

## BAB V

### SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI

Simpulan, implikasi dan rekomendasi yang akan diuraikan pada bab ini disusun berdasarkan keseluruhan penelitian mengenai Hasil Belajar “Pengetahuan Bahan Makanan” pada Kesiapan Praktik “Membuat dan Menyajikan Hidangan dari Daging”.

#### A. Simpulan

Simpulan dari penelitian Hasil Belajar “Pengetahuan Bahan Makanan” pada Kesiapan Praktik “Membuat dan Menyajikan Hidangan dari Daging” diantaranya adalah:

1. Hasil belajar “pengetahuan bahan makanan” terkait aspek kognitif tentang daging sapi dan hasil olahannya menunjukkan bahwa lebih dari setengahnya; (73%) pengetahuan responden mengenai proses *thawing*, kualitas daging sapi, bagian daging sapi dan hasil olahannya, dan metode penyimpanan dingin berada pada kriteria kurang siap serta (72%) pengetahuan responden mengenai tujuan penyimpanan daging sapi, perubahan setelah pemotongan, bagian daging dan proses pengolahan, proses *marinade*, dan penyimpanan beku berada pada kriteria siap. Secara keseluruhan kurang dari setengahnya (48%) terkait aspek kognitif daging dan hasil olahannya berada berada pada kriteria cukup siap.
2. Hasil belajar “Pengetahuan Bahan Makanan” terkait kesiapan membuat hidangan bahan makanan dari daging sapi menunjukkan bahwa lebih dari setengahnya; (71%) pengetahuan responden mengenai tingkat kematangan *chopped steak*, daging untuk pembuatan hidangan *winner schnitzhel* dan *hamburger holtain*, teknik memasak untuk membuat hidangan *chopped steak*, tujuan *marinade* dalam pembuatan hidangan *beef stroganof*, prosedur pembuatan dan penyajian *winner schnitzhel* berada pada kriteria kurang siap serta (62%) pengetahuan responden mengenai potongan daging *beef stroganof* dan *chopped steak*, penyajian hidangan *hamburger holtain* dan *beef*, teknik yang digunakan dalam pembuatan hidangan *hamburger holtain* dan *winner schnitzhel* berada pada kriteria siap. Secara keseluruhan kurang dari setengahnya (45%) terkait kesiapan membuat bahan makanan daging sapi berada pada kriteria cukup siap.

Farida Hanum, 2017

HASIL BELAJAR “PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN” PADA KESIAPAN PRAKTIK “MEMBUAT DAN MENYAJIKAN HIDANGAN DARI DAGING”

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

## **B. Implikasi**

Hasil penelitian mengenai hasil belajar “pengetahuan bahan makanan” pada kesiapan praktik “membuat dan menyajikan hidangan dari daging” mengandung beberapa implikasi diantaranya adalah:

1. Proses pembelajaran pengetahuan bahan makanan tentang materi daging dan hasil olahnya telah berhasil membuat responden mengetahui materi dari daging dan olahnya dengan cukup siap, sehingga pengetahuan responden dapat dijadikan sebagai bekal dalam mengikuti kegiatan praktik “membuat dan menyajikan hidangan dari daging”. Pengetahuan mengenai daging dan hasil olahnya harus ditingkatkan lagi agar responden menjadi lebih siap dalam mengikuti kegiatan praktik “membuat dan menyajikan hidangan dari daging”.
2. Proses pembelajaran pengetahuan bahan makanan pada kesiapan praktik “membuat dan menyajikan hidangan dari daging telah berhasil membuat responden mengetahui hidangan bahan makanan daging sapi dengan cukup baik, sehingga responden dapat dikatakan cukup siap dalam mengikuti kegiatan praktik “membuat dan menyajikan hidangan dari daging”. Pengetahuan mengenai hidangan bahan makanan dari daging sapi harus ditingkatkan lagi agar responden menjadi lebih siap dalam mengikuti kegiatan praktik “membuat dan menyajikan hidangan dari daging”.

## **C. Rekomendasi**

Berdasarkan hasil penelitian penulis mengajukan implikasi dan rekomendasi yang dapat dipertimbangkan sebagai bahan masukan bagi beberapa pihak. Implikasi dan rekomendasi ini ditujukan kepada :

### **1. Siswa**

Siswa sebaiknya lebih meningkatkan dan menambah wawasan yang telah diperoleh selama belajar “Pengetahuan Bahan Makanan” khususnya materi daging dan hasil olahnya dengan cara lebih banyak belajar dan menambah pengetahuan dengan membaca buku dan sumber yang relevan tentang “Daging dan Hasil Olahnya” sehingga dapat lebih siap untuk mengikuti kegiatan praktik “Membuat dan Menyajikan Hidangan dari Daging”

**Farida Hanum, 2017**

*HASIL BELAJAR “PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN” PADA KESIAPAN PRAKTIK “MEMBUAT DAN MENYAJIKAN HIDANGAN DARI DAGING”*

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

## 2. Guru Mata Pelajaran

Guru mata pelajaran diharapkan dapat terus mengembangkan materi pembelajaran pengetahuan bahan makanan terkait daging dan hasil olahannya dari berbagai sumber dan meningkatkan materi pembelajaran terkait proses pencairan (*thawing*), kualitas, penyimpanan, proses pengempukan dan pengaruh bagian daging dengan hasil olahannya. agar dapat memberikan motivasi kepada siswa untuk kesiapan melaksanakan kegiatan praktik “Membuat dan Menyajikan Hidangan dari Daging” serta dapat membuat suasana belajar yang nyaman, aktif, dan menarik.

## 3. Peneliti Selanjutnya

Berdasarkan data hasil penelitian menunjukkan bahwa hasil belajar “pengetahuan bahan makanan” pada kesiapan praktik “membuat dan menyajikan hidangan dari daging” berada pada kriteria cukup siap sehingga penulis menyarankan untuk mengadakan penelitian lebih lanjut terkait hasil belajar “pengetahuan bahan makanan” pada kegiatan praktik hidangan dari daging.