

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan dan saran yang akan diuraikan pada bab ini, berdasarkan keseluruhan kegiatan penelitian mengenai “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)” sebagai kesiapan Usaha Pasta oleh siswa XI Program Keahlian Boga tahun 2012 – 2013 SMK R.A. Kartini.

A. Kesimpulan

Kesimpulan dalam penelitian ini berdasarkan dari rangkuman dan pembahasan hasil penelitian mengenai Manfaat Hasil Belajar “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)” sebagai kesiapan Usaha Pasta. Siswa mendapatkan manfaat hasil belajar “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)” ditinjau dari kemampuan perencanaan, pengolahan dan penyajian hidangan pasta yaitu :

1. Hasil belajar “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)” sebagai kesiapan Usaha Pasta ditinjau dari kemampuan perencanaan hidangan pasta berada pada kriteria baik. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa siswa mempunyai pengetahuan mengenai alat persiapan mengolah pasta, prosedur penyimpanan pasta kering (*dried pasta*) dan pasta segar (*fresh pasta*), bahan yang digunakan dalam pembuatan *saus napolitaine* dan *saus carbonara*, perencanaan pembuatan *spaghetti bolognese*, fungsi saus pada hidangan pasta, pemilihan pasta kering (*dried pasta*) dan pasta segar (*fresh pasta*), dan perencanaan pembuatan *fettucini and creamy sauce*.

Ely Irmawati, 2013

MANFAAT HASIL BELAJAR “MENGOLAH HIDANGAN BERBAHAN TERIGU (PASTA)” SEBAGAI KESIAPAN USAHA PASTA

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

2. Hasil belajar “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)” sebagai kesiapan Usaha Pasta ditinjau dari kemampuan pengolahan hidangan pasta berada pada kriteria baik. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa siswa mempunyai sikap cermat dalam penggunaan alat pengolahan pasta, langkah-langkah pembuatan *spaghetti bolognese*, jenis-jenis pasta dalam hidangan, pemilihan saus untuk pasta, keterampilan dalam mengolah pasta kering (*dried pasta*), kriteria hasil rebusan pasta, langkah-langkah pembuatan *saus carbonara*, langkah-langkah pembuatan *fettuccini saus marinara*, kesalahan yang timbul dalam perebusan pasta, dan langkah-langkah pembuatan *saus bolognese*.
3. Hasil belajar “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)” sebagai kesiapan Usaha Pasta ditinjau dari kemampuan penyajian hidangan pasta berada pada kriteria sangat baik. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa siswa mempunyai keterampilan dalam penggunaan alat penyajian pasta, faktor yang perlu diperhatikan dalam mengolah hidangan pasta sebagai *main course*, keterampilan dalam mengolah pasta sesuai dengan bentuk pasta, cara mengevaluasi mengenai hasil kerja dalam penyajian pasta, cara penyajian pasta sebagai *soup*, cara penyajian pasta sebagai *cold appetizer*, penyajian pasta sebagai *accompaniment/side dish*, cara penyajian pasta sebagai *hot appetizer*, *garnish* yang digunakan dalam penyajian pasta, dan bentuk pasta yang disesuaikan dengan sausnya.

B. Saran

Saran yang penulis kemukakan berikut ini ditujukan kepada :

1. Siswa Kelas XI Program Keahlian Boga SMK R.A. Kartini:

siswa yang akan mengikuti kompetensi dasar mengolah hidangan berbahan terigu (pasta) harus memiliki pengetahuan, sikap, dan keterampilan, penulis menyarankan hendaknya dapat berupaya meningkatkan kemampuan perencanaan, pengolahan dan penyajian hidangan pasta. Peningkatan kemampuan tersebut dapat dilakukan dengan menggali wawasan dan pengetahuan melalui membaca buku mengenai pasta dan usaha pasta, juga dapat mempraktekkan hasil pembelajaran baik teori maupun praktek sebagai kesiapan memasuki lapangan kerja dan dapat mengembangkan sikap profesional dalam membuka usaha pasta..

2. Guru Mata Diklat Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)

Penulis dengan segala kerendahan hati akan mencoba memberikan masukan pada guru mata diklat Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta), yaitu guru diharapkan terus mengembangkan materi tentang “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)”, dalam pembuatan produk pasta agar lebih ditingkatkan lagi dengan cara lebih bervariasi dalam mengolah hidangan pasta, serta guru diharapkan dapat memberikan motivasi pada siswa untuk mempersiapkan diri dalam membuka usaha pasta.