

## BAB V

### KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI

Penulis dalam BAB V ini akan mengemukakan kesimpulan, implikasi dan rekomendasi dari hasil seluruh kegiatan penelitian yang dilakukan mengenai "Penerapan Kompetensi Pengelolaan Makanan Pada Pelaksanaan Praktikum Pengolahan Hidangan Kontinental".

#### A. Kesimpulan

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

##### **1. Penerapan Kompetensi Pengelolaan Makanan Dengan Sub Kompetensi "Mengelola Dan Menyiapkan Makanan (*Organise And Prepare Food*)" Dan Kompetensi "Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan (*Use Basic Method Of Cookery*)" Pada Pelaksanaan Praktikum Pengolahan Hidangan Kontinental Ditinjau Dari Kemampuan Kognitif**

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan kompetensi pengelolaan makanan pada pelaksanaan praktikum pengolahan hidangan kontinental meliputi : pengetahuan penggunaan jenis bumbu segar untuk menghilangkan bau anyir daging ayam, peralatan pengolahan hidangan *main course*, penggunaan bentuk sayuran untuk membuat hidangan *bouquetiere of vegetable*, pemahaman tehnik penyimpanan bahan makanan kering, kriteria daging ayam yang berkualitas baik untuk pembuatan *chicken schnitsel*, tehnik penanganan daging ayam *fillet* untuk pembuatan *chicken schnitsel*, bahan tambahan untuk pembuatan hidangan *duchess potataoes*, klasifikasi peralatan pengolahan makanan, syarat-syarat pemilihan bahan makanan yang baik,

penyebab hidangan *chicken schnitsel* menjadi gurih dan mempunyai lapisan yang rata, teknik pengolahan makanan untuk hidangan *chicken schnitsel*, *bouquetiere of vegetable* dan *duchess potatoes*, langkah-langkah dalam proses mengolah hidangan *chicken schnitsel*, saus sebagai hidangan pelengkap yang digunakan pada hidangan *chicken schnitsel*, menata penyajian hidangan yang tepat, dan besar porsi penyajian hidangan yang tepat. Penerapan ini ditinjau dari kemampuan kognitif berada pada kriteria cukup.

**2. Penerapan Kompetensi Pengelolaan Makanan Dengan Sub Kompetensi “Mengelola Dan Menyiapkan Makanan (*Organise And Prepare Food*)” Dan Kompetensi “Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan (*Use Basic Method Of Cookery*)” Pada Pelaksanaan Praktikum Pengolahan Hidangan Kontinental Ditinjau Dari Kemampuan Afektif**

Data hasil penelitian kriteria unjuk kerja penerapan kompetensi pengelolaan makanan pada pelaksanaan praktikum pengolahan hidangan kontinental, sebagian besar peserta didik mampu menerapkan sikap teliti dan tanggung jawab, meliputi : *hygiene* pribadi, sanitasi dan *hygiene* ditempat kerja, alat persiapan, alat pengolahan, menerapkan alat penyajian, dan kebersihan alat sebelum dan sesudah digunakan. Tingkat penerapan dan kemampuan afektif ini berada pada kriteria baik.

**3. Penerapan Kompetensi Pengelolaan Makanan Dengan Sub Kompetensi “Mengelola Dan Menyiapkan Makanan (*Organise And Prepare Food*)” Dan Kompetensi “Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan (*Use Basic Method Of Cookery*)” Pada Pelaksanaan Praktikum Pengolahan Hidangan Kontinental Ditinjau Dari Kemampuan Psikomotor**

Data hasil penelitian kriteria unjuk kerja penerapan kompetensi pengelolaan makanan pada pelaksanaan praktikum pengolahan hidangan

kontinental, sebagian besar peserta didik mampu menerapkan keterampilan, meliputi : keterampilan dalam persiapan bahan, pengolahan hidangan *chicken schnitzel*, *bouquetiere of vegetable* dan *duchess potatoes*, proses penyajian hidangan, ketentuan kriteria hasil masakan sesuai dengan kriteria hidangan yang telah ditentukan tingkat penerapan dan kemampuan psikomotor ini berada pada kriteria baik, walaupun ada sebagian kecil peserta didik belum terampil, seperti :

- a. Responden kurang terampil dalam mengolah seperti kesalahan dalam proses *marinating*, dan metode memasak yang salah dalam penerapannya.
- b. Responden kurang memperhatikan persiapan bahan sehingga berpengaruh pada saat pengolahan hidangan.
- c. Kurang teliti dalam menerapkan alat persiapan seperti menggunakan alat penyajian atau *dinner plate* untuk menyimpan bahan dan bumbu.

## **B. Implikasi**

Kesimpulan dari hasil penelitian tersebut, mengandung implikasi sebagai berikut :

1. Temuan hasil penelitian penerapan kompetensi pengelolaan makanan pada pelaksanaan praktikum pengolahan hidangan kontinental, dilihat dari kemampuan kognitif sebagian besar berada pada kriteria cukup. Hasil penelitian ini mengandung implikasi bahwa peserta didik cukup mengetahui dan memahami kompetensi pengelolaan makanan, sehingga peserta didik cukup menerapkannya pada praktikum pengolahan hidangan kontinental.

Namun, pada kemampuan kognitif ini masih ada sebagian kecil yang berada pada kriteria kurang yaitu : pengetahuan saus sebagai hidangan pelengkap yang digunakan pada hidangan *chicken schnitzel*, pemahaman tehnik penanganan daging ayam *fillet* untuk pembuatan *chicken schnitzel*, dan pengetahuan penggunaan bentuk sayuran untuk membuat hidangan *bouquetiere of vegetable*. Hal ini mengandung implikasi bahwa peserta didik harus lebih meningkatkan lagi kemampuan pengetahuannya untuk menjadi lebih baik, karena kompetensi dasar ini merupakan acuan dalam semua praktikum yang dilakukan di sekolah.

2. Temuan hasil penelitian penerapan kompetensi pengelolaan makanan pada pelaksanaan praktikum pengolahan hidangan kontinental, dilihat dari kemampuan afektif peserta didik sebagian besar berada pada kriteria baik. Hasil penelitian ini mengandung implikasi bahwa peserta didik telah memiliki sikap teliti dalam penerapan kompetensi pengelolaan makanan pada pelaksanaan praktikum pengolahan hidangan kontinental.
3. Temuan hasil penelitian penerapan kompetensi pengelolaan makanan pada pelaksanaan praktikum pengolahan hidangan kontinental, dilihat dari kemampuan psikomotor peserta didik sebagian besar berada pada kriteria baik. Hasil penelitian ini mengandung implikasi bahwa peserta didik telah memiliki keterampilan yang maksimal dalam menerapkan kompetensi pengelolaan makanan pada pelaksanaan praktikum pengolahan hidangan kontinental, walaupun masih ada sebagian kecil peserta didik yang kurang maksimal dalam menerapkan kompetensi pengolahan makanan.

### C. Rekomendasi

Rekomendasi yang dapat dikemukakan berdasarkan temuan hasil penelitian, penulis tujukan kepada berbagai pihak terutama :

#### 1. Peserta Didik Program Keahlian Restoran SMKN 2 Baleendah

- a. Hasil penelitian mengenai penerapan kompetensi pengelolaan makanan pada pelaksanaan praktikum pengolahan hidangan kontinental, dari kemampuan kognitif, dan kriteria unjuk kerja dari kemampuan afektif dan psikomotor yang berada pada kriteria baik dan baik sekali dapat mempertahankan prestasinya.
- b. Hasil penelitian mengenai penerapan kompetensi pengelolaan makanan pada pelaksanaan praktikum pengolahan hidangan kontinental, dari kemampuan kognitif berada pada kriteria cukup. Peserta didik harus dapat meningkatkan pengetahuannya tentang kompetensi mengelola dan menyiapkan makanan dan menggunakan teknik dasar pengolahan makanan, sebagian kecil peserta didik yang kurang maksimal dalam menerapkan kompetensi pengelolaan makanan diharapkan dapat mendalami kembali materi kompetensi tersebut dengan menambah referensi sumber belajar baik dari buku mata diklat, majalah, koran atau media informasi seperti internet.
- c. Kriteria unjuk kerja dari kemampuan afektif dan psikomotor yang berada pada kriteria baik dan baik sekali agar selalu mempertahankan prestasinya pada pelaksanaan praktikum dengan berlatih secara maksimal dari mulai persiapan sampai proses penyajian hidangan.

## 2. Guru Mata Diklat Keahlian Restoran SMKN 2 Baleendah

Guru sebagai fasilitator dan pembimbing mata diklat pengelolaan makanan dan sekaligus memegang peranan dalam mengawasi pelaksanaan praktikum diharapkan dapat mempertahankan dan lebih meningkatkan materi tentang kompetensi “mengelola dan menyiapkan makanan (*organise and prepare food*)” dan kompetensi “menggunakan teknik dasar pengolahan makanan (*use basic method of cookery*)” yang dapat dilakukan dengan cara :

- a. Meningkatkan kemampuan guru dengan membuat perencanaan pembelajaran yang sesuai dengan ketentuan yang telah ditetapkan di sekolah, karena perencanaan mempunyai pengaruh yang sangat besar terhadap indikator keberhasilan dalam proses belajar mengajar. Musyawarah yang baik antar guru mata diklat untuk memusyawarahkan pengembangan pembelajaran sangat diperlukan untuk menunjang PBM yang efektif dan efisien.
- b. Meningkatkan proses belajar mengajar di ruang kelas dengan penggunaan media belajar yang lebih bervariasi seperti penggunaan media bagan pada saat menjelaskan tahapan pembuatan suatu hidangan, penggunaan teknik dan metode pembelajaran yang tepat memperbanyak diskusi, *sharing* dan menelaah sumber kajian untuk terciptanya kedekatan antara siswa, guru dan meningkatkan kemampuan dalam hal kognitif.
- c. Penggunaan media grafis (gambar), pada saat praktikum untuk setiap hidangan yang akan dipraktekkan berikut dengan variasi *garnish* dan variasi penempatan *main course* dalam *dinner plate* agar lebih meningkatkan kemampuan afektif dan mengasah kreatifitas psikomotor pada peserta didik.

### 3. Lembaga pendidikan

#### a. Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 2 Baleendah

Sekolah merupakan wadah yang dapat memfasilitasi seluruh bentuk proses belajar pada saat menerima materi berupa teori atau pada saat pelaksanaan praktikum, melalui lembaga sekolah harus adanya kerjasama yang baik dengan seluruh civitas sekolah, diantaranya yaitu dengan menambah kelengkapan fasilitas praktikum diruangan dapur seperti alat memasak (*utensil* dan *equipment*) lebih mudah dalam menerapkan kompetensi pengelolaan makanan pada pelaksanaan praktikum pengolahan hidangan kontinental.

#### b. Jurusan PKK FPTK UPI

UPI merupakan Universitas Pendidikan sebagai Badan Hukum Milik Negara dalam merealisasikan visinya yaitu menjadi universitas pelopor dan unggul (*a leading and outstanding university*) dalam disiplin ilmu pendidikan dan pendidikan disiplin ilmu, memiliki misi menyiapkan tenaga kependidikan guru yang profesional serta mengembangkan teori-teori pendidikan dan keilmuan yang inovatif. Sehubungan dengan itu khususnya Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga harus dapat membina dan mengembangkan mahasiswa sebagai *agent of change* dengan cara memberikan pembinaan secara intensif agar terjalin komunikasi yang baik dan adanya *sinergis* untuk dapat menciptakan tenaga kependidikan yang beriman, bertaqwa, profesional, serta berkompentensi tinggi untuk dapat membantu peran guru agar menghasilkan peserta didik yang berkualitas.

#### **D. Penutup**

Alhamdulillah robbilalamin, dengan memanjatkan puji dan syukur kehadiran Illahi Robbi karena berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi ini dengan judul “Penerapan Kompetensi Pengelolaan Makanan Pada Pelaksanaan Praktikum Pengolahan Hidangan Kontinental”. Penulis dengan rasa tulus menyampaikan penghargaan dan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu terwujudnya skripsi ini, terutama kepada Dosen pembimbing dan Dosen PKK FPTK UPI. Semoga Allah SWT Yang Maha Tahu dan Yang Maha Kaya memberikan balasan yang lebih baik dari amal baik yang telah diberikan kepada penulis, amin.

Harapan penulis semoga skripsi ini dapat bermanfaat, khususnya bagi penulis pada umumnya bagi peserta didik program keahlian Restoran SMKN 2 Baleendah Kelompok Pariwisata.