

## **BAB V**

### **KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI**

Penulis dalam Bab V ini akan mengemukakan kesimpulan, implikasi dan rekomendasi dari hasil seluruh kegiatan penelitian yang dilakukan mengenai “Penerapan Teori Dasar Patiseri Pada Praktikum Dasar Patiseri Oleh Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI”.

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

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

Penerapan Teori Dasar Patiseri Pada Praktikum Dasar Patiseri Oleh Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI ditinjau dari kemampuan kognitif meliputi : pengetahuan tentang pemilihan bahan, penggunaan alat, temperatur oven, teknik pembuatan produk patiseri pada praktek pembuatan produk patiseri berdasarkan klasifikasi adonan *pour better*, *drop better*, *stiff dough* dan *soft dough*, *sanitasi hygiene* dan keselamatan kerja pada pelaksanaan praktikum Dasar Patiseri dan kriteria hasil produk patiseri, mahasiswa berada pada kriteria baik.

Penerapan Teori Dasar Patiseri Pada Praktikum Dasar Patiseri Oleh Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI ditinjau dari kemampuan afektif meliputi : sikap kerja mahasiswa dalam pemilihan bahan, penggunaan alat, temperatur oven, *sanitasi hygiene* pribadi, *sanitasi alat*, *sanitasi area kerja* dan keselamatan kerja pada pelaksanaan praktikum Dasar Patiseri mahasiswa berada pada kriteria baik sekali.

Penerapan Teori Dasar Patiseri Pada Praktikum Dasar Patiseri Oleh Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI ditinjau dari kemampuan psikomotorik meliputi : keterampilan mahasiswa dalam proses persiapan, proses pembuatan produk patiseri, penyajian produk patiseri pada pelaksanaan praktek Dasar Patiseri berdasarkan klasifikasi adonan *pour better*, *drop better*, *stiff dough* dan *soft dough*, dengan produk yang dipraktikkan yaitu *crepes*, *muffin*, *pie* dan donat mahasiswa 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 Teori Dasar Patiseri Pada Praktikum Dasar Patiseri oleh mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI dilihat dari kemampuan kognitif pada umumnya berada pada kriteria baik. Hasil penelitian ini mengandung implikasi mahasiswa dapat menerapkan Teori Dasar Patiseri Pada Praktikum pembuatan produk patiseri oleh mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI, yang harus ditingkatkan agar lebih baik.
2. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Penerapan Teori Dasar Patiseri pada praktikum Dasar Patiseri oleh mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI dilihat dari kemampuan afektif pada umumnya berada pada kriteria baik hasil penelitian ini mengandung implikasi bahwa Penerapan Teori Dasar Patiseri Pada Praktikum Pembuatan Produk Patiseri Oleh

Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI harus dipertahankan, perubahan sikap positif harus diterapkan dan dipertahankan.

3. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Penerapan Teori Dasar Patiseri Pada Praktikum Dasar Patiseri Oleh Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI dilihat dari kemampuan psikomotorik pada umumnya berada pada kriteria baik sekali. Hasil penelitian ini mengandung implikasi bahwa Penerapan Teori Dasar Patiseri Pada Praktikum Dasar Patiseri Oleh Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI dengan hasil yang sangat baik, karena ditunjang dengan peralatan yang lebih lengkap, sehingga mahasiswa dapat melaksanakan praktek dengan optimal dan harus tetap mempertahankan hasil produk yang baik.

### **C. Rekomendasi**

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

#### **1. Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI**

Mahasiswa dapat mempertahankan dan lebih meningkatkan lagi kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotor khususnya dalam menerapkan teori Dasar Patiseri pada praktikum dasar patiseri. Upaya yang dilakukan adalah :

- a. Mahasiswa dapat meningkatkan pengetahuannya dengan cara membaca berbagai buku sumber tentang teknik-teknik pembuatan produk patiseri dan jenis-jenis produk patiseri berdasarkan klasifikasi adonan *pour better*, *drop better*, *stiff dough* dan *soft dough*.

- b. Mahasiswa dapat lebih meningkatkan aspek sikap dengan cara teliti dalam pemilihan bahan, menyiapkan bahan, mengolah dan menyajikan produk patiseri sebagai hidangan *dessert*.
- c. Mahasiswa yang belum dapat menerapkan penggunaan daftar konversi ukuran mengenai ukuran standar dan ukuran rumah tangga (URT) untuk bahan padat dan cair hendaknya dapat lebih meningkatkan pemahaman yang dimiliki dengan cara banyak berlatih dalam menimbang bahan untuk pembuatan adonan *pour better*, *drop better*, *stiff dough* dan *soft dough* yaitu *crepes*, *muffin*, *pie* dan donat.

## 2. Dosen

Dosen sebagai pengajar dan pembimbing mata kuliah Dasar Patiseri diharapkan dapat mempertahankan dan lebih meningkatkan materi tentang teori Dasar Patiseri agar mahasiswa lebih dapat menerapkan teori Dasar Patiseri pada praktek pembuatan produk patiseri yang dapat dilakukan dengan cara : penggunaan media belajar yang lebih komunikatif sehingga menarik perhatian dan minat belajar mahasiswa, seperti menggunakan media nyata atau media power point contohnya menggambarkan jenis-jenis produk patiseri.