

BAB V

KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI

Pada Bab ini penulis akan menguraikan kesimpulan, implikasi, dan rekomendasi yang akan disusun berdasarkan seluruh kegiatan penelitian tentang “Penerapan Hasil Belajar Teknik Pengolahan Masakan Pada Praktek Pengolahan Masakan Kontinental”.

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. Penerapan Hasil Belajar Teknik Pengolahan Masakan pada persiapan Praktek Pengolahan Masakan Kontinental oleh mahasiswa DIII Jurusan Tata Boga Akademi Tata Boga Bandung berdasarkan pengolahan data dari angket berada pada kriteria cukup, sedangkan berdasarkan hasil pengolahan dari observasi berada pada kriteria baik.
2. Penerapan Hasil Belajar Teknik Pengolahan Masakan pada pengolahan Praktek Pengolahan Masakan Kontinental oleh mahasiswa DIII Jurusan Tata Boga Akademi Tata Boga Bandung berdasarkan pengolahan data dari angket berada pada kriteria baik, dan berdasarkan hasil pengolahan dari observasi berada pada kriteria baik.

3. Penerapan Hasil Belajar Teknik Pengolahan Masakan pada penyajian Praktek Pengolahan Masakan Kontinental oleh mahasiswa DIII Jurusan Tata Boga Akademi Tata Boga Bandung berdasarkan pengolahan data dari angket berada pada kriteria baik, sedangkan berdasarkan hasil pengolahan dari observasi berada pada kriteria baik sekali.

B. Implikasi

Kesimpulan hasil penelitian mengenai Penerapan Hasil Belajar Teknik Pengolahan Masakan Pada Praktek Pengolahan Masakan Kontinental Oleh Mahasiswa DIII Jurusan Tata Boga Akademi Tata Boga Bandung tersebut mengandung implikasi sebagai berikut :

1. Penerapan Hasil Belajar Teknik Pengolahan Masakan pada persiapan Praktek Pengolahan Masakan Kontinental oleh mahasiswa DIII Jurusan Tata Boga Akademi Tata Boga Bandung berdasarkan pengolahan data dari angket berada pada kriteria cukup, sedangkan berdasarkan hasil pengolahan dari observasi berada pada kriteria baik. Mengandung implikasi bahwa terdapat perbedaan kemampuan penerapan persiapan praktek pengolahan masakan kontinental berdasarkan angket dan observasi, oleh karena itu mahasiswa perlu lebih menerapkan pengetahuan yang diperoleh pada praktek pengolahan masakan kontinental dalam membuat *coleslaw salad*, *minestrone soup* dan *chicken schnitzel*.

2. Penerapan Hasil Belajar Teknik Pengolahan Masakan pada pengolahan Praktek Pengolahan Masakan Kontinental oleh mahasiswa DIII Jurusan Tata Boga Akademi Tata Boga Bandung berdasarkan pengolahan data dari angket berada pada kriteria baik, dan berdasarkan hasil pengolahan dari observasi berada pada kriteria baik. Mengandung implikasi bahwa mahasiswa telah menerapkan dengan baik Teknik Pengolahan Masakan pada Praktek Pengolahan Masakan Kontinental dalam membuat *coleslaw salad*, *minestrone soup* dan *chicken schnitzel*.
3. Penerapan Hasil Belajar Teknik Pengolahan Masakan pada penyajian Praktek Pengolahan Masakan Kontinental oleh mahasiswa DIII Jurusan Tata Boga Akademi Tata Boga Bandung berdasarkan pengolahan data dari angket berada pada kriteria baik, sedangkan berdasarkan hasil pengolahan dari observasi berada pada kriteria baik sekali. Mengandung implikasi bahwa mahasiswa telah menerapkan dengan baik Teknik Pengolahan Masakan pada penyajian Praktek Pengolahan Masakan Kontinental dalam membuat *coleslaw salad*, *minestrone soup* dan *chicken schnitzel*.

C. Rekomendasi

Penulis mengajukan rekomendasi yang sekiranya dapat dijadikan sebagai pertimbangan untuk meningkatkan wawasan, pengetahuan, sikap, dan keterampilan tentang Penerapan Hasil Belajar Teknik Pengolahan Masakan pada Praktek

Pengolahan Masakan Kontinental. Rekomendasi penulis sampaikan kepada mahasiswa DIII Jurusan Tata Boga Akademi Tata Boga Bandung. Berdasarkan kesimpulan dan implikasi dimana terdapat perbedaan hasil dalam penerapan hasil belajar teknik pengolahan masakan pada persiapan praktek pengolahan masakan kontinental, maka mahasiswa masih perlu lebih berkonsentrasi dan meningkatkan kemampuan dalam mengingat dengan lebih sering membaca buku dan *literature* yang berkaitan dengan Teknik Pengolahan Masakan, pada saat dan setelah pelaksanaan pembelajaran Teknik Pengolahan Masakan.

