

BAB V

SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI

Pada Bab V penulis menguraikan simpulan, implikasi dan rekomendasi berdasarkan keseluruhan kegiatan penelitian mengenai Penerapan Pengetahuan “Bumbu dan Rempah” Pada Praktikum Pengolahan Makanan Indonesia di SMKN 9 Bandung Kelas XI Jasa Boga.

A. Simpulan

Simpulan dari penelitian ini adalah Penerapan pengetahuan “Bumbu dan Rempah” pembuatan Gulai Sumatera Barat pada tahap persiapan praktikum Gulai Sumatera Barat berada pada kategori menerapkan. Data tersebut meliputi proses pemilihan bumbu dan rempah pada kriteria menerapkan, penakaran bumbu dan rempah pada kriteria menerapkan, pengupasan bumbu dan rempah pada kriteria menerapkan, pencucian bumbu dan rempah pada kriteria menerapkan, penanganan bumbu dan rempah pada kriteria cukup menerapkan, serta penggilingan bumbu dan rempah pada kriteria cukup menerapkan ketika praktikum Gulai Sumatera Barat. Hasil data diatas menunjukkan salah satu data yang berkriteria cukup menerapkan yaitu tahap penanganan, tahap tersebut merupakan tahapan penting pada proses persiapan bumbu dan rempah, serta sangat mempengaruhi hasil kualitas pada hidangan.

Penerapan pengetahuan “Bumbu dan Rempah” pada tahap pengolahan praktikum Gulai Sumatera Barat berada pada kategori menerapkan. Data tersebut meliputi pengolahan praktikum pada tahap penumisan bumbu dan rempah pada kriteria menerapkan, pencampuran bumbu dan rempah pada kriteria menerapkan, serta merebus bumbu dan rempah pada kriteria sangat menerapkan ketika praktikum Gulai Sumatera Barat. Hasil data tersebut menunjukkan masih adanya kesalahan penerapan pengetahuan bumbu dan rempah dengan benar.

B. Implikasi

Implikasi hasil penelitian diatas mengandung beberapa implikasi sebagai berikut:

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Penerapan pengetahuan “Bumbu dan Rempah” pada tahap persiapan praktikum Gulai Sumatera Barat meliputi

Dwiky Adyatma, 2017

PENERAPAN PENGETAHUAN "BUMBU DAN REMPAH" PADA PRAKTIKUM PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA DI SMKN 9 BANDUNG KELAS XI JASA BOGA

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

pemilihan bumbu dan rempah, penakaran bumbu dan rempah, pengupasan bumbu dan rempah, pencucian bumbu dan rempah, penanganan bumbu dan rempah, serta penggilingan bumbu dan rempah pada praktikum Gulai Sumatera Barat berada pada kategori “menerapkan dengan baik”. Hasil penelitian ini mengandung implikasi bahwa siswa rata-rata telah menerapkan dengan baik pengetahuan bumbu dan rempah yang mereka pelajari kelas X terhadap praktikum Pengolahan Makanan Indonesia, namun sebagian ada yang hanya menerapkan namun tidak sesuai dengan langkah yang tepat, dan sebagian ada yang sama sekali tidak menerapkan pengetahuan bumbu dan rempah mereka.

2. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Penerapan pengetahuan “Bumbu dan Rempah” pada tahap pengolahan praktikum Gulai Sumatera Barat meliputi penumisan bumbu dan rempah, pencampuran bumbu dan rempah, serta merebus bumbu dan rempah pada praktikum Gulai Sumatera Barat berada pada kategori “menerapkan dengan baik”. Hasil penelitian ini mengandung implikasi bahwa siswa rata-rata telah menerapkan dengan baik pengetahuan bumbu dan rempah yang telah mereka pelajari pada kelas X, namun sebagian masih ada yang hanya menerapkan namun tidak sesuai dengan langkah yang tepat dan sebagian ada yang tidak menerapkan pengetahuan bumbu dan rempah .

C. Rekomendasi

Rekomendasi pada penelitian ini disusun berdasarkan kesimpulan dan implikasi hasil penelitian. Penulis mencoba memberikan rekomendasi terkait dengan mata pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan dan Pengolahan Penyajian Makanan Indonesia khususnya kompetensi dasar “Bumbu dan Rempah” dan “Sup dan Soto Indonesia” pada siswa kelas XI SMKN 9 Bandung. Berdasarkan data hasil penelitian, rekomendasi ditunjukkan kepada:

1. Guru yang mengajar Pengolahan Makanan Indonesia untuk lebih memperhatikan siswa ketika kegiatan praktikum, walaupun seaneh kecil yang menerapkan namun tidak sesuai dan tidak menerapkan, siswa tetap harus diberi arahan agar siswa terbiasa menerapkan pengetahuan “bumbu dan rempah”.

2. Guru yang mengajar Pengetahuan Bahan Makan untuk memperhatikan siswa telah paham atau tidak terkait pengetahuan “bumbu dan rempah” terutama tentang penerapan bumbu dan rempah pada praktikum ketika mereka memasuki kelas XI.
3. Siswa untuk lebih mempelajari “bumbu dan rempah” tidak hanya tahu bentuk dan namanya, akan tetapi harus benar-benar paham apa fungsi, teknik mengolah, rasa, dan cara menaganinya, karena pengetahuan “bumbu dan rempah” sangat berkaitan dengan hidangan-hidangan di seluruh Dunia khususnya Indonesia. Beberapa poin diatas sangat mempengaruhi hasil hidangan yang dipraktikkan.