

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pendidikan merupakan salah satu unsur yang sangat penting untuk membangun sumber daya manusia. Pendidikan adalah suatu proses untuk mempengaruhi peserta didik supaya dapat menyesuaikan dengan keadaan sekarang, dimana akan menimbulkan perubahan dalam individu secara fungsional dalam lingkungan masyarakat. Pendidikan yang berkembang dapat diaplikasikan pada suatu pembangunan ketenagakerjaan di Indonesia pada saat ini yang diarahkan pada pembentukan ketenagakerjaan. Upaya pendidikan diharapkan dapat menumbuhkan manusia-manusia pembangunan yang mempunyai sikap dan perilaku kreatif, inovatif dan selalu berkeinginan untuk maju.

Bertambahnya ilmu pengetahuan dan keterampilan setiap individu, diharapkan menjadi dasar untuk memiliki kepribadian yang mantap, mandiri dan bertanggung jawab terhadap masyarakat, bangsa dan agama, sesuai dengan tujuan pendidikan nasional yang tertuang dalam Undang-undang No. 20 tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional yaitu :

Mencerdaskan kehidupan bangsa dan mengembangkan manusia Indonesia seutuhnya, yaitu manusia yang beriman dan bertaqwa terhadap Tuhan YME dan berbudi pekerti luhur, memiliki pengetahuan dan keterampilan, kesehatan jasmani dan rohani, kepribadian yang mantap dan mandiri serta rasa tanggung jawab kemasyarakatan dan kebangsaan.

Kutipan di atas menunjukkan bahwa pendidikan nasional mempunyai tujuan yang luhur yaitu ingin mencerdaskan dan mengembangkan bangsanya sebagai masyarakat Indonesia yang sehat jasmani dan rohani, sehingga diharapkan

memiliki kemampuan pribadi yang mantap, baik lahir maupun batin dalam menyelaraskan diri dengan kemajuan zaman yang semakin berkembang dan selalu berubah.

Perguruan tinggi UPI merupakan salah satu lembaga pendidikan yang secara formal disertai tugas dan tanggung jawab mempersiapkan mahasiswa sesuai dengan tujuan pendidikan nasional. Perguruan tinggi sebagai satuan pendidikan yang menyelenggarakan jenjang pendidikan tinggi, dituntut untuk menghasilkan lulusan yang berkualitas dalam memenuhi tuntutan pembangunan disegala bidang.

Mahasiswa jurusan PKK telah dipersiapkan untuk menghadapi berbagai macam pekerjaan, dengan dibekali pengetahuan dan keterampilan yang sangat diperlukan oleh setiap mahasiswa untuk mengantisipasi semakin tingginya tingkat persaingan dalam mendapatkan lapangan pekerjaan.

Mahasiswa program studi spesialisasi pendidikan tata boga yang diharapkan dapat memperkaya wawasan pengetahuan dan keterampilan bidang boga. Berbagai pengetahuan dan keterampilan tersebut, diwujudkan dalam berbagai mata kuliah bidang studi dan mata kuliah paket pilihan, salah satunya adalah mata kuliah Manajemen Usaha *Pastry*. Hasil belajar manajemen usaha *pastry* berupa pengetahuan yang dipelajari dapat berkembang bila mahasiswa mengaplikasikannya dalam kegiatan usaha patiseri di suatu industri yang berhubungan dengan patiseri.

Mata kuliah manajemen usaha *pastry* sangat penting untuk dikuasai dan dipahami oleh peserta diklat mulai dari penetapan tujuan dan perencanaan yang

matang dalam membuka usaha, merupakan tahapan awal dari suatu proses dalam menjalankan usaha khususnya usaha patiseri. Keahlian dan keterampilan mahasiswa dalam membuka usaha patiseri dapat ditunjang dengan mendapatkan pengalaman praktek kerja di industri, sehingga dapat dilakukan pengukuran terhadap hasil yang telah dicapai pada sebuah industri terutama di usaha patiseri.

Usaha patiseri merupakan usaha yang khusus memproduksi dan menjual produk patiseri. Jenis produk patiseri di antaranya *cake*, *cookies*, roti, dan *puff pastry*. Syarat suatu makanan termasuk dalam jenis patiseri yaitu berbahan utama lemak dan tepung terigu dengan pematangan dalam oven atau dengan cara pembakaran lainnya. Pendapat tersebut sesuai dengan pendapat yang dikemukakan oleh David A. Mizer (1987 : 507) yaitu : “Patiseri merupakan makanan yang dimatangkan dengan cara dibakar (di oven), seringkali terasa manis, terbuat dari tepung terigu, lemak dan bahan lain”. Usaha patiseri dapat diwujudkan dalam bentuk industri *pastry*, *bakery* yang menjual macam-macam kue, *cafeteria* atau *coffee shop* yang dalam perkembangannya menyediakan aneka kue dan roti, atau jasa boga bidang *pastry* dengan menerima pesanan aneka kue dan roti sesuai dengan permintaan konsumen.

Perkuliahan manajemen usaha *pastry* dalam pelaksanaannya membahas teori manajemen usaha *pastry* dan melaksanakan praktikumnya yang dilaksanakan di laboratorium tata boga. Kegiatan belajarnya disesuaikan dengan kebutuhan dunia industri yang menuntut mahasiswa untuk dapat mengembangkan *skill* atau keterampilan di bidang boga. Mahasiswa diharapkan terampil dalam pembuatan produk patiseri sebagai produk dalam usaha patiseri yang layak jual dan sesuai dengan permintaan pasar, di samping itu mahasiswa diberi kesempatan belajar tentang dasar-dasar pengelolaan atau manajemen usaha di bidang boga.

Mahasiswa program studi spesialisasi pendidikan tata boga diharapkan memiliki kemampuan menguasai pengetahuan dan keterampilan dalam bidang boga yang berorientasi pada dunia industri, karena pada praktek industri mahasiswa di beri kesempatan untuk belajar melakukan pekerjaan dalam situasi dan kondisi yang sebenarnya. Praktek kerja industri perlu dilaksanakan karena banyak manfaat yang dapat diperoleh mahasiswa, seperti yang tercantum dalam Pedoman Praktek Kerja Industri FPTK UPI (1989 : 2) bahwa tujuan dari perkuliahan Praktek industri yaitu :

1. Mengembangkan penalaran hubungan secara komprehensif antara pengetahuan bidang studi yang di dapat di lembaga dengan penerapan nyata di lapangan kerja atau industri.
2. Menumbuhkan wawasan kerja nyata dan masalah kehidupan kerja yang akan berpengaruh positif terhadap motivasi belajar mahasiswa.
3. Membina mahasiswa untuk memiliki kepribadian yang diperlukan bagi guru.

Penulis sebagai mahasiswa jurusan PKK Program Studi Spesialisasi Pendidikan Tata Boga di dalam melakukan penelitian untuk mengetahui manfaat hasil belajar manajemen usaha *pastry* pada praktek industri di usaha patiseri.

Penulis tertarik melakukan penelitian ini, karena mahasiswa dapat memanfaatkan keahlian dan keterampilan dengan pengalaman praktek kerja di dunia industri, selain dari itu juga memberikan pengetahuan dan pengalaman praktek baik yang dilakukan di laboratorium maupun di lapangan, termasuk di dalamnya pengembangan wawasan dan jiwa wirausaha bidang boga, terutama di usaha patiseri.

Uraian latar belakang yang telah penulis kemukakan merupakan titik tolak penulis untuk mengadakan dan melaksanakan penelitian tentang Manfaat Hasil

Belajar Manajemen Usaha *Pastry* pada Praktek Industri di Usaha Patiseri yang dilakukan oleh Mahasiswa Jurusan PKK Program Studi Spesialisasi Pendidikan Tata Boga Angkatan 2001 – 2002.

B. Pembatasan dan Perumusan Masalah

1. Pembatasan Masalah

Proses belajar yang memadukan antara teori dan praktikum yang diperoleh mahasiswa bertujuan agar mahasiswa tidak hanya dapat menguasai teori tetapi memiliki keterampilan bidang boga, sehingga diharapkan dapat pula berwirausaha bidang boga. Praktek industri bidang boga merupakan bagian proses belajar mengajar yang diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan wawasan tentang dunia kerja. Peningkatan pengetahuan, keterampilan dan wawasan tentang dunia kerja tersebut dapat diperoleh melalui kerja nyata di bagian – bagian yang ada dalam perusahaan yang dijadikan tempat mahasiswa melaksanakan praktek industri. Bagian pekerjaan di industri boga pada umumnya hampir sama yaitu bagian pengadaan bahan, bagian penyimpanan, bagian produksi, bagian pengemasan, bagian penelitian dan pengembangan, bagian pemasaran dan bagian administrasi.

Pembatasan masalah merupakan penegasan mengenai masalah yang akan di teliti, seperti yang diungkapkan oleh S. Nasution (1990 : 28) bahwa: “ Tiap masalah hakekatnya kompleks, sehingga tidak dapat diselidiki segala aspek secara tuntas, karena itu peneliti harus membatasi permasalahannya”.

Ruang lingkup permasalahan dalam penelitian ini dibatasi pada manfaat hasil belajar manajemen usaha *pastry* pada praktek industri di usaha patiseri yang berkaitan dengan:

- a. Kemampuan kognitif manajemen usaha *pastry*, meliputi pengetahuan tentang bahan-bahan dan alat-alat yang digunakan, teknik pembuatan produk patiseri, teknik menghias produk patiseri, mengemas produk patiseri, penentuan harga jual serta pemasaran produk patiseri.
- b. Kemampuan afektif manajemen usaha *pastry*, meliputi sikap dalam pemilihan bahan, sikap dalam mengoperasikan peralatan, sikap dalam mengolah produk, sikap dalam menangani produk, sikap dalam memasarkan produk, sikap dalam menerima keluhan konsumen terhadap produk yang dibuat.
- c. Kemampuan psikomotor manajemen usaha *pastry*, meliputi keterampilan dan penguasaan yang berkaitan dalam persiapan pengolahan produk patiseri, penggunaan alat-alat, teknik pembuatan produk, pengemasan produk patiseri.

2. Perumusan Masalah

Perumusan masalah merupakan bagian pokok dalam menentukan problematika dari kegiatan penelitian. Perumusan masalah sangat diperlukan, karena dapat memberikan arah kepada keseluruhan rencana dan langkah-langkah yang ditempuh dalam suatu penelitian.

Dari pembatasan masalah tersebut, masalah dalam penelitian ini dirumuskan sebagai berikut “ Bagaimana Manfaat Hasil Belajar Manajemen Usaha *Pastry* Pada Praktek Industri di Usaha Patiseri ? ”

C. Definisi Operasional

Definisi operasional merupakan penjelasan ilmiah yang diperlukan guna menghindari kesalahpahaman antara pembaca dan penulis dalam mengartikan istilah yang digunakan dalam penelitian ini khususnya istilah – istilah yang ada pada judul “Manfaat Hasil Belajar Manajemen Usaha *Pastry* Pada Praktek Industri di Usaha Patiseri ” seperti:

1. Manfaat

Manfaat dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (1997:555) diartikan sebagai guna, faedah. Pengertian manfaat tersebut dijadikan acuan dalam menjelaskan manfaat dalam penelitian ini, sehingga pengertian manfaat ini adalah guna/faedah dari hasil belajar manajemen usaha *pastry* pada praktek industri di usaha patiseri.

2. Hasil Belajar Manajemen Usaha *Pastry*

a. Hasil Belajar

Hasil Belajar adalah “Perubahan tingkah laku yang mencakup aspek kognitif, afektif, dan psikomotor” (Nana Sudjana, 2005 : 3).

b. Manajemen Usaha *Pastry*

Manajemen adalah suatu konsep ekonomi yang pada dasarnya adalah suatu proses bekerja bersama orang lain untuk mencapai tujuan tertentu, melalui pembuatan keputusan yang efektif dan alokasi sumber daya secara efisien atau dengan kata lain manajemen dapat dikatakan sebagai suatu proses kegiatan atau usaha untuk mencapai tujuan tertentu melalui kerjasama dengan orang-orang lain.

“Manajemen usaha *pastry* adalah pengaturan kegiatan atau aktivitas untuk menciptakan hasil yang sebaik-baiknya di bidang *pastry* sehingga mendapat keuntungan atau laba yang diinginkan” (Silabus Manajemen Usaha *Pastry*, 2003)

Pengertian hasil belajar manajemen usaha *pastry* dalam penelitian ini sesuai dengan pengertian hasil belajar menurut Nana Sudjana dan Pengertian manajemen usaha *pastry* yaitu perubahan tingkah laku yang mencakup aspek kognitif, afektif, dan psikomotor dalam pengaturan kegiatan atau aktivitas untuk menciptakan hasil yang sebaik-baiknya di bidang *pastry* sehingga mendapat keuntungan atau laba yang diinginkan.

3. **Praktek Industri di Usaha Patiseri**

a. Praktek Industri

Praktek Kerja Industri menurut Departemen Pendidikan dan Kebudayaan dalam Selly Idayanti (2003 : 11) adalah pelaksanaan praktek keahlian produktif yang dilaksanakan di industri dalam bentuk *on the job training*.

b. Usaha Patiseri

Rulanti Satyodirgo (1979 : 115) mengemukakan bahwa : “Usaha merupakan suatu kegiatan atau aktivitas yang dilakukan untuk menciptakan suatu hasil”.

“*Pastry a baked food, often sweet made with a flour, fat liquid dough*”. (David A. Mizer, 1987 : 507). Patiseri adalah makanan dipanggang, cenderung manis terbuat dari tepung terigu, lemak yang sangat tinggi.

Pengertian praktek industri di usaha patiseri yang di maksud dalam penelitian ini mengacu pada pendapat di atas yaitu kesiapan mahasiswa dalam

pelaksanaan praktek keahlian produktif yang dilaksanakan di industri usaha patiseri.

D. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Penelitian ini secara umum bertujuan untuk memperoleh data mengenai manfaat hasil belajar manajemen usaha *pastry* bagi mahasiswa program studi spesialisasi pendidikan tata boga pada praktek industri di usaha patiseri.

2. Tujuan Khusus

Tujuan umum yang telah dikemukakan dijabarkan menjadi tujuan khusus dalam penelitian ini. Tujuan khusus dimaksudkan untuk memperoleh data tentang manfaat hasil belajar manajemen usaha *pastry* pada praktek industri di usaha patiseri, yang mencakup :

- a. Manfaat kemampuan kognitif manajemen usaha *pastry*, meliputi pengetahuan tentang bahan-bahan dan alat-alat yang digunakan, teknik pembuatan produk patiseri, teknik menghias produk patiseri, mengemas produk patiseri, penentuan harga jual serta pemasaran produk patiseri pada praktek industri di usaha patiseri.
- b. Manfaat kemampuan afektif manajemen usaha *pastry*, meliputi sikap dalam pemilihan bahan, sikap dalam mengoperasikan peralatan, sikap dalam mengolah produk, sikap dalam menangani produk, sikap dalam memasarkan produk, sikap dalam menerima keluhan konsumen terhadap produk yang dibuat pada praktek industri di usaha patiseri.
- c. Manfaat kemampuan psikomotor manajemen usaha *pastry*, meliputi keterampilan dan penguasaan yang berkaitan dalam persiapan pengolahan produk patiseri, penggunaan alat-alat, teknik pembuatan produk, pengemasan produk patiseri pada praktek industri di usaha patiseri.

E. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan manfaat kepada berbagai pihak baik langsung maupun tidak langsung. Secara khusus penelitian ini memberikan manfaat kepada :

1. Mahasiswa Program Studi Spesialisasi Pendidikan Tata Boga, khususnya paket usaha *pastry*. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan dalam upaya meningkatkan penguasaan materi mata kuliah manajemen usaha *pastry*.
2. Dosen sebagai tenaga pengajar, khususnya mata kuliah manajemen usaha *pastry* dan praktek industri. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan dan bahan kajian dalam upaya pengembangan dan peningkatan mutu lulusan yang dihasilkan oleh Jurusan PKK Program Studi Spesialisasi Pendidikan Tata Boga.
3. Jurusan PKK FPTK UPI, dapat memberikan gambaran atau informasi tentang hasil belajar manajemen usaha *pastry* pada praktek industri
4. Penulis, dapat menambah wawasan dan pengetahuan penulis dalam bidang penelitian khususnya tentang manfaat hasil belajar manajemen usaha *pastry* pada praktek industri di usaha patiseri.

F. Asumsi

Asumsi merupakan kebenaran yang tidak diragukan lagi atau tidak perlu diuji lagi. Asumsi digunakan sebagai dasar berpijak pada masalah yang sedang diteliti serta akan memberikan arah, bentuk dan hakekat dalam penyelidikan, penganalisaan data baik teoritis maupun praktis. Asumsi menurut Winarno

Surachmad (1994 : 58) adalah “suatu yang dianggap konstan, asumsi menetap faktor – faktor yang diawasi, asumsi dapat berhubungan dengan syarat – syarat, kondisi – kondisi dan tujuan”. Asumsi dapat memberikan hakekat dan arah argumentasi. Pengertian asumsi menurut Suharsimi Arikunto (1992 :59) adalah “Suatu hal yang diyakini kebenaran oleh peneliti yang harus direncanakan secara jelas”. Asumsi bermanfaat untuk :

1. Memperkuat permasalahan
2. Membantu peneliti dalam memperjelas, menerapkan objek peneliti, wilayah, pengambilan data, instrumen dan pengumpulan data.

Sesuai dengan pendapat di atas, maka yang menjadi anggapan dasar dalam penelitian ini adalah:

1. Manfaat hasil belajar manajemen usaha *pastry* dapat diketahui dengan melihat kondisi mahasiswa tentang pengetahuan, keterampilan dan sikap sebelum atau sesudah mengikuti praktek industri di usaha patiseri. Asumsi ini didukung oleh pengertian hasil belajar menurut pendapat Moch. Surya (1997:75), yaitu : “Hasil belajar merupakan perubahan tingkah laku yang menyangkut ilmu pengetahuan, keterampilan dan sikap melalui proses tertentu sebagai hasil belajar pengalaman individu dalam interaksi dengan lingkungan”.
2. Pengetahuan, sikap dan keterampilan mahasiswa mengenai pembelajaran praktikum manajemen usaha *pastry* di laboratorium merupakan persiapan dasar dalam praktek industri. Asumsi ini didukung dalam pengelolaan KBM dalam Pendidikan Sistem Ganda (1996:3) yaitu :

Sebelum melaksanakan praktek kerja di institusi pasangan setiap peserta diklat telah mempunyai pengetahuan, sikap dan keterampilan yang memadai sehingga disamping mereka dapat memperoleh pengalaman nyata/keterampilan, juga mampu memberikan kontribusi kepada institusi pasangan.

3. Usaha patiseri merupakan suatu kegiatan yang mengerahkan tenaga, keterampilan, waktu serta pikiran dalam membuat produk patiseri dengan tujuan untuk memperoleh hasil berupa keuntungan. Patiseri adalah makanan yang dimatangkan dengan cara dibakar atau di oven, seringkali terasa manis, terbuat dari tepung terigu, lemak dan bahan lain yang menjadi suatu adonan. Asumsi ini ditunjang oleh pendapat Rulanti Satyodirgo (1979 : 115) mengemukakan bahwa : “Usaha merupakan suatu kegiatan atau aktivitas yang dilakukan untuk menciptakan suatu hasil”.

G. Pertanyaan Penelitian

Pertanyaan penelitian perlu dirumuskan dan diteliti untuk mengarahkan dan mempermudah pembahasan pencapaian permasalahan penelitian dan tujuan penelitian. Penulis merumuskan pertanyaan penelitian sebagai berikut :

1. Bagaimana manfaat hasil belajar manajemen usaha *pastry* yang berkaitan dengan kemampuan kognitif pada praktek industri di usaha patiseri?
2. Bagaimana manfaat hasil belajar manajemen usaha *pastry* yang berkaitan dengan kemampuan afektif pada praktek industri di usaha patiseri?
3. Bagaimana manfaat hasil belajar manajemen usaha *pastry* yang berkaitan dengan kemampuan psikomotor pada praktek industri di usaha patiseri?

H. Lokasi dan Sampel Penelitian

Lokasi penelitian adalah tempat melakukan kegiatan untuk memperoleh data yang berasal dari responden. Lokasi dalam penelitian ini dilaksanakan di Kampus Jurusan PKK FPTK UPI.

Sampel dalam penelitian ini adalah sampel total karena jumlah sampel sama dengan jumlah populasi yang ada, seperti yang dikemukakan oleh Winarno Surachmad (1990:100) bahwa: "Sampel yang jumlahnya sama dengan populasi disebut sampel total". Sampel dalam penelitian ini adalah mahasiswa yang praktek industri di usaha patiseri berjumlah 34 orang, karena dianggap memenuhi syarat sebagai sampel penelitian dan sesuai dengan karakteristik masalah yang diteliti.

