

BAB V

KESIMPULAN, IMPLIKASI, DAN REKOMENDASI

Pada Bab V penulis menguraikan kesimpulan, implikasi, dan rekomendasi yang akan disusun berdasarkan seluruh kegiatan penelitian tentang “Pendapat Peserta Didik Tentang Kesiapan Prakerin Sebagai *Cook Helper* di *Food and Beverage Product* Hotel dan Restoran”

A. Kesimpulan

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

1. Pendapat Peserta Didik Tentang Kesiapan Prakerin Sebagai *Cook Helper* di *Food and Beverage Product* Hotel dan Restoran berkaitan dengan aspek *kognitif* menunjukkan bahwa sebagian besar responden berpendapat sudah dapat memilih jenis peralatan dapur yang tepat dengan mengetahui penggunaan peralatan disesuaikan dengan bahan makanan yang akan diolah, juga dapat menerapkan konsep penyimpanan bahan makanan dengan memahami penyimpanan untuk bahan makanan seperti buah-buahan dan sayuran disimpan di *chiller*, serta dapat mengetahui pula bahan-bahan yang digunakan untuk membuat *stock* berupa daging atau tulang sapi dan cara penyajian *soup* dengan menggunakan *soup cup* dihidangkan dengan ditaburi garnish berupa peterseli.

Responden dapat mengetahui pula tentang tahapan persiapan pengolahan bahan makanan dengan cara teknik pencucian yang sesuai dengan

sifat bahan, juga dapat mengetahui kualitas daging sapi yang baik yaitu warna daging merah cerah, tekstur daging lembut dengan serat halus, lapisan lemak berwarna putih kekuning-kuningan, bingkas/elastis, serta dapat menganalisis perkiraan lama memasak daging sapi dengan teknik *grilling* untuk pembuatan *steak* yang disajikan matang (*well done*) dengan perkiraan lama memasak 28 – 50 menit, dan dapat mensintesis pengelompokan produk siap hidang meliputi : makanan siap saji dan sudah diporsi seperti sosis, ice cream.

Responden juga berpendapat memahami kedudukan *cook helper* dalam susunan organisasi dapur Hotel dan Restoran sejajar dengan asisten *chef de partie*, dan memahami tugas dan tanggung jawab *cook helper* di dapur yaitu menyiapkan dan membersihkan alat yang akan digunakan. Kurang dari setengah responden berpendapat 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 Sebagai *Cook Helper* di *Food and Beverage Product* Hotel dan Restoran berkaitan dengan aspek *afektif* menunjukkan bahwa seluruh responden berpendapat 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 setengah responden yang berpendapat bahwa responden dapat menjaga stamina tubuh pada saat praktek kerja industri dengan sungguh-sungguh menjaga kebersihan dan kesehatan lingkungan.

3. Pendapat Peserta Didik Tentang Kesiapan Prakerin Sebagai *Cook Helper* di *Food and Beverage Product* Hotel dan Restoran berkaitan dengan aspek *psikomotor* yaitu sebagian besar masing-masing responden berpendapat bahwa responden sudah dapat terampil menyiapkan alat penyajian hidangan untuk susunan menu kontinental berupa *dinner plate*, *dinner knife* dan *dinner fork*, juga terampil menyiapkan bahan untuk membuat *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 bentuk bulat ring untuk *cream of tomato soup*.

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

Sebagian kecil responden yang berpendapat 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 sesuai dengan suhu makanan

B. Implikasi

Kesimpulan di atas mengandung beberapa implikasi yang berhubungan dengan Pendapat Peserta Didik Tentang Kesiapan Prakerin Sebagai *Cook Helper* di *Food and Beverage Product* Hotel dan Restoran sebagai berikut :

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Pendapat Peserta Didik Tentang Kesiapan Prakerin Sebagai *Cook Helper* di *Food and Beverage Product* Hotel dan Restoran berkaitan dengan aspek *kognitif* sebagian besar peserta didik sudah memiliki pengetahuan dan pemahaman dalam mengidentifikasi jenis peralatan, pengetahuan tentang komposisi bahan untuk suatu hidangan, pengetahuan tentang cara penyajian suatu hidangan, pemahaman peserta didik sebagai *cook helper* dalam prakerin, pemahaman tugas dan tanggung jawab peserta didik sebagai *cook helper*, penerapan konsep penyimpanan persediaan bahan makanan, penerapan tahapan persiapan pengolahan bahan makanan, kemampuan dalam 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 bekal pengetahuan materi untuk melaksanakan Praktek Kerja Industri sebagai *cook helper* di *Food and Beverage Product* Hotel dan Restoran

2. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Pendapat Peserta Didik Tentang Kesiapan Prakerin Sebagai *Cook Helper* di *Food and Beverage Product* Hotel dan Restoran berkaitan dengan aspek *afektif* menunjukkan bahwa sebagian besar peserta didik berpendapat mampu menunjukkan sikap terbuka dalam menerima teguran pembimbing apabila melakukan kesalahan pada saat pelaksanaan praktek kerja industri, sikap terbuka dalam 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 Praktek Kerja Industri, sikap kedisiplinan yang harus dimiliki dalam melaksanakan tugas sebagai *cook helper* pada Praktek Kerja Industri, sikap dalam menunjukkan semangat pada waktu diberi tugas membantu membuat hidangan *maincourse*, sikap cermat pada saat mengambil makanan, sikap kepercayaan diri ketika melaksanakan tugas sebagai *cook helper*, sikap dalam memelihara kebersihan lingkungan tempat kerja dalam prakerin, sikap dalam menjaga kebersihan pribadi pada saat pengolahan bahan makanan, sikap dalam menjaga stamina tubuh pada saat praktek kerja industri. Hasil penelitian ini mengandung implikasi bahwa peserta didik memiliki bekal kesiapan sikap untuk melaksanakan Praktek Kerja Industri sebagai *cook helper* di *Food and Beverage Product* Hotel dan Restoran
3. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Pendapat Peserta Didik Tentang Kesiapan Prakerin Sebagai *Cook Helper* di *Food and Beverage Product* Hotel

dan Restoran berkaitan dengan aspek *psikomotor* yaitu sebagian besar peserta didik berpendapat bahwa peserta didik sudah terampil dalam mempersiapkan alat penyajian hidangan berupa susunan menu kontinental, terampil mempersiapkan bahan makanan untuk pembuatan *corn soup*, terampil melakukan *mise en place* dalam melaksanakan tugas sebagai *cook helper*, terampil dalam menggunakan alat pengolahan bahan makanan berupa *pressure cooker*, terampil dalam mengidentifikasi ikan segar, terampil dalam memilih jenis tulang dan 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 sudah memiliki kesiapan keterampilan untuk melaksanakan Praktek Kerja Industri sebagai *cook helper* di *Food and Beverage Product* Hotel dan Restoran.

C. 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 menjadi bahan masukan bagi beberapa pihak. Rekomendasi ini ditujukan kepada :

1. Peserta didik tingkat I Restoran SMK Perwari Tasikmalaya, hasil penelitian menunjukkan bahwa pendapat peserta didik tentang kesiapan prakerin sebagai *cook helper* di *Food And Beverage Product* Hotel dan Restoran umumnya

sebagian besar memiliki kesiapan pengetahuan, sikap dan keterampilan walaupun terdapat juga responden yang kurang memiliki kesiapan, oleh karena itu sebaiknya lebih meningkatkan lagi pengetahuan, sikap dan keterampilan sebagai kesiapan prakerin sebagai *cook helper*, dengan cara :

- a. Mempertahankan pengetahuan dalam mengidentifikasi peralatan pengolahan bahan makanan serta meningkatkan pengetahuan dalam menganalisis perkiraan lama memasak daging, menjaga stamina tubuh dengan cara menjaga kebersihan dan kesehatan lingkungan ketika melaksanakan praktek kerja industri, meningkatkan keterampilan dalam memeriksa makanan sebelum dihidangkan, serta meningkatkan pengetahuan dan keterampilan yang telah dimiliki dari pembekalan praktek kerja industri dari sekolah dengan cara berlatih di rumah, selain itu juga membaca buku sumber yang berkenaan dengan materi praktek kerja industri sebagai *cook helper* tersebut misal: dari buku, majalah, dan internet
- b. Kemampuan sikap peserta didik lebih ditingkatkan, khususnya dalam menjaga stamina tubuh ketika melaksanakan prakerin dengan cara menjaga kebersihan dan kesehatan lingkungan serta disiplin dalam melaksanakan prakerin dengan lebih aktif yaitu dengan cara mengajukan pertanyaan materi yang kurang dimengerti kepada guru dan berdiskusi dengan teman baik di sekolah maupun luar sekolah
- c. Peserta didik harus mempertahankan dan meningkatkan keterampilan yang telah dimiliki dalam menyiapkan alat penyajian hidangan kontinental, serta lebih meningkatkan keterampilan dalam memeriksa makanan sebelum dihidangkan, tidak hanya menerima dari guru saja, sehingga peserta didik

lebih terampil dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan sebagai *cook helper*.

2. Guru pembimbing Praktek Kerja Industri, sebaiknya dapat meningkatkan hasil yang telah dicapai melalui proses pembelajaran di sekolah dan lebih memberikan motivasi kepada peserta didik untuk lebih bersungguh-sungguh dalam mengikuti kegiatan pembelajaran di sekolah dengan cara memberikan pelajaran tambahan bagi peserta didik agar lebih terampil dan siap melaksanakan praktek kerja industri sebagai *cook helper*.

3. 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 dan pengajar. Penelitian selanjutnya dapat dilakukan dengan meneliti atau mengkaji variabel lainnya, sehingga memberikan sumbangan ilmu terhadap pengembangan sistem pendidikan yang lebih baik di Jurusan
PKK FPTK