

BAB V KESIMPULAN DAN IMPLIKASI

A. Kesimpulan

Kesimpulan penelitian mengenai” Pendapat peserta didik tentang kompetensi “Melakukan Prosedur *Hygiene* di Tempat Kerja” dalam Praktikum “Penyajian dan Penataan Makanan” (Penelitian Terbatas Pada Peserta Didik Tingkat II Program Keahlian Restoran di SMKN 3 Cimahi) disusun berdasarkan penelitian, analisis data, dan pembahasan hasil penelitian. Kesimpulan dalam penelitian ini adalah:

1. Pendapat Peserta Didik Tentang Kompetensi “Melakukan Prosedur *Hygiene* di Tempat Kerja” dalam praktikum “Penyajian dan Penataan Makanan” ditinjau dari Proses Penyajian

Pendapat Peserta Didik Tentang Kompetensi “Melakukan Prosedur *Hygiene* di Tempat Kerja” dalam praktikum “Penyajian dan Penataan Makanan ditinjau dari proses penyajian meliputi persiapan perorangan yaitu sebagian besar peserta didik berpendapat mempersiapkan diri dalam keadaan bersih sebelum melaksanakan praktikum, menggunakan pakaian kerja lengkap yang bersih, rapi dan menggunakan *hand glove*. Persiapan ruangan kerja (dapur) sebagian besar peserta didik berpendapat lantai harus bersih dan tidak licin. Peserta dalam melakukan persiapan alat sebagai upaya pencegahan kontaminasi pada makanan sebagian besar berpendapat menggunakan *dessert fork* berukuran 18-19 cm dalam keadaan bersih. Lebih dari setengahnya berpendapat menggunakan *soup cup* yang tidak pecah pada bagian pegangan, menggunakan *dinner plate* yang coraknya masih baik, menggunakan *dessert plate* yang terbuat dari keramik, alat penyajian

digunakan dalam keadaan bersih, kering tidak berbau amis dan bebas dari serangga. Peserta didik dalam melakukan persiapan bahan *garnish* sebagian besar berpendapat menggunakan *petersely* yang berwarna hijau segar, menggunakan *lettuce* yang tidak mempunyai lubang-lubang gigitan ulat, menggunakan tomat yang sudah matang, menggunakan jeruk lemon yang warnanya kuning segar, menggunakan *chery* yang bentuknya tidak belah, membuat *garnish* dekorasi coklat di atas *aluminium foil* yang bersih dengan bahan yang tidak berjamur, menggunakan *butter cream* yang berwarna putih dan bertekstur halus, menggunakan *mayonnaise* dengan bahan yang tidak berjamur, menggunakan *brown sauce* dengan bahan tulang sapi yang masih segar, dan bumbu yang tidak kadar luarsa. Lebih dari setengahnya berpendapat menggunakan daun mint yang warnanya hijau segar dan menggunakan *vla* yang terbuat dari susu segar.

2. Pendapat Peserta Didik Tentang Kompetensi “Melakukan Prosedur Hygiene di Tempat Kerja” dalam praktikum “Penyajian dan Penataan Makanan” ditinjau dari Proses Penataan Makanan

Pendapat Peserta Didik Tentang Kompetensi “Melakukan Prosedur *Hygiene* di Tempat Kerja” dalam Praktikum “Penyajian dan Penataan Makanan” ditinjau dari proses penataan makanan meliputi memorsi dan menata makanan. Sebagian besar peserta didik berpendapat mencampur salad dengan *dressing* dengan menggunakan sendok yang bersih, isi *clear soup* berasal dari sayuran segar agar warnanya lebih menarik untuk disajikan, menata *grilled fish* di bagian tengah *dinner plate* dengan menggunakan *tongs* yang bersih, menata *mix vegetable* di sebelah kiri *dinner plate* sebanyak 50-75 gr, menata *fried fries* di sebelah kanan *dinner plate* sebanyak 50-100 gr, menggulung atau melipat *crepes* dengan menggunakan tangan yang sudah memakai *hand glove*, menata *gravi*

dengan menggunakan tempat terpisah misalnya disimpan pada tomat yang sudah dibentuk, menata *sauce dessert* pada bagian pinggir *dessert plate* dan dibentuk dengan menggunakan tusuk gigi yang bersih. Lebih dari setengahnya berpendapat menyajikan *pudding* dengan menggunakan *dessert plate* atau gelas khusus *pudding*, menyajikan *pudding* dipotong terlebih dahulu dengan menggunakan pisau yang bersih dan *pudding* dapat disajikan dengan menggunakan *vla* atau *compotes* (saus buah-buahan) yang ditata dengan menggunakan sendok yang bersih.

B. Implikasi Hasil Penelitian

Kesimpulan yang telah disusun, mengandung implikasi sebagai berikut:

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pendapat peserta didik tentang kompetensi “Melakukan Prosedur *Hygiene* di Tempat Kerja” dalam Praktikum “Penyajian dan Penataan Makanan” di SMKN 3 Cimahi ditinjau dari proses persiapan berdasarkan data yang telah di persentasekan dan dianalisis pada umumnya sebagian besar responden telah memiliki pengetahuan dan pemahaman tentang penataan makanan yang baik pada materi kompetensi “Melakukan Prosedur *Hygiene* di Tempat Kerja” dalam Praktikum “Penyajian dan Penataan Makanan”. Hasil penelitian ini mengandung implikasi pengetahuan reponden tentang kompetensi “Melakukan Prosedur *Hygiene* di Tempat Kerja” dalam Praktikum “Penyajian dan Penataan Makanan” harus dipertahankan agar lebih baik lagi, dan responden dapat meningkatkan pengetahuannya dengan cara membaca berbagai buku sumber tentang prosedur *hygiene* di tempat kerja dan tentang penyajian dan penataan makanan.

2. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pendapat peserta didik tentang kompetensi “Melakukan Prosedur *Hygiene* di Tempat Kerja” dalam Praktikum “Penyajian dan Penataan Makanan” di SMKN 3 Cimahi ditinjau dari proses penataan pada umumnya sebagian besar dianggap dapat mengetahui dan memahami kompetensi “Melakukan Prosedur *Hygiene* di Tempat Kerja” dalam Praktikum “Penyajian dan Penataan Makanan” dan dipertahankan. Hasil penelitian ini mengandung implikasi bahwa pengetahuan dan pemahaman tentang penataan makanan dalam penyajian makanan pembuka (*appetizer*), makanan utama (*main course*) dan makanan penutup (*dessert*) harus tetap dipertahankan dan lebih ditingkatkan dengan cara teliti dalam menyiapkan, menyajikan dan menata makanan dari makanan pembuka (*appetizer*), makanan utama (*main course*) dan makanan penutup (*dessert*).

Rekomendasi penelitian disusun berdasarkan kesimpulan dan implikasi hasil penelitian. Penulis mencoba mengajukan rekomendasi yang sekiranya dapat dijadikan sebagai bahan masukan bagi peserta didik, guru dan SMK Negeri 3 Cimahi.

1. Peserta didik yang telah mempelajari Kompetensi Melakukan Prosedur *Hygiene* di Tempat Kerja dan Penyajian dan Penataan Makanan. Peserta didik hendaknya tetap mempertahankan dan berupaya meningkatkan lagi dalam mempelajari dan mempraktekan apa yang diperoleh dari tuntutan suatu kompetensi. Peserta didik yang sebagian besar telah dapat melaksanakan prosedur *hygiene* dalam praktikum penyajian dan penataan makanan hendaknya dapat melaksanakan prosedur *hygiene* dalam praktikum lainnya di sekolah maupun pada saat menyajikan makanan di luar sekolah, sehingga ilmu

yang diperoleh di sekolah dapat diaplikasikan pada kehidupan nyata baik dilingkungan sekolah ataupun di luar lingkungan sekolah.

2. Guru yang mengajar Kompetensi Melakukan Prosedur *Hygiene* di Tempat Kerja dan Penyajian dan Penataan Makanan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa peserta didik berpendapat dapat melaksanakan prosedur *hygiene* dalam praktikum penyajian dan penataan makanan. Keadaan ini hendaknya dijadikan bahan evaluasi untuk lebih meningkatkan proses pembelajaran baik secara teori ataupun praktek dengan menciptakan suatu sistem belajar yang lebih kondusif dan lebih baik lagi.