

BAB V

KESIMPULAN DAN IMPLIKASI

A. Kesimpulan

Kesimpulan penelitian mengenai “Pendapat Peserta Didik Tentang Kompetensi “Melakukan Prosedur *Hygiene* di Tempat Kerja” dalam Praktikum “Penyiapan dan Pengolahan Makanan Penutup Panas dan Dingin” (Penelitian Terbatas Pada Peserta Didik Tingkat II Program Keahlian Restoran di SMKN 2 Tarogong Kidul Garut), disusun berdasarkan tujuan penelitian, analisis data, dan pembahasan hasil penelitian. Kesimpulan dalam penelitian ini adalah:

1. Pendapat Peserta Didik Tentang “Kompetensi Melakukan Prosedur *Hygiene* di Tempat Kerja” dalam Praktikum “Penyiapan dan Pengolahan Makanan Penutup Panas dan Dingin” Ditinjau dari Proses Persiapan Praktikum

Pendapat Peserta Didik Tentang Kompetensi “Melakukan Prosedur *Hygiene* di Tempat Kerja” dalam Praktikum “Penyiapan dan Pengolahan Makanan Penutup Panas dan Dingin” ditinjau dari proses persiapan praktikum meliputi persiapan individu yaitu sebagian besar peserta didik berpendapat sebelum pelaksanaan praktikum memeriksa kuku dalam keadaan pendek dan tidak kotor, menggunakan celana panjang dan baju berlapis dua (*double breasted*) yang bersih dan menyerap keringat. Persiapan ruangan tempat kerja (dapur) sebagian besar peserta didik berpendapat persiapan sumber persediaan air bersih cukup dan ruang penampungan sampah dalam keadaan tertutup dan jauh dari tempat pengolahan makanan. Peserta didik dalam melakukan persiapan alat sebagai upaya pencegahan kontaminasi pada makanan sebagian besar berpendapat menginventarisir alat sesuai kebutuhan (alat persiapan, pengolahan, penyajian) dipastikan dalam kondisi bersih dan tidak berjamur , alat dicuci menggunakan air bersih mengalir

untuk membilas, kondisi oven tidak terdapat kotoran tikus. Peserta didik dalam melakukan persiapan bahan makanan seluruhnya berpendapat tidak menggunakan bahan makanan untuk makanan penutup yang sudah kadaluarsa, memilih susu cair dan *cream* cair untuk makanan penutup yang masih dalam kemasan dan belum kadaluarsa. Sebagian besar peserta didik berpendapat bahwa memilih tepung terigu yang tidak berbau apek, buah-buahan yang masih dalam kondisi segar dan kulit telur tampak bersih, tidak pecah, retak atau bocor.

2. Pendapat Peserta Didik Tentang Kompetensi “Melakukan Prosedur *Hygiene* di Tempat Kerja” dalam Praktikum “Penyiapan dan Pengolahan Makanan Penutup Panas dan Dingin” Ditinjau dari Proses Pengolahan Praktikum

Pendapat Peserta Didik Tentang Kompetensi “Melakukan Prosedur *Hygiene* di Tempat Kerja” dalam Praktikum “Penyiapan dan Pengolahan Makanan Penutup Panas dan Dingin” ditinjau dari proses pengolahan praktikum, meliputi pembuatan adonan dan teknik pengolahan. Sebagian besar peserta didik dalam proses pembuatan adonan berpendapat; mencuci tangan kembali setelah dari toilet, setelah memegang perkakas, ketika akan mengolah makanan, mengocok susu, gula dan telur; menggunakan *mixing bowl stainless* yang bersih dan tidak berkerak putih bekas sabun, mencetak adonan ke dalam cetakan *pie*; menggunakan cetakan yang bersih dan tidak berkarat, mengukus brownies kukus; menggunakan loyang bersih (tidak berkarat) dan dilapisi kertas roti yang bersih dan masih baru, menggulung *roll cake*; menggunakan kertas roti yang bersih dan masih baru, membentuk adonan *choux paste (sus,e’clair,swan)*; menggunakan *sprit* bersih, tidak berkarat dan menggunakan *pipping bag* masih baru. Peserta didik dalam teknik pengolahan seluruhnya berpendapat menggoreng *fruit fritters* sampai matang. Sebagian besar merebus agar-agar dan susu dimasak sampai mendidih untuk mematikan

bakteri *pathogen*, mengolah *dessert (cold pudding)* dengan teknik pengolahan direbus (*boiling*) dipastikan perebusan sampai mendidih untuk mematikan bakteri merugikan, membuat *chocolate sauce* dengan mendidihkan susu, *cream* cair, gula pasir dan mentega tawar sampai mendidih menggunakan *sauce pan* yang bersih.

3. Pendapat Peserta Didik Tentang Kompetensi “Melakukan Prosedur *Hygiene* di Tempat Kerja” dalam Praktikum “Penyiapan dan Pengolahan Makanan Penutup Panas dan Dingin” Ditinjau dari Proses Penyajian Praktikum

Pendapat Peserta Didik Tentang Kompetensi “Melakukan Prosedur *Hygiene* di Tempat Kerja” dalam Praktikum “Penyiapan dan Pengolahan Makanan Penutup Panas dan Dingin” ditinjau dari proses penyajian praktikum meliputi memporsi dan menata makanan. Sebagian besar peserta didik berpendapat memporsi *dessert (fritters)* sekitar 100-120 g menggunakan timbangan yang dialasi piring yang tidak berdebu. Peserta didik berpendapat dalam menata makanan, seluruhnya peserta didik berpendapat makanan penutup (*dessert*) disajikan dengan segera setelah diolah, tanpa dibiarkan lama. Sebagian besar membentuk *crepes* dengan memperhatikan sekitar agar tidak ada alat yang menempel, menggunakan *dessert plate, dessert fork, dessert knife* dalam keadaan kering dan bersih membuat *garnish* buah dengan menggunakan buah yang masih segar dan utuh, membuat *garnish* dekorasi coklat menggunakan alat ukir yang bersih, menata *dessert (fritters)* dengan menaburkan *icing sugar* menggunakan ayakan (*strainer*) yang bersih.

B. Implikasi Hasil Penelitian

Kesimpulan hasil penelitian mengenai Pendapat Peserta Didik Tentang Kompetensi “Melakukan Prosedur *Hygiene* di Tempat Kerja” dalam Praktikum

“Penyiapan dan Pengolahan Makanan Penutup Panas dan Dingin” tersebut mengandung implikasi sebagai berikut:

Hasil penelitian Pendapat Peserta Didik Tentang Kompetensi “Melakukan Prosedur *Hygiene* di Tempat Kerja” dalam Praktikum “Penyiapan dan Pengolahan Makanan Penutup Panas dan Dingin” ditinjau dari proses persiapan, pengolahan dan penyajian mengandung implikasi bahwa peserta didik pada umumnya memiliki dan melaksanakan Kompetensi “Melakukan Prosedur *Hygiene* di Tempat Kerja” dalam Praktikum “Penyiapan dan Pengolahan Makanan Penutup Panas dan Dingin” baik dalam proses persiapan, pengolahan dan penyajian.

Rekomendasi penelitian disusun berdasarkan kesimpulan dan implikasi hasil penelitian. Penulis mencoba mengajukan rekomendasi yang sekiranya dapat dijadikan sebagai bahan masukan bagi peserta didik dan Guru SMKN 2 Tarogong Kidul Garut:

1. Peserta didik yang telah mempelajari Kompetensi “Melakukan Prosedur *Hygiene* di Tempat Kerja” dan “Penyiapan dan Pengolahan Makanan Penutup Panas dan Dingin” Peserta didik yang sebagian besar telah melaksanakan prosedur *hygiene* dalam praktikum makanan penutup, hendaknya dapat melaksanakan prosedur *hygiene* dalam praktikum pada kompetensi lainnya di sekolah maupun pada saat mengolah makanan di luar lingkungan sekolah.
2. Guru yang mengajar Kompetensi “Melakukan Prosedur *Hygiene* di Tempat Kerja” dan “Penyiapan dan Pengolahan Makanan Penutup Panas dan Dingin”. Hasil penelitian menunjukkan bahwa peserta didik berpendapat telah melaksanakan prosedur *hygiene* dalam praktikum makanan penutup, keadaan ini dapat dijadikan evaluasi untuk mempertahankan dan lebih meningkatkan proses pembelajaran.