BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan dan saran pada bab ini ditulis berdasarkan seluruh kegiatan penelitian mengenai Analisis Pengetahuan Tentang *"Flour"* Untuk Kesiapan Praktek *Pastry* Siswa SMK Pariwisata Telkom Bandung pada siswa kelas X Program Keahlian Tata Boga, dan diharapkan bermanfaat baik penulis, guru, siswa dan seluruh pihak yang terkait.

A. Kesimpulan

Analisis pengetahuan tentang *"Flour"* terkait pengertian tepung terigu, jenis-jenis tepung terigu, fungsi tepung terigu, dan cara penyimpanan tepung terigu untuk kesiapan praktek *pastry* berada pada kriteria cukup, akan tetapi masih ada beberapa pengetahuan yang berada pada kriteria kurang dan sangat kurang. Pengetahuan yang kurang dan sangat kurang tersebut terkait materi-materi tentang karakteristik warna tepung terigu, sifat *hard flour* dalam pembuatan produk *pastry*, alasan pemberian banyak air untuk membentuk adonan kalis pada *hard flour*, alasan *medium flour* disebut sebagai *all-purpose flour*, persentase kandungan protein pada *soft flour*, sifat *soft flour* dalam pembuatan produk *pastry*, pengertian gluten, fungsi tepung terigu pada produk *pastry*, kandungan tepung terigu yang berfungsi membentuk kerangka roti, dan kandungan tepung terigu yang berfungsi membentuk corak remah (*crumb*) *cake.*

Analisis pengetahuan tentang *"Flour"* terkait penggunaan tepung terigu untuk kesiapan praktek *pastry* berada pada kriteria baik. Masing-masing materi yaitu tentang peranan penggunaan tepung terigu dalam pembuatan berbagai produk *pastry*, dan alasan menggunakan tepung terigu pada loyang atau cetakan *cake* berada pada kriteria sangat baik, materi tentang peranan penggunaan tepung terigu dalam mengentalkan adonan cair berada pada kriteria baik, dan materi tentang perlakuan pada tepung terigu untuk membuat adonan *cake* dan *pie* berada pada kriteria cukup.

Dilla Handayani, 2016
ANALISIS PENGETAHUAN TENTANG "FLOUR" UNTUK KESIAPAN PRAKTEK PASTRY SISWA SMK PARIWISATA TELKOM BANDUNG
Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

B. Saran

Berdasarkan kesimpulan diatas, penulis mengajukan saran untuk guru mata pelajaran *Basic Bakery* yaitu:

1. Guru lebih mengembangkan kompetensi pengetahuan siswa tentang *flour* khususnya pengetahuan tentang karakteristik warna tepung terigu, sifat *hard flour* dalam pembuatan produk *pastry*, alasan pemberian banyak air untuk membentuk adonan kalis pada *hard flour*, alasan *medium flour* disebut sebagai *all-purpose flour*, persentase kandungan protein pada *soft flour*, sifat *soft flour* dalam pembuatan produk *pastry*, pengertian gluten, fungsi tepung terigu pada produk *pastry*, kandungan tepung terigu yang berfungsi membentuk kerangka roti, dan kandungan tepung terigu yang berfungsi membentuk corak remah (*crumb*) *cake*, dengan cara memberikan tugas pengayaan berupa laporan rangkuman materi tentang *flour*.
2. Guru untuk terus mempertahankan tingkat pengetahuan siswa yang sudah baik terkait penggunaan tepung terigu dengan mengajak siswa mengingat kembali (*recall*) materi tersebut baik saat belajar dikelas maupun sebelum melakukan praktek.