

BAB V

SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI

A. Simpulan

Penanganan mengenai higiene sanitasi makanan termasuk kedalam materi mata kuliah Mikrobiologi dan Sanitasi Higiene Prodi Pendidikan Tata boga di Universitas Pendidikan Indonesia. Pengetahuan higiene sanitasi mahasiswa saat praktik pengolahan makanan kontinental terkait pada tahap persiapan, pengolahan dan penyajian *main course*.

Manfaat Pengetahuan higiene sanitasi dalam membuat *main course* makanan kontinental pada mahasiswa Pendidikan Tata Boga 2015 pada tahap persiapan *main course* pengetahuan higiene sanitasi mahasiswa saat praktik berada pada kriteria bermanfaat. Sedangkan, pada tahap pengolahan *main course* pengetahuan higiene sanitasi mahasiswa saat praktik berada pada kriteria cukup bermanfaat. Lalu, pada tahap panyajian *main course* pengetahuan higiene sanitasi mahasiswa saat praktik berada pada kriteria bermanfaat.

B. Implikasi Hasil Penelitian

Kesimpulan hasil penelitian di atas mengandung beberapa implikasi sebagai berikut:

1. Hasil Penelitian menunjukkan bahwa higiene sanitasi mahasiswa saat praktik pengolahan makanan kontinental terkait tahap persiapan *main course* berada pada kriteria bermanfaat. Kondisi ini mengandung implikasi bahwa responden sudah mengetahui berbagai wujud nyata terkait materi menyiapkan bahan dan alat pengolahan dan penyajian sehingga akan memudahkan ketika melaksanakan persiapan pada praktikum *main course* makanan kontinental.
2. Hasil Penelitian menunjukkan bahwa pengetahuan higiene sanitasi mahasiswa saat praktik pengolahan makanan kontinental terkait tahap pengolahan *main course* berada pada kriteria cukup bermanfaat. Kondisi ini mengandung implikasi bahwa responden memahami fungsi, klasifikasi terkait materi hygiene sanitasi terkait penggunaan teknik pengolahan dalam menu sehingga

akan memudahkan pengolahan pada praktikum *main course* makanan kontinental.

3. Hasil Penelitian menunjukkan bahwa pengetahuan higiene sanitasi mahasiswa saat praktik pengolahan makanan kontinental terkait tahap penyajian *main course* berada pada kriteria bermanfaat. Kondisi ini mengandung implikasi bahwa responden memahami prosedur terkait tahap penyajian *main course* meliputi memporsi hidangan, meng-*garnish*, penyimpanan alat ke tempat semula dan kebersihan ruang praktik, sehingga akan memudahkan ketika melaksanakan penyajian pada praktikum *main course* makanan kontinental.

C. Rekomendasi Hasil Penelitian

Berdasarkan hasil penelitian yaitu tentang pengetahuan higiene sanitasi dalam membuat *main course* makanan kontinental termasuk kedalam kategori bermanfaat. Rekomendasi Dosen pengampu Mata Kuliah Mikrobiologi dan Sanitasi Higiene untuk memberikan motivasi agar mahasiswa menambah pengetahuan dan wawasan mengenai higiene sanitasi. Sehingga hasil belajar khususnya pada Mata Kuliah Mikrobiologi dan Sanitasi Higiene dan pada penerapan praktikkum Makanan Kontinental akan mendapatkan hasil yang lebih optimal.