

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. SIMPULAN

Kesimpulan dari penelitian ini adalah, sebagai berikut:

1. Pengetahuan *Garnish* Siswa SMKN 3 Cimahi berada pada kriteria baik (77%) meliputi pengetahuan tentang pengertian *garnish*, fungsi *garnish*, syarat-syarat *garnish*, penerapan *garnish*, bahan untuk membuat *garnish*, alat untuk membuat *garnish*, perlakuan khusus.
2. Kesiapan Praktikum Pengolahan Makanan Indonesia Siswa SMKN 3 Cimahi berada pada kriteria sangat baik (84%) meliputi kesiapan keterampilan dalam menata hidangan Indonesia, keterampilan dalam meng*garnish* hidangan hasil praktikum Indonesia, pembuatan *garnish* sesuai bentuk, kesiapan dalam menghasilkan penampilan hidangan yang menarik, kesiapan dalam menghias hidangan salad, soto, sup, mie dan nasi Indonesia serta kesiapan dalam menentukan bentuk *garnish* yang digunakan untuk hidangan Indonesia.
3. Pengaruh pengetahuan *garnish* terhadap kesiapan praktikum pengolahan makanan Indonesia siswa SMKN 3 Cimahi menunjukkan hubungan signifikan karena $t_{hitung} (7,550) > t_{tabel} (2,00)$ dengan nilai korelasi (r) sebesar 0,338 yaitu berada pada tingkat hubungan yang rendah.

B. SARAN

Berdasarkan hasil penelitian pengetahuan *garnish* berada pada kriteria baik sedangkan kesiapan praktikum pengolahan makanan Indonesia siswa SMKN 3 Cimahi berada pada kriteria sangat baik, namun masih perlu ditingkatkan dengan cara:

1. Guru diharapkan untuk lebih mengembangkan kemampuan siswa khususnya tentang materi pengertian *garnish*, syarat *garnish*, penerapan *garnish*, bahan yang digunakan untuk membuat *garnish* dengan cara memberikan tugas (pengayaan) kepada siswa yaitu mengarahkan siswa untuk mempelajari dan membaca materi tentang *garnish*.

2. Siswa diharapkan dapat lebih meningkatkan pengetahuan tentang *garnish* dan motivasi belajar dengan membaca buku dan menjelajahi internet yang terkait informasi atau materi tentang *garnish* sehingga pengetahuan serta wawasan tentang *garnish* akan semakin luas.
3. Peneliti Selanjutnya diharapkan dapat memperluas kajian penelitian ini, yaitu dengan melakukan penelitian tentang faktor lain yang mempengaruhi motivasi kesiapan praktikum pengolahan makanan Indonesia.