

BAB V

KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah diuraikan pada Bab IV maka dapat disimpulkan :

1. Terdapat hubungan positif yang berarti antara pengetahuan menyiapkan dan membuat masakan dengan memilih sistem usaha jasa boga, hal ini menunjukkan semakin tinggi pengetahuan menyiapkan dan membuat masakan dengan memilih sistem usaha jasa boga siswa kelas 2 program keahlian restoran SMK Negeri 8 Medan.
2. Terdapat hubungan positif yang berarti antara kreativitas siswa dengan hasil belajar memilih sistem usaha jasa boga siswa kelas II program ini menunjukkan semakin tinggi kreativitas siswa akan semakin tinggi hasil belajar memilih sistem usaha jasa boga siswa kelas 2 program keahlian restoran SMK Negeri 8 Medan.
3. Terdapat hubungan antara pengetahuan menyiapkan dan membuat masakan dan kreativitas siswa secara bersama-sama dengan hasil belajar memilih sistem usaha jasa boga siswa kelas 2 program keahlian restoran SMK Negeri 8 Medan.

B. Implikasi

Dengan diketahui pengetahuan menyiapkan dan membuat masakan berada pada kategori cukup, memberikan implikasi terhadap penyelenggaraan pembelajaran menyiapkan dan membuat masakan untuk dibenahi dan, melalui penggunaan metode mengajar yang sesuai dengan tuntutan kurikulum memperkaya materi bahan ajar melalui pengadaan majalah – majalah, penggunaan IT, dan kunjungan industri siswa ke tempat usaha yang bergerak dibidang restoran

Pada penelitian ini diperoleh hasil pengetahuan menyiapkan dan membuat masakan mempunyai hubungan positif yang berarti dengan hasil belajar memilih sistem usaha boga, hal ini memberikan implikasi, bahwa pada semester tiga perlu direncanakan penekanan jumlah jam praktek yang berkenaan dengan pengetahuan memasak siswa lebih efektif dan konsekuen. Hal ini bertujuan agar pengetahuan menyiapkan dan membuat masakan dari siswa yang dipelajari pada kelas I (satu) dapat dipraktekan langsung, artinya memori pengetahuan yang diperoleh secara kognitif agar dapat menjadi memori yang permanen, sehingga untuk mengikuti kegiatan praktek pada saat kelas 3 (tiga) atau pada saat praktek industri (praktik) akan lebih mantap dan teruji.

Dengan diketahuinya kreativitas siswa kelas 2 (dua) program keahlian Restoran SMK Negeri 8 Medan rendah, agar guru lebih efektif menggunakan metode mengajar yang berorientasi pada pemunculan sifat-sifat kreatif mahasiswa, misalnya melalui penggunaan metode penemuan masalah, metode konstruktivisme dan metode kontekstual, sehingga dapat meningkatkan aktivitas pembelajaran, bukan hanya pemerolehan informasi melalui guru saja, namun dari

aktivitas siswa itu sendiri. Dalam arti guru hanya membimbing siswa supaya lebih kreatif di kelas dan guru mengupayakan kondisi pembelajaran yang luwes, berjalan lancar serta penuh makna. Kondisi ini juga akan menjadikan siswa lebih leluasa berekspresi dalam menggunakan ide-ide yang kreatif, inovatif dan orisinal, sehingga hasil – hasil kerja mereka dalam bidang praktek boga merupakan suatu karya yang kreatif, berbeda, namun sesuai dengan selera konsumen.

Penelitian ini menemukan terdapat hubungan positif yang berarti antara kreativitas dengan hasil belajar memilih sistem usaha jasa boga. Hal ini memberi implikasi mata diklat memilih sistem usaha jasa boga untuk di desain sebagai mata diklat yang benar – benar dapat menjadi wadah kreativitas siswa. Mata diklat ini harus mengkondisikan adanya perbedaan karakteristik siswa, dan sebagai suatu modal dalam meningkatkan hasil belajar siswa pada mata diklat memilih sistem usaha jasa boga. Keativitas sebagai fenomena gabungan rasionalitas, intuisi, emosional, kesadaran dengan kondisi lingkungan dan bakat harus didukung peran guru fasilitas belajar, sekolah dan pola komunikasi yang baik, sehingga harapan – harapan yang dituangkan dalam kompetensi – kompetensi dapat terwujud dengan baik dan sempurna. Dengan demikian guru sebagai salah satu komponen yang berperan dalam meningkatkan hasil belajar memilih sistem usaha jasa boga, pelatihan dan orientasi mengenai bagaimana menimbulkan munculnya kreativitas siswa. Temuan penelitian ini menunjukkan terdapat hubungan pengetahuan menyiapkan dan membuat masakan dan kreativitas siswa secara bersama-sama dengan hasil belajar memilih sistem usaha jasa boga.

Temuan ini memberi implikasi agar dilakukan upaya-upaya yang nyata untuk meningkatkan pengetahuan menyiapkan dan membuat masakan melalui pelatihan guru – guru, penambahan fasilitas belajar dan pengadaan pameran – pameran atau lomba memasak, yang tujuannya untuk dapat meningkatkan hasil belajar memilih sistem usaha jasa boga. Berkaitan dengan hal ini, sekolah agar lebih konkrit untuk menafsirkan perjanjian (MOU) yang telah disepakati dengan restoran – restoran, toko – toko makanan, bakery, agar frekuensi praktek yang sesuai dengan perkembangan kebutuhan masyarakat dapat dilaksanakan dengan baik di sekolah. Tindakan ini juga tentunya akan menjaga dan mengkondisikan kreativitas siswa terus terlatih, dengan demikian mereka akan lebih cepat untuk mengatasi kebutuhan – kebutuhan masyarakat tentang jenis-jenis makanan setelah lulus nantinya.

C. SARAN

Berdasarkan Kesimpulan dan Implikasi, selanjutnya dikemukakan saran sebagai berikut :

1. Melalui peningkatan pengetahuan menyiapkan dan membuat masakan siswa dapat meningkatkan hasil belajar memilih sistem usaha jasa boga, selanjutnya dirasakan perlu untuk memberikan pelatihan guru – guru, pengadaan pameran, efektifitas praktek industri, dan penyediaan sarana dan prasarana.
2. Lebih kecilnya hubungan kreativitas dibandingkan dengan pengetahuan menyiapkan dan membuat masakan terhadap hasil belajar memilih sistem

usaha jasa boga, disarankan kepada guru sebelum pembelajaran dilaksanakan perlu merancang metode pembelajaran yang merangsang kreativitas siswa, sehingga hasil belajar memilih sistem usaha jasa boga dapat tercapai dengan baik.

3. Untuk meningkatkan SMK Negeri 8 Medan, sebagai sekolah kejuruan dengan status standart internasional ISO 9000:2000, diharapkan untuk selalu berkomunikasi dengan dunia industri dan dunia usaha, agar dapat mengantisipasi perkembangan dunia industri bidang boga, sehingga status tersebut dapat berlaku setiap saat.
4. Kepala sekolah sebagai pimpinan organisasi sekolah disarankan untuk mendorong guru dan tata usaha selalu terlibat dalam upaya meningkatkan hasil belajar memilih sistem usaha jasa boga, yaitu dalam kegiatan pameran – pameran, magang dan kunjungan industri.
5. Mengingat hubungan pengetahuan menyiapkan dan membuat masakan dengan memilih sistem usaha cukup signifikan dirasakan perlu untuk lebih mengefektifkan lagi kegiatan pembelajaran, sehingga hasil belajar pengetahuan menyiapkan dan membuat masakan dengan hasil belajar memilih sistem usaha jasa boga lebih meningkat lagi.
6. Mengingat keterbatasan dalam penelitian ini maka disarankan bagi peneliti lainnya untuk mengadakan penelitian lainnya untuk mengadakan penelitian lebih lanjut, guna menemukan faktor – faktor lain yang lebih dominan dalam meningkatkan hasil belajar memilih sistem usaha jasa boga, misalnya bakat teknik, sikap terhadap dunia kerja, status sosial

ekonomi orang tua, dan lain sebagainya. Sampai sejauh mana peran faktor – faktor tersebut dapat berpengaruh untuk meningkatkan hasil belajar memilih sistem usaha jasa boga, dapat diungkap melalui penelitian yang lebih mendalam serta metodologi lebih tepat.