

BAB V

KESIMPULAN DAN IMPLIKASI

Penulis dalam Bab V akan mengemukakan tentang kesimpulan, implikasi dan rekomendasi dari hasil penelitian mengenai Pendapat Mahasiswa tentang Hasil Belajar Pengolahan Makanan dan *Pastry* I sebagai Kesiapan Praktik Laboratorium I di Akademi Pariwisata Nasional Indonesia (Penelitian Terbatas Pada Mahasiswa Program Diploma III Perhotelan Tahun Akademik 2007 dan 2008).

A. KESIMPULAN

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

Pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Pengolahan Makanan dan *Pastry* I sebagai kesiapan Praktik Laboratorium I berkaitan dengan kemampuan kognitif menunjukkan sebagian besar mahasiswa telah mengetahui dan memahami tugas seorang juru masak, *kitchen utensils*, faktor-faktor dalam merencanakan menu, *garnish* yang tepat untuk *main course* dari bahan dasar *sea food*, dan roti yang mengembang sempurna. Lebih dari setengahnya mahasiswa mengetahui fungsi dapur hotel, prinsip-prinsip sanitasi higiene, cara memilih ikan yang baik untuk hidangan *main course*, tepung terigu yang tepat untuk pembuatan *cake*, dan macam-macam *dessert* menurut cara menghidangkannya.

Pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Pengolahan Makanan dan *Pastry* I sebagai kesiapan Praktik Laboratorium I berkaitan dengan kemampuan afektif menunjukkan sebagian besar sikap mahasiswa sungguh-sungguh dan teliti dalam membuat perencanaan kerja untuk pengolahan *dessert*, menjaga sanitasi higiene di

tempat kerja, mengatur makanan dalam piring (*plate*), menilai bahan *garnish* yang digunakan untuk membuat *main course* dari ikan, dan membuat *cake* sesuai resep standar. Lebih dari setengahnya mahasiswa menerima kritik dan saran dari dosen pada saat menyajikan hidangan *main course*, teliti dalam menjaga keselamatan kerja di dapur, sungguh-sungguh dalam membuat potongan daging untuk hidangan kontinental, dan teliti memilih *cake* sesuai dengan karakteristik *cake* yang baik.

Pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Pengolahan Makanan dan *Pastry* I sebagai kesiapan Praktik Laboratorium I berkaitan dengan kemampuan psikomotor menunjukkan sebagian besar mahasiswa terampil dalam membuat macam-macam hidangan *thick soup*, membedakan jenis-jenis menu, memotong sayuran sesuai dengan jenis potongan standar hotel internasional, mempersiapkan bahan dasar untuk pembuatan *demiglace*, mempraktikkan metode pengolahan makanan menggunakan minyak, membuat hidangan dari kentang sebagai *condiment* dari *main course*, dan kreatif membuat *danish pastry* dengan variasi isi. Lebih dari setengahnya mahasiswa terampil dalam menggunakan pisau sesuai fungsinya, membuat *chiffon cake* untuk *dessert*, menggunakan bahan *cake decoration* untuk menghias *cake* ulang tahun, dan membuat *cookies* dengan teknik *rolled cookies*.

Pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Pengolahan Makanan dan *Pastry* I sebagai kesiapan Praktik Laboratorium I berkaitan dengan kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotor menunjukkan bahwa sebagian besar mahasiswa berpendapat memiliki kesiapan untuk melaksanakan prinsip dasar pengolahan makanan dan *pastry*. Kesiapan ini ditunjang oleh pengetahuan, sikap, dan

keterampilan yang dimiliki mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan Pengolahan Makanan dan *Pastry* I.

B. IMPLIKASI

Kesimpulan yang telah diungkapkan di atas, mengandung implikasi bahwa proses hasil belajar mata kuliah Pengolahan Makanan dan *Pastry* I dapat memberikan dasar kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotor yang sangat menunjang dalam kesiapan Praktik Laboratorium I. Implikasi tersebut dapat diungkap lebih lanjut sebagai berikut:

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Pengolahan Makanan dan *Pastry* I sebagai kesiapan Praktik Laboratorium I berkaitan dengan kemampuan kognitif, sebagian besar mahasiswa telah memiliki pengetahuan dan pemahaman yang baik pada materi pengolahan makanan dan *pastry*. Hasil penelitian ini mengandung implikasi bahwa mahasiswa masih perlu mempelajari dan memahami secara mendalam tentang pengetahuan yang berkaitan dengan pengolahan makanan dan *pastry* agar mampu menyerap materi yang diberikan oleh dosen, sehingga memiliki kecakapan yang lebih dalam menguasai pengetahuan Pengolahan Makanan dan *Pastry* I secara optimal sebagai kesiapan Praktik Laboratorium I. Rekomendasi ditujukan kepada mahasiswa untuk lebih meningkatkan pengetahuan dan pemahaman tentang materi Pengolahan Makanan dan *Pastry* I, khususnya mengenai pengetahuan tentang fungsi dapur hotel, prinsip-prinsip sanitasi higiene, cara memilih ikan yang baik untuk hidangan *main course*, tepung terigu yang tepat untuk pembuatan *cake*, dan macam-macam

dessert menurut cara menghidangkannya, dengan terus membaca buku, majalah, internet, serta bertanya apabila ada yang kurang dipahami yang berhubungan dengan pengolahan makanan dan *pastry* dalam melaksanakan Praktik Laboratorium I.

2. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Pengolahan Makanan dan *Pastry* I sebagai kesiapan Praktik Laboratorium I berkaitan dengan kemampuan afektif, sebagian besar mahasiswa telah memiliki sikap yang baik pada materi pengolahan makanan dan *pastry*. Hasil penelitian ini mengandung implikasi bahwa sikap mahasiswa sebagai hasil belajar Pengolahan Makanan dan *Pastry* I harus tetap dipertahankan dan lebih ditingkatkan agar memiliki kecakapan berupa sikap yang maksimal dalam menjalankan perkuliahan, sehingga dapat dimanfaatkan sebagai kesiapan Praktik Laboratorium I. Rekomendasi ditujukan kepada dosen yang diharapkan dapat memberikan motivasi belajar dan stimulus bagi mahasiswa tentang materi Pengolahan Makanan dan *Pastry* I, khususnya sikap menerima kritik dan saran dari dosen pada saat menyajikan hidangan *main course*, teliti dalam menjaga keselamatan kerja di dapur, sungguh-sungguh dalam membuat potongan daging untuk hidangan kontinental, dan teliti memilih cake sesuai dengan karakteristik cake yang baik dalam melaksanakan Praktik Laboratorium I sehingga mahasiswa mendapat hasil belajar yang baik.
3. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Pengolahan Makanan dan *Pastry* I sebagai kesiapan Praktik Laboratorium I berkaitan dengan kemampuan psikomotor, sebagian besar mahasiswa telah terampil mengolah makanan dan *pastry* dalam pelaksanaan

Praktik Laboratorium I. Hasil penelitian ini mengandung implikasi bahwa mahasiswa masih perlu berlatih dalam kehidupan sehari-hari secara terus-menerus sehingga dapat meningkatkan kecakapan berupa keterampilan dalam Pengolahan Makanan dan *Pastry* I sebagai kesiapan Praktik Laboratorium I. Rekomendasi ditujukan kepada mahasiswa dengan cara banyak melakukan latihan dan praktik yang telah diperoleh baik di rumah maupun di laboratorium kampus, khususnya keterampilan dalam menggunakan pisau sesuai fungsinya, membuat *chiffon cake* untuk *dessert*, menggunakan bahan *cake decoration* untuk menghias *cake* ulang tahun, dan membuat *cookies* dengan teknik *rolled cookies*.

