

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian ini, maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Tingkat kecenderungan efikasi diri siswa termasuk kategori cenderung tinggi sebesar 67,65 persen.
2. Tingkat kecenderungan hasil praktek siswa pada teknik memasak panas basah (*Moist Cooking Heat*) termasuk kategori cenderung baik sebesar 50,00 persen.
3. Hasil analisis korelasi *Product Moment* terdapat hubungan yang positif dan signifikan antar efikasi diri siswa dengan hasil praktek teknik memasak panas basah (*Moist Cooking Heat*) dengan nilai $r_{xy} = 0,86$ dan $r_{tabel} = 0,33$ sehingga $r_{hitung} > r_{tabel}$ ($0,86 > 0,33$) pada taraf signifikan 5 persen. Artinya semakin tinggi efikasi diri maka semakin tinggi hasil praktek teknik memasak panas basah (*Moist Cooking Heat*) siswa. Hasil koefisien determinasi sebesar 74 persen, artinya efikasi diri memberikan kontribusi 74 persen terhadap hasil praktek teknik memasak panas basah (*Moist Cooking Heat*), sedangkan 26 persen faktor lain yang diluar penelitian ini.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini maka, dapat disarankan sebagai berikut:

1. Agar siswa lebih memperhatikan prinsip dasar teknik memasak panas basah seperti pengaturan suhu, waktu, dan penggunaan cairan yang sesuai untuk menghasilkan makanan dengan tekstur dan rasa yang optimal.

2. Guru harus selalu berusaha dan mengedukasi siswa untuk percaya diri dan tidak bergantung kepada temannya.
3. Guru harus memberikan penguatan teori sebelum praktik agar siswa memahami konsep sebelum penerapan.
4. Sekolah sebaiknya menyediakan peralatan praktik yang lengkap dan layak, seperti panci kukus, kompor uap, dan termometer dapur agar siswa dapat melakukan praktik teknik panas basah dengan benar.

THE
Character Building
UNIVERSITY