

BAB V

KESIMPULAN, IMPLIKASI, DAN REKOMENDASI HASIL PENELITIAN

Pada Bab V ini penulis akan mengemukakan kesimpulan dari seluruh kegiatan penelitian, implikasi dan rekomendasi hasil penelitian tentang “Pendapat Peserta Didik Tentang Manfaat Kompetensi Mengoperasikan *Outlet* Makanan Cepat Saji pada Perintisan Usaha Restoran pada Peserta Didik Tingkat III di SMK Balai Perguruan Putri Bandung.

A. Kesimpulan

Kesimpulan dalam penelitian ini berdasarkan pada tujuan penelitian dan pembahasan hasil penelitian. Kesimpulan dalam penelitian ini adalah:

1. Pendapat Peserta Didik Tentang Kompetensi Mengoperasikan *Outlet* Makanan Cepat Saji Pada Perintisan Usaha Restoran dalam kemampuan Kognitif

Pada umumnya peserta didik berpendapat Kompetensi Mengoperasikan *Outlet* Makanan Cepat Saji sudah memberikan manfaat dalam mengetahui dan memahami tentang karakteristik restoran cepat saji, pengetahuan tentang memilih makanan cepat saji, menyusun daftar menu kontinental, memilih bahan makanan, menyimpan bahan makanan, tujuan penyimpanan mengelompokkan makanan berdasarkan teknik pengolahannya, mengkatagorikan makanan cepat saji berdasarkan jenis hidangannya, analisis tentang perkiraan memasak dan tingkat kematangan daging pada perintisan usaha restoran. Hal ini ditunjukkan bahwa sebagian besar peserta didik berpendapat mengetahui dan memahami tujuan dari penyimpanan bahan makanan adalah memelihara dan mempertahankan kondisi dan mutu bahan makanan yang disimpan, menyusun daftar menu yang terdiri dari *maincourse*. Lebih dari setengahnya peserta didik

berpendapat mengetahui dan memahami tentang karakteristik restoran cepat saji adalah makanan yang disajikan cepat dan dalam keadaan panas, mengkatagorikan makanan cepat saji berdasarkan teknik pengolahan yang digoreng, cara menyimpan sayuran dan buah-buahan di dalam lemari es suhu 5-10°C, memilih makanan cepat saji adalah sandwich dan pie, memilih kualitas ikan yang baik yaitu insangnya berwarna merah seperti darah yang masih segar, memilih kualitas daging yang baik adalah berwarna merah segar. Setengah dari peserta didik berpendapat mengetahui dan memahami tentang lama memasak daging sapi dengan teknik grilling untuk steak disajikan matang (*well done*) selama 28 menit.

Sebagian kecil peserta didik berpendapat bahwa Kompetensi Mengoperasikan *Outlet* Makanan Cepat Saji masih kurang bermanfaat untuk mengetahui dan memahami tentang karakteristik restoran cepat saji, pengetahuan tentang memilih makanan cepat saji, menyusun daftar menu kontinental, memilih bahan makanan, menyimpan bahan makanan, tujuan penyimpanan mengelompokkan makanan berdasarkan teknik pengolahannya, mengkatagorikan makanan cepat saji berdasarkan jenis hidangannya, analisis tentang perkiraan memasak dan tingkat kematangan daging pada perintisan usaha restoran.

2. Pendapat Peserta Didik Tentang Kompetensi Mengoperasikan *Outlet* Makanan Cepat Saji Pada Perintisan Usaha Restoran dalam kemampuan afektif

Pada umumnya peserta didik berpendapat Kompetensi Mengoperasikan *Outlet* Makanan Cepat Saji sudah memberikan manfaat berkaitan dengan sikap dalam menerima pesanan tamu, menerima teguran ketika melakukan kesalahan pada pelaksanaan praktek, sikap pada waktu menerima kritikan dari pelanggan

yang kurang puas dengan layanan, sikap dalam memelihara kebersihan lingkungan kerja, sikap dalam menjaga kebersihan pribadi pada saat mengolah makanan, sikap dalam menjaga kualitas dan mutu makanan, sikap dalam menata hidangan cepat saji, sikap dalam menyiapkan bahan makanan untuk pembuatan makanan cepat saji, sikap yang berkaitan dengan segala hal yang harus diperhatikan dalam pelayanan *cafeteria service* pada perintisan usaha restoran. Hal ini ditunjukkan bahwa sebagian besar peserta didik berpendapat dapat melaksanakan pemeliharaan kebersihan lingkungan kerja dengan cara membersihkan rak penyimpanan. Lebih dari setengahnya peserta didik dengan senang hati melayani tamu dengan dengan mencatat pesanan tamu sesuai pesanan, sikap teliti dalam memilih bahan makanan yang masih segar, bersih dan tidak busuk, sikap teliti dalam menjaga mutu dan kualitas makanan, sikap dalam persiapan pelayanan ketika restoran buka, sikap dalam melaksanakan pemeliharaan kebersihan lingkungan kerja dengan cara membersihkan rak penyimpanan, lebih bersungguh-sungguh dalam menjaga kebersihan pribadi dengan cara selalu mencuci tangan sebelum dan sesudah bekerja, dengan penuh kesadaran menerima teguran dari guru dengan cara memperbaiki kesalahan yang telah dilakukan, dengan penuh kesadaran menerima kritikan dari tamu dan menganalisa penyebab ketidakpuasan tamu.

Sebagian kecil peserta didik berpendapat Kompetensi Mengoperasikan *Outlet* Makanan Cepat Saji masih kurang bermanfaat berkaitan dengan sikap dalam menerima pesanan tamu, menerima teguran ketika melakukan kesalahan pada pelaksanaan praktek, sikap pada waktu menerima kritikan dari pelanggan yang kurang puas dengan layanan, sikap dalam memelihara kebersihan lingkungan kerja, sikap dalam menjaga kebersihan pribadi pada saat mengolah

makanan, Sikap dalam menjaga kualitas dan mutu makanan, Sikap dalam menata hidangan cepat saji, Sikap dalam menyiapkan bahan makanan untuk pembuatan makanan cepat saji, Sikap yang berkaitan dengan segala hal yang harus diperhatikan dalam pelayanan *cafeteria service* pada perintisan usaha restoran.

3. Pendapat Peserta Didik Tentang Kompetensi Mengoperasikan *Outlet Makanan Cepat Saji* Pada Perintisan Usaha Restoran dalam kemampuan Psikomotor

Pada umumnya peserta didik berpendapat Kompetensi Mengoperasikan *Outlet Makanan Cepat Saji* sudah memberikan manfaat tentang keterampilan dalam memilih bahan yang digunakan dalam pembuatan makanan cepat saji, menggunakan alat hidang sesuai dengan jenis hidangannya, mengoperasikan alat pengolahan, membersihkan peralatan, membuat hidangan cepat saji, mengkreasikan bentuk garnish sesuai bahan dasar, keterampilan dalam *mice and place* di restoran cepat saji, keterampilan dalam membuat hidangan berdasarkan teknik pengolahannya, keterampilan dalam mengolah buah dan sayuran menjadi hidangan cepat saji, keterampilan dalam memvariasikan makanan kontinental dan oriental pada perintisan usaha restoran. Hal ini ditunjukkan bahwa sebagian besar peserta didik terampil membuat salad dari buah dan sayuran, terampil mempraktekan membuat *juice* dengan *blender*, terampil dalam membuat garnish bentuk mawar dari tomat. Lebih dari setengahnya peserta didik terampil memasang alat penyajian untuk *cream soup* yaitu *cup soup* dengan *soup spoon*, terampil dalam memilih ayam yang digunakan untuk pembuatan *chicken katsu* adalah *fillet* dada ayam, terampil mengerjakan membersihkan peralatan seperti kompor dengan *spoons* dan sabun cair, terampil mengerjakan *spaghetti bolognaise*, terampil dalam memvariasikan makanan.

Sebagian kecil peserta didik berpendapat Kompetensi Mengoperasikan *Outlet* Makanan Cepat Saji masih kurang bermanfaat berkaitan dengan keterampilan dalam memilih bahan yang digunakan dalam pembuatan makanan cepat saji, menggunakan alat hidang sesuai dengan jenis hidangannya, mengoperasikan alat pengolahan, membersihkan peralatan, membuat hidangan cepat saji, mengkreasikan bentuk garnish sesuai bahan dasar, keterampilan dalam *mice and place* di restoran cepat saji, keterampilan dalam membuat hidangan berdasarkan teknik pengolahannya, keterampilan dalam mengolah buah dan sayuran menjadi hidangan cepat saji, keterampilan dalam memvariasikan makanan kontinental dan oriental pada perintisan usaha restoran.

B. Implikasi Hasil Penelitian

Kesimpulan hasil penelitian diatas mengandung beberapa implikasi sebagai berikut :

1. Hasil penelitian pendapat peserta didik tentang manfaat kompetensi mengoperasikan *outlet* makanan cepat saji dalam kemampuan kognitif mengandung implikasi bahwa sebagian besar peserta didik berpendapat bahwa Kompetensi Mengoperasikan *Outlet* Makanan Cepat Saji memberikan manfaat pada perintisan usaha restoran, tetapi masih ada sebagian kecil yang berpendapat kurang memberikan manfaat.
2. Hasil penelitian pendapat peserta didik tentang manfaat kompetensi mengoperasikan *outlet* makanan cepat saji dalam kemampuan afektif mengandung implikasi bahwa sebagian besar peserta didik berpendapat bahwa Kompetensi Mengoperasikan *Outlet* Makanan Cepat Saji sudah memberikan manfaat berkaitan dengan sikap dalam mengoperasikan *outlet* makanan cepat

saji tetapi masih ada sebagian kecil yang kurang memberikan manfaat sehingga perlu dimotivasi agar lebih memiliki sikap dalam mengoperasikan *outlet* makanan cepat saji pada perintisan usaha restoran.

3. Hasil penelitian pendapat peserta didik tentang manfaat kompetensi mengoperasikan *outlet* makanan cepat saji dalam kemampuan psikomotpr mengandung implikasi bahwa sebagian besar peserta didik berpendapat bahwa Kompetensi Mengoperasikan *Outlet* Makanan Cepat Saji sudah memberikan manfaat berkaitan dengan keterampilan dalam mengoperasikan *outlet* makanan cepat saji, tetapi sebagian kecil peserta didik berpendapat masih kurang bermanfaat, sehingga perlu berlatih secara terus menerus sehingga dapat meningkatkan keterampilan dalam penyiapan dan pengolahan makanan cepat saji pada perintisan usaha restoran.

Rekomendasi Penelitian

Rekomendasi hasil penelitian ini disusun dengan mengacu pada kesimpulan dan implikasi hasil penelitian yang telah dikemukakan sebelumnya. Penulis mencoba memberanikan diri untuk mengajukan beberapa rekomendasi yang sekiranya dapat dipertimbangkan untuk dijadikan bahan masukan bagi beberapa pihak. Rekomendasi ini ditujukan kepada:

1. Peserta didik yang telah mempelajari kompetensi Mengoperasikan *Outlet* Makanan Cepat Saji
 - a. Peserta didik sebaiknya dapat memanfaatkan hasil belajar kompetensi Mengoperasikan *Outlet* Makanan Cepat Saji dengan sungguh-sungguh pada perintisan usaha restoran dengan cara membaca literatur yang berhubungan dengan restoran untuk lebih meningkatkan dan memperluas wawasan dan pengetahuan.

- b. Peserta didik sebaiknya melatih keterampilan secara terus menerus sehingga potensi yang ada pada dirinya dapat muncul dan diharapkan peserta didik memiliki rasa percaya diri , komitmen yang kuat, sehingga termotivasi dalam merintis usaha restoran.
2. Guru yang mengajar kompetensi Mengoperasikan *Outlet* Makanan Cepat Saji
 - a. Mengembangkan materi kompetensi Mengoperasikan *Outlet* Makanan Cepat Saji dengan cara menambah wawasan dan pengetahuan tentang perkembangan restoran dan makanan cepat saji.
 - b. Meningkatkan motivasi belajar peserta didik dengan cara menciptakan suasana belajar yang kondusif dan memberikan penguatan dan pujian.
 - c. Mengadakan observasi ke restoran dan *outlet-outlet* makanan cepat saji untuk menambah wawasan dan pengetahuan peserta didik.