

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis data dan pembahasan pada bab sebelumnya dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Kinerja siswa prakerin tata boga SMK Negeri 1 Kalasan menurut persepsi *supervisor* dapat dikategorikan baik, karena berhasil memenuhi keenam aspek kinerja yaitu: kualitas kerja, efektivitas kerja, kerjasama, komunikasi, kuantitas kerja, *dependability* dengan baik, dengan nilai mean total sebanyak 2,96 dengan tingkat capaian 73,9%.
2. Berdasarkan ranking aspek kinerja siswa prakerin Jasa Boga SMK Negeri 1 Kalasan menurut *supervisor* lapangan, diketahui bahwa aspek kinerja siswa yang paling baik adalah aspek *dependability* dengan rerata 3,14 dengan tingkat ketercapaian 78,5% dalam kategori sangat baik.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian, pembahasan dan kesimpulan yang telah diuraikan di bab sebelumnya maka dapat diberikan beberapa saran sebagai berikut:

1. Bagi Siswa Prakerin

Kinerja siswa prakerin pada aspek kerjasama sudah baik, namun dalam hal mengikuti *briefing* sebagai sarana untuk menunjang kelancaran dalam tugas, bekerjasama dengan karyawan di departemen yang berbeda, dan mempunyai rasa peduli terhadap segenap karyawan yang membutuhkan bantuan perlu ditingkatkan.

2. Bagi Sekolah

- a. Kinerja siswa prakerin aspek kualitas kerja sudah baik, namun dalam hal memperhatikan bentuk potongan bahan makanan, menerjemahkan instruksi dasar dari atasan, mengembangkan pengetahuan tentang *food product* perlu ditingkatkan, sehingga sekolah diharapkan dapat meningkatkan pembelajaran tentang pengetahuan dasar sebelum melaksanakan praktik di sekolah.
- b. Kinerja siswa prakerin aspek kuantitas kerja sudah baik, namun dalam hal menguasai pekerjaan yang tingkat kesulitannya lebih tinggi, menempatkan diri di posisi apapun yang diperlukan dalam satu layanan makanan (*event*) dan pengolahan bahan makanan di industri perlu ditingkatkan, sehingga pihak sekolah diharapkan mengajarkan materi pengembangan kemampuan siswa.