

BAB V

SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI

Pada bab ini berisi simpulan, implikasi, dan rekomendasi yang menyajikan penafsiran dan pemaknaan terhadap hasil analisis temuan penelitian.

A. Simpulan

Simpulan dalam penelitian ini disusun berdasarkan tujuan penelitian, pengolahan data dan pembahasan hasil penelitian. Penelitian yang dilakukan bertujuan untuk mengetahui pengetahuan siswa tentang menganalisis bahan makanan dari ikan dan hasil olahannya sebagai hasil belajar pengetahuan bahan makanan di SMK R.A Kartini Bandung. Hasil analisis yang kami lakukan menunjukkan bahwa:

Tingkat pengetahuan siswa kelas X Jasa Boga tentang materi definisi ikan berada pada kategori baik. Memahami dengan baik sekali tentang definisi ikan dan ikan yang hidup di air laut, namun masih sangat kurang tentang jenis ikan menurut tempat hidupnya.

Tingkat pengetahuan siswa kelas X Jasa Boga tentang materi mengklasifikasi struktur ikan berada pada kategori baik. Memahami dengan baik tentang struktur ikan dan cukup memahami tentang struktur kerang dara.

Tingkat pengetahuan siswa kelas X Jasa Boga tentang materi mengemukakan fungsi ikan berada pada kategori baik.

Tingkat pengetahuan siswa kelas X Jasa Boga tentang materi mengklasifikasi potongan ikan berada pada kategori baik. Memahami dengan baik tentang potongan ikan, jenis ikan *flat fish*, dan cukup memahami tentang jenis ikan *round fish*, dan potongan ikan *le goujons*.

Tingkat pengetahuan siswa kelas X Jasa Boga tentang materi mengemukakan komposisi kimia ikan berada pada kategori kurang. Sangat kurang memahami tentang komposisi kimia berdasarkan faktor biologi dan faktor alami, vitamin yang terdapat pada ikan, kadar protein yang terkandung dalam ikan, dan cukup memahami

komposisi kimia yang terdapat didalam ikan, perubahan warna ikan, dan memahami dengan baik pengertian ikan segar berdasarkan pengelompokkan mutu ikan.

Tingkat pengetahuan siswa kelas X Jasa Boga tentang menjelaskan mutu ikan berada pada kategori baik. Memahami dengan baik tentang mutu udang, ciri-ciri ikan segar, ciri-ciri cumi segar, namun masih kurang tentang ciri-ciri kepiting segar.

Tingkat pengetahuan siswa kelas X Jasa Boga tentang mengklasifikasi hasil olah ikan berada pada kategori baik. Memahami dengan baik sekali tentang tahap pengawetan dalam pembuatan ikan asin, proses pengawetan pada ikan, produk hasil olah ikan melalui proses pengawetan, dan cukup memahami penanganan ikan *pasca mortem* dengan proses pengawetan, dan keuntungan produk hasil olah ikan.

B. Implikasi

Implikasi hasil penelitian tentang pengetahuan siswa tentang menganalisis bahan makanan dari ikan dan hasil olahannya sebagai hasil belajar pengetahuan bahan makanan di SMK R.A Kartini Bandung mengandung beberapa implikasi, yaitu:

Hasil penelitian yang berkaitan dengan pengetahuan siswa tentang definisi ikan mengandung implikasi bahwa siswa yang memiliki pengetahuan definisi ikan telah mengetahui dengan baik materi yang terdapat pada indikator definisi ikan.

Hasil penelitian yang berkaitan dengan pengetahuan siswa tentang mengklasifikasi struktur ikan mengandung implikasi bahwa siswa yang memiliki pengetahuan mengklasifikasi struktur ikan telah mengetahui dengan baik materi yang terdapat pada indikator struktur ikan.

Hasil penelitian yang berkaitan dengan pengetahuan siswa tentang fungsi ikan mengandung implikasi bahwa siswa yang memiliki pengetahuan fungsi ikan telah mengetahui dengan baik materi yang terdapat pada indikator fungsi ikan.

Hasil penelitian yang berkaitan dengan pengetahuan siswa tentang potongan ikan mengandung implikasi bahwa siswa yang telah memiliki pengetahuan potongan ikan telah mengetahui dengan baik materi yang terdapat pada indikator potongan ikan.

Hasil penelitian yang berkaitan dengan pengetahuan siswa tentang mutu ikan mengandung implikasi bahwa siswa yang telah memiliki pengetahuan mutu ikan telah mengetahui dengan baik materi yang terdapat pada indikator mutu ikan.

Hasil penelitian yang berkaitan dengan pengetahuan siswa tentang hasil olah ikan mengandung implikasi bahwa siswa yang telah memiliki pengetahuan hasil olah ikan telah mengetahui dengan baik materi yang terdapat pada indikator hasil olah ikan.

Hasil penelitian yang berkaitan dengan pengetahuan siswa tentang komposisi kimia ikan mengandung implikasi bahwa pengetahuan siswa tentang komposisi kimia ikan kurang. Hal ini dapat dilihat bahwa pengetahuan siswa mengenai komposisi kimia ikan masih banyak yang kurang mengetahui materi yang terdapat pada indikator komposisi kimia ikan. Untuk meningkatkan pengetahuan siswa mengenai materi komposisi kimia ikan, siswa diharapkan lebih mandiri dalam memperoleh pengetahuan tambahan dari berbagai sumber referensi lainnya.

C. Rekomendasi

Rekomendasi hasil penelitian ini disusun berdasarkan kesimpulan dan implikasi hasil penelitian yang telah dikemukakan. Peneliti mencoba memberikan rekomendasi yang ditujukan kepada pihak-pihak terkait, yaitu:

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh, penulis merekomendasikan kepada guru mata pelajaran pengetahuan bahan makanan SMK R.A Kartini Bandung untuk materi mengenai komposisi kimia ikan agar menambah waktu pembelajaran, meningkatkan pembahasan, menyiapkan media yang lengkap untuk materi mengenai komposisi kimia ikan agar siswa lebih memahami materi tersebut. Sehingga dengan demikian pengetahuan siswa dapat meningkat menjadi baik.

Kepada siswa SMK R.A Kartini kelas X jasa boga untuk lebih mandiri dalam memperoleh pengetahuan dari berbagai sumber referensi seperti buku dan internet terutama untuk materi mengemukakan komposisi kimia ikan yang masih berada pada kriteria kurang.

Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan data awal dan dikembangkan lebih lanjut berkaitan dengan pengetahuan siswa tentang menganalisis bahan makanan dari ikan dan hasil olahannya sebagai hasil belajar pengetahuan bahan makanan.

Dety Seftia Koswara, 2017

ANALISIS PENGETAHUAN SISWA TENTANG “MENGANALISIS BAHAN MAKANAN DARI IKAN DAN HASIL OLAHNYA” SEBAGAI HASIL BELAJAR PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN DI SMK R.A. KARTINI BANDUNG

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu