

BAB V

KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI

A. Kesimpulan

Kesimpulan penelitian mengenai Manfaat Hasil Belajar *Basic Bakery* Pada Peserta Didik Dalam Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan di *Bakery*. (Penelitian terbatas pada peserta didik kelas XII Program Keahlian Tata Boga di SMK Sandhy Putra Bandung), berdasarkan tujuan penelitian, analisis data, dan pembahasan hasil penelitian. Kesimpulan dari penelitian ini adalah :

1. Manfaat Hasil Belajar *Basic Bakery* Pada Peserta Didik Dalam Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan di *Bakery* dilihat Dari Kemampuan Kognitif.

Manfaat yang diperoleh peserta didik Program Keahlian Tata Boga di SMK Sandhy Putra Bandung dari hasil belajar *basic bakery* dalam pelaksanaan praktek kerja lapangan di *bakery* berupa kemampuan kognitif sebagian besar berada pada kriteria bermanfaat yaitu peserta didik memiliki pengetahuan dan pemahaman mengenai penggunaan bahan utama dan peralatan yang digunakan dalam pembuatan roti, memahami fungsi lemak untuk pembuatan *cake*, memahami langkah-langkah proses pembakaran produk, menerapkan resep dasar *puff pastry*, menerapkan metode pembuatan *cookies* dan *sponge dough*, menganalisis *cake* agar tidak terjadi pengerutan pada permukaan *cake*, menganalisis penyebab kegagalan *cookies*, teknik melipat adonan *puff pastry*, menilai karakteristik roti yang baik, menilai karakteristik *choux paste* yang baik, menilai karakteristik *sponge cake* yang baik dan menilai karakteristik *puff pastry* yang baik.

2. Manfaat Hasil Belajar *Basic Bakery* Pada Peserta Didik Dalam Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan di *Bakery* dilihat Dari Kemampuan Afektif.

Manfaat yang dirasakan peserta didik Program Keahlian Tata Boga di SMK Sandhy Putra Bandung dari hasil belajar *basic bakery* dalam pelaksanaan praktek kerja lapangan di *bakery* berupa kemampuan afektif sebagian besar berada pada kriteria bermanfaat yaitu peserta didik memiliki sikap cekatan dalam menerima pesanan produk kue dan roti, sikap teliti dalam menjaga *hygiene* pribadi, sikap teliti dalam menjaga sanitasi lingkungan kerja, sikap teliti dalam memilih korsvet yang baik, sikap teliti dalam menata produk *cake*, sikap teliti dalam menyiapkan bahan untuk pembuatan puding dan sikap teliti dalam menimbang bahan.

3. Manfaat Hasil Belajar *Basic Bakery* Pada Peserta Didik Dalam Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan di *Bakery* dilihat Dari Kemampuan Psikomotor.

Manfaat yang dirasakan peserta didik Program Keahlian Tata Boga di SMK Sandhy Putra Bandung dari hasil belajar *basic bakery* dalam pelaksanaan praktek kerja lapangan di *bakery* berupa kemampuan psikomotor sebagian besar berada pada kriteria bermanfaat yaitu peserta didik memiliki keterampilan dalam pemilihan tepung terigu, keterampilan dalam pemilihan bahan dasar dalam pembuatan *puff pastry*, keterampilan dalam memilih jenis bahan kemasan, keterampilan dalam pembuatan brownies dengan variasi rasa dan *topping*, keterampilan dalam menghias donat dengan variasi *topping*, keterampilan dalam mendekorasi *cake* ulang tahun anak, keterampilan dalam membuat *topping small cake*, keterampilan dalam menciptakan produk baru, dan keterampilan dalam mengkreasikan isi dan *topping* untuk roti.

B. Implikasi

Implikasi dari kesimpulan yang telah dikemukakan sebelumnya berhubungan dengan manfaat hasil belajar *basic bakery* pada peserta didik dalam pelaksanaan praktek kerja lapangan di *bakery* sebagai berikut :

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa manfaat hasil belajar *basic bakery* ditinjau dari kemampuan kognitif berada pada kriteria bermanfaat. Kondisi ini mengandung implikasi bahwa untuk meningkatkan kemampuan peserta didik masih perlu mempelajari dan memahami secara mendalam tentang pengetahuan yang berkaitan dengan pelaksanaan praktek kerja lapangan, sehingga memiliki kemampuan dalam menguasai pengetahuan dalam pelaksanaan praktek kerja lapangan secara optimal untuk melaksanakan praktek kerja lapangan.
2. Hasil penelitian menunjukkan bahwa manfaat hasil belajar *basic bakery* ditinjau dari kemampuan afektif berada pada kriteria bermanfaat. Kondisi ini mengandung implikasi bahwa untuk meningkatkan kemampuan peserta didik masih memerlukan motivasi terus menerus agar memiliki kecakapan berupa sikap yang maksimal, sehingga dapat dimanfaatkan dalam pelaksanaan praktek kerja lapangan.
3. Hasil penelitian menunjukkan bahwa manfaat hasil belajar *basic bakery* ditinjau dari kemampuan psikomotor berada pada kriteria bermanfaat. Kondisi ini mengandung implikasi bahwa untuk meningkatkan kemampuan peserta didik masih perlu berlatih terus menerus, sehingga dapat meningkatkan

kemampuan berupa keterampilan yang lebih baik lagi dalam pelaksanaan praktek kerja lapangan.

C. Rekomendasi

Rekomendasi hasil penelitian ini disusun dengan mengacu pada kesimpulan dan implikasi hasil penelitian yang telah dikemukakan sebelumnya. Penulis mencoba memberanikan diri untuk mengajukan beberapa rekomendasi yang sebaiknya dapat dipertimbangkan untuk dijadikan bahan masukan bagi peserta didik.

Peserta didik diharapkan dapat memanfaatkan pengetahuan, sikap dan keterampilan hasil belajar *basic bakery* dalam pelaksanaan praktek kerja lapangan di *bakery*. Beberapa cara yang dapat dilakukan yaitu :

- a. Peserta didik hendaknya dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam hal pengolahan produk roti dan kue yaitu dengan cara lebih bersungguh-sungguh mengikuti pembelajaran kompetensi menyiapkan produk roti dan kue untuk patiseri, lebih banyak membaca buku sumber atau literatur-literatur yang menunjang serta lebih banyak berlatih dalam praktek pengolahan produk roti dan kue, sehingga dapat mencapai hasil yang optimal dalam pelaksanaan praktek kerja lapangan.
- b. Peserta didik hendaknya lebih meningkatkan sikap dalam hal pengolahan roti dan kue yaitu dengan cara mempraktekkan pengolahan roti dan kue diluar jam pelajaran sekolah.