

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah diuraikan pada bab IV, maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Tingkat kecenderungan pengetahuan bahan makanan pada siswa kelas XI program keahlian tata boga SMK Negeri 3 Pematangsiantar berada pada kategori cukup (64,86%) dengan rata-rata hitung sebesar 20 dan standar deviasi 6,67.
2. Tingkat kecenderungan kelengkapan fasilitas praktek pada siswa kelas XI program keahlian tata boga SMK Negeri 3 Pematangsiantar berada pada kategori cukup (56,76%) dengan rata-rata hitung sebesar 100 dan standar deviasi 20.
3. Tingkat hasil belajar pengolahan dan penyajian makanan kontinental pada siswa kelas XI program keahlian tata boga SMK Negeri 3 Pematangsiantar berada pada kategori tinggi ditinjau dari Penilaian Standar Sekolah dan Kriteria Ketuntasan Minimal dengan rata-rata hitung sebesar 50 dan standar deviasi 16,67.
4. Terdapat hubungan yang positif dan signifikan antara pengetahuan bahan makanan dengan hasil belajar pengolahan dan penyajian makanan kontinental dengan nilai ( $r_{y.1.2} = 0,345 > r_t = 0,325$ ; pada taraf signifikan 5%)
5. Terdapat hubungan yang positif dan signifikan antara kelengkapan fasilitas praktek dengan hasil belajar pengolahan dan penyajian makanan kontinental dengan nilai ( $r_{y.2.1} = 0,332 > r_t = 0,325$ ; pada taraf signifikan 5%).

6. Terdapat hubungan yang positif dan signifikan antara pengetahuan bahan makanan dan kelengkapan fasilitas praktek dengan hasil belajar pengolahan dan penyajian makanan kontinental yang dibuktikan melalui uji korelasi ganda dengan nilai  $R = 0,345$ . Sehingga diperoleh  $F_{tabel} = 3,28$  dan  $F_{hitung} = 3,39$  dimana  $F_{hitung} > F_{tabel}$  ( $3,39 > 3,28$ ) sehingga dapat disimpulkan bahwa koefisien korelasi ganda pada taraf signifikansi 5%, berarti. Maka dapat disimpulkan semakin tinggi pengetahuan bahan makan dan semakin baik kelengkapan fasilitas praktek siswa maka semakin tinggi hasil belajar pengolahan dan penyajian makanan kontinental siswa.

#### **B. Saran**

Dengan memperhatikan kesimpulan yang dikemukakan, maka dapat disarankan :

1. Untuk meningkatkan pengetahuan bahan makanan diharapkan kepada guru sebagai pendidik, agar lebih merangsang kegiatan belajar siswa dengan memberikan dorongan agar siswa lebih giat dalam belajar, mempunyai keuletan dalam belajar dan menciptakan suasana belajar yang baik pada saat proses belajar mengajar sedang berlangsung serta melengkapi fasilitas sebagai penunjang yang diperlukan siswa melaksanakan kegiatan praktek .
2. Diharapkan kepada pihak pengelola SMK Negeri 3 Pematangsiantar dan guru bidang studi setiap mata pelajaran, lebih meningkatkan kualitas pengajaran, menggunakan metode mengajar yang sesuai, memberikan bimbingan, dorongan kepada masing-masing siswa untuk lebih mendapatkan hasil belajar yang lebih baik lagi.