

## **BAB V**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

Pada bab ini penulis menguraikan simpulan dan saran yang akan disusun berdasarkan penelitian tentang Kontribusi Hasil Belajar Sanitasi Hygiene Terhadap Praktikum Pengolahan Makan di SMKN 9 Bandung.

#### **A. Simpulan**

Simpulan tentang Kontribusi Hasil Belajar Sanitasi Hygiene Terhadap Praktikum Pengolahan Makanan di SMKN 9 Bandung disusun berdasarkan tujuan penelitian, hasil pengolahan data, dan pembahasan hasil penelitian.

Hasil belajar pada aspek pengetahuan pencegahan resiko hygiene dengan materi Sanitasi Hygiene yang meliputi *hygiene*, resiko *hygiene*, kerusakan makanan, keracunan makanan, *personal hygiene*, hygiene dapur, hygiene peralatan, dan hygiene makanan berada pada kriteria baik. Artinya, dapat dikatakan bahwa siswa menerima secara positif proses pembelajaran sanitasi hygiene aspek pengetahuan pencegahan resiko hygiene dengan baik.

Penerapan prinsip prosedur hygiene dalam praktikum pengolahan makanan di SMK Negeri 9 Bandung yang meliputi personal hygiene, penanganan area kerja, pemilihan bahan makanan, dan penanganan bahan makanan berada pada kriteria baik namun masih ada siswa yang kurang menerapkan prinsip prosedur hygiene. Artinya, penerapan prinsip prosedur hygiene masih perlu ditingkatkan dengan lebih menanamkan kepada siswa agar menyadari pentingnya pencegahan resiko hygiene dengan media dan metode pembelajaran yang lebih baik lagi.

Terdapat kontribusi yang positif signifikan dari Hasil Belajar Sanitasi Hygiene terhadap Praktikum Pengolahan Makanan dengan besar kontribusi 21.3%. Artinya, dengan besaran persentase kontribusi yang masih tergolong kecil, dapat dikatakan bahwa hasil belajar seluruh siswa pada aspek pengetahuan sanitasi hygiene yang baik belum tentu membuat seluruh siswa menerapkan prinsip prosedur hygiene pada saat pengolahan makanan.

Indah Permata Sari, 2016

**KONTRIBUSI HASIL BELAJAR SANITASI HYGIENE TERHADAP PRAKTIKUM PENGOLAHAN MAKANAN DI SMKN 9 BANDUNG**

## B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini, penulis mencoba memberikan rekomendasi bagi:

1. Guru mata pelajaran Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kerja Bidang Makanan di SMK Negeri 9 Bandung, untuk dapat mempertahankan hasil belajar yang sudah dalam kriteria baik dan mengembangkan hasil belajar Sanitasi Hygiene dengan metode, model juga media pembelajaran yang variatif sehingga siswa mampu mengimplementasikan hasil belajar ranah kognitifnya pada perilaku sehari-hari.

Salah satu contoh model pembelajaran yang digunakan yaitu problem based learning dengan pendekatan saintifik. Dalam model tersebut anak dihadapkan beberapa masalah tentang sanitasi hygiene dan dibawa untuk dapat mencari jalan keluar kemudian dipadukan dengan model pembelajaran project based learning untuk proses pelaksanaan solusi yang didapatkan. Kemudian siswa dengan aktif diberi wadah untuk mengasah kreativitasnya dalam membuat media pembelajaran selama proses pelaksanaan seperti membuat pamflet yang bersifat preventif tentang cuci tangan yang baik, penggunaan *cutting board* atau resiko hygiene yang akan terjadi.

Mengendalikan masalah faktor individu berupa keadaan psikologis, jasmaniah, dan motivasi siswa pada saat proses pembelajaran seperti memberikan kasus nyata pentingnya menerapkan prinsip prosedur hygiene dalam mengolah makanan maupun masalah pada faktor eksternal seperti keadaan lingkungan sekitar siswa dan sarana prasarana yang mungkin muncul sehingga mampu mempengaruhi kemampuan penerapan prosedur hygiene dalam praktikum pengolahan makanan.

Hasil penelitian menunjukkan kontribusi yang diberikan dalam mata pelajaran Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kerja Bidang Makanan ini terhadap penerapan prosedur hygiene pada praktikum pengolahan makanan Indonesia masih pada angka persentase yang tergolong kecil sehingga diduga

Indah Permata Sari, 2016

**KONTRIBUSI HASIL BELAJAR SANITASI HYGIENE TERHADAP PRAKTIKUM PENGOLAHAN MAKANAN DI SMKN 9 BANDUNG**

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

banyak aspek lain yang berperan dalam praktikum pengolahan makanan yang perlu dikembangkan lebih luas lagi.

2. Bagi Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI sebagai salah satu institusi pendidikan, peneliti berharap penelitian ini dapat menjadi salah satu bahan pengembangan ilmu pendidikan tentang pentingnya penerapan prinsip prosedur hygiene khususnya paket peminatan manajemen katering pada mata kuliah seperti katering pesta, katering lembaga dan bisnis katering yang menangani makanan jumlah banyak sehingga dapat selalu memiliki kesadaran atas pentingnya menerapkan prinsip prosedur hygiene selain dari pengetahuan yang diperoleh.
3. Bagi peneliti selanjutnya dapat meneliti faktor-faktor yang dinilai memiliki kontribusi terhadap penerapan prosedur hygiene pada praktikum pengolahan makanan seperti faktor psikologis dan lingkungan yang diduga memiliki kontribusi lebih besar terhadap penerapan prosedur hygiene pada praktikum pengolahan makanan ini. Peneliti selanjutnya juga diharapkan dapat mengamati proses pelaksanaan praktikum pengolahan makanan secara keseluruhan dengan pedoman observasi yang lebih baik lagi.

Indah Permata Sari, 2016

**KONTRIBUSI HASIL BELAJAR SANITASI HYGIENE TERHADAP PRAKTIKUM PENGOLAHAN MAKANAN DI SMKN 9 BANDUNG**

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