

## **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 Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan Pada Praktikum Makanan Indonesia

#### **A. Kesimpulan**

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

##### **1. Penerapan Kompetensi Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan Pada Praktikum Pembuatan Makanan Indonesia Ditinjau Dari Aspek Kognitif**

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan kompetensi menggunakan teknik dasar pengolahan makanan pada praktikum makanan Indonesia meliputi pengetahuan: tentang tujuan pengolahan makanan, peralatan yang digunakan dalam pengolahan, teknik pengolahan makanan, inventaris peralatan, mengevaluasi hasil pengolahan dan kriteria hasil hidangan pada pelaksanaan pembuatan makanan Indonesia, berada pada kriteria baik. Pembelajaran kompetensi yang telah berlangsung pada aspek kognitif yaitu peserta didik dapat mengetahui teknik-teknik dasar pengolahan makanan, yang digunakan pada praktikum makanan Indonesia.

## **2. Penerapan Kompetensi Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan Pada Praktikum Pembuatan Makanan Indonesia Ditinjau Dari Aspek Afektif**

Hasil penelitian menunjukkan bahwa Penerapan kompetensi menggunakan teknik dasar pengolahan makanan pada praktikum pembuatan makanan Indonesia ditinjau dari aspek afektif meliputi sikap dalam : *hygiene* pribadi, *hygiene* tempat kerja, alat persiapan, alat pengolahan, alat penyajian, dan kebersihan alat, berada pada kriteria baik sekali. Pembelajaran kompetensi yang telah berlangsung pada aspek afektif yaitu peserta didik dapat bersikap teliti dalam memilih peralatan pengolahan dan peralatan penyajian yang akan digunakan dalam praktikum makanan Indonesia

## **3. Penerapan Kompetensi Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan Pada Praktikum Pembuatan Makanan Indonesia Ditinjau Dari Aspek Psikomotor**

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan kompetensi menggunakan teknik dasar pengolahan makanan pada praktikum pembuatan makanan Indonesia ditinjau dari aspek psikomotor meliputi: persiapan bahan, proses pengolahan, proses penyajian, hasil hidangan sesuai dengan kriteria yang telah ditentukan, sebagian besar berada pada kriteria baik sekali. Pembelajaran kompetensi yang telah berlangsung pada aspek psikomotor, dalam membuat produk makanan Indonesia sesuai dengan kriteria keberhasilan pembuatan produk yang dipraktikkan contohnya: nasi pepes, nasi bakar, nasi kapau, ayam goreng Bandung, ayam goreng Padang, ayam panggang Klaten, urap, lodeh, serta tempe dan tahu bacem.

## B. Implikasi

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

1. Temuan hasil penelitian penerapan kompetensi menggunakan teknik dasar pengolahan makanan pada praktikum makanan Indonesia di SMKN 3 Cimahi dilihat dari aspek kognitif berada pada kriteria baik. Hasil penelitian ini mengandung implikasi bahwa peserta didik telah mengetahui dan memahami kompetensi menggunakan teknik dasar pengolahan makanan pada pelaksanaan praktikum makanan Indonesia. Kemampuan kognitif sebagian besar berada pada kriteria baik ini menunjukkan peserta didik dapat memperoleh pengetahuan tentang teknik pengolahan makanan, hidangan sayuran, pada pelaksanaan praktikum makanan Indonesia. Mengandung implikasi bahwa peserta didik harus bisa mempertahankan kemampuan pengetahuannya.
2. Temuan hasil penelitian penerapan kompetensi menggunakan teknik dasar pengolahan makanan pada praktikum makanan Indonesia di SMKN 3 Cimahi dilihat dari aspek afektif berada pada kriteria baik sekali. Hasil penelitian ini mengandung implikasi bahwa peserta didik telah memiliki sikap teliti dalam penerapan kompetensi menggunakan teknik dasar pengolahan makanan pada pelaksanaan praktikum makanan Indonesia, walaupun masih ada sebagian kecil peserta didik yang kurang maksimal dalam menerapkan kompetensi teknik dasar pengolahan makanan pada praktikum makanan Indonesia.
3. Temuan hasil penelitian penerapan kompetensi menggunakan teknik dasar pengolahan makanan pada praktikum makanan Indonesia di SMKN 3 Cimahi

dilihat dari aspek psikomotor berada pada kriteria baik sekali. Hasil penelitian ini mengandung implikasi bahwa peserta didik telah memiliki keterampilan dalam menerapkan kompetensi menggunakan teknik dasar pengolahan makanan pada praktikum makanan Indonesia.

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

### **1. Peserta Didik Program Keahlian Restoran SMKN 3 Cimahi**

Peserta didik dapat mempertahankan dan lebih meningkatkan lagi aspek kognitif meliputi: tujuan pengolahan makanan, peralatan yang digunakan, teknik pengolahan makanan. Aspek afektif meliputi: *hygiene* pribadi, sanitasi *hygiene* ditempat kerja, alat persiapan, alat pengolahan, alat penyajian, dan kebersihan alat. Aspek psikomotor meliputi persiapan bahan, pengolahan hidangan, proses penyajian hidangan, dan kriteria hasil dalam menerapkan kompetensi menggunakan teknik dasar pengolahan makanan pada aspek kognitif, afektif dan psikomotor. Upaya yang dilakukan

- a. Hasil penelitian mengenai penerapan teknik dasar pengolahan makanan pada praktikum makanan Indonesia dari kemampuan kognitif berada pada kriteria baik. Peserta didik yang berada pada kriteria baik agar lebih ditingkatkan agar menjadi lebih baik, dengan banyak membaca buku sumber, majalah, maupun internet, khususnya tentang klasifikasi alat-alat memasak, metode memasak, pemilihan bahan yang baik, variasi penataan dan penyajian hidangan, serta *garnish* yang menarik.

- b. Hasil penelitian mengenai penerapan teknik dasar pengolahan makanan pada praktikum makanan Indonesia dari kemampuan afektif berada pada kriteria baik sekali. Peserta didik yang berada pada kriteria baik sekali agar lebih mempertahankan sikap teliti dalam memilih peralatan pengolahan dan peralatan.
- c. Hasil penelitian mengenai penerapan teknik dasar pengolahan makanan pada praktikum makanan Indonesia dari kemampuan psikomotor yang berada pada kriteria baik sekali agar selalu mempertahankan prestasinya, dengan cara berlatih secara maksimal dari mulai proses persiapan sampai proses penyajian hidangan terutama dalam pemilihan bahan makanan, bumbu, dan alat yang tepat untuk digunakan sesuai dengan metode memasak.

## **2. Guru Mata Diklat Keahlian Restoran SMKN 3 Cimahi**

Guru sebagai fasilitator dan pembimbing mata pelajaran teknik dasar pengolahan makanan diharapkan mempertahankan dan lebih meningkatkan materi tentang teknik dasar pengolahan makanan yang dapat dilakukan dengan cara:

Penggunaan media belajar yang lebih bervariasi seperti penggunaan media gambar untuk setiap hidangan yang akan dipraktikkan berikut dengan variasi *garnish* dan variasi penempatan hidangan yang diolah agar lebih meningkatkan aspek kognitif, afektif dan psikomotor pada peserta didik.