

## **BAB V**

### **KESIMPULAN, IMPLIKASI, DAN REKOMENDASI**

Pada Bab V ini penulis akan mengemukakan kesimpulan dari seluruh kegiatan penelitian, implikasi dan rekomendasi hasil penelitian tentang “Pendapat Siswa tentang Hasil Belajar Teknologi Pengolahan Makanan sebagai Kesiapan Usaha Industri Rumah Tangga Penelitian Terbatas Pada Siswa Kelas IX Semester 2 SMP Negeri 5 Purwakarta”.

#### **A. Kesimpulan**

Kesimpulan dalam penelitian ini berdasarkan pada tujuan penelitian dan pembahasan hasil penelitian. Kesimpulan dalam penelitian ini adalah:

##### **1. Pendapat Siswa tentang Hasil Belajar Teknologi Pengolahan Makanan Sebagai Kesiapan usaha Industrim Rumah Tangga dalam kemampuan Kognitif**

Pada umumnya sebagian besar siswa berpendapat sudah mengetahui dan memahami tentang hasil belajar teknologi pengolahan makanan berkaitan dengan pengetahuan tentang macam-macam teknik pengolahan makanan yang diawetkan, bahan makanan yang dapat diawetkan, pemilihan bahan yang baik, kegiatan pembuatan telur asin, bahan yang digunakan pada pembuatan manisan pala, kegiatan pembuatan telur asin dan manisan buah pala, sanitasi *hygiene* pada proses pembuatan telur asin dan manisan buah pala, evaluasi produk telur asin dan manisan buah pala sebagai perintisan usaha industri rumah tangga. Sebagian kecil siswa masih berpendapat kurang mengetahui dan memahami dalam hal pemilihan bentuk manisan buah pala, pemilihan telur yang baik untuk pembuatan telur asin dan kegiatan dalam pembuatan telur asin.

## **2. Pendapat Siswa tentang Hasil Belajar Teknologi Pengolahan Makanan sebagai Kesiapan usaha Industri Rumah Tangga dalam Kemampuan Afektif**

Pada umumnya sebagian besar siswa sudah menunjukkan sikap memilih macam-macam teknik pengolahan makanan yang diawetkan, bahan makanan yang dapat diawetkan, teknik pengolahan makanan yang diawetkan, pemilihan bahan yang baik, kegiatan pembuatan telur asin, bahan yang digunakan pada pembuatan manisan pala, kegiatan pembuatan telur asin dan manisan buah pala, sanitasi *hygiene* pada proses pembuatan telur asin dan manisan buah pala, evaluasi produk telur asin dan evaluasi produk manisan buah dengan kaitannya usaha industri rumah tangga. Sebagian kecil siswa masih berpendapat sikapnya kurang perhatian mengenai hal-hal yang harus diperhatikan dalam menyiapkan bahan untuk pembuatan telur asin dan proses perendaman buah pala pada pembuatan manisan buah pala.

## **3. Pendapat Siswa tentang Hasil Belajar Teknologi Pengolahan Makanan sebagai Kesiapan Usaha Industri Rumah Tangga dalam Kemampuan Psikomotor**

Pada umumnya sebagian besar siswa berpendapat sudah memiliki keterampilan tentang hasil belajar Teknologi Pengolahan Makanan yaitu keterampilan siswa dalam memilih bahan yang tepat untuk pembuatan telur asin dan pembuatan manisan buah pala, menggunakan alat pada proses pembuatan telur asin dan manisan buah pala agar hasilnya berkualitas baik, mengolah produk pada pembuatan telur asin dan pembuatan manisan buah pala, menghitung harga jual dari produk telur asin dan manisan buah pala, keterampilan dalam menjaga kualitas produk dari telur asin dan manisan buah pala, proses langkah-langkah

penanganan telur asin dan manisan buah pala, menilai produk telur asin dan produk manisan buah pala sebagai kesiapan usaha industri rumah tangga..

Sebagian kecil siswa masih berpendapat kurang terampil dalam memilih garam bersih yang digunakan dalam pembuatan manisan pala, memilih peralatan yang bahannya dari bambu dan kayu agar hasilnya berkualitas pada pembuatan telur asin dan manisan buah pala, terampil dalam membuat produk manisan buah pala dengan tepat waktu.

### **B. Implikasi**

Kesimpulan hasil penelitian di atas mengandung implikasi bahwa hasil penelitian mengandung implikasi bahwa siswa dalam kemampuan kognitif pada umumnya telah memiliki pengetahuan cara pemilihan bahan, alat dan pengolahan manisan buah pala dan telur asin yang masih perlu meningkatkan pengetahuan tentang lagi dan dikembangkan lagi sehingga dapat dijadikan bekal dalam Perintisan Usaha Industri Rumah Tangga.

### **C. Rekomendasi**

Rekomendasi hasil penelitian ini disusun dengan mengacu pada kesimpulan dan implikasi hasil penelitian yang telah dikemukakan sebelumnya. Penulis mencoba memberanikan diri untuk mengajukan beberapa rekomendasi yang sekiranya dapat dipertimbangkan untuk dijadikan bahan masukan bagi beberapa pihak. Rekomendasi ini ditujukan siswa yang telah Mempelajari Mata

Pelajaran Teknologi Pengolahan Makanan tentang Pembuatan Manisan Pala dan Telur Asin.

- a. Siswa sebaiknya dapat memanfaatkan hasil belajar pembuatan manisan buah pala dan telur asin dengan sungguh-sungguh pada perintisan usaha industri rumah tangga dengan cara membaca literatur yang berhubungan dengan Perintisan Usaha Industri Rumah Tangga untuk lebih meningkatkan dan memperluas wawasan dan pengetahuan.
- b. Siswa sebaiknya melatih diri secara terus menerus sehingga potensi yang ada pada dirinya dapat muncul dan diharapkan siswa memiliki rasa percaya diri, komitmen yang kuat, sehingga termotivasi dalam Merintis Usaha Industri Rumah Tangga.

