

## **BAB V**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

Simpulan dan saran akan diuraikan pada bab V, berdasarkan keseluruhan kegiatan penelitian Penerapan Pengetahuan “Mengolah Kue Indonesia” pada Praktik “Membuat Kue-kue Indonesia dari Beras” Siswa SMKN 9 Bandung.

#### **A. Simpulan**

Simpulan dalam penelitian ini berdasarkan dari rangkuman dan pembahasan hasil penelitian mengenai Penerapan Pengetahuan “Mengolah Kue Indonesia” pada Praktik “Membuat Kue-kue Indonesia dari Beras” berkaitan dengan pembuatan arem-arem, bacang dan lontong oncom ditinjau dari persiapan, pengolahan dan penyajian.

Penerapan pengetahuan membuat kue Indonesia pada praktik membuat kue-kue Indonesia dari beras berkaitan dengan persiapan yang meliputi persiapan alat yang terdiri dari mempersiapkan alat persiapan, alat pengolahan dan alat penyajian. persiapan lainnya meliputi persiapan bahan yang terdiri dari, bahan aron, bahan isian, bahan tambahan dan bahan pembungkus khususnya pada pembuatan arem-arem, bacang dan lontong. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa peserta didik sangat menerapkan kompetensi membuat kue-kue Indonesia dari beras.

Penerapan pengetahuan mengolah kue Indonesia pada praktik membuat kue-kue Indonesia dari beras berkaitan dengan pengolahan yang meliputi teknik membuat dan membungkus yang sesuai langkah-langkah dan prosedur khususnya pada pembuatan arem-arem, bacang dan lontong. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa peserta didik telah menerapkan kompetensi membuat kue-kue Indonesia dari beras.

Penerapan pengetahuan mengolah kue Indonesia pada praktik membuat kue-kue Indonesia dari beras berkaitan dengan penyajian yang meliputi penanganan

produk, menggunakan bahan garnis dan menciptakan kriteria hasil meliputi bentuk, warna, tekstur rasa dan aroma khususnya pada pembuatan arem-arem, bacang dan lontong. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa peserta didik sangat menerapkan kompetensi membuat kue-kue Indonesia dari beras.

## **B. Saran**

Penulis mengajukan saran yang sekiranya dapat dijadikan sebagai pertimbangan untuk meningkatkan wawasan, pengetahuan, sikap, dan keterampilan tentang Penerapan pengetahuan “mengolah kue Indonesia” pada praktik “membuat kue-kue Indonesia dari beras”. Saran penulis sampaikan kepada :

### 1. Siswa

Berdasarkan data hasil penelitian pada persiapan, pengolahan dan penyajian menunjukkan bahwa penerapan pengetahuan “mengolah kue Indonesia” pada praktik “membuat kue-kue Indonesia dari beras” sebagian besar berada pada kriteria sangat diterapkan. Siswa diharapkan dapat mempertahankan kemampuan psikomotor serta meningkatkan kualitas belajar bagi siswa yang masih belum menerapkan secara optimal, lebih memperbanyak latihan mengolah dan membungkus kue-kue Indonesia dari beras.

### 2. Guru Mata Pelajaran

Berdasarkan data hasil penelitian hendaknya guru dapat mempertahankan metode pembelajaran baik yang dapat diterapkan pada praktik membuat kue-kue Indonesia dari beras, serta menambah variasi media dan sarana prasana agar senantiasa dapat meningkatkan proses pembelajaran di ruang praktik (dapur *Pastry*) dengan baik.

### 3. Peneliti selanjutnya

Berdasarkan data hasil penelitian hendaknya peneliti selanjutnya dapat lebih mengembangkan karya ilmiah mengenai penerapan pengetahuan membuat kue-kue Indonesia dari beras dengan mencari di berbagai literatur.

Nurhalimah, 2015

**PENERAPAN PENGETAHUAN “MENGOLAH KUE INDONESIA” PADA PRAKTIK “MEMBUAT KUE-KUE INDONESIA DARI BERAS” SISWA SMKN 9 BANDUNG**

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

Nurhalimah, 2015

*PENERAPAN PENGETAHUAN “MENGOLAH KUE INDONESIA” PADA PRAKTIK “MEMBUAT KUE-KUE INDONESIA DARI BERAS” SISWA SMKN 9 BANDUNG*

Universitas Pendidikan Indonesia | [repository.upi.edu](https://repository.upi.edu) | [perpustakaan.upi.edu](https://perpustakaan.upi.edu)