

BAB V

KESIMPULAN DAN IMPLIKASI

Penulis dalam Bab V ini akan mengemukakan kesimpulan, implikasi dan rekomendasi hasil dari seluruh kegiatan penelitian yang dilakukan tentang Penerapan Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Unggas Pada Pelaksanaan Praktikum Pembuatan *Main Course*.

A. Kesimpulan

Kesimpulan penelitian ini disusun berdasarkan hasil pengolahan data penelitian, analisis data dan pembahasan hasil penelitian yaitu :

1. Penerapan Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Unggas pada pelaksanaan praktikum pembuatan *main course* ditinjau dari aspek kognitif meliputi : pengetahuan tentang memilih unggas, teknik mengolah hidangan unggas, menyajikan hidangan, sanitasi *hygiene* dan keselamatan kerja pada pelaksanaan praktikum pembuatan *main course*, berada pada kriteria baik.
2. Penerapan kompetensi menyiapkan dan mengolah unggas pada pelaksanaan praktikum pembuatan *main course* yang berkaitan dengan aspek afektif meliputi: sikap teliti dalam menyiapkan bahan makanan, memilih peralatan pengolahan makanan, sikap teliti dalam mengolah dan menyajikan hidangan unggas pada pelaksanaan praktikum pembuatan *main course*, berada pada kriteria baik sekali.
3. Penerapan kompetensi menyiapkan dan mengolah unggas pada pelaksanaan praktikum pembuatan *main course* berkaitan dengan aspek psikomotor meliputi : persiapan bahan, proses pengolahan, proses penyajian, hasil hidangan sesuai

dengan kriteria yang telah ditentukan, sebagian besar berada pada kriteria baik sekali.

B. Implikasi

Kesimpulan yang telah disusun, mengandung implikasi yang berhubungan dengan penerapan, yaitu :

1. Temuan hasil penelitian penerapan kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Unggas pada pelaksanaan praktikum pembuatan *main course* di SMKN 9 Bandung dilihat dari aspek kognitif berada pada kriteria baik. Hasil penelitian ini mengandung implikasi bahwa peserta didik telah mengetahui dan memahami kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Unggas dengan baik sehingga peserta didik dapat menerapkannya pada pelaksanaan praktikum pembuatan *main course*.
2. Temuan hasil penelitian penerapan kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Unggas pada pelaksanaan praktikum pembuatan *main course* di SMKN 9 Bandung dilihat dari aspek afektif berada pada kriteria baik sekali. Hasil penelitian ini mengandung implikasi bahwa peserta didik telah memiliki sikap teliti dalam penerapan kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Unggas pada pelaksanaan praktikum pembuatan *main course*.
3. Temuan hasil penelitian penerapan kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Unggas pada pelaksanaan praktikum pembuatan *main course* di SMKN 9 Bandung dilihat dari aspek psikomotor berada pada kriteria baik sekali. Hasil penelitian ini mengandung implikasi bahwa peserta didik telah

memiliki keterampilan dalam menerapkan kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Unggas pada pelaksanaan praktikum pembuatan *main course*.

Rekomendasi yang dapat dikemukakan berdasarkan temuan hasil penelitian, peneliti tujukan kepada berbagai pihak terutama :

1. Peserta Didik Program Keahlian Restoran SMKN 9 Bandung

Peserta didik dapat mempertahankan dan lebih meningkatkan lagi aspek kognitif, afektif dan psikomotor khususnya dalam menerapkan kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Unggas. Upaya yang dilakukan adalah :

- a. Peserta didik dapat meningkatkan pengetahuannya dengan cara membaca berbagai macam buku sumber tentang unggas dan teknik pengolahan yang dapat digunakan pada pelaksanaan praktikum pembuatan *main course*.
- b. Peserta didik dapat lebih meningkatkan aspek sikap dengan cara teliti dalam memilih unggas, menyiapkan, mengolah dan menyajikan unggas pada hidangan *main course*.
- c. Peserta didik hendaknya dapat lebih meningkatkan keterampilan yang dimiliki dengan cara mempraktekkan pembuatan hidangan *main course* dalam kehidupan sehari-hari.

2. Guru Mata Diklat Keahlian Restoran SMKN Bandung

Guru sebagai fasilitator dan pembimbing mata pelajaran menyiapkan dan mengolah unggas diharapkan dapat mempertahankan dan lebih meningkatkan materi tentang menyiapkan dan mengolah unggas yang dapat dilakukan dengan cara :

- a. Melalui lembaga sekolah dengan menambah kelengkapan fasilitas praktikum di dapur seperti alat memasak agar peserta didik lebih dapat menerapkan kompetensi menyiapkan dan mengolah unggas pada pelaksanaan praktikum pembuatan *main course*.
- b. Penggunaan media belajar yang lebih bervariasi seperti penggunaan media gambar untuk setiap hidangan yang akan dipraktekkan berikut dengan variasi *garnish* dan variasi penempatan *main course* dalam *dinner plate* agar lebih meningkatkan aspek kognitif, afektif dan psikomotor pada peserta didik.