

BAB V

KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI HASIL PENELITIAN

A. Kesimpulan

Kesimpulan penelitian mengenai Pendapat Peserta Diklat Sebagai Calon Pramusaji Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri di Restoran Hotel oleh Peserta Diklat Tingkat III Program Keahlian Restoran SMK (SMIP) Patria Wisata Jakarta Angkatan Tahun 2006 dan 2007, disusun berdasarkan tujuan penelitian, analisis data, dan pembahasan hasil penelitian. Kesimpulan dalam penelitian ini adalah :

1. Pendapat peserta diklat sebagai calon pramusaji pada pelaksanaan praktek kerja industri di restoran hotel dalam kemampuan kognitif.

Hasil penelitian dilihat dari kemampuan kognitif menunjukkan bahwa peserta diklat sudah mempunyai pengetahuan yang cukup untuk menjadi seorang pramusaji meskipun untuk beberapa hal pengetahuan yang sedikit kurang seperti jenis-jenis pelayanan makan dan minum serta jenis-jenis menu.

Peserta diklat sudah mengetahui dan memahami pengetahuan yang berkaitan dengan syarat-syarat fisik pramusaji, tugas pramusaji, faktor-faktor dalam *mise en place* di restoran sebelum proses pelayanan makan dan minum kepada tamu, peralatan yang digunakan dalam penataan meja makan, pengertian *table setting*, mengevaluasi *table setting* dan pengertian *clear up* .

2. Pendapat peserta diklat sebagai calon pramusaji pada pelaksanaan praktek kerja industri di restoran hotel dalam kemampuan afektif

Hasil penelitian dilihat dari kemampuan afektif menunjukkan bahwa peserta diklat sebagian besar sudah mampu bersikap dengan tepat dalam melaksanakan tugasnya sebagai pramusaji.

Peserta diklat sudah mempunyai sikap yang berkaitan dengan tugasnya sebagai seorang pramusaji seperti sikap teliti dalam *table setting*, peserta diklat

mampu mempersiapkan diri menjawab pertanyaan-pertanyaan yang berkaitan dengan menu, menanggapi teguran instruktur, bertanggung jawab pada tugas sebagai pramusaji, bersikap hati-hati dalam menggunakan peralatan, memperhatikan memasang taplak meja, kerjasama dalam pelayanan makan dan minum, bersikap percaya diri dalam memberikan pelayanan makan dan minum, peserta diklat mampu bersikap sopan dalam memberikan daftar makanan atau menu, bersikap senang hati dalam menerima kritikan, inisiatif dengan melakukan *crumbing down*, dan bersikap teliti dalam membersihkan area restoran.

3. Pendapat peserta diklat sebagai calon pramusaji pada pelaksanaan praktek kerja industri di restoran hotel dalam kemampuan psikomotor

Hasil penelitian dilihat dari kemampuan psikomotor menunjukkan bahwa peserta diklat sebagian besar sudah memiliki keterampilan menjadi seorang pramusaji pada pelaksanaan praktek kerja industri.

Kemampuan keterampilan yang berhubungan dengan tugas seorang pramusaji adalah peserta diklat telah terampil dalam membuat bentuk lipatan napkin, terampil dalam jenis penataan meja makan yaitu salah satunya adalah penataan meja makan jenis *a'la carte cover*, terampil dalam melakukan *taking order*, terampil dalam memeriksa makanan sebelum dihidangkan ke tamu yaitu salah satunya adalah memastikan jumlah porsi makanan sesuai dengan pesanan, terampil dalam menyampaikan tagihan pembayaran.

B. Implikasi Hasil Penelitian

Kesimpulan hasil penelitian mengenai Pendapat Peserta Diklat Sebagai Calon Pramusaji Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri di Restoran Hotel mengandung implikasi sebagai berikut :

1. Hasil penelitian Pendapat Peserta Diklat Sebagai Calon Pramusaji Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri di Restoran Hotel dalam kemampuan kognitif yang harus

diketahui sebagai calon pramusaji restoran meliputi jenis-jenis pelayanan makan dan minum dan jenis-jenis menu mengandung implikasi bahwa peserta diklat belum sepenuhnya mengetahui dan memahami pengetahuan tersebut. Oleh karena itu peserta didik diharapkan untuk lebih meningkatkan pengetahuannya mengenai kompetensi *Provide Food and Beverage Service*.

2. Hasil penelitian Pendapat Peserta Diklat Sebagai Calon Pramusaji Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri di Restoran Hotel dalam kemampuan afektif, mengandung implikasi bahwa peserta diklat sudah mampu bersikap dengan tepat berhubungan dengan tugasnya sebagai pramusaji seperti akan menanggapi teguran instruktur, sikap tanggung jawab pada tugas sebagai pramusaji, sikap kehati-hatian dalam menggunakan peralatan, sikap memperhatikan dalam memasang taplak meja, sikap teliti dalam *table setting*, sikap bekerjasama dalam pelayanan makan dan minum kepada tamu, sikap percaya diri dalam memberikan pelayanan makan dan minum, sikap ramah dalam melayani tamu, sikap sopan pada saat memberikan daftar makanan atau menu, sikap mempersiapkan diri menjawab pertanyaan-pertanyaan yang berkaitan dengan menu, bersikap senang hati dalam menerima kritikan, sikap inisiatif dalam *crumbing down*, dan sikap teliti dalam membersihkan area restoran. Dengan sikap-sikap yang dimiliki oleh calon pramusaji di restoran makan diharapkan peserta diklat cukup untuk menjalankan tugasnya sebagai pramusaji.
3. Hasil penelitian Pendapat Peserta Diklat Sebagai Calon Pramusaji Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri di Restoran Hotel dalam kemampuan psikomotor, mengandung implikasi bahwa peserta diklat sudah mampu memiliki keterampilan sebagai pramusaji pada pelaksanaan praktek kerja industri, walaupun peserta diklat kurang terampil dalam jenis penataan meja makan, seperti *elaborate cover* dan *standart cover*.

C. Rekomendasi Hasil Penelitian

Rekomendasi penelitian disusun berdasarkan kesimpulan dan implikasi hasil penelitian. Penulis mencoba mengajukan rekomendasi yang sekiranya dapat dijadikan sebagai bahan masukan bagi peserta diklat, guru dan SMK (SMIP) Patria Wisata Jakarta.

1. Peserta diklat sebagai calon pramusaji

Peserta diklat sebagai calon pramusaji hendaknya tetap dapat mempertahankan dan berupaya meningkatkan lagi kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotor. Peningkatan kemampuan tersebut dapat dilakukan dengan terus berlatih dan memperbanyak pengetahuan melalui membaca buku atau studi banding ke hotel-hotel sebagai upaya mempersiapkan diri untuk melaksanakan praktek kerja industri sebagai calon pramusaji

2. Guru yang mengajar kompetensi *Provide Food and Beverage Service*

Hasil penelitian menunjukkan bahwa peserta diklat menyatakan memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam menjalankan tugasnya sebagai pramusaji dan telah siap melaksanakan praktek kerja industri di hotel sebagai pramusaji. Keadaan ini hendaknya dijadikan pedoman untuk lebih meningkatkan proses pembelajaran kompetensi *Provide Food and Beverage Service* baik teori maupun praktek. Guru yang mengajar kompetensi tersebut dapat meningkatkan proses pembelajarannya dengan cara menciptakan suatu system belajar yang kondusif, seperti melalui simulasi belajar yang mendekati pembelajaran di hotel sebagai pramusaji, sehingga peserta didik benar-benar mengetahui, memahami, dan dapat menerapkan apa yang telah diajarkan.

3. SMK (SMIP) Patria Jakarta

Sekolah hendaknya dapat mempersiapkan peserta diklat menjadi lulusan yang kompeten dibidangnya dengan cara :

- a. Meningkatkan suasana belajar yang nyaman dan menyenangkan dengan menyediakan fasilitas yang dibutuhkan dalam pembelajaran kompetensi *Provide Food and Beverage Service*.
- b. Lebih mengembangkan materi pembelajaran tentang kompetensi *Provide Food and Beverage Service* sesuai dengan tuntutan dunia kerja, sehingga peserta diklat memiliki kemampuan dalam melaksanakan tugasnya sebagai calon pramusaji.

