

BAB V

KESIMPULAN, IMPLIKASI, DAN REKOMENDASI HASIL PENELITIAN

A. Kesimpulan

Kesimpulan penelitian mengenai Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental Sebagai Kesiapan Usaha *Fast Food*. (Penelitian Terbatas Pada Mahasiswa Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Program Studi Pendidikan Tata Boga FPTK UPI Angkatan 2007), berdasarkan tujuan penelitian, analisis data, dan pembahasan hasil penelitian. Kesimpulan dalam penelitian ini adalah:

1. Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental Sebagai Kesiapan Usaha *Fast Food* ditinjau Dari Kemampuan Kognitif

Manfaat hasil belajar makanan Oriental sebagai kesiapan usaha *fast food* ditinjau dari kemampuan kognitif sebagian besar berada pada kriteria bermanfaat yang ditunjukkan dengan kemampuan mahasiswa dalam mengetahui bahan makanan Jepang, mengetahui bahan makanan Cina, mengetahui bahan makanan Korea, mengetahui bumbu hidangan Cina, mengetahui peralatan hidangan Jepang, memahami tujuan makanan Oriental, memahami klasifikasi makanan Oriental, memahami karakteristik makanan dari Asia Timur, memahami peralatan pengolahan hidangan Cina, menerapkan teknik memasak Negara Cina, menerapkan bumbu siap pakai pada masakan Jepang, analisis hidangan Jepang, evaluasi kriteria hidangan Cina, evaluasi hidangan oriental, sintesis menilai ketepatan hidangan berdasarkan karakteristik hidangan Korea.

2. Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental Sebagai Kesiapan Usaha *Fast Food* ditinjau Dari Kemampuan Afektif

Manfaat hasil belajar makanan Oriental sebagai kesiapan usaha *fast food* ditinjau dari kemampuan afektif sebagian besar berada pada kriteria cukup bermanfaat yang ditunjukkan dengan sikap mahasiswa dalam sikap teliti merencanakan pembuatan hidangan Jepang, sikap teliti mempersiapkan pengolahan hidangan Cina, sikap teliti dalam mengolah daging unggas pada hidangan Cina, sikap teliti dalam mengolah hidangan Korea, sikap teliti dalam menyiapkan peralatan persiapan pada pembuatan hidangan Jepang, sikap teliti dalam pengolahan daging ayam untuk hidangan Cina.

3. Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental Sebagai Kesiapan Usaha *Fast Food* ditinjau Dari Kemampuan Psikomotor

Manfaat hasil belajar makanan Oriental sebagai kesiapan usaha *fast food* ditinjau dari kemampuan psikomotor sebagian besar berada pada kriteria cukup bermanfaat yang ditunjukkan dengan keterampilan mahasiswa dalam memilih bahan, keterampilan dalam proses persiapan pembuatan hidangan Cina, keterampilan dalam proses persiapan pembuatan hidangan Korea, keterampilan dalam proses persiapan pembuatan hidangan Jepang, keterampilan dalam proses pengolahan mie untuk hidangan Korea, keterampilan membuat jenis-jenis potongan sayuran untuk hidangan Jepang, keterampilan dalam mengolah hidangan Jepang, keterampilan dalam membuat hidangan bahan dasar daging, keterampilan dalam membuat garnish untuk hidangan Jepang.

Dari penjelasan yang telah dikemukakan tersebut, bahwa besarnya manfaat hasil belajar makanan Oriental sebagai kesiapan usaha *fast food* yang mencakup kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor berada pada kriteria cukup bermanfaat.

A. Implikasi

Implikasi dari kesimpulan yang telah dikemukakan sebelumnya berhubungan dengan manfaat hasil belajar makanan Oriental sebagai kesiapan usaha *fast food* sebagai berikut:

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa manfaat hasil belajar makanan Oriental pada kemampuan kognitif sebagian besar berada pada kriteria baik. Kriteria cukup untuk manfaat hasil belajar pada kemampuan kognitif meliputi pemahaman tujuan makanan Oriental, pemahaman karakteristik makanan dari Asia Timur, pemahaman bahan makanan dalam mengolah hidangan Korea, pengetahuan bahan makanan Cina, penerapan dalam memilih bumbu siap pakai untuk mengolah hidangan Korea, pemahaman mengevaluasi hidangan Oriental. Kondisi ini mengandung implikasi bahwa mahasiswa masih perlu mempelajari dan memahami secara mendalam tentang pengetahuan yang berkaitan dengan makanan Oriental agar mampu menyerap pengetahuan yang diberikan oleh dosen dari perkuliahan yang telah dilaksanakan, sehingga memiliki kecakapan yang lebih dalam menguasai pengetahuan makanan Oriental secara optimal untuk kesiapan usaha *fast food*.

2. Hasil penelitian menunjukkan bahwa manfaat hasil belajar makanan Oriental pada kemampuan afektif sebagian besar berada pada kriteria cukup. Kriteria cukup untuk manfaat hasil belajar pada kemampuan afektif meliputi sikap teliti dalam merencanakan pembuatan hidangan Jepang, sikap teliti dalam pengolahan daging unggas, sikap teliti dalam mengolah hidangan Korea. Kondisi ini mengandung implikasi bahwa mahasiswa masih memerlukan motivasi terus menerus agar memiliki kecakapan berupa sikap yang maksimal dalam menjalankan perkuliahan yang dapat dimanfaatkan pada kesiapan usaha *fast food*.
3. Hasil penelitian menunjukkan bahwa manfaat hasil belajar makanan Oriental pada kemampuan psikomotor sebagian besar berada pada kriteria cukup. Kriteria cukup untuk manfaat hasil belajar pada kemampuan psikomotor meliputi keterampilan memilih bahan, keterampilan dalam proses persiapan pembuatan hidangan Cina, keterampilan dalam proses persiapan pembuatan hidangan Korea, keterampilan dalam proses pengolahan mie untuk hidangan Korea, keterampilan membuat jenis-jenis potongan sayuran untuk hidangan Jepang, keterampilan dalam membuat hidangan bahan dasar daging. Kondisi ini mengandung implikasi bahwa mahasiswa masih perlu berlatih secara terus menerus, sehingga dapat meningkatkan kecakapan berupa keterampilan dalam makanan Oriental sebagai kesiapan usaha *fast food*.

B. Rekomendasi

Rekomendasi hasil penelitian ini disusun dengan mengacu pada kesimpulan dan implikasi hasil penelitian yang telah dikemukakan sebelumnya. Penulis mencoba memberanikan diri untuk mengajukan rekomendasi yang sekiranya dapat menjadikan bahan masukan bagi beberapa pihak yang berkepentingan dalam proses pembelajaran makanan Oriental. Rekomendasi ini ditunjukkan kepada:

1. Mahasiswa PKK Tata Boga
 - a. Mahasiswa PKK hendaknya bersungguh-sungguh dalam memanfaatkan hasil belajar makanan Oriental sebagai kesiapan usaha *fast food* dengan cara membaca literatur yang berhubungan dengan usaha *fast food* untuk lebih meningkatkan dan memperluas wawasan
 - b. Mahasiswa hendaknya melatih diri secara terus menerus dalam usaha *fast food* agar kelak dapat membuka dan mengembangkan usaha sendiri yang maju dan berkembang
 - c. Mahasiswa hendaknya mengikuti pelatihan-pelatihan, seminar, hingga kerja paruh waktu, yang diadakan baik oleh lembaga formal maupun non formal untuk terus mengasah keterampilan yang dimiliki pada kesiapan usaha *fast food*.
2. Peneliti selanjutnya

Penelitian ini masih dalam ruang lingkup terbatas, sehingga masih banyak aspek lain yang belum terungkap. Peneliti berharap penelitian ini dapat dikembangkan lebih lanjut, sehingga memberikan sumbangan

ilmu kepada mahasiswa maupun dosen pengajar. Penelitian selanjutnya dapat dilakukan dengan meneliti atau mengkaji variable lain yang berhubungan dengan Makanan Oriental dikaitkan dengan mata kuliah program studi yang lain, sehingga memberikan sumbangan ilmu terhadap pengembangan system pendidikan yang lebih baik di Jurusan PKK FPTK UPI.



DAFTAR PUSTAKA

- Ali, M. (1998). *Penelitian Pendidikan, Prosedur dan Strategi Mengajar*. Bandung : Angkasa
- Departemen Pendidikan Nasional. (2006). *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta : Balai Pustaka
- Djamarah S.B dan Zain A. (2002). *Strategi Belajar Mengajar* (Edisi Revisi). Jakarta : PT. Rineka Cipta
- Hyen Jin Lee (2005). *Aneka Masakan Korea*. Jakarta : Korean House And Mart
- Kodama, Yuki (2003). *Masakan Jepang*. Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung
- Nurani, Atat S & Yulia Cica. (2006). *Diktat Makanan Oriental Malaysia, Thailand, Filipina, Korea, Jepang, China*. PKK FPTK UPI : Tidak diterbitkan
- Periplus (1999). *Classic Asian Cooking*. Singapore
- Periplus (2002). *The Book Of Korea*. Singapore
- SISDIKNAS. (2003). *Tentang Sistem Pendidikan Nasional dan Penjelarasannya*. Semarang : Aneka Cipta
- Slameto.(1995). *Belajar dan Faktor-Faktor Yang Mempengaruhinya*. Jakarta :PT. Rineka Cipta
- Slameto. (2003). *Belajar dan Faktor-faktor Yang Mempengaruhinya*. Jakarta : Rhineka Cipta
- Sudjana, Nana (2001). *Dasar-dasar Proses Belajar Mengajar*. Bandung : Sinar Baru Algensindo
- Sudjana, Nana (1989). *Penilaian Hasil Proses Belajar Mengajar*. Bandung : PT. Remaja Rosdakarya
- Sugiyono. (2009). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R & D*. Bandung : CV. Alfabeta
- Sukmadinata, N.S. (2005). *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung : PT. Remaja Rosdakarya
- Surakhmad, W. (2001). *Pengantar Penelitian Ilmiah*. Bandung : Tarsito

Samsyudin, Abin.(1996). *Psikologi Kependidikan*. Bandung : PT. Remaja Rosdakarya

Sutarjo, Julie (2004). *Chinese Food Populer*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama

Pangemanan, Christine. (1995). *The Complete Chinese Cook Book*. Jakarta : Tira Pustaka

Winata, Marie. (2005). *Chinese Food*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama

Winkel, W.S. (2005). *Psikologi Pengajaran*. Jakarta : Gramedia

Sumber-sumber lain :

Atat Siti Nurani (2005). *Hand Out Makanan Oriental*. PKK FPTK UPI. Bandung: Tidak diterbitkan

Jurusan PKK. (2005). *Silabus Makanan Oriental*. FPTK UPI Bandung : Tidak diterbitkan

Irna Kurnia. (2006). *Penerapan Hasil Belajar Makanan Oriental Pada Pengetahuan Hidangan Oriental Sebagai Produk Katering Pelayanan Pesta*. Pada Mahasiswa Paket Jasa Katering Program Spesialisasi Pendidikan Tata Boga. Jurusan PKK FPTK UPI angkatan tahun 2001 dan 2002. Tidak diterbitkan