

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan dan saran yang akan diuraikan pada bab ini, berdasarkan keseluruhan kegiatan penelitian mengenai “Manfaat Hasil Belajar Bisnis Patiseri Sebagai Kesiapan Usaha *Bakery*” pada mahasiswa Pendidikan Tata Boga Paket Manajemen Patiseri Jurusan PKK FPTK UPI Angkatan 2008 dan Angkatan 2009.

A. Kesimpulan

Kesimpulan dalam penelitian ini berdasarkan dari rangkuman dan pembahasan hasil penelitian mengenai “Manfaat Hasil Belajar Bisnis Patiseri Sebagai Kesiapan Usaha *Bakery*”. Mahasiswa mendapatkan manfaat hasil belajar Bisnis Patiseri sebagai kesiapan usaha *bakery*” berkaitan dengan perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi usaha bisnis patiseri yaitu :

1. Hasil belajar Bisnis Patiseri sebagai kesiapan usaha *bakery*” berkaitan dengan perencanaan berada pada kriteria bermanfaat. Manfaat hasil belajar Bisnis Patiseri sebagai kesiapan usaha *bakery* bermanfaat berkaitan dengan pembuatan perencanaan yang meliputi jenis usaha, nama perusahaan atau merek, lokasi usaha, konsumen yang dituju, perizinan, patner yang akan diajak kerjasama, personil yang dipercaya untuk menjalankan perusahaan, modal, peralatan yang diperlukan (investasi), dan promosi.

2. Hasil belajar Bisnis Patiseri sebagai kesiapan usaha *bakery*” berkaitan dengan pelaksanaan usaha bisnis patiseri berada pada kriteria bermanfaat. Manfaat hasil belajar Bisnis Patiseri sebagai kesiapan usaha *bakery* bermanfaat berkaitan dengan pelaksanaan usaha bisnis patiseri meliputi menentukan jenis produk patiseri yang akan dijual, membeli peralatan dan perlengkapannya, pengemasan produk, pemasaran produk patiseri, struktur organisasi, jenis-jenis usaha roti dan kue dan pencatatan dan pembukuan.
3. Hasil belajar Bisnis Patiseri sebagai kesiapan usaha *bakery*” berkaitan dengan evaluasi usaha bisnis patiseri berada pada kriteria bermanfaat. Manfaat hasil belajar Bisnis Patiseri sebagai kesiapan usaha *bakery* bermanfaat berkaitan dengan pelaksanaan usaha bisnis patiseri meliputi evaluasi perencanaan, pelaksanaan, produk, harga produk, keuangan usaha, penjualan, dan promosi penjualan serta pengembangan, hambatan dan pembaruan usaha *bakery*.

B. Saran

Saran yang penulis kemukakan berikut ini ditujukan kepada :

1. Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Paket Manajemen Patiseri berdasarkan data yang penulis peroleh, penulis menyarankan agar lebih meningkatkan kemampuan pengetahuan tentang bisnis patiseri dengan membaca buku yang berhubungan dengan bisnis patiseri serta hendaknya dapat terus-menerus berlatih untuk membuat aneka produk patiseri yang lebih bervariasi dan inovatif dalam mendekorasi dan pengemasan serta lebih peka melihat segmen pasar sebagai acuan mempromosikan produk-produk patiseri

tersebut. Selanjutnya banyak belajar dengan magang di usaha-usaha bisnis *bakery* yang sudah maju dan mempunyai prospek yang bagus.

2. Tenaga pengajar atau Dosen Prodi Pendidikan Tata Boga UPI khususnya Tim Dosen mata kuliah Bisnis Patiseri, dari hasil penelitian menunjukkan bahwa hasil belajar Bisnis Patiseri yang telah dipelajari bermanfaat, sehingga penulis memberi masukan kepada Dosen mata kuliah Bisnis Patiseri diharapkan dosen dapat membantu untuk mencari peluang pasar usaha *bakery* serta memotivasi dan memberikan wawasan tentang bisnis patiseri kepada mahasiswa supaya lebih siap dalam membuka usaha *bakery*.