praktik uji level makanan Indonesia.