

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN IMPLIKASI HASIL PENELITIAN**

Pada uraian BAB V penulis akan mengemukakan kesimpulan dari seluruh kegiatan penelitian, dan implikasi yang berkaitan dengan temuan penelitian.

#### **A. Kesimpulan**

Kesimpulan penelitian tentang Manfaat Hasil Belajar Mikrobiologi, Sanitasi dan Higiene Dalam Pelaksanaan Praktikum Pengawetan Makanan, disusun berdasarkan tujuan penelitian, pertanyaan penelitian, pengolahan data penelitian, rangkuman hasil penelitian dan pembahasan hasil penelitian akan diuraikan sebagai berikut:

1. Manfaat hasil belajar Mikrobiologi, Sanitasi dan Higiene berupa kemampuan kognitif dalam pelaksanaan praktikum Pengawetan Makanan pada umumnya berada pada kriteria kurang yaitu responden kurang mengetahui tentang kesehatan individu, peranan mikroorganisme, memahami sanitasi pangan, mengaplikasikan penggunaan garam kristal dalam praktikum pembuatan telur asin, mengaplikasikan penggunaan gula pasir dalam praktikum pembuatan selai mangga, mengaplikasikan penggunaan air dalam praktikum pembuatan telur asin, mengaplikasikan penggunaan garam kristal dalam praktikum pembuatan ikan peda, mengaplikasikan penggunaan abu gosok dalam praktikum pembuatan telur asin, menunjukkan pematuan rantai pertumbuhan mikroorganisme dalam praktikum pembuatan selai mangga, menyimpulkan jenis-jenis kerusakan bahan

makanan dalam pembuatan telur asin, mengevaluasi kriteria ikan peda yang baik, mengevaluasi kriteria selai mangga.

2. Manfaat hasil belajar Mikrobiologi, Sanitasi dan Higiene berupa kemampuan afektif dalam pelaksanaan praktikum Pengawetan Makanan pada umumnya berada pada kriteria cukup yaitu responden telah cukup memiliki kesungguhan menjaga kesehatan diri dalam pelaksanaan praktikum Pengawetan Makanan, cermat menentukan teknik pengawetan selai mangga, teliti memilih ikan mujair untuk pembuatan ikan asin, teliti memilih kacang kedelai untuk pembuatan tempe, cermat mengikuti langkah-langkah mempersiapkan diri dalam pelaksanaan praktikum Pengawetan Makanan.
3. Manfaat hasil belajar Mikrobiologi, Sanitasi dan Higiene berupa kemampuan psikomotor dalam pelaksanaan praktikum Pengawetan Makanan pada umumnya berada pada kriteria cukup yaitu responden telah cukup memiliki keterampilan dalam menunjukkan kebersihan diri dalam pembuatan tempe, mempersiapkan tempat praktek sebelum praktek dalam pelaksanaan praktikum Pengawetan Makanan, mempraktekkan teknik pengemasan untuk pembuatan selai mangga, mempraktekkan teknik pengasinan untuk pembuatan ikan asin, mempraktekkan teknik pengasinan untuk pembuatan telur asin, mempraktekkan teknik pembuatan selai mangga, mempraktekkan penggunaan mikroorganisme untuk pembuatan tempe, mempraktekkan teknik pengemasan untuk pembuatan tempe, keterampilan dalam mempraktekkan teknik pengemasan untuk pembuatan ikan peda, mempraktekkan teknik pembuatan ikan peda, mempraktekkan teknik

pembuatan tempe, mempersiapkan ikan mujair untuk pembuatan ikan asin, membersihkan kacang kedelai untuk pembuatan tempe.

## **B. Implikasi**

Kesimpulan yang telah diungkapkan di atas, mengandung implikasi bahwa proses hasil belajar dari mata kuliah Mikrobiologi, Sanitasi dan Higiene dapat memberikan dasar kemampuan yang sangat menunjang terhadap praktikum Pengawetan Makanan. Implikasi tersebut dapat diungkap lebih lanjut sebagai berikut:

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa manfaat hasil belajar Mikrobiologi, Sanitasi dan Higiene dalam pelaksanaan praktikum Pengawetan Makanan yang berkaitan dengan kemampuan kognitif berada pada kriteria kurang. Kondisi ini mengandung implikasi bahwa responden masih perlu mempelajari dan memahami secara mendalam tentang pengetahuan yang berkaitan dengan Mikrobiologi, Sanitasi dan Higiene, sehingga memiliki kemampuan dalam menguasai pengetahuan Mikrobiologi, Sanitasi dan Higiene secara optimal terutama dalam melaksanakan praktikum pengawetan makanan.
2. Hasil penelitian menunjukkan bahwa manfaat hasil belajar Mikrobiologi, Sanitasi dan Higiene dalam pelaksanaan praktikum Pengawetan Makanan yang berkaitan dengan kemampuan afektif berada pada kriteria cukup. Kondisi ini mengandung implikasi bahwa responden masih memerlukan motivasi terus menerus agar memiliki kemampuan dalam bersikap cermat, teliti juga sungguh-sungguh dalam melaksanakan praktikum pengawetan makanan.

3. Hasil penelitian menunjukkan bahwa manfaat hasil belajar Mikrobiologi, Sanitasi dan Higiene dalam pelaksanaan praktikum Pengawetan Makanan yang berkaitan dengan kemampuan psikomotor berada pada cukup. Kondisi ini mengandung implikasi bahwa responden masih perlu berlatih secara terus menerus, sehingga dapat meningkatkan kemampuan berupa keterampilan dalam melaksanakan praktikum pengawetan makanan.

### **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 sekiranya dapat dipertimbangkan untuk dijadikan bahan masukan bagi beberapa pihak. Rekomendasi ini ditujukan kepada:

1. Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI diharapkan lebih meningkatkan pengetahuan mengenai Mikrobiologi, Sanitasi dan Higiene dengan cara: lebih sering membaca literatur dan memperbanyak pengetahuan untuk lebih meningkatkan dan memperluas wawasan terutama yang berhubungan dengan pelaksanaan praktikum Pengawetan Makanan. Mahasiswa dapat juga meningkatkan sikap kesungguhan, teliti serta cermat dalam memanfaatkan hasil belajar Mikrobiologi, Sanitasi dan Higiene yang telah mahasiswa miliki ke dalam pelaksanaan praktikum Pengawetan Makanan dengan cara: menerapkan sikap hidup bersih terutama sanitasi dan higiene dalam kehidupan sehari-hari dan khususnya dalam pelaksanaan praktikum Pengawetan

Makanan. Mahasiswa juga harus lebih meningkatkan lagi keterampilan yang telah mahasiswa miliki dengan cara lebih banyak belajar serta praktek salah satunya dengan mengikuti pelatihan-pelatihan yang berkaitan dengan Pengawetan Makanan.

2. Tim dosen mata kuliah Mikrobiologi, Sanitasi dan Higiene Jurusan PKK FPTK UPI diharapkan dapat bekerja sama mewujudkan hasil yang optimal dalam pelaksanaan praktikum Pengawetan Makanan dan lebih memberikan motivasi kepada mahasiswa untuk lebih bersungguh-sungguh khususnya dalam memanfaatkan hasil belajar Mikrobiologi, Sanitasi dan Higiene dan dalam monitoring praktikum pengawetan makanan dapat juga mendatangkan narasumber yang bersangkutan dengan Mikrobiologi, Sanitasi dan Higiene.

3. Peneliti selanjutnya.

Penelitian yang dilakukan oleh penulis terbatas pada “Manfaat Hasil Belajar Mikrobiologi, Sanitasi dan Higiene Dalam Pelaksanaan Praktikum Pengawetan Makanan (Terbatas Pada Mahasiswa Jurusan PKK FPTK UPI Program Studi Pendidikan Tata Boga Angkatan 2006)”. Data yang dihasilkan dari penelitian ini menunjukkan bahwa hasil belajar Mikrobiologi, Sanitasi dan Higiene dalam pelaksanaan praktikum Pengawetan Makanan berada pada kriteria cukup. Penulis berharap penelitian ini dapat dikembangkan lebih lanjut, karena masih banyak aspek lain yang belum terungkap. Peneliti selanjutnya dapat melakukan penelitian lanjutan dengan meneliti:

- a. Kontribusi hasil belajar Mikrobiologi, Sanitasi dan Higiene pada pelaksanaan praktikum Pengawetan Makanan
- b. Pendapat mahasiswa tentang perkuliahan Mikrobiologi, Sanitasi dan Higiene dalam pelaksanaan praktikum Pengawetan Makanan.

