

BAB V

SIMPULAN, IMPLIKASI dan REKOMENDASI

Simpulan, Implikasi dan Rekomendasi yang akan diuraikan pada bab ini, berdasarkan keseluruhan kegiatan penelitian mengenai Alat Penilaian Pada Pelaksanaan Praktikum Teknologi Makanan membuat telur asin.

A. Simpulan

Simpulan dalam penelitian ini berdasarkan pada rumusan masalah penelitian dan tujuan penelitian. Hasil penelitiannya untuk memperoleh rubrik penilaian unjuk kerja pada pelaksanaan praktik membuat Telor Asin yang telah diketahui dan ditentukan kelayakannya secara teori menggunakan validitas *Expert Judgement* atau pertimbangan ahli dilakukan melalui teknik Delphi. Maka simpulan pada penelitian ini sebagai berikut :

- a. Hasil validasi ahli bahasa pada rubrik penilaian pelaksanaan praktikum yang meliputi : kegiatan praktik yang mencakup empat tahap yaitu : persiapan, pembuatan, pengolahan dan penyajian produk serta evaluasi produk akhir hasil praktik yang mencakup dua aspek yaitu : kemasan dan produk. Berdasarkan hasil validasi ahli bahasa untuk rubrik penilaian pada pelaksanaan praktikum telur asin, menyatakan secara keseluruhan rubrik penilain pada kriteria “Layak” dengan catatan perbaikan no soal 2a, 3b, 4a, 11d, 12c dan 16. Adapun terdapat beberapa aspek yang dinilai harus perbaikan sesuai kritik dan saran ahli bahasa.
- b. Hasil validasi ahli materi teknologi makanan pada rubrik penilaian pelaksanaan praktikum yang meliputi : kegiatan praktik yang mencakup empat tahap yaitu : persiapan, pembuatan, pengolahan dan penyajian produk serta evaluasi produk akhir hasil praktik yang mencakup dua aspek yaitu : kemasan dan produk. Berdasarkan hasil validasi rata-ratanya dari dua ahli materi Teknologi Makanan untuk rubrik penilaian pada pelaksanaan praktikum telur asin, menyatakan secara keseluruhan rubrik penilain pada kriteria “Layak” dengan catatan perbaikan no soal 4a, 4b, 5c, 5i, 6, dan 7i. Adapun terdapat beberapa aspek yang dinilai harus perbaikan sesuai kritik dan saran ahli materi Teknologi Makanan.

- c. Hasil validasi ahli evaluasi pembelajaran pada rubrik penilaian pelaksanaan praktikum yang meliputi : kegiatan praktik yang mencakup empat tahap yaitu : persiapan, pembuatan, pengolahan dan penyajian produk serta evaluasi produk akhir hasil praktik yang mencakup dua aspek yaitu : kemasan dan produk. Berdasarkan hasil validasi rata-ratanya dari dua ahli Evaluasi Pembelajaran untuk rubrik penilaian pada pelaksanaan praktikum telur asin, menyatakan secara keseluruhan rubrik penilain pada kriteria “Layak” dengan catatan perbaikan no soal 1c, 1g, 2d, 4c, 6, 7, 15f, dan 15h. Adapun terdapat beberapa aspek yang dinilai harus perbaikan sesuai kritik dan saran ahli Evaluasi Pembelajaran.

B. Implikasi

Pada penelitian ini diharapkan berimplikasi terhadap dosen pengampu mata kuliah seperti alat penilain yang dibuat dapat diaplikasikan dalam proses penilaian praktik pembuatan produk pada mata kuliah teknologi makanan dan menambah serta meningkatkan pengetahuan tentang alat penilaian pada pelaksanaan praktik mata kuliah Teknologi Makanan

C. Rekomendasi

Rekomendasi peneliti pada penelitian ini perlu adanya lanjutan tahapan pada pembuatan alat penilaiannya yaitu pengujian secara empirik yang belum lengkap dilakukan uji coba. Hal ini dilakukan supaya alat penilaian ini lebih objektif dalam proses penilaiannya, karena dengan uji coba diketahui kelamahan dan kelebihanannya.