

BAB V KESIMPULAN DAN IMPLIKASI

Pada bab V ini penulis menguraikan kesimpulan, implikasi, dan rekomendasi yang akan disusun berdasarkan seluruh kegiatan penelitian tentang “Manfaat Hasil Belajar Kompetensi Penyiapan dan Pengolahan Sate serta Hidangan Panggang dalam Kesiapan Praktek Kerja Industri di Restoran dan Hotel (Penelitian Terbatas Pada Peserta Didik Tingkat II Program Keahlian Restoran SMK Negeri 9 Bandung Kelompok Pariwisata).

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. Manfaat Hasil Belajar Kompetensi Penyiapan dan Pengolahan Sate serta Hidangan Panggang dalam Kesiapan Praktek Kerja Industri di Restoran dan Hotel Ditinjau dari Kemampuan Kognitif

Manfaat hasil belajar kompetensi penyiapan dan pengolahan sate serta hidangan panggang dalam kesiapan praktek kerja industri di restoran dan hotel ditinjau dari kemampuan kognitif lebih dari setengahnya berada pada kriteria baik yang meliputi kemampuan peserta didik dalam memahami proses pembuatan sate, mengetahui bumbu racikan ayam panggang, mengetahui cara pemilihan bahan utama sate dan hidangan panggang, memahami cara *marinate* daging, menerapkan penggunaan *garnish*, menganalisis fungsi alat khusus untuk hidangan panggang, dan evaluasi produk hidangan panggang.

Manfaat yang diperoleh peserta didik dari hasil belajar kompetensi penyiapan dan pengolahan sate serta hidangan panggang berkaitan dengan kemampuan kognitif dalam kesiapan praktek kerja industri di restoran dan hotel kurang dari setengahnya responden berada pada kriteria cukup yang meliputi kemampuan peserta didik dalam mengetahui bahan utama dan saus sate, mengetahui teknik mengempukan daging sapi, menerapkan pelengkap untuk penyajian sate, dan analisis bagian daging.

2. Manfaat Hasil Belajar Kompetensi Penyiapan dan Pengolahan Sate serta Hidangan Panggang dalam Kesiapan Praktek Kerja Industri di Restoran dan Hotel Ditinjau dari Kemampuan Afektif

Manfaat hasil belajar kompetensi penyiapan dan pengolahan sate serta hidangan panggang dalam kesiapan praktek kerja industri di restoran dan hotel ditinjau dari kemampuan afektif meliputi sikap peserta didik dalam mengantisipasi kritikan dari instruktur, sikap teliti memilih bahan utama sate, sikap teliti memilih bahan *garnish*, sikap mengantisipasi kegagalan membuat ayam panggang, sikap peserta didik bekerja sama dengan instruktur dan sikap menjaga *hygien* pribadi selama proses penyiapan, pengolahan dan penyajian hidangan panggang yang dapat bermanfaat dalam kesiapan praktek kerja industri di restoran dan hotel. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa sebagian besar berada pada kriteria baik.

3. Manfaat Hasil Belajar Kompetensi Penyiapan dan Pengolahan Sate serta Hidangan Panggang dalam Kesiapan Praktek Kerja Industri di Restoran dan Hotel Ditinjau dari Kemampuan Psikomotor

Manfaat hasil belajar kompetensi penyiapan dan pengolahan sate serta hidangan panggang dalam kesiapan praktek kerja industri di restoran dan hotel ditinjau dari kemampuan psikomotor yang meliputi keterampilan memilih bahan

utama sate, keterampilan membuat pelengkap sate, keterampilan mengatur suhu bara api pada tungku pemanggang, keterampilan menyiapkan, membuat dan menyajikan saus, pelengkap dan *garnish* untuk penyajian sate, keterampilan menyiapkan hidangan panggang dengan bahan utama kepiting, cumi, dan udang keterampilan menyiapkan, megolah dan menyajikan hidangan ikan panggang, keterampilan membuat bumbu racikan hidangan panggang, dan keterampilan menyajikan hidangan panggang dengan variasi saus yang dapat bermanfaat dalam kesiapan praktek kerja industri di restoran dan hotel. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa sebagian besar berada pada kriteria baik.

Dari penjelasan yang telah dikemukakan tersebut, bahwa besarnya manfaat hasil belajar kompetensi penyiapan dan pengolahan sate serta hidangan panggang dalam kesiapan praktek kerja industri di restoran dan hotel yang mencakup kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor berdasarkan pengolahan data dan analisa data berada pada kriteria baik.

B. Implikasi

Implikasi dari kesimpulan yang telah dikemukakan sebelumnya berhubungan dengan manfaat hasil belajar kompetensi penyiapan dan pengolahan sate serta hidangan panggang dalam kesiapan praktek kerja industri di restoran dan hotel sebagai berikut :

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa manfaat hasil belajar kompetensi penyiapan dan pengolahan sate serta hidangan panggang pada kemampuan kognitif lebih dari setengahnya berada pada kriteria baik dan kurang dari setengahnya berada pada kriteria cukup. Kondisi ini mengandung implikasi

bahwa peserta didik masih perlu mempelajari dan memahami secara mendalam tentang pengetahuan yang berkaitan dengan kompetensi penyiapan dan pengolahan sate serta hidangan panggang agar mampu menyerap pengetahuan yang diberikan oleh guru dari pembelajaran yang telah dilaksanakan, sehingga memiliki kecakapan yang lebih dalam menguasai pengetahuan kompetensi penyiapan dan pengolahan sate serta hidangan panggang secara optimal dalam kesiapan praktek kerja industri di restoran dan hotel.

2. Hasil penelitian menunjukkan bahwa manfaat hasil belajar kompetensi penyiapan dan pengolahan sate serta hidangan panggang pada kemampuan afektif sebagian besar berada pada kriteria baik. Kondisi ini mengandung implikasi bahwa peserta didik diharapkan dapat mempertahankan dan mengembangkan lagi motivasi agar memiliki kecakapan berupa sikap dalam menjalankan pembelajaran yang dapat dimanfaatkan sebagai kesiapan praktek kerja industri di restoran dan hotel.
3. Hasil penelitian menunjukkan bahwa manfaat hasil belajar kompetensi penyiapan dan pengolahan sate serta hidangan panggang pada kemampuan psikomotor sebagian besar berada pada kriteria baik. Kondisi ini mengandung implikasi bahwa peserta didik dapat menunjukkan keterampilan yang telah diperoleh dari hasil belajar kompetensi penyiapan dan pengolahan sate serta hidangan panggang sehingga dapat mempertahankan dan meningkatkan kembali kecakapan berupa keterampilan dalam pembelajaran kompetensi

penyiapan dan pengolahan sate serta hidangan panggang sebagai kesiapan praktek kerja industri di restoran dan hotel.

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 yang berkepentingan dalam proses pembelajaran kompetensi penyiapan dan pengolahan sate serta hidangan panggang. Rekomendasi ini ditujukan kepada :

1. Peserta Didik SMK Negeri 9 Bandung
 - a. Peserta didik diharapkan dapat mempertahankan pengetahuan yang sudah baik dan meningkatkan pengetahuan yang masih berada pada kriteria cukup khususnya dalam pembelajaran kompetensi penyiapan dan pengolahan sate serta hidangan panggang dengan cara membaca literatur yang berhubungan dengan kompetensi penyiapan dan pengolahan sate serta hidangan panggang untuk lebih meningkatkan dan memperluas wawasan.
 - b. Peserta didik dapat mempertahankan sikap dan keterampilan yang dimiliki dengan cara tetap bersungguh-sungguh di dalam melaksanakan tugas dan memperbanyak latihan karena kompetensi penyiapan dan pengolahan sate serta hidangan panggang dapat menjadi bekal pada saat peserta didik melaksanakan praktek kerja industri di restoran dan hotel.
2. Guru Mata Pelajaran Kompetensi Penyiapan dan Pengolahan Sate serta Hidangan Panggang

Guru mata pelajaran diharapkan dapat terus meningkatkan proses pembelajaran dari segi materi praktikum yang lebih bervariasi, agar lebih

menarik perhatian peserta didik, pengayaan dengan cara memberikan tugas dan latihan kepada peserta didik untuk keterampilan yang berkaitan dengan pembelajaran kompetensi penyiapan dan pengolahan sate serta hidangan panggang.

3. SMK Negeri 9 Bandung Kelompok Pariwisata

Kepala sekolah melalui guru mata pelajaran yang bersangkutan hendaknya dapat memperbanyak dan melengkapi kembali peralatan praktikum sehingga dapat menunjang pelaksanaan praktikum di sekolah, dan memperbanyak latihan dengan menambah jadwal praktikum khususnya dalam pencapaian kompetensi penyiapan dan pengolahan sate serta hidangan panggang sehingga dapat menyiapkan peserta didik dalam memasuki praktek kerja industri di lapangan.

4. Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI

Rekomendasi ini ditujukan untuk Program Studi Pendidikan Tata Boga, khususnya untuk Dosen pengelola perkuliahan bidang boga, diharapkan cakupan bahasan materi yang berhubungan dengan penyiapan dan pengolahan sate atau hidangan panggang dapat lebih dikembangkan lagi. Pada pelaksanaan praktek industri, tempat praktek industri sebaiknya dapat dilaksanakan juga di hotel, sehingga mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga mendapatkan pengalaman berupa pengetahuan, sikap, dan keterampilan yang lebih luas.