BAB V
KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Kesimpulan penulis dengan judul Kontribusi Kontribusi "Penyiapan Dan Pengolahan Makanan Penutup" Terhadap Kesiapan Prakerin Pada Pembuatan *Dessert* Di *Pastry Kitchen* Hotel Pada Peserta Diklat Tingkat II Program Keahlian Restoran SMK Negeri 9 Bandung disusun berdasarkan tujuan penelitian, hasil penelitian dan pembahasan penelitian. Kesimpulan dari penelitian ini adalah:

1. Kompetensi penyiapan dan pengolahan makanan penutup yang mencakup kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor berada dalam kriteria baik.
2. Kesiapan peserta diklat dalam melaksanakan prakerin meliputi kondisi fisik, mental, dan emosional sebagai kesiapan internal berada pada kriteria kesiapan sangat siap. Rata-rata persentase kesiapan internal pembuatan dessert di patry kitchen hotel pada peserta diklat tingkat II program keahlian restoran SMK Negeri 9 Bandung sebesar 87%, hal ini menunjukan bahwa siswa telah siap dalam praktek kerja industri pada pembuatan *dessert* di *pastry kitchen* hotel.
3. Kesiapan ekternal peserta diklat praktek kerja industri pada pembuatan *dessert* di *pastry kitchen* hotel pada peserta diklat tingkat II SMK Negeri 9 Bandung berada pada kriteria sangat siap. Keadaan ini menunjukan bahwa pada umumnya peserta diklat tingkat II SMK Negeri 9 Bandung mempunyai kesiapan dalam melaksanakan praktek kerja industri pada pembuatan *dessert* di *pastry kitchen* hotel.
4. Kesiapan rata-rata persentase pengetahuan dan keterampilan pada responden sebesar 78% yang berada kriteria siap, hal ini menunjukan bahwa siswa mempunyai pengetahuan dan keterampilan dalam praktek kerja industri pada pembuatan *dessert* di *pastry kitchen* hotel.
5. Adanya keterikatan antara penyiapan dan pengolahan makanan penutup (Variabel X) terhadap kesiapan praktek kerja industri pada pembuatan *dessert* di *pastry kitchen* hotel (Variabel Y). Sehingga terdapat kontribusi yang signifikan.

B. Saran

a. Peserta diklat yang telah mengikuti pembelajaran penyiapan dan pengolahan makanan penutup dan akan melaksanakan prakerin.

1. Kompetensi penyiapan dan pengolahan makanan penutup yang berada pada kriteria sangat siap harus dipertahankan, sehingga pada saat melaksanakan prakerin memberikan yang terbaik bagi diri sendiri dan sekolah. Peserta diklat yang masih berada pada kriteria rendah dan kurang, hendaknya harus belajar lagi sehingga pengetahuan, sikap dan keterampilan yang dimiliki terus meningkat. Peningkatan kompetensi ini dapat dilakukan dengan cara sering membaca buku yang menunjang, menerapkan teori pada praktek di sekolah dengan sungguh-sungguh dan menerapkan hasil praktek tersebut di luar jam sekolah.
2. Peserta diklat yang memiliki kesiapan sangat siap hendaknya tetap mempertahankannya dan berupaya secara berkesinambungan agar lebih meningkat lagi baik dalam kemampuan pengetahuan, sikap, dan keterampilan. Peningkatan kesiapan untuk melaksanakan prakerin dapat dilakukan dengan mencoba untuk terus memperkaya apa yang telah diperoleh di sekolah serta menggali wawasan dan pengetahuan melalui membaca buku atau studi banding ke dunia industri sebagai persiapan untuk melaksanakan prakerin.

Saran dari penelitian tentang kompetensi “penyiapan dan pengolahan makanan penutup” terhadap kesiapan prakerin siswa pada pembuatan dessert di pastry kitchen hotel penulis tujukan kepada:

1. Guru yang mengajar kompetensi “penyiapan dan pengolahan makanan penutup” dan pikah sekolah untuk lebih kreatif dan mempertahankan pencapaian yang sudah baik, serta memberikan pengayaan atau pengembangan proses belajar mengajar kepada peserta diklat sehingga dapat mengurangi peserta diklat yang termasuk pada criteria kurang. Selain itu dengan memberikan pengayaan atau pengembangan PBM

diharapkan dapat memberikan kontribusi lebih besar terhadap praktek kerja industri pada pembuatan *dessert* di *pastry kitchen* hotel.

2. Pada peserta diklat SMK Negeri 9 Bandung program keahlian Restoran Jasa Boga yang akan melaksanakan prakerin selanjutnya harus meningkatkan kemampuan dengan cara memperhatikan, mempelajari materi dan berlatih untuk mengembangkan wawasan, sikap dan keterampilan dalam pengolahan makanan dan praktek kerja industri.

UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
PERPUSTAKAAN