

## BAB V SIMPULAN, IMPLIKASI, DAN REKOMENDASI

### A. Simpulan

Penulis menarik kesimpulan dalam penelitian mengenai “Analisis Pengetahuan Peralatan Boga Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga Dalam Ujian Praktikum Seni Tata Hidang” yang disesuaikan dengan tujuan, landasan teori serta hasil penelitian dari data yang telah diperoleh setelah menyebarkan instrumen tes kepada mahasiswa prodi Pendidikan Tata Boga 2013 selaku responden dalam penelitian ini.

1. Pengetahuan responden mengenai alat persiapan berada pada kriteria baik. Sehingga diketahui bahwa responden dapat menjabarkan nama, fungsi, pemeliharaan serta penggunaan alat-alat persiapan dalam ujian Seni Tata Hidang. Responden mengetahui dan menggunakan alat-alat persiapan tersebut sesuai dengan fungsinya saat praktikum Seni Tata Hidang berlangsung.
2. Pengetahuan responden mengenai alat-alat pengolahan berada pada kriteria cukup. Sehingga diketahui bahwa responden dapat menjabarkan nama, fungsi, pemeliharaan serta penggunaan alat-alat pengolahan yang tepat saat ujian praktikum Seni Tata Hidang tengah berlangsung. Responden cukup mengetahui dan dapat menggunakan alat pengolahan dengan cukup baik pada pelaksanaan praktikum Seni Tata Hidang.
3. Pengetahuan responden mengenai alat-alat penyajian juga berada pada kriteria cukup. Sehingga diketahui bahwa responden dapat menjabarkan nama, fungsi, pemeliharaan dan penggunaan alat penyajian yang digunakan dalam ujian praktikum Seni Tata Hidang dengan baik. Alat penyajian tersebut terdiri dari *chinaware*, *silverware* dan *glassware* yang dapat mempermudah mahasiswa dalam menyajikan makanan pada kegiatan praktikum Seni Tata Hidang.

## B. Implikasi dan Rekomendasi

Berdasarkan hasil penelitian yang telah diperoleh, penulis mengajukan implikasi dan rekomendasi yang diharapkan dapat memberikan masukan bagi mahasiswa, dosen mata kuliah Teknik Peralatan Boga dan Seni Tata Hidang, dan Prodi Pendidikan Tata Boga mengenai “Analisis Pengetahuan Peralatan Boga Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga Dalam Ujian Praktikum Seni Tata Hidang” berupa:

### 1. Dosen Mata Kuliah Teknik Peralatan Boga dan Seni Tata Hidang

Diharapkan kepada dosen pengampu mata kuliah agar lebih meningkatkan pembelajaran peralatan boga dengan menitik beratkan pada alat pengolahan dan alat penyajian. Mahasiswa diberikan motivasi belajar yang lebih tinggi agar secara mandiri berinisiatif mencari wawasan yang lebih luas mencakup mata kuliah Teknik Peralatan Boga dan Seni Tata Hidang di beberapa sumber seperti buku, modul, blog, dan lain sebagainya.

### 2. Prodi Pendidikan Tata Boga

Diharapkan kepada Prodi Pendidikan Tata Boga untuk melakukan pembaharuan dan penambahan alat-alat secara rutin di *laboratorium* agar mempermudah proses pembelajaran media nyata oleh dosen pengampu mata kuliah pada praktikum mata kuliah Teknik Peralatan Boga dan Seni Tata Hidang. Serta membantu mahasiswa dalam menggunakan alat yang tepat sesuai dengan fungsinya.