

BAB V

SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI

Pada bab ini penulis akan menguraikan kesimpulan berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan serta implikasi dan rekomendasi sebagai bentuk untuk perbaikan dan rekomendasi kedepannya.

A. Simpulan

Simpulan dalam penelitian ini disusun berdasarkan rumusan masalah, tujuan penelitian, hasil pengolahan data dan temuan penelitian, dari hasil analisa dan pengolahan data pada penelitian mengenai analisis mata kuliah makanan kontinental di Prodi Pendidikan Tata Boga FPTK UPI dengan mata pelajaran pengolahan makanan kontinental di SMK berdasarkan kajian dokumen komponen silabus, materi ajar teori dan materi ajar praktikum yang dapat disimpulkan sebagai berikut :

Gambaran program mata pelajaran pengolahan makanan kontinental di SMK dari ke enam sekolah wilayah bandung yang diteliti oleh penulis dari kajian dokumen komponen silabus, materi ajar teori dan praktikum sudah sesuai dengan yang dianjurkan oleh pemerintah yaitu menggunakan kurikulum nasional, baik dari segi komponen silabus yang digunakan, materi ajar teori maupun praktikum. Materi ajar teori dan praktikum juga tidak terlepas dari perkembangan SKKNI Jasa Boga.

Gambaran program mata kuliah makanan kontinental di Prodi Pendidikan Tata Boga FPTK UPI dari kajian dokumen komponen silabus, materi ajar teori dan praktikum dari hasil temuan yang didapatkan bahwa komponen silabus yang digunakan sudah sesuai dengan silabus ideal serta mengikuti standar silabus yang ada di perguruan tinggi. Materi ajar teori dan praktikum ditinjau dari kajian dokumen sudah dapat membekali mahasiswa untuk menjadi calon tenaga pendidik di lapangan. Akan tetapi, ada beberapa kompetensi dari segi materi praktikum yang kurang didapatkan pada mata kuliah keahlian makanan kontinental di Prodi Pendidikan Tata Boga FPTK UPI.

Hasil penelitian yang didapatkan dari analisis kesesuaian antara program mata kuliah makanan kontinental dengan mata pelajaran pengolahan makanan kontinental di SMK dapat disimpulkan bahwa kajian dokumen silabus makanan kontinental di Prodi Pendidikan Tata Boga FPTK UPI sudah sesuai dengan mata pelajaran makanan kontinental di SMK, karena banyak kesamaan diantara keduanya. Walaupun, jika ditinjau dari aspek materi ajar teori Prodi Pendidikan Tata Boga lebih lengkap dibandingkan dengan di SMK. Sedangkan sebaliknya, untuk materi ajar praktikum di SMK lebih lengkap dibandingkan dengan yang di Prodi Pendidikan Tata Boga FPTK UPI. Data dari hasil kajian dokumentasi diperkuat dengan adanya pernyataan dari dosen pengampu mata kuliah makanan kontinental yang menyatakan bahwa memang benar tidak semuanya dipraktikan karena banyak keterbatasan, diantaranya dana praktikum, fasilitas yang tersedia di lab dan waktu. Ada pula materi praktikum yang tidak diajarkan pada mata kuliah makanan kontinental tapi terdapat pada mata kuliah konsentrasi jasa boga.

B. Implikasi dan Rekomendasi

Berdasarkan temuan penelitian sebagaimana dikemukakan pada bab IV, penulis mengajukan implikasi dan rekomendasi berkaitan dengan program mata kuliah makanan kontinental di Prodi Pendidikan Tata Boga FPTK UPI dengan mata pelajaran pengolahan makanan kontinental di SMK. Dengan hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai salah satu referensi dalam pengembangan kurikulum di Prodi Pendidikan Tata Boga FPTK UPI, selain itu penelitian ini dapat dijadikan bahan penelitian selanjutnya dengan metode lain yang digunakan, yaitu melalui wawancara atau observasi untuk lebih dalam mengetahui implementasi dari silabus dan SAP mata kuliah tersebut serta agar dapat memperoleh hasil yang lebih akurat mengenai kesesuaian mata kuliah makanan kontinental dengan mata pelajaran pengolahan makanan kontinental di SMK.

Pihak Prodi Pendidikan Tata Boga FPTK UPI sebagai lembaga pendidikan direkomendasikan untuk perlu lebih banyak memberikan beragam macam-macam hidangan yang dipraktikan untuk menambah bekal keilmuan serta keahlian mahasiswanya. Harapannya penambahan dana praktikum pada mata kuliah keahlian ini sangat perlu untuk diperhatikan kembali karena pada dasarnya bidang

boga merupakan ilmu terapan yang semestinya hal yang wajar untuk sering melakukan praktikum dan kebutuhan praktikum itu sendiri yang banyak mengeluarkan biaya yang besar. Diharapkan penelitian mengenai kesesuaian ini dapat digunakan untuk mata kuliah lain atau kurikulum yang terdapat di Prodi Pendidikan Tata Boga FPTK UPI agar lebih mengetahui kebutuhan mahasiswa dengan mengkaji kesesuaian mata kuliah yang ada di Prodi Pendidikan Tata Boga FPTK UPI dengan kebutuhan mengajar di SMK. Diharapkan juga bagi para dosen di Prodi Pendidikan Tata Boga FPTK UPI untuk terus mengembangkan kembali program mata kuliah agar lebih sesuai dengan kebutuhan mahasiswa nantinya di dunia kerja.