

BAB V

KESIMPULAN DAN IMPLIKASI

Kesimpulan dan implikasi yang akan diuraikan pada bab ini, disusun berdasarkan keseluruhan kegiatan penelitian mengenai “Pendapat Peserta Didik Tentang Sarana Tata Hidang Sebagai Pembelajaran di Restoran Sari Kencana SMKN 9 Bandung”.

A. Kesimpulan

Kesimpulan dalam penelitian ini berdasarkan pembahasan hasil penelitian mengenai pendapat peserta didik tentang sarana Tata Hidang sebagai pembelajaran di Restoran Sari Kencana SMKN 9 Bandung. Peserta didik kelas XI Program Keahlian Restoran berpendapat bahwa sarana Tata Hidang sebagai pembelajaran di Restoran Sari Kencana SMKN 9 Bandung ditinjau dari jenis-jenis sarana Tata Hidang meliputi ruangan restoran, perabotan/*furniture*, linen dan peralatan pelayanan yaitu:

1. Ruangan restoran sebagai sarana pembelajaran Tata Hidang, peserta didik berpendapat tentang keadaan bagian ruang depan (*front area*) yaitu tersedia pengatur suhu udara (AC) dan bagian ruang belakang (*back area*)/dapur produksi di Restoran Sari Kencana tersedia saluran pembuangan air yang memadai dan lancar, serta menggunakan Restoran Sari Kencana untuk belajar memberikan pelayanan kepada tamu.
2. Perabotan/*furniture* sebagai sarana pembelajaran Tata Hidang, peserta didik berpendapat tentang penggunaan perabotan/*furniture* yang terdapat di Restoran Sari Kencana yaitu meliputi penggunaan meja makan yaitu

digunakan untuk memasang taplak meja. Penggunaan meja berdasarkan ukuran meja seperti meja bundar dengan diameter 1 meter digunakan untuk 4 orang. Peserta didik berpendapat tentang menyiapkan dan mengatur meja dan kursi di restoran yaitu jarak antara belakang kursi dengan belakang kursi lainnya harus leluasa dan *sidestand/sideboard* yaitu untuk meletakkan peralatan seperti *bread and butter plate*, *dessert plate*, *water goblet* dan lain-lain.

3. Linen sebagai sarana pembelajaran Tata Hidang, peserta didik berpendapat tentang jenis-jenis linen serta penggunaannya seperti penggunaan serbet pelayanan (*service cloth*) digunakan sebagai alas saat mengangkat atau membawa peralatan yang panas seperti *dinner plate* yang telah dipanaskan di *plate warmer*. Fungsi *moulton* yaitu untuk menyerap cairan atau minuman yang tumpah. Penggunaan serbet makan (*napkin*) yaitu digunakan untuk menghias meja makan. Peserta didik berpendapat tentang bentuk lipatan *napkin* yaitu bentuk lipatan lilin serta faktor yang harus diperhatikan dalam melipat *napkin* yaitu efisiensi waktu, dan cara penyimpanan linen yaitu disimpan sesuai dengan jenisnya.
4. Peralatan pelayanan sebagai pembelajaran Tata Hidang, peserta didik berpendapat tentang jenis-jenis peralatan pelayanan meliputi jenis *Chinaware* dan penggunaannya, jenis *silverware* dan penggunaannya, jenis *glassware* dan penggunaannya serta cara penyimpanannya.

B. Implikasi

Hasil penelitian mengenai pendapat peserta didik tentang sarana Tata Hidang sebagai pembelajaran di Restoran Sari Kencana SMKN 9 Bandung mengandung beberapa implikasi diantaranya adalah :

1. Hasil penelitian ditinjau dari sarana Tata Hidang berkaitan dengan ruangan restoran menunjukkan keadaan Restoran Sari Kencana telah sesuai dengan restoran pada umumnya, mengandung implikasi bahwa Restoran Sari Kencana dapat dijadikan sebagai sarana pembelajaran yang tepat untuk praktikum Tata Hidang.
2. Hasil penelitian ditinjau dari sarana Tata Hidang berkaitan dengan perabotan/*furniture* menunjukkan perabotan/*furniture* yang ada di Restoran Sari Kencana pada umumnya telah digunakan dengan benar dan sesuai dengan kegunaannya, mengandung implikasi bahwa perabotan/*furniture* telah digunakan secara tepat sebagai sarana pembelajaran Tata Hidang.
3. Hasil penelitian ditinjau dari sarana Tata Hidang berkaitan dengan linen menunjukkan pada umumnya linen telah digunakan sesuai dengan fungsinya, mengandung implikasi bahwa linen telah digunakan secara tepat sebagai sarana pembelajaran Tata Hidang.
4. Hasil penelitian ditinjau dari sarana Tata Hidang berkaitan dengan peralatan pelayanan menunjukkan pada umumnya peralatan pelayanan telah digunakan sesuai dengan kegunaannya, mengandung implikasi bahwa peralatan pelayanan sudah tepat digunakan sebagai sarana pembelajaran Tata Hidang.

Rekomendasi hasil penelitian disusun berdasarkan kesimpulan dan implikasi hasil penelitian. Rekomendasi ini ditujukan kepada SMKN 9 Bandung, tenaga pengajar Tata Hidang dan peserta didik Program Keahlian Restoran SMKN 9 Bandung.

1. SMKN 9 Bandung

Hasil penelitian menunjukkan bahwa sarana Tata Hidang di Restoran Sari Kencana SMKN 9 Bandung pada umumnya baik. Oleh sebab itu sekolah hendaknya dapat mempertahankan dan lebih meningkatkan lagi dalam menyediakan sarana dan prasarana yang lengkap khususnya sarana Tata Hidang seperti melengkapi sarana *glassware* dan *silverware*.

2. Tenaga pengajar

Tenaga pengajar khususnya pengajar Tata Hidang diharapkan dapat mengoptimalkan peserta didik dalam menggunakan sarana Tata Hidang yang ada di Restoran Sari Kencana SMKN 9 Bandung.

3. Peserta didik

Hasil penelitian menunjukkan bahwa peserta didik telah menggunakan sarana Tata Hidang dengan tepat. Oleh sebab itu peserta didik diharapkan lebih baik lagi dalam penggunaan maupun pemeliharaan sarana Tata Hidang.