

BAB V KESIMPULAN DAN IMPLIKASI

Pada bab V ini akan diuraikan kesimpulan, implikasi, dan rekomendasi hasil penelitian. Kesimpulan dalam penelitian ini disusun berdasarkan tujuan penelitian, hasil pengolahan dan pembahasan hasil penelitian mengenai Manfaat Hasil Belajar *Cold Kitchen* Pada Kesiapan Prakerin Sebagai *Cook Helper* Restoran Pada Peserta Didik Kelas X Jurusan Tata Boga SMK Sandhy Putra Bandung. Implikasi hasil penelitian disusun berdasarkan kesimpulan, selanjutnya implikasi dijadikan acuan dalam mengajukan rekomendasi bagi lembaga dan individu yang berkepentingan dengan hasil temuan dalam penelitian ini.

A. Kesimpulan

Kesimpulan dalam penelitian ini berdasarkan dari rangkuman dan pembahasan hasil penelitian mengenai “Manfaat Hasil Belajar *Cold Kitchen* Pada Kesiapan Prakerin Sebagai *Cook Helper* Restoran” meliputi kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotor :

1. Manfaat hasil belajar *Cold Kitchen* pada kesiapan prakerin sebagai *Cook Helper* restoran Pada Peserta Didik Kelas X Jurusan Tata Boga SMK Sandhy Putra Bandung meliputi kemampuan kognitif menunjukkan pada kriteria cukup bermanfaat yaitu responden mendapat manfaat pengetahuan mengenai persiapan fisik, tugas dan tanggung jawab seorang *cook helper*, pengertian *sandwich*, pemahaman bahan dalam pembuatan *sauce mayonaise* beserta turunanya, teknik pembuatan *mayonaise*, macam hidangan *hot appetizer*, pemahaman syarat-syarat pembuatan *canape* dan bagian-bagian pembuatan *salad*, penerapan cara menyajikan *salad* dan penyajian *garnish*.
2. Manfaat hasil belajar *Cold Kitchen* pada kesiapan prakerin sebagai *Cook Helper* restoran Pada Peserta Didik Kelas X Jurusan Tata Boga SMK Sandhy Putra Bandung meliputi kemampuan afektif menunjukkan pada kriteria cukup bermanfaat yaitu responden mendapat manfaat yang berkaitan dengan manfaat mengenai sikap terbuka dalam menerima teguran, manfaat bersikap terhadap pekerjaan, menjaga kebersihan dalam

memelihara lingkungan tempat kerja, menentukan jenis saus untuk *salad*, teliti dalam membuat *mayonaise sauce* beserta turunannya untuk *salad*, teliti untuk membuat hidangan *appetizer*, bekerjasama dengan instruktur/guru dalam pelaksanaan praktek sebagai *Cook Helper*, kesiapan dalam meningkatkan kualitas sebagai *Cook Helper* sikap dalam menunjukkan semangat pada waktu diberi tugas membuat *appetizer*, dan menjaga kebersihan pribadi.

3. Manfaat hasil belajar *Cold Kitchen* pada kesiapan prakerin sebagai *Cook Helper* restoran Pada Peserta Didik Kelas X Jurusan Tata Boga SMK Sandhy Putra Bandung meliputi kemampuan psikomotor menunjukkan pada kriteria bermanfaat yaitu responden mendapat manfaat keterampilan peserta didik dalam membuat *mayonaise sauce*, membuat *garnish*, menyiapkan peralatan untuk mengolah *vegetable salad*, menyiapkan peralatan untuk penyajian makanan sesuai dengan jenis hidangan yang akan di sajikan, pemilihan buah apel untuk pembuatan *fruit salad*, penyimpanan *salad* dan *appetizer*, mengolah *appetizer*, penyajian *salad* agar lebih menarik dan keterampilan dalam mengolah *appetizer*

B. Implikasi

Kesimpulan yang telah disusun, mengandung implikasi yang berhubungan dengan Manfaat Hasil Belajar *Cold Kitchen* Pada Kesiapan Prakerin Sebagai *Cook Helper* Restoran sebagai berikut:

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa manfaat hasil belajar *Cold Kitchen* pada kesiapan prakerin sebagai *cook helper* restoran pada peserta didik kelas X jurusan tata boga SMK Sandhy Putra Bandung pada kemampuan kognitif berada pada kriteria cukup bermanfaat. Kondisi ini mengandung implikasi bahwa peserta didik cukup mampu menyerap pengetahuan dari pembelajaran *Cold Kitchen* yang telah dilaksanakan
2. Hasil penelitian menunjukkan bahwa manfaat hasil belajar *Cold Kitchen* pada kesiapan prakerin sebagai *cook helper* restoran pada peserta didik kelas X jurusan tata boga SMK

Sandhy Putra Bandung pada kemampuan afektif berada pada kriteria cukup bermanfaat. Kondisi ini mengandung implikasi bahwa peserta didik memiliki sikap yang cukup positif dalam melaksanakan praktek *Cold Kitchen* sehingga masih perlu dimotivasi lagi agar memiliki sikap yang baik sebagai kesiapan *cook helper* restoran

3. Hasil penelitian menunjukkan bahwa manfaat hasil belajar *Cold Kitchen* pada kesiapan prakerin sebagai *cook helper* restoran pada peserta didik kelas X jurusan tata boga SMK Sandhy Putra Bandung pada kemampuan psikomotor berada pada kriteria bermanfaat. Kondisi ini mengandung implikasi bahwa pembelajaran *Cold Kitchen* yang dilaksanakan pada SMK Sandhy Putra berjalan secara efektif, hal ini dapat dilihat dari manfaat yang diperoleh meliputi peserta didik memiliki cukup keterampilan dari pembelajaran praktek *Cold Kitchen* sebagai kesiapan sebagai *cook helper* restoran

C. Rekomendasi

Rekomendasi hasil penelitian disusun berdasarkan kesimpulan dan implikasi hasil penelitian. Peneliti mencoba mengajukan rekomendasi yang sekiranya dapat bermanfaat untuk dijadikan bahan masukan bagi peningkatan dan pengembangan pelaksanaan pembelajaran *Cold Kitchen*.

Rekomendasi ini ditujukan kepada :

1. Peserta didik kelas X Jurusan Tata Boga SMK Sandhy Putra Bandung
 - a. Bagi peserta didik hasil belajar *Cold Kitchen* pada kemampuan kognitif berada pada kriteria cukup bermanfaat hendaknya bersungguh-sungguh dalam memanfaatkan pembelajaran *Cold Kitchen* sebagai kesiapan menjadi *cook helper* restoran dengan cara membaca literatur yang berhubungan dengan kesiapan menjadi *cook helper* untuk lebih meningkatkan dan memperluas wawasan agar kelak dapat menjadi *cook helper* restoran yang lebih baik dan berkembang

- b. Bagi peserta didik hasil belajar *Cold Kitchen* pada kemampuan afektif berada pada kriteria cukup bermanfaat sehingga peserta didik memiliki sikap yang cukup positif dan lebih meningkatkan sikap percaya diri untuk membangun kreatifitas berbagai hidangan *appetizer* dan *salad* beserta cara penyajiannya yang lebih inovatif hendaknya dalam melaksanakan praktek *Cold Kitchen* sehingga masih perlu dimotivasi lagi agar memiliki sikap yang baik sebagai kesiapan *cook helper* restoran
 - c. Bagi peserta didik hasil belajar *Cold Kitchen* pada kemampuan psikomotor berada pada kriteria bermanfaat, sehingga perlu dipertahankan dengan mengikuti pelatihan, hingga kerja paruh waktu, yang diadakan baik oleh lembaga formal maupun non formal untuk terus mengasah keterampilan yang dimiliki dan peserta didik melatih diri sendiri secara terus menerus dalam pembelajaran *Cold Kitchen* sebagai kesiapan prakerin sebagai *cook helper* restoran
2. Guru mata diklat *Cold Kitchen*

Hasil penelitian menunjukkan bahwa Manfaat Hasil Belajar *Cold Kitchen* Pada Kesiapan Prakerin Sebagai *Cook Helper* Restoran pada kemampuan afektif dan kognitif berada pada kriteria cukup bermanfaat. Keadaan ini diharapkan dapat dijadikan bahan pertimbangan dalam proses pembelajaran *Cold Kitchen* untuk lebih meningkatkan motivasi pada peserta didik agar siap melaksanakan praktek kerja industri (prakerin) dengan cara antara lain mengkondisikan peserta didik kearah pengembangan pemahaman dan sikap positif terhadap pembelajaran mata diklat *Cold Kitchen* yang dapat mendorong kesiapan dalam pelaksanaan praktek kerja industri (prakerin), dan pada kemampuan psikomotor berada pada kriteria bermanfaat diharapkan mampu dipertahankan dan ditingkatkan untuk menunjang kemampuan peserta didik pada saat praktek kerja industri (prakerin) agar peserta didik benar-benar siap bekerja di industri hotel khususnya sebagai *cook helper*

3. Peneliti selanjutnya

penelitian ini masih dalam ruang lingkup terbatas, sehingga masih banyak aspek lain yang belum terungkap. Peneliti berharap penelitian ini dapat dikembangkan lebih lanjut, sehingga memberikan sumbangan ilmu kepada mahasiswa maupun pengajar. Penelitian selanjutnya dapat dilakukan dengan meneliti atau mengkaji variable lainnya, sehingga memberikan ilmu terhadap pengembangan sistem pendidikan yang lebih baik di Jurusan PKK FPTK UPI.

