

BAB V

KESIMPULAN DAN IMPLIKASI

Kesimpulan, implikasi dan rekomendasi yang akan diuraikan pada bab ini berdasarkan keseluruhan kegiatan penelitian mengenai pendapat peserta didik tentang kompetensi “Merencanakan dan Menyiapkan Hidangan *Buffet*” sebagai kesiapan tenaga pramusaji di usaha catering” oleh responden program keahlian Restoran Kelas XI tahun ajaran 2009-2010 SMK Negeri 2 Baleendah.

A. Kesimpulan

Kesimpulan dalam penelitian ini berdasarkan dari pembahasan hasil penelitian mengenai “Pendapat peserta didik tentang kompetensi “Merencanakan dan Menyiapkan Hidangan *Buffet*” sebagai kesiapan tenaga pramusaji di usaha catering,” yaitu :

1. Sebagian besar responden mengetahui jenis-jenis *buffet*, pengertian *buffet*, prinsip-prinsip penataan *buffet*, dan macam-macam *buffet* yang diselenggarakan dalam *banquet*.
2. Seluruhnya responden memahami tentang macam-macam meja *buffet*, bentuk penataan *buffet*, bentuk dasar meja *buffet*.
3. Sebagian besar responden mempunyai sikap untuk menjadi seorang pramusaji di usaha catering, yaitu menerima tugas untuk melaksanakan *hygiene* pribadi, melaksanakan *hygiene* ditempat kerja, teliti dalam melaksanakan praktikum sebagai seorang pramusaji, menerima kritikan dari guru pada saat praktikum sebagai seorang pramusaji, teliti dalam mempersiapkan peralatan hidang, teliti

dalam melaksanakan praktikum dalam melayani tamu sesuai dengan syarat fisik, menjaga keselamatan kerja.

4. Sebagian besar responden sudah memiliki minat untuk menjadi seorang pramusaji di usaha catering, yaitu mendesain meja *buffet*, merencanakan hidangan *buffet*, mengevaluasi hidangan *buffet*, memodifikasi meja *buffet*, mempersiapkan hidangan *stand*, memodifikasi sesuai dengan contoh dari guru, mengoperasikan berbagai alat besar pada usaha catering, menata hidangan *buffet*, melaksanakan tugas seorang pramusaji sebelum acara dimulai, dan merencanakan menu *stand*.

Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa sebagian besar responden berpendapat telah mempunyai pengetahuan, pemahaman, sikap dan minat peserta didik untuk dapat melakukan tugas sebagai seorang pramusaji dengan penuh tanggung jawab pada kompetensi “Merencanakan dan Menyiapkan Hidangan *Buffet*.”

B. Implikasi

Hasil penelitian tentang pendapat peserta didik tentang kompetensi “Merencanakan dan Menyiapkan Hidangan *Buffet*” sebagai kesiapan tenaga pramusaji di usaha catering mengandung implikasi bahwa responden telah mampu menyerap bahan ajar “Merencanakan dan Menyiapkan Hidangan *Buffet*” tersebut yang bisa menjadikan responden siap melaksanakan tugas seorang pramusaji di usaha catering, dan beberapa implikasi diantaranya adalah :

1. Sebagian besar responden telah memiliki pengetahuan tentang kompetensi mengetahui “Merencanakan dan Menyiapkan Hidangan *Buffet*” hal ini

mengandung implikasi bahwa sebagian besar responden telah mengetahui tentang jenis-jenis *buffet*, pengertian *buffet*, prinsip-prinsip penataan *buffet*, dan macam-macam *buffet* yang diselenggarakan dalam *banquet*, namun sebagian kecil peserta didik belum siap untuk menjadi seorang pramusaji.

2. Seluruhnya responden memahami tentang macam-macam meja *buffet*, bentuk penataan *buffet*, bentuk dasar meja *buffet*. Hal ini mengandung implikasi bahwa seluruhnya peserta didik sudah memahami kompetensi “Merencanakan dan Menyiapkan Hidangan *Buffet*” sehingga siap untuk menjadi seorang pramusaji.
3. Sebagian besar responden mempunyai sikap untuk menjadi seorang pramusaji di usaha catering, hal ini mengandung implikasi bahwa sebagian besar peserta didik sudah memiliki sikap sebagai seorang pramusaji, namun ada sebagian kecil yang belum siap menjadi seorang pramusaji.
4. Sebagian besar responden sudah memiliki minat untuk menjadi seorang pramusaji di usaha catering, hal ini mengandung implikasi bahwa sebagian besar peserta didik sudah memiliki minat sebagai seorang pramusaji, namun ada sebagian kecil yang belum siap menjadi seorang pramusaji.

Rekomendasi yang penulis kemukakan berikut ini ditunjukkan kepada:

1. Peserta didik kelas XI Program Keahlian Restoran SMK Negeri 2 Baleendah yang sudah memiliki pengetahuan pada kompetensi “Merencanakan dan Menyiapkan Hidangan *Buffet*” berdasarkan data yang penulis peroleh, maka penulis menyarankan hendaknya untuk dapat mempertahankan dan berupaya meningkatkan lagi kemampuan pengetahuan dengan menggali wawasan dan pengetahuan melalui membaca buku yang berhubungan dengan

“Merencanakan dan Menyiapkan Hidangan *Buffet*”, bertanya apabila ada materi yang kurang dipahami untuk meningkatkan pengetahuan, pemahaman, sikap dan minat “Merencanakan dan Menyiapkan Hidangan *Buffet*” sebagai kesiapan tenaga pramusaji di usaha catering. Bagi peserta didik yang belum menguasai kompetensi “Merencanakan dan Menyiapkan Hidangan *Buffet*” terus melakukan latihan menjadi seorang pramusaji dan menggali wawasan dan pengetahuan melalui membaca buku yang berhubungan dengan “Merencanakan dan Menyiapkan Hidangan *Buffet*.”

2. Guru kompetensi “Merencanakan dan Menyiapkan Hidangan *Buffet*” sebaiknya dapat mempertahankan hasil yang telah dicapai melalui pelaksanaan praktek dan lebih memberikan motivasi kepada peserta didik dengan cara membimbing atau mengarahkan untuk bersungguh-sungguh dalam mengikuti kompetensi tersebut agar lebih terampil dan siap sebagai tenaga pramusaji di usaha catering.
3. Pihak sekolah diharapkan dapat meningkatkan peranannya sebagai fasilitator dalam kegiatan belajar mengajar dengan lebih melengkapi sarana praktikum untuk menunjang kelancaran praktikum.