

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

Bab V dipaparkan mengenai kesimpulan dan saran dari hasil penelitian pelaksanaan praktikum Mengolah Makanan Kontinental siswa berkebutuhan khusus di SMK Inklusi BPP Bandung.

A. Kesimpulan

Kesimpulan hasil penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Pelaksanaan Praktikum Mengolah Makanan Kontinental Siswa Berkebutuhan Khusus Di SMK Inklusi BPP Bandung pada proses persiapan praktikum pembuatan hidangan *bitter ballen* berada pada kriteria kurang terlibat, seperti dalam tahapan kegiatan menimbang bahan – bahan yang akan digunakan dan kegiatan mencuci tangan terlebih dahulu sebelum kegiatan praktikum dimulai.
2. Pelaksanaan Praktikum Mengolah Makanan Kontinental Siswa Berkebutuhan Khusus Di SMK Inklusi BPP Bandung pada proses pengolahan praktikum pembuatan hidangan *bitter ballen* berada pada kriteria cukup terlibat, seperti dalam tahapan kegiatan memanir adonan kedalam tepung terigu, mencelupkan adonan ke dalam kocokan putih telur dan memanir kembali ke tepung panir.
3. Pelaksanaan Praktikum Mengolah Makanan Kontinental Siswa Berkebutuhan Khusus Di SMK Inklusi BPP Bandung pada proses penyajian praktikum pembuatan hidangan *bitter ballen* berada pada kriteria cukup terlibat, seperti dalam tahapan kegiatan memasukan *bitter ballen* ke dalam *paper cup* dan menggarnish hidangan *bitter ballen*.
4. Pelaksanaan Praktikum Mengolah Makanan Kontinental Siswa Berkebutuhan Khusus Di SMK Inklusi BPP Bandung pada proses persiapan praktikum pembuatan hidangan *vegetable clear soup* berada pada kriteria cukup terlibat, seperti dalam tahapan kegiatan menyiapkan alat – alat yang akan digunakan, mencuci dan mengupas bawang bombay serta menyiapkan bahan dan bumbu

yang akan digunakan dalam proses pembuatan hidangan *vegetable clear soup*.

5. Pelaksanaan Praktikum Mengolah Makanan Kontinental Siswa Berkebutuhan Khusus Di SMK Inklusi BPP Bandung pada proses pengolahan praktikum pembuatan hidangan *vegetable clear soup* berada pada kriteria kurang terlibat, seperti dalam tahapan kegiatan memasukan potongan tulang atau daging sapi ke dalam panci, merebus daging, membuang air rebusan pertama dan kegiatan membumbui *vegetable clear soup*.
6. Pelaksanaan Praktikum Mengolah Makanan Kontinental Siswa Berkebutuhan Khusus Di SMK Inklusi BPP Bandung pada proses penyajian praktikum pembuatan hidangan *vegetable clear soup* berada pada kriteria cukup terlibat, seperti dalam tahapan kegiatan menuangkan *soup* ke dalam *soup cup* dan menggarnish hidangan.

B. Saran

Saran yang diberikan setelah peneliti melakukan penelitian adalah sebagai berikut :

1. Guru Mata Pelajaran Mengolah Makanan Kontinental
 - a. Diharapkan guru Mata Pelajaran Mengolah Makanan Kontinental dalam melakukan penilaian untuk siswa berkebutuhan khusus harus didasarkan pada keterbatasan kemampuan yang dimiliki siswa berkebutuhan khusus baik itu Formal maupun Informal.
 - b. Diharapkan guru Mata Pelajaran Mengolah Makanan Kontinental mendatangkan guru pendamping dari jurusan PLB (Pendidikan Luar Biasa) yang ahli atau khusus dalam menangani siswa berkebutuhan khusus dalam proses kegiatan praktikum.
 - c. Diharapkan guru Mata Pelajaran Mengolah Makanan Kontinental dapat lebih memotivasi dan mengajak siswa berkebutuhan khusus dalam keterlibatan berbagai tahapan proses kegiatan praktikum Mengolah Makanan Kontinental.

2. Teman sebaya (Siswa Reguler Kelas X dan Kelas XI Jasa Boga)
 - a. Diharapkan siswa reguler dapat menerima siswa berkebutuhan khusus sebagai teman sekelasnya supaya siswa berkebutuhan khusus tidak merasa minder.
 - b. Diharapkan siswa reguler dapat menjalin komunikasi yang baik supaya dapat bekerja sama dengan baik.
 - d. Diharapkan siswa reguler dapat lebih mengajak, mendorong dan memotivasi siswa berkebutuhan khusus untuk ikut peran serta dalam berbagai tahapan kegiatan prktikum Mengolah Makanan Kontinental.

