

BAB V KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI HASIL PENELITIAN

Pada bab ini diuraikan tentang kesimpulan dan implikasi berdasarkan hasil penelitian. Kesimpulan disusun berdasarkan tujuan, pertanyaan penelitian, hasil penelitian pengolahan data dan pembahasan.

A. Kesimpulan Hasil Penelitian

Hasil penelitian Pendapat Mahasiswa tentang Hasil Belajar Manajemen Usaha Boga sebagai Kesiapan Membuka Usaha Restoran (Penelitian Terbatas Pada Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI Angkatan 2004) dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Pendapat Mahasiswa Tentang Hasil Belajar Manajemen Usaha Boga Sebagai Kesiapan Membuka Usaha Restoran Berkaitan Dengan Kemampuan Kognitif

Pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Manajemen Usaha Boga sebagai kesiapan membuka usaha restoran berkaitan dengan kemampuan kognitif dapat disimpulkan sebagai berikut: berdasarkan analisis data sebagian besar pengetahuan jenis usaha boga komersil, unsur-unsur manajemen, resep standar, pemahaman pemilihan peralatan, perhitungan harga jual, metode pengolahan bahan makanan, undang-undang ketenagakerjaan, sanitasi *hygiene*, menerapkan pembelian bahan makanan, sistem pelayanan/ *serviced*, sistem promosi, kesalahan dalam produksi makanan, menyusun hidangan, menilai hidangan yang dibuat. Kurang dari setengahnya belum mengerti dalam menerapkan pembelian bahan makanan, kurangnya pengetahuan tersebut dapat mempengaruhi mahasiswa sebagai kesiapan untuk membuka usaha restoran.

2. Pendapat Mahasiswa Tentang Hasil Belajar Manajemen Usaha Boga Sebagai Kesiapan Membuka Usaha Restoran Berkaitan Dengan Kemampuan Afektif

Pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Manajemen Usaha Boga sebagai kesiapan membuka usaha restoran berkaitan dengan kemampuan afektif dapat disimpulkan sebagai berikut: berdasarkan analisis data sebagian besar mahasiswa telah menguasai diri dalam bersikap hal ini ditunjukkan dengan sikap menerima kritikan dari konsumen terhadap produk yang dihasilkan, sikap menanggapi keluhan dari konsumen terhadap pelayanan, sikap mengekspresikan rasa senang, sikap antisipatif dalam penyimpanan bahan, sikap merencanakan usaha, sikap berorganisasi, sikap ketika dalam menerima pesanan, sikap dalam membentuk kebiasaan disiplin. Kurang dari setengahnya mahasiswa belum menguasai dan memiliki sikap keinginan untuk membuka usaha, kurangnya sikap tersebut dapat mempengaruhi mahasiswa sebagai kesiapan membuka usaha restoran.

3. Pendapat Mahasiswa Tentang Hasil Belajar Manajemen Usaha Boga Sebagai Kesiapan Membuka Usaha Restoran Berkaitan Dengan Kemampuan Psikomotor

Pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Manajemen Usaha Boga sebagai kesiapan membuka usaha restoran berkaitan dengan kemampuan psikomotor dapat disimpulkan sebagai berikut: berdasarkan analisis data sebagian besar mahasiswa telah memiliki keterampilan memeriksa makanan, keterampilan teknik *sauting*, membuat prosedur tertib kerja, membuat nama makanan. Lebih dari setengahnya mahasiswa keterampilan membuat produk masakan agar lunak, menghidangkan menu *buffet*, membuat *garnish*, mahasiswa belum menguasai dan memiliki keterampilan dalam. kurangnya keterampilan tersebut dapat mempengaruhi mahasiswa sebagai kesiapan untuk membuka usaha restoran.

Pendapat mahasiswa hasil belajar Manajemen Usaha Boga sebagai kesiapan membuka usaha restoran berdasarkan hasil penelitian yang meliputi kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotor menunjukkan bahwa sebagian besar mahasiswa berpendapat memiliki kesiapan untuk membuka usaha restoran. Kesiapan ini ditunjang oleh pengetahuan, sikap dan keterampilan yang dimiliki mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan Manajemen Usaha Boga

B. Implikasi

Hasil penelitian mengenai Pendapat Mahasiswa Tentang Hasil Belajar Manajemen Usaha Boga sebagai Kesiapan Membuka Usaha Restoran (Penelitian Terbatas Pada Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI Angkatan 2004) diperoleh implikasi:

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Manajemen Usaha Boga sebagai kesiapan membuka usaha restoran dalam kemampuan kognitif, berdasarkan analisis data sebagian besar mahasiswa mengerti dan memahami pengetahuan tentang Manajemen Usaha Boga khususnya pengelolaan produk makanan usaha restoran. Kurang dari setengahnya mahasiswa belum mengerti dan memahami pengetahuan tentang penerapan pembelian bahan makanan. Hasil penelitian ini mengandung implikasi bahwa mahasiswa masih perlu mempelajari dan memahami secara mendalam tentang pengetahuan yang berkaitan dengan Manajemen Usaha Boga agar mampu menyerap pengetahuan yang diberikan oleh dosen dari perkuliahan yang telah dilaksanakan, sehingga memiliki kecakapan yang lebih dalam menguasai pengetahuan Manajemen Usaha Boga secara optimal untuk kesiapan usaha membuka usaha restoran.

2. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Manajemen Usaha Boga sebagai kesiapan membuka usaha restoran dalam kemampuan afektif, berdasarkan analisis data sebagian besar mahasiswa menguasai dan memiliki sikap dalam Manajemen Usaha Boga khususnya pengelolaan produk makanan usaha restoran. Kurang dari setengahnya mahasiswa belum memiliki sikap keinginan membuka usaha restoran. Hasil penelitian tersebut mengandung implikasi bahwa mahasiswa masih memerlukan motivasi terus menerus agar memiliki kecakapan berupa sikap yang maksimal dalam menjalankan perkuliahan yang dapat dimanfaatkan sebagai kesiapan membuka usaha restoran.
3. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Manajemen Usaha Boga sebagai kesiapan membuka usaha restoran dalam kemampuan psikomotor, berdasarkan analisis data sebagian besar mahasiswa menguasai dan memiliki keterampilan dalam Manajemen Usaha Boga khususnya pengelolaan produk makanan usaha restoran. lebih dari setengahnya meliputi keterampilan membuat produk masakan agar lunak, menghadirkan menu *buffet*, membuat *garnish*. Hasil penelitian tersebut mengandung implikasi bahwa mahasiswa masih perlu berlatih secara terus menerus, sehingga dapat meningkatkan kecakapan berupa keterampilan dalam Manajemen Usaha Boga untuk kesiapan membuka usaha restoran.

C. Rekomendasi

Rekomendasi hasil penelitian ini disusun dengan mengacu pada kesimpulan dan implikasi hasil penelitian yang telah dikemukakan sebelumnya. Penulis

mencoba memberanikan diri untuk mengajukan rekomendasi yang sekiranya dapat menjadi bahan masukan bagi beberapa pihak yang berkepentingan dalam proses pembelajaran Manajemen Usaha Boga. Rekomendasi ini ditujukan kepada:

1. Mahasiswa PKK Tata Boga

- a. Mahasiswa PKK hendaknya bersungguh-sungguh dalam mengikuti perkuliahan Manajemen Usaha Boga sebagai kesiapan membuka usaha restoran karena perkuliahan Manajemen Usaha Boga dapat memberikan pengetahuan, sikap dan keterampilan sebagai kesiapan membuka usaha restoran.
- b. Lebih meningkatkan dan memperluas wawasan perkembangan pengetahuan, sikap dan keterampilan dalam pengelolaan produk makanan usaha restoran dengan cara membaca buku yang berkaitan dengan usaha restoran, mengikuti pelatihan-pelatihan, seminar, hingga kerja paruh waktu/ magang, yang diadakan baik oleh lembaga formal maupun non formal untuk terus mengasah keterampilan yang dimiliki sebagai kesiapan membuka usaha restoran.
- c. Lebih menumbuhkan kesiapan membuka usaha restoran, misalnya dengan belajar mengelola usaha restoran, menerima saran, kritik, dan keluhan dari konsumen, sehingga dapat lebih memahami dalam menjadi seorang pengusaha restoran dan mampu menghadapi tantangan global dalam mengikuti perkembangan IPTEK dan dunia usaha kuliner/ makanan restoran.

2. Dosen mata kuliah

- a. Dosen mata kuliah Manajemen Usaha Boga lebih memotivasi mahasiswa untuk menambah dan meningkatkan penguasaan pengetahuan, sikap dan keterampilan dalam belajar mata kuliah Manajemen Usaha Boga menyediakan



fasilitas pembelajaran yang dengan menjalankan usaha restoran khususnya, disamping itu dosen mengadakan kerjasama dengan perusahaan di bidang boga, sehingga dapat menyalurkan atau menitipkan mahasiswa untuk dapat bekerja di perusahaan tersebut agar dapat lebih meningkatkan kemampuan mahasiswa dalam menjalankan usaha.

3. Peneliti selanjutnya

Penelitian ini masih dalam ruang lingkup terbatas, sehingga masih banyak aspek lain yang belum terungkap. Peneliti berharap penelitian ini dapat dikembangkan lebih lanjut, sehingga memberikan sumbangan ilmu kepada mahasiswa maupun dosen pengajar. Penelitian selanjutnya dapat dilakukan dengan meneliti atau mengkaji variabel lain yang berhubungan dengan Manajemen Usaha Boga dikaitkan dengan mata kuliah program studi yang lain, sehingga memberikan sumbangan ilmu terhadap pengembangan sistem pendidikan yang lebih baik di Jurusan PKK FPTK UPI.

