

BAB V

KESIMPULAN DAN IMPLIKASI HASIL PENELITIAN

A. KESIMPULAN

Kesimpulan penelitian tentang Penyelenggaraan Unit Produksi *Pastry* “*Vokasi Catering*” Terhadap Minat Peserta Didik Berwirausaha Pada Peserta Didik Kelas Kewirausahaan *Pastry* di SMKN 9 Bandung disusun berdasarkan tujuan peneliti, hasil pengolahan data, dan pembahasan hasil penelitian. Kesimpulan dalam penelitian ini berkaitan dengan :

1. Penyelenggaraan Unit Produksi *Pastry* “Vokasi Catering”

Penyelenggaraan Unit Produksi *Pastry* “Vokasi Catering” berada pada kriteria rendah, yang berarti bahwa pada umumnya peserta didik belum menguasai tentang penyelenggaraan yang mencakup perencanaan, pengolahan, dan evaluasi.

- a. Data penyelenggaraan Unit Produksi *Pastry* “Vokasi Catering” pada perencanaan yang meliputi perencanaan menu, pengadaan bahan, persiapan alat, dan penyimpanan bahan berada pada kriteria rendah.
- b. Data penyelenggaraan Unit Produksi *Pastry* “Vokasi Catering” pada pengolahan yang meliputi metoda dan teknik pengolahan produk *pastry*, sanitasi dan *hygiene* makanan, keselamatan kerja di dapur produksi, dan penanganan *finishing* berada pada kriteria tinggi dan rendah.
- c. Data penyelenggaraan Unit Produksi *Pastry* “Vokasi Catering” pada evaluasi yang meliputi evaluasi penyelenggaraan unit produksi yaitu bagaimana cara mengevaluasi hasil produk yang diolah, dipasarkan, dan dijual berada pada kriteria sangat tinggi, rendah, dan kurang.

Keadaan ini menunjukkan bahwa sebagian besar peserta didik belum menguasai tentang Penyelenggaraan Unit Produksi *Pastry*, walaupun demikian ada sebagian peserta didik yang telah memahami tentang Penyelenggaraan Unit Produksi *Pastry*. Tingkatan pemahaman tentang penyelenggaraan unit produksi *pastry* bervariasi karena dipengaruhi oleh perbedaan minat yang dimiliki oleh peserta didik, waktu yang tersedia untuk mempelajari tentang penyelenggaraan.

2. Minat Peserta Didik Berwirausaha

Minat menjadi seorang wirausaha di bidang *pastry* pada peserta didik kelas kewirausahaan *pastry* tahun ajaran 2008/2009 di SMKN 9 Bandung pada umumnya berada pada kriteria rendah. Dari data tersebut dapat diambil kesimpulan bahwa sebagian besar peserta didik berminat menjadi seorang wirausaha di bidang *pastry* yang meliputi minat *volunter* dan minat *involunter*.

- a. Minat *Volunter*, yang ditunjukkan dengan mempunyai dorongan untuk menjadi wirausaha bidang *pastry*, mempunyai kesenangan terhadap kegiatan yang berhubungan dengan usaha *pastry*, mengetahui produk *pastry* yang akan dijual dan dimana akan dijual, menunjukkan kesiapan kerja dalam pengolahan produk *pastry*, mempunyai ciri-ciri yang harus dimiliki oleh seorang wirausaha, memiliki ketertarikan untuk meningkatkan kemampuan tentang usaha *pastry* berada pada kriteria tinggi.
- b. Minat *Involunter*, yang ditunjukkan dengan adanya motivasi dan keinginan untuk menjadi seorang wirausaha, adanya dorongan dari keluarga dan

lingkungan yang dapat mempengaruhi minat menjadi seorang wirausaha bidang *pastry* berada pada kriteria kurang.

3. Kontribusi Penyelenggaraan Unit Produksi *Pastry* “Vokasi Catering” Terhadap Minat Peserta Didik Berwirausaha

Hasil uji hipotesis menyatakan bahwa hipotesis kerja yang dirumuskan dalam penelitian ini diterima atau hipotesis nol ditolak. Hal ini menunjukkan bahwa Penyelenggaraan Unit Produksi *Pastry* “Vokasi Catering” memberikan kontribusi yang positif terhadap Minat Peserta Didik Berwirausaha pada peserta didik kelas kewirausahaan *pastry* Tahun Ajaran 2008/2009 di SMKN 9 Bandung.

Data hasil pengujian diperoleh nilai korelasi Penyelenggaraan Unit Produksi *Pastry* “Vokasi Catering” (variabel X) dan Minat Peserta Didik Berwirausaha (variabel Y) menunjukkan bahwa Penyelenggaraan Unit Produksi *Pastry* “Vokasi Catering” memberikan kontribusi terhadap Minat Peserta Didik Berwirausaha sebesar 36,48 %, sisanya dipengaruhi oleh faktor lain.

B. IMPLIKASI

Kesimpulan hasil penelitian tentang Kontribusi Penyelenggaraan Unit Produksi *Pastry* “Vokasi Catering” Terhadap Minat Peserta Didik Berwirausaha mengandung beberapa implikasi sebagai berikut:

1. Hasil penelitian berkaitan dengan Penyelenggaraan Unit Produksi *Pastry* yang berkaitan dengan perencanaan, pengolahan, dan evaluasi

Hasil penelitian yang meliputi perencanaan (perencanaan menu, persiapan bahan, persiapan alat, dan pengadaan bahan produk *pastry*),

pengolahan (metoda dan teknik pengolahan, sanitasi dan *hygiene* makanan, sanitasi dan *hygiene* personal, dan keselamatan kerja), serta evaluasi (proses finishing, evaluasi penyelenggaraan) sebagian besar berada pada kategori rendah. Hasil penelitian ini mengandung implikasi bahwa peserta didik kelas kewirausahaan *pastry* di SMKN 9 Bandung pada umumnya belum memahami tentang penyelenggaraan unit produksi *pastry*.

Bagi peserta didik yang berada pada kategori rendah dan kurang hendaknya lebih meningkatkan kemampuan dan wawasan tentang penyelenggaraan unit produksi khususnya *pastry*, sedangkan bagi peserta didik yang berada pada kategori sangat tinggi, tinggi, dan cukup harus dipertahankan bahkan harus dikembangkan lagi untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam bidang *pastry*.

2. Hasil penelitian yang berkaitan dengan minat menjadi seorang wirausaha dibidang *pastry* meliputi minat *volunter* dan *involunter*

Hasil penelitian yang berkaitan dengan minat *volunter* (dorongan untuk menjadi wirausaha bidang *pastry*, kesenangan, mengetahui produk *pastry* yang akan dijual dan dimana akan dijual, memiliki ketertarikan untuk meningkatkan kemampuan tentang usaha *pastry*, dan kreatifitas dalam membuat berbagai macam produk *pastry*) dan minat *involunter* (keikutsertaan dalam lomba produk *pastry*, pengaruh guru untuk menambah wawasan tentang usaha *pastry*, dan sikap keluarga terhadap minat menjadi wirausaha di bidang *pastry*). Sebagian besar berada pada kategori rendah. Hasil

penelitian ini mengandung implikasi bahwa peserta didik pada umumnya memiliki minat untuk menjadi seorang wirausaha dibidang *pastry*.

3. Berdasarkan hasil penelitian hipotesis bahwa Penyelenggaraan Unit Produksi *Pastry* memberikan kontribusi yang positif terhadap minat untuk berwirausaha. Hasil penelitian ini berimplikasi bahwa minat berwirausaha dapat ditumbuhkan salah satunya dengan mengikuti Penyelenggaraan Unit Produksi *Pastry* “Vokasi Catering”.
4. Besarnya Kontribusi Penyelenggaraan Unit Produksi *Pastry* “Vokasi Catering” sebesar 36,48 %, hasil penelitian ini mengandung implikasi bahwa Penyelenggaraan Unit Produksi *Pastry* “Vokasi Catering” memberikan sumbangan yang relatif kecil terhadap Minat Peserta Didik Berwirausaha. Keadaan ini menunjukkan bahwa salah satu faktor yang dapat memberikan kontribusi terhadap minat peserta didik berwirausaha adalah dengan mengikuti penyelenggaraan unit produksi *pastry*, meskipun demikian penyelenggaraan unit produksi *pastry* bukan satu-satunya faktor yang memberikan kontribusi terhadap minat peserta didik berwirausaha, karena ada faktor lain di luar penelitian.

C. REKOMENDASI

Kesimpulan dan Implikasi hasil penelitian tentang Kontribusi Penyelenggaraan Unit Produksi *Pastry* “Vokasi Catering” Terhadap Minat Peserta Didik Berwirausaha memberikan rekomendasi sebagai berikut:

1. Bagi peserta didik mempelajari sumber-sumber lain seperti buku-buku yang berhubungan dengan penyelenggaraan unit produksi *pastry*, majalah serta informasi dari berbagai media baik elektronik maupun media cetak, selain itu peserta didik disarankan untuk mengikuti berbagai seminar, dan mengunjungi pameran yang berhubungan dengan *pastry* untuk menambah wawasan tentang penyelenggaraan unit produksi *pastry*.
2. Bagi para pengajar agar pada saat membimbing peserta didik lebih memberikan motivasi sehingga menumbuhkan minat peserta didik untuk menjadi seorang wirausaha, dan mengadakan acara dengan mengundang para wirausahawan yang telah sukses sehingga dapat memberikan motivasi untuk berwirausaha, serta mengunjungi berbagai tempat produksi *pastry* yang telah sukses di pasaran sehingga peserta didik mengetahui bagaimana cara mengelola usaha yang baik. Serta pada saat mendampingi peserta didik dalam mengikuti penyelenggaraan unit produksi *pastry* lebih memberikan pemahaman yang luas, motivasi sehingga dapat mempengaruhi minat peserta didik untuk berwirausaha di bidang *pastry*.