

BAB V

KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI

Pada BAB V ini, penulis akan mengemukakan kesimpulan dari seluruh kegiatan penelitian, implikasi dan rekomendasi berdasarkan hasil penelitian bagi lembaga dan individu terkait.

A. Kesimpulan Hasil Penelitian

Kesimpulan hasil penelitian berkaitan dengan Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pembuatan *Dessert* Indonesia Pada Pelaksanaan Uji Level oleh Peserta Didik Tingkat I Program Keahlian Restoran SMK Negeri 3 Cimahi. Kesimpulan yang dapat dikemukakan dalam penelitian ini adalah:

1. Manfaat yang diperoleh peserta didik Penyiapan dan Pembuatan *Dessert* Indonesia berkaitan dengan kemampuan kognitif pada pelaksanaan Uji Level, pada umumnya berada pada kriteria cukup bermanfaat dengan rata-rata persentase sebesar 64%, yaitu: peserta didik mampu mempelajari urutan atau langkah kerja pembuatan kue Indonesia, dapat menerapkan teknik pembuatan kue Indonesia, dapat menilai produk talem ebi sesuai kriteria hasil yang baik, mengetahui jenis kue Indonesia berbahan dasar tepung terigu, mengetahui kriteria hasil yang baik pada pembuatan kue pelangi.
2. Manfaat yang diperoleh peserta didik dari hasil belajar Penyiapan dan Pembuatan *Dessert* Indonesia berkaitan dengan kemampuan afektif pada pelaksanaan Uji Level sebagian besar berada pada kriteria bermanfaat dengan rata-rata persentase sebesar 77%, yaitu: sikap apabila hidangan kue Indonesia dikritik oleh guru, sikap dalam memilih bahan dan alat, kesungguhan dalam

pelaksanaan praktikum pada pembuatan kue Indonesia, dan sikap dalam menyajikan kue Indonesia.

3. Manfaat yang diperoleh peserta didik dari hasil belajar Penyiapan dan Pembuatan *Dessert* Indonesia berkaitan dengan kemampuan psikomotor pada pelaksanaan Uji Level sebagian besar berada pada kriteria bermanfaat dengan rata-rata persentase sebesar 77%, yaitu: terampil dalam menggunakan alat, terampil dalam memilih bahan pembuatan *dessert* Indonesia, terampil membuat dan menyajikan *dessert* Indonesia, serta terampil membuat hiasan (*garnish*) untuk menyajikan *dessert* Indonesia pada pelaksanaan Uji Level.
4. Manfaat yang diperoleh peserta didik dari hasil belajar Penyiapan dan Pembuatan *Dessert* Indonesia berkaitan dengan kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotor pada pelaksanaan Uji Level sebagian besar berada pada kriteria cukup bermanfaat dengan rata-rata persentase sebesar 73 %.

B. Implikasi Hasil Penelitian

Implikasi penelitian di atas mengandung beberapa implikasi yang berhubungan dengan manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pembuatan *Dessert* Indonesia Pada Pelaksanaan Uji Level. Implikasi hasil penelitian yaitu:

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pembuatan *Dessert* Indonesia pada pelaksanaan Uji Level pada kemampuan kognitif sebagian besar berada pada kriteria cukup bermanfaat. Kondisi ini mengandung implikasi bahwa peserta didik masih perlu lebih mempelajari dan memahami secara mendalam tentang pengetahuan yang berkaitan dengan

Penyiapan dan Pembuatan *Dessert* Indonesia agar mampu menyerap pengetahuan yang diberikan oleh guru dari kompetensi yang telah dilaksanakan, sehingga memiliki kecakapan yang lebih dalam menguasai pengetahuan Penyiapan dan Pembuatan *Dessert* Indonesia secara optimal pada pelaksanaan Uji Level.

2. Hasil penelitian menunjukkan bahwa manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pembuatan *Dessert* Indonesia Pada Pelaksanaan Uji Level pada kemampuan afektif sebagian besar berada pada kriteria baik. Kondisi ini mengandung implikasi bahwa peserta didik perlu terus mempertahankan dan meningkatkan motivasi agar memiliki kecakapan berupa sikap yang menunjang dalam Penyiapan dan Pembuatan *Dessert* Indonesia pada pelaksanaan uji Level.
3. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pembuatan *Dessert* Indonesia Pada Pelaksanaan Uji Level pada kemampuan psikomotor sebagian besar berada pada kriteria baik. Kondisi ini mengandung implikasi bahwa peserta didik masih perlu berlatih secara terus menerus, sehingga dapat meningkatkan kecakapan berupa keterampilan dalam pembuatan kue Indonesia pada pelaksanaan Uji Level.

Rekomendasi Hasil Penelitian

Rekomendasi hasil penelitian ini disusun berdasarkan pada kesimpulan dan implikasi hasil penelitian yang telah dikemukakan di atas. Penulis mencoba mengajukan beberapa rekomendasi yang ditujukan kepada beberapa pihak diantaranya:

1. Peserta Didik Tingkat I Boga I Program Keahlian Restoran SMK Negeri 3 Cimahi

Hasil penelitian menunjukkan bahwa hasil belajar Penyiapan dan Pembuatan *Dessert* Indonesia dari aspek kognitif, afektif, dan psikomotor berada pada kriteria cukup bermanfaat. Keadaan ini dapat dijadikan suatu motivasi bagi para peserta didik sebagai praktikan untuk dapat meningkatkan kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor melalui:

- a. Peserta didik meningkatkan kemampuan kognitif dengan cara lebih banyak menambah wawasan dan mengembangkan materi mengenai Penyiapan dan Pembuatan *Dessert* Indonesia yaitu dengan banyak membaca *hand out* atau buku acuan tentang *dessert* Indonesia .
- b. Peserta didik lebih meningkatkan kemampuan afektif dan psikomotor dengan bersungguh-sungguh dalam Penyiapan dan Pembuatan *Dessert* Indonesia pada pelaksanaan Uji Level.

2. Guru Mata Diklat Penyiapan dan Pembuatan *Dessert* Indonesia

Hasil penelitian menunjukkan hasil belajar Penyiapan dan Pembuatan *Dessert* Indonesia berada pada kriteria baik. Keadaan ini hendaknya dapat dijadikan pedoman dalam mempertahankan dan meningkatkan hasil pembelajaran Penyiapan dan Pembuatan *Dessert* Indonesia pada pelaksanaan Uji Level. Guru dapat mempertahankan dan meningkatkan pembelajaran Penyiapan dan Pembuatan *Dessert* Indonesia pada pelaksanaan Uji Level dengan cara:

- a. Mengembangkan materi tentang Penyiapan dan Pembuatan *Dessert* Indonesia yang dapat menumbuhkan minat belajar pada peserta didik.
- b. Memotivasi peserta didik agar lebih mengembangkan dan meningkatkan kemampuan kognitif, apektif dan psikomotor.

3. Mahasiswa Jurusan PKK Program Studi Tata Boga

Penelitian yang dilakukan oleh peneliti, terbatas pada manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pembuatan *Dessert* Indonesia oleh peserta didik tingkat I Boga I Program Keahlian Restoran SMK Negeri 3 Cimahi. Manfaat hasil belajar penyiapan dan pembuatan *dessert* Indonesia pada umumnya berada pada kriteria baik, sedangkan pembuatan *dessert* Indonesia tidak hanya diterapkan pada pelaksanaan Uji Level. Saran bagi mahasiswa PKK sebagai peneliti selanjutnya yaitu dapat dijadikan gambaran bagi mahasiswa yang akan meneliti lebih jauh tentang manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pembuatan *Dessert* Indonesia yang diterapkan tidak hanya pada pelaksanaan Uji Level, namun bisa dilakukan pada praktek pembuatan *dessert* (hidangan penutup) Indonesia.