

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pendidikan merupakan salah satu pilar terpenting dalam meningkatkan kualitas manusia. Pembangunan pendidikan nasional harus mampu menjamin pemerataan dan peningkatan mutu pendidikan dalam menghadapi tantangan nasional dan global. Pendidikan berfungsi untuk mengembangkan diri bagi pemenuhan kebutuhan hidup, memperoleh manfaat dari ilmu pengetahuan dan teknologi, seni dan budaya untuk meningkatkan kualitas kehidupan.

Pendidikan merupakan salah satu upaya yang dipandang efektif dalam membina dan mengembangkan peradaban serta kebudayaan suatu masyarakat. Suatu bangsa dapat dikatakan berbudaya apabila bangsa tersebut mempunyai kualitas sumber daya yang baik. Kualitas sumber daya manusia menjadi faktor penting dalam menjamin perkembangan dan kelangsungan hidup suatu bangsa. Pendidikan memiliki peranan yang sangat penting sebagai sarana pengembangan manusia yang berkualitas, yaitu manusia kreatif, bekerja keras, berilmu, mandiri dan bertanggung jawab. Sebagaimana tercantum dalam Undang-Undang No.20 Tahun 2003 Bab II Pasal 3 yaitu:

Pendidikan Nasional berfungsi mengembangkan kemampuan dan membentuk watak serta peradaban bangsa yang bermartabat dalam rangka mencerdaskan kehidupan bangsa, bertujuan untuk berkembangnya potensi peserta didik agar menjadi manusia yang beriman dan bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif mandiri dan menjadi warga negara yang demokratis serta bertanggung jawab.

Melihat dari salah satu indikator dari tujuan Pendidikan Nasional di atas adalah membangun manusia yang mandiri. Manusia mandiri adalah seseorang yang dapat menumbuhkan dirinya untuk menciptakan usaha yang baru dan tidak bergantung kepada orang lain. Pembangunan Nasional dapat dikatakan berhasil, jika didalamnya terdapat manusia mandiri yang berkreasi

Elin anjasari, 2014

Manfaat hasil belajar "bisnis makanan diet" sebagai kesiapan membuka usaha catering diet

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

dan menghasilkan hal-hal yang baru. Perwujudan sumber daya yang kompeten dapat dilakukan melalui peningkatan pengetahuan, sikap dan keterampilan, baik melalui jalur pendidikan formal, non formal dan informal. Pendidikan formal diselenggarakan secara bertahap dan berjenjang mulai dari Sekolah Dasar sampai dengan Perguruan Tinggi.

Universitas Pendidikan Indonesia (UPI) merupakan suatu lembaga Perguruan Tinggi yang membawahi 7 Fakultas, salah satunya adalah Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan (FPTK), didalamnya terdapat beberapa Jurusan diantaranya Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (PKK). Jurusan PKK pada saat ini mempunyai tiga Program Studi yaitu Pendidikan Tata Boga, Pendidikan Tata Busana dan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga.

Pada Kurikulum UPI (2009:204) mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI diwajibkan untuk menempuh 145 sks yang didapat dalam struktur kurikulum mata kuliah yaitu: Mata Kuliah Umum (MKU), Mata Kuliah Profesi (MKP), Mata Kuliah Keahlian Profesi (MKKP), Mata Kuliah Latihan Profesi (MKLP), Mata Kuliah Keahlian (MKK) Fakultas, Mata Kuliah Keahlian (MKK) Program Studi, serta Mata Kuliah Kemampuan Tambahan (MKKT).

Mata Kuliah “Bisnis Makanan Diet” merupakan salah satu Mata Kuliah Paket Pilihan Paket Manajemen Dietetika Program Studi Pendidikan Tata Boga yang harus ditempuh oleh mahasiswa pada semester 6 dengan bobot 3 sks yang dilaksanakan secara teori 60% dan praktek 40%. Tujuan perkuliahan “Bisnis Makanan Diet” menurut Nurhayati, A (2013:2) bahwa:

Mahasiswa diharapkan memiliki pengetahuan, pengalamandanmerintis usaha makanan diet, membuat bisnis plan di bidang usaha yang relevan dengan potensi mahasiswa yang dibutuhkan oleh konsumen, membuat laporan hasil dalam bentuk tertulis dan seminar.

Hasil belajar berupa pengetahuan, sikap dan keterampilan yang diperoleh oleh mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan “Bisnis Makanan Diet” hendaknya dapat memberikan bekal yang sangat berharga dalam

kesiapan mahasiswa membuka usaha catering diet yang dapat memberikan manfaat untuk kehidupan masa depan.

Kesiapan seseorang dalam membuka usaha dalam bidang boga, terutama bisnis makanan diet diantaranya catering kesehatan / diet, restoran diet dan bisnis diet lainnya. Seseorang dikatakan siap membuka suatu usaha apabila sudah menyesuaikan kondisi yang ada disekitarnya, anggapan ini diperkuat oleh Slameto (2010:113) “Kesiapan adalah keseluruhan kondisi seseorang yang membuatnya siap untuk memberi respon atau jawaban di dalam cara tertentu terhadap suatu situasi”.

Katering merupakan istilah khusus yang digunakan untuk bisnis yang menawarkan jasa dan penyedia makanan dan minuman dalam jumlah banyak sesuai dengan pesanan. Selain itu, usaha catering ini dapat dikelola oleh perorangan, industri maupun lembaga. Pernyataan tersebut didukung oleh Fadiati (2011:1) mengemukakan bahwa “Katering berasal dari kata kerja *to cater* yang dalam terjemahan bebasnya berarti menyiapkan dan menyajikan makanan dan minuman untuk umum”.

Rachmat (2009:20) mengemukakan bahwa “Penyelenggaraan jasa boga kesehatan merupakan salah satu inovasi dalam bisnis industri jasa boga yang menyediakan pemenuhan kebutuhan makanan sehat harian”. Karakteristik produk yang ditawarkan dalam usaha jasa boga kesehatan berbeda dengan produk jasa boga pada umumnya. Dalam penyelenggaraan jasa boga kesehatan ini pengetahuan gizi sangat diperlukan dalam menyusun menu sehat seimbang.

Seiring dengan perkembangan zaman yang semakin maju, pada saat ini kebanyakan orang kurang memperhatikan pola hidup yang sehat. Banyak orang memilih untuk makan di luar rumah karena belum sempat menyiapkan makanan di rumah dengan alasan aktivitas mereka yang cukup menyita waktu. Contohnya, biasanya mereka terbiasa makan di luar yang kurang memperhatikan kesehatan. Maka dengan melihat kondisi yang seperti di atas,

bisa menjadi peluang untuk membuka usaha bisnis makanan diet, khususnya dalam usaha restoran atau catering.

Salah satu jenis usaha yang mempunyai peluang yang tinggi dan bisa dikembangkan saat ini yaitu catering diet, dimana usaha yang menyediakan makanan bagi pelanggan yang memerlukan makanan yang sehat dan bergizi untuk kesehatan. Jumlah catering diet belum banyak seperti bisnis catering pada umumnya, sehingga menjadi peluang untuk mengembangkan usaha catering diet bagi lulusan mahasiswa Tata Boga Paket Manajemen Dietetika, khususnya Mata Kuliah “Bisnis Makanan Diet”.

Kontribusi industri makanan dan minuman bagi perekonomian terkait dengan peluang bisnis yang dimilikinya. Hal ini berdasarkan karakteristik dari usaha penyediaan makanan dan minuman tersebut. Usaha makanan dikenal sebagai usaha sepanjang masa dikarenakan makanan merupakan kebutuhan dasar manusia yang diperlukan untuk mempertahankan hidupnya. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (2007b), diketahui bahwa persentase pengeluaran rata-rata penduduk Indonesia perkapita/bulan untuk makanan adalah 49,24 persen, sedangkan sisanya sebesar 50,76 persen untuk bukan makanan. Hal ini menunjukkan bahwa penduduk Indonesia menghabiskan hampir setengah pendapatannya untuk memenuhi kebutuhan pangan. Jadi, kebutuhan pangan tersebut telah memberikan peluang bisnis bagi industri makanan dan minuman untuk dapat terus berkembang.

Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga mengalami kesulitan pada proses pembuatan perencanaan usaha makanan diet. Hasil belajar “Bisnis Makanan Diet” akan bermanfaat bagi mahasiswa untuk membuka usaha catering diet, terutama dalam proses awal yang harus dipersiapkan secara matang. Mahasiswa yang akan membuka usaha catering diet harus dapat menyiapkan diri, baik pengetahuan, sikap dan keterampilan. Kesiapan membuka usaha catering diet bisa dilakukan dengan cara menyusun:

- a. Perencanaan merupakan proses awal untuk merumuskan usaha yang akan dilakukan.
- b. Pengorganisasian merupakan adanya pembagian kerja yang disertai dengan wewenang dan tanggung jawab.
- c. Penggerakan merupakan suatu usaha untuk menggerakkan orang agar dapat diajak kerjasama.
- d. Pengendalian merupakan aktivitas untuk menemukan dan mengoreksi adanya penyimpangan yang terjadi dalam suatu usaha.

Uraian latar belakang di atas menjadi acuan penulis untuk melakukan penelitian. Penelitian tersebut dimaksudkan guna memperoleh informasi tentang apa saja manfaat yang dirasakan setelah belajar “Bisnis Makanan Diet” sebagai bekal untuk mempersiapkan diri membuka usaha catering diet.

B. Identifikasi dan Perumusan Masalah

1. Identifikasi Masalah

Penulis dapat mengidentifikasi masalah dalam penelitian ini, yaitu sebagai berikut:

- a. Pada saat ini kebanyakan orang kurang memperhatikan pola makan yang sehat. Pada jam-jam tertentu mereka terbiasa makan di luar yang kurang memperhatikan kesehatan.
- b. Jumlah catering diet yang belum banyak pada saat ini, sehingga menjadi peluang bisnis yang dapat dikembangkan.
- c. Masih mengalami kesulitan pada proses pembuatan perencanaan usaha catering diet.

2. Perumusan Masalah

Perumusan masalah menurut Sugiyono (2011:56), berpendapat bahwa: “Rumusan masalah merupakan suatu pertanyaan yang akan dicarikan jawabannya melalui pengumpulan data-data”. Permasalahan dalam penelitian ini yaitu Manfaat Hasil Belajar “Bisnis Makanan Diet” sebagai Kesiapan Membuka Usaha Catering Diet berkaitan dengan perencanaan, pengorganisasian, penggerakan dan

pengendalian. Adapun rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Bagaimana manfaat hasil belajar “Bisnis Makanan Diet” sebagai Kesiapan Membuka Usaha Katering Diet?”. Rumusan masalah ini dapat dijadikan judul penelitian, yaitu: Manfaat Hasil Belajar “Bisnis Makanan Diet” sebagai Kesiapan Membuka Usaha Katering Diet.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk memperoleh informasi atau gambaran tentang Manfaat Hasil Belajar “Bisnis Makanan Diet” sebagai Kesiapan Membuka Usaha Katering Diet.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus penelitian ini adalah memperoleh gambaran yang lebih rinci tentang :

- a. Manfaathasilbelajar “BisnisMakanan Diet” sebagaikesiapanusahakatering diet yang berkaitandenganperencanaanusaha bisnis makanan diet.
- b. Manfaathasil belajar “BisnisMakanan Diet” sebagaikesiapanusahakatering diet yang berkaitandenganpengorganisasian usaha bisnis makanan diet.
- c. Manfaathasil belajar “BisnisMakanan Diet” sebagaikesiapanusahakatering diet yang berkaitandenganpenggerakan usaha bisnis makanan diet.
- d. Manfaathasil belajar “BisnisMakanan Diet” sebagaikesiapanusahakatering diet yang berkaitandenganpengendalian usaha bisnis makanan diet.

D. Manfaat Penelitian

Elin anjasari, 2014

Manfaat hasil belajar “bisnis makanan diet” sebagai kesiapan membuka usaha katering diet

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Manfaat penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat untuk berbagai pihak, khususnya adalah :

1. Prodi Pendidikan Tata Boga, diharapkan hasil penelitian ini dapat memberikan informasi dalam meningkatkan fasilitas pendukung untuk mahasiswa dalam memasarkan produk hasil belajar mata kuliah “Bisnis Makanan Diet”, sehingga mahasiswa lebih terlatih dan siap untuk membuka usaha catering diet.
2. Dosen mata kuliah “Bisnis Makanan Diet”, diharapkan hasil penelitian ini dapat memberikan informasi tentang Manfaat Hasil Belajar “Bisnis Makanan Diet” sehingga dosen dapat memberikan motivasi kepada mahasiswa untuk dapat memiliki kesiapan membuka usaha catering diet.
3. Penulis, diharapkan hasil penelitian ini adalah dapat menambah wawasan berupa pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman dalam melakukan penelitian tentang “Manfaat Hasil Belajar “Bisnis Makanan Diet” sebagai Kesiapan Membuka Usaha Catering Diet”.

E. Struktur Organisasi Skripsi

Upaya untuk memudahkan penyusunan skripsi pada setiap bagian dalam penelitian ini, maka penulis menyajikan urutan penulisan dari setiap bab yaitu sebagai berikut:

- BAB I** Pendahuluan, berisi tentang latar belakang penelitian, identifikasi dan rumusan masalah, tujuan penelitian, metode penelitian, manfaat penelitian, dan struktur organisasi skripsi.
- BAB II** Kajian Pustaka, berisi tentang landasan teoritis yang mendukung dan relevan dengan permasalahan penelitian.
- BAB III** Metode Penelitian, berisi tentang lokasi dan subjek penelitian, desain penelitian, definisi operasional, instrumen penelitian, teknik pengumpulan data dan analisis data.

BAB IV Hasil Penelitian dan Pembahasan, berisi tentang pengolahan data atau analisis data untuk menghasilkan temuan dan pembatasan hasil-hasil yang diperoleh dalam penelitian.

BAB V Kesimpulan dan Saran, menyajikan penafsiran dan pemaknaan peneliti terhadap hasil analisis temuan penelitian.

