

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN IMPLIKASI**

Pada bab V ini akan diuraikan kesimpulan, implikasi dan rekomendasi hasil penelitian. Kesimpulan dalam penelitian ini disusun berdasarkan tujuan penelitian, hasil pengolahan dan pembahasan hasil penelitian mengenai Pendapat Mahasiswa Tentang Hasil Belajar Manajemen Makanan Dan Minuman Sebagai Kesiapan *Supervisor Food & Beverage* Di Hotel. Implikasi hasil penelitian disusun berdasarkan kesimpulan, selanjutnya implikasi dijadikan acuan di dalam mengajukan rekomendasi bagi lembaga dan individu yang berkepentingan dengan hasil atau temuan dalam penelitian ini.

#### **A. Kesimpulan**

Kesimpulan dalam penelitian ini berdasarkan dari rangkuman dan pembahasan hasil penelitian mengenai "Pendapat Mahasiswa Tentang Hasil Belajar Manajemen Makanan Dan Minuman Sebagai Kesiapan *Supervisor Food & Beverage* Di Hotel". Mahasiswa berpendapat bahwa hasil belajar "Manajemen Makanan dan Minuman" di tinjau dari kemampuan pengetahuan, sikap dan keterampilan yaitu :

1. Pendapat Mahasiswa tentang Hasil Belajar Manajemen Makanan dan Minuman sebagai Kesiapan *Supervisor Food & Beverage* di Hotel ditinjau dari kemampuan pengetahuan (Kognitif) dapat disimpulkan sebagai berikut :  
Analisis data sebagian besar pengetahuan dan pemahaman dalam tanggung jawab manajemen, *food product manajement*, macam-macam *Bar*, fungsi dan

tugas dibagian *F & B departement*. Lebih dari setengahnya mengerti fungsi Bar, ukuran baku makanan dan minuman, menganalisis proses pengolahan peralatan dapur hotel, mengelola sistem pengendalian makanan dan minuman, dan mengevaluasi harga pokok makanan.

2. Pendapat Mahasiswa tentang Hasil Belajar Manajemen Makanan dan Minuman sebagai Kesiapan *Supervisor Food & Beverage* di Hotel ditinjau dari kemampuan sikap (Afektif) dapat disimpulkan sebagai berikut : Analisis data lebih dari setengahnya mahasiswa telah menguasai diri dalam bersikap, hal ini ditunjukkan dengan sikap profesional bekerja di bagian *F&B departement*, teliti dalam mengelola bahan makanan, mengawasi pembelian, penggunaan, persediaan makanan dan minuman, teliti dalam mengawasi pekerjaan dan mengatur operasional di bagian *F & B*, cermat dalam memajemen produksi makanan, bersungguh-sungguh dalam bekerja dan menyelesaikan masalah di lingkungan *F & B departement*.
3. Pendapat Mahasiswa tentang Hasil Belajar Manajemen Makanan dan Minuman sebagai Kesiapan *Supervisor Food & Beverage* di Hotel ditinjau dari kemampuan keterampilan (Psikomotor) dapat disimpulkan sebagai berikut : Analisis data lebih dari setengahnya mahasiswa telah memiliki keterampilan dalam perencanaan perencanaan pelayanan di *Bar*, pengendalian biaya, menyusun menu, menghitung harga pokok dan menentukan harga makanan dan minuman, menyusun menu reguler harian dan *wedding party*, merencanakan penyajian anggur, mengendalikan harga pokok makanan dan minuman, serta perencanaan menciptakan menu baru makanan dan minuman.

## B. Implikasi

Kesimpulan hasil penelitian tentang “Pendapat Mahasiswa Tentang Hasil Belajar Manajemen Makanan dan Minuman Sebagai Kesiapan *Supervisor Food & Beverage* di Hotel” mengandung beberapa implikasi sebagai berikut :

1. Hasil penelitian ditinjau dari Pendapat Mahasiswa Tentang Hasil Belajar Manajemen Makanan Dan Minuman Sebagai Kesiapan *Supervisor Food & Beverage* Di Hotel dalam kemampuan pengetahuan (Kognitif), Berdasarkan analisis data sebagian besar mahasiswa mengetahui tanggung jawab manajemen berada pada seseorang/beberapa orang yang diberi kuasa oleh pemilik untuk kepentingannya dan mengetahui manajemen produksi makanan. Sebagian kecil mahasiswa tidak mengetahui manajemen sumber daya manusia. Hasil penelitian ini mengandung implikasi bahwa mahasiswa mampu memahami Manajemen Makanan dan Minuman serta telah menunjukkan kemampuan kognitif sebagai hasil belajar yang dapat menunjang mahasiswa dalam kesiapan *supervisor food & beverage* di hotel.
2. Hasil Penelitian ditinjau dari Pendapat Mahasiswa Tentang Hasil Belajar Manajemen Makanan Dan Minuman Sebagai Kesiapan *Supervisor Food & Beverage* Di Hotel dalam kemampuan Sikap (Afektif), berdasarkan analisis data lebih dari setengahnya mahasiswa memiliki kemampuan bekerjasama dengan orang lain, teliti dalam memilih bahan makanan yang terjamin kualitasnya, teliti dalam kontak pembelian/negosiasi harga serta syarat-syarat pengiriman dengan *supplier*, bersungguh-sungguh dalam bekerjasama (*team work*) menyelesaikan pekerjaan di bagian *f & b departement*. Sebagian kecil

mahasiswa kurang cermat dalam mengawasi hasil produksi makanan dan minuman. Hasil penelitian ini mengandung implikasi bahwa kemampuan Afektif yang dimiliki mahasiswa bersikap teliti dalam menjalankan tugas dan fungsi sebagai kesiapan *supervisor food & beverage* di hotel.

3. Hasil Penelitian ditinjau dari Pendapat Mahasiswa Tentang Hasil Belajar Manajemen Makanan Dan Minuman Sebagai Kesiapan *Supervisor Food & Beverage* Di Hotel dalam kemampuan Keterampilan (Psikomotor), berdasarkan analisis data lebih dari setengahnya mahasiswa memiliki keterampilan menghitung harga pokok kebutuhan bumbu dalam pembuatan nasi goreng dan terampil menghitung harga jual makanan dan minuman sesuai dengan biaya lain-lain (seperti bahan untuk garnish, sabun untuk mencuci). Hasil penelitian ini mengandung implikasi bahwa kemampuan psikomotor yang dimiliki mahasiswa terampil dalam perencanaan pelayanan di *Bar*, dan terampil dalam menyusun menu yang dapat menunjang kemampuan mahasiswa sebagai kesiapan *supervisor food & beverage* di hotel.

Rekomendasi hasil penelitian disusun berdasarkan kesimpulan dan implikasi hasil penelitian. Penulis mencoba mengajukan rekomendasi yang sekiranya dapat bermanfaat untuk dijadikan bahan masukan bagi peningkatan dan pengembangan pelaksanaan perkuliahan Manajemen Makanan dan Minuman.

Rekomendasi penulis sampaikan kepada:

1. Mahasiswa angkatan 2005 dan 2006 Program Diploma III Akademi Pariwisata Nasional Bandung, diharapkan dapat mempertahankan dan berupaya meningkatkan lagi kemampuan pengetahuan dengan menggali

wawasan dengan membaca buku yang berhubungan dengan Manajemen Makanan dan Minuman sehingga memiliki kompetensi sebagai bekal untuk kesiapan *supervisor food & beverage*, dan meningkatkan keterampilan dengan mengikuti kursus-kursus pelatihan/seminar bidang perhotelan.

2. Pelaksana perkuliahan yaitu Dosen Mata Kuliah Manajemen Makanan dan Minuman, dengan segala kerendahan hati penulis mencoba memberikan masukan sebagai berikut: berdasarkan hasil pengolahan data yang penulis peroleh sebagian kecil mahasiswa tidak mengetahui macam-macam *Food Product Manajement* yang meliputi Sumber Daya Manusia dan kurang cermat dalam mengawasi hasil produksi makanan dan minuman, sebaiknya Dosen memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk mengadakan observasi dan kunjungan ke Hotel/Restoran, sehingga mahasiswa mempunyai pengetahuan sebelum mahasiswa bekerja di Hotel.