

BAB V

KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI HASIL PENELITIAN

Pada BAB V ini akan diuraikan kesimpulan, implikasi dan rekomendasi hasil penelitian. Kesimpulan disusun berdasarkan tujuan, pertanyaan penelitian dan pengolahan dan pembahasan hasil penelitian. Implikasi hasil penelitian disusun berdasarkan kesimpulan, selanjutnya implikasi tersebut dijadikan acuan di dalam mengajukan rekomendasi bagi lembaga, guru dan peserta didik.

A. Kesimpulan Hasil Penelitian

Hasil penelitian pendapat peserta didik tentang hasil belajar pembuatan hidangan nasi dan mie meliputi : kemampuan kognitif, afektif, psikomotor dan data unjuk kerja sebagai kesiapan perintisan usaha *cafeteria*, dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Pendapat Peserta Didik tentang Hasil Belajar Pembuatan Hidangan Nasi dan Mie Berkaitan dengan Kemampuan Kognitif sebagai Kesiapan Perintisan Usaha *Cafeteria*

Pendapat peserta didik tentang hasil belajar pembuatan hidangan nasi dan mie berkaitan dengan kemampuan kognitif sebagai kesiapan perintisan usaha *cafeteria* rata-rata berada pada kriteria cukup. Keadaan ini ditunjukkan peserta didik cukup mengetahui prinsip dasar bahan dan teknik pengolahan, jenis hidangan, bahan dasar pembuatan produk, pengolahan hidangan. Pemilihan bahan dasar, pengelompokkan hidangan pelengkap, menilai mutu dan penampilan produk. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa peserta didik cukup mempunyai kesiapan untuk merintis usaha *cafeteria* karena ditunjang oleh

pengetahuan yang dimilikinya sebagai hasil belajar pembuatan hidangan nasi dan mie

2. Pendapat Peserta Didik tentang Hasil Belajar Pembuatan Hidangan Nasi dan Mie Berkaitan dengan Kemampuan Afektif sebagai Kesiapan Perintisan Usaha *Cafeteria*

Pendapat peserta didik tentang hasil belajar pembuatan hidangan nasi dan mie berkaitan dengan kemampuan afektif sebagai kesiapan perintisan usaha *cafeteria* rata-rata berada pada kriteria tinggi. Keadaan ini ditunjukkan peserta didik mampu menunjukkan sikap lapang dada dalam menerima kritikan, hati-hati menjaga sanitasi dan hygiene pribadi, sanitasi dan hygiene lingkungan kerja, teliti dalam *quality control* produk, sungguh-sungguh dan cermat dalam menata dan menyimpan hidangan nasi dan mie, menyiapkan bahan dan peralatan untuk pembuatan hidangan nasi dan mie. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa peserta didik mempunyai kesiapan untuk merintis usaha *cafeteria* karena ditunjang oleh cara bersikap yang baik dan positif sebagai hasil belajar pembuatan hidangan nasi dan mie.

3. Pendapat Peserta Didik tentang Hasil Belajar Pembuatan Hidangan Nasi dan Mie Berkaitan dengan Kemampuan Psikomotor sebagai Kesiapan Perintisan Usaha *Cafeteria*

Pendapat peserta didik tentang hasil belajar pembuatan hidangan nasi dan mie berkaitan dengan kemampuan psikomotor sebagai kesiapan perintisan usaha *cafeteria* rata-rata berada pada kriteria tinggi. Keadaan ini ditunjukkan peserta didik telah terampil dalam membuat media promosi, terampil dalam menjaga sanitasi hygiene pribadi dan lingkungan kerja, terampil dalam menyiapkan peralatan, terampil dalam persiapan, pengolahan dan penyajian hidangan nasi dan

mie. Terampil dalam memilih bahan pelengkap, terampil dalam pengolahan hidangan, terampil dalam memvariasikan bahan, terampil dalam menciptakan produk baru dan terampil dalam mengkreasikan produk hidangan nasi dan mie. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa peserta didik mempunyai kesiapan untuk merintis usaha *cafeteria* karena ditunjang oleh keterampilan yang dimilikinya sebagai hasil belajar pembuatan hidangan nasi dan mie.

4. Pelaksanaan Praktikum Pembuatan Hidangan Nasi dan Mie meliputi Kemampuan Afektif yaitu Proses Persiapan dan Kemampuan Psikomotor yaitu Proses Pengolahan dan Proses Penyajian sebagai kesiapan perintisan usaha *cafeteria*.

Data unjuk kerja pembuatan hidangan nasi dan mie khususnya pembuatan nasi kuning, nasi gurih, ifumie dan mie goreng Jawa, meliputi kemampuan afektif yaitu sikap peserta didik pada proses persiapan yang terdiri dari hygiene pribadi, sanitasi hygiene ditempat kerja dengan baik, menerapkan keselamatan kerja, sanitasi alat, persiapan alat berada pada kriteria tinggi. Keadaan ini ditunjukkan peserta didik mampu menunjukkan sikap yang teliti dan cermat dalam proses persiapan pembuatan hidangan nasi kuning, nasi gurih, ifumie dan mie goreng Jawa.

Data unjuk kerja pembuatan hidangan nasi dan mie khususnya pembuatan nasi kuning, nasi gurih, ifumie dan mie goreng Jawa, meliputi kemampuan psikomotor yaitu keterampilan peserta didik dalam proses pengolahan terdiri dari persiapan bahan dan pengolahan bahan sesuai dengan resep, dan proses penyajian terdiri dari proses penyajian menurut standar dan kriteria masakan berada pada kriteria tinggi. Keadaan ini ditunjukkan peserta didik telah terampil dalam proses pengolahan dan proses penyajian untuk hidangan nasi kuning, nasi gurih, ifumie

dan mie goreng Jawa. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa peserta didik mempunyai kesiapan untuk merintis usaha *cafeteria* karena ditunjang oleh data unjuk kerja peserta didik yang meliputi kemampuan afektif dan psikomotor sebagai hasil belajar pembuatan hidangan nasi dan mie.

B. Implikasi Hasil Penelitian

Kesimpulan hasil penelitian mengenai pendapat peserta didik tentang hasil belajar pembuatan hidangan nasi dan mie sebagai kesiapan perintisan usaha *cafeteria* tersebut, mengandung implikasi sebagai berikut :

1. Hasil penelitian pendapat peserta didik tentang hasil belajar pembuatan hidangan nasi dan mie berkaitan dengan kemampuan kognitif sebagai kesiapan perintisan usaha *cafeteria*, menunjukkan bahwa peserta didik cukup memiliki pengetahuan khususnya prinsip dasar bahan dan teknik pengolahan, jenis hidangan, bahan dasar pembuatan, pengolahan hidangan, pemilihan bahan dasar, pengelompokkan hidangan pelengkap, menilai mutu dan penampilan produk dengan rata-rata berada pada kriteria cukup. Hasil penelitian tersebut mengandung implikasi bahwa pada umumnya peserta didik telah cukup memiliki pengetahuan yang perlu terus ditingkatkan sehingga memiliki kesiapan untuk merintis usaha *cafeteria*
2. Hasil penelitian pendapat peserta didik tentang hasil belajar pembuatan hidangan nasi dan mie berkaitan dengan kemampuan afektif sebagai kesiapan perintisan usaha *cafeteria*, menunjukkan bahwa peserta didik telah mampu menunjukkan sikap lapang dada dalam menerima kritikan, hati-hati menjaga

sanitasi dan hygiene pribadi, sanitasi dan hygiene lingkungan kerja, teliti dalam *quality control* produk, sungguh-sungguh dan cermat dalam menata dan menyimpan hidangan nasi dan mie, menyiapkan bahan dan peralatan pembuatan hidangan nasi dan mie dengan rata-rata berada pada kriteria tinggi. Hasil penelitian tersebut mengandung implikasi bahwa peserta didik telah memiliki sikap yang baik dan positif sehingga memiliki kesiapan untuk merintis usaha *cafeteria*.

3. Hasil penelitian pendapat peserta didik tentang hasil belajar pembuatan hidangan nasi dan mie berkaitan dengan kemampuan psikomotor sebagai kesiapan perintisan usaha *cafeteria*, menunjukkan bahwa peserta didik telah terampil dalam memilih bahan pelengkap, terampil dalam membuat media promosi, terampil dalam pengolahan hidangan, terampil dalam menyiapkan peralatan, terampil dalam menjaga sanitasi hygiene pribadi dan lingkungan kerja terampil dalam persiapan, pengolahan, penyajian dan penyimpanan hidangan nasi dan mie, terampil dalam memvariasikan bahan, terampil dalam menciptakan produk baru dan terampil dalam mengkreasikan produk hidangan nasi dan mie dengan rata-rata berada pada kriteria tinggi. Hasil penelitian mengandung implikasi bahwa peserta didik telah memiliki keterampilan dalam pembuatan hidangan nasi dan mie sehingga memiliki kesiapan untuk merintis usaha *cafeteria*
4. Pendapat peserta didik tentang hasil belajar pembuatan hidangan nasi dan mie berkaitan dengan kemampuan afekif dan psikomotor berdasarkan pada data unjuk kerja sebagai kesiapan perintisan usaha *cafeteria*, menunjukkan bahwa

peserta didik telah terampil dalam proses persiapan, pengolahan dan penyajian hidangan nasi dan mie khususnya dalam pembuatan nasi kuning, nasi gurih, ifumie dan mie goreng Jawa dengan rata-rata nilai berada pada kriteria tinggi. Hasil penelitian mengandung implikasi bahwa peserta didik telah memiliki sikap yang baik dan keterampilan dalam pembuatan salah satu hidangan nasi dan mie sehingga memiliki kesiapan untuk merintis usaha *cafeteria*.

C. Rekomendasi Hasil Penelitian

Rekomendasi hasil penelitian disusun berdasarkan kesimpulan hasil penelitian. Penulis mencoba mengajukan rekomendasi yang sekiranya dapat dipertimbangkan untuk dijadikan bahan masukan bagi peserta didik, guru yang mengajar pembuatan hidangan nasi dan mie, SMK Negeri 2 Baleendah dan peneliti selanjutnya. Rekomendasi ini disusun sebagai berikut, yang ditujukan pada :

1. Peserta Didik

Pendapat peserta didik tentang hasil belajar pembuatan hidangan nasi dan mie sebagai kesiapan perintisan usaha *cafeteria* berada pada kriteria tinggi. Keadaan ini diharapkan dapat mempertahankan dan lebih meningkatkan dalam kemampuan kognitif, afektif, psikomotor dan pada pelaksanaan praktikum pembuatan hidangan nasi dan mie. Upaya yang dapat dilakukan dalam mempertahankan dan lebih meningkatkan kemampuan kognitif, afektif, psikomotor dan unjuk kerja pada pelaksanaan praktikum pembuatan hidangan nasi dan mie sebagai kesiapan perintisan usaha *cafeteria*, adalah :

- a. Peserta didik lebih aktif dalam kegiatan pembelajaran, baik yang sifatnya teori maupun praktikum dengan mengajukan pertanyaan dan berdiskusi tentang pembuatan aneka hidangan nasi dan mie dengan guru yang mengajar.
- b. Peserta didik mempelajari dan mengkaji literatur tentang hidangan nasi dan mie lebih dalam, seperti membaca buku sumber, mencari referensi resep dan perkembangan dunia usaha lewat media cetak maupun elektronik.
- c. Peserta didik lebih memperbanyak latihan tentang pengolahan hidangan nasi dan mie di luar jam pelajaran sekolah sebagai kesiapan perintisan usaha *cafeteria*.
- d. Peserta didik harus lebih percaya diri dalam merintis usaha *cafeteria*, dengan cara ini akan mempunyai modal kemampuan membuat hidangan nasi dan mie, untuk selanjutnya dapat mengembangkan ke jenis usaha yang memiliki lingkup yang lebih luas.

2. Guru yang Mengajar Pembuatan Hidangan Nasi dan Mie

Guru yang mengajar pembuatan hidangan nasi dan mie diharapkan dapat lebih meningkatkan dan mengembangkan materi pembelajaran pembuatan hidangan nasi dan mie. Pengembangan materi pembelajaran dapat dilakukan dengan cara :

- a. Lebih banyak menambah sumber belajar pada pembelajaran pembuatan hidangan nasi dan mie, baik berupa buku, media cetak, maupun media elektronik yang berhubungan dengan pembuatan hidangan nasi dan mie.

- b. Lebih meningkatkan proses pembelajaran dengan cara memperbanyak jenis hidangan nasi dan mie yang dipraktikkan di sekolah dan motivasi kesiapan peserta didik dalam merintis usaha *cafeteria*.

3. SMK Negeri 2 Baleendah

SMK Negeri 2 Baleendah diharapkan lebih memperhatikan media pembelajaran buku di perpustakaan sekolah khususnya referensi yang berkaitan dengan hidangan nasi dan mie dan menyediakan fasilitas belajar praktikum yang dibutuhkan sesuai dengan yang digunakan di dunia usaha dan industri

4. Peneliti Selanjutnya

Penelitian ini masih dalam ruang lingkup terbatas, sehingga masih banyak aspek lain yang belum terungkap. Penulis berharap penelitian ini dapat dikembangkan lebih lanjut sehingga memberikan sumbangan ilmu kepada peserta didik maupun tenaga pengajar.

