

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian ini, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Tingkat kecenderungan Pengetahuan siswa tentang Bahan Kue termasuk kategori cenderung tinggi sebesar 53.33 persen.
2. Tingkat Kecenderungan Perilaku Positif siswa termasuk kategori cenderung cukup sebesar 80.00 persen.
3. Tingkat Kecenderungan Hasil Praktek siswa membuat *Pastry* siswa termasuk kategori cenderung baik sebesar 80,00 persen.
4. Hasil analisis korelasi parsial terdapat hubungan yang positif dan signifikan antara pengetahuan bahan kue dengan hasil praktek *Pastry* dengan nilai korelasi $r_{yx_1x_2} = 0,34$ dan nilai koefisien korelasi parsial $t_{hitung} > t_{tabel}$ ($3,27 > 2,69$). Artinya semakin tinggi pengetahuan siswa tentang bahan siswa maka semakin tinggi hasil praktek *Pastry*.
5. Hasil analisis korelasi parsial terdapat hubungan yang positif dan signifikan antara perilaku positif siswa dengan hasil praktek *Pastry* dengan nilai korelasi $r_{yx_2x_1} = 0,46$ dan nilai koefisien korelasi parsial $t_{hitung} > t_{tabel}$ ($5,36 > 2,69$). Artinya semakin tinggi perilaku positif siswa maka semakin tinggi hasil praktek *Pastry*.
6. Hasil analisis korelasi ganda terdapat hubungan yang positif dan signifikan antara pengetahuan bahan kue dan perilaku positif dengan hasil praktek siswa

membuat *Pastry* dengan nilai korelasi $R_{y_1x_2} = 0,77$ dan nilai koefisien korelasi ganda $F_{hitung} > F_{tabel}$ ($8,92 > 2,98$). Artinya semakin tinggi pengetahuan bahan kue dan perilaku positif siswa maka semakin tinggi hasil praktek *Pastry*.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini maka dapat disarankan sebagai berikut:

1. Siswa harus meningkatkan pengetahuan tentang bahan kue dan keterampilan dalam praktik pastry, karena pemahaman yang baik terhadap bahan kue dapat berkontribusi langsung terhadap keberhasilan hasil praktik.
2. Guru diharapkan agar senantiasa memberikan motivasi kepada siswa untuk membentuk perilaku positif selama proses praktik berlangsung. Perilaku positif akan memengaruhi sikap kerja siswa yang berdampak pada hasil praktik yang lebih optimal.
3. Guru diharapkan memberikan bimbingan dan dukungan secara berkelanjutan kepada siswa, termasuk dalam memberikan umpan balik yang membangun, guna meningkatkan kualitas hasil praktik siswa.
4. Bagi sekolah menciptakan lingkungan belajar yang kondusif dengan melengkapi fasilitas praktik yang memadai serta mendukung program pembelajaran tambahan di luar jam pelajaran sebagai sarana peningkatan kompetensi siswa dalam bidang pastry.