

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian ini, maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Tingkat kecenderungan keaktifan belajar siswa termasuk kategori cenderung cukup sebesar 62,50 persen.
2. Tingkat kecenderungan hasil praktek siswa membuat produk *pastry* dan *bakery* termasuk kategori cenderung baik sebesar 59,38 persen.
3. Hasil analisis korelasi *product moment* terdapat hubungan yang positif dan signifikan antar keaktifan belajar dengan hasil praktek produk *pastry* dan *bakery* dengan nilai $r_{xy} = 0,83$ dan nilai $r_{tabel} = 0,34$ sehingga $r_{hitung} > r_{tabel}$ ($0,83 > 0,34$) pada taraf signifikan 5 persen. Artinya semakin tinggi keaktifan belajar maka semakin tinggi hasil praktek produk *pastry* dan *bakery*. Koefisien determinasi sebesar $0,83^2 = 0,69$ persen, hal ini menunjukkan bahwa (69%) variabel keaktifan belajar memberikan kontribusi terhadap hasil praktek produk *pastry* dan *bakery*, sedangkan 31 persen diperoleh dari faktor lain diluar penelitian ini.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini maka, dapat disarankan sebagai berikut:

1. Siswa, harus aktif dalam proses pembelajaran. Karena keaktifan dalam setiap sesi pembelajaran akan membantu meningkatkan pemahaman dan keterampilan dalam menghasilkan produk *bakery* dan *pastry* yang berkualitas.

2. Guru harus memperhatikan dan mendorong agar siswa lebih aktif selama pembelajaran berlangsung.
3. Kepala Sekolah seharusnya menciptakan lingkungan belajar yang mendukung keaktifan siswa, seperti menyediakan fasilitas praktik yang lengkap agar hasil praktik siswa dapat meningkat.
4. Bagi Peneliti Selanjutnya, diharapkan dapat mengembangkan penelitian ini dengan menambahkan variabel lain yang juga berhubungan dengan hasil praktik, seperti motivasi belajar, minat siswa, atau dukungan sarana prasarana, agar diperoleh gambaran yang lebih komprehensif.