BAB V
KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI

Pada BAB V akan diuraikan kesimpulan, implikasi dan rekomendasi berdasarkan hasil penelitian. Kesimpulan disusun berdasarkan tujuan penelitian, hasil pengolahan data, rangkuman dan pembahasan hasil penelitian. Implikasi hasil penelitian disusun berdasarkan kesimpulan, selanjutnya implikasi tersebut disusun menjadi rekomendasi bagi lembaga dan individu.

A. Kesimpulan

Kesimpulan dalam penelitian ini didasarkan pada tujuan penelitian, hasil pengolahan data, rangkuman dan pembahasan hasil penelitian tentang "Kontribusi Hasil Belajar Pengelolaan Makanan Siap Hidang Terhadap Minat Mahasiswa Dalam Membuka Usaha Jasa Boga Siap Saji" (Penelitian Terbatas Pada Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI Angkatan 2002). Kesimpulan dalam penelitian ini adalah:

1. Hasil Belajar Pengelolaan Makanan Siap Hidang.

Hasil belajar Pengelolaan Makanan Siap Hidang berupa kemampuan *kognitif*, *afektif* dan *psikomotor* pada mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI Angkatan 2002, dapat disimpulkan sebagai berikut, bahwa:

a. Mahasiswa telah berhasil belajar Pengelolaan Makanan Siap Hidang dengan menunjukkan kemampuan *kognitif* berupa penguasaan pengetahuan mahasiswa tentang tujuan perkuliahan Pengelolaan Makanan Siap Hidang, bahan dan alat pada pembuatan makanan siap hidang. Pemahaman tentang

pengetahuan jenis-jenis produk makanan siap hidang. Penerapan teknik pembuatan makanan siap hidang. Menganalisis kegagalan makanan siap hidang, sebagian besar pada kriteria tinggi.

b. Mahasiswa telah berhasil belajar Pengelolaan Makanan Siap Hidang dengan menunjukkan kemampuan *afektif* berupa sikap mahasiswa yang senang menerima pesanan produk makanan siap hidang dan berusaha menanggapi kritikan pada produk makanan siap hidang. Sikap mahasiswa yang bersungguh-sungguh dalam menambah wawasan tentang produk makanan siap hidang, teliti dalam menata produk makanan siap hidang dan berhati-hati menggunakan buku resep tentang produk makanan siap hidang, sebagian besar pada kriteria tinggi.

c. Mahasiswa telah berhasil belajar Pengelolaan Makanan Siap Hidang dengan menunjukkan kemampuan *psikomotor* berupa keterampilan mahasiswa dalam membuat produk makanan siap hidang, terampil melakukan persiapan untuk membuat produk makanan siap hidang. Keterampilan mahasiswa dalam membuat variasi makanan siap hidang dan melakukan beradaptasi dengan rekan kerja., sebagian besar pada kriteria tinggi.

2. Minat Membuka Usaha Jasa Boga Siap Saji

Minat Membuka Usaha Jasa Boga Siap Saji Pada Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI Angkatan 2002 dengan muatan aspek *kognitif*, *afektif* dan *psikomotor* tentang Pengelolaan Makanan Siap Hidang, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

a. Minat membuka usaha Jasa Boga Siap Saji pada muatan aspek *kognitif* di dalam pembuatan produk makanan siap hidang, ternyata mahasiswa mempunyai keinginan untuk menambah dan mengembangkan wawasan tentang usaha jasa boga siap saji dan memahami tentang pembuatan produk makanan siap hidang. Senang dalam merancang perencanaan usaha jasa boga siap saji dan menganalisis resep produk makanan siap hidang. Berusaha menentukan pengadaan modal usaha, menilai produk makanan siap hidang dan mengevaluasi perencanaan usaha jasa boga siap saji, sebagian besar pada kriteria tinggi.

b. Minat membuka usaha jasa boga siap saji pada muatan aspek *afektif* didalam pembuatan produk makanan siap hidang, ternyata mahasiswa mempunyai kesenangan dan ketertarikan untuk menumbuhkan sikap rasa percaya diri dalam menerima tawaran untuk mengikuti bazaar dan ajakan mengunjungi pameran. Bersungguh-sungguh dan senang menanggapi pesanan produk makanan siap hidang. Sikap mahasiswa dalam menggunakan modal usaha, bersungguh-sungguh dalam membuat perencanaan susunan organisasi dan sikap teliti dalam pembuatan produk makanan siap hidang, sebagian besar pada kriteria tinggi.

c. Minat membuka usaha jasa boga siap saji pada muatan aspek *psikomotor* di dalam pembuatan produk makanan siap hidang, ternyata mahasiswa mempunyai ketertarikan untuk meningkatkan keterampilan dalam membuat produk makanan siap hidang yang layak jual. Keterampilan mahasiswa yang bersungguh-sungguh dalam menyiapkan diri untuk merencanakan usaha jasa boga siap saji dan senang membuat produk makanan siap hidang. Keterampilan mahasiswa yang senang melakukan adaptasi dan bekerja sama dengan pihak lain. Keterampilan mahasiswa yang gemar mengkreasikan produk makanan siap hidang, sebagian besar pada kriteria rendah

3. Kontribusi Hasil Belajar Pengelolaan Makanan Siap Hidang Terhadap Minat Membuka Usaha Jasa Boga Siap Saji

Hasil perhitungan uji linieritas regresi menunjukkan bahwa hasil belajar Pengelolaan Makanan Siap Hidang yang meliputi kemampuan *kognitif*, *afektif* dan *psikomotor* sebagai hasil belajar memberikan sumbangan pada munculnya minat membuka usaha jasa boga siap saji. Kontribusi hasil belajar ini ditunjukan dengan adanya sumbangan yang positif dan signifikan antara hasil belajar Pengelolaan Makanan Siap Hidang terhadap minat membuka usaha jasa boga siap saji pada mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI Angkatan 2002.

4. Besarnya Kontribusi Hasil Belajar Pengelolaan Makanan Siap Hidang Terhadap Minat Membuka Usaha Jasa Boga Siap Saji

Hasil pengolahan data menunjukan bahwa hasil belajar Pengelolaan Makanan Siap Hidang yang berkaitan dengan kemampuan *kognitif*, *afektif* dan *psikomotor* memberikan sumbangan pada munculnya minat membuka usaha jasa boga siap saji. Pada sebagian besar mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata

Boga Jurusan PKK FPTK UPI Angkatan 2002, ternyata besarnya kontribusi hasil belajar Pengelolaan Makanan Siap Hidang pada penelitian ini dengan kriteria cukup, sehingga diduga masih ada faktor-faktor lain yang dapat memberikan sumbangan pada munculnya minat membuka usaha jasa boga siap saji. Faktor-faktor lain yang diduga tersebut, yaitu faktor internal seperti fisik dan fsikologis dan faktor eksternal seperti lingkungan keluarga, lingkungan masyarakat, dan lingkungan kelompok mahasiswa tersebut berada.

B. Implikasi

Kesimpulan hasil penelitian tentang kontribusi hasil belajar Pengelolaan Makanan Siap Hidang terhadap minat membuka usaha jasa boga siap saji di atas mengandung beberapa implikasi sebagai berikut:

1. Hasil penelitian berkaitan dengan hasil belajar yang meliputi kemampuan *kognitif*, *afektif* dan *psikomotor* Pengelolaan Makanan Siap Hidang pada mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI Angkatan 2002, sebagian besar berada pada rata-rata dengan kriteria tinggi. Hasil penelitian ini mengandung implikasi bahwa pada diri mahasiswa terdapat kemampuan yang harus dipertahankan, tetapi masih bisa ditingkatkan, sehingga dapat menumbuhkan minat membuka usaha jasa boga siap saji.
2. Hasil penelitian berkaitan dengan minat membuka usaha jasa boga siap saji yang memiliki muatan aspek *kognitif*, *afektif* dan *psikomotor* terhadap minat membuka usaha jasa boga siap saji pada mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI Angkatan 2002, sebagian besar rata-ratanya berada pada kriteria tinggi, tetapi masih ada sebagian kecil rata-

ratanya berada pada kriteria rendah. Hasil penelitian ini mengandung implikasi bahwa tingginya minat mahasiswa untuk membuka usaha jasa boga siap saji perlu dipertahankan dan lebih ditingkatkan lagi, sedangkan minat mahasiswa dengan kriteria rendah harus ditingkatkan, khususnya dalam pengetahuan pembuatan produk makanan siap hidang dengan cara mengikuti kursus masakan oriental dan mengikuti seminar serta pameran yang berhubungan dengan usaha jasa boga siap saji.

3. Kontribusi hasil belajar Pengelolaan Makanan Siap Hidang terhadap minat membuka usaha jasa boga siap saji pada mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI Angkatan 2002 berada pada kriteria cukup. Hasil penelitian ini mengandung implikasi bahwa hasil belajar Pengelolaan Makanan Siap Hidang baru berada pada kriteria cukup memberikan kontribusi pada minat usaha jasa boga siap saji, belum berada pada kriteria tinggi, sehingga perlu ditingkatkan lagi supaya dapat memberi sumbangan yang lebih tinggi dengan pembelajaran yang lebih efektif dan efesien.
4. Besarnya kontribusi hasil belajar Pengelolaan Makanan siap Hidang terhadap minat membuka usaha jasa boga siap saji berada pada kriteria cukup dan belum berada pada kriteria tinggi, sehingga perlu ditingkatkan lagi supaya dapat memberi sumbangan yang lebih tinggi dengan pembelajaran yang lebih efektif dan efesien. Hasil penelitian ini mengandung implikasi bahwa masih ada faktor-faktor lain yang diduga dapat memberikan sumbangan terhadap minat membuka usaha jasa boga siap saji. Faktor-faktor lain tersebut adalah faktor internal seperti fisik dan fsikologis dan faktor eksternal seperti lingkungan keluarga, lingkungan masyarakat, dan lingkungan kelompok

mahasiswa tersebut berada, sehingga minat mahasiswa untuk membuka usaha jasa boga siap saji semakin besar dan kuat.

C. Rekomendasi

Rekomendasi hasil penelitian ini disusun berdasarkan kesimpulan dan implikasi hasil penelitian yang telah dikemukakan, pada kesempatan ini penulis akan mengemukakan beberapa rekomendasi yang berkaitan dengan permasalahan, diantaranya sebagai berikut:

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

a. Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI yang telah menempuh perkuliahan Pengelolaan Makanan Siap Hidang khususnya pada angkatan 2002, hendaknya dapat mempertahankan dan mengembangkan pengetahuan dengan cara menerapkan pengetahuan tersebut baik sajidalam kehidupan sehari-hari maupun melatih diri untuk terampil membuat produk makanan siap hidang untuk usaha jasa boga siap saji, supaya lebih terampil dalam membuat produk makanan siap hidang dan dalam mengelola usaha jasa boga siap saji

b. Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI yang akan menempuh perkuliahan Pengelolaan Makanan Siap Hidang supaya lebih sungguh-sungguh dalam mengikuti perkuliahan Pengelolaan Makanan Siap Hidang yang meliputi kemampuan *kognitif, afektif* dan *psikomotor*, baik pada program perkuliahan teori maupun praktek, sehingga diharapkan dapat menumbuhkan minat membuka usaha jasa boga siap saji.

2. Dosen Perkuliahan Pengelolaan Makanan Siap Hidang

Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar mahasiswa pada aspek kognitif, afektif dan psikomotor berada pada rata-rata kriteria tinggi, namun masih ada sebagian kecil dengan rata-rata kriteria rendah, untuk itu dengan segala kerendahan hati penulis mencoba memberanikan diri untuk memberikan masukan yang sekiranya dapat dijadikan bahan pertimbangan bagi Tim Dosen Perkuliahan Pengelolaan Makanan Siap Hidang, diharapkan:

a. Memberikan bimbingan dan pelatihan kepada mahasiswa dalam penganekaragaman produk makanan siap hidang yang dijual pada usaha jasa boga siap saji.
b. Mengembangkan dan meningkatkan kemampuan dosen dengan cara mengikuti pelatihan, seminar maupun pameran-pameran tentang pembuatan produk makanan siap hidang.

3. Jurusan PKK FPTK UPI

Peningkatan hasil belajar Pengelolaan Makanan Siap Hidang sangat penting dilakukan, karena itu alangkah baiknya apabila pihak Jurusan PKK FPTK UPI untuk:

a. Lebih meningkatkan pengadaan fasilitas pembelajaran baik pada teori maupun praktek supaya pelaksanaan pembelajaran menjadi lebih efektif, sehingga hasil belajar Pengelolaan Makanan Siap Hidang akan memberikan motivasi, semangat dan minat untuk membuka usaha jasa boga siap saji.
b. Memberikan kesempatan pada dosen dan staf pengajar untuk mengikuti berbagai macam pelatihan dan seminar.

D. Penutup

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah S.W.T yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi yang berjudul: "**Kontribusi Hasil Belajar Pengelolaan Makanan Siap Hidang Terhadap Minat Mahasiswa Dalam Usaha Jasa Boga Siap Saji" (Penelitian Terbatas Pada Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI Angkatan 2002).**

Penulis menyampaikan penghargaan dan rasa terima kasih kepada semua pihak, khususnya dosen pembimbing dan dosen-dosen di jurusan PKK FPTK UPI yang telah membekali ilmu, petunjuk dan bimbingan, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.

Penulis berharap semoga sedikit sumbangan pemikiran ini bermanfaat bagi semua pihak yang berkepentingan, khususnya bagi kemajuan dan perkembangan kualitas perkuliahan Pengelolaan Makanan Siap Hidang di jurusan PKK dan khususnya bagi pendidikan dan perkembangan penulis sendiri.