

BAB V

SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI

Simpulan, implikasi dan rekomendasi yang disusun oleh penulis pada bab ini disusun dari keseluruhan kegiatan penelitian mengenai pengetahuan “Peralatan Pengolahan Makanan” pada kegiatan praktikum Boga Dasar siswa kelas X program keahlian Jasa Boga tahun ajaran 2016/2017 di SMK Negeri 9 Bandung.

A. Simpulan Hasil Penelitian

Simpulan hasil dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Pengetahuan siswa tentang peralatan pengolahan makanan pada kegiatan praktikum Boga Dasar ditinjau dari alat persiapan berada pada kriteria baik.
2. Pengetahuan siswa tentang peralatan pengolahan makanan pada kegiatan praktikum Boga Dasar ditinjau dari alat pengolahan berada pada kriteria cukup baik.
3. Pengetahuan siswa tentang peralatan pengolahan makanan pada kegiatan praktikum Boga Dasar ditinjau dari alat penyajian berada pada kriteria cukup baik.
4. Pengetahuan siswa tentang peralatan pengolahan makanan pada kegiatan praktikum Boga Dasar ditinjau dari teknik perawatan dan penyimpanan berada pada kriteria kurang baik.
5. *Scoring* yang merujuk pada kriteria penafsiran data perindividu menunjukkan hasil bahwa sebagian siswa kelas X Jasa Boga SMKN 9 Bandung yang sudah menempuh kompetensi dasar “Peralatan Pengolahan Makanan” memiliki pengetahuan yang cukup baik tentang alat persiapan, alat pengolahan, alat penyajian dan teknik perawatan dan penyimpanan pada kegiatan praktikum Boga Dasar.

B. Implikasi Hasil Penelitian

Simpulan hasil penelitian di atas mengandung beberapa implikasi diantaranya adalah sebagai berikut :

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengetahuan peralatan persiapan berada pada kriteria baik. Kondisi ini mengandung implikasi bahwa pengetahuan siswa tentang “Peralatan Pengolahan Makanan” ditinjau dari alat persiapan dianggap cukup optimal, sehingga diharapkan dapat menerapkan dengan optimal pula pada setiap kegiatan praktikum khususnya mata pelajaran Boga Dasar.
2. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengetahuan peralatan pengolahan berada pada kriteria cukup baik. Kondisi ini mengandung implikasi bahwa pengetahuan siswa tentang “Peralatan Pengolahan Makanan” ditinjau dari alat pengolahan dianggap kurang optimal dan masih perlu ditingkatkan, sehingga siswa diharapkan memiliki pengetahuan yang optimal dan dapat menerapkan dengan optimal pula pada setiap kegiatan praktikum khususnya mata pelajaran Boga Dasar.
3. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengetahuan peralatan penyajian berada pada kriteria cukup baik. Kondisi ini mengandung implikasi bahwa pengetahuan siswa tentang “Peralatan Pengolahan Makanan” ditinjau dari alat penyajian dianggap kurang optimal dan masih perlu ditingkatkan, sehingga siswa diharapkan memiliki pengetahuan yang optimal dan dapat menerapkan dengan optimal pula pada setiap kegiatan praktikum khususnya mata pelajaran Boga Dasar.
4. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengetahuan teknik perawatan dan penyimpanan peralatan pengolahan makanan berada pada kriteria kurang baik. Kondisi ini mengandung implikasi bahwa pengetahuan siswa tentang “Peralatan Pengolahan Makanan” ditinjau dari teknik perawatan dan penyimpanan dianggap tidak optimal dan masih perlu ditingkatkan, sehingga siswa diharapkan memiliki pengetahuan yang optimal dan dapat menerapkan dengan optimal pula pada setiap kegiatan praktikum khususnya mata pelajaran Boga Dasar.

5. Hasil dari *scoring* yang merujuk pada kriteria penafsiran data terdapat (30%) responden dengan kriteria pengetahuan baik, (62%) responden dengan kriteria cukup baik dan (8%) responden dengan kriteria kurang baik. Kondisi ini mengandung implikasi bahwa sebagian siswa kelas X Jasa Boga SMKN 9 Bandung yang sudah menempuh kompetensi dasar “Peralatan Pengolahan Makanan” memiliki pengetahuan yang cukup baik tentang alat persiapan, alat pengolahan, alat penyajian dan teknik perawatan dan penyimpanan, sehingga masih perlu ditingkatkan dan dikembangkan agar seluruh siswa dapat menerapkan dengan benar pada setiap kegiatan praktikum khususnya mata pelajaran Boga Dasar.

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 “Peralatan Pengolahan Makanan” diantaranya sebagai berikut :

1. Siswa dapat menambah pengetahuan tentang peralatan pengolahan makanan terutama mengenai alat pengolahan serta teknik perawatan dan penyimpanan dengan membaca buku atau mencari diberbagai sumber lain seperti internet. Membaca materi yang berkaitan dengan alat persiapan, pengolahan dan penyajian juga perlu dilakukan agar dalam penyusunan perencanaan praktikum siswa benar-benar memahami alat yang seharusnya dipilih dan digunakan sehingga dapat mengurangi kesalahan pemilihan alat pada kegiatan praktikum Boga Dasar.
2. Guru mata pelajaran Boga Dasar diharapkan dapat lebih memotivasi proses pembelajaran dan lebih menekankan materi yang masih kurang dipahami oleh siswa terutama mengenai teknik perawatan dan penyimpanan peralatan pengolahan makanan. Pada saat kegiatan praktikum guru juga harus lebih tegas dan memperhatikan siswa dalam pemilihan alat yang digunakan. Siswa harus memilih dan menggunakan alat sesuai dengan fungsinya. Mengajarkan cara penggunaan alat dengan baik serta mengawasi proses penggunaannya

saat kegiatan praktikum berlangsung, dengan demikian siswa dapat mengetahui dan disiplin dalam penggunaan alat.

3. Pihak sekolah diharapkan dapat melengkapi fasilitas yang menunjang dalam kegiatan praktikum yang disesuaikan dengan kurikulum dan mata pelajaran yang diselenggarakan, diantaranya peralatan untuk hidangan Indonesia dan Kontinental agar dalam pelaksanaan pembelajaran guru mata pelajaran Boga Dasar yang bertanggungjawab mengajarkan kompetensi dasar “Peralatan Pengolahan Makanan” dapat menggolongkan dan mengenalkan peralatan pengolahan makanan untuk hidangan masakan Indonesia dan kontinental untuk mengurangi kekeliruan siswa dalam menerapkannya di setiap kegiatan praktikum. Hal ini tentu harus didukung dengan sikap siswa yang mampu menerapkan teknik perawatan dan penyimpanan peralatan pengolahan makanan agar fasilitas untuk kegiatan praktikum terpelihara dengan baik.