

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian ini, maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Kesiapan Siswa (X) siswa kelas XI SMK Pencawan Medan yakni memiliki tingkat kecenderungan cukup dengan katagori cukup 80 persen.
2. Hasil praktek Kue Mangkok Ubi Ungu (Y) siswa kelas XI SMK Pencawan Medan yakni memiliki tingkat kecenderungan tinggi dengan katagori tinggi 56,66 persen.
3. Terdapat hubungan yang signifikan antara Kesiapan Siswa (X) dengan hasil praktek Kue Mangkok Ubi Ungu (Y) siswa kelas XI SMK Pencawan Medan dengan koefisien korelasi $r_{hitung} = 0,401$ dan $r_{tabel} = 0,361$ pada taraf signifikan $\alpha = 0,05$. Sehingga harga $r_h > t_r$, yaitu $0,401 > 0,361$.

5.2 Saran

Dengan memperhatikan kesimpulan yang dikemukakan, maka dapat disarankan:

1. Perlunya merawat ruang praktek atau laboratorium praktek memasak seperti penerangan, kipas angin yang kurang, oven yang sudah rusak, serta air yang tidak jalan menjadi penyebab siswa mendapatkan nilai yang tidak maksimal dalam melaksanakan praktek.
2. Sekolah sebaiknya mengganti peralatan-peralatan yang sudah tidak berfungsi dengan maksimal dengan peralatan yang baru, karena salah satu penyebab Kue

– Kue Indonesia yang di praktekan oleh siswa hasilnya tidak maksimal adalah karena alat yang di pakai telah rusak sehingga menyebabkan Kue – Kue Indonesia yang di praktekan tidak sempurna.

3. Kepala sekolah bekerja sama dengan guru membuat ekstrakurikuler di luar sekolah membuat kegiatan memasak yang tidak memerlukan banyak biaya, serta kepala sekolah ataupun guru bisa mengundang chef datang kesekolah untuk memberikan motivasi dan berbagi ilmu memasak kepada siswa siswi, selain itu juga dapat dilakukan lomba-lomba memasak antar kelas sehingga dapat memupuk kerja sama dan meningkatkan rasa kesiapan siswa.
4. Bagi guru agar menerapkan kebijakan – kebijakan lain agar siswa lebih mendalami pengetahuan Kue – Kue Indonesia, menerapkan metode belajar yang berbeda dan mengerti kondisi siswa saat melaksanakan kegiatan belajar mengajar.
5. Bagi orangtua siswa agar ikut menyadari bahwa keberhasilan praktek seorang siswa tidak terlepas dari dukungan orangtuanya, oleh sebab itu orangtua juga harus sadar bahwa biaya praktek tidak hanya di bebankan kepada sekolah, tetapi orangtua juga harus ikut serta memberikan dana agar hasil praktek siswa dapat berhasil dengan maksimal.

THE
Character Building
UNIVERSITY

DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, Suharsimi. 2013. *Dasar – dasar Evaluasi Pendidikan*. Jakarta. Bumi Aksara.
- Adhitya, S. G., Yusa, N. M., & Yusasrini, N. L. A. 2011. *Pengaruh waktu Pengukusan dan fermentasi terhadap karakteristik tape ubi jalar ungu. Ilmu Dan Teknologi Pangan (Itepa)*.
- Ahmadi, Abu dan Supriyono Widodo. 2004. *Psikologi Belajar*. Jakarta: PT Rineka Cipta
- Ayud Aprista, 2014. *Hubungan Pengetahuan Bahan Makanan dengan Hasil Praktek Kue – Kue Indonesia siswa SMK Negeri 1 Sewon*.
- Boga, Yasa (2015). *Kue – Kue Indonesia 165 Resep Panganan Populer Nusantara*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Chendawati. 2017. *Resep Favorit NY Liem Kue Basah Populer*. Jakarta. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Damayanti, Susi (2010). *Hubungan kesiapan siswa dan dukungan orang tua dengan hasil belajar kewirausahaan pada siswa SMK Wishuda Karya Kudus*. Skripsi UPI
- Desrosi, N. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan Edisi Ketiga*. Penerjemah, M. Miljoharjo. Jakarta: UI Press.
- Djamarah, Syaiful Bahri. 2005. *Guru dan Anak Didik*. Jakarta : Rineka Cipta.
- Djamarah, Syaiful. 2011. *Psikologi Belajar*. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- Hamalik, O. 2003. *Pendekatan Baru Strategi Belajar Mengajar berdasarkan CBSA*. Bandung. Sinar Baru Algensindo.
- Kemendikbud, 2014. *Prakarya*. Jakarta. Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan
- Kusumawati, Rika dan Putra, Winkanda Satria (2017). *101 Resep Jajanan Pasar Tradisional Istimewa*. Yogyakarta: Andi Yogyakarta.
- Marwanti. 2000. *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Yogyakarta. Adicita Karya Nusa.
- Rika Uli Banuera, 2018. *Hubungan Pengetahuan Bahan Makanan dengan Hasil Praktek Serelia Siswa Kelas VIII SMP Negeri 34 Medan*. Skripsi Unimed
- Slameto. 2003. *Belajar dan Faktor-faktor yang Mempengaruhinya*. Jakarta: Rineka Cipta.

Slameto. 2010. *Belajar dan Faktor yang mempengaruhinya*. Jakarta: Rineka Cipta.

Sudirman, N. 2013. *Ilmu Pendidikan*. Bandung. Remaja Rosda Karya.

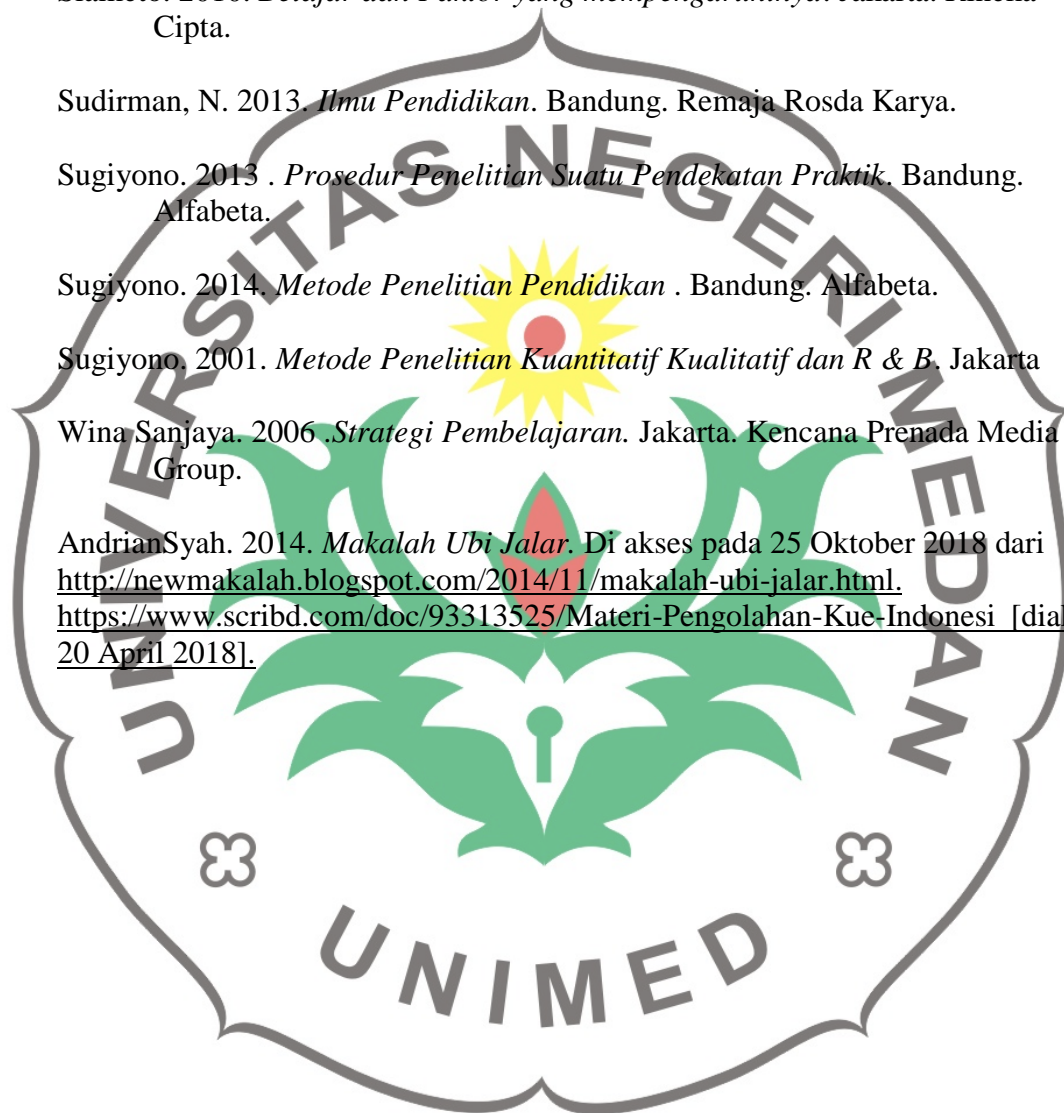
Sugiyono. 2013 . *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Bandung. Alfabeta.

Sugiyono. 2014. *Metode Penelitian Pendidikan* . Bandung. Alfabeta.

Sugiyono, 2001. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R & B*. Jakarta

Wina Sanjaya. 2006 .*Strategi Pembelajaran*. Jakarta. Kencana Prenada Media Group.

AndrianSyah. 2014. *Makalah Ubi Jalar*. Di akses pada 25 Oktober 2018 dari <http://newmakalah.blogspot.com/2014/11/makalah-ubi-jalar.html>.
<https://www.scribd.com/doc/93313525/Materi-Pengolahan-Kue-Indonesi> [diakses 20 April 2018].



THE
Character Building
UNIVERSITY