

BAB V

KESIMPULAN DAN IMPLIKASI

Kesimpulan dan implikasi yang akan diuraikan pada bab ini, berdasarkan keseluruhan hasil penelitian mengenai pendapat peserta didik tentang pelaksanaan pembelajaran “Mengorganisasi Produksi Masakan Dalam Jumlah Besar” Di SMK Negeri 2 Baleendah.

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai pendapat peserta didik tentang pelaksanaan pembelajaran “Mengorganisasi Produksi Masakan Dalam Jumlah Besar” di SMK Negeri 2 Baleendah yang meliputi tujuan, materi, metode, media, dan evaluasi pembelajaran, maka penulis menarik kesimpulan:

Peserta didik mengetahui tujuan pembelajaran dari guru karena guru menyampaikan tujuan pembelajaran di awal pembelajaran. Sebagian besar tujuan pembelajaran sudah tercapai, kecuali tujuan pembelajaran tentang peserta didik mampu memilih sistem pengolahan makanan dengan cermat dan hati-hati dengan memperhitungkan keuntungan dan peserta didik mampu mengelola secara operasional produk masakan dalam kapasitas minimal 100 porsi, lebih dari setengahnya peserta didik berpendapat belum tercapai, faktor yang dapat menghambat tercapainya tujuan pembelajaran diantaranya karena sarana pembelajaran belum digunakan secara optimal oleh peserta didik dan karena kemampuan setiap peserta didik yang berbeda.

Sebagian besar materi teori telah diajarkan oleh guru dan dikuasai oleh peserta didik, tetapi untuk materi tentang pengertian, fungsi dan teknik

pengawasan makanan, lebih dari setengahnya peserta didik berpendapat tidak diajarkan oleh guru dan tidak dikuasai oleh peserta didik. Pada pembelajaran praktik, seluruh materi praktik telah diajarkan oleh guru dan dikuasai oleh peserta didik, kecuali materi praktik tentang mengorganisasi produksi masakan dalam kapasitas minimal 100 porsi, sebagian besar peserta didik belum menguasai. Materi teori dengan pelaksanaan praktik adalah sangat sesuai, karena semua materi teori menunjang pada pelaksanaan praktik.

Metode pembelajaran teori yang sering digunakan adalah metode tanya jawab, ceramah, pemberian tugas dan metode diskusi, sedangkan metode yang menurut peserta didik paling membantu untuk memahami materi adalah metode yang telah sering digunakan, kecuali metode demonstrasi. Metode pembelajaran praktik yang sering digunakan adalah metode ceramah dan metode tanya jawab, sedangkan untuk metode yang menurut peserta didik paling membantu untuk memahami praktik adalah metode proyek menerima pesanan, metode demonstrasi dan kunjungan lapangan.

Media buku sumber, *white board*, bahan makanan, alat persiapan, pengolahan dan penyajian selalu digunakan dan membantu peserta didik memahami materi, tetapi media *chart* dan OHP yang berada pada urutan ketiga yang paling membantu untuk memahami materi ternyata intensitas penggunaannya sebatas kadang-kadang digunakan bahkan OHP tidak pernah digunakan. Buku sumber yang digunakan pada pembelajaran adalah buku-buku yang berkaitan dengan “Mengorganisasi Produksi Masakan Dalam Jumlah Besar” dan *hand out* yang disusun oleh tim pengajar. Peralatan yang tersedia di laboratorium dalam

menunjang pembelajaran baik untuk praktik sehari-hari atau dalam menerima pesanan jumlah besar adalah sudah tersedia.

Perencanaan dan laporan praktikum selalu dibuat, karena merupakan tugas sebagai syarat lulusnya pembelajaran dan penyusunannya dengan arahan yang diberikan guru. Tingkat kesukaran soal ujian teori yang diberikan pada saat UAS, yaitu agak sukar. Adapun bentuk evaluasi yang digunakan adalah tes objektif dengan memilih satu jawaban yang benar (pilihan jamak) dan tes *essay*, sedangkan ujian praktikum pada saat UAS, tidak diadakan.

B. Implikasi

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pelaksanaan pembelajaran “Mengorganisasi Produksi Masakan Dalam Jumlah Besar” sudah baik, ditinjau dari peserta didik telah mampu menyerap materi pembelajaran teori dan praktik yang disampaikan oleh guru, bahwa dari sebagian besar tujuan pembelajaran sudah tercapai, serta materi teori dan praktik telah dikuasai. Namun tujuan pembelajaran yang sangat menunjang peserta didik dalam mengorganisasi produksi masakan dalam jumlah besar seperti tujuan pembelajaran tentang kemampuan memilih sistem pengolahan makanan dengan cermat dan hati-hati dengan memperhitungkan keuntungan dan mengelola secara operasional produk masakan dalam kapasitas minimal 100 porsi ternyata lebih dari setengahnya peserta didik berpendapat belum tercapai. Hasil penelitian ini mengandung implikasi bahwa peserta didik harus lebih meningkatkan pengetahuan dan keterampilan tentang memilih sistem pengolahan makanan dengan cermat dan hati-hati dengan memperhitungkan keuntungan dan mengelola secara operasional

produk masakan dalam kapasitas minimal 100 porsi. Oleh karena itu direkomendasikan kepada peserta didik yang mengikuti pembelajaran “Mengorganisasi Produksi Masakan Dalam Jumlah Besar”, diharapkan dapat:

1. Lebih aktif dan kreatif, baik di dalam kelas maupun laboratorium dalam pelaksanaan pembelajaran teori dan praktik dengan cara banyak bertanya kepada guru, bertukar informasi dan pengalaman dengan teman.
2. Lebih rajin dalam mengembangkan produk masakan melalui uji coba resep-resep baru dan memodifikasinya, sehingga menumbuhkan kreatifitas dalam menciptakan produk masakan yang dapat disajikan untuk penyelenggaraan masakan dalam jumlah besar.
3. Terampil memanfaatkan sumber belajar berupa media cetak dan elektronik yang berkaitan dengan masakan, sehingga memperoleh wawasan dan informasi yang lebih luas.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pelaksanaan pembelajaran “Mengorganisasi Produksi Masakan Dalam Jumlah Besar” sudah baik, ditinjau dari guru yang melaksanakan pembelajaran telah mampu melaksanakan pembelajaran sesuai dengan tujuan pembelajaran yang diharapkan, yang ditunjang oleh penggunaan metode dan media yang dapat membantu peserta didik lebih mudah memahami materi teori dan praktik. Namun penggunaan metode proyek menerima pesanan dalam kapasitas minimal 100 porsi hanya bersifat insidental, dimana sekolah mendapat pesanan, baru peserta didik secara acak diikutsertakan dalam kegiatan produksi. Hasil penelitian ini mengandung implikasi bahwa guru tidak menggunakan proyek menerima pesanan dalam kapasitas minimal 100 porsi, sebagai salah satu syarat lulusnya pembelajaran “Mengorganisasi Produksi

Masakan Dalam Jumlah Besar”. Dalam hal ini penulis dengan segala kerendahan hati merekomendasikan kepada guru sebagai pelaksana pembelajaran “Mengorganisasi Produksi Masakan Dalam Jumlah Besar”, diharapkan dapat:

1. Memvariasikan metode pembelajaran praktik yang telah sering digunakan, dengan menggunakan metode kunjungan lapangan dan proyek menerima pesanan dalam kapasitas minimal 100 porsi, dimana peserta didik dilibatkan secara bergiliran memproduksi masakan dalam jumlah besar agar semua peserta didik mendapatkan pengalaman dalam memproduksi masakan dalam jumlah besar.
2. Media nyata yang selalu digunakan seperti bahan makanan dan peralatan praktikum, lebih divariasikan dengan menggunakan media seperti media *chart* dan OHP karena berdasarkan pendapat peserta didik media *chart* dan OHP dapat memudahkan peserta didik dalam memahami materi.
3. Meningkatkan materi pembelajaran dengan mengikuti seminar yang relevan tentang mengorganisasi produksi masakan dalam jumlah besar dan melakukan kunjungan ke jasa boga agar dapat mengembangkan materi pembelajaran yang sesuai dengan dunia usaha dan dunia industri yang lebih profesional.
4. Diadakan evaluasi praktikum untuk mengukur keterampilan peserta didik dengan cara setiap individu membuat hidangan yang telah dipraktikkan yang dapat disajikan untuk penyelenggaraan masakan dalam jumlah besar.