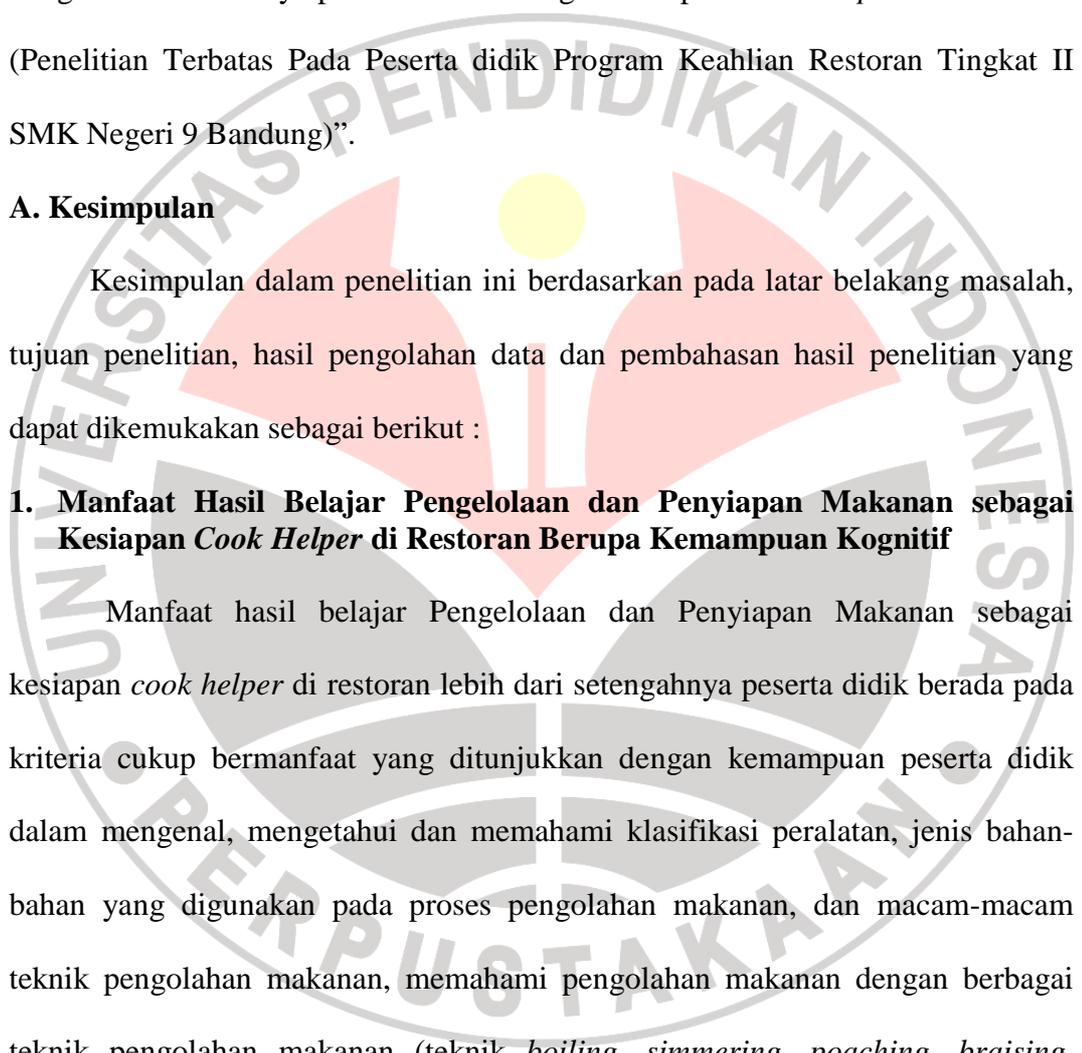


BAB V

KESIMPULAN DAN IMPLIKASI

Pada bab V ini penulis menguraikan kesimpulan dan implikasi yang akan disusun berdasarkan seluruh kegiatan penelitian tentang “Manfaat Hasil Belajar Pengelolaan dan Penyiapan Makanan sebagai Kesiapan *Cook Helper* di Restoran” (Penelitian Terbatas Pada Peserta didik Program Keahlian Restoran Tingkat II SMK Negeri 9 Bandung)”.


A. Kesimpulan

Kesimpulan dalam penelitian ini berdasarkan pada latar belakang masalah, tujuan penelitian, hasil pengolahan data dan pembahasan hasil penelitian yang dapat dikemukakan sebagai berikut :

1. Manfaat Hasil Belajar Pengelolaan dan Penyiapan Makanan sebagai Kesiapan *Cook Helper* di Restoran Berupa Kemampuan Kognitif

Manfaat hasil belajar Pengelolaan dan Penyiapan Makanan sebagai kesiapan *cook helper* di restoran lebih dari setengahnya peserta didik berada pada kriteria cukup bermanfaat yang ditunjukkan dengan kemampuan peserta didik dalam mengenal, mengetahui dan memahami klasifikasi peralatan, jenis bahan-bahan yang digunakan pada proses pengolahan makanan, dan macam-macam teknik pengolahan makanan, memahami pengolahan makanan dengan berbagai teknik pengolahan makanan (teknik *boiling, simmering, poaching, braising, stewing, roasting, baking, grilling*).

2. Manfaat Hasil Belajar Pengelolaan dan Penyiapan Makanan sebagai Kesiapan *Cook Helper* di Restoran Berupa Kemampuan Afektif

Manfaat hasil belajar Pengelolaan dan Penyiapan Makanan sebagai kesiapan *cook helper* di restoran pada umumnya berada pada kriteria cukup bermanfaat yang ditunjukkan dengan kemampuan sikap teliti peserta didik dalam memilih, menggunakan, membersihkan, dan menggunakan peralatan pengolahan makanan dan mampu menggunakan macam-macam teknik dasar pengolahan makanan dalam mengolah makanan.

3. Manfaat Hasil Belajar Pengelolaan dan Penyiapan Makanan sebagai Kesiapan *Cook Helper* di Restoran Berupa Kemampuan Psikomotor

Manfaat hasil belajar Pengelolaan dan Penyiapan Makanan sebagai kesiapan *cook helper* di restoran pada umumnya berada pada kriteria cukup bermanfaat yang ditunjukkan dengan kemampuan keterampilan peserta didik dalam menggunakan, membersihkan dan menyimpan peralatan pengolahan makanan berdasarkan klasifikasinya serta terampil dalam mengolah makanan dengan berbagai teknik dasar pengolahan makanan.

B. Implikasi

Kesimpulan di atas mengandung beberapa implikasi yang berhubungan dengan manfaat hasil belajar Pengelolaan dan Penyiapan Makanan sebagai kesiapan *cook helper* di restoran sebagai berikut :

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa manfaat hasil belajar Pengelolaan dan Penyiapan Makanan sebagai kesiapan *cook helper* di restoran pada kemampuan kognitif berada pada kriteria cukup bermanfaat. Kondisi ini mengandung implikasi bahwa peserta didik cukup mampu menyerap

pengetahuan yang diperoleh dari pembelajaran Pengelolaan dan Penyiapan Makanan yang telah dilaksanakan selanjutnya di harapkan dapat meningkatkan serta mengembangkan pengetahuan yang telah diperoleh

2. Hasil penelitian menunjukkan bahwa manfaat hasil belajar Pengelolaan dan Penyiapan Makanan sebagai kesiapan menjadi *cook helper* di restoran pada kemampuan afektif berada pada kriteria cukup bermanfaat. Kondisi ini mengandung implikasi bahwa peserta didik memiliki sikap yang cukup positif dalam melaksanakan praktek kompetensi pengelolaan dan peyiapan makanan sehingga masih perlu dimotivasi lagi agar memiliki sikap yang baik sebagai kesiapan *cook helper* di restoran
3. Hasil penelitian menunjukkan bahwa manfaat hasil belajar Pengelolaan dan Penyiapan Makanan sebagai kesiapan *cook helper* di restoran pada kemampuan psikomotor berada pada kriteria cukup bermanfaat. Kondisi ini mengandung implikasi bahwa peserta didik telah memiliki cukup keterampilan dari pembelajaran praktek Pengelolaan dan Penyiapan Makanan sebagai kesiapan *cook helper* di restoran.

C. Rekomendasi

Atas dasar implikasi tersebut dengan segala kerendahan hati penulis mengajukan rekomendasi yang sekiranya dapat menjadi bahan masukan bagi beberapa pihak yang berkepentingan dalam proses pembelajaran Pengelolaan dan Penyiapan Makanan sebagai kesiapan menjadi *cook helper* di restoran. Rekomendasi ini ditujukan kepada:

1. Peserta didik program keahlian Restoran

- a. Peserta didik hendaknya bersungguh-sungguh dalam memanfaatkan pembelajaran Pengelolaan dan Penyiapan Makanan sebagai kesiapan menjadi *cook helper* di restoran dengan cara membaca literatur yang berhubungan dengan kesiapan menjadi *cook helper* untuk lebih meningkatkan dan memperluas wawasan.
- b. Peserta didik hendaknya melatih diri secara terus menerus dalam pembelajaran Pengelolaan dan Penyiapan Makanan agar kelak dapat menjadi *cook helper* di restoran dengan lebih baik dan berkembang.
- c. Peserta didik hendaknya mengikuti pelatihan-pelatihan, hingga kerja paruh waktu, yang diadakan baik oleh lembaga formal maupun non formal untuk terus mengasah keterampilan yang dimiliki sebagai kesiapan menjadi *cook helper* di restoran.

2. Guru bidang studi Tata Boga

Guru bidang studi Tata Boga diharapkan dapat terus mengembangkan teori pembelajaran yang berkaitan dengan kompetensi pembelajaran Pengelolaan dan Penyiapan Makanan khususnya yang berkaitan dengan kesiapan menjadi *cook helper* di restoran dengan cara membaca literatur yang berhubungan dengan kesiapan *cook helper* di restoran dan mengikuti seminar agar peserta didik terus termotivasi pada saat menerima pembelajaran karena banyak hal-hal yang akan menjadi bekal bagi kesiapan kesiapan menjadi *cook helper* di restoran di masa yang akan datang.

3. Peneliti selanjutnya

Penelitian ini masih dalam ruang lingkup terbatas, sehingga masih banyak aspek lain yang belum terungkap. Peneliti berharap penelitian ini dapat dikembangkan lebih lanjut, sehingga memberikan sumbangan ilmu kepada mahasiswa maupun pengajar. Penelitian selanjutnya dapat dilakukan dengan meneliti atau mengkaji variabel lainnya dengan meneliti mata diklat program studi, sehingga memberikan sumbangan ilmu terhadap pengembangan sistem pendidikan yang lebih baik di Jurusan PKK FPTK UPI.

