

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN IMPLIKASI**

Pada Bab V ini penulis akan mengemukakan kesimpulan hasil penelitian dan implikasi Kesimpulan hasil penelitian ini mengacu pada seluruh kegiatan penelitian dan pembahasan hasil penelitian mengenai manfaat hasil belajar mata diklat Tata Hidang sebagai kesiapan praktek industri di restoran. (Penelitian terbatas pada peserta didik kelas XI Program Keahlian Tata Boga di SMKN 3 Cimahi Tahun ajaran 2008-2009). Kesimpulan dari penelitian ini dapat dikemukakan sebagai berikut:

#### **A. Kesimpulan**

##### **1. Manfaat Hasil Belajar Mata Diklat Tata Hidang Sebagai Kesiapan Praktek Industri di Restoran Berkaitan dengan Kemampuan Kognitif (Pengetahuan)**

Manfaat hasil belajar mata diklat Tata Hidang sebagai kesiapan praktek industri di restoran ditinjau dari kemampuan kognitif tentang mata diklat Tata Hidang umumnya berada pada kriteria bermanfaat yang ditunjukkan responden telah memiliki pengetahuan mengenai pengertian *table set-up*, macam-macam perabotan restoran, peralatan makanan dan minuman, cara persiapan penyajian makanan, teknik *taking order*, pemahaman tentang prosedur penulisan buku pesanan (*restaurant order*), pemahaman tentang *table set-up*, teknik *crumbing down*, teknik *clear-up*, penggunaan *moulton* pada meja makan, penerapan tentang cara menerima tamu yang baik, fungsi Tata Hidang, menganalisis restoran jenis *restaurant continental*, kemampuan pengelompokkan *table set-up* sesuai dengan kebutuhannya, evaluasi pada penataan meja,

## **2. Manfaat Hasil Belajar Mata Diklat Tata Hidang Sebagai Kesiapan Praktek Industri di Restoran Berkaitan dengan Kemampuan Afektif (Sikap)**

Manfaat hasil belajar mata diklat Tata Hidang sebagai kesiapan praktek industri di restoran ditinjau dari kemampuan afektif tentang mata diklat Tata Hidang berada pada kriteria bermanfaat yang ditunjukkan responden telah memiliki Sikap penerimaan dalam menghadapi kritikan dari atasan, sikap penerimaan dalam menerima kritik terhadap hidangan yang disajikan, sikap dalam merawat peralatan restoran, sikap menilai kerapihan menata meja, sikap dalam memilih peralatan hidangan, sikap menyesuaikan diri dengan lingkungan dan sikap percaya diri dalam melaksanakan praktek industri,

## **3. Manfaat Hasil Belajar Mata Diklat Tata Hidang Sebagai Kesiapan Praktek Industri di Restoran Berkaitan dengan Kemampuan Psikomotor (Keterampilan)**

Manfaat hasil belajar mata diklat Tata Hidang sebagai kesiapan praktek industri di restoran ditinjau dari kemampuan psikomotor tentang mata diklat Tata Hidang berada pada kriteria bermanfaat, yang ditunjukkan responden mempunyai keterampilan dalam memasang taplak meja, terampil dalam teknik menata meja makan, terampil dalam teknik menata meja *buffet*, terampil dalam menyiapkan peralatan untuk *table set-up*, terampil dalam menyiapkan perlengkapan *table set-up*, langkah-langkah menerima tamu di restoran, kartu menu, membukakan *guest napkin* untuk tamu

### **B. Implikasi**

Kesimpulan yang telah dikemukakan di atas memberikan implikasi pada peserta didik sebagai kesiapan praktek industri di restoran, yaitu:

Penelitian menunjukkan bahwa manfaat hasil belajar mata diklat Tata Hidang sebagai kesiapan praktek industri di restoran yang berkaitan dengan kemampuan kognitif tentang mata diklat Tata Hidang berada pada kriteria bermanfaat. Hasil penelitian tersebut tersirat adanya implikasi bahwa peserta didik SMKN 3 Cimahi memiliki pengetahuan setelah mengikuti pelajaran Tata Hidang, sehingga dapat memberikan manfaat untuk kesiapan praktek industri di restoran.

Penelitian menunjukkan bahwa manfaat hasil belajar mata diklat Tata Hidang sebagai kesiapan praktek industri di restoran yang berkaitan dengan kemampuan afektif tentang mata diklat Tata Hidang berada pada kriteria bermanfaat. Hasil penelitian tersebut tersirat adanya implikasi bahwa peserta didik SMKN 3 Cimahi menguasai sikap positif dengan baik sehingga dapat memberikan manfaat untuk kesiapan praktek industri di restoran.

Penelitian menunjukkan bahwa manfaat hasil belajar mata diklat Tata Hidang sebagai kesiapan praktek industri di restoran yang berkaitan dengan kemampuan psikomotor tentang mata diklat Tata Hidang berada pada kriteria bermanfaat. Hasil penelitian tersebut tersirat adanya implikasi bahwa peserta didik SMKN 3 Cimahi memiliki keterampilan dan dapat memberikan manfaat untuk kesiapan praktek industri di restoran.

Rekomendasi hasil penelitian disusun berdasarkan kesimpulan dan implikasi hasil penelitian. Penulis mencoba mengajukan rekomendasi yang sekiranya dapat dipertimbangkan untuk dijadikan bahan masukan bagi peserta didik SMKN 3 Cimahi dan Guru mata diklat Tata Hidang serta mahasiswa jurusan PKK FPTK UPI rekomendasi ini ditujukan kepada:

1. Peserta didik SMKN 3 Cimahi diharapkan dapat memanfaatkan pengetahuan, sikap dan keterampilan hasil belajar mata diklat Tata Hidang dalam kesiapan praktek industri
  - Bagi peserta didik yang berada pada kriteria bermanfaat agar dapat mempertahankan dan berupaya meningkatkan pengetahuan mengenai Tata Hidang yaitu dengan cara menambah pengetahuan melalui terus membaca buku sumber lain yang berhubungan dengan Tata Hidang dan terus belajar baik teori maupun praktek untuk kesiapan praktek industri di restoran.
  - Bagi peserta didik yang berada pada kriteria bermanfaat agar dapat mempertahankan dan berupaya meningkatkan sikap dalam melaksanakan praktek Tata Hidang yaitu dengan cara lebih teliti dan cermat dalam memilih peralatan hidangan serta harus mempunyai sikap percaya diri dalam melaksanakan tugas yang diberikan.
  - Bagi peserta didik yang berada pada kriteria bermanfaat agar dapat mempertahankan dan berupaya meningkatkan keterampilan mengenai Tata Hidang yaitu dengan cara berlatih terus sampai benar-benar tidak melakukan kesalahan.
2. Guru mata diklat Tata Hidang diharapkan dapat lebih meningkatkan proses pembelajaran Tata Hidang baik teori maupun praktek dan dapat meningkatkan proses pembelajaran dengan cara menciptakan suatu sistem belajar yang kondusif, seperti melalui simulasi belajar yang hampir mendekati praktek industri di restoran. Sehingga peserta didik benar-benar mengetahui dan paham apa yang diajarkan.

3. Mahasiswa jurusan PKK, hasil penelitian yang berkaitan dengan mata diklat Tata Hidang sebagai kesiapan praktek industri di restoran dapat dijadikan sumber belajar dalam upaya menyiapkan diri sebagai seorang *waiter* di restoran.

