

## **BAB V**

### **KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI**

#### **A. Kesimpulan**

Kesimpulan penelitian tentang “Pengaruh hasil belajar Tata Hidang terhadap minat siswa sebagai *Waiter/Waitress* di Restoran” pada peserta didik tingkat III Program Keahlian Restoran tahun ajaran 2007-2008 SMKN 2 Baleendah disusun berdasarkan tujuan penelitian, hasil pengolahan data dan pembahasan hasil penelitian. Kesimpulan dalam penelitian ini berkaitan dengan :

1. Hasil belajar Tata Hidang dilihat dari kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor dapat disimpulkan berada pada kriteria sangat tinggi. Fakta data menunjukkan bahwa siswa menguasai mata diklat Tata Hidang. Perbedaan tingkat persentase responden dalam Hasil Belajar Tata Hidang dalam pelayanan makan dan minum dipengaruhi perbedaan tingkat pemahaman, motivasi, minat, perhatian, ketekunan dan lingkungan sosial peserta didik, hal ini dapat dilihat dari penyebaran data skor responden.
2. Minat siswa sebagai *Waiter/Waitress* di Restoran dilihat dari indikator minat volunter, involunter dan non volunter dapat disimpulkan berada pada kriteria tinggi. Fakta menunjukkan bahwa responden memiliki ketertarikan atau minat untuk menjadi *Waiter/Waitress* di Restoran setelah memiliki ilmu tentang Layanan makan dan minum. Perbedaan tingkat persentase minat sebagai *Waiter/Waitress* di Restoran karena faktor Non Volunter yang tidak mendukung terhadap pengembangan minat Volunter fakta yang terungkap adalah ada keinginan responden melanjutkan pendidikan ke tingkat lebih tinggi.

3. Faktor-faktor yang memberikan sumbangan terhadap minat menjadi *Waiter/Waitress* di Restoran diantaranya adalah hasil belajar “Layanan Makan dan Minum”, lingkungan, minat dan motivasi.
4. Besarnya pengaruh hasil belajar Tata Hidang terhadap minat siswa sebagai *Waiter/Waitress* di Restoran diketahui melalui perhitungan koefisien determinan dengan persentase 54,32%. Persentase hasil belajar Tata Hidang terhadap minat responden sebagai *Waiter/Waitress* di Restoran dapat dipengaruhi oleh faktor internal dan eksternal. Faktor internal seperti faktor psikologis meliputi intelegensi, bakat, perhatian, minat dan motivasi. Faktor eksternal seperti faktor keluarga, sekolah dan masyarakat.
5. Berdasarkan hasil penelitian hasil belajar Tata Hidang memberikan pengaruh yang besar terhadap minat responden tingkat III Program Keahlian Restoran SMKN 2 Baleendah Tahun Ajaran 2007-2008 sebagai *Waiter/Waitress* di Restoran.

## **B. Implikasi**

Implikasi hasil penelitian tentang pengaruh hasil belajar Tata Hidang terhadap minat siswa sebagai *Waiter/Waitress* di Restoran mengandung beberapa implikasi sebagai berikut :

1. Hasil penelitian berkaitan dengan hasil belajar Tata Hidang meliputi kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor berada pada kriteria sangat tinggi. Hasil penelitian ini mengandung implikasi bahwa siswa sudah

memiliki kemampuan dalam layanan makan dan minum dengan tingkat pencapaian hasil belajar yang sesuai dengan tujuan.

2. Hasil penelitian yang berkaitan dengan minat siswa sebagai *Waiter/Waitress* di Restoran yang meliputi minat volunter, involunter dan non volunter berada pada kriteria tinggi. Hasil penelitian ini mengandung implikasi bahwa minat dalam diri peserta didik tumbuh setelah mengikuti pembelajaran Tata Hidang. Peserta didik yang minatnya masih berada pada kriteria cukup, sebaiknya lebih dimotivasi untuk terus meningkatkan ketertarikannya di bidang pelayanan sebagai *Waiter/Waitress* di Restoran.
3. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengaruh hasil belajar Tata Hidang terhadap minat siswa sebagai *Waiter/Waitress* di Restoran berada pada kriteria tinggi. Hasil penelitian ini berimplikasi bahwa masih ada faktor lain di luar hasil belajar Tata Hidang yang memberikan sumbangan terhadap minat peserta didik sebagai *Waiter/Waitress* di Restoran. Faktor tersebut diantaranya faktor internal dan eksternal. Faktor internal seperti faktor psikologis meliputi intelegensi, bakat, perhatian, minat dan motivasi. Faktor eksternal seperti faktor keluarga, sekolah dan masyarakat yang masih perlu diteliti lebih lanjut untuk kesempurnaan penelitian ini.

### **C. Rekomendasi**

Rekomendasi hasil penelitian ini disusun berdasarkan kesimpulan dan implikasi hasil penelitian yang telah dikemukakan, pada kesempatan ini penulis akan mengemukakan beberapa rekomendasi yang ditujukan kepada pihak-pihak yang terkait, yaitu :

### 1. Guru Mata Diklat

Guru Mata Diklat dapat terus memotivasi dan mempertahankan hasil belajar Tata Hidang terhadap minat siswa untuk menjadi *Waiter/Waitress* di Restoran pada kriteria tinggi dengan cara memberikan apresiasi dalam meningkatkan penggunaan media pembelajaran dan kemampuan mengajar agar dapat menciptakan suasana belajar yang menyenangkan.

### 2. Siswa

Siswa yang telah menempuh Mata Diklat Tata Hidang diharapkan dapat lebih mempersiapkan diri untuk menghadapi dunia kerja jika telah lulus dari SMK. Siswa harus dapat memanfaatkan potensi dan kemampuan yang telah dimiliki selama belajar di SMK dengan cara meningkatkan wawasan dan memotivasi diri sendiri dengan cara membaca buku, melatih keterampilan dengan mengikuti training dan mengunjungi acara-acara jamuan makan dan seminar *Waiter/Waitress*.

### 3. Peneliti selanjutnya

Penelitian ini masih dalam ruang lingkup terbatas yaitu pada pengaruh hasil belajar Tata Hidang terhadap minat siswa untuk menjadi *Waiter/Waitress* di Restoran. Peneliti ini belum mengungkap variabel yang lain, maka penulis berharap penelitian ini dapat dikembangkan lebih lanjut pada masalah variabel “Pengaruh hasil belajar Tata Hidang terhadap minat sebagai Room Service di Hotel”.

## DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, Suharsimi. (2002). *Prosedur penelitian*, Jakarta : Rineka Cipta
- Departemen Pendidikan Nasional (2004). *Pedoman Penulisan Karya Ilmiah*, Bandung : UPI
- J.G, Raymond. (2002). *F & B Service Management*, Jakarta : Erlangga
- \_\_\_\_\_. (1993). *Ensiklopedi Indonesia Edisi Khusus*, Jakarta : PT. Ichtiar Baru Van Hoeve
- \_\_\_\_\_. (2004). *Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI)*. Bandung, SMK Negeri 2 Baleendah Program Studi Keahlian Tata Boga : Tidak diterbitkan
- Surya, M. (2001). *Pengaruh Faktor-faktor Non Intelektual Terhadap Gejala Berprestasi Kurang*, Bandung : IKIP
- Suprian, A.S. (1993). *Modul Statistik*, Bandung : FPTK UPI
- Sudjana, N. (2004). *Tuntunan Penyusunan Karya Ilmiah*, Bandung : Sinar Baru Algensindo
- Sudjana, N. (2008). *Penilaian Hasil Proses Belajar Mengajar*, Bandung : PT.Remaja Rosdakarya
- Sudjana, (2005). *Metode Statistik*, Bandung : Tarsito
- Slameto, (2003). *Belajar dan Faktor-Faktor Yang Mempengaruhinya*, Jakarta : Rineka Cipta
- Soekresno, (1998). *Petunjuk Praktek Pramusaji Food & Beverage Service*, Jakarta: PT. Gramedia
- Surachmad, Winarno. (2000). *Pengantar Penelitian dan Dasar Metode Teknik*, Bandung : Tarsito
- Suderajat, Hari. (2004). *Implementasi Kurikulum Berbasis Kompetensi (KBK) Pembaharuan Pendidikan dalam Undang-Undang Sisdiknas 2003*, Bandung : CV Cipta Cekas Grafika.

Sudjatmiko dan Nurlaili, Lili. (2004). *Kurikulum Berbasis Kompetensi*, Jakarta : Departemen Pendidikan Nasional

\_\_\_\_\_. (2007). *Profil Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Negeri 2 Baleendah Kabupaten Bandung*. Bandung : Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 2 Baleendah

\_\_\_\_\_. (2008). *Modul Layanan Makan dan Minum*. Bandung : SMKN 2 Baleendah.

W.A, Marsum. (2005). *Restoran dan Segala Permasalahannya*, Yogyakarta : Andi

**Sumber-Sumber Lain :**

Santi Kemalasari. (2005). Pengaruh Hasil Belajar Patiseri Terhadap Kemampuan Kerja Mahasiswa Pada Praktek Industri Di Bakery, Skripsi Pendidikan . Bandung, PKK FPTK UPI : Tidak Diterbitkan.

Isnaeni Dewi. (2000). Penelitian Kemampuan Dasar Siswa Dalam Mata Pelajaran Tata Hidangan Sebagai Persiapan Pelaksanaan PKL Di Hotel, Skripsi Pendidikan. Bandung PKK FPTK UPI : Tidak diterbitkan.

Imas Wiwin K. (2007). Pengaruh Hasil Belajar Kewirausahaan Terhadap Minat Membuka Usaha Restoran Pada Peserta Didik Tingkat II Program Studi Perhotelan SMK YPPT Bandung Tahun Ajaran 2003/2004, Skripsi Pendidikan. Bandung PKK FPTK UPI : Tidak diterbitkan.