

BAB V

KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI

Pada Bab V ini akan diuraikan kesimpulan, implikasi dan rekomendasi hasil penelitian. Kesimpulan dalam penelitian ini disusun berdasarkan latar belakang masalah, tujuan penelitian, hasil pengolahan data dan pembahasan hasil penelitian mengenai “Kontribusi Hasil Belajar Makanan Sedap-Sedapan Terhadap Minat Merintis Usaha Kue Tradisional Khas Jawa Barat Pada Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI angkatan 2003”.

Implikasi hasil penelitian disusun berdasarkan kesimpulan, selanjutnya implikasi dijadikan acuan di dalam mengajukan rekomendasi yang sekiranya dapat dipertimbangkan untuk dijadikan bahan masukan bagi pihak yang berkepentingan di dalam proses pembelajaran makanan sedap-sedapan atau pihak lain yang berkepentingan dengan hasil atau temuan dalam penelitian ini.

A. Kesimpulan

Kesimpulan dalam penelitian ini mengenai “Kontribusi Hasil Belajar Makanan Sedap-Sedapan Terhadap Minat Merintis Usaha Kue Tradisional Khas Jawa Barat Pada Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga jurusan PKK FPTK UPI angkatan 2003” disusun berdasarkan latar belakang masalah, tujuan penelitian, hasil pengolahan data dan pembahasan hasil penelitian. Kesimpulan dalam penelitian ini adalah :

1. Hasil Belajar Makanan sedap-sedapan

Hasil belajar makanan sedap-sedapan dilihat dari kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor makanan sedap-sedapan pada mahasiswa dapat disimpulkan sebagai berikut :

- a. Kemampuan kognitif tentang penguasaan pengetahuan dan pemahaman konsep makanan sedap-sedapan yang meliputi pengertian, karakteristik, tujuan dan ruang lingkup makanan sedap-sedapan, pengetahuan bahan dasar, bahan tambahan, bahan penyedap, bahan pewarna dan bahan hiasan. Mahasiswa juga menunjukkan kemampuan kognitif berupa penguasaan pengetahuan teknik-teknik pengolahan makanan sedap-sedapan yang meliputi teknik membakar, teknik mengukus, teknik menggoreng, teknik merebus, teknik membasta, teknik mendadar dan teknik memanggang. Selain itu juga mahasiswa memiliki pengetahuan tentang kesalahan-kesalahan umum yang terjadi pada pembuatan makanan sedap-sedapan serta kemasan yang digunakan dalam pembuatan makanan sedap-sedapan berada pada kriteria tinggi.
- b. Kemampuan afektif tentang sikap mahasiswa yang menunjukkan respon yang baik terhadap materi perkuliahan makanan sedap-sedapan, kesungguhan dalam mengikuti perkuliahan makanan sedap-sedapan, giat belajar dengan mempelajari buku-buku yang berkaitan dengan makanan sedap-sedapan. Mahasiswa juga menunjukkan kemampuan afektif berupa sikap yang baik pada saat menerima pesanan makanan sedap-sedapan, hati hati dalam merencanakan dan mengembangkan usaha serta bersungguh-sungguh dalam membuat makanan sedap-sedapan. Selain itu, mahasiswa memiliki kesadaran

pentingnya saran, kritikan dan masukan-masukan dari dosen untuk meningkatkan kualitas dan kuantitas hasil belajar makanan sedap-sedapan serta sikap menghargai hasil karya dan profesi yang berhubungan dengan makanan sedap-sedapan berada pada kriteria sangat tinggi.

- c. Kemampuan psikomotor tentang penguasaan keterampilan dalam pembuatan berbagai macam makanan sedap-sedapan dengan menggunakan berbagai bahan seperti bahan tepung beras yaitu nagasari, keterampilan mahasiswa dalam membuat kulit dadar gulung dengan tingkat kematangan yang tepat, keterampilan mahasiswa dalam membuat lempur variasi isi seperti lempur isi ayam, abon, dll. Selain itu, mahasiswa juga menunjukkan kemampuan psikomotor yang berkaitan dengan keterampilan dalam penanganan kelapa agar produk makanan sedap-sedapan yang mempergunakan santan dapat bertahan lama, terampil dalam menangani dan memilih daun pisang untuk pembuatan kue nagasari serta keterampilan mahasiswa dalam membuat kemasan untuk makanan sedap-sedapan berada pada kriteria sangat tinggi.

2. Minat Membuka Usaha Kue Tradisional Khas Jawa Barat

Minat membuka usaha kue tradisional khas Jawa Barat pada mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga jurusan PKK FPTK UPI angkatan 2003 dapat disimpulkan sebagai berikut :

- a. Aspek kognitif yang berkaitan dengan minat merintis usaha kue tradisional khas Jawa Barat meliputi keinginan mahasiswa untuk menambah pengetahuan tentang usaha kue tradisional khas Jawa Barat, keinginan untuk memahami kemampuan-kemampuan yang harus dimiliki untuk merintis usaha

kue tradisional khas Jawa Barat. Selain itu juga keinginan untuk merencanakan, membuat susunan organisasi, cara menata dan mengemas kue tradisional serta keinginan untuk mengevaluasi terhadap perencanaan kerja yang telah dibuat berada pada kriteria tinggi.

- b. Aspek Afektif yang berkaitan dengan minat merintis usaha kue tradisional khas Jawa Barat meliputi sikap mahasiswa yang menunjukkan kesungguhan dalam belajar, keinginan mempunyai sikap wirausaha, menunjukkan sikap bertanggung jawab dan teliti menggunakan modal dalam usaha kue tradisional. Selain itu, mahasiswa dapat menunjukan kesungguhan dalam membuat produk makanan tradisional khas Jawa Barat sehingga dapat bersaing di pasaran berada pada kriteria sangat tinggi.
- c. Aspek psikomotor yang berkaitan dengan minat merintis usaha kue tradisional khas Jawa Barat meliputi keterampilan dalam membuat produk kue tradisional, membuat kemasan sehingga dapat bersaing di pasaran serta keterampilan dalam mempromosikan produk kue tradisional, selain itu mahasiswa juga terampil dalam bekerja sama dengan orang lain serta merencanakan persaingan usaha yang sehat berada pada kriteria tinggi.

3. Kontribusi Hasil Belajar Makanan Sedap-Sedapan Terhadap Minat Merintis Usaha Kue Tradisional Khas Jawa Barat

Hasil perhitungan regresi sederhana menunjukkan bahwa hasil belajar makanan sedap-sedapan yang meliputi kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotor makanan sedap-sedapan sebagai hasil belajar memberikan sumbangan pada munculnya minat merintis usaha kue tradisional khas Jawa Barat. Kontribusi

hasil belajar makanan sedap-sedapan ini ditunjukkan dengan adanya sumbangan yang positif dan signifikan antara hasil belajar makanan sedap-sedapan terhadap minat merintis usaha kue tradisional khas Jawa Barat pada mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga jurusan PKK FPTK UPI angkatan 2003.

4. Besarnya Kontribusi Hasil Belajar Makanan Sedap-Sedapan Terhadap Minat Merintis Usaha Kue Tradisional Khas Jawa Barat

Data hasil pengujian diperoleh nilai korelasi hasil belajar makanan sedap-sedapan (variabel X) dan minat merintis usaha kue tradisional khas Jawa Barat (variabel Y) pada hasil perhitungan korelasi menunjukkan hasil belajar makanan sedap-sedapan (variabel X) dengan minat merintis usaha kue tradisional khas Jawa Barat (variabel Y) terdapat hubungan yang positif dan signifikan.

Hasil perhitungan koefisien determinasi diperoleh nilai sebesar 53,4%. Perolehan angka ini menunjukkan bahwa minat merintis usaha kue tradisional khas Jawa Barat dipengaruhi oleh hasil belajar makanan sedap-sedapan sebesar 53,4% dan selebihnya 46,6% dipengaruhi oleh faktor-faktor lain di luar variabel X yang tidak diamati dalam penelitian ini.

B. Implikasi

Kesimpulan hasil penelitian tentang kontribusi hasil belajar makanan sedap-sedapan terhadap minat merintis usaha kue tradisional khas Jawa Barat tersebut, mengandung beberapa implikasi sebagai berikut :

- a. Hasil penelitian menunjukkan bahwa hasil belajar makanan sedap-sedapan berupa kemampuan kognitif makanan sedap-sedapan berada pada kriteria tinggi. Hasil penelitian ini mengandung implikasi bahwa kemampuan kognitif

yang dimiliki oleh mahasiswa tentang makanan sedap-sedapan telah mampu diserap dengan baik sehingga menumbuhkan minat merintis usaha kue tradisional khas Jawa Barat pada kategori tinggi.

- b. Hasil penelitian menunjukkan bahwa hasil belajar makanan sedap-sedapan berupa kemampuan afektif makanan sedap-sedapan berada pada kriteria sangat tinggi. Hasil penelitian ini mengandung implikasi bahwa kemampuan afektif yang dimiliki oleh mahasiswa tentang makanan sedap-sedapan telah berhasil menumbuhkan minat merintis usaha kue tradisional khas Jawa Barat pada kategori sangat tinggi.
- c. Hasil penelitian menunjukkan bahwa hasil belajar makanan sedap-sedapan berupa kemampuan psikomotor makanan sedap-sedapan berada pada kriteria sangat tinggi. Hasil penelitian ini mengandung implikasi bahwa kemampuan psikomotor yang dimiliki oleh mahasiswa tentang makanan sedap-sedapan telah berhasil menumbuhkan minat merintis usaha kue tradisional khas Jawa Barat pada kategori tinggi.
- d. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kontribusi hasil belajar makanan sedap-sedapan terhadap minat merintis usaha kue tradisional khas Jawa Barat pada kemampuan kognitif berada pada kriteria tinggi, kemampuan efektif berada pada kriteria sangat tinggi dan kemampuan psikomotor berada pada kriteria sangat tinggi. Hasil penelitian ini berimplikasi bahwa pada situasi yang perlu dipertahankan dan terus ditingkatkan dan dikembangkan sampai mencapai kriteria lebih tinggi lagi, sehingga pengaruh hasil belajar makanan sedap-

sedapan terhadap minat merintis usaha kue tradisional khas Jawa Barat berada pada kriteria yang lebih tinggi lagi.

C. Rekomendasi

Rekomendasi hasil penelitian ini disusun berdasarkan kesimpulan dan implikasi hasil penelitian yang telah dikemukakan di atas, pada kesempatan ini penulis akan mengemukakan beberapa rekomendasi kepada beberapa pihak yang berkaitan dengan penelitian. Rekomendasi ini diantaranya ditujukan kepada :

1. Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI angkatan tahun 2003

Temuan penelitian menunjukkan bahwa hasil belajar makanan sedap-sedapan dari kemampuan kognitif makanan sedap-sedapan berada pada kriteria tinggi, kemampuan efektif makanan sedap-sedapan berada pada kriteria sangat tinggi dan kemampuan psikomotor makanan sedap-sedapan berada pada kriteria sangat tinggi. Hasil yang diperoleh ini, hendaknya dijadikan bekal atau modal keterampilan untuk lebih memotivasi diri dalam merintis usaha kue tradisional khas Jawa Barat.

2. Dosen Mata Kuliah Makanan Sedap-Sedapan

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa kontribusi hasil belajar makanan sedap-sedapan terhadap minat merintis usaha kue tradisional khas Jawa Barat pada kemampuan kognitif berada pada kriteria tinggi, kemampuan efektif berada pada kriteria sangat tinggi dan kemampuan psikomotor berada pada kriteria sangat tinggi. Keadaan ini hendaknya terus dipertahankan oleh dosen dalam proses belajar mengajar yang telah dilaksanakan. jika dimungkinkan

dapat mengembangkan materi perkuliahan makanan sedap-sedapan, sesuai dengan *trend* yang sedang berlaku serta perkembangan ilmu, pengetahuan dan teknologi sehingga materi yang dikaji dapat memotivasi mahasiswa untuk lebih berkreasi, berinovatif dan mengembangkan diri dalam membuat produk makanan sedap-sedapan.

3. Jurusan PKK FPTK UPI

Untuk memperkaya wawasan dan pengetahuan serta keterampilan mahasiswa diharapkan pihak jurusan dapat lebih melengkapi sarana dan prasarana yang dapat menunjang proses kegiatan belajar mengajar antara lain alat-alat pengolahan tradisional serta alat penyajiannya, menambah koleksi buku-buku, majalah, surat kabar, internet yang membuat pengetahuan mengenai makanan sedap-sedapan yang dapat digunakan untuk lebih mengembangkan kreativitas mahasiswa dalam membuat produk makanan sedap-sedapan serta menyediakan sarana untuk mempromosikan atau memamerkan hasil karya mahasiswa kepada masyarakat luas.

4. Peneliti selanjutnya

Penelitian yang dilakukan oleh peneliti terbatas pada hasil belajar makanan sedap-sedapan terhadap minat merintis usaha kue tradisional khas Jawa Barat pada Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI angkatan tahun 2003 sebagian besar dipengaruhi oleh hasil belajar makanan sedap-sedapan dan sebagian besar oleh faktor di luar hasil belajar makanan sedap-sedapan yang belum terungkap dalam penelitian ini sehingga memerlukan penelitian lebih lanjut.

