BAB V

SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI

5.1 Kesimpulan

Metode Pengolahan Makanan merupakan salah satu lingkup dalam kompetensi menentukan teknik pengolahan makanan dalam mata pelajaran *Basic Cookery II*. Penguasaan kompetensi ini khususnya lingkup metode pengolahan makanan diharapkan mampu menjadi bekal responden melakukan berbagai praktikum dalam mengolah sebuah hidangan. Metode pengolahan makanan terdiri dari pengertian pengolahan, pengertian memasak, metode memasak ditinjau dari metode memasak panas basah (*moist heat cooking*) yang terdiri dari teknik *boiling, blanching, poaching, simmering, stewing, steaming, braising*, metode memasak panas kering (*dry heat cooking*) terdiri dari teknik *baking, frilling, roasting, sautéing, frying*.

Penguasaan siswa terhadap metode pengolahan makanan ditinjau dari metode memasak panas basah (*moist heat cooking*) yang terdiri dari teknik *boiling, blanching, poaching, simmering, stewing, steaming, braising*, termasuk kedalam kategori dikuasai, akan tetapi masih ada beberapa soal pada metode memasak ini yang termasuk kedalam kategori kurang dikuasai diantaranya pengertian memasak, tidakan merebus tulang dalam teknik *blanching*, kriteria bahan makanan untuk teknik *blanching* dan soal yang termasuk kedalam ketegori cukup dikuasai seperti pengertian *stewing*, tindakan merebus tulang dengan teknik *blanching*, dan bahan makanan yang tepat untuk teknik *blanching*. Pengetahuan ini harus terus ditingkatkan agar siswa memiliki pengetahuan yang optimal. Penguasaan siswa terhadap metode pengolahan makanan ditinjau dari metode memasak panas kering (*dry heat cooking*) terdiri dari teknik *baking, grilling, roasting, sautéing, frying*, termasuk kedalam kategori dikuasai, akan tetapi masih ada beberapa soal pada metode memasak ini yang termasuk kedalam kategori kurang dikuasai seperti pengertian *dry heat cooking* dan soal yang termasuk kedalam kategori cukup dikuasai seperti perbedaan teknik *deef frying* dan *shallow frying*. Pengetahuan tentang metode pengolahan makanan harus terus ditingkatkan agar siswa dapat menguasai dan dapat mengaplikasikan pada saat melakukan kegiatan praktikum.

5.2 Implikasi

Dari hasil penelitian ini hendaknya dapat dijadikan dasar pertimbangan untuk meningkatkan penguasaan siswa terhadap metode pengolahan makan, dengan meningkatnya penguasaan siswa maka akan dihasilkan siswa-siswi yang memiliki kompetensi yang baik sehingga tujuan pembelajaran akan tercapai.

5.3 Rekomendasi

Berdasarkan hasil penelitian mengenai penguasaan metode pengolahan makanan siswa SMK Pariwisata Telkom program keahlian Tata boga yang telah dilakukan, maka dari itu penulis memberikan rekomendasi yang sekiranya dapat dijadikan masukan untuk meningkatkan penguasaan siswa SMK Pariwisata Telkom berupa :

5.3.1 Siswa

Setelah menempuh mata pelajaran *Basic Cookery II*, siswa diharapkan banyak mempelajari mengenai metode pengolahan makanan dengan optimal, baik dari media internet, buku-buku yang mendukung, mempelajari berbagai teknik dari video-vidio yang ada pada youtube atau media lainnya. Siswa juga diharapkan agar lebih teliti dalam mengerjakan sebuah tes, atau soal yang diberikan karena tidak menutup kemungkinan meskipun siswa tahu atau paham dari soal yang ditanyakan jika siswa tidak teliti maka akan terkecoh dengan pilihan jawaban lain.

5.3.2 Guru Mata Pelajaran *Basic Cookery II*

Diharapkan dapat menjelaskan materi metode pengolahan makanan dengan menyenangkan, seperti penanyangan vidio-vidio yang mendukung dengan materi, membawa media nyata ke dalam kelas dan menggunakan berbagai metode dan model pembelajaran didalam kelas. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan tingkat semangat dan fokus belajar siswa.

5.3.3 Peneliti Selanjutnya

Berdasarkan data hasil penelian hendaknya peneliti selanjutnya dapat mengembangkan karya ilmiah mengenai penguasaan metode pengolahan makanan ditinjau dari pengolahan makanan tanpa perambatan panas

5.3.4 Sekolah

Sekolah sebaiknya menyediakan alat-alat untuk menunjang pengetahuan dan keterampilan responden dalam memahami materi dan melakukan praktikum.