BAB V
KESIMPULAN DAN SARAN

Bab V dipaparkan mengenai kesimpulan dan saran dari hasil penelitian Penerapan Hasil Belajar Kimia Makanan Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga Pada Pemilihan Makanan Kemasan.

A. Kesimpulan

Kesimpulan hasil penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Penerapan Hasil Belajar Kimia Makanan Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga Pada Pemilihan Makanan Kemasan berupa produk bakery dan konfeksioneri berada pada kriteria cukup diterapkan.
2. Penerapan Hasil Belajar Kimia Makanan Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga Pada Pemilihan Makanan Kemasan berupa produk beku berada pada kriteria cukup diterapkan.
3. Penerapan Hasil Belajar Kimia Makanan Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga Pada Pemilihan Makanan Kemasan berupa produk makanan berada pada kriteria cukup diterapkan.
4. Penerapan Hasil Belajar Kimia Makanan Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga Pada Pemilihan Makanan Kemasan berupa produk minuman berada pada kriteria cukup diterapkan.

B. Saran

Saran yang diberikan setelah peneliti melakukan penelitian adalah sebagai berikut:

1. Mahasiswa

Hasil penelitian menunjukan bahwa penerapan hasil belajar Kimia Makanan mahasiswa prodi pendidikan tata boga cukup diterapkan sehingga mahasiswa yang akan menempuh mata kuliah Kimia Makanan diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dengan banyak membaca dan mempelajari buku-buku sumber yang berkaitan dengan Kimia Makanan, serta menumbuhkan sikap dan keterampilan dalam memilih makanan yang sehat dan aman untuk dikonsumsi sehingga dapat diterapkan dalam kehidupan sehari-hari.

2. Tenaga pengajar atau dosen Prodi Pendidikan Tata Boga UPI khususnya dosen matakuliah Kimia Makanan

Penulis merekomendasikan kepada dosen mata kuliah Kimia Makanan, untuk memberikan pengarahan yang lebih intensif pada saat pembelajaran mata kuliah Kimia Makanan seperti menganalisis label komposisi pada makanan kemasan sehingga mahasiswa dapat menerapkan hasil belajar Kimia Makanan dalam kehidupan sehari-hari.