

BAB V

KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI HASIL PENELITIAN

Pada uraian bab V penulis akan menguraikan kesimpulan dari seluruh kegiatan penelitian, implikasi, dan mengajukan rekomendasi yang berkaitan dengan temuan penelitian.

A. Kesimpulan

Kesimpulan dalam penelitian ini berdasarkan pada latar belakang masalah, tujuan penelitian, hasil pengolahan data dan pembahasan hasil penelitian yang dapat dikemukakan sebagai berikut :

1. Pendapat Peserta Diklat tentang Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan pada Pelaksanaan Praktek Makanan Oriental Ditinjau dari Tahap Persiapan

Pendapat peserta diklat tentang hasil belajar pengetahuan bahan makanan pada pelaksanaan praktek makanan oriental sebagian besar peserta diklat telah mengetahui fungsi bumbu untuk memberikan aroma pada masakan, mengetahui sawi putih sebagai bahan utama untuk membuat kimchee, mengetahui bumbu yang digunakan untuk ifumie yaitu garam dan lada, mengetahui bumbu untuk bulgogi yaitu *soy sauce* dan *sesame oil*, memilih sawi yang masih muda dan seratnya lunak, memilih coysin yang daunnya utuh, mengetahui mie tidak bau apek, memilih ikan kakap yang masih segar, memilih nanas dipilih yang masih segar, memilih udang yang segar dan udang yang memiliki kepala dan badan yang kuat, memilih daging sapi bila disentuh tidak lengket, memilih bumbu yang tertera tanggal kadaluwarsa agar dapat diperhitungkan masa pakainya, memilih daging ayam yang kulitnya bersih, tidak berbrindil-brindil dan tidak ada bulu

halus, dan menyimpan buah-buahan dalam kaleng dapat disimpan pada ruangan bersuhu (28°C) dalam kurun waktu singkat, bumbu segar disimpan di ruang pendingin. Penulis mengambil kesimpulan dari data, bahwa peserta diklat telah memiliki persiapan yang cukup memadai untuk melaksanakan praktek makanan oriental

2. Pendapat Peserta Diklat tentang Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan pada Pelaksanaan Praktek Makanan Oriental Ditinjau dari Tahap Pengolahan

Pendapat peserta diklat tentang hasil belajar pengetahuan bahan makanan pada pelaksanaan praktek makanan oriental pada tahap pengolahan sebagian besar telah mampu memisahkan kepala udang dari badannya, menyiapkan bumbu untuk *thai chicken stock*, merebus mie yang baik untuk ifumie yaitu mie yang telah direbus tidak berubah warnanya serta mie yang telah direbus hasilnya berbentuk utuh dan tidak patah, mengolah beras menjadi berbagai jenis hidangan oriental misalnya nasi tin, nasi goreng hongkong, nasi hainan, dapat membersihkan nanas dengan cara melumuri nanas dengan garam, dapat menggulung sushi dengan plastik dan membentuk lumpia dengan cara digulung. Penulis mengambil kesimpulan dari data, bahwa peserta diklat telah memiliki keterampilan dalam mengolah hidangan oriental pada pelaksanaan praktek makanan oriental

3. Pendapat Peserta Diklat Tentang Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan Pada Pelaksanaan Praktek Makanan Oriental Ditinjau dari Tahap Penyajian

Pendapat peserta diklat tentang hasil belajar pengetahuan bahan makanan pada pelaksanaan praktek makanan oriental ditinjau dari tahap penyajian yaitu sebagian besar peserta diklat mengetahui *garnish* yang sesuai untuk bulgogi adalah irisan cabe merah dan *parsley*, mengetahui *garnish* jeruk nipis dan tomat

dapat digunakan untuk hidangan oriental dengan bahan utama daging kambing, penyajian hidangan *capcay* cocok dipadukan dengan hidangan bulgogi, penyajian saus kacang sesuai untuk hidangan *lumpia*, penyajian hidangan *capcay* bertekstur macak-macak, dapat menyajikan *tom yam goong* dengan rasa pedas, dan dapat mengevaluasi produk makanan oriental berdasarkan warna. Penulis mengambil kesimpulan dari data, bahwa peserta diklat telah memiliki keterampilan dalam menyajikan hidangan oriental pada pelaksanaan praktek makanan oriental

B. Implikasi

Implikasi dari kesimpulan yang telah dikemukakan sebelumnya berhubungan dengan pendapat peserta diklat tentang hasil belajar pengetahuan bahan makanan pada pelaksanaan praktek makanan oriental sebagai berikut :

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa peserta diklat yang telah mengemukakan pendapatnya tentang hasil belajar pengetahuan bahan makanan pada pelaksanaan praktek makanan oriental, yang berkaitan dengan tahap persiapan baru sebagian besar peserta diklat yang telah memahami tentang pengetahuan bahan makanan. Kondisi ini mengandung implikasi bahwa peserta diklat masih perlu mempelajari, memahami dan memperkaya pengetahuan yang berkaitan dengan bahan makanan yang diberikan oleh guru dari pembelajaran yang telah dilaksanakan, sehingga memiliki pengetahuan yang lebih dalam menguasai mata diklat pengetahuan bahan makanan secara optimal pada pelaksanaan praktek makanan oriental.

2. Hasil penelitian menunjukkan bahwa peserta diklat yang mengemukakan pendapatnya tentang hasil belajar pengetahuan bahan makanan pada pelaksanaan praktek makanan oriental, yang berkaitan dengan tahap pengolahan sebagian besar telah memahami pengolahan makanan oriental. Kondisi ini mengandung implikasi bahwa peserta diklat diharapkan dapat mempertahankan dan mengembangkan lagi keterampilan yang telah dipelajari dalam pengetahuan bahan makanan agar dapat diterapkan dalam proses pengolahan.
3. Hasil penelitian menunjukkan bahwa peserta diklat yang mengemukakan pendapatnya tentang hasil belajar pengetahuan bahan makanan pada pelaksanaan praktek makanan oriental, yang berkaitan dengan tahap penyajian sebagian besar peserta diklat telah terampil dalam menyajikan hidangan oriental. Kondisi ini mengandung implikasi bahwa sebagian peserta diklat dapat menyajikan hidangan oriental dan menunjukkan keterampilan yang telah diperoleh dari hasil belajar pengetahuan bahan makanan sehingga dapat mempertahankan dan meningkatkan kembali kecakapan berupa keterampilan dalam pembelajaran mata diklat pengetahuan bahan makanan pada pelaksanaan praktek makanan oriental.

C. Rekomendasi

Rekomendasi hasil penelitian ini disusun dengan mengacu pada implikasi hasil penelitian yang telah dikemukakan sebelumnya. Penulis mencoba memberanikan diri untuk mengajukan rekomendasi yang sekiranya dapat menjadi bahan masukan bagi beberapa pihak yang berkepentingan dalam proses

pembelajaran mata diklat pengetahuan bahan makanan Rekomendasi ini ditujukan kepada :

Peserta Diklat SMK Negeri 2 Baleendah Bandung

Peserta diklat diharapkan dapat meningkatkan pembelajaran pengetahuan bahan makanan dengan cara membaca literatur dan mengakses berbagai sumber yang berhubungan dengan pengetahuan bahan makanan dalam memperluas wawasan untuk pelaksanaan praktek makanan oriental.

