

BAB V

KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI HASIL PENELITIAN

Pada Bab V ini penulis menguraikan kesimpulan, implikasi dan rekomendasi yang akan disusun berdasarkan seluruh kegiatan penelitian tentang “Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental Sebagai Kesiapan Mahasiswa Perintisan Usaha Restoran Makanan Oriental.

A. Kesimpulan dan Hasil Penelitian

Kesimpulan dalam penelitian ini dikemukakan berdasarkan tujuan penelitian, hasil pengolahan data dan pembahasan hasil penelitian, sehingga dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental Berkaitan dengan Kemampuan Kognitif, Afektif, dan Psikomotor Sebagai Kesiapan Perintisan Usaha Restoran

1. Manfaat yang diperoleh mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI Angkatan 2007 dari hasil belajar makanan oriental berkaitan dengan kemampuan kognitif sebagian besar berada pada kriteria bermanfaat yaitu mahasiswa memiliki kemampuan dalam menguasai konsep dasar tentang perencanaan restoran, memahami resep, bahan makanan, teknik memotong, karakteristik masakan, teknik pengolahan, alat pengolahan, dan alat penyajian hidangan sebagai kesiapan perintisan usaha restoran makanan oriental.
2. Manfaat yang diperoleh mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI Angkatan 2007 dari hasil belajar makanan oriental berkaitan dengan kemampuan afektif sebagian berada pada kriteria

bermanfaat yang meliputi kemampuan dalam menanggapi kritikan dan keluhan dari konsumen, kemampuan dalam menyiapkan diri menjadi pengusaha restoran, kemampuan dalam menerima melayani konsumen dengan baik, kemampuan dalam membuat perencanaan usaha restoran, kemampuan dalam merencanakan menu hidangan Thailand sebagai kesiapan perintisan usaha restoran makanan oriental.

3. Manfaat yang diperoleh mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI Angkatan 2007 dari hasil belajar makanan oriental berupa kemampuan psikomotor sebagian besar berada pada kriteria bermanfaat yang meliputi keterampilan dalam mengklasifikasikan resep, keterampilan dalam membuat perencanaan restoran, keterampilan dalam mengelola usaha restoran, keterampilan mempromosikan restoran, keterampilan dalam membuat garnish hidangan restoran sebagai kesiapan perintisan usaha restoran makanan oriental

B. Implikasi Hasil Penelitian Dan Rekomendasi

Kesimpulan hasil penelitian ini mengandung beberapa implikasi sebagai berikut:

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa, manfaat hasil belajar makanan oriental yang berkaitan dengan kemampuan kognitif mahasiswa dalam kesiapan perintisan usaha restoran berada pada kriteria bermanfaat. Kondisi ini mengandung implikasi untuk mempertahankan mahasiswa masih perlu mempelajari makanan oriental secara mendalam tentang

pengetahuan yang berkaitan dengan makanan Thailand secara optimal untuk kesiapan perintisan usaha restoran

2. Hasil penelitian menunjukkan bahwa, manfaat hasil belajar makanan oriental yang berkaitan dengan kemampuan afektif mahasiswa dalam kesiapan perintisan usaha restoran berada pada kriteria bermanfaat. Kondisi ini mengandung implikasi untuk mempertahankan mahasiswa masih perlu menggali potensi yang ada pada diri mahasiswa dan memerlukan motivasi untuk membuka usaha agar lebih memiliki kemampuan dalam menyikapi upaya perintisan usaha restoran secara maksimal, sehingga dapat dimanfaatkan sebagai kesiapan perintisan usaha restoran makanan oriental
3. Hasil penelitian menunjukkan bahwa, manfaat hasil belajar makanan oriental yang berkaitan dengan kemampuan psikomotor mahasiswa dalam kesiapan perintisan usaha restoran berada pada kriteria bermanfaat. Kondisi ini mengandung implikasi bahwa untuk mempertahankan mahasiswa masih perlu berlatih secara terus menerus, sehingga dapat meningkatkan kemampuan berupa keterampilan yang lebih baik lagi dalam kesiapan perintisan usaha restoran.

Rekomendasi hasil penelitian ini disusun dengan mengacu pada kesimpulan dan implikasi hasil penelitian yang telah dikemukakan. Penulis mencoba memberanikan diri untuk mengajukan beberapa rekomendasi yang

sebaiknya dapat dipertimbangkan untuk dijadikan bahan masukan bagi beberapa pihak. Rekomendasi ini ditunjukkan kepada:

1. Mahasiswa Program studi Pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI Angkatan 2007 adalah sebagai berikut:
 - a Mahasiswa sebaiknya dapat mempertahankan dan meningkatkan hasil belajar makanan oriental dengan sungguh-sungguh sebagai kesiapan perintisan usaha dengan cara membaca literatur yang berhubungan dengan makanan oriental.
 - b Mahasiswa sebaiknya dapat mempertahankan dan melatih diri secara terus menerus, sehingga potensi dalam diri mahasiswa dapat muncul dan diharapkan mahasiswa memiliki percaya diri, komitmen, dan memiliki tekad yang kuat untuk membuka usaha, sehingga mahasiswa termotivasi. Berusaha dalam bidang usaha restoran dan makanan oriental
 - c Mahasiswa sebaiknya tumbuh keberanian dalam berwirausaha produk jasa boga khususnya usaha restoran makanan Thailand, sehingga terlihat sejauh mana kemampuan yang dimiliki, dan dengan keahlian yang dimiliki diharapkan mahasiswa dapat memperoleh pengalaman yang berharga
2. Tim Dosen mata kuliah makanan oriental Program Studi Pendidikan Tata Boga jurusan PKK FPTK UPI sebagai pendorong kesiapan mahasiswa dalam berusaha dalam bidang restoran.

- a Dapat mempertahankan dan lebih mengembangkan materi mata kuliah makanan oriental khususnya tentang makanan Thailand
 - b Mandatkan pengusaha restoran makanan oriental yang telah sukses, agar mahasiswa termotivasi dan semangat untuk berusaha di bidang restoran makanan Thailand
 - c Meningkatkan motivasi belajar mahasiswa dengan cara memberikan penguatan, pujian, sehingga setelah mengikuti pembelajaran makanan oriental mahasiswa memiliki kesiapan dalam usaha restoran makanan oriental.
3. Peneliti selanjutnya

Penelitian yang dilakukan penulis terbatas pada Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental Sebagai Kesiapan Perintisan Usaha Restoran Makanan Oriental Pada Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI Angkatan 2007. Data yang dihasilkan dari penelitian ini menunjukkan bahwa hasil belajar makanan oriental sebagai kesiapan perintisan usaha berada pada kriteria bermanfaat. Penulis berharap penelitian ini dapat dikembangkan lebih lanjut, karena masih banyak aspek lain yang belum terungkap. Peneliti selanjutnya dapat melakukan penelitian lanjutan dengan meneliti:

- a Kontribusi Hasil Belajar Makanan Oriental Terhadap Minat Membuka Usaha Restoran Makanan Oriental dari Negara lain.
- b Pengaruh Hasil Belajar Bisnis Restoran Terhadap Makanan Oriental Sebagai Kesiapan Usaha Restoran Makanan Oriental dari Negara lain.