

BAB V

KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI

Penulis akan menguraikan kesimpulan, implikasi, dan rekomendasi pada Bab V ini yang akan disusun berdasarkan seluruh kegiatan penelitian tentang Pemanfaatan Hasil Belajar “Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan” Pada Praktikum Pengolahan Makanan Berbahan Dasar Beras (Penelitian Terbatas Pada Peserta Didik Kelas XII Program Keahlian Restoran SMKN 2 Baleendah Angkatan Tahun 2008-2009).

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. Pemanfaatan hasil belajar menggunakan teknik dasar pengolahan makanan pada praktikum pengolahan makanan berbahan dasar beras dilihat dari kemampuan kognitif pemanfaatannya secara konsep yang diterapkan oleh peserta didik telah memahami teknik-teknik dalam mengolah makanan pada praktikum pengolahan makanan dari mulai persiapan pengolahan, peralatan yang digunakan untuk pengolahan makanan dengan teknik *steaming* untuk mengolah nasi kukus, teknik *au bain marie* untuk mengolah nasi tim, teknik *boiling* untuk mengolah ketupat, teknik *boiling* untuk pengolahan makanan, menganalisis teknik *boiling* untuk mengolah kaso-kasoro, dan mengevaluasi hasil dari hidangan nasi uduk.

2. Pemanfaatan hasil belajar menggunakan teknik dasar pengolahan makanan pada praktikum pengolahan makanan berbahan dasar beras dilihat dari kemampuan afektif secara konsep peserta didik dapat memanfaatkannya dengan teliti dan cermat dalam menyiapkan peralatan pengolahan untuk mengolah nasi bakar, peralatan untuk mengolah nasi briyani, mengolah bubur dengan teknik *boiling*, mengolah *pillaf rice* dengan menggunakan teknik *baking*, mengolah nasi langgi dengan menggunakan teknik *steaming*, mengolah nasi liwet, mengolah lempur, dan mengolah nasi kebuli dengan menggunakan teknik *steaming*.
3. Pemanfaatan hasil belajar menggunakan teknik dasar pengolahan makanan pada praktikum pengolahan makanan berbahan dasar beras dilihat dari kemampuan psikomotor peserta didik terampil dalam cara menyajikan nasi, mengolah nasi minyak, mengolah nasi bobongko, mengolah lontong menggunakan teknik *boiling*, mengolah nasi tumpeng, mengolah *steam rice with dates* menggunakan teknik *steaming*, mengolah *risotto* menggunakan teknik *braising*, mengolah wajik menggunakan teknik *steaming*, mengolah lempang menggunakan teknik *grilling*, melakukan penilaian pada hasil praktek mengolah renginang.

Pemanfaatan hasil belajar “menggunakan teknik dasar pengolahan makanan” pada praktikum pengolahan makanan berbahan dasar beras yang mencakup kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor berada pada kriteria dimanfaatkan.

B. Implikasi

Kesimpulan hasil penelitian mengenai Pemanfaatan Hasil Belajar “Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan” Pada Praktikum Pengolahan Makanan Berbahan Dasar Beras (Penelitian Terbatas Pada Peserta Didik Kelas XII Program Keahlian Restoran SMKN 2 Baleendah Angkatan Tahun 2008-2009) tersebut mengandung implikasi sebagai berikut :

1. Pemanfaatan Hasil Belajar “Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan” yang berkaitan dengan kemampuan kognitif berada pada kriteria dimanfaatkan oleh peserta didik. Hasil penelitian ini mengandung implikasi bahwa peserta didik telah memiliki pengetahuan dan memahami tentang menggunakan peralatan persiapan pengolahan, menggunakan teknik dasar pengolahan makanan pada praktikum pengolahan makanan berbahan dasar beras. Artinya peserta didik telah dapat memanfaatkan hasil belajar menggunakan teknik dasar pengolahan makanan pada pelaksanaan praktikum pengolahan makanan berbahan dasar beras.
2. Pemanfaatan Hasil Belajar “Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan” yang berkaitan dengan kemampuan afektif yang berada pada kriteria dimanfaatkan oleh peserta didik. Hasil penelitian ini mengandung implikasi bahwa peserta didik teliti dan cermat dalam menggunakan peralatan persiapan pengolahan makanan dan menggunakan teknik dasar pengolahan makanan pada praktikum pengolahan makanan berbahan dasar beras. Artinya peserta didik telah dapat memanfaatkan hasil belajar menggunakan teknik

dasar pengolahan makanan pada pelaksanaan praktikum pengolahan makanan berbahan dasar beras.

3. Pemanfaatan Hasil Belajar “Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan” yang berkaitan dengan kemampuan psikomotor yang berada pada kriteria dimanfaatkan oleh peserta didik. Hasil penelitian ini mengandung implikasi bahwa peserta didik dapat mengembangkan keterampilan dan kreatifitasnya dengan menggunakan teknik dasar pengolahan pada praktikum pengolahan makanan berbahan dasar beras. Artinya peserta didik telah dapat memanfaatkan hasil belajar menggunakan teknik dasar pengolahan makanan pada pelaksanaan praktikum pengolahan makanan berbahan dasar beras.

C. Rekomendasi

Rekomendasi penelitian disusun berdasarkan implikasi. Penulis mencoba mengajukan rekomendasi yang dapat dijadikan sebagai pertimbangan untuk meningkatkan pengetahuan, ketelitian, kecermatan, dan keterampilan tentang Pemanfaatan Hasil Belajar “Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan” Pada Praktikum Pengolahan Makanan Berbahan Dasar Beras (Penelitian Terbatas Pada Peserta Didik Kelas XII Program Keahlian Restoran SMKN 2 Baleendah Angkatan Tahun 2008-2009). Rekomendasi penulis sampaikan kepada :

1. Berdasarkan data hasil penelitian hasil belajar menggunakan teknik dasar pengolahan makanan pada praktikum pengolahan makanan berbahan dasar beras, dilihat dari kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotor sebesar 78% berada pada kriteria dimanfaatkan dan sebesar 22% berada pada kriteria belum dimanfaatkan. Peserta didik lebih menambah pengetahuan tentang

penggunaan teknik dasar pengolahan makanan dengan cara mempelajari buku-buku teknik dasar pengolahan makanan dan sumber-sumber lainnya. Peserta didik lebih kreatif dalam proses pembelajaran dengan cara sering bertanya tentang materi yang diajarkan sehingga peserta didik diharapkan dapat memanfaatkan ilmu yang diperoleh pada kehidupan sehari-hari dengan lebih baik.

2. Guru Mata pelajaran “Kompetensi Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan” agar lebih memantapkan materi pelajaran “Kompetensi Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan”, sehingga dapat memanfaatkan hasil belajar teknik pengolahan makanan pada praktikum pengolahan makanan.
3. Penulis sebagai mahasiswa jurusan PKK FPTK UPI mendapat pengalaman dalam meneliti hasil belajar menggunakan teknik dasar pengolahan makanan. Penelitian ini masih banyak ruang lingkup yang belum diteliti. Peneliti berharap penelitian ini dapat dikembangkan lebih lanjut, sehingga memberikan sumbangan ilmu terhadap pengembangan sistem pendidikan yang lebih baik di SMK Pariwisata.