

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pembukaan UUD 1945 telah mengamanatkan kepada seluruh lapisan masyarakat bahwa tujuan Negara adalah untuk memajukan kesejahteraan umum, mencerdaskan kehidupan bangsa dan ikut melaksanakan ketertiban dunia berdasarkan kemerdekaan, perdamaian abadi dan keadilan sosial. Untuk mewujudkan tujuan yang sangat mulia itu, telah ditetapkan salah satu strategi pembangunan di Bidang Pendidikan yang dirumuskan di dalam Bab XIII Pasal 31 UUD 1945 Tahun 2002 yaitu : (1) Tiap-tiap warga Negara berhak memperoleh pengajaran.(2) Pemerintah berkewajiban menyelenggarakan suatu sistem pengajaran nasional yang diatur dengan undang-undang.

Strategi di atas mengandung makna bahwa sejak awal kemerdekaan, Bangsa Indonesia telah menyadari dan memahami peranan sekolah dan Lembaga Pendidikan di luar sekolah untuk mencerdaskan kehidupan bangsa dalam rangka mempersiapkan sumber daya manusia yang berkualitas dan kompetitif di masa sekarang dan masa yang akan datang. Kebutuhan akan kegiatan pendidikan di sekolah dan Lembaga Pendidikan luar sekolah itu merupakan syarat mutlak yang tidak dapat dielakkan untuk menghasilkan warga Negara sebagai sumber daya manusia yang memiliki ketangguhan daya saing dan kualitas yang tinggi dalam era globalisasi.

Sumber daya manusia seperti itu sangat dibutuhkan oleh Bangsa dan Negara dalam era globalisasi yang akan menghadapi persaingan semakin berat dan ketat

pada semua aspek kehidupan di sepanjang abad XXI. Kesuksesan menghasilkan warga Negara sebagai sumber daya manusia yang kompetitif dan berkualitas seperti yang dimaksud di atas, sangat bergantung pada kualitas penyelenggaraan kegiatan atau proses belajar mengajar di sekolah dan lembaga pendidikan sejenis yang diselenggarakan untuk seluruh lapisan rakyat Indonesia.

Pelaksanaan pendidikan menurut UU SISDIKNAS Th 2003 pada dasarnya dibagi menjadi tiga jalur yaitu “Jalur Pendidikan Formal, jalur Pendidikan Non Formal dan jalur Pendidikan In Formal”

Pengertian jalur pendidikan Formal, Non Formal dan In Formal dalam UU SISDIKNAS Th 2003 dinyatakan bahwa:

Pendidikan formal adalah jalur pendidikan yang terstruktur dan berjenjang yang terdiri dari pendidikan dasar, pendidikan menengah dan pendidikan tinggi. Pendidikan non formal adalah jalur pendidikan di luar jalur pendidikan formal yang dapat dilaksanakan secara terstruktur dan berjenjang di dalamnya terdiri dari pendidikan keterampilan dan keahlian, sedangkan pendidikan in formal termasuk pada pendidikan keluarga dan lingkungan sekitar.

Universitas Pendidikan Indonesia (UPI) merupakan salah satu Lembaga Pendidikan Formal yang menyelenggarakan pendidikan tingkat tinggi yang bertujuan untuk menyelenggarakan pendidikan tinggi yang menghasilkan tenaga kependidikan akademik dan profesional. Ini sesuai dengan Tujuan Universitas Pendidikan Indonesia (2005) sebagai berikut :

- (1) Menyelenggarakan pendidikan tinggi yang menghasilkan tenaga kependidikan akademik dan profesional.
- (2) Menghasilkan tenaga guru pendidikan dasar dan menengah, dan luar sekolah serta tenaga kependidikan lainnya yang menunjang sistem pendidikan nasional.

- (3) Mempersiapkan dan membina tenaga akademik untuk LPTK dan lembaga pendidikan tinggi lainnya sesuai dengan kebutuhan antara lain melalui program pasca sarjana.
- (4) Mengembangkan dan melaksanakan program pendidikan dalam jabatan (*inservic education*) untuk jabatan tenaga kependidikan.

Berkaitan dengan pencapaian tujuan di atas, UPI memiliki beberapa fakultas yang masing-masing memiliki jurusan, salah satunya adalah jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (PKK) yang ada di Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan (FPTK).

Jurusan PKK FPTK UPI adalah salah satu lembaga yang mengembangkan bidang teknologi dan kejuruan. Tujuan dari jurusan PKK adalah “Menghasilkan tenaga Pendidik yang profesional dan ahli di dalam bidang PKK yang sangat diharapkan di dalam pembangunan nasional yaitu pembangunan nasional yang mengacu pada kesejahteraan sosial bagi seluruh rakyat Indonesia” (Modul PKK, 2002).

Program Studi Pendidikan Tata Boga merupakan salah satu Program Studi di jurusan PKK. Program Studi Pendidikan Tata Boga bertujuan membekali mahasiswa dengan berbagai ilmu pengetahuan, keterampilan, dan seni untuk dapat menjadi tenaga ahli dalam bidang boga. Sebagai realisasi dari tujuan tersebut, maka pada Program Studi Spesialisasi Pendidikan Tata Boga menyelenggarakan Mata Kuliah Bidang Studi (MKBS).

Mata kuliah makanan sedap-sedapan merupakan salah satu MKBS yang wajib diikuti oleh mahasiswa tingkat III dengan bobot 2 SKS (Kurikulum PKK, 2002). Materi pada mata kuliah makanan sedap-sedapan diajarkan dalam bentuk teori dan praktek yang di dalamnya memuat berbagai macam konsep makanan

sedap-sedapan, termasuk jenis makanan tradisional dengan berbagai teknik pengolahan serta cara penyajiannya.

Mata kuliah makanan sedap-sedapan memiliki tujuan seperti yang tercantum dalam silabus tahun 2002 yaitu :

Mahasiswa diharapkan memahami, menguasai pengertian, fungsi makanan sedap-sedapan, bahan dan pemilihan bahan dalam pembuatan makanan sedap-sedapan, berbagai teknik pengolahan makanan sedap-sedapan, penerapan sanitasi dan hygiene dalam pembuatan makanan sedap-sedapan, pembungkus makanan sedap-sedapan dan kreasi seni melipat daun sebagai wadah makanan sedap-sedapan berdasarkan karakteristiknya.

Hasil belajar makanan sedap-sedapan adalah tingkat penguasaan terhadap materi makanan sedap-sedapan. Tingkat kemampuan ditandai dengan adanya perubahan perilaku yang terjadi pada diri mahasiswa setelah melalui Proses Belajar Mengajar (PBM) yang mencakup kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor tentang makanan sedap-sedapan, seperti yang dikemukakan oleh Sudjana (2004:3) bahwa "Hasil belajar adalah perubahan tingkah laku yang mencakup kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor".

Hasil belajar dalam kemampuan kognitif menurut Syah, M (2004:151) berupa "Pengamatan, ingatan, pemahaman penerapan atau aplikasi, membuat paduan baru dan utuh atau sintesis, pemeriksaan dan pemilahan secara teliti atau analisis" mengenai makanan sedap-sedapan dari berbagai daerah di Indonesia dengan berbagai teknik pengolahan dan penyajiannya. Hasil belajar makanan sedap-sedapan dalam kemampuan afektif berupa penerimaan, sambutan, menanggapi, menghargai dan penghayatan setelah mengikuti mata kuliah makanan sedap-sedapan antara lain adanya kesenangan dan kecintaan terhadap makanan sedap-sedapan dari berbagai daerah di Indonesia. Hasil belajar makanan

sedap-sedapan dalam kemampuan psikomotor berupa keterampilan memilih, membuat dan menyajikan makanan sedap-sedapan dari berbagai daerah di Indonesia dengan berbagai tehnik pengolahan dan penyajiannya.

Penguasaan dan pengalaman belajar berupa pengetahuan, sikap dan keterampilan yang diperoleh mahasiswa dalam mata kuliah makanan sedap-sedapan diharapkan memberikan kontribusi terhadap minat merintis usaha kue tradisional khas Jawa Barat, karena dalam merintis sebuah usaha tidak cukup mengandalkan minat dan bakat saja tetapi perlu memiliki pengetahuan dan wawasan yang berkaitan dengan bidang usaha boga terutama kue tradisional.

Kue Tradisional menurut Alamsyah (2006:10) yaitu :

Makanan warisan peninggalan nenek moyang kita yang sudah kita kenal sehari-hari atau mulai menghilang dan jarang ditemukan. Disebut warisan karena makanan ini ada dan dibuat terus menerus dari generasi ke generasi, yang pengolahan lebih banyak mengandalkan hasil bumi dan murni dari tanah air sendiri.

Kue tradisional merupakan jenis makanan khas yang berasal dari tiap daerah, yang terbuat dari bahan-bahan yang ada dan melimpah di daerah tersebut serta diolah dengan menggunakan alat tradisional.

Sejalan dengan perkembangnya kue tradisional juga disebut dengan jajanan pasar karena kue-kue ini banyak dijajakan di pasar tradisional. Selain itu, kue-kue ini banyak disebut sebagai kue basah karena pada umumnya konsistensinya tidak kering atau kandungan airnya tinggi.

Kue-kue ini sebagian besar terbuat dari tepung beras, tepung ketan serta kelapa atau santan dengan menggunakan tehnik pengolahan dikukus, direbus, digoreng dan dipanggang. Jajanan pasar ini, mudah sekali basi dan tidak tahan

lebih dari 24 jam oleh karena itu, faktor kebersihan sangat penting dalam proses pembuatan maupun dalam penyimpanannya.

Pada mulanya kue-kue tradisional ini disajikan pada upacara-upacara adat tertentu saja seperti perkawinan, khitanan dan kelahiran bayi. Pada saat ini kue-kue tradisional dapat disajikan sebagai kudapan sehari-hari atau *snack* pada kesempatan *coffee break* dalam acara rapat atau seminar. Oleh karena itu, dengan semakin tingginya permintaan pasar terhadap pengadaan kue tradisional maka tuntutan akan ketersediaan kue tradisional semakin tinggi. Sementara proses pembuatan kue-kue tradisional harus memiliki keahlian khusus dan disisi lain juga tidak semua orang dapat membuatnya sehingga orang lebih banyak memilih untuk membeli dari pada membuatnya sendiri.

Bisnis kue tradisional mempunyai peluang yang sangat luas terutama di kota-kota besar. Kue tradisional tidak hanya jenisnya yang banyak mengalami perubahan tetapi juga dari ukuran, bentuk seperti yang disajikan pada upacara-upacara adat kue-kue tersebut dibuat dengan ukuran kecil-kecil (2-3 kali suap) dan ditata sedemikian rupa ditampilkan lebih menarik sehingga membuka peluang usaha bagi orang yang bergerak di bidang boga termasuk mahasiswa Tata Boga Jurusan PKK.

Jawa Barat merupakan daerah yang memiliki potensi pasar yang relatif tinggi karena penduduknya mencapai 32.000.000. Seperti yang dikemukakan oleh BPS (Badan Pusat Statistik) tahun 2005 bahwa "Jawa Barat merupakan provinsi dengan jumlah penduduk terbesar ketiga di Indonesia setelah Jakarta dan Surabaya dengan jumlah penduduk \pm 32.000.000". Tingginya jumlah penduduk

menunjukkan semakin tinggi pula tuntutan terhadap makanan termasuk di dalamnya kebutuhan akan makanan sedap-sedapan. Jawa Barat juga kaya makanan tradisional, sehingga memiliki potensi untuk dikembangkan dan hal ini didukung oleh peran serta Dinas Perindustrian dan Perdagangan Agro Propinsi Jawa Barat yang diantaranya setiap tahun menyelenggarakan Festival Makanan Etnik Jawa Barat yang pesertanya terdiri dari pelajar, mahasiswa, pengusaha profesional dan umum.

Tujuan diselenggarakannya Festival Makanan Etnik Jawa Barat menurut Deperindag tahun 2006 adalah untuk :

1. Menumbuhkan dan mengembangkan industri makanan olahan dengan bahan baku dan resep khas daerah.
2. Meningkatkan nilai tambah makanan khas Jawa Barat.
3. Mendorong penciptaan produk-produk baru makanan khas Jawa Barat yang berbahan baku lokal.
4. Meningkatkan minat dan kepedulian serta tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk makanan khas Jawa Barat.
5. Mendorong kemudahan penyediaan makanan khas Jawa Barat yang higienis, sehat, halal dan bernilai jual tinggi.

Peluang bisnis yang bisa diperoleh cukup besar memotivasi minat mahasiswa terhadap mata kuliah makanan sedap-sedapan yang diselenggarakan di Jurusan PKK FPTK UPI, dapat dilihat dari banyaknya jumlah mahasiswa yang mengikuti perkuliahan tersebut. Selain itu, berdasarkan hasil observasi yang dilakukan penulis terhadap beberapa mahasiswa yang telah mengikuti mata kuliah makanan sedap-sedapan di luar jam perkuliahan sudah ada mahasiswa yang menjual dan menerima pesanan aneka kue tradisional.

Selama proses belajar mengajar, mahasiswa dibekali dengan berbagai pengetahuan dan keterampilan berbagai macam konsep makanan sedap-sedapan

termasuk di dalamnya jenis makanan tradisional dengan berbagai teknik pengolahan serta cara penyajiannya seperti yang tercantum dalam silabus makanan sedap-sedapan materi yang diberikan antara lain :

1. Prinsip-prinsip dasar patiseri dan penerapannya dalam pengolahan sedap-sedapan dari berbagai daerah di Indonesia
2. Bahan dan peralatan pembuatan sedap-sedapan
3. Teknik-teknik dalam pengolahan dan penyajian sedap-sedapan
4. Penerapan sanitasi hygiene dalam pengolahan sedap-sedapan
5. Pengembangan pengolahan dan penyajian sedap-sedapan dari berbagai daerah di Indonesia yang berorientasi industri

Minat seseorang terhadap sesuatu kegiatan dapat muncul karena adanya kegairahan yang tinggi terhadap kegiatan yang dilakukannya. seperti yang dikemukakan oleh Reber dalam Syah, M (2004:136) bahwa minat (*interest*) adalah “kecenderungan dan kegairahan yang tinggi atau keinginan yang besar terhadap sesuatu”. Minat mahasiswa dapat diketahui dari kecenderungan dan kegairahan dalam memusatkan perhatian untuk meningkatkan usaha untuk mencapai suatu objek atau kegiatan, sehingga mahasiswa akan merasa senang dan sukarela melakukan kegiatan-kegiatan yang menarik hatinya. Sesuai dengan pendapat Slameto (2003:180) bahwa “ minat adalah suatu rasa lebih suka dan rasa ketertarikan pada suatu hal atau aktifitas tanpa ada yang menyuruh”.

Pengetahuan, sikap dan keterampilan yang diperoleh dari mata kuliah makanan sedap-sedapan dan peran serta Dinas Perindustrian dan Perdagangan Agro Propinsi Jawa Barat melalui penyelenggaraan Festival makanan Etnik Jawa Barat yang diselenggarakan setiap tahun diharapkan dapat menumbuhkan dan mengembangkan minat untuk membuka usaha, khususnya dalam bidang makanan kue tradisional khas Jawa Barat.

Uraian dalam latar belakang masalah tersebut di atas memotivasi penulis sebagai mahasiswa Program Studi Spesialisasi Pendidikan Tata Boga untuk mencoba mengadakan penelitian tentang Kontribusi Hasil Belajar Makanan Sedap-Sedapan Terhadap Minat Merintis Usaha Kue Tradisional Khas Jawa Barat.

B. Rumusan Masalah

Identifikasi variabel-variabel dalam penelitian ini diperlukan untuk memperjelas masalah yang diteliti mengenai kontribusi hasil belajar makanan sedap-sedapan terhadap minat merintis usaha kue tradisional khas Jawa Barat pada mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga jurusan PKK FPTK UPI angkatan 2003. Lingkup masalah yang akan diteliti dalam penelitian ini dapat diidentifikasi dari beberapa variabel sebagai berikut :

1 Hasil belajar makanan sedap-sedapan yang mencakup :

- a. Kemampuan kognitif tentang penguasaan pengetahuan dan pemahaman konsep makanan sedap-sedapan yang meliputi pengertian dan karakteristik makanan sedap-sedapan, bahan makanan yang digunakan, teknik-teknik pengolahan dalam pembuatan makanan sedap-sedapan dan kesalahan-kesalahan umum yang terjadi pada pembuatan makanan sedap-sedapan serta kemasan yang digunakan dalam pembuatan makanan sedap-sedapan.
- b. Kemampuan afektif tentang sikap mahasiswa yang menunjukkan respon yang baik terhadap materi perkuliahan makanan sedap-sedapan, sikap pada saat menerima pesanan makanan sedap-sedapan, hati-hati dalam merencanakan dan mengembangkan usaha, dan bersungguh-sungguh dalam membuat makanan sedap-sedapan serta mempunyai sikap yang baik

dalam menanggapi kritikan pada produk makanan sedap-sedapan yang telah dibuat.

- c. Kemampuan psikomotor tentang penguasaan keterampilan dalam pembuatan berbagai macam makanan sedap-sedapan dengan menggunakan berbagai bahan dan berbagai teknik pengolahan makanan sedap-sedapan serta keterampilan membuat kemasan untuk makanan sedap-sedapan.
2. Minat merintis usaha kue tradisional khas Jawa Barat setelah mahasiswa mengikuti mata kuliah makanan sedap-sedapan.
3. Kontribusi hasil belajar makanan sedap-sedapan terhadap minat merintis usaha kue tradisional khas Jawa Barat.
4. Besarnya kontribusi hasil belajar makanan sedap-sedapan terhadap minat merintis usaha kue tradisional khas Jawa Barat.

Rumusan masalah merupakan bagian pokok dalam melakukan penelitian, sehingga penelitian jelas dan terarah sesuai dengan tujuan yang hendak dicapai. Rumusan pokok masalah dalam penelitian ini adalah berapa besar kontribusi hasil belajar makanan sedap-sedapan terhadap minat mahasiswa dalam merintis usaha kue tradisional khas Jawa Barat?. Rumusan masalah tersebut oleh penulis jadikan dasar judul skripsi yaitu :

“Kontribusi Hasil Belajar Makanan Sedap-Sedapan Terhadap Minat Merintis Usaha Kue Tradisional Khas Jawa Barat Pada Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI Angkatan 2003”.

Gambaran yang jelas dan untuk menghindari kesalahpahaman antara penulis dengan pembaca dalam menafsirkan istilah yang terkandung dalam judul

penelitian, penulis akan menjelaskan definisi operasional terdiri dari beberapa istilah yang ada pada judul tersebut yaitu :

1. Kontribusi Hasil Belajar Makanan Sedap-Sedapan

- a. **Kontribusi** adalah sumbangan, iuran (Jhon M Echlos, 1993:145)
- b. **Hasil Belajar** merupakan perubahan tingkah laku yang mencakup kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotor (Sudjana, 2004:3)
- c. **Makanan sedap-sedapan** merupakan salah satu Mata Kuliah Bidang Studi (MKBS) dengan bobot 2 SKS. Materi pada mata kuliah ini, terdiri dari teori dan praktek yang di dalamnya memuat konsep makanan sedap-sedapan yang meliputi pengetahuan dasar bahan makanan dan penerapannya dalam pengolahan sedap-sedapan dari berbagai daerah di Indonesia, bahan & peralatan pembuatan sedap-sedapan, teknik-teknik dalam pengolahan dan penyajian sedap-sedapan, penerapan sanitasi hygiene dalam pengolahan sedap-sedapan, serta pengembangan pengolahan dan penyajian sedap-sedapan dari berbagai daerah di Indonesia yang berorientasi industri.

Pengertian kontribusi hasil belajar makanan sedap-sedapan dalam penelitian ini, pengacu pada pengertian yang telah dikemukakan di atas yaitu : sumbangan yang diberikan dari hasil belajar mata kuliah makanan sedap-sedapan berupa perubahan tingkah laku dalam diri mahasiswa yang mencakup kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotor yang diperoleh setelah proses belajar mengajar berlangsung dalam proses memahami dan menguasai dasar pembuatan makanan sedap-sedapan dari berbagai daerah di Indonesia dengan berbagai teknik pengolahan maupun penyajiannya.

2. Minat Merintis Usaha Kue Tradisional Khas Jawa Barat

- a. **Minat** adalah kecenderungan dan kegairahan yang tinggi atau keinginan yang besar terhadap sesuatu (Syah, M 2004:136).
- b. **Merintis usaha** adalah kegiatan memulai suatu aktifitas yang dilakukan untuk menciptakan suatu hasil (Satyodirgo, 1979:115).
- c. **Kue tradisional khas Jawa Barat** adalah Makanan warisan peninggalan nenek moyang kita yang sudah kita kenal sehari-hari atau mulai menghilang dan jarang ditemukan. Disebut warisan karena makanan ini ada dan dibuat terus menerus dari generasi ke generasi. Pengolahan lebih banyak mengandalkan hasil bumi dan mumi dari tanah air sendiri khususnya yang berasal dari daerah Jawa Barat (Alamsyah, 2006:10).

Pengertian minat merintis usaha kue tradisional khas Jawa Barat dalam penelitian ini, mengacu pada pengertian yang telah dikemukakan di atas yaitu : kecenderungan atau keinginan yang besar dalam merintis usaha untuk menciptakan suatu hasil dalam memproduksi jenis kue tradisional khas Jawa Barat.

C. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian menurut Arikunto (2002:51) yaitu “Rumusan kalimat yang menunjukkan adanya suatu hal yang diperoleh setelah penelitian selesai“.

Tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah :

1. Tujuan Umum

Tujuan umum yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui kontribusi hasil belajar makanan sedap-sedapan terhadap minat

merintis usaha kue tradisional khas Jawa Barat pada mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga jurusan PKK FPTK UPI angkatan 2003.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh data tentang :

1. Hasil belajar makanan sedap-sedapan yang mencakup :
 - a. Kemampuan kognitif tentang penguasaan pengetahuan dan pemahaman konsep makanan sedap-sedapan yang meliputi pengertian dan karakteristik makanan sedap-sedapan, bahan makanan yang digunakan, teknik-teknik pengolahan dalam pembuatan makanan sedap-sedapan dan kesalahan-kesalahan umum yang terjadi pada pembuatan makanan sedap-sedapan serta kemasan yang digunakan dalam pembuatan makanan sedap-sedapan.
 - b. Kemampuan afektif tentang sikap mahasiswa yang menunjukkan respon yang baik terhadap materi perkuliahan makanan sedap-sedapan, sikap pada saat menerima pesanan makanan sedap-sedapan, hati-hati dalam merencanakan dan mengembangkan usaha, dan bersungguh-sungguh dalam membuat makanan sedap-sedapan serta mempunyai sikap yang baik dalam menanggapi kritikan pada produk makanan sedap-sedapan yang telah dibuat.
 - c. Kemampuan psikomotor tentang penguasaan keterampilan dalam pembuatan berbagai makanan sedap-sedapan dengan menggunakan berbagai bahan dan berbagai teknik pengolahan makanan sedap-sedapan serta keterampilan membuat kemasan untuk makanan sedap-sedapan.

2. Minat Merintis usaha kue tradisional khas Jawa Barat setelah mahasiswa mengikuti mata kuliah makanan sedap-sedapan
3. Kontribusi hasil belajar makanan sedap-sedapan terhadap minat merintis usaha kue tradisional khas Jawa Barat.
4. Besarnya kontribusi hasil belajar makanan sedap-sedapan terhadap minat merintis usaha kue tradisional khas Jawa Barat.

D. Hipotesis

Hipotesis penelitian menurut Arikunto (2002:64) adalah “ jawaban yang bersifat sementara terhadap permasalahan penelitian, sampai terbukti melalui data yang terkumpul”. Penulis dalam penelitian ini mengambil hipotesis alternatif dan hipotesis non alternatif. Hipotesis alternatif menyatakan adanya kontribusi antara variabel X yaitu hasil belajar makanan sedap-sedapan terhadap variabel Y, yaitu minat mahasiswa dalam merintis usaha kue tradisional khas Jawa Barat. Hipotesis non alternatif menyatakan tidak ada kontribusi antara variabel X yaitu hasil belajar makanan sedap-sedapan terhadap variabel Y, yaitu minat mahasiswa dalam merintis usaha kue tradisional khas Jawa Barat.

Hipotesis yang dirumuskan dalam penelitian ini adalah “Terdapat kontribusi hasil belajar makanan sedap-sedapan terhadap minat merintis usaha kue tradisional khas Jawa barat pada mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI angkatan 2003”.

E. Metode Penelitian

Metode yang tepat untuk permasalahan yang diangkat dalam penelitian ini adalah metode deskriptif dengan pendekatan kuantitatif.

Metode penelitian deskriptif bertujuan “untuk menggambarkan secara sistematis fakta dan karakteristik objek atau subjek yang diteliti secara tepat” (Sukardi, 2004:157). Pendekatan kuantitatif adalah pendekatan penelitian yang menggunakan pengolahan data melalui hasil perhitungan statistika dalam menguji hipotesis dan instrumen penelitian digunakan untuk mengungkap data dalam bentuk skala pengukuran tertentu, sehingga dapat membuat generalisasi (Sudjana & Ibrahim, 2004:8).

Sesuai dengan permasalahan dalam penelitian ini, maka melalui metode penelitian deskriptif diharapkan dapat mengungkapkan informasi yang tepat, aktual dan gambaran yang lengkap mengenai hasil belajar makanan sedap-sedapan terhadap minat merintis usaha kue tradisional khas Jawa Barat pada mahasiswa jurusan PKK FPTK UPI angkatan 2003.

F. Lokasi dan Sampel Penelitian

Lokasi penelitian yaitu kampus Universitas Pendidikan Indonesia (UPI) Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan (FPTK) jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (PKK) yang beralamat di Jl Dr Setiabudhi No 229 Bandung Jawa Barat.

Sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga jurusan PKK FPTK UPI angkatan 2003 yang telah mengikuti perkuliahan makanan sedap-sedapan dengan jumlah total 40 orang.

