

BAB V

KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI HASIL PENELITIAN

Pada Bab V ini akan mengemukakan kesimpulan, implikasi dan rekomendasi hasil penelitian. Kesimpulan hasil penelitian ini disusun berdasarkan tujuan, pertanyaan penelitian dan analisis data hasil penelitian. Implikasi hasil penelitian disusun berdasarkan kesimpulan, kemudian disusun menjadi rekomendasi bagi lembaga, guru dan peserta didik.

A. Kesimpulan

Hasil penelitian manfaat pengolahan kue dan roti pada kesiapan praktek berwirausaha di unit produksi patiseri, dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Manfaat Hasil Belajar Pengolahan Kue dan Roti Pada Kesiapan Praktek Berwirausaha di Unit Produksi Patiseri Berupa Kemampuan Kognitif (Pengetahuan)

Manfaat hasil belajar pengolahan kue dan roti pada kesiapan praktek berwirausaha di unit produksi patiseri, pada peserta peserta didik kelas 2 Program Keahlian Restoran ditinjau dari kemampuan kognitif tentang pengolahan kue dan roti pada umumnya berada pada kriteria tinggi, yang ditunjukkan dengan peserta didik memiliki pengetahuan tentang pengolahan kue dan roti yang sesuai dengan bahan dan alat untuk pembuatan kue-kue Indonesia, pemahaman fungsi lemak untuk pembuatan *cake*, pemahaman proses pembakaran roti, penerapan resep dasar bolu kukus, metode pembuatan *cookies*, metode pembuatan *sponge dough*, menganalisis *cake* agar tidak terjadi pengerutan pada permukaan *cake*, menganalisis penyebab kegagalan *cookies*, teknik melipat adonan *puff pastry*, menilai karakteristik *choux paste* yang baik, menilai

karakteristik *sponge cake* yang baik, menilai karakteristik *puff pastry* yang baik, dapat bermanfaat pada kesiapan praktek berwirausaha di unit produksi patiseri.

2. Manfaat Hasil Belajar Pengolahan Kue dan Roti Pada Kesiapan Praktek Berwirausaha di Unit Produksi Patiseri Berupa Kemampuan Afektif (Sikap)

Manfaat hasil belajar pengolahan kue dan roti pada kesiapan praktek berwirausaha di unit produksi patiseri ditinjau dari kemampuan afektif tentang pengolahan kue dan roti berada pada kriteria cukup, yang ditunjukkan dengan peserta didik memiliki sikap yang cukup dalam menerima pesanan produk kue dan roti dalam jumlah banyak, menjaga sanitasi pribadi, menjaga sanitasi lingkungan kerja, memilih korsvet yang baik, menata produk *cake*, menyiapkan bahan untuk pembuatan puding, serta sikap dalam penimbangan bahan produk kue dan roti, yang akan bermanfaat pada kesiapan praktek berwirausaha di unit produksi patiseri.

3. Manfaat Hasil Belajar Pengolahan Kue dan Roti Pada Kesiapan Praktek Berwirausaha di Unit Produksi Patiseri Berupa Kemampuan Psikomotor (Keterampilan)

Manfaat hasil belajar pengolahan kue dan roti pada kesiapan praktek berwirausaha di unit produksi patiseri ditinjau dari kemampuan psikomotor tentang pengolahan kue dan roti berada pada kriteria tinggi, yang ditunjukkan dengan peserta didik telah terampil dalam pemilihan tepung terigu untuk pembuatan *cake*, pemilihan bahan dasar yang baik untuk pembuatan *puff pastry*, pemilihan jenis bahan kemasan untuk produk roti, pengembangan pembuatan *cake*, keterampilan dalam pembuatan brownies dengan variasi rasa dan *topping*, menghias donat dengan variasi *topping*, mendekorasi *cake* ulang tahun anak, pembuatan *topping small cake*, menciptakan produk baru dan keterampilan dalam mengkreasikan isi dan *topping* untuk roti, yang dapat bermanfaat pada kesiapan praktek berwirausaha di unit produksi patiseri.

B. Implikasi

Kesimpulan hasil penelitian mengenai manfaat hasil belajar pengolahan kue dan roti pada kesiapan praktek berwirausaha di unit produksi patiseri, mengandung implikasi sebagai berikut :

1. Penelitian menunjukkan bahwa manfaat hasil belajar pengolahan kue dan roti ditinjau dari kemampuan kognitif peserta didik pada kesiapan praktek berwirausaha di unit produksi patiseri berada pada kriteria tinggi, mengandung implikasi bahwa peserta didik telah menguasai pengetahuan tentang pengolahan kue dan roti sehingga dapat memberikan manfaat pada kesiapan praktek berwirausaha di unit produksi patiseri.
2. Penelitian menunjukkan bahwa manfaat hasil belajar pengolahan kue dan roti ditinjau dari kemampuan afektif peserta didik pada kesiapan praktek berwirausaha di unit produksi patiseri berada pada kriteria cukup, mengandung implikasi bahwa peserta didik telah memiliki sikap yang cukup dalam pengolahan kue dan roti, sehingga dapat memberikan manfaat pada kesiapan praktek berwirausaha di unit produksi patiseri.
3. Penelitian menunjukkan bahwa manfaat hasil belajar pengolahan kue dan roti ditinjau dari kemampuan psikomotor peserta didik pada kesiapan praktek berwirausaha di unit produksi patiseri berada pada kriteria tinggi, mengandung implikasi bahwa peserta didik telah terampil dalam pengolahan kue dan roti, sehingga dapat memberikan manfaat pada kesiapan praktek berwirausaha di unit produksi patiseri.

C. Rekomendasi

Rekomendasi hasil penelitian ini disusun berdasarkan kesimpulan dan implikasi hasil penelitian yang telah dikemukakan di atas, pada kesempatan ini penulis akan mengemukakan beberapa rekomendasi kepada pihak yang berkaitan dengan penelitian. Rekomendasi ini diantaranya ditujukan kepada :

1. Peserta didik

Peserta didik diharapkan dapat memanfaatkan pengetahuan, sikap dan keterampilan hasil belajar pengolahan kue dan roti pada kesiapan praktek berwirausaha di unit produksi patiseri. Beberapa cara yang dapat dilakukan yaitu :

- a. Peserta didik hendaknya dapat mempertahankan pengetahuan dan keterampilan dalam hal pengolahan kue dan roti yaitu dengan cara lebih bersungguh-sungguh mengikuti pembelajaran kompetensi pengolahan kue dan roti, lebih banyak membaca buku sumber atau literatur-literatur yang menunjang serta lebih banyak berlatih dalam praktek pengolahan kue dan roti, sehingga dapat mencapai hasil yang optimal pada kesiapan praktek berwirausaha di unit produksi patiseri
- b. Peserta didik hendaknya dapat lebih meningkatkan sikap dalam hal pengolahan kue dan roti yaitu dengan cara mempraktekkan pengolahan kue dan roti di luar jam pelajaran sekolah.

2. Guru

Pada kesempatan ini dengan kerendahan hati penulis menyarankan kepada guru pengajar materi kompetensi pengolahan kue dan roti untuk lebih meningkatkan dan mengembangkan proses belajar pengolahan kue dan roti pada kesiapan praktek

berwirausaha di unit produksi patiseri, yaitu dengan cara menggunakan metode dan media mengajar yang lebih bervariasi, menciptakan suatu sistem belajar yang lebih kondusif, lebih memotivasi dan memberikan kesempatan kepada peserta didik untuk lebih mengembangkan minatnya, serta menyediakan contoh-contoh media gambar maupun media nyata khususnya mengenai pengolahan kue dan roti.

3. SMKN 3 Cimahi

SMKN 3 Cimahi diharapkan dapat lebih meningkatkan dan mengembangkan kegiatan belajar pengolahan kue dan roti pada kesiapan praktek berwirausaha di unit produksi patiseri yaitu dengan cara menyediakan fasilitas belajar praktikum yang disesuaikan dengan di dunia usaha dan industri, lebih memperhatikan penggunaan buku-buku perpustakaan di sekolah khususnya yang berkaitan dengan pengolahan kue dan roti, serta mengadakan kerjasama dalam hal pengolahan kue dan roti dengan pengusaha-pengusaha kue dan roti melalui praktek kerja industri.

