BAB V
KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI

Pada Bab V ini penulis akan mengemukakan kesimpulan, implikasi dan rekomendasi hasil dari seluruh kegiatan penelitian yang dilakukan. Kesimpulan, implikasi dan rekomendasi ini mengacu pada seluruh kegiatan penelitian mengenai " Pendapat Peserta Diklat Tentang Penerapan Kompetensi Menyiapkan Dan Menyajikan Minuman Non Alkohol Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Di Restoran (Penelitian Terbatas Pada Peserta Diklat Tingkat III Program Keahlian Restoran SMK Negeri 9 Bandung).

A. Kesimpulan

Kesimpulan penelitian mengenai Pendapat Peserta Diklat Tentang Penerapan Kompetensi Menyiapkan Dan Menyajikan Minuman Non Alkohol Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Di Restoran, disusun berdasarkan tujuan penelitian, pengolahan data dan pembahasan hasil penelitian. Kesimpulan dalam penelitian ini adalah :

1. **Pendapat Peserta Diklat Tentang Penerapan Kompetensi Menyiapkan Dan Menyajikan Minuman Non Alkohol Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Di Restoran Ditinjau dari Kemampuan Kognitif.**

   a. Pendapat peserta diklat tentang penerapan kompetensi menyiapkan dan menyajikan minuman non alkohol pada pelaksanaan praktek kerja industri di restoran ditinjau dari kemampuan kognitif yang meliputi pengetahuan jenis minuman non alkohol, bahan pembuatan *milk shakes chocolate* dan *city garden mocktail*, bahan untuk mencampur sirup, cara pembuatan

simple syrup, cara pembuatan kopi, cara melayani tamu, pemilihan bahan garnish untuk minuman dingin, garnish untuk minuman coklat dan pemeliharaan sanitsi hygiene pribadi berada pada kriteria tinggi.

b. Pendapat peserta diklat tentang penerapan kompetensi menyiapkan dan menyajikan minuman non alkohol pada pelaksanaan praktek kerja industri di restoran ditinjau dari kemampuan kognitif berupa pengetahuan peralatan penyajian minuman non alkohol berada pada kriteria cukup.

2. Pendapat Peserta Diklat Tentang Penerapan Kompetensi Menyiapkan Dan Menyajikan Minuman Non Alkohol Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Di Restoran Ditinjau dari Kemampuan Afektif.

a. Pendapat peserta diklat tentang penerapan kompetensi menyiapkan dan menyajikan minuman non alkohol pada pelaksanaan praktek kerja industri di restoran ditinjau dari kemampuan afektif berupa sikap menanggapi kritikan konsumen, sikap dalam mempersiapkan bahan untuk pengolahan minuman dingin, sikap dalam bekerjasama dengan teman, sikap melayani tamu, sikap dalam menerapkan tanggung jawab pada waktu melaksanakan prakerin dan sikap mengorganisasi pesanan tamu, sikap dalam peningkatan keterampilan penyajian minuman, sikap pada waktu membersihkan area restoran serta sikap untuk memiliki ketangguhan mental berada pada kriteria tinggi.

b. Pendapat peserta diklat tentang penerapan kompetensi menyiapkan dan menyajikan minuman non alkohol pada pelaksanaan praktek kerja industri di restoran ditinjau dari kemampuan afektif berupa sikap kedisiplinan dalam bekerja berada pada kriteria cukup.

3. **Pendapat Peserta Diklat Tentang Penerapan Kompetensi Menyiapkan Dan Menyajikan Minuman Non Alkohol Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Di Restoran Ditinjau dari Kemampuan Psikomotor.**

   a. Pendapat peserta diklat tentang penerapan kompetensi menyiapkan dan menyajikan minuman non alkohol pada pelaksanaan praktek kerja industri di restoran ditinjau dari kemampuan psikomotor berupa keterampilan membuat teh, membuat mocktail, membuat *melon splash*, membuat jenis minuman dingin, menjaga kebersihan lingkungan, menyajikan minuman dan menata minuman berada pada kriteria tinggi.

   b. Pendapat peserta diklat tentang penerapan kompetensi menyiapkan dan menyajikan minuman non alkohol pada pelaksanaan praktek kerja industri di restoran ditinjau dari kemampuan psikomotor berupa keterampilan menyampaikan tagihan pembayaran (bill) kepada tamu berada pada kriteria cukup.

B. Implikasi

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pendapat peserta diklat tentang penerapan kompetensi menyiapkan dan menyajikan minuman non alkohol pada pelaksanaan praktek kerja industri di restoran ditinjau dari kemampuan kognitif pada umumnya berada pada kriteria tinggi. Kondisi ini mengandung implikasi bahwa

kurikulum sekolah sudah bagus sehingga peserta diklat dapat memahami pengetahuan atau materi yang diberikan oleh guru dalam menyiapkan dan menyajikan minuman non alkohol.

2. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pendapat peserta diklat tentang penerapan kompetensi menyiapkan dan menyajikan minuman non alkohol pada pelaksanaan praktek kerja industri di restoran ditinjau dari kemampuan afektif pada umumnya berada pada kriteria tinggi. Kondisi ini mengandung implikasi bahwa peserta diklat mempunyai motivasi, disiplin dan kemauan untuk bekerja keras dalam mengembangkan pengetahuan dan keterampilan melalui pelaksanaan praktek kerja industri di restoran, sehingga perlu dipertahankan.
3. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pendapat peserta diklat tentang penerapan kompetensi menyiapkan dan menyajikan minuman non alkohol pada pelaksanaan praktek kerja industri di restoran ditinjau dari kemampuan psikomotor pada umumnya berada pada kriteria tinggi. Kondisi ini mengandung implikasi bahwa tuntutan sekolah sesuai dengan harapan pihak industri, sekolah sudah bisa melayani kebutuhan industri dengan membekali peserta diklat berupa keterampilan sehingga bisa diterapkan dalam lapangan kerja.

C. Rekomendasi

Rekomendasi hasil penelitian disusun berdasarkan kesimpulan dan implikasi penelitian. Penulis mencoba mengajukan rekomendasi yang dapat dipertimbangkan untuk dijadikan bahan masukan kepada berbagai pihak terutama:

1. Peserta Diklat Program Keahlian Restoran SMK Negeri 9 Bandung.

Peserta diklat program keahlian restoran SMK Negeri 9 Bandung diharapkan dapat lebih mempertahankan keterampilan dan sikap yang dimiliki dalam menyiapkan dan menyajikan minuman non alkohol dan diterapkan pada pelaksanaan praktek kerja industri di restoran yang dapat dilakukan dengan cara :

a. Peserta diklat meningkatkan pengetahuan dan wawasan dari berbagai buku sumber tentang pengetahuan minuman panas dan minuman dingin serta pengetahuan peralatan pengolahan dan penyajian minuman agar dapat diterapkan di dalam mempersiapkan, mengolah dan menyajikan minuman non alkohol pada pelaksanaan praktek kerja industri di restoran.

b. Peserta diklat mempertahankan sikap dan keterampilan yang dimiliki dan dapat menerapkannya pada pelaksanaan prakterk kerja industri dengan cara rajin berlatih dalam menyiapkan dan menyajikan minuman non alkohol, melakukan eksperimen berbagai resep pembuatan jenis minuman panas dan minuman dingin agar menjadi lebih terampil dalam pembuatan minuman, serta peserta diklat harus lebih banyak bertanya tentang tata cara pembuatan minuman dan teknik penyajiannya pada guru bidang boga dan instruktur sebagai Pengawas di industri tempat peserta diklat melaksanakan prakerin.

2. Guru Program Produktif Keahlian Restoran SMK Negeri 9 Bandung.

Guru sebagai pengajar dan pembimbing program produktif keahlian restoran SMK Negeri 9 Bandung diharapkan dapat lebih mempertahankan dan mengembangkan materi kompetensi menyiapkan dan menyajikan minuman non alkohol yang dapat dilakukan dengan cara :

a. Guru menyiapkan program pengajaran yang lebih matang dan menyiapkan media pembelajaran yang lebih lengkap dan lebih bervariasi berupa penggunaan media gambar dan chart tentang jenis minuman
b. Memberikan banyak praktek berdasarkan materi kejuruan (produktif) pada peserta diklat sehingga peserta diklat lebih banyak kesempatan untuk berlatih khususnya dalam menyiapkan minuman.
c. Memotivasi dan memberikan dorongan kepada peserta diklat untuk lebih bersungguh-sungguh dalam melaksanakan Prakerin serta guru harus lebih meningkatkan pengawasan kepada peserta diklat pada saat melakukan praktek.
d. Memfasilitasi dengan kelengkapan peralatan pengolahan minuman yang mencukupi disertai cara pengoperasiannya khususnya peralatan *shaker* agar dapat digunakan secara optimal untuk menunjang kemampuan praktek peserta diklat.

C. Penutup

Alhamdulillahirabbil'alamin, segala puji bagi Allah SWT pemilik dan pengatur alam semesta, rasa syukur penulis yang tiada terkira atas selesainya penulisan skripsi ini hanya patut penulis panjatkan kepada Allah SWT yang telah memberikan kekuatan, berkah dan rahmat-Nya dalam menyelesaikan penulisan skripsi ini. Terima kasih yang sebesar-besarnya penulis sampaikan khususnya kepada dosen pembimbing dan semua pihak yang telah memberikan bimbingan, bantuan dan dukungan, baik moril maupun spirituil sehingga skripsi ini dapat penulis selesaikan. Semoga Allah SWT berkenan memberikan balasan yang berlipat ganda. Amiin.