

## BAB V

### SIMPULAN, IMPLIKASI, DAN REKOMENDASI

#### A. Simpulan

Kesimpulan dari penelitian tentang “keterampilan peserta pelatihan MTU BLK Lembang pada kompetensi pengolahan ikan” disusun berdasarkan tujuan penelitian, hasil pengolahan data, dan pembahasan hasil penelitian diperoleh kesimpulan sebagai berikut :

1. Keterampilan dalam persiapan pengolahan ikan berdasarkan hasil analisa data, kecenderungan keterampilan peserta berada pada kategori tinggi, menunjukkan bahwa peserta sudah menguasai keterampilan dalam mempersiapkan pengolahan ikan mulai dari persiaan alat, bahan, pemilihan, pembersihan ikan, dan penghalusan bumbu. Walaupun terdapat satu prosedur yang tidak dilakukan oleh seluruh peserta yaitu prosedur memotong ikan, berdasarkan hasil analisis data indikator tersebut berada pada kategori sangat rendah.
2. Keterampilan dalam pengolahan ikan berdasarkan hasil analisa data, kecenderungan keterampilan peserta dalam pengolahan ikan berada pada kategori sangat tinggi, menunjukkan bahwa peserta sudah menguasai keterampilan dalam pengolahan ikan sesuai dengan tahapan pengolahan ikan sampai menjadi abon.
3. Keterampilan dalam penyajian abon berdasarkan hasil analisa data, kecenderungan keterampilan peserta dalam penyajian abon berada pada kategori sangat tinggi, menunjukkan bahwa peserta sudah menguasai keterampilan dalam penyajian abon dengan teknik pengemasan.

#### B. Implikasi

Impilkasi dari penelitian ini yaitu:

1. Pada tahap persiapan pada praktikum membuat abon ikan, keterampilan peserta berada pada kategori tinggi dimana kondisi ini memiliki implikasi bahwa seluruh peserta dapat melakukan semua aspek yang ada dalam tahap persiapan. Akan tetapi terdapat satu aspek yang tidak dilakukan oleh seluruh peserta yaitu memotong ikan, sehingga perlu adanya informasi yang lebih jelas terkait resep dan instruksi yang diberikan oleh instruktur pelatihan.

2. Pada tahap pengolahan pada praktikum membuat abon ikan, keterampilan peserta berada pada kategori sangat tinggi dimana kondisi ini memiliki implikasi bahwa peserta dapat melakukan prosedur pengolahan ikan. Akan tetapi masih perlu adanya perhatian khusus dalam proses menggoreng abon karena dalam menggoreng abon terdapat teknik khusus agar abon memiliki warna yang baik yaitu coklat keemasan.
3. Pada tahap penyajian pada praktikum membuat abon ikan, keterampilan peserta berada pada kategori sangat tinggi dimana kondisi ini memiliki implikasi bahwa seluruh peserta dapat melakukan semua aspek yang ada dalam tahap penyajian. Akan tetapi masih perlu adanya perhatian khusus dalam pemasangan item pelengkap kemasan karena masih terdapat beberapa peserta yang memasang item pelengkap kemasan tanpa memperhatikan kerapian sehingga kemasan menjadi kurang menarik.

### **C. Rekomendasi**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dijabarkan di atas, penulis mendapatkan beberapa temuan yang dapat dijadikan sebagai acuan untuk merekomendasikan hal-hal sebagai berikut :

1. Bagi BLK Lembang
  - a. Pihak BLK Lembang diharapkan dapat meningkatkan proses pelatihan *mobile training unit* lebih optimal sehingga keterampilan peserta dalam pengolahan ikan sesuai dengan SKKNI yang menjadi tujuan dari program pelatihan *mobile training unit* tersebut.
  - b. Pihak BLK Lembang diharapkan dapat memberikan informasi yang lebih jelas kepada peserta, serta menyelaraskan apa yang terdapat dalam modul dengan apa yang disampaikan oleh instruktur pelatihan.
2. Bagi peneliti selanjutnya

Berdasarkan hasil penelitian yang menunjukkan bahwa keterampilan peserta dalam pelatihan pengolahan ikan pada praktikum membuat abon mayonisas pada kategori sangat tinggi, maka dapat dijadikan rekomendasi bagi peneliti selanjutnya untuk melakukan penelitian mengenai praktikum pengolahan ikan lainnya seperti pembuatan nugget, kerupuk tulang ikan, atau flake ikan.