

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan dan saran yang akan diuraikan pada bab ini , berdasarkan keseluruhan kegiatan penelitian mengenai “ Manfaat Hasil Belajar Pengawetan Makanan Pada Kesiapan Mahasiswa Berwirausaha Produk Makanan Awetan “ pada Mahasiswa Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI Angkatan 2010.

A. Kesimpulan

Kesimpulan dalam penelitian ini berdasarkan pada latar belakang masalah, tujuan penelitian, hasil pengolahan data dan pembahasan hasil penelitian. Kesimpulan tentang Hasil Belajar Pengawetan Makanan Pada Kesiapan Mahasiswa Berwirausaha Produk Makanan Awetan berkaitan dengan :

1. Materi tentang tujuan pengawetan makanan, faktor-faktor penyebab kerusakan bahan makanan, jenis-jenis pengawetan makanan, jenis-jenis kerusakan bahan makanan, syarat kemasan, syarat pelabelan dan sanitasi hygiene pada produk makanan awetan sebagai kesiapan dalam hal pengetahuan dan keterampilan untuk berwirausaha produk makanan awetan berada pada kriteria bermanfaat. Hal ini menunjukkan bahwa mahasiswa mengetahui materi pengawetan makanan sebagai kesiapan pengetahuan dan keterampilan untuk berwirausaha produk makananawetan.
2. Ketelitian dan kecermatan dalam menggunakan bahan tambahan pangan (BTM) yang aman, pengemasan dan pelabelan sebagai kesiapan sikap dan pengetahuan untuk berwirausaha produk makanan awetan berada

pada kriteria bermanfaat. Hal ini menunjukkan bahwa mahasiswa mengetahui dan memahami tentang ketelitian dan kecermatan dalam menggunakan bahan tambahan pangan (BTM) yang aman, pengemasan dan pelabelan sebagai kesiapan sikap dan pengetahuan untuk berwirausaha produk makanan awetan.

3. Penyusunan perencanaan usaha sebagai kesiapan motif dan tujuan untuk berwirausaha produk makanan awetan berada pada kriteria bermanfaat . Hal ini menunjukkan bahwa mahasiswa mengetahui dan memahami cara penyusunan perencanaan usaha sebagai kesiapan motif dan tujuan untuk berwirausaha produk makanan awetan.
4. Keterampilan mengatasi kegagalan dalam praktek sebagai kesiapan dalam hal fisik, sikap dan emosional untuk berwirausaha produk makanan awetan berada pada kriteria bermanfaat. Hal ini menunjukkan bahwa mahasiswa mengetahui dan memahami keterampilan cara mengatasi kegagalan dalam praktek sebagai kesiapan dalam hal fisik, sikap dan emosional untuk berwirausaha produk makanan awetan.
5. Keterampilan dalam mempraktekan macam-macam produk makanan awetan sebagai kesiapan keterampilan untuk berwirausaha produk makanan awetan berada pada kriteria bermanfaat. Hal ini menunjukkan bahwa mahasiswa mengetahui dan memahami keterampilan dalam mempraktekan macam-macam produk makanan awetan sebagai kesiapan keterampilan untuk berwirausaha produk makanan awetan.

B. Saran

Saran yang penulis kemukakan berikut ini ditujukan kepada :

1. Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah lulus mata kuliah pengawetan makanan berdasarkan data yang penulis peroleh, penulis menyarankan hendaknya mahasiswa dapat mempertahankan dan berupaya meningkatkan lagi kemampuan pengetahuan dengan menggali wawasan dan pengetahuan dengan memanfaatkan sumber daya berupa media cetak dan elektronik.
2. Dosen Prodi Pendidikan Tata Boga khususnya Tim Dosen mata kuliah Pengawetan Makanan, dari hasil penelitian ini menunjukkan bahwa hasil belajar pengawetan makanan yang telah dipelajari bermanfaat untuk membuka usaha produk makanan awetan, sehingga penulis memberi masukan kepada Dosen mata kuliah Pengawetan Makanan diharapkan dapat memberikan motivasi kepada mahasiswa untuk meningkatkan pengetahuan, sikap dan keterampilan mahasiswa agar siap untuk berwirausaha produk makanan awetan.