

BAB V

KESIMPULAN

Kesimpulan dan saran yang akan diuraikan pada bab ini, berdasarkan keseluruhan kegiatan penelitian mengenai Manfaat Hasil Belajar Kompetensi Dasar Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Dari Nasi dan Mie Sebagai Kesiapan Usaha Produk Mie oleh siswa bidang keahlian Jasa Boga kelas XI SMK Negeri 3 Cimahi angkatan 2015

A. Kesimpulan

Kesimpulan dalam penelitian ini berdasarkan dari rangkuman pembahasan mengenai Manfaat Hasil Belajar Kompetensi Dasar Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Dari Nasi dan Mie Sebagai Kesiapan Usaha Produk Mie siswa mendapatkan manfaat hasil belajar kompetensi dasar menyiapkan dan mengolah nasi dan mie berkaitan dengan aspek persiapan, aspek pengolahan dan aspek penyajian yaitu:

1. Manfaat hasil belajar kompetensi dasar menyiapkan dan mengolah hidangan dari nasi dan mie untuk kesiapan usaha produk mie pada aspek persiapan berada pada kriteria bermanfaat. Hasil belajar yang meliputi jenis produk, pemilihan bahan, teknik memasak, pengetahuan bahan dan peralatan dengan kriteria bermanfaat. Hal ini menunjukkan bahwa siswa mengetahui dan memahami tentang olahan dan hidangan dari nasi dan mie untuk kesiapan usaha produk mie.
2. Manfaat Hasil Belajar Kompetensi Dasar Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Dari Nasi dan Mie Untuk Kesiapan Usaha Produk Mie pada aspek pelaksanaan pengolahan berada pada kriteria bermanfaat, pengetahuan teknik pengolahan makanan, menentukan peralatan yang diperlukan. Hal ini menunjukkan bahwa siswa mengetahui dan memahami aspek pelaksanaan pengolahan dalam belajar Kompetensi Dasar Mengolah dan Menyiapkan Hidangan Dari Nasi dan Mie Sebagai Kesiapan Usaha Produk Mie.

3. Manfaat hasil belajar kompetensi dasar mengolah dan menyiapkan hidangan dari nasi dan mie pada kesiapan usaha produk mie berkaitan dengan aspek penyajian usaha berada pada kriteria bermanfaat, hasil belajar meliputi kualitas makanan cukup bermanfaat, ketelitian dalam kegiatan produksi bermanfaat, macam-macam produk olahan mie cukup bermanfaat . Jumlah rata-rata keseluruhan manfaat hasil belajar kompetensi dasar mengolah dan menyiapkan hidangan dari nasi dan mie pada aspek kesiapan penyajian usaha adalah bermanfaat. Hal ini menunjukkan bahwa siswa sudah mampu untuk menyajikan hasil usaha berupa produk mie.

B. Saran

Saran yang diberikan setelah peneliti melakukan penelitian adalah sebagai berikut:

1. Siswa/ SMK Negeri 3 Cimahi kelas XI sebaiknya lebih banyak membaca buku tentang pengolahan mie, dan produk mie agar lebih banyak mendapatkan reverensi tentang mie, serta timbul keinginan untuk membuat produk mie.
2. Tenaga Pengajar berdasarkan data yang penulis peroleh hendaknya lebih memberikan motivasi dan stimulus tentang mengolah dan menyiapkan produk mie sehingga siswa mendapatkan hasil belajar yang optimal dalam pelajaran dan dapat menumbuhkan sikap yang positif dalam membuat produk mie.