

BAB V

SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI

Simpulan, implikasi dan rekomendasi yang disusun oleh penulis pada bab ini disusun dari keseluruhan kegiatan penelitian mengenai Analisis Pengetahuan Peralatan Pengolahan Makanan” Sebagai Kesiapan Praktikum “Pengolahan Makanan Kontinental” pada siswa kelas X Program Keahlian Jasa Boga tahun ajaran 2015/2016 di salah satu SMK Pariwisata.

A. Simpulan Hasil Penelitian

Simpulan pada penelitian skripsi ini yaitu :

1. Analisis pengetahuan tentang peralatan pengolahan makanan kontinental ditinjau dari alat persiapan memasak, rata-rata responden berada pada kriteria kurang baik.
2. Analisis pengetahuan tentang peralatan pengolahan makanan kontinental ditinjau dari alat pengolahan memasak, rata-rata responden berada pada kriteria kurang baik.
3. Analisis pengetahuan tentang peralatan pengolahan makanan kontinental ditinjau dari alat penyajian memasak, rata-rata responden berada pada kriteria kurang baik.
4. Analisis pengetahuan tentang peralatan pengolahan makanan kontinental ditinjau dari alat persiapan, pengolahan dan penyajian makanan kontinental, rata-rata responden berada pada kriteria kurang baik.

B. Implikasi Hasil Penelitian

Simpulan hasil penelitian di atas mengandung beberapa implikasi sebagai berikut:

1. Hasil Penelitian menunjukkan bahwa pengetahuan peralatan persiapan memasak makanan kontinental berada pada kriteria kurang baik. Kondisi ini mengandung implikasi bahwa pengetahuan tentang “Peralatan Pengolahan Makanan” ditinjau dari alat persiapan makanan kontinental masih perlu ditingkatkan dan dikembangkan sehingga siswa memiliki pengetahuan yang

optimal tentang “Peralatan Pengolahan Makanan” ditinjau dari alat persiapan makanan kontinental sebagai kesiapan untuk mengikuti kegiatan praktikum mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental.

2. Hasil Penelitian menunjukkan bahwa pengetahuan peralatan pengolahan makanan kontinental berada pada kriteria kurang baik. Kondisi ini mengandung implikasi bahwa pengetahuan tentang “Peralatan Pengolahan Makanan” ditinjau dari alat pengolahan makanan kontinental masih perlu dipelajari dan diperdalam lagi sehingga siswa memiliki pengetahuan yang optimal tentang “Peralatan Pengolahan Makanan” ditinjau dari alat pengolahan makanan kontinental sebagai kesiapan untuk mengikuti kegiatan praktikum mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental.
3. Hasil Penelitian menunjukkan bahwa pengetahuan peralatan penyajian makanan kontinental berada pada kriteria kurang baik. Kondisi ini mengandung implikasi bahwa pengetahuan tentang “Peralatan Pengolahan Makanan” ditinjau dari alat penyajian makanan kontinental masih perlu banyak belajar lagi sehingga siswa memiliki pengetahuan yang optimal tentang “Peralatan Pengolahan Makanan” ditinjau dari alat penyajian makanan kontinental sebagai kesiapan untuk mengikuti kegiatan praktikum mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental.
4. Hasil Penelitian menunjukkan bahwa pengetahuan peralatan persiapan, pengolahan dan penyajian makanan kontinental berada pada kriteria kurang baik. Kondisi ini mengandung implikasi bahwa pengetahuan tentang “Peralatan Pengolahan Makanan” masih perlu banyak belajar dan ditingkatkan lagi sehingga siswa memiliki pengetahuan yang optimal tentang “Peralatan Pengolahan Makanan” sebagai kesiapan untuk mengikuti kegiatan praktikum mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental.

C. Rekomendasi Hasil Penelitian

Rekomendasi pada penelitian ini disusun berdasarkan kesimpulan dan implikasi hasil penelitian. Penulis mencoba memberikan rekomendasi terkait dengan mata pelajaran Boga Dasar khususnya kompetensi dasar Peralatan Pengolahan Makanan Kontinental diantaranya:

1. Siswa menambah pengetahuan tentang peralatan pengolahan makanan kontinental yang telah didapat terutama tentang peralatan penyajian makanan kontinental dengan membaca buku atau mencari di berbagai sumber lain seperti internet. Membaca materi yang berkaitan dengan alat persiapan, pengolahan dan penyajian makanan kontinental. Hal ini akan membuat siswa mengetahui nama, fungsi dan prosedur menggunakan alat persiapan, pengolahan dan penyajian sehingga peserta didik memiliki kesiapan yang baik untuk mengikuti kegiatan praktikum pengolahan makanan kontinental.
2. Guru yang mengajar kompetensi dasar peralatan pengolahan makanan pada mata pelajaran Boga Dasar. Diharapkan guru dapat lebih memotivasi proses pembelajaran dengan cara memberi nilai tambahan pada siswa yang mampu menjawab soal-soal yang berkaitan dengan peralatan pengolahan makanan kontinental pada saat melakukan tanya jawab dikelas. Memberikan materi tambahan tentang peralatan pengolahan makanan kontinental agar kesiapan dan pengetahuan peserta didik bertambah. Guru sebaiknya membiasakan menyebut peralatan pengolahan makanan dengan nama yang sebenarnya, sehingga siswa juga terbiasa mendengar nama alat tersebut, tidak hanya mengetahui wujud alat saja tetapi mampu menyebutkan nama alat tersebut dengan benar. Pada saat praktikum guru harus lebih tegas dan memperhatikan siswa dalam pemilihan alat yang digunakan. Siswa harus memilih dan menggunakan alat sesuai dengan fungsinya. Mengajarkan cara penggunaan alat dengan baik serta mengawasi proses menggunakannya saat kegiatan praktikum berlangsung, dengan demikian siswa dapat mengetahui dan disiplin dalam penggunaan alat.