

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN IMPLIKASI**

Penulis dalam BAB V ini akan mengemukakan kesimpulan, implikasi dan rekomendasi hasil dari seluruh kegiatan penelitian yang dilakukan tentang Penerapan “Kompetensi Menyiapkan Hidangan Sayuran” Praktikum Pembuatan dan Penyajian Salad

#### **A. Kesimpulan**

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

1. Penerapan “Kompetensi Menyiapkan Hidangan Sayuran” pada pelaksanaan Praktikum Pembuatan dan Penyajian Salad ditinjau dari aspek kognitif meliputi kemampuan dalam mengidentifikasi, memilih sayuran, menyiapkan sayuran, memilih bumbu untuk sayuran dan cara penyimpanan sayuran, pengolahan hidangan sayuran, penyajian hidangan sayuran, sanitasi hygiene dan keselamatan kerja pada pelaksanaan Praktikum Pembuatan dan Penyajian Salad, berada pada kriteria cukup.
2. Penerapan “Kompetensi Menyiapkan Hidangan Sayuran” pada pelaksanaan Praktikum Pembuatan dan Penyajian Salad ditinjau dari aspek afektif meliputi sikap kerja peserta didik dalam proses persiapan, sanitasi hygiene pribadi, sanitasi alat, sanitasi area kerja dan keselamatan kerja pada pelaksanaan Praktikum Pembuatan dan Penyajian Salad. berada pada kriteria baik.

3. Penerapan “Kompetensi Menyiapkan Hidangan Sayuran” pada pelaksanaan Praktikum Pembuatan dan Penyajian Salad ditinjau dari aspek psikomotor meliputi peserta didik dalam proses pengolahan dan penyajian salad pada pelaksanaan Praktikum Pembuatan dan Penyajian Salad berada pada kriteria baik.

## **B. Implikasi**

Kesimpulan yang telah disusun, mengandung implikasi yang berhubungan dengan penerapan, yaitu:

1. Temuan hasil penelitian Penerapan “Kompetensi Menyiapkan Hidangan Sayuran” pada pelaksanaan Praktikum Pembuatan dan Penyajian Salad di SMK Negeri 2 Baleendah ditinjau dari aspek kognitif berada pada kriteria cukup. Hasil penelitian ini mengandung implikasi bahwa peserta didik cukup mengetahui dan memahami “Kompetensi Menyiapkan Hidangan Sayuran” pada pelaksanaan Praktikum Pembuatan dan Penyajian Salad. Artinya peserta didik belum sepenuhnya menerapkan “Kompetensi Menyiapkan Hidangan Sayuran” pada Praktikum Pembuatan dan Penyajian Salad.
2. Temuan hasil penelitian Penerapan “Kompetensi Menyiapkan Hidangan Sayuran” pada pelaksanaan Praktikum Pembuatan dan Penyajian Salad di SMK Negeri 2 Baleendah dilihat dari aspek afektif berada pada kriteria baik. Hasil penelitian ini mengandung implikasi bahwa peserta didik telah memiliki sikap teliti dalam penerapan “Kompetensi Menyiapkan Hidangan Sayuran” pada pelaksanaan Praktikum Pembuatan dan Penyajian Salad, peserta didik harus dapat mempertahankan kemampuan sikap

3. Temuan hasil penelitian Penerapan “Kompetensi Menyiapkan Hidangan Sayuran” pada pelaksanaan Praktikum Pembuatan dan Penyajian Salad di SMK Negeri 2 Baleendah dilihat dari aspek psikomotor berada pada kriteria baik . Hasil penelitian ini mengandung implikasi bahwa sebagian besar peserta didik telah memiliki keterampilan dalam menerapkan “Kompetensi Menyiapkan Hidangan Sayuran” pada pelaksanaan Praktikum Pembuatan dan Penyajian Salad walaupun masih ada sebagian kecil peserta didik yang kurang maksimal dalam menerapkan “Kompetensi Menyiapkan Hidangan Sayuran” pada pelaksanaan Praktikum Pembuatan dan Penyajian Salad.

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

1. Peserta Didik Program Keahlian Restoran SMK Negeri 2 Baleendah  
Peserta didik dapat mempertahankan dan lebih meningkatkan lagi aspek kognitif, afektif dan psikomotor khususnya dalam menerapkan “Kompetensi Menyiapkan Hidangan Sayuran”. Upaya yang dilakukan adalah:
  - a. Peserta didik agar lebih meningkatkan pengetahuan yang telah dicapai dari “Kompetensi Menyiapkan Hidangan Sayuran” dengan membaca buku atau sumber referensi lain yang berkaitan dengan “Kompetensi Menyiapkan Hidangan Sayuran” contohnya seperti buku pengolahan sayuran, resep-resep pengolahan hidangan dari sayuran.
  - b. Peserta didik harus dapat lebih bersungguh-sungguh dalam menerapkan “Kompetensi Menyiapkan Hidangan Sayuran” ke dalam pelaksanaan

praktikum pembuatan dan penyajian salad, sesuai dengan prosedur yang ditentukan

- c. Peserta didik lebih meningkatkan lagi keterampilan yang telah dimiliki dengan cara memperbanyak latihan di luar sekolah, tidak hanya menerima dari guru saja, sehingga peserta didik dapat lebih terampil dalam membuat hidangan salad.

2. Guru Mata Diklat Keahlian Restoran SMK Negeri 2 Baleendah

Guru sebagai fasilitator dan pembimbing Mata Pelajaran Kompetensi Kejuruan diharapkan lebih meningkatkan pemberian materi tentang “Menyiapkan Hidangan Sayuran” Upaya yang dilakukan adalah salah satunya dengan penggunaan media pembelajaran yang lebih bervariasi. Guru juga diharapkan dapat memberikan motivasi kepada peserta didik agar dapat meningkatkan kemampuan peserta didik.