

BAB V

KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI

Penulis dalam Bab V ini akan mengemukakan kesimpulan, implikasi dan rekomendasi hasil dari seluruh kegiatan penelitian yang dilakukan tentang “Penerapan Kompetensi Mengidentifikasi dan Menyiapkan Daging Pada Pelaksanaan Praktek Pembuatan Hidangan Utama (*Main Course*).

A. Kesimpulan Hasil Penelitian

Kesimpulan penelitian ini disusun berdasarkan hasil pengolahan data penelitian, analisis data dan pembahasan hasil penelitian. Penerapan kompetensi “Mengidentifikasi dan Menyiapkan Daging“ Pada Pelaksanaan Praktek Pembuatan Hidangan Utama (*Main Course*) meliputi: pengetahuan peserta didik mengenai pengetahuan peserta didik berkenaan dengan ciri daging sapi yang baik, teknik yang digunakan pada proses pengolahan daging, bagian daging sapi yang dapat digunakan pada hidangan sapi lada hitam, tahapan penyimpanan daging yang benar, penerapan sanitasi *hygiene* pribadi, jenis potongan daging sapi muda dan kambing pada pembuatan hidangan utama, peralatan yang digunakan dalam proses pengolahan, tahapan pemilihan daging. Kompetensi ini ditinjau dari aspek pengetahuan peserta didik berada pada kriteria tinggi.

Penerapan kompetensi “Mengidentifikasi dan Menyiapkan Daging” Pada Pelaksanaan Praktek Pembuatan Hidangan Utama (*Main Course*) ditinjau dari aspek afektif meliputi: *hygiene* pribadi, sanitasi *hygiene* di tempat kerja, keselamatan kerja, sanitasi alat, menyiapkan alat persiapan, sebagian besar berada

pada kriteria tinggi. Penerapan kompetensi “Mengidentifikasi dan Menyiapkan Daging” Pada Pelaksanaan Praktek Pembuatan Hidangan Utama (*Main Course*) ditinjau dari aspek psikomotor meliputi: persiapan bahan, proses pengolahan, proses penyajian, hasil hidangan sesuai dengan kriteria yang telah ditentukan, sebagian besar berada pada kriteria tinggi.

B. Implikasi Hasil penelitian

Kesimpulan yang telah disusun, mengandung implikasi yang berhubungan dengan penerapan kompetensi mengidentifikasi dan menyiapkan daging pada pelaksanaan praktek pembuatan hidangan utama (*main course*), yaitu:

1. Temuan hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan kompetensi mengidentifikasi dan menyiapkan daging pada pelaksanaan praktek pembuatan hidangan utama (*main course*) berada pada kriteria tinggi yang berkaitan dengan kemampuan kognitif mengandung implikasi bahwa sebagian besar peserta didik telah memiliki pengetahuan khususnya mengenai ciri daging yang baik, teknik pengolahan, penyajian hidangan utama, peralatan yang digunakan dan cara penyimpanan daging,. Namun, pada aspek pengetahuan masih ada sebagian kecil peserta didik yang berada pada kriteria cukup dalam hal bagian-bagian daging, tahapan dalam pembuatan hidangan *beef galatine*, *jenis potongan daging*, mengetahui dalam mencegah kegagalan pada pembuatan hidangan utama berbahan dasar daging. Kemampuan peserta didik ditinjau dari segi kemampuan kognitif sudah sangat baik karena pada umumnya peserta didik sudah

menerapkan Kompetensi Mengidentifikasi dan Menyiapkan Daging pada praktek pembuatan hidangan utama, lalu ditingkatkan lagi dengan belajar melalui pembelajaran, membaca buku, majalah dan koran.

2. Temuan hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan kompetensi mengidentifikasi dan menyiapkan daging pada pelaksanaan praktek pembuatan hidangan utama (*main course*) berkaitan dengan kemampuan afektif mengandung implikasi bahwa peserta didik telah memiliki sikap dalam menerapkan tugas dari guru untuk *hygiene* pribadi, melaksanakan *hygiene* ditempat kerja, dan keselamatan kerja dengan baik, memiliki sikap dalam menjaga sanitasi alat, dan mempersiapkan alat persiapan praktek pembuatan hidangan utama. Kemampuan afektif ini sangat memberikan dampak positif berupa adanya perubahan sikap positif peserta didik dalam praktek pembuatan hidangan utama, hal ini dikarenakan adanya kerjasama yang baik antara peserta didik dengan pengajar.
3. Temuan hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan kompetensi mengidentifikasi dan menyiapkan daging pada pelaksanaan praktek pembuatan hidangan utama (*main course*) berkaitan dengan kemampuan psikomotor mengandung implikasi bahwa peserta didik telah memiliki keterampilan dalam mengolah dan menyajikan hidangan utama yang harus terus ditingkatkan sehingga dapat diterapkan dalam pembuatan hidangan utama.

C. Rekomendasi

Rekomendasi penelitian disusun berdasarkan kesimpulan dan implikasi hasil penelitian. Penulis mencoba memberanikan diri untuk mengajukan rekomendasi yang sekiranya dapat dipertimbangkan untuk dijadikan bahan masukan, bagi beberapa pihak yang berkepentingan di dalam proses pembelajaran peneliti ditujukan kepada:

1. Peserta Didik

Peserta didik dapat mempertahankan dan lebih meningkatkan lagi kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor khususnya dalam menerapkan Kompetensi Mengidentifikasi dan Menyiapkan daging Pada Pelaksanaan Praktek Pembuatan Hidangan Utama. Upaya yang dilakukan adalah

- a. Peserta didik dapat meningkatkan pengetahuannya dari membaca berbagai macam buku sumber tentang daging dan teknik yang dapat digunakan pada praktek pembuatan hidangan utama yang berbahan dasar daging
- b. Peserta didik dapat lebih meningkatkan aspek sikap dengan cara teliti dalam memilih daging, menyiapkan, mengolah dan menyajikan daging sebagai hidangan utama.
- c. Peserta didik hendaknya dapat lebih meningkatkan keterampilan yang dimiliki dengan cara mempraktikkan pembuatan hidangan utama (*main course*) dalam kehidupan sehari-hari.

2. Guru Mata Diklat

Guru mata diklat diharapkan dapat lebih memantapkan dan meningkatkan kualitas materi mengenai kompetensi dan teknik yang dapat digunakan dalam pembuatan hidangan utama.

