

## **BAB VI**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

1. Perencanaan Kegiatan Program Keterampilan Tata Boga Untuk Peningkatan *Vocational Skills* Siswa MAN 3 Kediri dimulai dari identifikasi kebutuhan siswa melalui formulir peminatan, pemetaan sumber daya manusia yang kompeten, hingga penyusunan kurikulum yang berbasis praktik dan disesuaikan dengan kemampuan serta karakteristik siswa. Kurikulum disusun secara fleksibel, namun tetap mengacu pada tujuan utama program, yaitu membekali siswa dengan keterampilan vokasional yang aplikatif.
2. Pelaksanaan program keterampilan Tata Boga Untuk Peningkatan *Vocational Skills* Siswa MAN 3 Kediri dilaksanakan secara terstruktur dan bertahap, dimulai dari teori dasar di kelas hingga praktik memasak langsung di dapur praktik madrasah. Materi pembelajaran dibagi berdasarkan jenjang kelas, dengan fokus pada makanan tradisional Indonesia di kelas X, hidangan Eropa di kelas XI, dan pastry serta bakery di kelas XII. Proses pembelajaran didukung dengan fasilitas praktik yang memadai serta metode pengajaran yang aktif seperti demonstrasi, diskusi, dan kerja kelompok. Program ini juga diperkuat melalui kerja sama dengan dunia usaha dan industri (DUDI) guna menambah wawasan dan pengalaman siswa secara langsung dari praktisi profesional.
3. Evaluasi terhadap program keterampilan Tata Boga Untuk Peningkatan *Vocational Skills* Siswa MAN 3 Kediri dilakukan secara menyeluruh oleh kepala madrasah, waka kurikulum, dan guru pengampu. Evaluasi mencakup penilaian teori dan praktik, serta pengamatan terhadap sikap, kedisiplinan,

kerja sama, dan tanggung jawab siswa selama proses pembelajaran. Evaluasi dilakukan secara berkala dan melibatkan diskusi dengan berbagai pihak, termasuk siswa, untuk mendapatkan masukan yang konstruktif. Evaluasi ini bukan hanya sebagai alat ukur pencapaian, tetapi juga sebagai dasar untuk pengembangan dan penyempurnaan program secara berkelanjutan. Secara keseluruhan, program keterampilan Tata Boga di MAN 3 Kediri telah memberikan kontribusi signifikan dalam meningkatkan *vocational skills* siswa dan membekali mereka untuk siap menghadapi dunia kerja atau berwirausaha secara mandiri.

## **B. Saran**

Berdasarkan pembahasan yang telah diuraikan oleh peneliti di atas mengenai “manajemen program keterampilan tata boga untuk peningkatan *vocational skills* Siswa Man 3 Kediri” maka peneliti mengemukakan beberapa saran, diantaranya:

### **1. Bagi MAN 3 Kediri**

Diharapkan MAN 3 Kediri dapat terus mengembangkan program keterampilan tata boga dengan memperbarui kurikulum sesuai tren industri kuliner dan memperluas kerja sama dengan dunia usaha. Selain itu, peningkatan sarana praktik dan pelatihan berkelanjutan bagi pengajar sangat penting untuk menjaga kualitas pembelajaran.

Perlu memperbarui materi dan metode pembelajaran secara berkala agar selaras dengan perkembangan dunia kuliner. Dapat mengembangkan sistem evaluasi yang lebih inovatif dan berbasis proyek untuk mendorong kreativitas serta tanggung jawab siswa.

#### 4. Bagi IAIN Kediri

Sebagai institusi pendidikan tinggi, IAIN Kediri dapat lebih mendorong kajian-kajian manajemen pendidikan keterampilan di madrasah serta menyediakan pendampingan atau pelatihan bagi guru-guru di madrasah yang mengelola program keterampilan. Kolaborasi antara kampus dan madrasah juga dapat ditingkatkan melalui program pengabdian masyarakat

#### 5. Bagi Peserta Didik

Siswa diharapkan lebih aktif dan antusias dalam mengikuti program keterampilan, serta mampu menjadikan ilmu yang diperoleh sebagai bekal untuk berwirausaha maupun memasuki dunia kerja. Kedisiplinan, kreativitas, dan semangat belajar perlu terus ditanamkan agar keterampilan yang dimiliki bisa berkembang secara optimal.

#### 2007 Bagi Peneliti Selanjutnya

Peneliti berikutnya disarankan untuk mengkaji lebih mendalam tentang dampak jangka panjang dari program keterampilan terhadap lulusan, misalnya melalui studi tracer alumni. Selain itu, dapat juga mengeksplorasi efektivitas jenis keterampilan lain di madrasah sebagai bentuk penguatan pendidikan vokasional.