

## **BAB V**

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

Pada Bab V tersebut penulis menjelaskan Kesimpulan, Implikasi dan Rekomendasi. Kesimpulan hasil penelitian mengacu pada Tujuan Penelitian, Pembahasan Hasil Penelitian berjudul “Pendapat Mahasiswa Tentang Pembelajaran Mata Kuliah Cake dan Roti Sebagai Kesiapan Menjadi Guru Program Tata Boga SMKKP” pada Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Paket Manajemen Patiseri Angkatan 2003-2004 berjumlah 31 mahasiswa, dengan hasil metode analitik deskriptif menurut Ali Muhammad (1998), Suharsimi Arikunto (2002) dan Nana Sudjana (2002) pada hasil penelitian tersebut membuktikan bahwa mahasiswa melaksanakan pembelajaran Mata Kuliah Cake dan Roti secara kognitif, afektif dan psikomotor sebagai kesiapan menjadi Guru Program Tata Boga SMKKP, dengan perbandingan prosentase yang signifikan.

#### **A. Kesimpulan.**

Pada hasil penelitian berjudul “Pendapat Mahasiswa Tentang Pembelajaran Mata Kuliah Cake dan Roti Sebagai Kesiapan Menjadi Guru Program Tata Boga SMKKP” menjelaskan kesimpulan sebagai berikut :

#### **1. Pendapat Mahasiswa Tentang Pembelajaran Mata Kuliah Cake dan Roti Sebagai Kesiapan Menjadi Guru Program Tata Boga SMKKP (Kognitif).**

Pelaksanaan pembelajaran Mata Kuliah Cake dan Roti secara kognitif sebagai kesiapan menjadi Guru Program Tata Boga, dengan prosentase sangat tinggi mahasiswa menyatakan melaksanakan Tujuan pembelajaran Mata Kuliah Cake dan Roti. Prosentase sangat tinggi mahasiswa menyatakan melaksanakan Materi pembelajaran Mata Kuliah Cake dan Roti sangat

lengkap meliputi menjelaskan Pengertian Cake dan Roti, Klasifikasi Cake dan Roti, Jenis produk Cake dan Roti. Prosentase sangat tinggi mahasiswa menyatakan Perlengkapan peralatan praktikum pada pembelajaran Cake dan Roti sangat lengkap meliputi Peralatan persiapan Cake dan Roti, Peralatan pengolahan Cake dan Roti, Bahan utama Cake dan Roti, Bahan pelengkap Cake dan Roti. Prosentase tinggi mahasiswa menyatakan Metode pembuatan Cake dan Roti, Karakteristik Cake dan Roti. Presentase cukup mahasiswa menyatakan Analisis kesalahan&perbaikan Cake dan Roti. Metode pembelajaran Mata Kuliah Cake dan Roti sebagai kesiapan menjadi Guru Program Tata Boga, dengan prosentase sangat tinggi mahasiswa menyatakan melaksanakan Metode pembelajaran Mata Kuliah Cake dan Roti ialah Metode program pembelajaran, metode praktikum, metode pemberian tugas, metode ceramah, metode tanya jawab. *English Book* (Sarah R. Labenski. 1998.*Profesional Cooking*) sebagai bahan pembelajaran Mata Kuliah Cake dan Roti. Media pembelajaran Mata Kuliah Cake dan Roti ialah Buku paket Manajemen Pastry, perlengkapan peralatan praktikum, perlengkapan bahan praktikum, papan tulis, white board, komputer, internet. Penilaian pembelajaran Mata Kuliah Cake dan Roti ialah Ujian Akhir Semester, Ujian Akhir Semester, Ujian Praktikum Semester, Ujian Praktikum Semester dan Tugas Perkuliahan Semester, Tugas Makalah Observasi Semester. Sumber pembelajaran Mata Kuliah Cake dan Roti ialah manusia, perlengkapan peralatan, lingkungan Sekolah, lingkungan Masyarakat.

Prosentase tinggi mahasiswa menyatakan melaksanakan Prinsip kesiapan Guru Tingkat Menengah Kejuruan, persyaratan Guru Tingkat Menengah Kejuruan, implementasi Kurikulum 2004-2006 berbasis Kompetensi SKKNI.

**2. Pendapat Mahasiswa Tentang Pembelajaran Mata Kuliah Cake dan Roti Sebagai Kesiapan Menjadi Guru Program Tata Boga SMKPP (Afektif).**

Pelaksanaan pembelajaran Mata Kuliah Cake dan Roti secara afektif sebagai kesiapan menjadi Guru Program Tata Boga, dengan prosentase sangat tinggi mahasiswa menyatakan melaksanakan Perlengkapan peralatan praktikum pada pembelajaran Cake dan Roti sangat lengkap meliputi Peralatan persiapan Cake dan Roti, Peralatan pengolahan Cake dan Roti, Bahan utama Cake dan Roti, Bahan pelengkap Cake dan Roti. Prosentase tinggi mahasiswa menyatakan Metode pembuatan Cake dan Roti, Karakteristik Cake dan Roti. Presentase cukup mahasiswa menyatakan Analisis kesalahan&perbaikan Cake dan Roti.

**3. Pendapat Mahasiswa Tentang Pembelajaran Mata Kuliah Cake dan Roti Sebagai Kesiapan Menjadi Guru Program Tata Boga SMKPP (Psikomotor).**

Pelaksanaan pembelajaran Mata Kuliah Cake dan Roti secara afektif sebagai kesiapan menjadi Guru Program Tata Boga, dengan prosentase sangat tinggi mahasiswa menyatakan melaksanakan Perlengkapan peralatan praktikum pada pembelajaran Cake dan Roti sangat lengkap meliputi Peralatan persiapan Cake dan Roti, Peralatan pengolahan Cake dan Roti, Bahan utama Cake dan Roti, Bahan pelengkap Cake dan Roti. Prosentase tinggi mahasiswa menyatakan Metode pembuatan Cake dan Roti, Karakteristik Cake dan Roti. Presentase cukup mahasiswa menyatakan Analisis kesalahan&perbaikan Cake dan Roti.

Metode pembelajaran Mata Kuliah Cake dan Roti sebagai kesiapan menjadi Guru Program Tata Boga, dengan prosentase sangat tinggi mahasiswa menyatakan melaksanakan Metode pembelajaran Mata Kuliah Cake dan Roti ialah Metode program pembelajaran, metode praktikum, metode pemberian tugas, metode ceramah, metode tanya jawab. *English Book* (Sarah R. Labenski. 1998. *Profesional Cooking*) sebagai bahan pembelajaran Mata Kuliah Cake dan Roti. Media pembelajaran Mata Kuliah Cake dan Roti ialah Buku paket Manajemen Pastry, perlengkapan peralatan praktikum, perlengkapan bahan praktikum, papan tulis, white board, komputer, internet. Penilaian pembelajaran Mata Kuliah Cake dan Roti ialah Ujian Akhir Semester, Ujian Akhir Semester, Ujian Praktikum Semester, Ujian Praktikum Semester dan Tugas Perkuliahan Semester, Tugas Makalah Observasi Semester. Sumber pembelajaran Mata Kuliah Cake dan Roti ialah manusia, perlengkapan peralatan, lingkungan Sekolah, lingkungan Masyarakat. Prosentase tinggi mahasiswa menyatakan melaksanakan Prinsip kesiapan Guru Tingkat Menengah Kejuruan, persyaratan Guru Tingkat Menengah Kejuruan, implementasi Kurikulum 2004-2006 berbasis Kompetensi SKKNI.

#### **B. Implikasi.**

Kesimpulan berikut, menjelaskan implikasi pada pembelajaran Mata Kuliah Cake dan Roti sebagai kesiapan menjadi Guru Program Tata Boga SMKPP terhadap Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Paket Manajemen Patiseri Angkatan 2003-2004, bahwa :

1. Penelitian membuktikan bahwa Mahasiswa Paket Manajemen Patiseri melaksanakan pembelajaran Mata Kuliah Cake dan Roti dari aspek kognitif sebagai kesiapan Guru Program Tata Boga SMK KP, dengan prosentase sangat tinggi, tinggi, cukup mendapatkan implikasi bahwa adanya kualitas, efektivitas, kreativitas dan produktivitas berbeda pada pembelajaran Mata Kuliah Cake dan Roti.
2. Penelitian membuktikan bahwa Mahasiswa Paket Manajemen Patiseri melaksanakan pembelajaran Mata Kuliah Cake dan Roti dari aspek afektif sebagai kesiapan Guru Program Tata Boga SMK KP, dengan prosentase sangat tinggi, tinggi, cukup mendapatkan implikasi bahwa adanya kualitas, efektivitas, kreativitas dan produktivitas berbeda pada pembelajaran Mata Kuliah Cake dan Roti.
3. Penelitian membuktikan bahwa Mahasiswa Paket Manajemen Patiseri melaksanakan pembelajaran Mata Kuliah Cake dan Roti dari aspek psikomotor sebagai kesiapan Guru Program Tata Boga SMK KP, dengan prosentase sangat tinggi, tinggi, cukup mendapatkan implikasi bahwa adanya kualitas, efektivitas, kreativitas dan produktivitas berbeda pada pembelajaran Mata Kuliah Cake dan Roti.

### **C. Rekomendasi.**

Rekomendasi hasil penelitian berasal dari pembahasan kesimpulan hasil penelitian dan implikasi hasil penelitian, penulis mengajukan rekomendasi hasil penelitian untuk pertimbangan pada pembelajaran Mata Kuliah Cake dan Roti sebagai kesiapan menjadi Guru Program Tata Boga SMK KP, rekomendasi tersebut kepada :

1. Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Paket Manajemen Patiseri Angkatan 2003-2004 Jurusan PKK FPTK UPI dapat memiliki keterampilan Keguruan bidang keahlian Tata Boga secara kognitif, afektif, psikomotor, internal dan eksternal, Ilmu Kependidikan keterampilan Keguruan Tingkat Menengah Kejuruan menurut Departemen Pendidikan Nasional Indonesia, visi dan misi mencerdaskan Masyarakat Indonesia, memiliki Ilmu Pengetahuan dan Teknologi dengan peradaban Bangsa Indonesia.
2. Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Paket Manajemen Patiseri Angkatan 2001 Jurusan PKK FPTK UPI dapat keterampilan Keguruan bidang keahlian Tata Boga secara kognitif, afektif, psikomotor, internal dan eksternal, Ilmu Kependidikan keterampilan Keguruan Tingkat Menengah Kejuruan menurut Departemen Pendidikan Nasional Indonesia, visi dan misi mencerdaskan Masyarakat Indonesia, memiliki Ilmu Pengetahuan dan Teknologi dengan peradaban Bangsa Indonesia.
3. Bapak Ibu Dosen Pengajar Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI dapat meningkatkan kualitas pembelajaran Mata Kuliah Studi Pendidikan Tata Boga secara kognitif, afektif, psikomotor, internal dan eksternal, meningkatkan kualitas pembelajaran Kurikulum 2004-2006 dengan menciptakan keterampilan Keguruan bidang keahlian Tata Boga dan Ilmu Kependidikan keterampilan Keguruan Tingkat Menengah Kejuruan menurut Departemen Pendidikan Nasional Indonesia.
4. Bapak Ibu Jurusan PKK FPTK dapat meningkatkan kualitas fasilitas administrasi pada pembelajaran Mata Kuliah Program Studi Tata Boga.