

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan analisis pada bab sebelumnya, maka penelitian ini dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Pendapat siswa tentang Implementasi pembelajaran mata diklat pengolahan makanan Indonesia Oriental, pada perencanaan pembelajaran diperoleh mean sebesar 64,47, yang berarti perencanaan pembelajaran masuk pada kategori baik sekali yaitu berdasarkan pada perolehan persentase (23,26 %). Kompetensi mata diklat pengolahan makanan Indonesia Oriental, memberikan teori sebelum kegiatan praktik dilaksanakan dan mendemonstrasikannya teknik membuat makanan. Selain itu, guru juga mengontrol persiapan peralatan yang akan digunakan untuk praktik serta menyampaikan modul dan memberikan penjelasan mengenai penilaian dalam pembelajaran, guru selalu menyampaikan silabus yang mengacu pada SKSNI. Perencanaan alokasi waktu dapat dilaksanakan dengan baik karena , sesuai dengan KTSP dengan alokasi waktu siswa belajar selama 12 jam dalam waktu satu minggu dan 20 kali pertemuan dalam waktu satu semester melaksanakan uji kompetensi baik praktek maupun teori
2. Pendapat siswa tentang implementasi pembelajaran mata diklat pengolahan makanan Indonesia Oriental, pada pelaksanaan pembelajaran diperoleh mean sebesar 110,52, yang berarti

perencanaan pembelajaran masuk pada kategori baik, yaitu berdasarkan pada perolehan persentase sebesar (34,88%) metode yang digunakan ceramah, diskusi dan demonstrasi, sudah baik tetapi kurang bervariasi, sedangkan materi pembelajaran sudah disampaikan dengan baik hal ini dapat dilihat dari ketercapaian nilai minimal standart kelulusan 7,50. Namun media pembelajaran belum dilaksanakan dengan baik karena pada pelaksanaan pembelajaran media tidak digunakan setiap pertemuan pembelajaran.

3. Pendapat siswa tentang implementasi pembelajaran mata diklat pengolahan makanan Indonesia Oriental, pada evaluasi pembelajaran diperoleh mean sebesar 33,28, yang berarti evaluasi pembelajaran masuk pada kategori baik sekali, yaitu berdasarkan pada perolehan persentase sebesar (54,49 %). Hal tersebut berarti bahwa guru pada saat melakukan evaluasi proses pembelajaran sudah baik sekali dan perlu dipertahankan. guru menilai hasil praktik siswa yang dinilai dari karakteristik produk yang meliputi: rasa, tekstur, warna, dan bentuk. telah melaksanakan evaluasi KTSP, yaitu dapat dilihat dengan adanya pre test sebelum praktikum dimulai, penilaian produk dan penilaian porto folio.
4. Pendapat Siswa Tentang Implementasi pembelajaran mata diklat Pengolahan makanan Indonesia Oriental, secara keseluruhan diperoleh mean sebesar 206,27, yang berarti pembelajaran secara keseluruhan, masuk pada kategori baik yaitu berdasarkan pada perolehan persentase

sebesar (43,02%), secara keseluruhan pembelajaran di SMK Negeri 6 Yogyakarta, telah menerapkan perencanaan pembelajaran pelaksanaan pembelajaran dan evaluasi pembelajaran dengan baik sehingga dilihat sudah cukup berhasil

## **B. Saran**

Setelah melakukan analisis yang menghasilkan kesimpulan seperti dipaparkan diatas, penulis memberikan saran sebagai berikut:

1. Perencanaan pembelajaran perlu dipertahankan,
2. Pelaksanaan pembelajaran diharapkan meningkatkan metode mengajar, meningkatkan media.pembelajaran.
3. Media pembelajaran, supaya lebih sering digunakan dalam setiap pertemuan pembelajaran.
4. Evaluasi dalam pembelajaran perlu dipertahankan.
5. Perlunya dilakukan diskusi dan seminar dalam membahas pembelajaran di SMK.
6. Perlunya diskusi dan studi banding antar SMK untuk meningkatkan mutu pembelajaran
7. Perlunya sosialisasi tentang KTSP.
8. Diharapkan SMK Negeri 6 Yogyakarta menjadi SMK percontohan yang telah berhasil menerapkan dan melaksanakan KTSP.