

BAB V

KESIMPULAN DAN IMPLIKASI

Pada bab V ini akan diuraikan kesimpulan, implikasi, dan rekomendasi hasil penelitian. Kesimpulan dalam penelitian ini disusun berdasarkan tujuan penelitian, hasil pengolahan dan pembahasan hasil penelitian mengenai Manfaat Hasil Belajar *Food & Beverage Service* Pada Kesiapan Prakerin Sebagai *Waiter* Di Restoran Hotel. Implikasi hasil penelitian disusun berdasarkan kesimpulan, selanjutnya implikasi dijadikan acuan dalam mengajukan rekomendasi bagi lembaga dan individu yang berkepentingan dengan hasil temuan dalam penelitian ini.

A. Kesimpulan

Kesimpulan dalam penelitian ini berdasarkan dari rangkuman dan pembahasan hasil penelitian mengenai “Manfaat Hasil Belajar *Food & Beverage Service* Pada Kesiapan Prakerin Sebagai *Waiter* Di Restoran Hotel”. Manfaat hasil belajar *Food & Beverage Service* meliputi kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotor :

1. Manfaat hasil belajar *FB Service* pada kesiapan prakerin sebagai *waiter* di restoran hotel pada peserta didik kelas XI Jurusan Tata Boga SMK Sandhy Putra dilihat dari kemampuan kognitif menunjukkan rata-rata persentase nilai yang berada pada kriteria cukup bermanfaat meliputi pengetahuan mengenai syarat, tugas, dan kelengkapan seorang *waiter*, pemahaman mengenai tehnik *taking order* dan tehnik memberikan kartu menu, penerapan mengenai cara menyajikan

pesanan makanan dan minuman tamu dan penerapan mengenai cara penyajian *table wine*, menganalisis langkah-langkah teknik pelayanan makan *american service*, mensintesa mengenai langkah kerja dalam proses menyiapkan area layanan makanan, dan mengevaluasi mengenai hasil kerja dalam demonstrasi menyediakan peralatan makan dan minum.

2. Manfaat hasil belajar *FB Service* pada kesiapan prakerin sebagai *waiter* di restoran hotel pada peserta didik kelas XI Jurusan Tata Boga SMK Sandhy Putra dilihat dari kemampuan afektif menunjukkan rata-rata persentase nilai yang berada pada kriteria cukup bermanfaat meliputi penguasaan yang berkaitan dengan bersikap profesional, menanggapi dan menerima kritik, bersikap teliti dalam melakukan *table set-up*, bersikap teliti dalam melakukan langkah-langkah *table setting*, bersikap teliti dalam memperhatikan kelengkapan *waiter*, bersikap teliti dalam memperhatikan perlengkapan alat hidang dari jenis *linen*, bekerjasama dengan instruktur/guru dalam pelaksanaan praktik cara dan sikap menyambut tamu, bersikap teliti dalam menyiapkan peralatan hidang, bersungguh-sungguh dalam mengerjakan tugas *waiter*, dan bersikap teliti dalam memberikan *bill* (tagihan) pada tamu.
3. Manfaat hasil belajar *FB Service* pada kesiapan prakerin sebagai *waiter* di restoran hotel pada peserta didik kelas XI Jurusan Tata Boga SMK Sandhy Putra dilihat dari kemampuan psikomotor menunjukkan rata-rata persentase nilai yang berada pada kriteria bermanfaat meliputi keterampilan peserta didik dalam mendemonstrasikan kegiatan *mise en place*, mendemonstrasikan kegiatan *mise en*

scene, melaksanakan demonstrasi *service procedure*, melaksanakan demonstrasi *cover set-up*, melaksanakan demonstrasi *procedure set-up* dengan benar, melaksanakan demonstrasi pelayanan makan *American service* dengan benar, melakukan demonstrasi seluruh tugas *waiter* dengan benar, melakukan demonstrasi pelayanan makan *Russian service* dengan benar, mendemonstrasikan *crumbing down* dengan benar dan tepat, dan mendemonstrasikan *table setting* dengan benar dan tepat.

B. Implikasi

Kesimpulan yang telah disusun, mengandung implikasi yang berhubungan dengan Manfaat Hasil Belajar *Food & Beverage Service* Pada Kesiapan Prakerin Sebagai *Waiter* Di Restoran Hotel, dilihat dari kemampuan kognitif rata-rata persentase nilai berada pada kriteria cukup bermanfaat, afektif rata-rata persentase nilai berada pada kriteria cukup bermanfaat, dan psikomotor persentase nilai berada pada kriteria bermanfaat. Di dalam hasil penelitian tersebut tersirat adanya implikasi bahwa pembelajaran *Food & Beverage Service* yang dilaksanakan pada SMK Sandhy Putra berjalan secara efektif, hal ini dapat dilihat dari pemahaman peserta didik terhadap materi yang dikuasai dengan baik, memiliki sikap teliti, profesional, bersungguh-sungguh, dan bekerja sama serta dapat menunjukkan keterampilan yang diperoleh dari hasil belajar *Food & Beverage Service*.

Rekomendasi hasil penelitian disusun berdasarkan kesimpulan dan implikasi hasil penelitian. Peneliti mencoba mengajukan rekomendasi yang sekiranya dapat

bermanfaat untuk dijadikan bahan masukan bagi peningkatan dan pengembangan pelaksanaan pembelajaran *Food & Beverage Service*.

Rekomendasi ini ditujukan kepada :

1. Peserta didik kelas XI Jurusan Tata Boga SMK Sandhy Putra Bandung, diharapkan berupaya meningkatkan lagi kemampuan pengetahuan, sikap, dan keterampilan dengan mempelajari berbagai sumber belajar yang berhubungan dengan *Food & Beverage Service*, lalu mengikuti kursus pelatihan dan rajin berlatih menjalankan tugas dan tanggung jawab seorang *waiter*, sehingga peserta didik memiliki kompetensi sebagai bekal kesiapan prakerin menjadi *waiter* di restoran hotel.
2. Pelaksana pembelajaran yaitu Guru *Food & Beverage Service*, dari hasil penelitian menunjukkan bahwa Guru *Food & Beverage Service* telah memberikan materi teori dan materi praktikum dengan baik, selanjutnya Guru *Food & Beverage Service* diharapkan dapat membangun kondisi pembelajaran yang mendorong peserta didik lebih siap dalam menghadapi prakerin sebagai *waiter* di restoran hotel, dengan memberikan lebih banyak praktek mengenai tugas dan tanggung jawab seorang *waiter*.