

BAB V

KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI

Penulis dalam Bab V ini akan mengemukakan kesimpulan, implikasi dan rekomendasi hasil dari seluruh kegiatan penelitian yang dilakukan tentang “Penerapan Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata Dan Menyimpan Hidangan Dari Sayuran, Telur Dan Pasta Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Di *Kitchen* Hotel Dan Restoran”.

A. Kesimpulan

Kesimpulan penelitian ini disusun berdasarkan hasil pengolahan data penelitian, analisis data dan pembahasan hasil penelitian yaitu sebagai berikut :

1. Penerapan Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata Dan Menyimpan Hidangan Dari Sayuran, Telur Dan Pasta Pada Pelaksanaan Prakerin Di *Kitchen* Hotel Dan Restoran Ditinjau Dari Kemampuan Kognitif

- a. Penerapan kompetensi menyiapkan, mengolah, menata dan menyimpan hidangan dari sayuran, telur dan pasta yang meliputi : ciri telur yang baik, bahan pembuatan spaghetti bolognese, bahan utama pembuatan *vichy carrot*, bahan utama pembuatan *french omelette with cheese*, cara pemilihan sayuran polong, kompetensi ini ditinjau dari kemampuan kognitif berada pada kriteria tinggi.
- b. Penerapan kompetensi menyiapkan, mengolah, menata dan menyimpan hidangan dari sayuran, telur dan pasta yang meliputi : jenis sayuran, teknik pengolahan telur, cara penyimpanan telur, jenis pasta, pengertian pasta, teknik pemilihan sayuran daun, cara pembuatan telur rebus, saus yang biasa digunakan untuk pasta, langkah yang perlu diperhatikan pada waktu

pengolahan hidangan, peralatan yang digunakan untuk mengolah hidangan dari telur, kriteria pasta yang baik setelah perebusan. Kompetensi ini ditinjau dari kemampuan kognitif berada pada kriteria cukup.

2. Penerapan Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata Dan Menyimpan Hidangan Dari Sayuran, Telur Dan Pasta Pada Pelaksanaan Prakerin Di *Kitchen* Hotel Dan Restoran Ditinjau Dari Kemampuan Afektif

- a. Penerapan kompetensi menyiapkan, mengolah, menata dan menyimpan hidangan dari sayuran, telur dan pasta yang meliputi : sikap menanggapi resep yang berbeda dan sikap dalam menerapkan tanggung jawab yaitu dengan sungguh-sungguh melaksanakan tugas penimbangan bahan makanan dengan teliti dan dengan sungguh-sungguh melaksanakan tugas mempori hidangan dengan teliti. Kompetensi ini ditinjau dari kemampuan afektif berada pada kriteria tinggi.
- b. Penerapan kompetensi menyiapkan, mengolah, menata dan menyimpan hidangan dari sayuran, telur dan pasta yang meliputi : sikap menanggapi koreksi dari supervisor, sikap menerapkan pengolahan hidangan dari sayuran, telur dan pasta, sikap dalam menerapkan disiplin yaitu tidak masuk bila datang lebih dari jam yang telah ditentukan, dan sikap dalam meningkatkan keterampilan pengolahan bahan makanan yaitu dengan senang hati meminjam buku kemudian memfotokofinya dan disimpan. Kompetensi ini ditinjau dari kemampuan afektif berada pada kriteria cukup.

3. Penerapan Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata Dan Menyimpan Hidangan Dari Sayuran, Telur Dan Pasta Pada Pelaksanaan Prakerin Di *Kitchen* Hotel Dan Restoran Ditinjau Dari Kemampuan Psikomotor

- a. Penerapan kompetensi menyiapkan, mengolah, menata dan menyimpan hidangan dari sayuran, telur dan pasta yang meliputi : keterampilan tentang cara membuat saus tomat, keterampilan menjaga kebersihan pribadi yaitu terampil menjaga kebersihan rambut dan kuku, keterampilan memilih wortel yang baik, keterampilan dalam pembuatan *spagheti bolognese* dan keterampilan tentang cara menata hidangan yaitu terampil memberi hiasan yang sesuai dengan jenis hidangan. Kompetensi ini ditinjau dari kemampuan psikomotor berada pada kriteria tinggi.
- b. Penerapan kompetensi menyiapkan, mengolah, menata dan menyimpan hidangan dari sayuran, telur dan pasta yang meliputi : keterampilan dalam menyajikan *chicken pasta*, keterampilan cara perebusan 100 gram pasta kering dan keterampilan cara penyimpanan bahan makanan sayuran umbi yaitu bahan dibersihkan terlebih dahulu sebelum disimpan. Kompetensi ini ditinjau dari kemampuan psikomotor berada pada kriteria cukup.

B. Implikasi

Kesimpulan hasil penelitian tersebut di atas, mengandung implikasi sebagai berikut :

1. Temuan hasil penelitian tentang penerapan kompetensi menyiapkan, mengolah, menata dan menyimpan hidangan dari sayuran, telur dan pasta pada pelaksanaan praktek kerja industri di *kitchen* hotel dan restoran dilihat dari aspek pengetahuan pada umumnya berada pada kriteria cukup, walaupun ada

juga yang berada pada kriteria tinggi, artinya peserta diklat telah memiliki pengetahuan cukup baik sehingga mampu menerapkan kompetensi menyiapkan, mengolah, menata dan menyimpan hidangan dari sayuran, telur dan pasta pada pelaksanaan Prakerin di *kitchen* hotel dan restoran.

2. Temuan hasil penelitian tentang penerapan kompetensi menyiapkan, mengolah, menata dan menyimpan hidangan dari sayuran, telur dan pasta pada pelaksanaan praktek kerja industri di *kitchen* hotel dan restoran dilihat dari aspek sikap umumnya berada pada kriteria cukup, walaupun ada juga yang berada pada kriteria tinggi.
3. Temuan hasil penelitian tentang penerapan kompetensi menyiapkan, mengolah, menata dan menyimpan hidangan dari sayuran, telur dan pasta pada pelaksanaan praktek kerja industri di *kitchen* hotel dan restoran dilihat dari aspek keterampilan umumnya berada pada kriteria tinggi walaupun ada juga yang berada pada kriteria cukup. Hal ini karena sebagian besar peserta diklat telah memiliki keterampilan dengan baik dalam menyiapkan, mengolah, menata dan menyimpan hidangan dari sayuran telur dan pasta sehingga mampu menerapkannya ke dalam pelaksanaan Prakerin di *kitchen* hotel dan restoran.

C. Rekomendasi

Rekomendasi yang dapat dikemukakan berdasarkan temuan hasil penelitian, penulis tunjukkan kepada berbagai pihak terutama :

1. Peserta Diklat Program Keahlian Restoran SMK Negeri 9 Bandung

- a. Hasil penelitian mengenai penerapan kompetensi menyiapkan, mengolah, menata dan menyimpan hidangan dari sayuran, telur dan pasta pada

pelaksanaan praktek kerja industri di *kitchen* hotel dan restoran yang berada pada kriteria tinggi agar tetap dipertahankan.

- b. Peserta diklat yang berada pada kriteria cukup harus lebih meningkatkan lagi pengetahuan dengan cara membaca buku, bersikap sungguh-sungguh di dalam menerapkan kompetensi menyiapkan, mengolah menata dan menyimpan hidangan dari sayuran, telur dan pasta yang telah peserta diklat miliki ke dalam pelaksanaan Prakerin di *kitchen* hotel dan restoran sesuai prosedur yang telah ditentukan.

2. Guru Program Produktif Keahlian Restoran SMK Negeri 9 Bandung

Guru sebagai pengajar dan pembimbing program produktif keahlian restoran SMK Negeri 9 Bandung diharapkan dapat lebih mempertahankan dan mengembangkan materi tentang kompetensi menyiapkan, mengolah, menata dan menyimpan hidangan dari sayuran, telur dan pasta yang dapat dilakukan dengan cara :

- a. Melalui guru dengan menambah fasilitas belajar berupa alat pelengkap seperti fasilitas laboratorium yang lebih lengkap.
- b. Penggunaan media pembelajaran yang lebih bervariasi seperti penggunaan media nyata, media grafis dan media proyeksi.

D. Penutup

Alhamdulillah, penulis dapat menyelesaikan skripsi ini, mudah - mudahan dapat memberikan manfaat khususnya bagi penulis dan umumnya bagi para pembaca. Amin.

