

BAB V KESIMPULAN DAN IMPLIKASI

Pada BAB V penulis menguraikan kesimpulan, implikasi, dan rekomendasi yang akan disusun berdasarkan seluruh kegiatan penelitian “Pendapat Mahasiswa Tentang Hasil Belajar Makanan Nusantara Sebagai Kesiapan Usaha Restoran Daerah” (Penelitian Terbatas Pada Mahasiswa Progam Studi Pendidikan Tata Boga Pendidikan Kesejahteraan Keluarga FPTK UPI Angkatan 2004).

A. Kesimpulan

Kesimpulan dalam penelitian ini berdasarkan pada latar belakang masalah, tujuan penelitian, hasil pengolahan data dan pembahasan hasil penelitian yang dapat dikemukakan sebagai berikut:

1. Pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Makanan Nusantara berupa kemampuan kognitif sebagai kesiapan usaha restoran daerah yaitu sebagian besar mahasiswa mengetahui dan memahami pengertian Makanan Nusantara, fungsi bumbu pada pengolahan makanan daerah, teknik memasak makanan daerah, ciri-ciri resep makanan daerah yang baik, syarat-syarat menyusun resep makanan daerah, macam-macam bumbu segar yang digunakan dalam hidangan daerah di Indonesia, tanda-tanda ikan yang masih segar untuk hidangan daerah, memilih bumbu buatan yang baik, dan menilai hasil gulai kakap yang baik untuk hidangan restoran Padang. Lebih dari setengahnya mahasiswa berpendapat mengetahui dan memahami tentang tujuan dalam memasak.



2. Pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Makanan Nusantara berupa kemampuan afektif sebagai kesiapan usaha restoran daerah yaitu sebagian besar sikap sungguh-sungguh yang dilakukan ketika akan membuka usaha restoran daerah, sikap dengan penuh perhatian menyelesaikan penyusunan perencanaan ketika akan memulai usaha restoran daerah, sikap teliti memilih beras yang berkualitas baik, sikap teliti melaksanakan penyimpanan bahan makanan (ikan) di lemari es, sikap sungguh-sungguh melengkapi/memperluas wawasan mengenai makanan daerah, sikap berhati-hati menjaga sanitasi dan *hygiene* pribadi dalam mengolah makanan daerah, sikap berhati-hati menjaga sanitasi dan *hygiene* lingkungan kerja dalam mengolah makanan daerah. Lebih dari setengahnya mahasiswa berpendapat dapat melakukan tentang sikap menjaga sanitasi dan *hygiene* pribadi dalam mengolah makanan daerah.
3. Pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Makanan Nusantara berupa kemampuan psikomotor sebagai kesiapan usaha restoran daerah yaitu sebagian besar mahasiswa terampil dalam membedakan nama dan kegunaan bagian atau potongan daging sapi untuk hidangan daerah, terampil memilih sayur daun singkong (bahan baku) yang baik untuk hidangan restoran Padang, terampil mempraktekkan pepes ikan mas untuk hidangan restoran Sunda, terampil membuat sambal balado krecek, terampil mendemonstrasikan coto Makassar untuk hidangan restoran Makassar, terampil menyusun bumbu yang berasal dari biji dan buah untuk makanan daerah, terampil mendemonstrasikan gulai kepala ikan untuk hidangan restoran Padang, terampil mendemonstrasikan gudeg untuk hidangan restoran Yogyakarta, terampil

membuat variasi mie kocok untuk hidangan restoran Sunda, terampil membuat variasi pepes tahu untuk hidangan restoran Sunda, terampil dalam kreativitas menyusun *garnish* yang menarik untuk hidangan daerah. Lebih dari setengahnya mahasiswa terampil dalam menghias makanan yang baik untuk makanan daerah.

B. Implikasi

Implikasi dari kesimpulan yang telah disusun sebelumnya berhubungan dengan Pendapat Mahasiswa Tentang Hasil Belajar Makanan Nusantara Sebagai Kesiapan Usaha Restoran Daerah yaitu:

1. Pendapat mahasiswa tentang hasil belajar makanan Nusantara yang berkaitan dengan aspek kognitif mengandung implikasi bahwa mahasiswa sebagian besar memiliki pengetahuan tentang Makanan Nusantara, sedangkan lebih dari setengahnya tentang tujuan dalam memasak makanan daerah masih perlu dikembangkan lagi.
2. Pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Makanan Nusantara yang berkaitan dengan kemampuan aspek afektif mengandung implikasi bahwa mahasiswa sebagian besar telah mampu menunjukkan cara bersikap dalam penyiapan dan pengolahan Makanan Nusantara, sedangkan lebih dari setengahnya tentang sikap dalam mempraktekkan sambal lado mudo untuk hidangan restoran Padang masih perlu dikembangkan lagi.
3. Pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Makanan Nusantara yang berkaitan dengan kemampuan aspek psikomotor mengandung implikasi bahwa

mahasiswa sebagian besar terampil dalam penyiapan dan pengolahan Makanan Nusantara, sedangkan lebih dari setengahnya tentang terampil menghias makanan yang baik masih perlu dikembangkan lagi.

Rekomendasi

Rekomendasi hasil penelitian disusun berdasarkan kesimpulan dan implikasi hasil penelitian. Penulis mencoba mengajukan rekomendasi yang sekiranya dapat dijadikan sebagai pertimbangan untuk bahan masukan bagi mahasiswa, Dosen Mata Kuliah Makanan Nusantara, rekomendasi ini ditujukan kepada:

1. Mahasiswa Progam Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI

Diharapkan mahasiswa lebih mengembangkan lagi kemampuan kognitif tentang tujuan dalam memasak, kemampuan afektif tentang menjaga sanitasi dan *hygiene* pribadi dalam mengolah makanan daerah, dan kemampuan psikomotor tentang mempersiapkan dalam menghias makanan yang baik untuk makanan daerah. Upaya yang dapat dilakukan mahasiswa dalam mengembangkan kemampuan kognitif tentang Makanan Nusantara, ialah membuka situs-situs di internet dan membaca buku tentang makanan daerah dan usaha restoran. Untuk mengembangkan kemampuan afektif mahasiswa, yaitu sebaiknya berusaha selalu menerapkan sanitasi dan *hygine* pribadi dalam mengolah makanan daerah. Kegiatan yang dapat dilakukan untuk mengembangkan kemampuan psikomotor salah satunya dengan mengikuti perlombaan makanan daerah yang dapat memotivasi dan memberikan inspirasi untuk dapat lebih kreatif lagi dalam menghias makanan daerah.

2. Dosen Mata Kuliah Makanan Nusantara PKK FPTK UPI

Penulis dengan segala kerendahan hati akan mencoba memberikan bahan masukan kepada Dosen Mata Kuliah Makanan Nusantara PKK FPTK UPI yaitu:

- a. Dosen lebih mengembangkan lagi kemampuan kognitif tentang tujuan dalam memasak, kemampuan afektif tentang menjaga sanitasi dan *hygiene* pribadi dalam mengolah makanan daerah, dan kemampuan psikomotor tentang mempersiapkan dalam menghias makanan yang baik untuk makanan daerah. Hal ini dimaksudkan agar mahasiswa dapat belajar dan memperdalam pelajarannya kembali.
- b. Dosen dapat menghadirkan nara sumber yang berkompeten di bidang makanan daerah dan usaha restoran daerah dalam pelaksanaan perkuliahan. Hal ini dimaksudkan agar mahasiswa memperoleh wawasan yang lebih luas lagi dalam kemampuan kognitif, afektif maupun psikomotor dalam dunia kerja.
- c. Dosen sebaiknya memotivasi mahasiswa untuk mengikuti kegiatan-kegiatan yang dilakukan di luar perkuliahan, seperti mengikuti seminar, perlombaan, melihat atau mengikuti pameran yang berhubungan dengan makanan daerah dan restoran daerah.

