

BAB V

SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI

Pada Bab V penulis menguraikan simpulan, implikasi dan rekomendasi berdasarkan keseluruhan kegiatan penelitian mengenai Penerapan Teori *Sauce* Pada Praktik Pembuatan *Sauce* Untuk *Appetizer* Oleh Siswa SMK Negeri 9 Bandung.

A. Simpulan

Simpulan dari penelitian ini adalah :

1. Penerapan teori *sauce* pada praktik pembuatan *sauce* untuk *appetizer* pada tahap persiapan bahan dan alat dalam pembuatan *mayonnaise sauce* dan turunannya *tartare sauce* dan *remoulade sauce* berada pada kriteria sangat diterapkan.
2. Penerapan teori *sauce* pada praktik pembuatan *sauce* untuk *appetizer* pada tahap pengolahan dalam pembuatan *mayonnaise sauce* dan turunannya *tartare sauce* dan *remoulade sauce* berada pada kriteria sangat diterapkan.
3. Penerapan teori *sauce* pada praktik pembuatan *sauce* untuk *appetizer* pada tahap penyajian dalam pembuatan *mayonnaise sauce* dan turunannya *tartare sauce* dan *remoulade sauce* berada pada kriteria sangat diterapkan.

B. Implikasi

Kesimpulan hasil penelitian diatas mengandung beberapa implikasi sebagai berikut:

1. Hasil Penelitian menunjukkan bahwa penerapan teori *sauce* pada praktik pembuatan *mayonnaise sauce* dan turunannya *tartare sauce* dan *remoulade sauce* untuk *appetizer* hidangan *salad* pada tahap persiapan bahan dan alat berada pada kriteria sangat diterapkan. Hasil penelitian ini mengandung implikasi bahwa peserta didik seluruhnya sudah mampu menerapkan hasil penerapan teori *sauce* pada praktik pembuatan *mayonnaise sauce* dan turunannya *tartare sauce* dan *remoulade sauce* untuk *appetizer* berupa hidangan *salad* dengan sangat baik.

2. Hasil Penelitian menunjukkan bahwa Penerapan teori *sauce* pada praktik pembuatan *mayonnaise sauce* dan turunannya *tartare sauce* dan *remoulade sauce* untuk *appetizer* pada tahap pengolahan berada pada kriteria sangat diterapkan. Hasil penelitian ini mengandung implikasi bahwa peserta didik seluruhnya sudah mampu menerapkan hasil penerapan teori *sauce* pada praktik pembuatan *mayonnaise sauce* dan turunannya *tartare sauce* dan *remoulade sauce* untuk *appetizer* berupa hidangan *salad* dengan sangat baik.
3. Hasil Penelitian menunjukkan Penerapan teori *sauce* pada praktik pembuatan *mayonnaise sauce* dan turunannya *tartare sauce* dan *remoulade sauce* untuk *appetizer* pada tahap penyajian berada pada kriteria sangat diterapkan. Hasil penelitian ini mengandung implikasi bahwa peserta didik seluruhnya sudah mampu menerapkan hasil penerapan teori *sauce* pada praktik pembuatan *mayonnaise sauce* dan turunannya *tartare sauce* dan *remoulade sauce* untuk *appetizer* berupa hidangan *salad* dengan sangat baik.

C. Rekomendasi

Rekomendasi pada penelitian ini disusun berdasarkan kesimpulan dan implikasi hasil penelitian. Penulis mencoba memberikan rekomendasi terkait dengan mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental khususnya kompetensi dasar membuat *mayonnaise sauce* dan turunannya *tartare sauce* dan *remoulade sauce* pada peserta didik SMK Negeri 9 Bandung. Berdasarkan data hasil penelitian, rekomendasi ditunjukkan peserta didik untuk mempertahankan dan lebih meningkatkan pengetahuan tentang *mayonnaise sauce* dan turunannya *tartare sauce* dan *remoulade sauce* dengan banyak membaca buku atau mencari di berbagai sumber lain seperti internet dan lebih memahami tahapan kegiatan atau proses pembuatan *sauce* untuk lebih meningkatkan pemahaman tentang *mayonnaise sauce* dan turunannya *tartare sauce* dan *remoulade sauce* sehingga akan menunjang kegiatan praktik pembuatan *mayonnaise sauce* dan turunannya *tartare sauce* dan *remoulade sauce* untuk *appetizer* berupa hidangan *salad*.