

BAB V

KESIMPULAN, IMPLIKASI, DAN REKOMENDASI

Pada Bab V ini penulis akan mengemukakan kesimpulan hasil penelitian, implikasi, dan rekomendasi. Kesimpulan hasil penelitian ini mengacu pada seluruh kegiatan, rangkuman data dan pembahasan hasil penelitian mengenai Manfaat Hasil Pelatihan Keterampilan Pembuatan Sate Bandeng Oleh Badan Amil Zakat Daerah (BAZDA) Serang Pada Perintisan Usaha Industri Rumah Tangga.

A. Kesimpulan

1. Manfaat Hasil Pelatihan Keterampilan Pembuatan Sate Bandeng Oleh Badan Amil Zakat Daerah (BAZDA) Serang Pada Perintisan Usaha Industri Rumah Tangga Berupa Kemampuan Kognitif

Tingkat manfaat hasil pelatihan pada kemampuan kognitif berada pada kriteria tinggi, meliputi pengetahuan ciri ikan bandeng yang segar, bumbu yang digunakan, fungsi santan dalam pembuatan sate bandeng, karakteristik sate bandeng yang baik, alat pengolahan yang tepat untuk digunakan pada pembuatan sate bandeng, alat untuk menyaring daging ikan bandeng dalam pembuatan sate bandeng, langkah-langkah untuk menghaluskan bumbu dalam pembuatan sate bandeng, syarat kemasan sate bandeng yang baik. Pengetahuan yang diketahui oleh peserta pelatihan didukung dengan latar belakang sebagian besar peserta pelatihan telah menempuh pendidikan dasar 9 tahun. Tingkat manfaat hasil pelatihan berkenaan dengan pengetahuan bahan tambahan dan fungsi alat penyaring dalam pembuatan sate bandeng berada pada kriteria cukup. Sebagian kecil peserta pelatihan kurang mengetahui bahwa air santan yang digunakan sebagai bahan tambahan berasal dari kelapa

tua, karena kelapa tua dapat menghasilkan perasan air santan yang lebih banyak. Sebagian kecil peserta pelatihan juga kurang mengetahui penggunaan fungsi saringan santan yang digunakan dalam pembuatan sate bandeng. Penggunaan fungsi saringan santan untuk mengangkat daging ikan bandeng pada proses pemisahan daging dengan duri ikan bandeng.

2. Manfaat Hasil Pelatihan Keterampilan Pembuatan Sate Bandeng Oleh Badan Amil Zakat Daerah (BAZDA) Serang Pada Perintisan Usaha Industri Rumah Tangga Berupa Kemampuan Afektif

Tingkat manfaat hasil pelatihan pada kemampuan afektif berada pada kriteria tinggi, meliputi sikap menanggapi keluhan konsumen, menumbuhkan jiwa berwirausaha, kesungguhan untuk membuka usaha sate bandeng, keinginan membuka usaha sate bandeng, dan memperhatikan aspek yang menentukan harga jual pada usaha sate bandeng. Sikap yang dimiliki oleh peserta pelatihan ini didukung dengan latar belakang pekerjaan sebagai ibu rumah tangga karena di kehidupan sehari-hari seorang ibu selayaknya dapat menangani berbagai urusan rumah tangga sehingga ketika berhadapan dengan konsumen yang memiliki karakteristik yang berbeda-beda, peserta pelatihan akan dapat mengatasinya dengan baik. Tingkat manfaat hasil pelatihan berkenaan dengan sikap mengembangkan pengetahuan dan keterampilan untuk menambah wawasan tentang pembuatan sate bandeng, persiapan perintisan usaha sate bandeng, mempromosikan dan memasarkan sate bandeng, meningkatkan usaha sate bandeng berada pada kriteria cukup. Sikap ini disebabkan oleh kurangnya kemauan dari para peserta pelatihan untuk mengembangkan usaha sate bandeng, sehingga sebaiknya peserta pelatihan

lebih meningkatkan sikap yang mendukung dalam pengembangan usaha sate bandeng.

3. Manfaat Hasil Pelatihan Keterampilan Pembuatan Sate Bandeng Oleh Badan Amil Zakat Daerah (BAZDA) Serang Pada Perintisan Usaha Industri Rumah Tangga Berupa Kemampuan Psikomotor

Tingkat manfaat hasil pelatihan pada kemampuan psikomotor berada pada kriteria tinggi, meliputi keterampilan dalam mempraktekkan langkah-langkah pembuatan sate bandeng, mengaduk adonan daging ikan bandeng dan bumbu, memasukkan daging ke dalam kulit ikan bandeng, mengemas sate bandeng, penggunaan bambu untuk menjepit ikan bandeng, menangani ikan bandeng sebelum diolah menjadi sate bandeng. Keterampilan yang dimiliki peserta pelatihan didukung dengan kemampuan peserta mengamati dan mempraktekkan sate bandeng yang didapat dari pelatihan keterampilan. Tingkat manfaat hasil pelatihan berkenaan dengan keterampilan dalam mengeluarkan daging dari kulit ikan bandeng, memisahkan daging dari duri ikan bandeng, membuat label kemasan, menyiram ikan bandeng dengan adonan santan berada pada kriteria cukup. Kemampuan peserta pelatihan dalam mempraktekkan sate bandeng pada saat pelatihan tidak semuanya dapat dilakukan dengan baik. Terbukti dengan kurangnya pemahaman mengenai keterampilan mengeluarkan daging dari kulit ikan bandeng, memisahkan daging dari duri ikan bandeng, membuat label kemasan, menyiram ikan bandeng dengan adonan santan, sehingga untuk keterampilan tersebut sebaiknya lebih ditingkatkan lagi agar lebih baik dalam membuat sate bandeng sebagai produk dari perintisan usaha industri rumah tangga.

B. Implikasi

Kesimpulan yang telah disusun, mengandung implikasi yang berhubungan dengan manfaat hasil pelatihan keterampilan pembuatan sate bandeng pada perintisan usaha industri rumah tangga, yaitu :

1. Penelitian menunjukkan bahwa manfaat hasil pelatihan keterampilan pembuatan sate bandeng oleh BAZDA Serang pada perintisan usaha industri rumah tangga berkaitan kemampuan kognitif meliputi pengetahuan peserta pelatihan tentang ciri ikan bandeng yang segar, bumbu yang digunakan, fungsi santan dalam pembuatan sate bandeng, karakteristik sate bandeng yang baik, alat pengolahan yang tepat dan alat untuk menyaring daging ikan bandeng dalam pembuatan sate bandeng, langkah-langkah untuk menghaluskan bumbu dalam pembuatan sate bandeng, syarat kemasan sate bandeng yang baik berada pada kriteria tinggi. Pengetahuan peserta pelatihan disebabkan oleh adanya keterkaitan antara materi pelatihan dengan pengolahan pembuatan sate bandeng, sehingga pengetahuan yang dimiliki oleh peserta pelatihan seyogyanya selalu dipertahankan untuk merintis usaha sate bandeng guna menambah penghasilan keluarga dan menciptakan lapangan pekerjaan yang baru.

Penelitian menunjukkan bahwa manfaat hasil pelatihan keterampilan pembuatan sate bandeng oleh BAZDA Serang pada perintisan usaha industri rumah tangga berkaitan kemampuan kognitif meliputi pengetahuan mengenai bahan tambahan yang digunakan untuk pembuatan sate bandeng dan fungsi alat penyaring dalam pembuatan sate bandeng

berada pada kriteria cukup. Hasil penelitian memberikan implikasi bahwa peserta pelatihan masih perlu mempelajari dan memahami secara mendalam tentang pengetahuan yang berkaitan dengan pembuatan sate bandeng dan pengelolaan usaha industri rumah tangga, sehingga memiliki kecakapan dalam menguasai pengetahuan pembuatan sate bandeng dan pengelolaan usaha industri rumah tangga dengan optimal untuk perintisan usaha industri rumah tangga.

2. Penelitian menunjukkan bahwa manfaat hasil pelatihan keterampilan pembuatan sate bandeng oleh BAZDA Serang pada perintisan usaha industri rumah tangga berkaitan kemampuan afektif meliputi sikap dalam menanggapi keluhan konsumen, menumbuhkan jiwa berwirausaha, kesungguhan untuk membuka usaha sate bandeng, keinginan membuka usaha sate bandeng, dan memperhatikan aspek dalam menentukan harga jual pada usaha sate bandeng berada pada kriteria tinggi. Hasil penelitian memberikan implikasi bahwa manfaat hasil pelatihan keterampilan pembuatan sate bandeng memberikan dampak positif berupa adanya perubahan sikap ke arah positif dari peserta pelatihan selama mengikuti pelatihan pembuatan sate bandeng, perubahan sikap positif ini disebabkan oleh adanya kerjasama yang baik antara peserta pelatihan dengan tim penyelenggara pelatihan yaitu BAZDA Serang yang selayaknya dapat dipertahankan.

Penelitian menunjukkan bahwa manfaat hasil pelatihan keterampilan pembuatan sate bandeng oleh BAZDA Serang pada perintisan usaha

industri rumah tangga berkaitan kemampuan afektif meliputi sikap dalam mengembangkan pengetahuan dan keterampilan untuk menambah wawasan tentang pembuatan sate bandeng, persiapan perintisan usaha sate bandeng, mempromosikan sate bandeng, memasarkan sate bandeng, dan meningkatkan usaha sate bandeng berada pada kriteria cukup. Hasil penelitian memberikan implikasi bahwa peserta pelatihan masih memerlukan motivasi terus menerus agar memiliki kecakapan berupa sikap yang maksimal dalam mengelola usaha industri rumah tangga, sehingga dapat dimanfaatkan pada perintisan usaha industri rumah tangga.

3. Penelitian menunjukkan bahwa manfaat hasil pelatihan keterampilan pembuatan sate bandeng oleh BAZDA Serang pada perintisan usaha industri rumah tangga berkaitan kemampuan psikomotor meliputi keterampilan dalam mempraktekkan langkah-langkah pembuatan sate bandeng, mengaduk adonan daging ikan bandeng dan bumbu, memasukkan daging ke dalam kulit ikan bandeng, mengemas sate bandeng, penggunaan bambu untuk menjepit ikan bandeng, menangani ikan bandeng sebelum diolah menjadi sate bandeng berada pada kriteria tinggi. Hasil penelitian memberikan implikasi bahwa tingginya keterampilan peserta pelatihan disebabkan oleh adanya metode pengajaran yang baik pada saat pelatihan berlangsung, yaitu menggunakan metode ceramah, tanya jawab, demonstrasi, dan praktikum, sehingga terjadi komunikasi dua arah antara instruktur pelatihan dengan peserta pelatihan dan materi serta

keterampilan yang diberikan dapat lebih cepat terserap serta dapat diaplikasikan pada perintisan usaha industri rumah tangga.

Penelitian menunjukkan bahwa manfaat hasil pelatihan keterampilan pembuatan sate bandeng oleh BAZDA Serang pada perintisan usaha industri rumah tangga berkaitan dengan kemampuan psikomotor meliputi keterampilan dalam mengeluarkan daging dari kulit ikan bandeng, memisahkan daging dari duri ikan bandeng, membuat label kemasan, menyiram ikan bandeng dengan adonan santan berada pada kriteria cukup. Hasil penelitian memberikan implikasi bahwa peserta pelatihan masih perlu berlatih secara terus menerus, sehingga dapat meningkatkan kecakapan berupa keterampilan dalam pembuatan sate bandeng dan mengelola usaha sate bandeng untuk merintis usaha industri rumah tangga.

C. Rekomendasi

Rekomendasi hasil penelitian disusun berdasarkan kesimpulan dan implikasi hasil penelitian. Penulis mencoba mengajukan rekomendasi yang sekiranya dapat dipertimbangkan untuk dijadikan bahan masukan bagi peserta pelatihan dan tim penyelenggara pelatihan yaitu BAZDA Serang, rekomendasi ini ditujukan kepada :

1. Peserta pelatihan hendaknya lebih bersungguh-sungguh dalam memanfaatkan hasil pelatihan keterampilan pembuatan sate bandeng sebagai perintisan usaha industri rumah tangga dengan cara membaca literatur yang berhubungan dengan pengelolaan usaha industri rumah tangga untuk lebih meningkatkan dan memperluas wawasan pengetahuan.

2. Peserta pelatihan hendaknya tetap melatih diri secara terus menerus dalam pembuatan sate bandeng sehingga produk yang dibuat layak jual dengan harga yang relatif memberikan keuntungan.
3. Peserta pelatihan hendaknya mengikuti pelatihan-pelatihan yang diselenggarakan oleh lembaga lain, sehingga peserta pelatihan lebih memiliki kecakapan dalam merintis usaha industri rumah tangga.

4. Badan Amil Zakat Daerah (BAZDA) Serang

Tim penyelenggara pelatihan pembuatan sate bandeng, yaitu BAZDA Serang diharapkan dapat lebih meningkatkan dan mengembangkan kegiatan pelatihan keterampilan untuk perempuan serta bekerjasama dengan instansi yang bergerak di bidang boga dalam perintisan usaha industri rumah tangga:

- a. Memotivasi peserta pelatihan untuk mencari modal sampingan yang berasal dari koperasi, Pemerintah Serang, dan sebagainya yang dapat digunakan usaha industri rumah tangga.
- b. Memotivasi peserta pelatihan untuk lebih mengembangkan diri dengan cara lebih banyak membaca buku yang berkaitan dengan sate bandeng dan terampil dalam mempraktekkan sate bandeng seperti menyiapkan bahan, mengolah bahan dan menyajikan produk sate bandeng dalam perintisan usaha industri rumah tangga.
- c. Mengembangkan program diklat pelatihan sate bandeng dengan cara mengembangkan komponen-komponen pelatihan yang meliputi penentuan tujuan, materi, metode, media, serta evaluasi pelatihan.

Pengembangan program diklat pelatihan diharapkan dapat memberikan manfaat berupa kecakapan yang lebih optimal kepada peserta pelatihan dalam mengelola usaha industri rumah tangga.

- d. Penyelenggara tidak hanya memberikan pelatihan atau bimbingan-bimbingan keterampilan yang serupa, khususnya pelatihan keterampilan pembuatan sate bandeng harus ada tindak lanjut dengan mengadakan pembinaan yang sifatnya berkelanjutan dalam bidang pengelolaan usaha sehingga usaha pembuatan sate bandeng ini dapat berkembang dan menjadi industri yang dapat memasarkan sate bandeng ke manca negara.

D. Penutup

Alhamdulillah, puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi yang berjudul Manfaat Hasil Pelatihan Keterampilan Pembuatan Sate Bandeng Oleh Badan Amil Zakat Daerah (BAZDA) Serang Pada Perintisan Usaha Industri Rumah Tangga.

Penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak khususnya kepada Dosen Pembimbing, dan Dosen di Jurusan PKK FPTK UPI yang telah membekali ilmu, arahan dan bimbingan sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Semoga amal baik yang telah diberikan mendapat pahala dari Allah SWT.

