

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

Pada bab V ini penulis menguraikan kesimpulan dan saran tentang “Manfaat Hasil Belajar *Pastry* II Pada kesiapan Perintisan Bisnis *Pastry*” di Akademi Tata Boga Bandung.

A. Kesimpulan

Kesimpulan dalam penelitian ini berdasarkan pada Identifikasi Masalah, tujuan penelitian, hasil pengolahan data dan pembahasan hasil penelitian yang dapat dikemukakan sebagai berikut :

1. Manfaat Hasil belajar Pastry II Pada Kesiapan Bisnis Pastry Yang Berkenaan Dengan Kemampuan Kognitif

Manfaat hasil belajar *pastry* II berupa penguasaan mahasiswa tentang jenis-jenis *pastry* (*cake, cookies, pie, icing*), alat dan bahan yang digunakan, teknik membuat produk *pastry* (*cake, cookies, pie, icing*), mengemas hasil produk *pastry* dan pemasaran produk *pastry* berada pada kriteria cukup bermanfaat, hal ini menunjukkan bahwa sebagian mahasiswa belum memahami tentang pengetahuan jenis *cake* dan teknik dalam pembuatan *cake*, manfaat yang diperoleh mahasiswa masih perlu ditingkatkan kemampuannya tentang jenis *cake* serta teknik pembuatan *cake*.

2. Manfaat Hasil Belajar Pastry II Pada Kesiapan Perintisan Bisnis Pastry Berkaitan Dengan Kemampuan Afektif

Manfaat hasil belajar *pastry* II yang diperoleh mahasiswa berupa kemampuan afektif meliputi sikap teliti dan hati-hati dalam memilih bahan, menyiapkan alat

Neva Widiastuti Novianti, 2013

Manfaat Hasil Belajar Pastry II Pada Kesiapan Perintisan Bisnis Pastry Mahasiswa Akademi Tata Boga Bandung

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu

serta dalam pembuatan produk *pastry* yang akan diproduksi, (*cake, cookies, pie, icing*), pengemasan produk *pastry* dan pemasaran berada pada kriteria bermanfaat,

sehingga mahasiswa memiliki manfaat dalam sikap teliti dan hati-hati dalam pembuatan produk *pastry* sebagai kesiapan perintisan bisnis *pastry*

3. Manfaat Hasil Belajar *Pastry* II Pada Kesiapan Perintisan Bisnis *Pastry* Berkaitan Dengan Kemampuan Psikomotor

Manfaat hasil belajar *pastry* II yang diperoleh mahasiswa berupa kemampuan keterampilan yang meliputi keterampilan membuat aneka produk *pastry* (*cake, cookies, pie, icing*), mengemas produk *pastry* dan memasarkan produk *pastry* berada pada kriteria bermanfaat, yang berarti memberikan manfaat pada mahasiswa khususnya dalam perintisan bisnis *pastry*.

i. Saran

Saran yang dapat dikemukakan dari kesimpulan diatas berkenaan dengan “Manfaat Hasil Belajar *Pastry* II Pada Kesiapan Perintisan Bisnis *Pastry*” sebagai berikut :

1. Mahasiswa Akademi Tata Boga Bandung

- a. Menambah pengetahuan dan wawasan tentang produk *pastry* (*cake, cookies, pie, dan icing*) dengan memanfaatkan sumber berupa media cetak dan elektronik sehingga ilmu yang dimiliki bertambah dan Mahasiswa lebih fokus lagi jika dosen sedang menerangkan dalam kelas teori maupun praktek.

Neva Widiastuti Novianti, 2013

Manfaat Hasil Belajar *Pastry* II Pada Kesiapan Perintisan Bisnis *Pastry* Mahasiswa Akademi Tata Boga Bandung

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu

- b. Memperhatikan ketelitian dan kehati-hatian dalam pembuatan produk *pastry* sehingga menjadi suatu kebiasaan yang dapat diaplikasikan diberagai aspek kehidupan.
 - c. Melakukan uji coba resep dengan cara mempraktekan aneka *pastry*, sehingga memiliki bekal keterampilan membuat berbagai produk *pastry*.
2. Dosen Mata Kuliah *Pastry II*
- a. Sebagai bahan informasi bagi dosen untuk meningkatkan hasil belajar mahasiswa
 - b. Sebagai bahan masukan khususnya dalam proses pembelajaran *pastry II* baik dari perencanaan, pelaksanaan maupun evaluasi
 - c. Sebagai bahan masukan berkaitan dengan cara memotivasi mahasiswa dengan cara memberikan *penghargaan* kepada mahasiswa yang memiliki kesungguhan dan keseriusan dalam belajar