

BAB V

KESIMPULAN, IMPLIKASI, DAN REKOMENDASI

Pada bab V ini penulis menguraikan kesimpulan, implikasi, dan rekomendasi yang akan disusun berdasarkan seluruh kegiatan penelitian tentang “Manfaat Kompetensi Metode Dasar Memasak sebagai Kesiapan Praktek Kerja Industri di Restoran (Penelitian terbatas pada peserta diklat TK. II Restoran 1 di SMKN 9 Bandung)”.

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. Manfaat Kompetensi Metoda Dasar Memasak sebagai Kesiapan Praktek Kerja Industri di Restoran Berupa Kemampuan Kognitif

Manfaat kompetensi Metoda Dasar Memasak sebagai kesiapan praktek kerja industri di restoran pada umumnya berada pada kriteria baik yang ditunjukkan dari kemampuan peserta diklat memiliki pengetahuan dalam mengenal, mengetahui dan memahami klasifikasi peralatan, jenis bahan-bahan yang digunakan pada proses pengolahan makanan, dan macam-macam teknik pengolahan makanan, memahami pengolahan makanan dengan berbagai teknik pengolahan makanan (teknik *boiling*, *simmering*, *poaching*, *braising*, *stewing*, *roasting*, *baking*, *grilling*).

2. Manfaat Kompetensi Metoda Dasar Memasak sebagai Kesiapan Praktek Kerja Industri di Restoran Berupa Kemampuan Afektif

Manfaat kompetensi Metoda Dasar Memasak sebagai kesiapan praktek kerja industri di restoran pada umumnya berada pada kriteria baik yang ditunjukkan dari kemampuan peserta diklat memiliki sikap teliti dalam memilih, menggunakan, membersihkan, dan menggunakan peralatan pengolahan makanan dan mampu menggunakan macam-macam teknik dasar pengolahan makanan dalam mengolah makanan.

3. Manfaat Kompetensi Metoda Dasar Memasak sebagai Kesiapan Praktek Kerja Industri di Restoran Berupa Kemampuan Psikomotor

Manfaat kompetensi Metoda Dasar Memasak sebagai kesiapan praktek kerja industri di restoran pada umumnya berada pada kriteria baik yang ditunjukkan dari kemampuan peserta diklat memiliki keterampilan dalam menggunakan, membersihkan dan menyimpan peralatan pengolahan makanan berdasarkan klasifikasinya serta terampil dalam mengolah makanan dengan berbagai teknik dasar pengolahan makanan.

B. Implikasi

Kesimpulan diatas mengandung beberapa implikasi yang berhubungan dengan manfaat kompetensi Metoda Dasar Memasak sebagai kesiapan praktek kerja industri di restoran sebagai berikut :

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa manfaat kompetensi Metoda Dasar Memasak sebagai kesiapan praktek kerja industri di restoran pada kemampuan kognitif berada pada kriteria baik. Kondisi ini mengandung implikasi bahwa peserta diklat mampu menyerap pengetahuan yang diperoleh dari

pembelajaran kompetensi Metoda Dasar Memasak yang telah dilaksanakan tinggal meningkatkan serta mengembangkannya.

2. Hasil penelitian menunjukkan bahwa manfaat kompetensi Metoda Dasar Memasak sebagai kesiapan praktek kerja industri di restoran pada kemampuan afektif berada pada kriteria baik. Kondisi ini mengandung implikasi bahwa peserta diklat memiliki sikap positif dalam melaksanakan praktek kompetensi Metoda Dasar Memasak ketika praktek berjalan tinggal dimotivasi sehingga memiliki sikap yang optimal dan bermanfaat sebagai kesiapan praktek kerja industri di restoran
3. Hasil penelitian menunjukkan bahwa manfaat kompetensi Metoda Dasar Memasak sebagai kesiapan praktek kerja industri di restoran pada kemampuan psikomotor berada pada kriteria baik. Kondisi ini mengandung implikasi bahwa peserta diklat telah memiliki keterampilan yang peserta diklat peroleh dari pembelajaran praktek kompetensi Metoda Dasar Memasak sebagai kesiapan praktek kerja industri di restoran.

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 rekomendasi yang sekiranya dapat menjadi bahan masukan bagi beberapa pihak yang berkepentingan dalam proses pembelajaran kompetensi Metoda Dasar Memasak sebagai kesiapan praktek kerja industri di restoran. Rekomendasi ini ditujukan kepada :

1. Peserta diklat program keahlian Restoran

- a. Peserta diklat hendaknya bersungguh-sungguh dalam memanfaatkan kompetensi Metoda Dasar Memasak sebagai kesiapan praktek kerja industri di restoran dengan cara membaca literatur yang berhubungan dengan praktek kerja industri untuk lebih meningkatkan dan memperluas wawasan.
- b. Peserta diklat hendaknya melatih diri secara terus menerus dalam kompetensi Metoda Dasar Memasak agar kelak dapat mengikuti praktek kerja industri di restoran dengan lebih baik dan berkembang.
- c. Peserta diklat hendaknya mengikuti pelatihan-pelatihan, hingga kerja paruh watu, yang diadakan baik oleh lembaga formal maupun non formal untuk terus mengasah keterampilan yang dimiliki sebagai kesiapan praktek kerja industri di restoran.

2. Guru bidang studi Tata Boga

- a. Guru bidang studi Tata Boga diharapkan dapat terus mengembangkan teori pembelajaran dengan cara penggunaan media belajar yang lebih bervariasi seperti penggunaan media gambar (*grafis*) agar dapat memudahkan peserta diklat menguasai mata diklat kompetensi Metoda Dasar Memasak khususnya yang berkaitan dengan kesiapan praktek kerja industri di restoran agar peserta diklat terus termotivasi pada saat menerima pembelajaran karena banyak hal-hal yang akan menjadi bekal bagi kesiapan praktek kerja industri di restoran di masa yang akan datang.
- b. Memotivasi peserta diklat untuk menambah penguasaan keterampilan pada mata diklat kompetensi Metoda Dasar Memasak dan menyediakan fasilitas

pembelajaran yang berkaitan dengan sikap dalam melaksanakan praktikum khususnya, disamping itu Guru mengadakan kerjasama dengan perusahaan di bidang boga, sehingga dapat menyalurkan atau menitipkan peserta diklat untuk dapat bekerja di tempat yang dipimpinnya agar dapat lebih meningkatkan kemampuan peserta diklat dalam menjalankan praktek kerja industri.

3. Peneliti selanjutnya

Penelitian ini masih dalam ruang lingkup terbatas, sehingga masih banyak aspek lain yang belum terungkap. Peneliti berharap penelitian ini dapat dikembangkan lebih lanjut, sehingga memberikan sumbangan ilmu kepada mahasiswa maupun pengajar. Penelitian selanjutnya dapat dilakukan dengan meneliti atau mengkaji variabel lainnya dengan meneliti mata diklat program studi, sehingga memberikan sumbangan ilmu terhadap pengembangan sistem pendidikan yang lebih baik di Jurusan PKK FPTK UPI.