

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Kesimpulan dalam penelitian ini adalah :

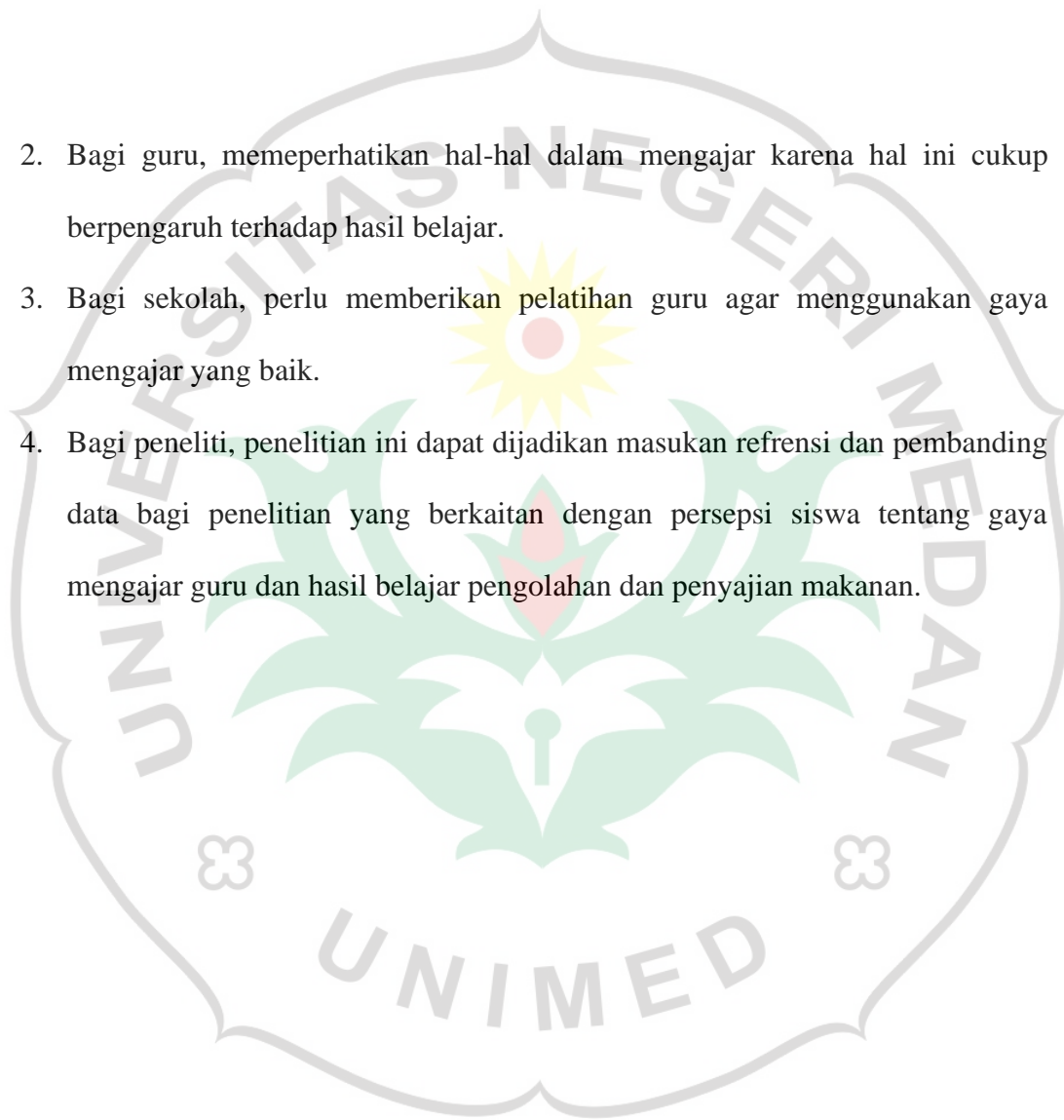
1. Tingkat kecenderungan persepsi siswa tentang gaya mengajar guru termasuk kategori cenderung cukup sebesar 83.33 persen.
2. Tingkat kecenderungan hasil belajar pengolahan dan penyajian makanan termasuk kategori cenderung cukup terdapat 60 persen.
3. Hasil analisis korelasi *product moment* terdapat hubungan yang positif dan signifikan antara Persepsi Siswa Tentang Gaya Mengajar Guru dengan Hasil Belajar Pada Mata Pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan, dengan nilai $r_{hitung} > r_{tabel}$ ($0,65 > 0,349$) pada taraf 5 persen. Artinya semakin baik persepsi siswa tentang gaya mengajar guru maka semakin tinggi hasil belajar siswa pada pelajaran pengolahan dan penyajian makanan. Nilai koefisien determiner yang diperoleh sebesar 43,27 persen yang menunjukkan bahwa 43,27 persen hasil belajar pengolahan dan penyajian makanan di tentukan oleh persepsi siswa terhadap gaya mengajar guru, dan 56,73 persen ditentukan oleh variabel lain diluar penelitian ini.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian diperoleh saran untuk :

1. Bagi siswa, agar meningkatkan hasil belajar pengolahan dan penyajian makanan agar prestasi meningkat.

2. Bagi guru, memerhatikan hal-hal dalam mengajar karena hal ini cukup berpengaruh terhadap hasil belajar.
3. Bagi sekolah, perlu memberikan pelatihan guru agar menggunakan gaya mengajar yang baik.
4. Bagi peneliti, penelitian ini dapat dijadikan masukan referensi dan pembandingan data bagi penelitian yang berkaitan dengan persepsi siswa tentang gaya mengajar guru dan hasil belajar pengolahan dan penyajian makanan.



THE
Character Building
UNIVERSITY