

BAB V

SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI

A. Simpulan

Keselamatan kerja merupakan bagian dari mata pelajaran K3LH yang harus dipahami oleh responden. Pengetahuan keselamatan kerja merupakan hal yang dapat menunjukkan responden siap atau tidak siap untuk melakukan praktek *kitchen*. Oleh karena itu terdapat hal yang harus dipahami responden yaitu keselamatan kerja sebagai kesiapan praktek *kitchen* pada proses persiapan dan pengolahan. Untuk itu diharapkan dapat diterapkan dengan baik oleh responden dalam melakukan berbagai praktikum *kitchen* baik pada proses persiapan maupun proses pengolahan.

Pengetahuan keselamatan kerja responden pada proses persiapan yang meliputi alat pelindung diri menunjukkan pengetahuan responden termasuk ke dalam kategori dikuasai, terkait menyiapkan alat menunjukkan pengetahuan responden termasuk ke dalam kategori dikuasai, dan terkait penanganan bahan menunjukkan pengetahuan responden termasuk ke dalam kategori cukup dikuasai.

Pengetahuan keselamatan kerja responden pada proses pengolahan yang meliputi prosedur keselamatan kerja saat *deep frying* menunjukkan pengetahuan responden termasuk ke dalam kategori dikuasai. Terkait *boiling* menunjukkan pengetahuan responden termasuk ke dalam kategori dikuasai, dan terkait *shallow frying* menunjukkan pengetahuan responden termasuk ke dalam kategori dikuasai.

B. Implikasi Hasil Penelitian

Kesimpulan hasil penelitian di atas mengandung beberapa implikasi sebagai berikut:

1. Hasil Penelitian menunjukkan bahwa pengetahuan keselamatan kerja sebagai kesiapan praktek *kitchen* pada proses persiapan tentang materi alat pelindung diri, menyiapkan alat, dan penanganan bahan makanan berada pada kriteria dikuasai. Kondisi ini mengandung implikasi bahwa responden memahami klasifikasi serta fungsi terkait materi alat pelindung diri, menyiapkan alat, dan

penangan bahan makanan sehingga akan meminimalisir kemungkinan terjadinya kecelakaan kerja ketika melaksanakan praktikum *kitchen*.

2. Hasil Penelitian menunjukkan bahwa pengetahuan keselamatan kerja sebagai kesiapan praktek *kitchen* pada proses pengolahan tentang prosedur keselamatan kerja saat *deep frying*, *boiling*, dan *shallow frying* berada pada kriteria dikuasai. Kondisi ini mengandung implikasi bahwa responden memahami prosedur keselamatan kerja saat *deep frying*, *boiling*, dan *shallow frying* sehingga akan meminimalisir kemungkinan terjadinya kecelakaan kerja ketika melaksanakan proses pengolahan pada praktikum *kitchen*.

C. Rekomendasi Hasil Penelitian

Berdasarkan hasil penelitian tentang pengetahuan keselamatan kerja pada proses persiapan dan pengolahan termasuk ke dalam kategori dikuasai, maka rekomendasi untuk guru pengampu Mata Pelajaran K3LH diharapkan lebih meningkatkan pembahasan terkait materi-materi yang kurang dipahami oleh responden yaitu fungsi alat pelindung diri, proses penanganan bahan makanan berkaitan dengan penggunaan alat pemotong yang tepat agar terhindar dari potensi kecelakaan yang dapat terjadi, sehingga pengetahuan keselamatan kerja siswa khususnya saat akan melakukan praktek *kitchen* dapat lebih optimal serta mampu meminimalisir terjadinya kecelakaan pada saat praktek *kitchen*. Selain itu, diharapkan pihak sekolah mengadakan media penyuluhan terkait upaya penyelamatan diri di sekolah, karena hal tersebut merupakan bagian yang cukup penting sebagai arah yang harus dilalui siswa apabila terjadi kecelakaan saat praktek *kitchen*.