

BAB V

KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI

Pada bab ini penulis akan menguraikan mengenai kesimpulan, implikasi dan rekomendasi hasil penelitian. Kesimpulan dalam penelitian ini mengacu pada tujuan penelitian, hasil penelitian dan pembahasan penelitian tentang “Pengaruh Penguasaan “Kompetensi Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan” Terhadap Kesiapan Praktek Kerja Industri di *Kitchen* Hotel (Penelitian Terbatas Pada Peserta Didik Kelas XI Program Keahlian Restoran SMK Negeri 2 Baleendah)”.

A. Kesimpulan

Kesimpulan penelitian tentang penguasaan “Kompetensi Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan” terhadap kesiapan Prakerin di *kitchen* hotel pada peserta didik Kelas XI Program Keahlian Restoran SMK Negeri 2 Baleendah dalam penelitian ini berkaitan dengan :

1. Penguasaan “Kompetensi Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan”

Penguasaan mata pelajaran “Kompetensi Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan” yang dicapai oleh peserta didik sudah baik dan optimal. Ditunjukkan dengan sebagian besar peserta didik menguasai pelajaran “Kompetensi Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan” pada kategori sangat tinggi, hal tersebut berasal dari materi yang telah diberikan pada pelajaran “Kompetensi Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan” secara teori di kelas dan praktek di dapur, sehingga memiliki konsep dalam pengolahan

makanan, memahami prinsip dasar pengolahan makanan, pengetahuan tentang peralatan pengolahan, dan teknik-teknik dalam pengolahan makanan yang meliputi kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor peserta didik.

2. Kesiapan Praktek Kerja Industri Di *Kitchen* Hotel

Kesiapan Prakerin di *Kitchen* Hotel pada peserta didik berada pada kriteria sangat tinggi. Hal ini ditunjukkan bahwa peserta didik memiliki kesiapan yang baik dan optimal meliputi aspek-aspek kesiapan yaitu :

- a. Kondisi fisik, mental dan emosional meliputi kemampuan dalam mempersiapkan ketahanan fisik, menjaga kesehatan, mempunyai rasa percaya diri, dapat bekerjasama dengan rekan kerja, sikap dalam menghadapi kritik, menerima pengarahan, dan mampu menghadapi masalahnya.
- b. Kebutuhan, motif dan tujuan meliputi sikap semangat peserta didik, mampu melakukan evaluasi kerja dan kemauan untuk mengembangkan pengetahuan, dan meningkatkan keterampilannya.
- c. Keterampilan, pengertian, dan pengetahuan meliputi keseluruhan kemampuan peserta didik dalam mempersiapkan dirinya untuk melaksanakan Prakerin di *kitchen* hotel.

3. Pengaruh Penguasaan “Kompetensi Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan” Terhadap Kesiapan Praktek Kerja Industri di *Kitchen* Hotel

Hasil uji hipotesis menyatakan bahwa hipotesis kerja yang dirumuskan dalam penelitian ini diterima atau hipotesis nol ditolak. Ini menunjukkan bahwa penguasaan “Kompetensi Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan”

memberikan pengaruh yang positif dan signifikan terhadap kesiapan Prakerin di *kitchen* hotel pada peserta didik Kelas XI Program Keahlian Restoran SMK Negeri 2 Baleendah. Besarnya pengaruh penguasaan “Kompetensi Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan” ini tinggi.

B. Implikasi Dan Rekomendasi

Hasil penelitian tentang pengaruh penguasaan “Kompetensi Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan” terhadap kesiapan Prakerin di *kitchen* hotel, mengandung beberapa implikasi sebagai berikut :

1. Temuan penelitian penguasaan “Kompetensi Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan” yang meliputi kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor pada umumnya berada pada kategori sangat tinggi, tinggi, dan cukup tetapi bukan berarti peserta didik sudah sepenuhnya dapat menguasai materi “Kompetensi Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan”.

Rekomendasi hasil penelitian ini penulis tujukan kepada peserta didik kelas XI SMK Negeri 2 Baleendah yang sudah memiliki kemampuan pada kategori sangat tinggi harus dipertahankan, pada kategori tinggi dan cukup harus lebih ditingkatkan lagi dalam kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotornya dengan cara lebih memperhatikan dan mempelajari materi “Kompetensi Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan” untuk lebih mengembangkan wawasan, sikap dan keterampilan dalam pengolahan makanan baik secara teori di kelas maupun praktek di dapur.

2. Temuan penelitian yang berkaitan dengan kesiapan Prakerin di *kitchen* hotel tumbuh setelah peserta didik mengikuti mata pelajaran “Kompetensi Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan”, meskipun tingkat kesiapannya berbeda-beda. Hasil penelitian yang berkaitan dengan kesiapan peserta didik untuk Prakerin di *kitchen* hotel meliputi aspek kondisi fisik, mental dan emosional, aspek kebutuhan, motif dan tujuan serta aspek keterampilan, pengertian dan pengetahuan berada pada kategori sangat tinggi dan tinggi.

Rekomendasi hasil penelitian ini penulis tujukan kepada peserta didik kelas XI SMK Negeri 2 Baleendah yang sudah memiliki kesiapan Prakerin di *kitchen* hotel pada kategori sangat tinggi sebaiknya dipertahankan dan yang berada pada kategori tinggi harus lebih ditingkatkan lagi dalam kemampuannya dengan lebih mempersiapkan diri dengan cara belajar dan berlatih lebih giat, sehingga lebih memiliki kesiapan dalam melaksanakan Prakerin di *kitchen* hotel dan dapat melaksanakan Prakerin di *kitchen* hotel dengan baik dan optimal.

3. Berdasarkan pengujian hipotesis bahwa penguasaan “Kompetensi Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan” memberikan pengaruh yang positif dan signifikan terhadap kesiapan Prakerin di *kitchen* hotel. Hasil penelitian ini berimplikasi bahwa kesiapan Prakerin di *kitchen* hotel dapat ditumbuhkan dari penguasaan “Kompetensi Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan”. Besarnya pengaruh penguasaan “Kompetensi Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan” terhadap kesiapan

Prakerin di *kitchen* hotel tinggi. Hasil penelitian ini mengandung implikasi bahwa terdapat faktor lain di luar penguasaan “Kompetensi Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan” yang dapat memberikan pengaruh terhadap kesiapan Prakerin di *kitchen* hotel. Faktor internal yang mempengaruhi kesiapan Prakerin di *kitchen* hotel adalah motivasi untuk Prakerin di *kitchen* hotel kurang karena merasa kemampuan yang dimiliki masih kurang, sementara untuk Prakerin di *kitchen* hotel memerlukan kematangan dan tanggung jawab yang tinggi dalam melaksanakan suatu pekerjaan. Faktor eksternal yang mempengaruhi kesiapan Prakerin di *kitchen* hotel adalah lingkungan keluarga mahasiswa yang kurang memberikan motivasi pada peserta didik untuk bekerja di *kitchen* hotel.

Rekomendasi hasil penelitian ini penulis tujukan kepada tenaga pengajar (Guru) Mata pelajaran “Kompetensi Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan” agar lebih memantapkan materi pelajaran “Kompetensi Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan”, sehingga bisa memberikan pengaruh lebih tinggi terhadap kesiapan Prakerin di *kitchen* hotel.