

BAB V KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI HASIL PENELITIAN

Pada Bab V ini penulis akan mengemukakan kesimpulan hasil penelitian, implikasi dan rekomendasi. Kesimpulan hasil penelitian ini mengacu pada seluruh kegiatan penelitian dan pembahasan hasil penelitian mengenai Pemelajaran Kompetensi *Prepare And Cook Seafood* Di Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Negeri 3 Cimahi (Penelitian Terbatas Pada Peserta Diklat Tingkat II Program Keahlian Restoran Tahun Ajaran 2006-2007). kesimpulan dari penelitian ini dapat dikemukakan sebagai berikut :

A. Kesimpulan

Hasil penelitian pemelajaran kompetensi *prepare and cook seafood*, dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Pencapaian Kompetensi *Prepare And Cook Seafood*

Kompetensi *prepare and cook seafood* oleh peserta diklat tingkat II program keahlian restoran tahun ajaran 2006-2007 SMK Negeri 3 Cimahi telah cukup dicapai peserta diklat, artinya bahwa peserta diklat belum sepenuhnya mencapai keseluruhan kemampuan kompetensi *prepare and cook seafood* secara optimal dan tuntas, karena masih kurangnya kesungguhan peserta diklat dalam pemelajaran kompetensi *prepare and cook seafood* baik teori ataupun dalam praktikum sesuai prosedur yang ditentukan serta kurangnya latihan di luar sekolah. Guru sebagai penanggung jawab pemelajaran telah menjelaskan maksud dan tujuan pemelajaran, sehingga peserta diklat dapat memahami benar kompetensi apa yang harus dicapai olehnya.

2. Materi Pemelajaran Kompetensi *Prepare And Cook Seafood*

Materi pemelajaran kompetensi *prepare and cook seafood* telah cukup dikuasai peserta diklat, materi pemelajaran kompetensi *prepare and cook seafood* yang telah diberikan guru kepada peserta diklat, meliputi : jenis-jenis *seafood*, persyaratan pemilihan *seafood*, teknik penanganan *seafood*, sistem kendali mutu, macam-macam potongan *seafood*, pengolahan *seafood*, standar porsi, perhitungan kebutuhan bahan makanan, saus untuk *seafood*, penataan dan penghidangan makanan dari *seafood*. Beberapa materi pemelajaran yang harus di pelajari dan dilatih secara berulang-ulang, yaitu : macam-macam potongan *seafood* dan teknik pembuatan saus untuk *seafood*.

3. Metode Pemelajaran Kompetensi *Prepare And Cook Seafood*

Metode yang digunakan dalam penyampaian materi pemelajaran kompetensi *prepare and cook seafood* masih bersifat konvensional, yaitu guru selalu berperan menjadi sumber utama dalam belajar, karena peserta diklat belum sepenuhnya aktif dalam belajar. Metode yang digunakan dalam penyampaian teori yaitu dengan menggunakan metode pemelajaran terprogram (modul), metode ceramah dan metode tanya-jawab, sedangkan dalam penyampaian materi praktikum digunakan metode pemberian tugas.

Modul pemelajaran kompetensi *prepare and cook seafood* belum dapat dimanfaatkan peserta diklat secara efektif karena modul pemelajaran belum disiapkan guru secara rutin, kemudian diganti dengan ringkasan materi pelajaran atau *hand out* yang bersumber pada buku paket.

4. Alat Pemelajaran Kompetensi *Prepare And Cook Seafood*

Alat pemelajaran pemelajaran kompetensi *prepare and cook seafood* adalah papan tulis, modul pemelajaran, buku sumber, benda nyata, gambar. Sarana, prasana dan perlengkapan alat praktikum yang disediakan oleh sekolah telah cukup memadai dan dapat membantu kelancaran pelaksanaan praktikum walaupun dalam kondisi dan jumlah yang sangat terbatas. Penggunaan alat pemelajaran dalam belajar cukup dimanfaatkan oleh guru dengan ikut melibatkan peserta diklat agar dapat melihat lebih jelas, merasakan, mencium dan meraba, sehingga memperjelas materi yang disampaikan.

5. Sumber Belajar Kompetensi *Prepare And Cook Seafood*

Sumber belajar kompetensi *prepare and cook seafood* adalah modul pemelajaran, buku, kumpulan resep, majalah, surat kabar, pengalaman guru dan tempat yang dapat diobservasi di sekitar ataupun diluar sekolah seperti restoran, *food corner*, pasar, supermarket, internet yang dapat membantu peserta diklat dalam belajar. Pemanfaatan sumber belajar berupa tempat observasi belum sepenuhnya dapat dilakukan peserta diklat, karena keterbatasan biaya dan waktu observasi.

6. Evaluasi Pemelajaran Kompetensi *Prepare And Cook Seafood*

Evaluasi pemelajaran kompetensi *prepare and cook seafood* adalah tes objektif berupa essay dan pilihan ganda yang dibuat oleh guru, sedangkan ujian praktikum dalam pemelajaran kompetensi *prepare and cook seafood* yaitu secara individu dalam kelompok membuat beberapa hidangan. Penilaian dalam pelaksanaan praktikum penyiapan dan pengolahan *seafood* yang meliputi :

persiapan praktikum, proses kerja, hasil kerja dan kreatifitas dalam pembuatan hidangan *seafood*.

Secara keseluruhan penulis menyimpulkan bahwa pemelajaran kompetensi *prepare and cook seafood* di SMK Negeri 3 Cimahi pada peserta diklat tingkat II program keahlian restoran tahun ajaran 2006-2007 telah dilaksanakan dengan cukup baik. Peserta diklat telah cukup memiliki pengetahuan, sikap dan keterampilan dalam menyiapkan, mengolah, dan menyajikan hidangan *seafood*, sehingga cukup siap untuk diterima sebagai praktikan di Restoran *seafood*.

B. Implikasi

Hasil penelitian pemelajaran kompetensi *prepare and cook seafood* memperoleh beberapa implikasi, yaitu :

1. Temuan penelitian menunjukkan bahwa peserta diklat telah memahami maksud dan tujuan pemelajaran kompetensi *prepare and cook seafood*, tetapi bukan berarti dengan memahami tujuan pencapaian kompetensi peserta diklat dapat mencapai sepenuhnya kompetensi *prepare and cook seafood*.
2. Temuan penelitian menunjukkan bahwa materi pemelajaran kompetensi *prepare and cook seafood* secara keseluruhan telah diajarkan dan dipahami peserta diklat namun ada sebagian materi yang harus dikembangkan diantaranya macam-macam potongan *seafood*, pembuatan saus untuk *seafood* perlu menjadi perhatian bagi guru dalam membuat modul pemelajaran.
3. Temuan penelitian menunjukkan bahwa metode pemelajaran yang digunakan guru dalam mengajar masih bersifat konvensional, penggunaan modul belum

belum efektif dalam menyampaikan materi teori pembelajaran kompetensi *prepare and cook seafood*, karena keterbatasan waktu, biaya dan kemampuan dalam pembuatan modul pembelajaran. Guru hanya memberikan *hand out* pembelajaran, meskipun demikian *hand out* cukup dapat dimanfaatkan oleh peserta diklat dan membantu proses belajar peserta diklat, tetapi peran aktif guru dalam mengajar masih lebih besar daripada aktifitas peserta diklat.

4. Temuan penelitian menunjukkan bahwa alat pembelajaran yang digunakan guru dalam menyampaikan materi teori dan praktikum pembelajaran kompetensi *prepare and cook seafood* telah dimanfaatkan dengan baik dan dapat memotivasi peserta diklat dalam belajar, meskipun alat pembelajaran yang digunakan masih perlu dikembangkan kembali agar dapat melibatkan peserta diklat dalam jumlah yang banyak dan merata.
5. Temuan penelitian menunjukkan bahwa penanganan hidangan *seafood* hasil praktikum setelah dinilai dibawa pulang ke rumah untuk diperlihatkan sebagai kebanggaan kepada keluarga, untuk itu perhatian guru pada peningkatan keterampilan peserta diklat diperlukan agar kegagalan produk dapat diatasi.

C. Rekomendasi

Rekomendasi dibawah ini dikemukakan berdasarkan kesimpulan dan implikasi hasil penelitian. Penulis mencoba mengemukakan beberapa rekomendasi yang kiranya dapat bermanfaat untuk peningkatan dan pengembangan pembelajaran kompetensi *prepare and cook seafood* di masa mendatang. Rekomendasi penulis sampaikan kepada :

1. Peserta diklat diharapkan lebih meningkatkan dan mengembangkan pengetahuan, sikap dan keterampilan dalam pembelajaran kompetensi *prepare and cook seafood*. Beberapa cara yang dapat dilakukan :
 - a. Peserta diklat berusaha lebih aktif dalam mempelajari kompetensi *prepare and cook seafood* untuk meningkatkan pengetahuan, sikap dan keterampilan dalam menyiapkan, mengolah dan menyajikan hidangan *seafood*.
 - b. Peserta diklat harus meningkatkan sikap dan keterampilan yang dimiliki dengan sering berlatih dalam menyiapkan, mengolah dan menyajikan hidangan *seafood* diluar sekolah.
 - c. Peserta diklat harus berusaha untuk mengembangkan diri dengan pengetahuan, sikap dan keterampilan yang telah dimilikinya agar dapat dianggap mampu sebagai tenaga kerja di restoran *seafood*.
2. Guru mata diklat kompetensi *prepare and cook seafood*

Guru yang mengajar kompetensi *prepare and cook seafood* untuk lebih meningkatkan pembelajaran kompetensi *prepare and cook seafood* antara lain :

 - a. Menyiapkan modul pembelajaran dan memberikannya secara rutin pada peserta diklat.
 - b. Memanfaatkan alat pembelajaran yang disediakan pihak sekolah dan mengembangkannya agar lebih menarik minat belajar peserta diklat.
 - c. Memotivasi peserta diklat untuk dapat memanfaatkan modul pembelajaran, alat dan sumber pembelajaran, belajar bersungguh-sungguh dan lebih aktif, sehingga guru tidak selalu menjadi sumber utama dalam belajar

