

## **BAB V**

### **KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI**

Kesimpulan, implikasi dan rekomendasi yang akan diuraikan pada bab ini, disusun berdasarkan keseluruhan kegiatan penelitian mengenai “Penerapan Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan Pada Praktek Pengawetan Makanan”.

#### **A. Kesimpulan**

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

##### **1. Penerapan Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan Pada Praktek Pengawetan Makanan Ditinjau dari Kemampuan Kognitif**

- a. Penerapan hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan pada praktek Pengawetan Makanan yang meliputi : pemahaman mahasiswa dalam pemilihan ikan, pemilihan telur, pemilihan buah mangga, pemahaman pemilihan buah nanas, perlakuan pada daging ayam untuk pembuatan nugget, daging sapi untuk pembuatan abon, perlakuan pada ikan pada pembuatan ikan peda, dan perlakuan pada mangga untuk pembuatan selai yang ditinjau dari kemampuan kognitif berada pada kriteria cukup. Hal ini menunjukkan bahwa mahasiswa belum memiliki kemampuan yang baik dalam pemilihan ikan, telur, buah mangga dan perlakuan pada daging ikan, ayam dan daging sapi.
- b. Penerapan hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan pada praktek Pengawetan Makanan yang meliputi : bahan makanan sumber protein hewani yang dapat dijadikan nugget, pemahaman pemilihan singkong, pemilihan beras ketan, pemilihan daging dan pemilihan kacang kedelai

yang ditinjau dari kemampuan kognitif berada pada kriteria baik. Hal ini menunjukkan bahwa mahasiswa telah mampu menerapkan pengetahuannya mengenai bahan makanan terutama dalam pengetahuan bahan makanan sumber protein hewani yang dapat dijadikan nugget dan pemahaman tentang pemilihan singkong, beras ketan, daging dan kacang kedelai.

- c. Penerapan hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan pada praktek Pengawetan Makanan yang meliputi pengetahuan bahan makanan sumber vitamin dan mineral berupa buah-buahan yang dapat digunakan untuk pembuatan selai ditinjau dari kemampuan kognitif berada pada kriteria baik sekali.

Secara keseluruhan data hasil penelitian berdasarkan angket yang disebarkan mengenai penerapan hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan pada praktek Pengawetan Makanan ditinjau dari kemampuan kognitif menunjukkan bahwa mahasiswa telah memiliki pengetahuan dalam hal pemilihan dan perlakuan pada bahan makanan dengan kriteria baik.

## **2. Penerapan Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan Pada Praktek Pengawetan Makanan Ditinjau dari Kemampuan Afektif**

Data hasil penelitian berdasarkan Kriteria Unjuk Kerja mengenai penerapan hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan pada praktek Pengawetan Makanan ditinjau dari kemampuan afektif, menunjukkan bahwa sebagian besar mahasiswa telah memiliki sikap teliti, hati-hati, dan cermat dalam hal menjaga sanitasi hygiene pribadi dan tempat kerja, menjaga keselamatan kerja, serta memilih dan menggunakan peralatan yang digunakan dalam praktek Pengawetan Makanan.

Tingkat penerapan Pengetahuan Bahan Makanan pada praktek Pengawetan Makanan ditinjau dari kemampuan afektif ini berada pada kriteria baik.

### **3. Penerapan Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan Pada Praktek Pengawetan Makanan Ditinjau dari Kemampuan Psikomotor**

Data hasil penelitian kriteria unjuk kerja penerapan hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan pada praktek Pengawetan Makanan sebagian besar mahasiswa mampu menerapkan keterampilannya meliputi keterampilan mempersiapkan bahan dan keterampilan dalam proses pengolahan tape singkong, selai nanas, dan ikan asin.

Tingkat penerapan hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan pada praktek Pengawetan Makanan ditinjau dari kemampuan psikomotor ini berada pada kriteria baik, walaupun masih ada sebagian kecil praktek yang dilakukan mahasiswa berada pada kriteria cukup pada persiapan bahan dan proses pengolahan.

Uraian kesimpulan diatas menunjukkan bahwa penerapan hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan pada praktek Pengawetan Makanan ditinjau dari kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotor berada pada kriteria baik. Ini menunjukkan bahwa dugaan awal mahasiswa kurang mampu menerapkan hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan pada praktek Pengawetan Makanan tidak terbukti karena setelah dilakukan penelitian hasilnya menunjukkan bahwa mahasiswa mampu menerapkan pengetahuan yang didapat dari belajar mata kuliah Pengetahuan Bahan Makanan berada pada kriteria baik dengan

perbandingan kemampuan afektif dan psikomotor mereka lebih baik daripada kemampuan kognitif.

Secara keseluruhan penerapan hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan pada praktek Pengawetan Makanan ditinjau dari kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotor berada pada kriteria baik.

## **B. Implikasi**

Hasil penelitian mengenai penerapan hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan pada praktek Pengawetan Makanan mengandung beberapa implikasi diantaranya adalah :

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan pada praktek Pengawetan Makanan dilihat dari kemampuan kognitif berada pada kriteria baik. Hasil penelitian ini mengandung implikasi proses pembelajaran tentang Pengetahuan Bahan Makanan telah berhasil membuat mahasiswa mengetahui dan memahami mata kuliah Pengetahuan Bahan Makanan, sehingga mahasiswa dapat menerapkannya pada praktek Pengawetan Makanan dan harus ditingkatkan agar menjadi lebih baik.
2. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan pada praktek Pengawetan Makanan dilihat dari kemampuan afektif pada umumnya berada pada kriteria baik. Hasil penelitian ini mengandung implikasi proses pembelajaran tentang Pengetahuan Bahan Makanan telah berhasil membuat mahasiswa mengetahui dan memahami mata kuliah Pengetahuan Bahan Makanan, sehingga mahasiswa dapat

menerapkannya pada praktek Pengawetan Makanan dan harus ditingkatkan agar menjadi lebih baik.

3. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan pada praktek Pengawetan Makanan dilihat dari kemampuan psikomotor pada umumnya berada pada kriteria baik. Hasil penelitian ini mengandung implikasi proses pembelajaran tentang Pengetahuan Bahan Makanan telah berhasil membuat mahasiswa mengetahui dan memahami mata kuliah Pengetahuan Bahan Makanan, sehingga mahasiswa dapat menerapkannya pada praktek Pengawetan Makanan dan harus ditingkatkan agar menjadi lebih baik.

### **C. Rekomendasi**

Rekomendasi hasil penelitian disusun berdasarkan kesimpulan dan implikasi hasil penelitian. Rekomendasi ini ditujukan kepada:

1. Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga

Mahasiswa dapat mempertahankan dan lebih meningkatkan lagi kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotor khususnya dalam menerapkan hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan pada praktek Pengawetan Makanan. Upaya yang dilakukan adalah :

- a. Mahasiswa dapat meningkatkan pengetahuan dari membaca buku sumber dan melihat secara langsung tentang bahan makanan yang dapat digunakan pada praktek Pengawetan Makanan

- b. Mahasiswa dapat lebih meningkatkan aspek sikap dengan cara teliti dalam merencanakan dan mempersiapkan pelaksanaan praktek Pengawetan Makanan
- c. Mahasiswa dapat lebih meningkatkan keterampilan yang dimiliki dengan cara berlatih agar mendapatkan hasil yang maksimal dalam pelaksanaan praktek Pengawetan Makanan.

## 2. Tenaga pengajar

Tenaga pengajar dapat lebih meningkatkan materi dengan cara penggunaan media belajar yang lebih bervariasi seperti penggunaan media power point atau menggunakan media nyata agar mahasiswa dapat lebih memahami dan memiliki wawasan yang lebih luas.

