

## BAB V

### SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI

#### A. Kesimpulan

Teknik memasak merupakan salah satu kompetensi yang harus dimiliki oleh siswa yang memilih peminatan Jasa Boga. Kompetensi ini diharapkan akan mampu menjadi bekal responden dalam melakukan berbagai praktikum dalam mengolah sebuah hidangan, ketika akan melakukan Praktik. Kompetensi ini terdiri atas pengetahuan mengenai pengertian dari teknik memasak, pengetahuan alat memasak, pengetahuan bahan dasar yang digunakan, proses pengolahan hingga hidangan yang diolah dengan menggunakan berbagai teknik yang ada pada metode panas kering/*dry heat* dan panas basah/*moist heat*.

Pengetahuan siswa mengenai metode memasak panas kering yang meliputi teknik *roasting*, *baking*, *grilling*, *sauteuing*, *deep frying* dan *shallow frying* termasuk dalam kriteria dikuasai masih ada pada teknik memasak yang termasuk ke dalam metode panas kering/*Dry Heat* yang belum dipahami oleh responden seperti pada pengertian memasak dan suhu teknik *grilling*. Pengetahuan ini harus terus ditingkatkan agar Siswamemiliki pengetahuan yang optimal.

Pengetahuan siswa mengenai metode memasak panas basah/ *moist heat* yang meliputi teknik *boiling*, *simmering*, *blanching*, *poaching*, *braishing* dan *stewing* masuk dalam kriteria dikuasai masih ada pada teknik yang termasuk kedalam metode panas basah/*moist heat* yang belum dipahami oleh responden dan harus terus ditingkatkan seperti teknik, *boiling*, *simmering* dan *poaching* .

#### B. Implikasi Hasil Penelitian

Kesimpulan hasil penelitian di atas mengandung beberapa implikasi sebagai berikut:

1. Hasil Penelitian menunjukkan bahwa pengetahuan tentang teknik memasak panas kering/*dry heat* yang ditinjau dari pengertian ,alat, bahan, dan proses pengolahan berada pada kriteria baik. Kondisi ini mengandung implikasi bahwa

siswa sudah dapat memilih alat yang tepat pada saat akan mengolah bahan makanan seperti pada saat mengolah *frien frice* responden memilih pan cekung dan menuangkan minyak banyak untuk mengolahnya.

2. Hasil Penelitian menunjukkan bahwa pengetahuan tentang teknik memasak panas basah/ *mosit heat* yang ditinjau dari pengertian, alat, bahan, dan proses pengolahan berada pada kriteria cukup. Kondisi ini mengandung implikasi bahwa responden masih melakukan kesalahan pada saat praktik pengolahan bahan makanan seperti pada saat mengolah bahan makanan yang seharusnya *diblanching* tetapi oleh siswa bahan makanan tersebut diolah dengan cara *boiling* sehingga hasilnya *over cook*.

### **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 teknik memasak diantaranya:

1. Rekomendasi untuk siswa agar mengoptimalkan pengetahuan tentang teknik dasar memasak selain mendapat materi dan praktik dari sekolah, siswa juga sebaiknya lebih meluangkan waktu untuk menonton acara – acara Tv atau melalui media lainnya yang menayangkan proses pembuatan sebuah hidangan untuk menambah pengetahuan tentang teknik dasar memasak. Siswa juga harus lebih teliti dalam mengerjakan soal yang diberikan karena tidak menutup kemungkinan kesalahan yang terjadi bukan hanya karena responden kurang dalam segi pengetahuannya tetapi juga dapat dikarenakan responden kurang teliti dalam membaca soal.
2. Guru Mata Pelajaran Boga Dasar diharapkan dapat menjelaskan materi dengan metode yang menyenangkan seperti penanyangan video pengolahan berbagai hidangan, *games* atau bahkan *quiz* diakhir pembelajaran.
3. Sekolah sebaiknya menyediakan alat – alat untuk menunjang pengetahuan dan keterampilan responden dalam memahami materi dan melakukan praktikum.