

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan dan saran yang akan diuraikan pada bab ini, berdasarkan keseluruhan kegiatan penelitian mengenai Penerapan Hasil Belajar “Menggunakan Metode Dasar Memasak” Pada Praktikum Mengolah Hidangan Penutup Indonesia oleh responden Peserta Didik kelas XI SMK R.A Kartini Bandung.

A. Simpulan

Simpulan dalam penelitian ini berdasarkan dari rangkuman dan pembahasan hasil penelitian mengenai “Penerapan Hasil Belajar Menggunakan Metode Dasar Memasak” pada Praktikum Mengolah Hidangan Penutup Indonesia. Responden menerapkan hasil belajar “Menggunakan Metode Dasar Memasak” ditinjau dari proses persiapan, pengolahan, dan penyajian.

Penerapan hasil belajar Menggunakan Metode Dasar Memasak berkaitan dengan proses persiapan pada praktikum Mengolah Hidangan Penutup Indonesia meliputi kelengkapan dalam memakai pakaian kerja dan atribut, kelengkapan dalam syarat praktikum, kesesuaian dalam menyiapkan alat dan teliti dalam mempersiapkan bahan untuk praktikum pembuatan kue cucur, pukis, klepon, misro dan combro berada pada kriteria diterapkan. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa peserta didik telah menerapkan dengan baik kompetensi Menggunakan Metode Dasar Memasak pada proses persiapan pembuatan kue cucur, pukis, klepon, misro dan combro.

Penerapan hasil belajar Menggunakan Metode Dasar Memasak berkaitan dengan proses pengolahan pada praktikum Mengolah Hidangan Penutup Indonesia meliputi terampil dalam mengolah adonan dan terampil dalam menggunakan metode dasar memasak panas kering dan metode panas basah yang meliputi: Menggoreng pada pembuatan kue cucur, misro dan combro. Memanggang pada pembuatan pukis. Merebus pada pembuatan klepon. Menumis pada pembuatan sambal oncom untuk combro. Mengukus pada pengolahan kelapa untuk klepon. Keseluruhan proses yang

telah dilaksanakan peserta didik menunjukkan pada kriteria diterapkan. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa peserta didik menerapkan secara baik mengenai kompetensi Menggunakan Metode Dasar Memasak pada proses pengolahan pembuatan kue cucur, pukis, klepon, misro dan combro.

Penerapan hasil belajar Menggunakan Metode Dasar Memasak berkaitan dengan penyajian pada praktikum Mengolah Hidangan Penutup Indonesia meliputi terampil dalam menata hidangan pembuatan kue cucur, pukis, klepon, misro dan combro berada pada kriteria diterapkan.

B. Saran

Penulis mengajukan saran yang sekiranya dapat dijadikan sebagai pertimbangan untuk meningkatkan wawasan, pengetahuan, sikap, dan keterampilan tentang Penerapan Hasil Belajar “Menggunakan Metode Dasar Memasak” pada Praktikum Mengolah Hidangan Penutup Indonesia. Saran penulis sampaikan kepada :

1. Peserta didik.

Berdasarkan data hasil penelitian, pada kegiatan persiapan, pengolahan dan penyajian pada pembuatan kue cucur, klepon, pukis, misro dan combro menunjukkan bahwa hasil belajar kompetensi Menggunakan Metode Dasar Memasak berada pada kriteria diterapkan. Peserta didik diharapkan dapat mempertahankan hasil belajar Kompetensi ”Menggunakan Metode Dasar Memasak” serta bagi peserta didik yang masih belum menerapkan secara optimal meningkatkan kualitas belajar dengan membaca buku sumber dan literatur tentang Menggunakan Metode Dasar Memasak.

2. Guru Mata Pelajaran

Berdasarkan data hasil penelitian alangkah baiknya apabila Guru mata pelajaran menambah variasi media dan sarana prasana agar dapat meningkatkan proses pembelajaran di kelas supaya materi yang telah diajarkan kepada peserta didik dapat diterapkan dengan baik dalam praktikum.