

BAB V

KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI

Pada Bab V Penulis akan menguraikan kesimpulan, implikasi dan rekomendasi yang akan disusun berdasarkan seluruh kegiatan mengenai Penerapan Sistem Pelayanan *Food & Beverage* pada Praktikum Tata Hidang sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji.

A. Kesimpulan

Kesimpulan dalam penelitian ini berdasarkan pada latar belakang masalah, tujuan penelitian, hasil pengolahan data, dan pembahasan hasil penelitian yang dapat dikemukakan sebagai berikut:

1. Penerapan Sistem Pelayanan *Food & Beverage* pada Praktikum Tata Hidang sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji ditinjau dari aspek kognitif, berdasarkan hasil penelitian menunjukkan kriteria cukup yang berarti aspek kognitif tentang menyiapkan area ruang restoran, jenis peralatan Tata Hidang dan *condiment* untuk menata meja makan (*table set-up*), tipe-tipe pelayanan (*table service*), dan tata cara penyajian makanan dan minuman, sehingga dapat meningkatkan perubahan pengetahuan yang bersifat teori menjadi pengetahuan praktik yang siap digunakan ketika peserta didik menghadapi penyelesaian masalah pekerjaan yang relevan dengan materi tersebut.
2. Penerapan Sistem Pelayanan *Food & Beverage* pada Praktikum Tata Hidang sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji ditinjau dari aspek afektif, berdasarkan hasil penelitian menunjukkan kriteria baik yang berarti aspek afektif tentang menerapkan *hygiene* pribadi, sikap teliti dalam menerapkan kebersihan di

tempat kerja, sikap tanggung jawab dalam menerapkan perlengkapan pelayanan di restoran, dan sikap kehati-hatian dalam menerapkan kebersihan alat sebelum dan sesudah digunakan, sehingga dapat meningkatkan perubahan sikap dalam melakukan suatu pekerjaan yang sesuai dengan yang diharapkan menunjukkan bahwa peserta didik mempunyai kesiapan sebagai tenaga pramusaji.

3. Penerapan Sistem Pelayanan *Food & Beverage* pada Praktikum Tata Hidang sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji ditinjau dari aspek psikomotor, berdasarkan hasil penelitian menunjukkan kriteria baik sekali yang berarti aspek psikomotor tentang menyiapkan area ruang restoran, terampil menata meja makan (*table set-up*), terampil menyambut tamu, terampil mengambil dan memproses pesanan tamu (*taking order*), terampil menyajikan makanan dan minuman pada sistem pelayanan *American Service* dan sistem *Russian Service*, dan terampil menutup area ruang restoran, sehingga dapat meningkatkan kemampuan dan keterampilan peserta didik dalam melaksanakan sistem pelayanan *Food & Beverage* pada praktikum Tata Hidang sebagai kesiapan tenaga pramusaji.

B. Implikasi

Kesimpulan hasil penelitian mengenai Penerapan Sistem Pelayanan *Food & Beverage* pada Praktikum Tata Hidang sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji mengandung implikasi bahwa peserta didik telah mampu menyerap bahan ajar “Sistem Pelayanan *Food & Beverage*” tersebut yang bisa menjadikan peserta

didik siap melaksanakan tugas seorang tenaga pramusaji dan beberapa implikasi diantaranya adalah:

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan sistem pelayanan *Food & Beverage* pada praktikum Tata Hidang sebagai kesiapan tenaga pramusaji ditinjau dari aspek kognitif berada pada kriteria cukup. Hal ini mengandung implikasi bahwa peserta didik telah mengetahui menyiapkan area ruang restoran, jenis peralatan Tata Hidang dan *condiment* untuk menata meja makan (*table set-up*), tipe-tipe pelayanan (*table service*), dan tata cara penyajian makanan dan minuman, sehingga peserta didik dapat menerapkannya pada praktikum Tata Hidang.
2. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan sistem pelayanan *Food & Beverage* pada praktikum Tata Hidang sebagai kesiapan tenaga pramusaji ditinjau dari aspek afektif berada pada kriteria baik. Hal ini mengandung implikasi bahwa peserta didik sudah memiliki sikap seorang tenaga pramusaji.
3. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan sistem pelayanan *Food & Beverage* pada praktikum Tata Hidang sebagai kesiapan tenaga pramusaji ditinjau dari aspek psikomotor berada pada kriteria baik sekali. Hal ini mengandung implikasi bahwa peserta didik sudah memiliki keterampilan sebagai tenaga pramusaji.

C. Rekomendasi

Berdasarkan kesimpulan dan implikasi pada kesempatan ini, dengan segala kerendahan hati penulis mencoba akan merekomendasikan hasil penelitian ini

yang sekiranya dapat dipertimbangkan untuk dijadikan bahan masukan bagi beberapa pihak yang berkepentingan dengan hasil atau temuan dari penelitian ini mengenai Penerapan Sistem Pelayanan *Food & Beverage* pada Praktikum Tata Hidang sebagai Kesiapan Tenaga Pramusaji. Rekomendasi ini ditujukan kepada:

1. Peserta didik kelas XII Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 3 Pariwisata Cimahi yang sudah memiliki pengetahuan pada sistem pelayanan *Food & Beverage* yang dapat diterapkan pada praktikum Tata Hidang sebagai kesiapan tenaga pramusaji berdasarkan data yang penulis peroleh, maka penulis menyarankan hendaknya untuk dapat mempertahankan dan berupaya meningkatkan lagi kemampuan pengetahuan dengan menggali wawasan dan pengetahuan melalui membaca buku yang berhubungan dengan sistem pelayanan *Food & Beverage*, bertanya apabila ada materi yang kurang dipahami untuk meningkatkan pengetahuan, sikap, dan keterampilan sistem pelayanan *Food & Beverage* pada praktikum Tata Hidang sebagai kesiapan tenaga pramusaji. Bagi peserta didik yang belum menguasai sistem pelayanan *Food & Beverage* pada praktikum Tata Hidang sebagai kesiapan tenaga pramusaji terus melakukan latihan menjadi seorang tenaga pramusaji dan menggali wawasan dan pengetahuan melalui membaca buku yang berhubungan dengan sistem pelayanan *Food & Beverage*.
2. Guru Mata Diklat Tata Hidang sebaiknya dapat mempertahankan hasil yang telah dicapai melalui pelaksanaan praktek dan lebih memberikan motivasi kepada peserta didik dengan cara membimbing atau mengarahkan untuk bersungguh-sungguh dalam mengikuti kompetensi tersebut agar lebih terampil dan siap sebagai tenaga pramusaji.