

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN IMPLIKASI**

Penulis dalam Bab V ini akan mengemukakan kesimpulan, implikasi dan rekomendasi hasil dari seluruh kegiatan penelitian yang dilakukan tentang Penerapan Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood (Prepare and Cook Seafood)* Pada Praktek Pengolahan Makanan Kontinental.

#### **A. Kesimpulan Hasil Penelitian**

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

Penerapan kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood (Prepare and Cook Seafood)* pada praktek pengolahan makanan kontinental ditinjau dari aspek kognitif meliputi : pengetahuan dalam mengidentifikasi, memilih, menyiapkan, membuat saus *seafood*, cara menyimpan *seafood*, macam- macam potongan *seafood*, teknik pengolahan dan penyajian *seafood*, sanitasi *hygiene* dan keselamatan kerja dan kriteria hasil hidangan *seafood*, peserta didik berada pada kriteria baik

Penerapan kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood (Prepare and Cook Seafood)* pada praktek pengolahan makanan kontinental ditinjau dari aspek afektif meliputi : sikap dalam menerapkan *hygiene* pribadi, sikap dalam menerapkan sanitasi *hygiene* ditempat kerja, sikap dalam menerapkan keselamatan kerja, sikap dalam menerapkan sanitasi alat dan sikap dalam mempersiapkan alat, berada pada kriteria baik sekali.

Penerapan kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood (Prepare and Cook Seafood)* pada praktek pengolahan makanan kontinental ditinjau dari aspek psikomotorik meliputi : persiapan bahan, proses pengolahan, proses penyajian, hasil hidangan sesuai dengan kriteria yang telah ditentukan, sebagian besar berada pada kriteria baik sekali.

## **B. Implikasi Hasil Penelitian**

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

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood (Prepare and Cook Seafood)* pada praktek pengolahan makanan kontinental di SMKN 9 Bandung dilihat dari kemampuan kognitif pada umumnya berada pada kriteria baik. Hasil penelitian ini mengandung implikasi peserta didik dapat menerapkan kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood (Prepare and Cook Seafood)* pada praktek pengolahan makanan kontinental, yang harus ditingkatkan agar menjadi lebih baik.
2. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood (Prepare and Cook Seafood)* pada praktek pengolahan makanan kontinental di SMKN 9 Bandung dilihat dari kemampuan afektif pada umumnya berada pada kriteria baik sekali. Hasil penelitian ini mengandung implikasi bahwa penerapan kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood (Prepare and Cook Seafood)* pada praktek pengolahan makanan kontinental harus dipertahankan, perubahan sikap positif harus diterapkan dan dipertahankan.

3. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood (Prepare and Cook Seafood)* pada praktek pengolahan makanan kontinental di SMKN 9 Bandung dilihat dari kemampuan psikomotorik pada umumnya berada pada kriteria baik sekali Hasil penelitian ini mengandung implikasi bahwa penerapan kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood (Prepare and Cook Seafood)* pada praktek pengolahan makanan kontinental harus dipertahankan, walaupun peralatan kurang memadai dengan jumlah peserta didik, perubahan sikap positif harus diterapkan dan dipertahankan.

### **Rekomendasi**

Rekomendasi yang dapat dikemukakan berdasarkan temuan hasil penelitian, peneliti tujukan kepada berbagai pihak terutama :

#### **1. Peserta didik Program Keahlian Restoran SMKN 9 Bandung**

Peserta didik dapat mempertahankan dan lebih meningkatkan lagi kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotor khususnya dalam menerapkan kompetensi. Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood (Prepare and Cook Seafood)*. Upaya yang dilakukan adalah:

- a. Peserta didik dapat meningkatkan pengetahuannya dengan cara membaca berbagai macam buku sumber tentang *seafood* dan teknik pengolahan yang dapat digunakan pada praktek pengolahan makanan kontinental khususnya pembuatan hidangan utama yang berbahan dasar ikan

- b. Peserta didik dapat lebih meningkatkan aspek sikap dengan cara teliti dalam memilih *seafood*, menyiapkan, mengolah dan menyajikan *seafood* sebagai hidangan utama.
- c. Peserta didik hendaknya dapat lebih meningkatkan keterampilan yang dimiliki dengan cara mempraktekan pembuatan hidangan utama (*main course*) dalam kehidupan sehari-hari.

## **2. Guru Mata Diklat Keahlian Restoran SMKN 9 Bandung**

Guru sebagai fasilitator dan pembimbing mata diklat pengolahan makanan kontinental diharapkan dapat mempertahankan dan lebih meningkatkan materi tentang Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood* (*Prepare and Cook Seafood*) yang dapat dilakukan dengan cara : penggunaan media belajar yang lebih komunikatif sehingga menarik perhatian dan minat belajar peserta didik.

## **3. Lembaga Sekolah (SMKN 9 Bandung)**

Lembaga sekolah melalui guru mata diklat, diharapkan dapat menambah kelengkapan fasilitas laboratorium praktikum untuk kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood* (*Prepare and Cook Seafood*) agar peserta didik lebih dapat menerapkan kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood* (*Prepare and Cook Seafood*) pada praktek pengolahan makanan kontinental secara maksimal sehingga kompetensi dapat dicapai dengan lebih baik.