

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 sebagai Kesiapan Praktik Kerja Industri Siswa SMK Pariwisata Telkom Bandung pada siswa kelas XI Program Keahlian Tata Boga tahun ajaran 2016/2017.

A. Simpulan Hasil Penelitian

Simpulan pada penelitian skripsi ini yaitu pengetahuan siswa tentang peralatan pengolahan makanan terkait materi *kitchen equipment*, *kitchen utensil*, *pastry equipment* dan *pastry utensil* sebagai kesiapan Praktik Kerja Industri adalah sebagai berikut:

1. Pengetahuan siswa tentang peralatan pengolahan makanan terkait materi *kitchen equipment* rata-rata persentase tes menunjukkan bahwa sebagian besar responden menjawab benar yaitu (84%) dan sebagian kecil responden menjawab salah yaitu (16%). Berdasarkan persentase jawaban benar responden menunjukkan bahwa sebagian besar responden telah mengetahui alat yang tergolong kedalam *kitchen equipment*. Sejalan menurut Jurnal SMK Pariwisata Telkom (2016, hlm.12) “Komponen penilaian dalam Praktik Kerja Industri berupa tanggung jawab dalam mengolah makanan, salah satu indikator penilaian kualitas kerja harus menyajikan makanan yang berkualitas baik. Salah satu syarat untuk membuat makanan berkualitas baik adalah memiliki pengetahuan mengenai bahan, alat dan cara pengolahan makanan”. Jadi pengetahuan peralatan pengolahan makanan terkait materi *kitchen equipment* dengan persentase sebesar (84%) termasuk kategori sangat dikuasai menjadi unsur penting bahwa responden telah siap untuk melaksanakan Praktik Kerja Industri.
2. Pengetahuan siswa tentang peralatan pengolahan makanan terkait materi *kitchen utensil* rata-rata persentase tes menunjukkan bahwa sebagian besar responden menjawab benar yaitu (83%) dan sebagian kecil responden

menjawab salah yaitu (17%). Berdasarkan persentase jawaban benar responden menunjukkan bahwa sebagian besar responden telah mengetahui alat yang tergolong kedalam *kitchen utensil*. Sejalan menurut Jurnal SMK Pariwisata Telkom (2016, hlm.12) “Komponen penilaian dalam Praktik Kerja Industri berupa tanggung jawab dalam mengolah makanan, salah satu indikator penilaian kualitas kerja harus menyajikan makanan yang berkualitas baik. Salah satu syarat untuk membuat makanan berkualitas baik adalah memiliki pengetahuan mengenai bahan, alat dan cara pengolahan makanan”. Jadi pengetahuan peralatan pengolahan makanan terkait materi *kitchen utensil* dengan persentase sebesar (83%) termasuk kategori sangat dikuasai menjadi unsur penting bahwa responden telah siap untuk melaksanakan Praktik Kerja Industri.

3. Pengetahuan siswa tentang peralatan pengolahan makanan terkait materi *pastry equipment* rata-rata persentase tes menunjukkan bahwa sebagian besar responden menjawab benar yaitu (82%) dan sebagian kecil responden menjawab salah yaitu (18%). Berdasarkan persentase jawaban benar responden menunjukkan bahwa sebagian besar responden telah mengetahui alat yang tergolong kedalam *pastry equipment*. Sejalan menurut Jurnal SMK Pariwisata Telkom (2016, hlm.12) “Komponen penilaian dalam Praktik Kerja Industri berupa tanggung jawab dalam mengolah makanan, salah satu indikator penilaian kualitas kerja harus menyajikan makanan yang berkualitas baik. Salah satu syarat untuk membuat makanan berkualitas baik adalah memiliki pengetahuan mengenai bahan, alat dan cara pengolahan makanan”. Jadi pengetahuan peralatan pengolahan makanan terkait materi *pastry equipment* dengan persentase sebesar (82%) termasuk kategori sangat dikuasai menjadi unsur penting bahwa responden telah siap untuk melaksanakan Praktik Kerja Industri.
4. Pengetahuan siswa tentang peralatan pengolahan makanan terkait materi *pastry utensil* rata-rata persentase tes menunjukkan bahwa sebagian besar responden menjawab benar yaitu (80%) dan sebagian kecil responden menjawab salah yaitu (20%). Berdasarkan persentase jawaban benar responden menunjukkan bahwa sebagian besar responden telah mengetahui

alat yang tergolong kedalam *pastry utensil*. Sejalan menurut Jurnal SMK Pariwisata Telkom (2016, hlm.12) “Komponen penilaian dalam Praktik Kerja Industri berupa tanggung jawab dalam mengolah makanan, salah satu indikator penilaian kualitas kerja harus menyajikan makanan yang berkualitas baik. Salah satu syarat untuk membuat makanan berkualitas baik adalah memiliki pengetahuan mengenai bahan, alat dan cara pengolahan makanan”. Jadi pengetahuan peralatan pengolahan makanan terkait materi *pastry utensil* dengan persentase sebesar (80%) termasuk kategori sangat dikuasai menjadi unsur penting bahwa responden telah siap untuk melaksanakan Praktik Kerja Industri.

5. Pengetahuan siswa tentang peralatan pengolahan makanan terkait materi *kitchen equipment, kitchen utensil, pastry equipment* dan *pastry utensil* rata-rata persentase tes menunjukkan bahwa sebagian besar responden menjawab benar yaitu (84%) dan sebagian kecil responden menjawab salah yaitu (16%). Berdasarkan persentase jawaban benar responden menunjukkan bahwa sebagian besar responden telah mengetahui alat yang tergolong kedalam *kitchen equipment, kitchen utensil, pastry equipment* dan *pastry utensil*. Sejalan menurut Jurnal SMK Pariwisata Telkom (2016, hlm.12) “Komponen penilaian dalam Praktik Kerja Industri berupa tanggung jawab dalam mengolah makanan, salah satu indikator penilaian kualitas kerja harus menyajikan makanan yang berkualitas baik. Salah satu syarat untuk membuat makanan berkualitas baik adalah memiliki pengetahuan mengenai bahan, alat dan cara pengolahan makanan”. Jadi pengetahuan peralatan pengolahan makanan terkait materi *kitchen equipment, kitchen utensil, pastry equipment* dan *pastry utensil* dengan persentase sebesar (84%) termasuk kategori sangat dikuasai menjadi unsur penting bahwa responden telah siap untuk melaksanakan Praktik Kerja Industri.

B. Implikasi Hasil Penelitian

Simpulan hasil penelitian di atas mengandung implikasi bahwa hasil Penelitian menunjukkan pengetahuan peralatan pengolahan makanan sebagai kesiapan Praktik Kerja Industri berada pada kriteria sangat dikuasai. Kondisi ini

mengandung implikasi bahwa responden sudah mengetahui definisi, fungsi dan berbagai wujud nyata terkait materi *kitchen equipment*, *kitchen utensil*, *pastry equipment* dan *pastry utensil* sehingga dapat diartikan bahwa responden telah siap untuk melaksanakan kegiatan Praktik Kerja Industri

C. Rekomendasi Hasil Penelitian

Rekomendasi pada penelitian ini disusun berdasarkan kesimpulan dan implikasi hasil penelitian. Penulis mencoba memberikan rekomendasi terkait dengan mata pelajaran *Basic Cookery* khususnya kompetensi dasar Peralatan Pengolahan Makanan diantaranya:

1. Siswa menambah pengetahuan tentang peralatan pengolahan makanan yang telah didapat dengan membaca buku atau mencari di berbagai sumber lain seperti internet. Membaca materi yang berkaitan dengan *kitchen equipment*, *kitchen utensil*, *pastry equipment* dan *pastry utensil*. Hal ini akan membuat siswa mengetahui nama, fungsi dan prosedur menggunakan peralatan pengolahan makanan sehingga peserta didik memiliki kesiapan yang sangat baik untuk mengikuti kegiatan Praktik Kerja Industri.
2. Guru yang mengajar kompetensi dasar peralatan pengolahan makanan pada mata pelajaran *Basic Cookery*, diharapkan guru dapat lebih memotivasi proses pembelajaran dengan cara memberi nilai tambahan pada siswa yang mampu menjawab soal-soal yang berkaitan dengan peralatan pengolahan makanan pada saat melakukan tanya jawab dikelas. Guru sebaiknya membiasakan menyebut peralatan pengolahan makanan dengan nama yang sebenarnya, sehingga siswa juga terbiasa mendengar nama alat tersebut, tidak hanya mengetahui wujud saja tetapi mampu menyebutkan nama alat tersebut dengan benar. Guru juga dapat mengajarkan cara penggunaan alat dengan baik serta mengawasi proses penggunaan alat tersebut, dengan demikian siswa dapat menguasai peralatan pengolahan makanan sehingga siswa siap melaksanakan Praktik Kerja Industri.