

BAB V

KESIMPULAN DAN IMPLIKASI

Penulis dalam Bab V ini akan mengemukakan kesimpulan, implikasi dan rekomendasi hasil dari seluruh kegiatan penelitian yang dilakukan tentang Penerapan Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood (Prepare and Cook Seafood)* Pada Praktek Pengolahan Makanan Kontinental.

A. Kesimpulan Hasil Penelitian

Kesimpulan penelitian ini disusun berdasarkan hasil pengolahan data penelitian, analisis data dan pembahasan hasil penelitian yaitu:

Penerapan kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood (Prepare and Cook Seafood)* pada praktek pengolahan makanan kontinental ditinjau dari aspek kognitif meliputi : pengetahuan dalam mengidentifikasi, memilih, menyiapkan, membuat saus *seafood*, cara menyimpan *seafood*, macam- macam potongan *seafood*, teknik pengolahan dan penyajian *seafood*, sanitasi *hygiene* dan keselamatan kerja dan kriteria hasil hidangan *seafood*, peserta didik berada pada kriteria baik

Penerapan kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood (Prepare and Cook Seafood)* pada praktek pengolahan makanan kontinental ditinjau dari aspek afektif meliputi : sikap dalam menerapkan *hygiene* pribadi, sikap dalam menerapkan sanitasi *hygiene* ditempat kerja, sikap dalam menerapkan keselamatan kerja, sikap dalam menerapkan sanitasi alat dan sikap dalam mempersiapkan alat, berada pada kriteria baik sekali.

Penerapan kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood (Prepare and Cook Seafood)* pada praktek pengolahan makanan kontinental ditinjau dari aspek psikomotorik meliputi : persiapan bahan, proses pengolahan, proses penyajian, hasil hidangan sesuai dengan kriteria yang telah ditentukan, sebagian besar berada pada kriteria baik sekali.

B. Implikasi Hasil Penelitian

Kesimpulan yang telah disusun, mengandung implikasi yang berhubungan dengan penerapan, yaitu:

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood (Prepare and Cook Seafood)* pada praktek pengolahan makanan kontinental di SMKN 9 Bandung dilihat dari kemampuan kognitif pada umumnya berada pada kriteria baik. Hasil penelitian ini mengandung implikasi peserta didik dapat menerapkan kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood (Prepare and Cook Seafood)* pada praktek pengolahan makanan kontinental, yang harus ditingkatkan agar menjadi lebih baik.
2. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood (Prepare and Cook Seafood)* pada praktek pengolahan makanan kontinental di SMKN 9 Bandung dilihat dari kemampuan afektif pada umumnya berada pada kriteria baik sekali. Hasil penelitian ini mengandung implikasi bahwa penerapan kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood (Prepare and Cook Seafood)* pada praktek pengolahan makanan kontinental harus dipertahankan, perubahan sikap positif harus diterapkan dan dipertahankan.

3. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood (Prepare and Cook Seafood)* pada praktek pengolahan makanan kontinental di SMKN 9 Bandung dilihat dari kemampuan psikomotorik pada umumnya berada pada kriteria baik sekali Hasil penelitian ini mengandung implikasi bahwa penerapan kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood (Prepare and Cook Seafood)* pada praktek pengolahan makanan kontinental harus dipertahankan, walaupun peralatan kurang memadai dengan jumlah peserta didik, perubahan sikap positif harus diterapkan dan dipertahankan.

Rekomendasi

Rekomendasi yang dapat dikemukakan berdasarkan temuan hasil penelitian, peneliti tujukan kepada berbagai pihak terutama :

1. Peserta didik Program Keahlian Restoran SMKN 9 Bandung

Peserta didik dapat mempertahankan dan lebih meningkatkan lagi kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotor khususnya dalam menerapkan kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood (Prepare and Cook Seafood)*. Upaya yang dilakukan adalah:

- a. Peserta didik dapat meningkatkan pengetahuannya dengan cara membaca berbagai macam buku sumber tentang *seafood* dan teknik pengolahan yang dapat digunakan pada praktek pengolahan makanan kontinental khususnya pembuatan hidangan utama yang berbahan dasar ikan

- b. Peserta didik dapat lebih meningkatkan aspek sikap dengan cara teliti dalam memilih *seafood*, menyiapkan, mengolah dan menyajikan *seafood* sebagai hidangan utama.
- c. Peserta didik hendaknya dapat lebih meningkatkan keterampilan yang dimiliki dengan cara mempraktekan pembuatan hidangan utama (*main course*) dalam kehidupan sehari-hari.

2. Guru Mata Diklat Keahlian Restoran SMKN 9 Bandung

Guru sebagai fasilitator dan pembimbing mata diklat pengolahan makanan kontinental diharapkan dapat mempertahankan dan lebih meningkatkan materi tentang Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood* (*Prepare and Cook Seafood*) yang dapat dilakukan dengan cara : penggunaan media belajar yang lebih komunikatif sehingga menarik perhatian dan minat belajar peserta didik.

3. Lembaga Sekolah (SMKN 9 Bandung)

Lembaga sekolah melalui guru mata diklat, diharapkan dapat menambah kelengkapan fasilitas laboratorium praktikum untuk kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood* (*Prepare and Cook Seafood*) agar peserta didik lebih dapat menerapkan kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood* (*Prepare and Cook Seafood*) pada praktek pengolahan makanan kontinental secara maksimal sehingga kompetensi dapat dicapai dengan lebih baik.

