

DAFTAR ISI

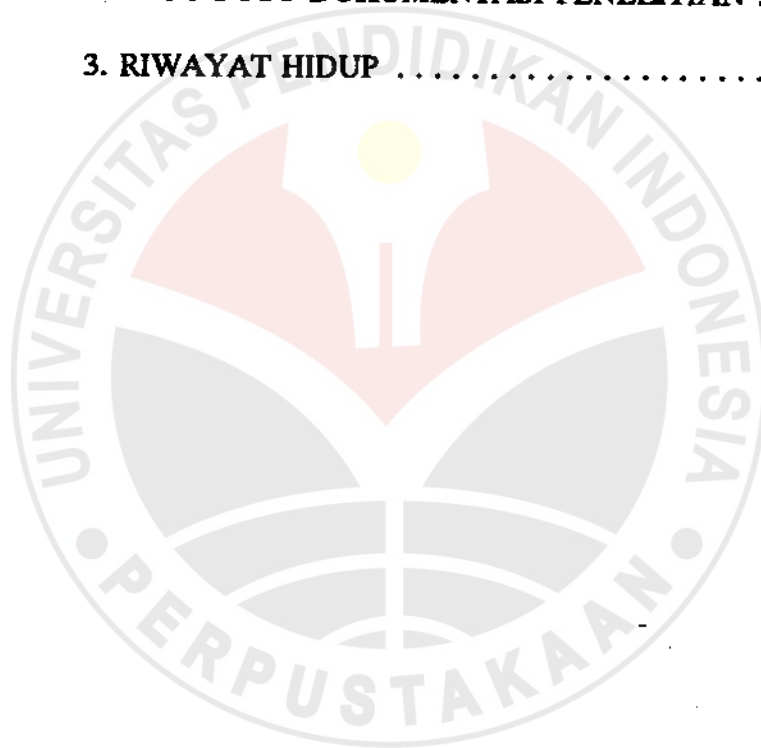
	Halaman
KATA PENGANTAR	i
UCAPAN TERIMA KASIH	iv
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	xi
DAFTAR ISI	xiv
DAFTAR BAGAN	xix
DAFTAR FOTO	xx
DAFTAR TABEL	xxi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
1. Kondisi Empirik Pendidikan di Indonesia	1
2. Perubahan Sosial Budaya dan Modernisasi Sebagai Latar Pendidikan Luar Sekolah	3
3. Kewiraswastaan Sebagai Konsep Pendidikan dalam Mengembangkan Sumber Daya Manusia	15
B. Masalah Penelitian	17
1. Masalah Penelitian Terfokus	17
2. Analisis Masalah Penelitian	18
C. Pertanyaan Pokok Penelitian	19
D. Premis Penelitian	20
E. Tujuan dan Kegunaan Penelitian	21

BAB II	TINJAUAN TEORETIK TENTANG TRANSFORMASI NILAI TRADISI KEKELUARGAAN DALAM PENDIDIKAN KEWIRASWASTAAN	23
	A. Tradisi Kekeluargaan	23
	1. Tradisi Kekeluargaan Masyarakat Minangkabau	24
	2. Dasar Falsafah Adat Minangkabau	25
	B. Wiraswasta dan Kewiraswastaan	39
	C. Pendidikan Kewiraswastaan	44
	D. Pendidikan Kewiraswastaan Untuk Pengembangan Sumber Daya Manusia	50
	E. Pendidikan Kewiraswastaan Dalam Konsep PLS	57
BAB III	PROSEDUR PENELITIAN	73
	A. Pendekatan dan Metoda Penelitian	73
	B. Subjek Penelitian dan Kriteria Pemilihannya	76
	C. Instrumen Penelitian	79
	D. Teknik Pengumpulan, Pengolahan, dan Analisis Data	79
	E. Keterandalan Penelitian	81
	F. Tahap-tahap Penelitian	82
	G. Pelaksanaan Penelitian	84
BAB IV	LAPORAN HASIL PENELITIAN	86
	A. Hasil Penelitian Pusat Kajian Utama	86
	B. Hasil Penelitian Pusat Kajian Tambahan	162

BAB V	DESKRIPSI DAN PEMBAHASAN HASIL PENELITIAN	... 178
A.	Deskripsi Hasil Penelitian	178
1.	Keberadaan Rumah Makan Padang	178
a.	Letak Geografis	178
b.	Kondisi Perusahaan	179
c.	Dukungan Nilai-nilai Sosial Budaya Dan Agama Terhadap Keberadaan Rumah Makan Padang	184
2.	Pengelolaan Rumah Makan Padang	187
a.	Organisasi	189
b.	Rekrutmen Karyawan	193
c.	Daerah Asal Karyawan	195
d.	Mekanisme Kerja	196
e.	Sistem Pembagian Hasil	200
f.	Rapat Tutup Buku (Baretong)	203
3.	Pendidikan Kewiraswastaan	205
a.	Proses Dialogis	205
b.	Pengembangan Sumber Daya Manusia	208
c.	Etos Kerja	219
4.	Unsur-unsur Tradisi Kekeluargaan	221
B.	Pembahasan Hasil Penelitian	226
1.	Analisis Keberadaan Rumah Makan Padang	226
a.	Analisis Penentuan Lokasi	226

b. Analisis Dukungan Nilai-nilai Sosial Budaya dan Agama Terhadap Keberadaan Rumah Makan Padang	232
2. Analisis Pengelolaan Rumah Makan Padang	241
a. Analisis Dasar-dasar Pengelolaan Rumah Makan Padang	241
b. Analisis Kiat Pengelolaan Rumah Makan Padang .	247
3. Analisis Pendidikan Kewiraswastaan	260
a. Analisis Pendidikan Kewiraswastaan dari Aspek Pembelajaran Karyawan	260
b. Analisis Pendidikan Kewiraswastaan dari Aspek Pola Hubungan Kerja	269
c. Analisis Pendidikan Kewiraswastaan Dalam SISAS	279
(1) Anak Semang Sebagai Warga Belajar Dalam SISAS	280
(2) Induk Semang Sebagai Fasilitator Dalam SISAS	282
(3) Proses Pendidikan Kewiraswastaan Dalam SISAS	283
(4) Analisis Hasil Pendidikan Kewiraswastaan Dalam SISAS	285
4. Analisis Sistem Induk Semang - Anak Semang (SISAS) Dalam Perspektif Pengembangan PLS	288
a. Analisis Unsur-Unsur Nilai Tradisi Kekeluargaan .	289
b. Analisis Komponen-Komponen SISAS	299

BAB VI	KESIMPULAN	311
	A. KESIMPULAN	311
	B. REKOMENDASI	319
	C. IMPLIKASI	322
	DAFTAR KEPUSTAKAAN	326
LAMPIRAN :	1. D A L I L	338
	2. FOTO-FOTO DOKUMENTASI PENELITIAN	340
	3. RIWAYAT HIDUP	378



DAFTAR BAGAN

Bagan	Halalan
Bagan 1.1 Transformasi Tradisi Nilai Kekeluargaan Dalam Pendidikan Kewiraswastaan Untuk Pengembangan Sumber Daya Manusia	16
Bagan 1.2 Hubungan Fungsional Antara Komponen-Komponen Pendidikan Luar Sekolah	58
Bagan 1.3 Tahap-Tahap Penelitian	84
Bagan 1.5 Organisasi Perusahaan Restoran Simpang Raya	191
Bagan 2.5 Proses Perkembangan Keterampilan Juru Masak	213
Bagan 3.5 Hubungan Antar Manusiawi, Lingkungan Fisik dan Struktur Kebijakan Yang Membentuk Proses Belajar	257

DAFTAR FOTO

Foto		Halaman
Foto 1.5	Mesjid Restoran Simpang Raya II Cipanas	181
Foto 2.5	Penataan Ruangan di Restoran Simpang Raya	181
Foto 3.5	Palung Dalam Penataan Ruangan di RSR	182
Foto 4.5	Situasi di Kantor Restoran Simpang Raya II	183
Foto 5.5	Suasana Kebersamaan Dalam Bekerja Pada Restoran Simpang Raya	193
Foto 6.5	Restoran Simpang Raya Ditutup Pada Siang Hari, Selama Bulan Puasa	199
Foto 7.5	Restoran Simpang Raya Ditutup Pada Waktu Sholat Ju'mat	199
Foto 8.5	Suasana Rapat Tutup Buku Setiap 100 Hari Diikuti Oleh Karyawan, Pimpinan Beserta Pemilik Perusahaan	204
Foto 9.5	Proses Latihan Keterampilan Sesama Karyawan	208
Foto 10.5	Bekerja Sambil Berlatih Membawa Makanan, Bagi Karyawan Yang Bertugas di Bagian Pelayanan	210
Foto 11.5	Juru Masak RSR I Cipanas Yang Karimnya Dimulai Sebagai Pembantu di Dapur	211
Foto 12.5	Mengontrol Kualitas Produk Masakan Merupakan Tanggung Jawab Petugas Bagian Dapur	212
Foto 13.5	Suasana Bekerja Sambil Belajar Bersama	214
Foto 14.5	Suasana Kerja di Bagian Dapur	220

DAFTAR TABEL

Tabel		Halaman
Tabel 1.5	Jumlah Karyawan Restoran Simpang Raya dan Tingkat Pendidikannya	194
Tabel 2.5	Daerah Asal Karyawan Restoran Simpang Raya (RSR)	195
Tabel 3.5	Pola Bagi Hasil Dari Sistem Pembagian Keuntungan Pada Restoran Simpang Raya	201
Tabel 4a.5	Proses Pendidikan dan Peta Pengembangan Sumber Daya Manusia Pada Rumah Makan Padang	216
Tabel 4b.5	Proses Pendidikan dan Peta Pengembangan Sumber Daya Manusia Pada Restoran Simpang Raya	218
Tabel 5.5	Unsur-Unsur Nilai Tradisi Kekeluargaan Dalam SISAS	223