

BAB V

KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI HASIL PENELITIAN

Pada BAB V akan diuraikan kesimpulan, implikasi dan rekomendasi hasil penelitian. Kesimpulan disusun berdasarkan tujuan, pertanyaan penelitian dan analisis data hasil penelitian. Implikasi hasil penelitian disusun berdasarkan kesimpulan, kemudian disusun menjadi rekomendasi bagi lembaga, guru dan alumni pelatihan.

A. Kesimpulan Hasil Penelitian

Penelitian pendapat alumni tentang hasil pelatihan keterampilan pengolahan dan penyajian hidangan pesta sebagai kesiapan usaha catering pesta, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Pendapat Alumni Tentang Hasil Pelatihan Keterampilan Pengolahan dan Penyajian Hidangan Pesta dalam Aspek Kognitif sebagai Kesiapan Usaha Catering Pesta.

Hasil penelitian menunjukkan program yang diselenggarakan oleh BLKD dapat terlaksana dengan baik yang ditunjukkan dari hasil penelitian bahwa alumni pelatihan telah memiliki pengetahuan tentang tahap-tahap proses pengelolaan usaha dan hal-hal dalam menentukan harga jual berkaitan dengan kecerdasan; hal-hal yang perlu diperhatikan dalam sanitasi dan higiene, higiene pribadi, tujuan pelaksanaan sanitasi dan higiene, pemilihan bumbu dan rempah, kriteria pemilihan daging sapi, ayam, ikan air tawar, cumi yang baik, dan syarat menyusun menu pesta berkaitan dengan kematangan; menyiapkan alat dan

perlengkapan persiapan dalam proses memasak dan aspek-aspek dalam merancang ruangan untuk pesta berkaitan dengan motivasi.

2. Pendapat Alumni Tentang Hasil Pelatihan Keterampilan Pengolahan dan Penyajian Hidangan Pesta dalam Aspek Afektif sebagai Kesiapan Usaha Katering Pesta

Hasil penelitian menunjukkan program yang diselenggarakan oleh BLKD dapat terlaksana dengan baik yang ditunjukkan dari hasil penelitian bahwa alumni pelatihan telah memiliki sikap dalam merencanakan usaha berkaitan dengan kecerdasan; sikap dalam menerapkan sanitasi dan higiene dan mencegah terjadinya kecelakaan waktu bekerja yang berkaitan dengan kesehatan, sikap dalam memilih sayuran yang baik dan memilih peralatan mengolah untuk hidangan rolade daging berkaitan dengan kematangan; dan sikap dalam proses memasak dengan cara *boiling* berkaitan dengan motivasi.

3. Pendapat Alumni Tentang Hasil Pelatihan Keterampilan Pengolahan dan Penyajian Hidangan Pesta dalam Aspek Psikomotor sebagai Kesiapan Usaha Katering Pesta

Hasil penelitian menunjukkan program yang diselenggarakan oleh BLKD dapat terlaksana dengan baik yang ditunjukkan dari hasil penelitian bahwa alumni pelatihan telah memiliki keterampilan dalam menerapkan sanitasi dan higiene pada saat mengolah sayuran untuk hidangan pesta berkaitan dengan kesehatan; terampil dalam menyusun menu pesta, menghitung harga jual sistem parsial untuk hidangan *zupa-zupa soup* dari modal Rp. 350.000,-, dan menata alat dan hidangan pesta pada meja *buffet* I berkaitan dengan kecerdasan; keterampilan dalam mempersiapkan penataan meja *buffet* pada acara

penyelenggaraan pesta, memilih bentuk penataan meja *buffet* untuk acara pesta, merancang ruangan pesta untuk 300 orang, mengolah bistik jawa pada hidangan pesta, menerapkan teknik memasak pada pengolahan hidangan pesta dan membuat *garnish* untuk hidangan ayam suir, dan keterampilan dalam proses menata dan menyajikan hidangan pesta berkaitan dengan motivasi.

B. Implikasi Hasil Penelitian

Kesimpulan hasil penelitian mengenai pendapat alumni tentang hasil pelatihan keterampilan pengolahan dan penyajian hidangan pesta sebagai kesiapan usaha catering pesta tersebut, mengandung implikasi sebagai berikut:

1. Alumni pelatihan telah memiliki aspek kognitif atau pengetahuan tentang keterampilan pengolahan dan penyajian hidangan pesta yang perlu terus dikembangkan sehingga dapat menumbuhkan kesiapan alumni untuk membuka usaha catering pesta.
2. Alumni telah mampu menunjukkan cara bersikap merencanakan dan mengelola usaha catering pesta, mempersiapkan, mengolah dan menyajikan hidangan pesta yang perlu terus dikembangkan dan ditingkatkan sehingga dapat menumbuhkan kesiapan alumni untuk membuka usaha catering pesta.
3. Alumni telah memiliki keterampilan dalam merencanakan dan mengelola, mempersiapkan, mengolah dan menyajikan hidangan pesta yang perlu terus dikembangkan dan ditingkatkan sehingga dapat menumbuhkan kesiapan alumni untuk membuka usaha catering pesta.

C. Rekomendasi Hasil Penelitian

Rekomendasi penelitian disusun berdasarkan kesimpulan dan implikasi hasil penelitian. Penulis mencoba mengajukan rekomendasi yang sekiranya dapat dipertimbangkan untuk dijadikan bahan masukan, bagi beberapa pihak yang terkait di dalam proses pelatihan, peneliti tujukan kepada:

1. Alumni pelatihan

- a. Alumni yang telah memiliki kesiapan untuk membuka usaha catering pesta hendaknya tetap dapat mempertahankan dan berupaya meningkatkan lagi kemampuannya dari aspek kognitif, afektif dan psikomotor. Peningkatan dapat dilakukan dengan mencoba terus mempraktekkan apa yang telah diperoleh selama pelatihan serta menggali wawasan dan pengetahuan melalui membaca buku, majalah, resep-resep, dan tabloid sebagai upaya mempersiapkan diri membuka usaha catering pesta.
- b. Alumni yang belum memiliki kesiapan untuk membuka usaha catering pesta hendaknya tetap mempertahankan kemampuan dan menggali potensi diri di bidang yang lain dengan cara membaca resep dari majalah, koran dan buku resep, mengikuti lomba memasak, mengikuti kursus memasak dan mencoba mempraktekkan resep baru sehingga dapat memberikan yang terbaik bagi diri sendiri, keluarga dan masyarakat.

2. Instruktur BLKD

Hasil penelitian menunjukkan bahwa alumni telah memiliki kesiapan untuk membuka usaha catering pesta setelah mengikuti pelatihan keterampilan pengolahan dan penyajian hidangan pesta. Keadaan ini

hendaknya dijadikan pedoman untuk lebih meningkatkan proses pelatihan baik secara teori maupun praktek. Instruktur yang memberikan materi pelatihan tersebut dapat meningkatkan proses pembelajarannya dengan menciptakan suasana belajar yang kondusif, disiplin dan tidak membosankan dengan membuat peraturan tata tertib seperti memberikan denda bagi yang terlambat, menjatuhkan peralatan, tidak memakai pakaian kerja yang lengkap. Hal ini sangat diperlukan bagi alumni pelatihan untuk lebih bersemangat mengikuti pelatihan, selain itu agar alumni benar-benar mengikuti dan paham apa yang diajarkan.

3. Penyelenggara pelatihan (BLKD)

Keberhasilan yang dicapai oleh alumni pelatihan tidak terlepas dari peran penyelenggara oleh karena itu penyelenggara harus dapat mempertahankan dan mengembangkan kegiatan pelatihan dengan mengadakan kerja sama dengan orang yang bergerak dibidang tata boga yaitu Guru Tata Boga dan Praktisi Tata Boga yang dapat dijadikan sebagai sumber. Hal ini dilakukan untuk dapat mempersiapkan alumni menjadi tenaga kerja yang professional dan ahli dibidangnya. Selain itu hal yang perlu diperhatikan yaitu dengan cara melengkapi peralatan untuk praktikum yang sesuai dan beragam dengan kebutuhan belajar untuk kegiatan pelatihan keterampilan pengolahan dan penyajian yang dapat digunakan sebagai media pembelajaran contohnya alat peraga atau media nyata seperti adonan *puff pastry*, sendawa, alat dan perlengkapan penyajian, dan gambar penataan meja sehingga untuk

memudahkan para alumni mengikuti kegiatan belajar serta untuk mensukseskan kegiatan pelatihan berjalan dengan lancar.

D. Penutup

Alhamdulillah, puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul: Pendapat Alumni Tentang Hasil Pelatihan Keterampilan Pengolahan Dan Penyajian Hidangan Pesta Sebagai Kesiapan Usaha Katering Pesta (Penelitian Terbatas Pada Peserta Pelatihan Kelompok Masyarakat di Kecamatan Baleendah dan Kecamatan Cicalengka Kabupaten Bandung).

Penulis menyampaikan penghargaan dan rasa terima kasih kepada semua pihak khususnya kepada dosen pembimbing dan dosen-dosen di Jurusan PKK FPTK UPI yang telah membekali ilmu dan bimbingan sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Harapan penulis semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang berkepentingan, khususnya bagi kemajuan dan perkembangan kualitas pendidikan kesejahteraan keluarga di Jurusan PKK FPTK UPI, lembaga pemerintah yang menyelenggarakan pelatihan tenaga kerja dan khususnya bagi pendidikan dan perkembangan penulis sendiri.