

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN IMPLIKASI**

Penulis dalam bab V ini akan mengemukakan kesimpulan, implikasi dan rekomendasi hasil dari seluruh kegiatan penelitian yang dilakukan tentang kompetensi “Menyiapkan Dan Memasak Unggas Dan Binatang Buruan”.

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

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

1. Pendapat peserta didik tentang kompetensi “Menyiapkan Dan Memasak Unggas Dan Binatang Buruan” ditinjau dari aspek kognitif hasilnya sebagian besar responden berpendapat memilih kualitas daging ayam yang baik; memiliki pengetahuan penanganan daging sapi dalam proses pencucian; serta memperhatikan dasar-dasar menyajikan makanan. Lebih dari setengah responden berpendapat memilih kualitas daging sapi yang baik; memiliki pengetahuan dalam menangani daging ayam dalam proses pencucian; memiliki pengetahuan dalam tata cara penyimpanan daging ayam pada *freezer*. Setengah responden berpendapat memiliki pengetahuan dalam tata cara penyimpanan daging sapi.
2. Pendapat peserta didik tentang kompetensi “Menyiapkan Dan Memasak Unggas Dan Binatang Buruan” ditinjau dari aspek afektif hasilnya sebagian besar responden berpendapat lebih teliti memilih jenis dan bagian daging yang digunakan untuk hidangan *chicken schnitzel* dan *chicken cordon bleu* serta teliti dalam menyiapkan bahan utama untuk hidangan *beef burger*. Lebih dari

setengah responden berpendapat teliti menyiapkan bahan utama dan bahan tambahan untuk hidangan *chicken schnitzel*, *roasted chicken*, *chicken cordon blue*, *hamburger holstein*, dan *beef schnitzel*; cekatan dalam menyiapkan bahan berupa daging ayam dan daging sapi dalam proses pemotongan (*cutting*); teliti dalam menggunakan alat persiapan; cekatan memodifikasikan pelengkap untuk hidangan *chicken schnitzel*, *beef burger*, dan *hamburger holstein*.

3. Pendapat peserta didik tentang kompetensi “Menyiapkan Dan Memasak Unggas Dan Binatang Buruan” ditinjau dari aspek psikomotor hasilnya lebih dari setengah responden berpendapat terampil mengolah hidangan serta membuat dan menata *garnish* untuk hidangan *chicken schnitzel*, *roasted chicken*, *chicken cordon bleu*, *beef burger*, *hamburger holstein*, dan *beef schnitzel*.

## **B. Implikasi Hasil Penelitian**

Kesimpulan yang telah disusun, mengandung implikasi sebagai berikut:

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pendapat responden tentang kompetensi “Menyiapkan Dan Memasak Unggas Dan Binatang Buruan” di SMKN 3 Cimahi dilihat dari aspek kognitif berdasarkan data yang telah di persentasekan dan dianalisis pada umumnya sebagian besar dan lebih dari setengah responden telah memiliki pengetahuan dan pemahaman yang baik pada materi tentang pemilihan, penanganan, dan penyimpanan daging ayam dan daging sapi. Sebagian kecil responden yang belum memahami materi dikarenakan responden kurang memiliki pengetahuan yang spesifik tentang

pemilihan, penanganan, dan penyimpanan daging ayam dan daging sapi. Hasil penelitian ini mengandung implikasi pengetahuan responden tentang kompetensi “Menyiapkan Dan Memasak Unggas Dan Binatang Buruan” harus ditingkatkan agar menjadi lebih baik. Penulis merekomendasikan agar responden hendaknya dapat lebih meningkatkan pengetahuannya dengan cara membaca berbagai buku sumber tentang pemilihan, penanganan, dan penyimpanan daging ayam dan daging sapi.

2. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pendapat responden tentang kompetensi “Menyiapkan Dan Memasak Unggas Dan Binatang Buruan” di SMKN 3 Cimahi dilihat dari aspek afektif pada umumnya sebagian besar dan lebih dari setengahnya mampu bersikap teliti dan cermat dalam mengikuti langkah-langkah pengolahan hidangan dari daging ayam dan daging sapi. Hasil penelitian ini mengandung implikasi bahwa sikap responden telah siap melaksanakan praktek mengolah hidangan *chicken schnitzel*, *roasted chicken*, *chicken cordon bleu*, *beef burger*, *hamburger holstein*, dan *beef schnitzel*. Penulis merekomendasikan agar responden hendaknya dapat lebih meningkatkan ketelitian dan kecermatan dalam mengikuti langkah-langkah pengolahan hidangan dari daging ayam dan daging sapi.
3. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pendapat responden tentang kompetensi “Menyiapkan Dan Memasak Unggas Dan Binatang Buruan” di SMKN 3 Cimahi dilihat dari aspek psikomotorik pada umumnya lebih dari setengahnya telah terampil mengolah daging ayam dan daging sapi. Sebagian kecil responden yang kurang memiliki keterampilan dalam praktek, dikarenakan responden kurang melakukan latihan dalam pembuatan hidangan. Hasil

penelitian ini mengandung implikasi bahwa responden merasa siap melaksanakan praktek *chicken schnitzel*, *roasted chicken*, *chicken cordon bleu*, *beef burger*, *hamburger holstein*, dan *beef schnitzel* dan harus ditingkatkan agar menjadi lebih baik dan penulis merekomendasikan agar responden hendaknya dapat lebih meningkatkan keterampilan yang dimiliki dengan cara mempraktekkan pembuatan hidangan *chicken schnitzel*, *roasted chicken*, *chicken cordon bleu*, *beef burger*, *hamburger holstein*, dan *beef schnitzel* dalam kehidupan sehari-hari.

