

## **BAB V**

### **SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI**

#### **5.1 Simpulan**

Pengetahuan Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga terkait pengetahuan tentang dapur termasuk ke dalam kategori cukup. Hal tersebut menunjukkan bahwa responden sudah cukup baik dalam mengetahui tentang dapur sebagai area kerja ketika melaksanakan praktikum yang berhubungan langsung dengan berbagai macam peralatan dapur. Namun pengetahuan responden masih kurang terkait definisi dapur secara tepat, sarana pendukung kegiatan operasional dapur, klasifikasi dapur serta resiko yang dapat terjadi jika kegiatan operasional dapur mengalami hambatan.

Pengetahuan responden terkait pemahaman tentang peralatan dapur yang meliputi pengertian, klasifikasi, jenis-jenis serta fungsi peralatan dapur termasuk ke dalam kategori baik. Hal tersebut menunjukkan bahwa sebagian besar responden sudah baik dalam memahami pengetahuan terkait peralatan dapur, tetapi pengetahuan responden masih kurang mengenai klasifikasi peralatan kelompok *kitchen equipment* yang terdiri dari *large equipment*, *mechanical equipment* dan *freezing equipment*.

Pengetahuan responden terkait penerapan langkah-langkah pengoperasian peralatan dapur khususnya peralatan kelompok *kitchen equipment* termasuk ke dalam kategori cukup. Hal tersebut menunjukkan bahwa lebih dari setengah responden sudah cukup memahami penerapan langkah-langkah pengoperasian peralatan *kitchen equipment*. Namun pengetahuan responden masih kurang terkait pengetahuan tentang *Standar Operasional Procedure (SOP)*, manfaat penggunaan *Manual Book* dalam pengoperasian peralatan dapur, dan rambu-rambu keselamatan pada peralatan *kitchen equipment*, serta pengetahuan mengenai tombol pengoperasian *proofers* dan langkah pengoperasian *Bread Slicer*.

Secara keseluruhan, pengetahuan pengoperasian *kitchen equipment* pada mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga termasuk ke dalam kategori cukup dengan persentase keseluruhan sebesar 59%.

## 5.2 Implikasi

Berdasarkan simpulan hasil penelitian di atas mengandung beberapa implikasi sebagai berikut:

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengetahuan responden terkait definisi dapur, sarana pendukung kegiatan operasional dapur, klasifikasi dapur dan resiko dalam kegiatan operasional dapur termasuk ke dalam kategori kurang, kondisi ini mengandung implikasi bahwa pengetahuan terkait hal tersebut perlu ditingkatkan kembali sebab penting kaitannya dalam mengetahui area dapur sebagai tempat kerja dan praktikum yang dipenuhi berbagai macam peralatan dapur yang dapat menimbulkan resiko bahaya apabila tidak dibekali dengan pengetahuan yang cukup baik.
2. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengetahuan responden terkait klasifikasi peralatan *kitchen equipment*, pengetahuan mengenai *Standar Operasional Procedure* (SOP), *Manual Book* dan rambu-rambu keselamatan yang berada di dapur dan peralatan dapur termasuk ke dalam kategori kurang, kondisi ini mengandung implikasi bahwa pengetahuan terkait hal tersebut perlu ditingkatkan kembali sebab berkaitan sangat erat dengan keberhasilan berjalannya kegiatan operasional di dapur yang memerlukan pengetahuan yang baik dalam memperhatikan SOP, *Manual Book* dan rambu-rambu keamanan agar meminimalisir terjadinya kecelakaan kerja di area dapur.
3. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengetahuan responden terkait tombol pengoperasian pada alat *proofers* dan langkah pengoperasian pada alat *bread slicer* termasuk ke dalam kategori kurang, kondisi ini mengandung implikasi bahwa pengetahuan terkait penerapan langkah pengoperasian peralatan *proofers* dan *bread slicer* perlu ditingkatkan kembali, sebab kedua alat tersebut penting dalam mendukung berjalannya kegiatan operasional dapur khususnya dalam penggunaan peralatan tersebut ketika praktikum.

### 5.3 Rekomendasi

Berdasarkan simpulan dan implikasi yang telah diuraikan, penulis merekomendasikan beberapa hal sebagai berikut:

1. Bagi mata kuliah Manajemen Dapur

Selain materi terkait peralatan dapur, diharapkan dalam mata kuliah ini dapat diberikan materi yang berkenaan dengan observasi secara langsung dalam mengetahui dan mengenali peralatan-peralatan dapur khususnya peralatan kelompok *kitchen equipment*, agar para mahasiswa dapat mengenali tombol pengoperasian, langkah-langkah mengoperasikan alat tersebut khususnya yang sesuai dengan pedoman yang terdapat dalam *manual book* masing-masing peralatan, sehingga semua mahasiswa dapat mengetahui dan menerapkan langkah pengoperasian peralatan secara menyeluruh.

2. Bagi penelitian selanjutnya

Bagi peneliti selanjutnya diharapkan dapat melakukan penelitian terkait cara perawatan peralatan-peralatan dapur khususnya alat besar dan berat pada kelompok *kitchen equipment* sesuai dengan tuntunan dalam *Manual Book* masing-masing alat tersebut, sebab selain pengetahuan terkait pengoperasian peralatan, perawatan peralatan pun merupakan hal yang sangat penting untuk diketahui dan diterapkan agar alat dapat berfungsi baik dalam waktu jangka panjang.