

BAB V

KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI

Pada Bab V ini penulis akan mengemukakan kesimpulan hasil penelitian, implikasi dan rekomendasi. Kesimpulan ini mengacu pada seluruh kegiatan penelitian, rangkuman data dan pembahasan hasil penelitian mengenai Penerapan Hasil Belajar Teknologi Penyelenggaraan Makanan Nusantara, Oriental dan Kontinental pada Praktek Katering Pelayanan Pesta (Penelitian Terbatas Pada Mahasiswa Program Studi Spesialisasi Pendidikan Tata Boga Paket Jasa Katering Jurusan PKK FPTK UPI Angkatan 2002 dan 2003). Kesimpulan dari penelitian ini dapat dikemukakan sebagai berikut :

A. Kesimpulan

1. Penerapan Hasil Belajar Teknologi Penyelenggaraan Makanan Nusantara, Oriental dan Kontinental (TPMNOK) pada Praktek Katering Pelayanan Pesta (KPP) Berupa Kemampuan Kognitif

Data penerapan hasil belajar TPMNOK pada praktek Katering Pelayanan Pesta berupa kemampuan kognitif mahasiswa meliputi pengetahuan, pemahaman, penerapan, analisis dan evaluasi berada pada kriteria cukup, yaitu mahasiswa mengetahui konsep dasar pengolahan makanan, Tahapan Dalam Penyelenggaraan Makanan, sanitasi makanan, alat penyajian, pemilihan bahan makanan, penyusunan menu dan prioritas pengolahan bahan makanan. Tingkat penerapan dalam kemampuan kognitif yang berada pada kriteria agak rendah,

yaitu pengetahuan mengenai Karakteristik Masakan Oriental, pelaksanaan manajemen dan pengelompokan pembelian bahan makanan.

2. Penerapan Hasil Belajar Teknologi Penyelenggaraan Makanan Nusantara, Oriental dan Kontinental (TPMNOK) pada Praktek Katering Pelayanan Pesta (KPP) Berupa Kemampuan Afektif

Data penerapan hasil belajar TPMNOK pada praktek Katering Pelayanan Pesta berupa kemampuan afektif mahasiswa meliputi penerimaan, partisipasi, penentuan sikap, organisasi, dan pembentukan pola hidup kriteria cukup, yaitu mahasiswa telah memiliki sikap ramah, santun, sopan, cepat tanggap dan cermat dalam melayani tamu pada praktek KPP. Tingkat penerapan pada kemampuan sikap yang berada pada kriteria cukup, yaitu sikap dalam menerima tugas untuk membuat perencanaan, sikap untuk ikut serta dalam melaksanakan praktek, sikap untuk menghadapi kritikan konsumen pada hidangan yang disajikan, sikap dalam penataan hidangan pada meja hidang agar menarik sesuai selera tamu, sikap dalam membagi tugas dengan rekan kerja dan sikap dalam tahapan membuat hidangan Oriental untuk prasmanan.

3. Penerapan Hasil Belajar Teknologi Penyelenggaraan Makanan Nusantara, Oriental dan Kontinental (TPMNOK) pada Praktek Katering Pelayanan Pesta (KPP) Berupa Kemampuan Psikomotor

Data penerapan hasil belajar TPMNOK pada praktek Katering Pelayanan Pesta berupa kemampuan psikomotor mahasiswa meliputi persepsi, kesiapan, gerakan terbimbing, gerakan terbiasa, gerakan kompleks dan kreativitas berada pada kriteria tinggi, yaitu mahasiswa telah memiliki keterampilan dalam membuat

membuat macam-macam bentuk potongan sayuran, keterampilan dalam menyajikan hidangan, keterampilan dalam penataan meja hidang untuk prasmanan pesta pernikahan, keterampilan dalam membuat hidangan *soup* untuk hidangan prasmanan, keterampilan dalam menangani sayuran dalam jumlah yang banyak dan keterampilan dalam pemberian garnish yang sesuai untuk hidangan rolade daging. Hal tersebut didukung oleh pengetahuan dan sikap mahasiswa yang didapat dari hasil belajar yang telah dilaksanakan. Tingkat penerapan dalam kemampuan psikomotor yang berada pada kriteria cukup yaitu mahasiswa memiliki keterampilan dalam merespon tawaran untuk mengelola acara syukuran khitanan, keterampilan dalam pengolahan hidangan rolade daging, menangani pesanan makanan untuk pesta pernikahan dan keterampilan dalam menata alur meja hidang untuk pesta pernikahan.

B. Implikasi

Kesimpulan yang telah disusun, mengandung implikasi yang berhubungan dengan penerapan hasil belajar TPMNOK pada praktek KPP, yaitu :

1. Penelitian menunjukkan bahwa penerapan hasil belajar TPMNOK pada praktek KPP yang berkaitan pada kemampuan kognitif berada pada kriteria cukup meliputi konsep dasar pengolahan makanan, Tahapan Dalam Penyelenggaraan Makanan, sanitasi makanan, alat penyajian, pemilihan bahan makanan, penyusunan menu dan prioritas pengolahan bahan makanan, tetapi masih ada sebagian mahasiswa yang berada pada kriteria agak rendah meliputi pengetahuan mengenai karakteristik masakan dan pengelompokan pembelian

- bahan makanan, terutama pada pengetahuan pelaksanaan manajemen. Penelitian tersebut tersirat adanya implikasi bahwa mahasiswa belum maksimal dalam mengetahui dan memahami materi dengan baik meliputi pengetahuan dan pemahaman yang berkaitan dengan praktek KPP.
2. Penelitian menunjukkan bahwa penerapan hasil belajar TPMNOK pada praktek KPP berkaitan dengan kemampuan afektif berada pada kriteria cukup yaitu sikap ramah, santun, sopan, cepat tanggap dan cermat dalam melayani tamu. Hasil belajar TPMNOK yang berkenaan dengan kemampuan afektif mahasiswa dengan kriteria cukup meliputi sikap dalam menerima tugas untuk membuat perencanaan, sikap untuk ikut serta dalam melaksanakan praktek, sikap menerima kritikan dari konsumen atas hidangan yang disajikan, sikap dalam menata hidangan di atas meja hidang agar menarik selera konsumen, sikap dalam membagi tugas dengan rekan kerja pada praktek dan sikap dalam membuat hidangan Oriental untuk hidangan prasmanan. Nilai yang berada pada kriteria agak rendah yaitu sikap dalam pemilihan bahan bahan untuk hidangan *chicken katsu* yang berasal dari Oriental (Jepang). Hasil penelitian tersebut tersirat adanya implikasi hasil belajar TPMNOK yang berada pada kriteria cukup, berarti secara umum mahasiswa menunjukkan sikap yang cukup baik dalam mengikuti perkuliahan TPMNOK, sehingga dapat diterapkan pada praktek KPP.
 3. Penelitian menunjukkan bahwa penerapan hasil belajar TPMNOK pada praktek KPP yang berkaitan dengan kemampuan psikomotor meliputi keterampilan dalam membuat macam-macam potongan sayuran, keterampilan

dalam menyajikan hidangan, keterampilan dalam penataan meja hidang untuk prasmanan, keterampilan dalam membuat hidangan *soup* untuk hidangan prasmanan, keterampilan dalam menangani sayuran dalam jumlah yang banyak, keterampilan dalam pemberian garnish yang sesuai pada hidangan rolade daging yang bertujuan untuk menarik selera berada pada kriteria tinggi. Kemampuan psikomotor yang berada pada kriteria cukup meliputi keterampilan dalam merespon tawaran yang diberikan untuk mengelola suatu acara (khitanan), mengolah hidangan rolade daging, menangani pesanan makanan dan menata alur meja hidang untuk pesta pernikahan, kemampuan psikomotor yang berada pada kriteria agak rendah yaitu keterampilan dalam mempromosikan produk katering yang dikelola oleh mahasiswa. Data hasil penelitian tersebut mengungkapkan adanya implikasi bahwa hasil belajar TPMNOK yang berada pada kriteria cukup, pada umumnya mahasiswa telah meningkatkan keterampilan dalam penyelenggaraan makanan nusantara, oriental dan kontinental, sehingga dapat diterapkan pada praktek KPP.

C. Rekomendasi

Rekomendasi hasil penelitian ini disusun berdasarkan kesimpulan dan implikasi hasil penelitian. Penulis mencoba mengajukan rekomendasi yang sekiranya dapat dipertimbangkan untuk dijadikan bahan masukan bagi mahasiswa dan tim pengajar TPMNOK dan KPP, rekomendasi ini ditujukan kepada :

1. Mahasiswa Jurusan PKK FPTK UPI, khususnya mahasiswa Program Studi Spesialisasi Pendidikan Tata Boga Paket Jasa Katering berdasarkan hasil

penelitian ini menunjukkan bahwa penerapan hasil belajar TPMNOK pada praktek KPP umumnya berada pada kriteria cukup, oleh karena itu mahasiswa sebaiknya, lebih meningkatkan lagi pengetahuan, sikap dan keterampilan Teknologi Penyelenggaraan Makanan Nusantara, Oriental dan Kontinental ke dalam praktek Katering Pelayanan Pesta dengan cara :

- a. Mahasiswa lebih bersungguh-sungguh di dalam mengikuti perkuliahan TPMNOK, karena perkuliahan TPMNOK dapat dijadikan bekal pengetahuan, sikap dan keterampilan baik secara teori maupun praktek sehingga dapat diterapkan pada mata kuliah seperti mata kuliah Katering pelayanan Pesta.
- b. Mahasiswa diharapkan lebih aktif mengembangkan pengetahuan tentang penyelenggaraan makanan Nusantara, Oriental dan Kontinental melalui internet, membaca buku-buku tentang penyelenggaraan makanan Nusantara, Oriental dan Kontinental, melakukan observasi dengan cara mendatangi tempat katering atau restoran yang menyelenggarakan makanan Nusantara, Oriental dan Kontinental.
- c. Mahasiswa diharapkan lebih kreatif dan terus berlatih, bersungguh-sungguh dan tidak cepat putus asa dalam mengolah produk hidangan Nusantara, Oriental dan Kontinental, cara mengelola katering, cara mempromosikan produk katering lisan maupun tulisan dengan menggunakan media promosi seperti brosur, kartu nama dan lain-lain sehingga akan membuat lebih percaya diri untuk melaksanakan katering pelayanan pesta.

2. Tim Pengajar TPMNOK dan KPP

Pada kesempatan ini, dengan kerendahan hati penulis akan mengemukakan saran kepada Tim pengajar TPMNOK dan KPP, yaitu :

- a. Tim pengajar diharapkan lebih banyak memberikan pengetahuan dan latihan berupa pemberian tugas review dari berbagai macam buku sumber dan media internet kepada mahasiswa dalam penyelenggaraan makanan dari Nusantara, Oriental dan Kontinental untuk acara pesta, sehingga dapat meningkatkan pengetahuan, sikap dan keterampilan yang tinggi khususnya dalam penyelenggaraan makanan Nusantara, Oriental dan Kontinental untuk dapat diterapkan pada praktek Katering Pelayanan Pesta.
- b. Tim pengajar diharapkan dapat mengajak mahasiswa untuk melakukan observasi ke industri jasa boga khususnya jasa katering yang melayani dan menghidangkan hidangan dari Nusantara, Oriental dan Kontinental, agar mahasiswa mempunyai pengetahuan yang luas tentang proses manajemen dan cara promosi produk katering yang dibuat. Tujuannya mahasiswa diharapkan dapat menumbuhkan sikap percaya diri dan keberanian untuk melaksanakan praktikum khususnya praktek Katering Pelayanan Pesta.

Alhamdulillah, segala keagungan dan pujian adalah kepunyaan Allah SWT, akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul: “ Penerapan Hasil Belajar Teknologi Penyelenggaraan Makanan Nusantara, Oriental dan Kontinental Pada Praktek Katering Pelayanan Pesta”.

Harapan penulis, semoga skripsi ini dapat bermanfaat khususnya bagi penulis dan umumnya bagi yang berkepentingan.

Akhir kata penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada Dosen Pembimbing dan kepada semua pihak yang telah banyak membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi ini, semoga Allah SWT Yang Maha Menyaksikan memberikan balasan yang lebih baik. Amin.

