

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan negara berkembang yang terus menerus berupaya melaksanakan pembangunan diberbagai sektor kehidupan, pembangunan nasional harus sejalan dengan pembangunan Sumber Daya Manusia (SDM), agar mencapai hasil yang optimal. Pembangunan sumber daya manusia dimaksudkan untuk menghasilkan Sumber Daya Manusia (SDM) berkualitas, salah satunya melalui pendidikan. Pendidikan bertujuan mengembangkan potensi SDM yaitu manusia yang beriman, bertaqwa kepada Tuhan YME, berbudi pekerti luhur, berkepribadian, bekerja keras, tangguh, bertanggung jawab, mandiri, cerdas, sehat jasmani dan rohani, sebagaimana tercantum dalam Undang-Undang RI No. 20 pasal 3 (2003 :6) tentang tujuan Pendidikan Nasional, yaitu :

“ ... untuk berkembangnya potensi peserta didik agar menjadi manusia yang beriman dan bertaqwa terhadap Tuhan Yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri dan menjadi warga negara yang demokratis serta bertanggung jawab”.

Upaya mewujudkan tujuan tersebut perlu adanya pendidikan. Pemerintah mempunyai kewajiban untuk menyelenggarakan pembangunan di bidang pendidikan yaitu dengan memperbaiki dan meningkatkan kualitas pendidikan yang ada, selain itu juga pemerintah mengutamakan pemerataan dan perluasan pendidikan, keahlian dan kejuruan, selanjutnya diharapkan dapat digunakan untuk memanfaatkan potensi warga negara sebagai manusia pembangunan serta mampu menciptakan lapangan kerja baru, sehingga dapat mengantisipasi semakin tingginya tingkat persaingan dalam mendapatkan pekerjaan.

Pendidikan nasional akan mampu mewujudkan manusia-manusia pembangunan yang dapat membangun dirinya sendiri serta bersama-sama bertanggung jawab atas pembangunan bangsa. Jalur pendidikan nasional diselenggarakan melalui dua jalur yaitu jalur pendidikan sekolah dan luar sekolah. Jalur pendidikan sekolah adalah jalur pendidikan yang dilaksanakan berjenjang mulai dari tingkat sekolah dasar sampai dengan perguruan tinggi, sedangkan jalur pendidikan luar sekolah merupakan pendidikan yang diselenggarakan keluarga dan masyarakat.

Universitas Pendidikan Indonesia (UPI) Bandung merupakan salah satu lembaga pendidikan tinggi yang mengemban tugas dan tanggung jawab mempersiapkan peserta didiknya menjadi tenaga-tenaga ahli dalam bidang kependidikan dan non kependidikan yang mampu mengembangkan ilmunya untuk membangun masyarakat, bangsa dan negara serta mampu menghadapi tantangan dunia kerja khususnya dunia industri.

Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (PKK) merupakan salah satu jurusan yang terbagi dalam dua program pilihan salah satunya Program Pendidikan Tata Boga. Program tersebut diharapkan mampu menghasilkan lulusan yang dapat menempati berbagai lapangan pekerjaan di bidang pendidikan atau non kependidikan, antara lain sebagai tenaga pendidik di bidang Teknologi Dan Kejuruan (SMK), Instruktur di Diklat dan Pusdiklat, di Industri, Balai Latihan Kerja (BLK), Pengelola Usaha pastry, Jasa Katering, Fast food, Pariwisata, Konsultan Boga, tenaga ahli kependidikan teknologi dan kejuruan pada berbagai Lembaga dan instansi pemerintah atau swasta. Hal ini sesuai

dengan Kompetensi Program Studi Tata Boga dalam bidang PKK yang mengemban tugas untuk membina mahasiswanya sebagai calon pendidik yang memiliki kemampuan dan profesionalisme dalam bidang tata boga, seperti yang tercantum dalam kompetensi jurusan PKK FPTK UPI Program Studi Pendidikan Tata Boga (2005 :8), sebagai berikut :

1. Pendidik, guru, instruktur, penyuluh, pelatih dalam bidang PKK, Tata Boga dan Industri Boga.
2. Peneliti pendidikan khususnya dalam bidang PKK dan bidang Boga.
3. Pengelola usaha Pastry, restoran, Fast Food, Jasa Katering dan Pariwisata.
4. Konsultan Boga.

Tujuan yang tertuang di atas menjelaskan bahwa program studi Tata Boga selain sebagai tenaga pendidikan diharapkan memiliki kemampuan pengetahuan dan keterampilan dalam bidang Boga yang berorientasi pada dunia industri sehingga dapat berwirausaha di bidang Boga, seperti membuka usaha di bidang patiseri antara lain membuka toko kue dan roti.

Mata kuliah yang wajib diikuti mahasiswa Program Studi Tata Boga salah satunya yaitu Praktek Industri. Mata kuliah praktek industri diberikan di semester 6 dengan bobot 3 SKS. Pada kegiatan praktek industri mahasiswa diberi kesempatan untuk belajar melakukan pekerjaan dalam situasi dan kondisi yang sebenarnya dengan memadukan antara teori dan praktek serta memberikan pengalaman kepada mahasiswa untuk latihan kerja pada industri boga, seperti tercantum dalam pedoman laporan praktek kerja industri PKK FPTK UPI (2005 : 2) bahwa tujuan dari perkuliahan praktek industri dapat dilihat dihalaman berikutnya:

1. Memberikan peluang untuk mengadakan kerjasama antar jurusan PKK FPTK UPI dengan pihak perusahaan yang mengelola usaha industri dalam bidang boga.
2. Meningkatkan wawasan dan pengalaman dalam wacana industri bagi mahasiswa Program Pendidikan Tata Boga.
3. Meningkatkan kualitas proses belajar melalui kerja lapangan atau *Intership*.
4. Mengetahui aspek-aspek yang potensial dalam usaha, antara lain : struktur organisasi usaha, bidang usaha, manajemen usaha.

Tujuan perkuliahan praktek industri di atas menjelaskan bahwa mahasiswa program studi spesialisasi pendidikan Tata Boga yang telah melaksanakan praktek industri di industri boga dapat memperoleh manfaat berupa peningkatan pengetahuan, sikap dan keterampilan bidang Boga seperti mengetahui tentang jenis, bahan, alat dan teknik pengolahan produksi yang sesuai dengan industri, pengelolaan keuangan, pemasaran, personalia dan administrasi juga menambah wawasan tentang dunia kerja dan memperoleh pengalaman kerja.

Jenis industri yang di jadikan tempat praktek kerja mahasiswa program studi spesialisasi pendidikan tata boga adalah industri Jasa Boga dan Produk Boga yang telah memenuhi kesepakatan kerja sama antara jurusan PKK dengan Dunia Industri Boga. Industri boga yang selama ini bekerja sama dengan jurusan PKK dan menjadi lokasi pelaksanaan praktek industri di perusahaan patiseri diantaranya industri dalam bidang patiseri seperti Windy Bakery, Brownies Amanda, J&C, Ina Cookies, Rodus, Roti Cibeureum dan toko Liem.

Teknis pelaksanaan kegiatan praktek industri bidang patiseri, mahasiswa di tempatkan pada bagian-bagian pekerjaan yang umumnya hampir sama dengan bagian-bagian pekerjaan di industri boga lainnya, yaitu pada bagian pengadaan dan penyimpanan bahan, bagian produksi, bagian pengemasan, bagian pemasaran,

dan bagian administrasi. Mahasiswa diwajibkan bekerja secara tekun, aktif dan kreatif sebagaimana halnya karyawan. Waktu pelaksanaan praktek industri yang dilaksanakan oleh mahasiswa program studi Tata Boga Paket Patiseri yaitu 160 jam praktek yang rata-rata dilaksanakan secara operasional dalam 20 hari kerja untuk 8 jam per hari.

Pelaksanaan praktek industri ini merupakan pengalaman yang sangat bermanfaat bagi mahasiswa dalam meningkatkan pengetahuan, sikap dan keterampilan secara luas di bidang Industri Boga khususnya patiseri sehingga dapat menumbuhkan motivasi sebagai kesiapan mahasiswa wirausaha dibidang patiseri.

Hasil yang diharapkan dari praktek industri menurut pedoman praktek industri bidang makanan (2002:2) adalah mahasiswa :

1. Mahasiswa memiliki pengalaman belajar bekerja pada pekerjaan tertentu dalam proses produksi bidang produk makanan yang dibuat secara masal.
2. Mahasiswa memiliki wawasan dalam mengenal pekerjaan proses produksi bidang produk makanan yang dibuat secara masal.
3. Mahasiswa memahami karakteristik industri dalam aspek budaya bekerja, peraturan kerja, dan spesifikasi tenaga kerja.
4. Mahasiswa memiliki wawasan dalam organisasi perusahaan usaha industri bidang makanan.
5. Mahasiswa memiliki wawasan dalam mengakses berbagai sumber untuk kelancaran mengelola usaha industri bidang makanan.

Sebagaimana yang dijelaskan pada kutipan tersebut, dapat disimpulkan bahwa hasil belajar praktek industri di harapkan dapat memberikan manfaat dalam upaya kesiapan mahasiswa untuk berwirausaha di bidang patiseri. Persiapan seseorang untuk memulai suatu pekerjaan sangat penting karena dengan memiliki kesiapan, pekerjaan apapun akan dapat diatasi dan di kerjakan dengan hasil yang

baik. Kesiapan di artikan sebagai “Kesediaan seseorang untuk berbuat sesuatu” (Wasty Soemanto, 1990 :180). Kesiapan mahasiswa untuk berwirausaha di industri boga dipenuhi oleh kondisi kondisi fisik yang baik, kondisi mental berupa kemauan keras untuk mencapai tujuan dan kebutuhan hidupnya, percaya diri, jujur, bertanggung jawab, disiplin, tekun, sabar, ulet, siap menerima saran dan kritik dari orang lain. Kondisi emosional seseorang dapat mempengaruhi kesiapan mahasiswa berwirausaha di bidang patiseri yaitu mahasiswa harus mampu mengendalikan rasa malu, takut gagal dan takut di tertawakan. Aspek lain yang dapat mempengaruhi kesiapan mahasiswa berwirausaha di bidang patiseri adalah pengetahuan, sikap dan keterampilan yang telah di pelajari.

Kebutuhan-kebutuhan dalam berwirausaha di bidang patiseri meliputi kemampuan mahasiswa menyusun perencanaan usaha industri patiseri, melaksanakan pengelolaan usaha dan pengawasannya. Setelah mengikuti mata kuliah praktek industri mahasiswa dapat menerapkan hasil belajar bidang patiseri berupa praktek industri ke dalam suatu kegiatan perintisan wirausaha di bidang patiseri sebagai upaya mengembangkan potensi yang dimilikinya untuk menghasilkan sesuatu yang lebih baik dan berarti sesuai dengan tujuan yang ingin dicapainya dengan cara menyusun perencanaan wirausaha di bidang patiseri.

Wirausaha bidang patiseri dapat diwujudkan dalam bentuk industri patiseri, toko kue yang menjual macam-macam kue, *bakery*, *cafeteria* atau *coffee shop* yang dalam perkembangannya menyediakan aneka kue dan roti atau jasa boga bidang patiseri dengan menerima pesanan aneka kue dan roti sesuai dengan permintaan konsumen. Wirausaha dibidang patiseri pada saat ini merupakan salah

satu usaha wiraswasta yang semakin berkembang dilihat dari banyaknya masyarakat membutuhkan kebutuhan hidup kesehariannya dengan berbagai macam kesempatan, seperti : acara arisan, rapat, pesta ulang tahun, hari-hari besar, resepsi pernikahan atau dapat dijadikan oleh-oleh makanan khas dari daerah tersebut.

Uraian latar belakang masalah di atas merupakan titik tolak bagi penulis sebagai mahasiswa jurusan PKK program studi tata boga untuk meneliti lebih jauh tentang “Manfaat Hasil Belajar Praktek Industri Sebagai Kesiapan Wirausaha Bidang Patiseri Pada Mahasiswa Spesialisasi Pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI Angkatan Tahun 2002-2003” (Penelitian Terbatas Pada Mahasiswa Yang Telah Mengikuti Praktek Industri Di Perusahaan Patiseri) karena mata kuliah tersebut memberikan pengetahuan dan pengalaman praktek industri kerja di lapangan yang mencakup produksi-produksi, sistem manajemen produksi dan jasa.

B. Rumusan Masalah

Ruang lingkup permasalahan dalam penelitian ini sangat luas, maka penulis perlu membatasi masalah dalam penelitian yang berjudul “Manfaat Hasil Belajar Praktek Industri Sebagai Kesiapan Wirausaha Bidang Patiseri Pada Mahasiswa Spesialisasi Pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI Angkatan 2002-2003” (Penelitian terbatas pada mahasiswa yang telah mengikuti Praktek Industri di perusahaan Patiseri) yang berkaitan dengan :

- a. Kemampuan kognitif meliputi pengetahuan dan pemahaman pengetahuan tentang bahan produk patiseri, alat-alat yang digunakan, syarat pemilihan

- resep, teknik pembuatan produk patiseri, teknik menghias produk, mengaplikasikan bahan, analisis kesalahan produksi, teknik mengemas produk, kualitas produk patiseri yang laku di jual, teknik pemasaran, analisis pesaing usaha, dan *Sanitasi hygiene* sebagai kesiapan wirausaha bidang Patiseri .
- b. Kemampuan afektif meliputi sikap dalam persiapan produk patiseri, menerima pesanan, merencanakan produk patiseri yang berbeda dengan produk patiseri lain, menarik perhatian konsumen, menghadapi kritikan konsumen, melayani konsumen, sikap yang harus dimiliki seorang wirausaha, mempersiapkan diri menjadi seorang wirausahawan dan persiapan jenis tempat penjualan dari usaha produk patiseri sebagai kesiapan wirausaha bidang Patiseri
 - c. Kemampuan psikomotor meliputi keterampilan menentukan bahan baku, penggunaan alat, membuat produk patiseri, pembuatan proses produksi roti, membuat *cookies*, menghias *cake*, kreativitas dalam meningkatkan kualitas kemasan produk patiseri, pencarian dana untuk modal wirausaha bidang Patiseri dan adaptasi untuk menciptakan kerja sama yang baik dengan rekan kerja, yang akan bermanfaat pada kesiapan wirausaha bidang Patiseri.
 - d. Besarnya manfaat hasil belajar praktek industri khususnya bidang patiseri sebagai kesiapan wirausaha pada mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI.
 - e. Penelitian ini ditujukan kepada mahasiswa pada mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI yang telah mengikuti praktek industri pada perusahaan patiseri angkatan tahun 2002-2003.

Rumusan masalah merupakan langkah awal dalam menentukan problematika penelitian dan merupakan bagian pokok dari kegiatan penelitian. Perumusan masalah sangat diperlukan, karena dapat memberikan arah kepada keseluruhan rencana dan langkah-langkah yang ditempuh dalam suatu penelitian. Pendapat tersebut sesuai dengan pendapat Wasty Sumanto (1995 :17) yang mengatakan bahwa : “Rumusan masalah memberi gambaran yang jelas mengenai masalah yang terkandung didalamnya, sekaligus memberi petunjuk tentang mungkin-mungkinnya mengumpulkan data guna menjawab pertanyaan dalam rumusan tersebut”.

Pembatasan masalah penelitian ini di rumuskan sebagai berikut : “Manfaat Praktek Industri Sebagai Kesiapan Wirausaha Di Bidang Patiseri Pada Mahasiswa Paket Patiseri Program Studi Pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI Angkatan Tahun 2002-2003?” (Penelitian terbatas pada mahasiswa yang telah megikuti praktek industri di perusahaan patiseri).

Definisi operasional di gunakan untuk menghindari kesalahan dalam penafsiran judul penelitian, sehingga di harapkan dapat mengarah pada penelitian yang efektif dan efisien. Untuk menghindari salah penafsiran antara penulis dan pembaca dalam mengartikan istilah penelitian ini, maka penulis merasa perlu menjelaskan istilah-istilah dalam penelitian judul tersebut.

a. Manfaat dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (2005 : 710) adalah “guna atau faedah”

Pengertian manfaat tersebut dijadikan sebagai acuan dalam penjelasan penelitian sehingga pengertian manfaat dalam penelitian ini adalah guna atau

faedah dari hasil belajar praktek industri sebagai kesiapan wirausaha bidang Patiseri pada mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI Angkatan tahun 2002-2003.

b. Hasil Belajar Praktek Industri

- 1). **Hasil Belajar** menurut Syaiful Sagala (2003: 75) adalah “pola-pola perilaku yang terbimbing sehingga menghasilkan serangkaian tindakan-tindakan berupa penguasaan pengetahuan, kecakapan dan keterampilan dalam melihat, menganalisis dan memecahkan masalah, membuat rencana dan mengadakan pembagian kerja”.

Pengertian hasil belajar yang dimaksud dalam penelitian ini mengacu pada pengertian yang telah dikemukakan di atas yaitu pola-pola perilaku yang terbimbing setelah mengikuti proses pembelajaran dalam praktek industri yang akan menghasilkan serangkaian tindakan-tindakan berupa penguasaan pengetahuan, kecakapan dan keterampilan dalam melihat, menganalisis dan memecahkan masalah, membuat rencana dan mengadakan pembagian kerja sebagai kesiapan wirausaha bidang patiseri pada mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI.

- 2). **Praktek 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*. Pengertian praktek industri yang dimaksud adalah Pelaksanaan praktek keahlian produktif bidang Boga yang dilaksanakan mahasiswa dalam dunia kerja di industri khususnya industri makanan Patiseri yang merupakan salah satu mata kuliah yang harus

ditempuh oleh seluruh mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI yang mengambil praktek industri di perusahaan patiseri pada semester 6 dengan bobot 3 SKS.

Pengertian Hasil Belajar Praktek Industri di atas, dapat dijadikan acuan dalam penulisan penelitian yaitu pola-pola perilaku yang terbimbing setelah mengikuti proses pembelajaran berupa pelaksanaan praktek keahlian produktif bidang Boga yang dilaksanakan mahasiswa dalam dunia kerja di industri khususnya industri makanan yang akan menghasilkan serangkaian tindakan-tindakan berupa penguasaan pengetahuan, kecakapan dan keterampilan dalam melihat, menganalisis dan memecahkan masalah, membuat rencana dan mengadakan pembagian kerja sebagai kesiapan wirausaha bidang patiseri pada mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI angkatan tahun 2002-2003 khususnya mahasiswa yang telah mengikuti praktek industri di perusahaan patiseri

c. Kesiapan Wirausaha Bidang Patiseri

- 1). **Kesiapan** menurut pendapat Bruner (1960:29) pada buku Syaiful Sagala (2003 :35) adalah “Penguasaan keterampilan-keterampilan yang lebih sederhana yang dapat memungkinkan seseorang untuk mencapai keterampilan-keterampilan yang lebih tinggi”.
- 2). **Wirausaha** menurut Justin G. Longenecker, et. Al (2001:4) adalah “Seorang pembuat keputusan yang membantu terbentuknya system ekonomi perusahaan yang bebas; sebagian besar pendorong perubahan, inovasi dan kemajuan;

orang-orang yang berani mengambil resiko dan mempercepat pertumbuhan ekonomi”.

Pengertian Kesiapan Wirausaha yang telah dikemukakan di atas, yaitu penguasaan keterampilan sederhana dari seorang pembuat keputusan yang berani mengambil resiko untuk mencapai penguasaan keterampilan yang lebih tinggi sehingga dapat membantu terbentuknya sistem ekonomi yang bebas dan mendorong perubahan agar mempercepat pertumbuhan ekonomi yang maju.

d. Bidang Patiseri

- 1). **Bidang** adalah “Segi pandangan atau aspek” (Kamus Besar Bahasa Indonesia, 2005: 148).
- 2). **Patiseri** menurut Larousse Gastronomique (Hand Out Patiseri I Cake and Pastry, 2002 : 1) adalah “ sweet atau sedap, pastry dan cake yang lezat, enak, yang pada umumnya di bakar dalam oven”

Pengertian Bidang Patiseri yang telah di kemukakan diatas, yaitu aspek kegiatan memproduksi pastry dan cake yang lezat, enak dan pada umumnya dimatangkan dengan proses pembakaran.

C. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian adalah untuk menemukan, mengembangkan, atau menguji permasalahan yang masih diragukan kebenarannya. Penelitian akan berhasil apabila memiliki tujuan yang jelas karena tujuan merupakan pedoman bagi peneliti dalam menentukan arah yang harus dituju dalam melakukan suatu penelitian. Adapun tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian yang penulis laksanakan adalah dihalaman berikut :

1. Tujuan Umum

Tujuan umum yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh data mengenai manfaat hasil belajar paraktek industri sebagai kesiapan wirausaha di bidang patiseri pada mahasiswa program studi pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI angkatan 2002-2003. (Penelitian terbatas pada mahasiswa yang telah mengikuti praktek industri di perusahaan Patiseri).

2. Tujuan Khusus

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

- a. Manfaat hasil belajar praktek industri yang berkaitan dengan kemampuan kognitif meliputi pengetahuan dan pemahaman pengetahuan tentang bahan produk patiseri, alat-alat yang digunakan, syarat pemilihan resep, teknik pembuatan produk patiseri, teknik menghias produk, mengaplikasikan bahan, analisis kesalahan produksi, teknik mengemas produk, kualitas produk patiseri yang laku di jual, teknik pemasaran, analisis pesaing usaha, dan *Sanitasi hygiene* sebagai kesiapan wirausaha bidang Patiseri
- b. Manfaat hasil belajar praktek industri yang berkaitan dengan kemampuan afektif meliputi sikap dalam persiapan produk patiseri, menerima pesanan, merencanakan produk patiseri yang berbeda dengan produk patiseri lain, menarik perhatian konsumen, menghadapi kritikan konsumen, melayani konsumen, sikap yang harus dimiliki seorang wirausaha, mempersiapkan diri

menjadi seorang wirausahawan dan persiapan jenis tempat penjualan sebagai kesiapan wirausaha dibidang patiseri.

- c. Manfaat hasil belajar praktek industri yang berkaitan dengan kemampuan psikomotor meliputi keterampilan menentukan bahan baku, penggunaan alat, membuat produk patiseri, pembuatan proses produksi roti, membuat *cookies*, menghias *cake*, kreativitas dalam meningkatkan kualitas kemasan produk patiseri, pencarian dana untuk modal wirausaha bidang Patiseri dan adaptasi untuk menciptakan kerja sama yang baik dengan rekan kerja sebagai kesiapan wirausaha dibidang patiseri.

D. Asumsi (Anggapan Dasar)

Suharsimi Arikunto (1998 : 60) mengemukakan bahwa : “Anggapan dasar atau postulat adalah sebuah titik tolak pemikiran yang kebenarannya diterima oleh penyelidik “. Sesuai dengan pendapat tersebut, maka yang menjadi anggapan dasar dalam penelitian ini adalah :

1. Hasil belajar praktek industri akan tampak setelah menempuh mata kuliah Praktek Industri melalui proses perubahan tingkah laku berupa pengetahuan, keterampilan dan sikap yang akan menciptakan suatu pengalaman belajar itu sendiri. Asumsi ini ditunjang oleh pendapat Tyler (1950) didalam kurikulum pembelajaran (40:2002) yaitu : “Hasil belajar dipengaruhi oleh sejauh mana terjadi perubahan tingkah laku setelah menempuh program pendidikan berupa pengetahuan, keterampilan dan sikap dari suatu pengalaman belajar”.
2. Manfaat hasil belajar praktek industri merupakan pengetahuan dan keterampilan dalam kehidupan sehari-hari yang dapat dijadikan modal dasar

sebagai kesiapan wirausaha dibidang patiseri. Asumsi ini ditunjang dengan pendapat Mohammad Ali (1984 :19) yaitu : “seseorang yang telah memahami pengetahuan keterampilan dari hasil proses belajar, diharapkan mampu menerapkan dalam kehidupan sehari-hari”.

3. Kesiapan wirausaha di bidang patiseri akan timbul setelah mahasiswa memiliki kemampuan belajar di sertai kemampuan keterampilan dalam bidang patiseri yang di miliki sesuai tuntutan bidang dunia kerja. Asumsi ini di tunjang dengan pendapat Mohammad Ali (1984 : 15) yaitu : “Kesiapan pada dasarnya merupakan kapasitas kemampuan potensial fisik dan mental dalam belajar yang disertai harapan keterampilan yang di miliki dan latar belakang untuk mengerjakan sesuatu”.
4. Wirausaha di bidang patiseri akan membantu perekonomian dengan menyediakan pekerjaan dalam kegiatan memproduksi barang dan jasa dibidang patiseri. Asumsi ini ditunjang oleh pendapat Justin G Longnecker (2001 :12) yaitu : ”wirausaha diberbagai industri membantu perekonomian dengan menyediakan pekerjaan dan memproduksi barang dan jasa bagi konsumen di dalam negeri maupun luar negeri”

E. Pertanyaan Penelitian

Pertanyaan penelitian diperlukan sebagai acuan bagi penulis dalam membuat rumusan-rumusan pertanyaan sebagai langkah untuk mengumpulkan data. Adapun rumusan pertanyaannya, sebagai berikut :

1. Bagaimana manfaat hasil belajar Praktek industri yang berkaitan dengan kemampuan kognitif meliputi pengetahuan dan pemahaman pengetahuan

tentang bahan produk patiseri, alat-alat yang digunakan, syarat pemilihan resep, teknik pembuatan produk patiseri, teknik menghias produk, mengaplikasikan bahan, analisis kesalahan produksi, teknik mengemas produk, kualitas produk patiseri yang laku di jual, teknik pemasaran, analisis pesaing usaha, dan *Sanitasi hygiene* sebagai kesiapan wirausaha bidang Patiseri ?

2. Bagaimana hasil belajar praktek industri yang berkaitan dengan kemampuan afektif, meliputi sikap dalam persiapan produk patiseri, menerima pesanan, merencanakan produk patiseri yang berbeda dengan produk patiseri lain, menarik perhatian konsumen, menghadapi kritikan konsumen, melayani konsumen, sikap yang harus dimiliki seorang wirausaha, mempersiapkan diri menjadi seorang wirausahawan dan persiapan jenis tempat penjualan sebagai kesiapan wirausaha dibidang patiseri ?
3. Bagaimana manfaat hasil belajar Praktek Industri yang berkaitan dengan kemampuan psikomotor meliputi keterampilan menentukan bahan baku, penggunaan alat, membuat produk patiseri, pembuatan proses produksi roti, membuat *cookies*, menghias *cake*, kreativitas dalam meningkatkan kualitas kemasan produk patiseri, pencarian dana untuk modal wirausaha bidang Patiseri dan adaptasi untuk menciptakan kerja sama yang baik dengan rekan kerja sebagai kesiapan wirausaha dibidang patiseri ?

F. Metode Penelitian

Metode penelitian adalah cara berpikir dan berbuat yang dipersiapkan dengan baik untuk mengadakan penelitian dan untuk mencapai suatu tujuan

penelitian. Metode yang digunakan penulis dalam penelitian ini adalah metode deskriptif, dengan tujuan untuk mendapatkan gambaran dari suatu keadaan yang ada pada masa sekarang dan sedang berlangsung serta berpusat pada masalah yang actual sehingga memperjelas langkah penelitian dengan terperinci, baik mengenai dasar-dasar metode maupun mengenai teknik khusus, menjelaskan prosedur pengumpulan data serta pengawasan dan penilaian terhadap data tersebut.

G. Lokasi dan Sampel Penelitian

Penulis melakukan penelitian di Jurusan PKK FPTK UPI yang berlokasi di jalan Dr. Setiabudi 207. Alasan penulis memilih jurusan PKK FPTK UPI sebagai lokasi dalam penelitian ini, karena penelitian tersebut dapat memenuhi kuota penelitian dan Mata kuliah praktek kerja industri telah dilaksanakan oleh mahasiswa program studi Tata Boga angkatan tahun 2002-2003. Sampel dalam penelitian ini adalah mahasiswa jurusan PKK FPTK UPI angkatan 2002 dengan jumlah 24 orang dan angkatan 2003 dengan jumlah 10 orang sehingga total sampel pada penelitian ini berjumlah 34 orang mahasiswa.

