

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN IMPLIKASI**

Pada bab ini, penulis akan mengemukakan kesimpulan dari seluruh kegiatan penelitian, implikasi dan mengajukan rekomendasi yang berkaitan dengan temuan penelitian.

#### **A. Kesimpulan**

Kesimpulan penelitian berkaitan dengan Pemanfaatan Hasil Belajar Seni Kuliner Pada Praktikum Cipta Boga Program Studi Pendidikan Tata Boga (Penelitian Terbatas Pada Mahasiswa Jurusan PKK FPTK UPI Angkatan 2006). Kesimpulan disusun berdasarkan tujuan penelitian, pertanyaan penelitian, pengolahan data penelitian, rangkuman hasil penelitian dan pembahasan hasil penelitian, akan diuraikan di bawah ini:

1. Pemanfaatan hasil belajar Seni Kuliner pada praktikum Cipta Boga Program Studi Pendidikan Tata Boga dilihat dari kemampuan kognitif berada pada kriteria sangat bermanfaat berkaitan dengan pengetahuan tentang fungsi Seni Kuliner, pada kriteria bermanfaat berkaitan dengan pengetahuan tentang konsep unsur dan prinsip desain dalam Seni Kuliner, bahan dan alat yang digunakan, syarat-syarat pembuatan *garnish*, pemahaman metoda dan teknik mengukir sayuran dan buah, penerapan tentang cara membuat/mengukir sayuran, cara pemilihan bahan *garnish* yang tepat dan sanitasi makanan, sedangkan pada kriteria cukup bermanfaat berkaitan dengan pengetahuan tentang pengertian Seni Kuliner, pemahaman prinsip-prinsip menghias hidangan dan penilaian penampilan hidangan.

2. Pemanfaatan hasil belajar Seni Kuliner pada praktikum Cipta Boga Program Studi Pendidikan Tata Boga dilihat dari kemampuan afektif berada pada kriteria sangat bermanfaat berkaitan dengan sikap sungguh-sungguh dalam menerapkan prosedur sanitasi *hygiene*, pada kriteria bermanfaat berkaitan dengan sikap teliti dalam memilih bahan dan alat serta mengukir buah dan sayuran, sikap hati-hati dalam menyajikan hidangan dan sikap kreatif dalam memilih *garnish*/hiasan, sedangkan pada kriteria cukup bermanfaat berkaitan dengan sikap tanggung jawab mahasiswa dalam mengikuti kegiatan.
3. Pemanfaatan hasil belajar Seni Kuliner pada praktikum Cipta Boga Program Studi Pendidikan Tata Boga dilihat dari kemampuan psikomotor berada pada kriteria bermanfaat berkaitan dengan keterampilan dalam memilih serta peralatan, keterampilan dalam menggunakan peralatan, keterampilan dalam teknik membuat/mengukir *garnish* dari buah dan sayuran, keterampilan dalam mengaplikasikan prinsip desain, keterampilan dalam mengaplikasikan unsur desain, keterampilan dalam memilih bahan *garnish*, keterampilan dalam menghias hidangan dari *sea food*, keterampilan dalam menghias hidangan dari daging, keterampilan dalam menghias hidangan dari unggas, keterampilan dalam menghias *cake* dan keterampilan dalam menghias pudding.

## **B. Implikasi**

Kesimpulan yang telah disusun, mengandung implikasi yang berhubungan dengan pemanfaatan hasil belajar Seni Kuliner pada praktikum Cipta Boga Program Studi Pendidikan Tata Boga dilihat dari kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor rata-rata nilai persentasenya berada pada kriteria bermanfaat. Di

dalam hasil penelitian tersebut tersirat adanya implikasi bahwa program perkuliahan yang dilaksanakan pada Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI berjalan secara efektif, hal ini dapat dilihat dari pemahaman mahasiswa terhadap materi terkuasai dengan baik, memiliki sikap selalu teliti, sungguh-sungguh, hati-hati dan bertanggungjawab serta dapat menunjukkan keterampilan menghias hidangan lauk-pauk, *cake* dan *pudding* yang telah diperoleh dari hasil belajar Seni Kuliner pada praktikum Cipta Boga oleh Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga.

### **Rekomendasi**

Rekomendasi hasil penelitian disusun berdasarkan kesimpulan dan implikasi hasil penelitian. Penulis mencoba mengajukan rekomendasi yang sekiranya dapat dipertimbangkan untuk dijadikan bahan masukan bagi mahasiswa dan Dosen mata kuliah Seni Kuliner, rekomendasi ini ditujukan kepada:

- a. Mahasiswa dapat mengembangkan pengetahuan wawasan dari berbagai sumber belajar tentang pengetahuan Seni Kuliner, yaitu dengan cara membaca buku-buku sumber, mencari sumber materi di internet dan mengikuti seminar pelatihan tentang Seni Kuliner Boga. Meningkatkan keterampilan dengan cara rajin berlatih menyajikan dan membuat *garnish*/hiasan untuk hidangan lauk pauk, *cake* dan *pudding* dengan melakukan eksperimen berbagai macam *garnish*/hiasan agar lebih terampil dalam pembuatan *garnish*/hiasan.

b. Dosen Mata Kuliah Seni Kuliner

Dosen Mata Kuliah Seni Kuliner agar lebih mengembangkan materi dengan cara mengakses internet untuk meng-*up date* materi terbaru atau mengikuti seminar-seminar tentang Seni Kuliner untuk mengembangkan lagi pengetahuan tentang Seni Kuliner.

**PUNUTUP**

Alhamdulillah, puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi yang berjudul Pemanfaatan Hasil Belajar Seni Kuliner Pada Praktikum Cipta Boga Program Studi Pendidikan Tata Boga (Penelitian Terbatas Pada Mahasiswa Jurusan PKK FPTK UPI Angkatan 2006). Penulis mengucapkan terimakasih kepada semua pihak khususnya kepada Dosen Pembimbing dan Dosen di Jurusan PKK FPTK UPI yang telah membekali ilmu, arahan dan bimbingan sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Semoga amal baik yang telah diberikan mendapat pahala dari Allah SWT.