

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan dan saran yang akan diuraikan pada bab ini disusun berdasarkan keseluruhan kegiatan penelitian mengenai “Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 Pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental” pada mahasiswa pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI angkatan 2011.

A. Kesimpulan

Kesimpulan dalam penelitian ini disusun berdasarkan rangkuman dan pembahasan penelitian mengenai “Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 Pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental” terbatas pada makanan India berkaitan dengan karakteristik, bahan, bumbu, alat yang digunakan, hidangan, penyajian makanan, etika makan, keterampilan, dan kreativitas yaitu :

1. Manfaat hasil belajar makanan oriental 1 pada kesiapan usaha restoran oriental berkaitan dengan karakteristik, bahan, dan bumbu meliputi karakteristik makanan India, pengetahuan makanan India, bahan makanan pokok, jenis kacang-kacangan yang digunakan sebagai bahan makanan pokok India, bahan makanan sayuran yang digunakan pada makanan India, hidangan India berbahan dasar unggas, hidangan India berbahan dasar daging kambing, bumbu yang digunakan pada pembuatan *murgh tandoori*, bumbu yang digunakan pada pembuatan *murgh korma*, rempah-rempah yang digunakan dalam pembuatan bumbu *garam masala*, dan rempah-rempah yang digunakan dalam pembuatan bumbu *chaat masala* berada pada kriteria baik.

2. Manfaat hasil belajar makanan oriental 1 pada kesiapan usaha restoran oriental berkaitan dengan alat yang digunakan meliputi alat pengolahan tradisional yang digunakan pada masakan India berada pada kriteria baik
3. Manfaat hasil belajar makanan oriental 1 pada kesiapan usaha restoran oriental berkaitan dengan hidangan India meliputi roti yang digunakan sebagai makanan pokok India, minuman khas India, hidangan vegetarian khas India, *dessert* khas India, macam-macam *chutney*, dan macam-macam *pickles* berada pada kriteria baik
4. Manfaat hasil belajar makanan oriental 1 pada kesiapan usaha restoran oriental berkaitan dengan penyajian makanan India berada pada kriteria baik
5. Manfaat hasil belajar makanan oriental 1 pada kesiapan usaha restoran oriental berkaitan dengan etika makan India meliputi etika makan sehari-hari dan etika makan saat menjamu tamu berada pada kriteria baik
6. Manfaat hasil belajar makanan oriental 1 pada kesiapan usaha restoran oriental berkaitan dengan keterampilan meliputi keterampilan membuat *murgh tandoori*, keterampilan membuat *murgh korma*, keterampilan membuat *chapati*, keterampilan membuat *kele ka tikka*, keterampilan membuat *gulab jamun* berada pada kriteria baik
7. Manfaat hasil belajar makanan oriental 1 pada kesiapan usaha restoran oriental berkaitan dengan kreativitas meliputi syarat-syarat pembuatan *garnish*, prinsip penyajian makanan, kreativitas dalam membuat *garnish*,

bahan-bahan yang digunakan dalam membuat *garnish* berada pada kriteria baik

B. Saran

Saran disusun berdasarkan kesimpulan penelitian. Penulis mencoba mengajukan saran yang ditujukan kepada berbagai pihak, diantaranya:

1. Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK yang akan mengontrak dan mempelajari Makanan Oriental 1:
 - a. Lebih menambah pengetahuan yang telah didapat dari hasil belajar makan oriental 1 pada kesiapan usaha restoran oriental dengan membaca buku yang relevan, artikel di internet, berdiskusi dengan teman yang berhubungan dengan makanan oriental dan melakukan observasi ke restoran-restoran oriental, terbatas pada restoran India, diantaranya adalah restoran Memories of India, Taste of India, dan Curry Corner.
 - b. Lebih menambah keterampilan dan kreativitas yang telah dimiliki dengan cara memperbanyak latihan, sehingga mahasiswa memiliki kesiapan usaha restoran oriental.
2. Tenaga pengajar atau Dosen Prodi pendidikan Tata Boga UPI khususnya Tim Dosen Mata Kuliah Makanan Oriental, dari hasil penelitian menunjukkan bahwa hasil belajar makanan Oriental 1 yang telah dipelajari berada pada kriteria baik, sehingga diharapkan dosen dapat lebih memotivasi dan mengunjungi berbagai restoran India, agar mahasiswa lebih memiliki kesiapan dalam usaha restoran

3. Peneliti selanjutnya, untuk melihat hubungan atau pengaruh Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 Pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental.

