

BAB V

KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI

Penulis dalam Bab V ini akan mengemukakan kesimpulan, implikasi dan rekomendasi hasil dari seluruh kegiatan penelitian yang dilakukan. Kesimpulan, implikasi dan rekomendasi ini mengacu pada seluruh kegiatan penelitian mengenai “Penerapan Hasil Belajar Perencanaan dan Persiapan Hidangan *Buffet* (*Plan and Prepare Food For Buffet*) Pada Praktek Penyelenggaraan *Buffet*”.

A. Kesimpulan Hasil Penelitian

Kesimpulan penelitian ini disusun berdasarkan hasil pengolahan data penelitian, analisis data dan pembahasan hasil penelitian. Penerapan hasil belajar perencanaan dan persiapan hidangan *buffet* pada praktek penyelenggaraan *buffet* meliputi:

1. Penerapan Hasil Belajar Perencanaan dan Persiapan Hidangan *Buffet* pada Praktek Penyelenggaraan *Buffet* Ditinjau dari Kemampuan Kognitif

- a. Penerapan Hasil Belajar Perencanaan dan Persiapan Hidangan *Buffet* pada Praktek Penyelenggaraan *Buffet* yang meliputi: perencanaan tata letak *buffet*, perencanaan hidangan *buffet*, penataan penyajian hidangan *buffet*, hal-hal penting dalam perencanaan *buffet*, penyusunan alat dan hidangan, hiasan untuk hidangan *buffet*, dan faktor penyebab kegagalan penyelenggaraan *buffet*. Hasil belajar ini dapat ditinjau dari kemampuan kognitif tentang pengetahuan penyelenggaraan *buffet* berada pada kriteria baik sekali.

b. Penerapan Hasil Belajar Perencanaan dan Persiapan Hidangan *Buffet* pada Praktek Penyelenggaraan *Buffet* yang meliputi: pengertian *buffet*, macam-macam *buffet*, jenis-jenis *buffet*, modifikasi meja dasar *buffet*, perencanaan menu *buffet*, pemasangan skirting, jenis hidangan *buffet*, dan peralatan hidang *buffet*. Hasil belajar ini dapat ditinjau dari kemampuan kognitif tentang pengetahuan penyelenggaraan *buffet* berada pada kriteria baik.

2. Penerapan Hasil Belajar Perencanaan dan Persiapan Hidangan *Buffet* pada Praktek Penyelenggaraan *Buffet* Ditinjau dari Kemampuan Afektif

a. Penerapan hasil belajar perencanaan dan persiapan hidangan untuk *buffet* pada praktek penyelenggaraan *buffet*, yang mencakup penerapan kemampuan Afektif; meliputi sikap kerja Peserta didik dalam menyiapkan dan membuat hidangan untuk *buffet*, mengolah hidangan untuk *buffet* hygiene pribadi, sanitasi hygiene di tempat kerja, memilih bahan makanan, pengaturan lay-out, pembagian tugas kerja dan Menyajikan hidangan *buffet* pada pelaksanaan praktek penyelenggaraan *buffet*. Hasil belajar ini dapat ditinjau dari kemampuan afektif berada pada kriteria baik sekali.

3. Penerapan Hasil Belajar Perencanaan dan Persiapan Hidangan *Buffet* pada Praktek Penyelenggaraan *Buffet* Ditinjau dari Kemampuan Psikomotor

a. Penerapan hasil belajar perencanaan dan persiapan hidangan untuk *buffet* pada praktek penyelenggaraan *buffet*, yang mencakup penerapan kemampuan Psikomotorik; meliputi penerapan keterampilan dalam pemilihan bahan makanan, mengolah macam-macam hidangan *buffet*,

menyimpan hidangan *buffet*, melaksanakan hygiene dalam pelaksanaan penyelenggaraan *buffet* serta penerapan pada pembuatan dekorasi makanan dan ruangan. Hasil belajar ini dapat ditinjau dari kemampuan afektif berada pada kriteria baik.

B. Implikasi Hasil Penelitian

Kesimpulan hasil penelitian tersebut di atas, mengandung implikasi sebagai berikut:

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan hasil belajar perencanaan dan persiapan hidangan *buffet* (*plan and prepare food for buffet*) pada praktek penyelenggaraan *buffet* ditinjau dari kemampuan kognitif tentang pengetahuan perencanaan dan persiapan hidangan *buffet* pada umumnya berada pada kriteria baik sekali, walaupun ada juga yang berada pada kriteria baik dan kurang. Hasil penelitian ini mengandung implikasi bahwa penerapan ini sudah baik ditinjau dari kemampuan kognitif, karena pada umumnya peserta didik telah menerapkan pengetahuan tentang perencanaan dan persiapan hidangan *buffet* pada praktek penyelenggaraan *buffet* yang harus dipertahankan.
2. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan hasil belajar perencanaan dan persiapan hidangan *buffet* (*plan and prepare food for buffet*) pada praktek penyelenggaraan *buffet* ditinjau dari kemampuan afektif tentang proses persiapan berada pada kriteria baik sekali. Hasil penelitian ini mengandung implikasi bahwa penerapan mahasiswa harus lebih ditingkatkan dari kemampuan afektif, sehingga dapat memberikan dampak positif berupa adanya

perubahan sikap positif dari peserta didik dalam praktek penyelenggaraan *buffet*. Perubahan sikap yang positif harus diterapkan dan dipertahankan.

3. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan hasil belajar perencanaan dan persiapan hidangan *buffet plan and prepare food for buffet*) pada praktek penyelenggaraan *buffet* ditinjau dari kemampuan psikomotor tentang proses pelaksanaan berada pada kriteria baik, tetapi ditinjau dari kemampuan psikomotor tentang proses penyajian berada pada kriteria baik sekali. Hasil penelitian ini mengandung implikasi bahwa penerapan peserta didik harus lebih ditingkatkan ditinjau dari kemampuan psikomotor, sehingga dapat memberikan hasil yang lebih baik untuk penyelenggaraan *buffet* selanjutnya.

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 penelitian ditujukan kepada:

1. Peserta Didik

Peserta didik dapat mempertahankan dan lebih meningkatkan lagi kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor khususnya dalam menerapkan hasil belajar perencanaan dan persiapan hidangan *buffet* pada praktek penyelenggaraan *buffet*. Upaya yang dapat dilakukan adalah:

- a. Peserta didik dapat meningkatkan pengetahuannya dari membaca buku sumber dan melihat secara langsung tentang pengetahuan *buffet* yang dapat digunakan pada praktek penyelenggaraan *buffet*.
- b. Peserta didik dapat lebih meningkatkan aspek sikap dengan cara teliti dalam merencanakan dan mempersiapkan penyelenggaraan *buffet*.
- c. Peserta didik dapat lebih meningkatkan keterampilan yang dimiliki dengan cara menghadiri acara-acara pesta yang di dalamnya terdapat penyelenggaraan *buffet*.

2. Guru Mata Diklat

Guru mata diklat diharapkan dapat lebih memantapkan dan meningkatkan kualitas materi mengenai perencanaan dan persiapan hidangan *buffet* pada praktek penyelenggaraan *buffet* dengan cara mencari informasi melalui buku-buku dan pengalaman yang didapatkan.

