

BAB V

KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI HASIL PENELITIAN

Pada Bab V ini penulis akan mengemukakan kesimpulan dari seluruh kegiatan penelitian, implikasi dan rekomendasi hasil penelitian tentang “Manfaat Hasil Belajar Manajemen Usaha *Pastry* Pada Praktek Industri di Usaha Patiseri” (Penelitian Terbatas Pada Mahasiswa Program Studi Spesialisasi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI Angkatan 2001-2002).

A. Kesimpulan Hasil Penelitian

Kesimpulan dalam penelitian ini berdasarkan pada tujuan penelitian, hasil penelitian dan pembahasan hasil penelitian. Kesimpulan dalam penelitian ini adalah :

1. Manfaat Hasil Belajar Manajemen Usaha *Pastry* Berkaitan dengan Kemampuan Kognitif Pada Praktek Industri di Usaha Patiseri

Manfaat hasil belajar manajemen usaha *pastry* berkaitan dengan kemampuan kognitif tentang manajemen usaha *pastry* pada praktek industri di usaha patiseri, sebagian besar berada pada kriteria cukup, yaitu responden dapat menguasai tentang pengetahuan bahan, pengetahuan penggunaan alat pengukur, pemahaman jenis loyang dan teknik dalam membentuk *cookies* dari adonan *soft dough*. Di samping itu, manfaat hasil belajar manajemen usaha *pastry* berkaitan pula dengan penerapan bahan isi dan teknik membentuk hiasan produk *cake* dengan *cream*, dan mahasiswa dapat menganalisis penyebab bagian permukaan *cake* yang retak dan kesalahan produk *danish pastry* yang kurang mengembang.

Mahasiswa mendapatkan pula tentang manfaat hasil belajar manajemen usaha *pastry* berupa penilaian kualitas *cookies* dan kualitas *choux paste*, serta pengetahuan tentang kreasi mengemas produk *cookies*.

2. Manfaat Hasil Belajar Manajemen Usaha *Pastry* Berkaitan dengan Kemampuan Afektif Pada Praktek Industri di Usaha Patiseri

Manfaat hasil belajar manajemen usaha *pastry* berkaitan dengan kemampuan afektif tentang manajemen usaha *pastry* pada praktek industri di usaha patiseri, sebagian besar berada pada kriteria cukup yaitu responden memiliki sikap dalam ketelitian memilih bahan dasar pembuatan *cake*, sikap meletakkan adonan di atas loyang *cookies*.

Mahasiswa memperoleh pula manfaat hasil belajar manajemen usaha *pastry* yang berkaitan dengan menyiapkan diri dalam merencanakan usaha dengan cara promosi, selain itu sikap mahasiswa dalam bertanggung jawab menangani produk roti setelah dikeluarkan dari oven dan dalam menentukan kualitas produk roti yang baik, serta cara pengemasan produk *cookies*.

3. Manfaat Hasil Belajar Manajemen Usaha *Pastry* Berkaitan dengan Kemampuan Psikomotor Pada Praktek Industri di Usaha Patiseri

Manfaat hasil belajar manajemen usaha *pastry* berkaitan dengan kemampuan psikomotor tentang manajemen usaha *pastry* pada praktek industri di usaha patiseri, sebagian besar berada pada kriteria cukup yaitu responden dapat memperoleh manfaat keterampilan dalam mengidentifikasi bahan tepung terigu, keterampilan menentukan persediaan bahan tepung terigu yang diperlukan dalam pembuatan *cake*, dan keterampilan menggunakan alat pengolahan roti.

Manfaat hasil belajar manajemen usaha *pastry* yang diperoleh mahasiswa berkaitan pula tentang terampil dalam teknik menghias *sponge cake*, membuat produk kue kontinental dari adonan *puff pastry* teknik jerman, memasarkan produk *cookies*, membuat produk *cookies*, dan keterampilan dalam proses produksi roti. Manfaat lainnya yaitu responden terampil dalam persiapan biaya produksi, menentukan harga jual produk *cake*, dalam kreasi membentuk dari adonan *danish pastry*, serta terampil dalam kreasi mengemas produk *chocolate molded*.

B. Implikasi Hasil Penelitian

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

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa manfaat hasil belajar manajemen usaha *pastry* pada praktek industri di usaha patiseri ditinjau dari kemampuan kognitif berada pada kriteria cukup. Kondisi ini mengandung implikasi bahwa umumnya responden masih perlu mempelajari pengetahuan berkaitan tentang kemampuan kognitif manajemen usaha *pastry* secara optimal seperti pengetahuan bahan, alat yang digunakan dalam pembuatan produk patiseri, serta cara pembuatan produk patiseri.
2. Hasil penelitian menunjukkan bahwa manfaat hasil belajar manajemen usaha *pastry* pada praktek industri di usaha patiseri ditinjau dari kemampuan afektif manajemen usaha *pastry* berada pada kriteria cukup. Kondisi ini mengandung implikasi bahwa umumnya responden masih perlu meningkatkan lagi motivasi belajar secara terus menerus agar memiliki sikap yang maksimal dalam melaksanakan praktek industri di usaha patiseri.

3. Hasil penelitian menunjukkan bahwa manfaat hasil belajar manajemen usaha *pastry* pada praktek industri di usaha patiseri ditinjau dari kemampuan psikomotor manajemen usaha *pastry* berada pada kriteria cukup. Kondisi ini mengandung implikasi bahwa responden masih perlu berlatih untuk meningkatkan dan mengembangkan keterampilan dalam kemampuan psikomotor manajemen usaha *pastry*, seperti terampil dalam mengidentifikasi bahan tepung terigu, cara menggunakan alat pengolahan, sehingga responden dapat meningkatkan keterampilan ketika melaksanakan praktek industri di usaha patiseri dengan lebih baik.

C. Rekomendasi Hasil Penelitian

Rekomendasi hasil penelitian ini disusun mengacu pada kesimpulan dan implikasi hasil penelitian yang telah dikemukakan sebelumnya. Penulis mencoba memberanikan diri untuk mengajukan beberapa rekomendasi yang sekiranya dapat dipertimbangkan untuk dijadikan bahan masukan bagi beberapa pihak yang berkepentingan di dalam proses pembelajaran manajemen usaha *pastry* dan praktek industri. Rekomendasi ini ditujukan kepada:

1. Mahasiswa Program Studi Spesialisasi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI Angkatan 2001-2002, khususnya paket usaha *pastry*.
 - a. Mahasiswa hendaknya lebih bersungguh-sungguh di dalam mengikuti perkuliahan supaya dapat meningkatkan pengetahuan yang berkaitan dengan kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor manajemen usaha *pastry*.
 - b. Mahasiswa diharapkan memperluas wawasan pengetahuan dengan cara mencari dan membaca literatur yang berhubungan dengan manajemen usaha

pastry, serta mengikuti pelatihan-pelatihan yang diselenggarakan lembaga lain, agar mahasiswa dapat memiliki kesiapan membuka usaha patiseri, sehingga hasil penelitian manfaat belajar manajemen usaha *pastry* berkaitan dengan kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor manajemen usaha *pastry* berada pada kriteria tinggi.

2. Dosen Mata Kuliah Manajemen Usaha *Pastry* dan Praktek Industri

Pada kesempatan ini dengan kerendahan hati penulis menyarankan kepada dosen sebagai tenaga pengajar mata kuliah manajemen usaha *pastry* dan praktek industri untuk meningkatkan proses belajar manajemen usaha *pastry* dan praktek industri di usaha patiseri pada pelaksanaan proses pembelajaran selanjutnya, supaya hasil belajar mahasiswa berada pada kriteria tinggi yaitu:

- a. Dosen diharapkan dapat meningkatkan motivasi belajar mahasiswa dengan cara mengembangkan teori pembelajaran manajemen usaha *pastry* dan praktek industri khususnya yang berkaitan dengan kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor tentang manajemen usaha *pastry* dan praktek industri terutama di usaha patiseri, sehingga mahasiswa memiliki kesiapan pada saat melaksanakan praktek industri di usaha patiseri
- b. Dosen seyogyanya dapat lebih mengembangkan penguasaan kemampuan mahasiswa di bidang boga dengan cara memberikan pelatihan keterampilan khususnya dalam pembuatan produk patiseri di usaha patiseri, sehingga mahasiswa diharapkan memiliki kesiapan serta kemampuan menghadapi dan mengikuti perkembangan dunia industri.

3. Peneliti Selanjutnya

Penelitian ini masih dalam ruang lingkup terbatas dan masih banyak variabel lain yang belum diteliti. Oleh karena itu, penulis berharap penelitian ini dapat dikembangkan lebih lanjut, diantaranya dapat dilakukan penelitian tentang :

- a. Variabel hasil belajar manajemen usaha *pastry* di dalam pengembangan usaha yang dikelola oleh mahasiswa secara berkelompok maupun sendiri-sendiri
- b. Variabel analisis kualitas produksi patiseri dalam praktek industri di usaha patiseri yang diproduksi oleh mahasiswa yang diharapkan sesuai dengan produk patiseri yang diproduksi dan dijual di usaha patiseri yang terkenal.
- c. Variabel hasil belajar praktek industri dalam perintisan usaha patiseri pada kesiapan mahasiswa membuka usaha patiseri.

Semua variabel tersebut perlu diteliti, dengan harapan dapat memberikan sumbangan ilmu kepada siapa saja, terutama mahasiswa sebagai peneliti selanjutnya.

