

BAB VI

PENUTUP

A. Kesimpulan

Dari pemaparan hasil penelitian di atas, peneliti merumuskan kesimpulan sebagai berikut:

1. Perencanaan program keterampilan tata boga dilakukan melalui rapat kurikulum yang melibatkan kepala sekolah dan pihak terkait untuk menetapkan tujuan program. Selanjutnya, disusun kurikulum pembelajaran yang mencakup pengolahan menu oriental dan kontinental serta materi kewirausahaan. Selain itu, sekolah juga merencanakan dan mengatur sumber daya yang diperlukan agar pelaksanaan program keterampilan tata boga dapat berjalan secara efektif dan sesuai dengan tujuan yang telah ditetapkan.
2. Pengorganisasian program keterampilan tata boga didukung oleh struktur organisasi yang jelas dengan pembagian tugas dan tanggung jawab pada setiap posisi. Pelaksanaan program juga ditunjang oleh alur komunikasi yang sistematis, penjadwalan kegiatan yang terencana, serta pengelolaan bahan ajar yang disusun berdasarkan jenjang kelas.
3. Pelaksanaan keterampilan tata boga menggunakan sistem *moving class* dengan pembelajaran yang diawali teori dan dilanjutkan praktik. Metode pembelajaran yang digunakan meliputi ceramah dan demonstrasi oleh guru sebagai pengantar sebelum peserta didik melaksanakan praktik secara langsung.

4. Pengawasan dan evaluasi program dilakukan secara berkelanjutan melalui evaluasi pembelajaran dan rapat evaluasi program. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa pelaksanaan program telah sesuai dengan SK Dirjen Pendis Nomor 1026 Tahun 2016, sementara kendala seperti keterbatasan anggaran dan ruang praktik diatasi melalui kebijakan magang mandiri dan pembagian kelompok peserta didik.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilaksanakan oleh peneliti di MAN 1 Kota Kediri, maka peneliti menyampaikan sejumlah saran dan rekomendasi kepada seluruh pihak yang terlibat dalam pelaksanaan program keterampilan tata boga ini sebagai bentuk kontribusi untuk pengembangan dan perbaikan di masa mendatang.

1. Bagi Kepala sekolah dan manajemen madrasah diharapkan untuk terus memperkuat koordinasi dan komunikasi antar pihak yang terkait, termasuk waka (kurikulum, kesiswaan, humas, sarana prasarana), koordinator keterampilan, guru keterampilan, wali murid agar perencanaan dan pelaksanaan program ini dapat berjalan dengan baik dan terintegritasi. Setelah itu mengompimalkan hasil dari evaluasi atau *monitoring* guna meningkatkan kualitas dan kuantitas kegiatan program ini. Kemudian menambah atau meng-*update* sarana prasarana yang sudah tidak layak pakai untuk mendukung pelaksanaan pembelajaran. Mengembangkan sistem *monitoring* dan evaluasi yang lebih terstruktur dan berkelanjutan, serta melakukan koreksi secara adaptif berdasarkan hasil evaluasi untuk menjaga kualitas program keterampilan tata boga.

2. Bagi guru keterampilan tata boga disarankan untuk meningkatkan kompetensi melalui pelatihan, workshop, dan Sharing best practices agar metode pembinaan lebih inovatif, menarik dan sesuai dengan kebutuhan siswa. Kemudian terus perkuat peran guru keterampilan sebagai fasilitator dalam membangun inovasi dan mengembangkan skill siswa, tidak fokus pada teori saja tetapi praktik juga.
3. Bagi peserta didik yang mengikuti keterampilan tata boga disarankan untuk selalu mengembangkan sikap disiplin, tanggung jawab, dan kerja sama dalam setiap pembelajaran maupun praktik. Sikap ini sangat penting dalam dunia kuliner, seperti di dapur sekolah atau industry. Peran yang cepat dan tekanan tinggi menuntut siswa untuk disiplin dalam menyiapkan bahan dan menjaga kebersihan. Peserta didik diharapkan memanfaatkan program ini sebagai sarana mengembangkan skill untuk meningkatkan kemampuannya dan kreatifitasnya yang nanti sebagai bekal dikehidupan berikutnya.