

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN IMPLIKASI**

Penulis dalam Bab V ini akan mengemukakan kesimpulan, implikasi dan rekomendasi hasil dari seluruh kegiatan penelitian yang dilakukan tentang Kompetensi Merencanakan dan Menyiapkan Makanan untuk *Buffet* pada Mata Diklat Pengolahan dan Penghidangan Masakan Komersial.

#### **A. Kesimpulan**

Kesimpulan penelitian ini disusun berdasarkan hasil pengolahan data penelitian, analisis data dan pembahasan hasil penelitian yaitu :

1. Kompetensi Merencanakan dan Menyiapkan Makanan untuk *Buffet* pada Mata Diklat Pengolahan dan Penghidangan Masakan Komersial ditinjau dari kemampuan pengetahuan meliputi : pengetahuan tentang Pengertian *buffet*, pengertian menu, tata letak meja *buffet*, perencanaan lay-out *buffet*, perhitungan biaya dan peralatan hidang, berada pada kriteria baik, sebagian kecil pemahaman tentang jenis *buffet* dan menganalisis susunan hidangan *buffet* pada mata diklat pengolahan dan penghidangan masakan komersial masih berada pada kriteria cukup.
2. Kompetensi Merencanakan dan Menyiapkan Makanan untuk *Buffet* pada Mata Diklat Pengolahan dan Penghidangan Masakan Komersial pada pembuatan *Main Course* untuk Hidangan *Buffet* yang berkaitan dengan kemampuan sikap meliputi: sikap teliti dalam menyiapkan bahan makanan, memilih peralatan pengolahan makanan, sikap teliti dalam mengolah dan menyajikan hidangan *Main Course* untuk *Buffet*, berada pada kriteria baik sekali.

3. Kompetensi Merencanakan dan Menyiapkan Makanan untuk *Buffet* pada Mata Diklat Pengolahan dan Penghidangan Masakan Komersial pada pembuatan *Main Course* untuk Hidangan *Buffet* berkaitan dengan kemampuan keterampilan meliputi : persiapan bahan, proses pengolahan, proses penyajian, hasil hidangan sesuai dengan kriteria yang telah ditentukan, sebagian besar berada pada kriteria baik sekali.

#### **B. Implikasi**

Kesimpulan yang telah disusun, mengandung implikasi yang berhubungan dengan Kompetensi, yaitu :

1. Temuan hasil penelitian Kompetensi Merencanakan dan Menyiapkan Makanan untuk *Buffet* pada Mata Diklat Pengolahan dan Penghidangan Masakan Komersial pada Pembuatan *Main Course* untuk Hidangan *Buffet* di SMKN 3 Cimahi dilihat dari kemampuan pengetahuan berada pada kriteria baik. Hasil penelitian ini mengandung implikasi bahwa peserta didik telah mengetahui dan memahami Kompetensi Merencanakan dan Menyiapkan Makanan untuk *Buffet* pada pembuatan *Main Course* untuk Hidangan *Buffet* dengan baik sehingga peserta didik dapat menerapkannya pada pelaksanaan praktek *buffet*.
2. Temuan hasil penelitian Kompetensi Merencanakan dan Menyiapkan Makanan untuk *Buffet* pada Mata Diklat Pengolahan dan Penghidangan Masakan Komersial pada Pembuatan *Main Course* untuk Hidangan *Buffet* di SMKN 3 Cimahi dilihat dari kemampuan sikap berada pada kriteria baik sekali. Hasil penelitian ini mengandung implikasi bahwa peserta didik telah

memiliki sikap teliti dalam Kompetensi Merencanakan dan Menyiapkan Makanan untuk *Buffet* pada Mata Diklat Pengolahan dan Penghidangan Masakan Komersial pada Pembuatan *Main Course* untuk Hidangan *Buffet* Temuan hasil penelitian Kompetensi Merencanakan dan Menyiapkan Makanan untuk *Buffet* pada Mata Diklat Pengolahan dan Penghidangan Masakan Komersial pada Pembuatan *Main Course* untuk Hidangan *Buffet* di SMKN 3 Cimahi dilihat dari kemampuan keterampilan berada pada kriteria baik sekali. Hasil penelitian ini mengandung implikasi bahwa peserta didik telah memiliki keterampilan dalam menerapkan Kompetensi Merencanakan dan Menyiapkan Makanan untuk *Buffet* pada Mata Diklat Pengolahan dan Penghidangan Masakan Komersial pada Pembuatan *Main Course* untuk Hidangan *Buffet*. Rekomendasi yang dapat dikemukakan berdasarkan temuan hasil penelitian, peneliti tujukan kepada berbagai pihak terutama :

#### **1. Peserta Didik Program Studi Keahlian Tata Boga SMKN 3 Cimahi**

Peserta didik dapat mempertahankan dan lebih meningkatkan lagi kemampuan pengetahuan, sikap dan keterampilan khususnya dalam menerapkan kompetensi Merencanakan dan Menyiapkan Makanan untuk *Buffet*. Upaya yang dilakukan adalah :

- a. Peserta didik dapat meningkatkan pengetahuannya dengan cara membaca berbagai macam buku sumber tentang jenis *Buffet* dan teknik pengolahan yang dapat digunakan pada pelaksanaan praktek pembuatan *main course*.

- b. Peserta didik dapat lebih meningkatkan sikap dengan cara teliti dalam menyiapkan, mengolah dan menyajikan *Buffet* pada hidangan *main course*.
- c. Peserta didik hendaknya dapat lebih meningkatkan keterampilan yang dimiliki dengan cara mempraktekkan pembuatan hidangan *main course* dalam praktek mata diklat pengolahan dan penghidangan masakan komersial.

## **2. Guru Mata Diklat Keahlian Tata Boga SMKN Cimahi**

Guru sebagai fasilitator dan pembimbing mata pelajaran merencanakan dan menyiapkan makanan untuk *buffet* diharapkan dapat mempertahankan dan lebih meningkatkan materi tentang merencanakan dan menyiapkan makanan untuk *buffet* yang dapat dilakukan dengan cara :

- a. Melalui lembaga sekolah dengan menambah kelengkapan fasilitas praktek di dapur seperti alat memasak agar peserta didik lebih dapat menerapkan kompetensi Merencanakan dan Menyiapkan Makanan untuk *Buffet* pada Mata Diklat Pengolahan dan Penghidangan Masakan Komersial pada Pembuatan *Main Course* untuk Hidangan *Buffet*
- b. Penggunaan media belajar yang lebih bervariasi seperti penggunaan media gambar untuk setiap hidangan yang akan dipraktekkan berikut dengan variasi *garnish* dan variasi penempatan *main course* dalam *dinner plate* agar lebih meningkatkan kemampuan pengetahuan, sikap dan keterampilan pada peserta didik.

