

## BAB V

### KESIMPULAN, IMPLIKASI HASIL PENELITIAN

Pada Bab V penulis menguraikan kesimpulan, implikasi hasil penelitian yang akan disusun berdasarkan seluruh kegiatan penelitian tentang Pendapat Peserta Didik Tentang Kesiapan Prakerin Pada Kelas XI Program Keahlian Tata Boga SMKN 3 Cimahi”.

#### A. Kesimpulan

Kesimpulan dalam penelitian ini berdasarkan latar belakang masalah, tujuan penelitian, hasil pengolahan data dan pembahasan hasil penelitian yang dapat dikemukakan sebagai berikut :

1. Pendapat Peserta Didik Tentang Kesiapan Prakerin Pada Kelas XI Program Keahlian Tata Boga SMKN 3 Cimahi berkaitan dengan aspek *kognitif* menunjukkan bahwa sebagian besar responden berpendapat siap melaksanakan prakerin di Hotel dan Restoran karena dapat memilih jenis peralatan dapur yang tepat dengan penggunaan peralatan disesuaikan dengan bahan makanan yang akan diolah, juga dapat menerapkan konsep penyimpanan bahan makanan dengan memahami penyimpanan bahan makanan seperti buah-buahan dan sayuran disimpan di *chiller*, mengetahui bahan-bahan yang digunakan untuk membuat *stock* berupa daging atau tulang sapi dan cara penyajian *soup* dengan menggunakan *soup cup* yang di beri garnish taburan peterseli.

Responden dapat mengetahui tentang tahapan persiapan pengolahan bahan makanan dengan cara teknik pencucian yang sesuai dengan sifat bahan, mengetahui kualitas daging sapi yang baik yaitu warna daging merah cerah, tekstur daging lembut dengan serat halus, lapisan lemak putih kekuning-kuningan, bingkas/elastis, serta dapat menganalisis perkiraan lama memasak daging sapi dengan teknik *grilling* dengan pembuatan *steak* yang disajikan matang (*well done*) dengan perkiraan lama memasak 28-50 menit dan responden siap karena dapat mengelompokkan produk siap hidang meliputi makanan siap saji dan mudah diporsi seperti sosis dan *ice cream*.

Responden berpendapat siap melaksanakan prakerin di Hotel dan Restoran karena memahami kedudukan *cook helper* dalam susunan organisasi dapur Hotel dan Restoran sejajar dengan *assisten chef de partie*, memahami tugas dan tanggung jawab menyiapkan dan membersihkan alat yang akan digunakan. Kurang dari setengah responden berpendapat siap menganalisis perkiraan lama memasak daging sapi muda (*veal*) dengan teknik *grilling* untuk pembuatan *steak* dengan perkiraan lama memasak 25-35 menit.

2. Pendapat Peserta Didik Tentang Kesiapan Prakerin Pada Kelas XI Program Keahlian Tata Boga SMKN 3 Cimahi berkaitan dengan aspek *afektif* menunjukkan bahwa seluruh responden berpendapat siap melaksanakan prakerin di Hotel dan Restoran karena sudah memiliki sikap terbuka dalam menerima pendapat orang lain berkaitan dengan kesalahan dalam mempersiapkan alat dengan menanyakan kembali kebenaran alat-alat yang dipersiapkan. Kurang dari

setengahnya responden berpendapat menjaga stamina tubuh pada saat pelaksanaan prakerin dengan makan 3 kali sehari.

3. Pendapat Peserta Didik Tentang Kesiapan Prakerin Kelas XI Program Keahlian Tata Boga SMKN 3 Cimahi berkaitan dengan aspek *psikomotor* yaitu sebagian besar responden berpendapat bahwa responden siap melaksanakan prakerin di Hotel dan restoran karena terampil menyiapkan bahan untuk hidangan *corn soup* berupa bawang bombay yang masih segar, serta terampil dalam mengidentifikasi ikan segar dengan memeriksa mata ikan tampak mengkilap dan jernih, selain itu responden terampil memeriksa makanan sebelum dihidangkan dengan cara memastikan kebersihan alat hidang yang akan digunakan dan terampil membuat garnish dari bawang bombay dengan berbentuk bulat ring untuk *cream of tomato soup*.

Responden berpendapat terampil menyiapkan daging atau tulang untuk membuat *stock* dengan memilih *beef stock* dibuat dari tulang atau daging sapi, juga terampil menyiapkan kepiting menggunakan benang atau tali agar capitannya tidak bergerak. Responden yang berpendapat terampil *mise en place* pada saat prakerin yaitu terampil menyajikan hidangan, serta terampil dalam menggunakan *pressure cooker* dengan cara mencocokkan tanda pada bibir *pressure cooker* dengan tanda pada gagang bawah untuk menutup alat tersebut.

Sebagian kecil responden berpendapat tentang kesiapan prakerin di Hotel dan Restoran bahwa responden terampil menyiapkan alat penyajian hidangan untuk

susunan menu kontinental berupa *dinner plate*, *dinner fork*, dan terampil memeriksa makanan sebelum dihidangkan dengan cara memastikan alat hidang.

## **B. Implikasi**

Kesimpulan yang telah dikemukakan mengandung beberapa implikasi yang berhubungan dengan Pendapat Peserta Didik Tentang Kesiapan Prakerin Pada Kelas XI Program Keahlian Tata Boga SMKN 3 Cimahi sebagai berikut :

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Pendapat Peserta Didik Tentang Kesiapan Prakerin Pada Kelas XI Program Keahlian Tata Boga SMKN 3 Cimahi berkaitan dengan aspek *kognitif* sebagian besar peserta didik telah siap melaksanakan prakerin di Hotel dan Restoran karena peserta didik memiliki pengetahuan dan pemahaman dalam mengidentifikasi jenis peralatan, pengetahuan tentang komposisi bahan untuk suatu hidangan, pengetahuan cara penyajian hidangan, pemahaman tugas dan tanggung jawab pada saat pelaksanaan prakerin, pemahaman konsep penyimpanan persediaan bahan makanan, penerapan tahap persiapan pengolahan bahan makanan, kemampuan menganalisis perkiraan lama memasak hidangan, kemampuan dalam mengelompokkan bahan makanan sesuai dengan persiapan pengolahan makanan, kemampuan dalam menilai kualitas bahan makanan yang baik. Hasil penelitian ini mengandung implikasi bahwa peserta didik memiliki kesiapan karena telah dibekali pengetahuan materi untuk melaksanakan prakerin di Hotel dan Restoran.

2. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Pendapat Peserta Didik Tentang Kesiapan Prakerin Pada Kelas XI Program Keahlian Tata Boga SMKN 3 Cimahi berkaitan dengan aspek *afektif* menunjukkan bahwa sebagian besar peserta didik berpendapat siap melaksanakan prakerin di Hotel dan Restoran karena telah menunjukkan sikap terbuka dalam menerima teguran dari pembimbing prakerin apabila melakukan kesalahan pada saat pelaksanaan prakerin, menerima kesalahan pada saat pelaksanaan prakerin, menerima pendapat orang lain ketika melakukan kesalahan dalam mempersiapkan alat, sikap menanggapi terhadap aturan kerja apabila pembimbing prakerin menginginkan untuk menyiapkan hidangan sehingga bekerja melebihi jam kerja, sikap kehati-hatian dalam memilih peralatan pengolahan bahan makanan yang akan digunakan dalam pelaksanaan prakerin, sikap kedisiplinan yang harus dimiliki saat melaksanakan prakerin, sikap dalam menunjukkan semangat pada waktu melaksanakan tugas membuat hidangan *maincourse*, sikap cermat pada saat mengambil makanan, mempunyai sikap percaya diri ketika pelaksanaan prakerin, sikap dalam memelihara kebersihan lingkungan tempat kerja pada saat prakerin, sikap dalam menjaga kebersihan pribadi pada saat pengolahan makanan, sikap dalam menjaga stamina tubuh pada saat pelaksanaan prakerin. Hasil penelitian ini mengandung implikasi bahwa peserta didik memiliki kesiapan sikap untuk melaksanakan prakerin di Hotel dan Restoran.
3. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Pendapat Peserta Didik Tentang Kesiapan Prakerin Pada Tingkat Kelas XI Keahlian Tata Boga SMKN 3 Cimahi berkaitan

dengan aspek *psikomotor* yaitu sebagian besar peserta didik berpendapat siap melaksanakan prakerin di Hotel dan Restoran karena terampil dalam mempersiapkan alat penyajian hidangan berupa susunan menu kontinental, terampil mempersiapkan bahan makanan pembuatan *corn soup*, terampil melakukan *mise en plate* dalam pelaksanaan prakerin, terampil dalam menggunakan *pressure cooker*, terampil dalam mengidentifikasi ikan segar, terampil memilih jenis tulang atau daging yang dapat digunakan untuk membuat *stock*, terampil dalam memeriksa makanan sebelum dihidangkan, terampil dalam menyiapkan kepiting sebelum diolah, terampil dalam berkreasi membuat garnish pada penyajian *appetizer*. Hasil penelitian ini mengandung implikasi bahwa peserta didik siap melaksanakan prakerin di Hotel dan Restoran karena telah memiliki keterampilan untuk melaksanakan prakerin.

Rekomendasi hasil penelitian ini disusun dengan mengacu pada kesimpulan dan implikasi hasil penelitian yang telah dikemukakan sebelumnya. Penulis mencoba mengajukan rekomendasi yang sekiranya dapat menjadi bahan masukan bagi beberapa pihak. Rekomendasi ini ditujukan kepada :

1. Peserta Didik Kelas XI SMKN 3 Cimahi, hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar peserta didik telah memiliki kesiapan prakerin karena telah memiliki kesiapan pengetahuan, sikap dan keterampilan walaupun terdapat juga responden yang kurang memiliki kesiapan, oleh karena itu bagi peserta didik yang kurang memiliki kesiapan, sebaiknya meningkatkan lagi pengetahuan, sikap dan keterampilan dengan cara :

- a) Menyiapkan pengetahuan dalam mengidentifikasi peralatan pengolahan bahan makanan serta meningkatkan pengetahuan dalam menganalisis perkiraan lama memasak daging, menjaga stamina tubuh dengan cara menjaga kebersihan lingkungan tempat kerja ketika prakerin, meningkatkan keterampilan dalam memeriksa makanan sebelum dihidangkan, serta meningkatkan pengetahuan dan keterampilan yang telah dimiliki dari pembekalan prakerin dari sekolah dengan cara berlatih di rumah, selain itu juga membaca buku sumber yang berkenaan dengan materi prakerin.
  - b) Peserta didik lebih mempersiapkan diri, khususnya dalam menjaga stamina tubuh ketika melaksanakan prakerin dengan cara menjaga kebersihan dan kesehatan lingkungan serta disiplin dalam pelaksanaan prakerin dengan lebih aktif yaitu dengan cara mengajukan pertanyaan materi yang kurang dimengerti kepada guru dan berdiskusi dengan teman baik di sekolah maupun tempat melaksanakan prakerin.
  - c) Peserta didik lebih meningkatkan keterampilan yang telah dimiliki dalam mempersiapkan alat penyajian hidangan kontinental, serta lebih meningkatkan keterampilan dalam memeriksa makanan sebelum dihidangkan, agar peserta didik lebih terampil dalam pelaksanaan prakerin.
2. Guru pembimbing prakerin, sebaiknya dapat meningkatkan hasil yang telah dicapai melalui proses pembelajaran di sekolah dan lebih memotivasi peserta didik untuk lebih bersungguh-sungguh dalam mengikuti kegiatan pembelajaran di

sekolah dengan cara memberikan pelajaran tambahan bagi peserta didik yang kurang siap sehingga lebih siap melaksanakan prakerin.

### 3. Peneliti selanjutya

Penelitian ini masih ruang lingkup terbatas, sehingga masih banyak aspek lain yang belum terungkap. Peneliti berharap penelitian ini dapat dikembangkan lebih lanjut, sehingga memberikan sumbangan ilmu terhadap pengembangan sistem pendidikan yang lebih baik di jurusan PKK FPTK UPI.

