

BAB V

KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI

A. Kesimpulan

Kesimpulan dalam penelitian ini didasarkan atas latar belakang masalah, tujuan penelitian, hasil pengolahan data dan pembahasan hasil penelitian Penerapan Prosedur *Hygiene* di Tempat Kerja dalam Pelaksanaan Praktikum Persiapan dan Pengolahan Sup (*Prepare Soup*) oleh responden program keahlian restoran kelas II Tahun ajaran 2006-2007 di SMK BPP Bandung.

Kesimpulan dalam penelitian ini adalah :

1. Penerapan Prosedur *Hygiene* di Tempat Kerja dalam Pelaksanaan Praktikum Persiapan dan Pengolahan Sup (*Prepare Soup*) Ditinjau Dari Kemampuan *Kognitif*.

Penerapan prosedur *hygiene* pada hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan Prosedur *Hygiene* di Tempat Kerja dalam Pelaksanaan Praktikum Persiapan dan Pengolahan Sup berada pada kriteria cukup yang meliputi ; tujuan mempelajari Prosedur *Hygiene* di Tempat kerja, kriteria tempat kerja (dapur), standar air minum yang sesuai dengan kesehatan, kriteria tempat pengolahan makanan, pengetahuan memilih sayuran penyedap, pengetahuan memilih rempah, pengetahuan makanan yang tidak boleh dikonsumsi, persiapan alat pada pelaksanaan praktikum dan *hygiene* pada tempat penyajian. Data hasil penelitian menunjukkan rata-rata prosentase, bahwa responden telah cukup mampu menerapkan pengetahuan prosedur *hygiene* di tempat kerja pada pelaksanaan praktikum persiapan dan pengolahan sup.

2. Penerapan Prosedur *Hygiene* di Tempat Kerja dalam Pelaksanaan Praktikum Persiapan dan Pengolahan Sup (*Prepare Soup*) Ditinjau Dari Kemampuan *Afektif*.

Penerapan prosedur *hygiene* hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan Prosedur *Hygiene* di Tempat Kerja dalam Pelaksanaan Praktikum Persiapan dan Pengolahan Sup, berada pada kriteria cukup yang meliputi ; Sikap dalam kelengkapan pakaian kerja, memakai tutup kepala, memakai celemek, memakai pakaian bersih, menggunakan cempal dan sebet yang bersih, menjaga kebersihan badan, memelihara *hygiene* makanan, menjaga kebersihan tempat kerja, menjaga kebersihan talenan, menangani sup yang tumpah ke meja kerja, mencegah adanya keracunan makanan, menyajikan sup, penyimpanan sup agar tahan lama.

Data hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan Prosedur *Hygiene* di Tempat Kerja dalam Pelaksanaan Praktikum Persiapan dan Pengolahan Sup, responden telah memiliki sikap positif dan sungguh-sungguh dalam melaksanakan sikap penerapan prosedur *hygiene* dalam pelaksanaan praktikum persiapan dan pengolahan sup.

3. Penerapan Prosedur *Hygiene* di Tempat Kerja dalam Pelaksanaan Praktikum Persiapan dan Pengolahan Sup (*Prepare Soup*) Ditinjau Dari Kemampuan *Psikomotor*.

Hasil penelitian menunjukkan penerapan Prosedur *Hygiene* di Tempat Kerja dalam Pelaksanaan Praktikum Persiapan dan Pengolahan Sup berada pada kriteria cukup, yang meliputi ; menjaga kebersihan peralatan dapur, menyimpan sup yang telah diolah, memilih bahan sayuran untuk pembuatan sup, menyiapkan bumbu

untuk pembuatan sup, memilih tulang sapi untuk pembuatan kaldu, memilih daging ayam untuk pembuatan kaldu, pemilihan ikan segar untuk pembuatan kaldu, memelihara meja kerja, dan memelihara dapur. Kemampuan psikomotor peserta didik dalam penerapan prosedur *hygiene* dalam pelaksanaan praktikum persiapan dan pengolahan sup.

Keterampilan dalam menerapkan prosedur *hygiene* di tempat kerja dalam pelaksanaan praktikum persiapan dan pengolahan sup berada pada kriteria cukup, karena peserta didik belum sepenuhnya menerapkan prosedur *hygiene* di tempat kerja..

B. Implikasi

Kesimpulan hasil penelitian Penerapan Prosedur *Hygiene* di Tempat Kerja dalam Pelaksanaan Praktikum Persiapan dan Pengolahan Sup (*Prepare Soup*) tersebut di atas, mengandung beberapa implikasi sebagai berikut :

Hasil penelitian ditinjau dari kemampuan *kognitif*, berada pada kriteria cukup walaupun ada juga yang berada pada kriteria sangat rendah yang berkaitan dengan tujuan mempelajari Prosedur *Hygiene* di Tempat kerja, kriteria tempat kerja (dapur), *hygiene* alat penyajian, standar air minum yang sesuai dengan kesehatan, kriteria tempat pengolahan makanan, pengetahuan memilih sayuran penyedap, pengetahuan memilih rempah, pengetahuan, makanan yang tidak boleh dikonsumsi, persiapan alat pada pelaksanaan praktikum dan *hygiene* pada tempat penyajian. Data hasil penelitian menunjukkan bahwa responden telah cukup mampu menerapkan pengetahuan prosedur *hygiene* di tempat kerja pada

pelaksanaan praktikum persiapan dan pengolahan sup. Kemampuan peserta didik ditinjau dari segi kemampuan kognitif sudah baik karena pada umumnya peserta didik sudah menerapkan prosedur hygiene pada praktikum pengolahan sup, lalu ditingkatkan dengan belajar melalui pembelajaran, membaca buku, majalah dan koran.

Kemampuan *afektif* ini sangat memberikan dampak positif berupa adanya perubahan sikap positif peserta didik dalam praktikum, hal ini terjadi karena adanya kerjasama yang baik antara peserta didik dan pengajar. Prosedur *Hygiene* di Tempat Kerja dalam Pelaksanaan Praktikum Persiapan dan Pengolahan Sup ditinjau dari kemampuan *afektif* berada pada kriteria cukup walaupun ada juga yang berada pada kriteria agak rendah.

Presentase pada kemampuan *psikomotor* berada pada kriteria cukup secara keseluruhan. Pada umumnya peserta didik memiliki keterampilan dalam pengolahan sup dengan mematuhi prosedur hygiene di tempat kerja, tapi peserta didik belum sepenuhnya menerapkan prosedur *hygiene* di tempat kerja..

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 tujukan kepada:

1. Peserta Didik

Peserta didik diharapkan dapat lebih mempertahankan dan lebih meningkatkan kemampuan *kognitif*, *afektif* dan *psikomotor* khususnya dalam menerapkan prosedur *hygiene* di tempat kerja pada pelaksanaan praktikum persiapan dan pengolahan sup. Upaya yang dapat dilakukan adalah :

- a. Peserta didik dapat meningkatkan kemampuan *kognitif* dari berbagai buku sumber maupun majalah tentang *Hygiene* dan Pengolahan Sup
- b. Peserta didik dapat meningkatkan kemampuan *afektif* dan *psikomotor* yang dimiliki dengan cara selalu menerapkan *hygiene* perorangan maupun *hygiene* makanan, dalam kehidupan sehari-hari di lingkungan rumah maupun di lingkungan sekolah.

2. Guru Mata Diklat

Hasil penelitian harus lebih menunjukkan untuk menekankan kepada peserta didik untuk selalu memakai tutup kepala pada saat praktikum, dan menerapkan prosedur *hygiene* dalam kehidupan sehari-hari baik di lingkungan sekolah maupun lingkungan rumah.

