

BAB V

KESIMPULAN DAN IMPLIKASI

Pada Bab V ini penulis akan mengemukakan kesimpulan dari seluruh kegiatan penelitian dan implikasi yang berkaitan dengan temuan penelitian.

A. Kesimpulan

Kesimpulan penelitian tentang Pengaruh Hasil Belajar Pengolahan Makanan Kontinental Terhadap Minat Usaha Kafetaria pada Peserta Didik Kelas XI Program Keahlian Restoran SMKN 9 Bandung Tahun Ajaran 2009-2010, disusun berdasarkan tujuan peneliti, hasil pengolahan data dan pembahasan hasil penelitian. Kesimpulan dalam penelitian ini berhubungan dengan :

1. Hasil Belajar Pengolahan Makanan Kontinental

Hasil belajar Pengolahan Makanan Kontinental pada peserta didik kelas XI Program Keahlian Restoran di SMKN 9 Bandung Tahun Ajaran 2009-2010 , berdasarkan perhitungan persentase lebih dari setengahnya peserta didik memiliki kriteria tinggi, yang artinya peserta didik memiliki kemampuan mencakup kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor, hasil belajar Pengolahan Makanan Kontinental sebagai berikut:

- a. Kemampuan Kognitif : pengetahuan tentang teknik memotong sayuran untuk salad, teknik memasak sup, dan memasak sandwich, pemahaman tentang penempatan *underline* untuk salad, pemahaman tentang teori sup, dan saus serta pemahaman dalam menganalisis dan mengidentifikasi hidangan.

- b. Kemampuan Afektif : mengenai sikap hati-hati peserta didik dalam mengentalkan sup, sikap cermat memilih roti yang baik untuk membuat sandwich dan memilih *underline* untuk salad serta sikap cermat dalam membuat club house sandwich.
- c. Kemampuan Psikomotor : mencakup keterampilan peserta didik dalam mengolah hidangan sandwich, teknik mengolah white stock , keterampilan peserta didik dalam menyajikan salad yang baik serta keterampilan peserta didik dalam menciptakan sesuatu yang baru dalam penyajian hidangan makanan kontinental.

2. Minat Usaha Kafetaria

Minat untuk membuka usaha kafetaria pada peserta didik kelas XI Program Keahlian Restoran di SMKN 9 Bandung Tahun Ajaran 2009-2010, berdasarkan hasil perhitungan bahwa kurang dari setengah peserta didik memiliki kriteria tinggi, yang artinya bahwa kurang dari setengah peserta didik memiliki minat untuk membuka usaha kafetaria mencakup minat *volunter* dan minat *in volunter* sebagai berikut :

- a. Minat *volunter* yang dipengaruhi oleh faktor internal atau faktor dari dalam yaitu aspek fisiologis yang sehat dan semangat serta lelah, jenuh setelah belajar pengolahan makanan kontinental dapat mempengaruhi peserta didik untuk memiliki minat membuka usaha jasa boga khususnya kafetaria. aspek psikologis yang meliputi: intelegensi yang tinggi, bakat yang dimiliki peserta didik dalam mengolah hidangan secara tidak langsung dapat menimbulkan minat untuk membuka usaha

kafetaria, sikap untuk bereaksi positif pada peserta didik terhadap belajar pengolahan makanan kontinental menimbulkan minat untuk membuka kafetaria, motivasi yang kuat untuk membuka suatu usaha kafetaria dalam diri individu itu sendiri sehingga secara tidak langsung peserta didik akan bersungguh-sungguh untuk belajar mata diklat Pengolahan Makanan Kontinental.

- b. Minat *in volunter* yang dipengaruhi oleh faktor eksternal yang meliputi adanya dorongan dari lingkungan keluarga dan lingkungan sekolah dapat mempengaruhi peserta didik untuk membuka usaha kafetaria,

3. Pengaruh Hasil Belajar Pengolahan Makanan Kontinental Terhadap Minat Usaha Kafetaria.

Hasil perhitungan uji linieritas diperoleh nilai sig. lebih besar dari alpha hal ini menunjukkan bahwa jika hasil belajar Pengolahan Makanan Kontinental peserta didik meningkat, maka minat peserta didik untuk membuka usaha kafetaria meningkat, begitupun sebaliknya, jika hasil belajar peserta didik menurun, maka minat usaha kafetaria peserta didik juga menurun.

Hasil pengujian data diperoleh nilai korelasi hasil belajar Pengolahan Makanan Kontinental dan minat usaha kafetaria dapat menunjukkan bahwa hasil belajar Pengolahan Makanan Kontinental memberikan pengaruh yang cukup terhadap minat usaha kafetaria pada peserta didik kelas XI Program Keahlian Restoran SMKN 9 Bandung

Tahun Ajaran 2009-2010 sebesar 19.27% dan sisanya sebesar 80.73% yang dipengaruhi oleh faktor lain yang tidak diteliti dalam penelitian ini.

B. Implikasi

Hasil Penelitian yang dilakukan tentang Pengaruh Hasil Belajar Pengolahan Makanan Kontinental Terhadap Minat Usaha Kafetaria Pada Peserta Didik Kelas XI Program Keahlian Restoran SMKN 9 Bandung Tahun Ajaran 2009-2010 tersebut mengandung beberapa implikasi. Implikasi tersebut adalah sebagai berikut :

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa hasil belajar Pengolahan Makanan Kontinental pada peserta didik Kelas XI Program Keahlian Restoran SMKN 9 Bandung Tahun Ajaran 2009-2010 yang ditinjau dari kemampuan kognitif berada pada kriteria sangat tinggi yang artinya peserta didik memiliki pengetahuan yang sangat baik tentang mata diklat Pengolahan Makanan kontinental sehingga harus dipertahankan, sedangkan pada kriteria sedang dan cukup, hendaknya dikembangkan dan ditingkatkan lagi pengetahuan tentang Pengolahan Makanan kontinental tentang teknik pengolahan hidangan makanan kontinental, jenis potongan sayuran, daging dan ikan, jenis-jenis sup, jenis-jenis salad, jenis-jenis *sandwich* serta jenis-jenis saus. Ditinjau dari Kemampuan afektif yang berada pada kriteria sangat tinggi, diharapkan peserta didik bisa mempertahankannya, sedangkan pada kriteria sedang dan cukup, diharapkan peserta didik untuk lebih dikembangkan dan ditingkatkan lagi, baik berupa sikap teliti, hati-hati dan cermat dalam mengolah hidangan makanan kontinental, memotong sayuran, daging dan ikan, mengental kan

sup, memilih roti untuk *sandwich*, serta memilih *underline* untuk salad. Kemampuan psikomotor berada pada kriteria sangat tinggi hendaknya dipertahankan dan terus berlatih, peserta didik yang berada pada kriteria tinggi dan cukup, yang artinya peserta didik memiliki pengetahuan, dan keterampilan yang mengenai Pengolahan Makanan Kontinental berupa teknik pengolahan hidangan makanan kontinental, jenis potongan sayuran, daging dan ikan, jenis-jenis sup, jenis-jenis salad, jenis-jenis *sandwich* serta jenis-jenis saus. Hal tersebut merupakan suatu kemampuan yang terdapat pada diri peserta didik untuk lebih dikembangkan pengetahuan dan keterampilan tentang Pengolahan Makanan Kontinental, sehingga dapat lebih menumbuhkan minat peserta didik untuk membuka usaha kafetaria.

Bagi peserta didik yang memiliki kategori tinggi dan cukup, penulis merekomendasikan agar lebih ditingkatkan lagi dengan cara memperluas wawasan pengetahuan, sikap dan keterampilan khususnya tentang pengolahan makanan kontinental dengan membaca buku, majalah, surat kabar atau hal-hal lain yang terkait dengan pengolahan makanan kontinental, lebih banyak berlatih dengan mengolah makanan kontinental maka secara tidak langsung akan meningkatkan kemampuan peserta didik khususnya dalam Pengolahan Makanan Kontinental.

2. Minat membuka usaha kafetaria pada peserta didik Kelas XI Program Keahlian Restoran SMKN 9 Bandung Tahun Ajaran 2009-2010 ditinjau dari minat *volunter* dan *in volunter* berada pada kriteria sedang, yang artinya keadaan tersebut hendaknya dipertahankan dan bahkan di tingkatkan, sehingga

dapat dijadikan suatu motivasi peserta didik untuk merintis suatu usaha jasa boga khususnya kafetaria. Dalam meningkatkan minat *volunter*, penulis merekomendasikan agar peserta didik terus berlatih dan mengasah kemampuan dalam bidang Pengolahan Makanan Kontinental, sedangkan untuk minat *in volunter* sebaiknya peserta didik lebih sering mengikuti pelatihan kewirausahaan, sering mengunjungi pameran hidangan makanan serta sering membaca berita terbaru tentang makanan kontinental.

3. Hasil Penelitian menunjukkan bahwa korelasi hasil belajar Pengolahan Makanan Kontinental terhadap minat usaha kafetaria pada peserta didik XI Program Keahlian Restoran SMKN 9 Bandung Tahun Ajaran 2009-2010 berada pada kriteria sedang serta pengaruh hanya 19,27%, hal tersebut dapat diartikan bahwa hasil belajar Pengolahan Makanan kontinental terhadap minat usaha kafetaria hanya memberikan pengaruh yang cukup dan sisanya sebesar 80.73%. diduga dipengaruhi oleh faktor lain yang tidak diteliti dalam penelitian ini.