

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

1. Kesimpulan

Kesimpulan dari penelitian tentang pengetahuan, sikap dan keterampilan mahasiswa dalam inovasi boga terhadap nilai tambah masakan Sunda pada mahasiswa D – III Tata Boga Akademi Tata Boga Bandung angkatan 2008 dan 2009 disusun berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, dapat ditarik beberapa kesimpulan sebagai berikut :

1. Tidak terdapat pengaruh nyata antara pengetahuan mahasiswa dalam inovasi boga terhadap nilai tambah masakan khas Sunda, artinya variabel pengetahuan mahasiswa dalam inovasi boga diprediksikan bila variabel berdiri sendiri atau individual dihitung secara statistik tidak berpengaruh terhadap nilai tambah masakan khas Sunda , karena semakin tinggi nilai pengetahuan yang di peroleh mahasiswa tidak meningkatkan nilai tambah masakan khas Sunda tersebut dengan demikian untuk merubah sikap mahasiswa supaya lebih menghormati budaya lokal yaitu dengan pembelajaran multikultural yaitu saling menghormati antara sesama walaupun berbeda etnis.
2. Terdapat pengaruh yang positif dan signifikan antara sikap mahasiswa dalam inovasi boga terhadap nilai tambah masakan khas Sunda. Artinya variabel

sikap mahasiswa dalam inovasi boga diprediksikan baik secara bersama-sama maupun mandiri atau individual dihitung secara statistik berpengaruh secara positif dan signifikan terhadap nilai tambah masakan khas Sunda , maka semakin tinggi nilai sikap yang di peroleh mahasiswa maka semakin tinggi pula nilai tambah yang didapat dan semakin rendah nilai sikap yang diperoleh mahasiswa semakin rendah pula nilai tambah masakan khas Sunda tersebut.

3. Tidak terdapat pengaruh antara keterampilan mahasiswa dalam inovasi boga terhadap nilai tambah masakan khas Sunda. Artinya variabel keterampilan mahasiswa dalam inovasi boga diprediksikan bila variabel berdiri secara mandiri atau individual dihitung secara statistik tidak berpengaruh terhadap nilai tambah masakan khas Sunda , maka semakin tinggi nilai keterampilan yang di peroleh mahasiswa tidak meningkatkan nilai tambah masakan khas Sunda tersebut.
4. Bahwa pengetahuan dan sikap serta keterampilan mahasiswa dalam inovasi boga berpengaruh secara positif dan signifikan terhadap nilai tambah masakan khas Sunda. Artinya variabel pengetahuan dan sikap serta keterampilan mahasiswa dalam inovasi boga diprediksikan bila variabel secara bersama- sama dihitung secara statistik berpengaruh secara positif dan signifikan terhadap nilai tambah masakan khas Sunda , maka semakin tinggi nilai pengetahuan, sikap dan keterampilan yang di peroleh mahasiswa

semakin tinggi pula nilai tambah yang didapat dan semakin rendah nilai pengetahuan, sikap dan keterampilan yang diperoleh mahasiswa semakin rendah pula nilai tambah masakan khas Sunda tersebut.

2. Saran

1. Bagi aspek teoritis

Adanya penelitian tindak lanjut tentang pengetahuan dan keterampilan dalam meningkatkan nilai tambah bagi kearifan atau budaya lokalnya karena apabila tidak dibarengi oleh perubahan sikapnya, walaupun hasil teori dan prakteknya bagus atau tinggi nilainya belum tentu atau bahkan tidak akan mempengaruhi nilai tambah tersebut.

2. Bagi aspek praktisi

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangan pemikiran bagi para dosen, khususnya dosen mata kuliah inovasi boga, uji organoleptik dan masakan khas Sunda supaya dalam memberikan pembelajaran tidak merasa puas oleh hasil nilai tes pengetahuan dan keterampilan yang bagus saja, tetapi lebih ditekankan kepada perubahan sikap mahasiswa, agar mahasiswa mempunyai nilai tambah pada kearifan lokal atau budaya lokal daerah.

Penekanan dalam pengetahuan dan keterampilan memberikan perubahan modern tetapi dalam hal kearifan lokanya juga di munculkan supaya tujuan pembelajaran mata kuliah tersebut tercapai dengan tidak menghilangkan budaya daerahnya.