

**PENDAPAT MAHASISWA TENTANG HASIL BELAJAR MANAJEMEN  
USAHA BOGA SEBAGAI KESIAPAN MEMBUKA USAHA RESTORAN  
(Penelitian Terbatas Pada Mahasiswa Program Studi Pendidikan  
Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI Angkatan 2004)**

**SKRIPSI**

**Diajukan untuk Memenuhi Sebagian dari Syarat untuk Memperoleh Gelar  
Sarjana Pendidikan Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga FPTK UPI**



**Oleh :  
RETNO WULANDARI  
022339  
Program Studi Pendidikan Tata Boga**

**JURUSAN PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS PENDIDIKAN DAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN  
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA  
2008**

**RETNO WULANDARI**

**PENDAPAT MAHASISWA TENTANG HASIL BELAJAR MANAJEMEN  
USAHA BOGA SEBAGAI KESIAPAN MEMBUKA USAHA RESTORAN**  
(Penelitian Terbatas Pada Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga  
Jurusan PKK FPTK UPI Angkatan 2004)

**Disetujui dan Disahkan Oleh Pembimbing :**

**Pembimbing I**

**Dra. Ade Juwaedah, M.Pd**  
**NIP. 131 570 025**

**Pembimbing II**

**Dra. Tati Setiawati, M.Pd**  
**NIP. 132 044 282**

**Mengetahui :**  
**Ketua Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga**  
**Fakultas Pendidikan Teknologi Dan Kejuruan**  
**Universitas Pendidikan Indonesia**

**Dra. HERNI KUSANTATI, M.Pd**  
**NIP. 130 605 184**

*Ya Allah .....*  
*Tidaklah Ada Kemudahan*  
*Melainkan Yang Engkau Jadikan*  
*Mudah Dan Engkau Sanggup Membuat*  
*Yang Sulit Menjadi Mudah Jika Engkau Kehendaki*  
*(H. R. Ibnu Hibban dari Anas)*

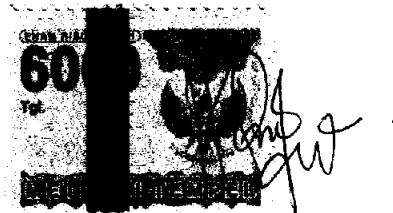
*Dengan memanjatkan puji serta syukur kepada Allah SWT*  
*Kupersembahkan karya tulis ini sebagai bakti dan kasih sayangku*  
*Kepada yang tercinta dan tersayang orang tua Bapak dan Mamah, Adikku*  
*yang kukasifi, teman dan sahabatku, para pendidik*  
*serta orang yang berjasa dalam kehidupanku.*  
*Terima kasih atas dukungan dan do'a*  
*Serta curahan kasih sayang yang telah diberikan.*  
*Semoga Allah SWT membalasnya dengan limpahan Rahmat-Nya.*  
*Amin,,,,,*



## PERNYATAAN

Saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul "PENDAPAT MAHASISWA TENTANG HASIL BELAJAR MANAJEMEN USAHA BOGA SEBAGAI KESIAPAN MEMBUKA USAHA RESTORAN" (Penelitian Terbatas Pada Mahasiswa program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI Angkatan 2004) ini sepenuhnya karya saya sendiri. Tidak ada bagian di dalamnya yang merupakan plagiat dari karya orang lain dan saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika keilmuan yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung resiko/sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan adanya pelanggaran terhadap etika keilmuan dalam karya saya ini, atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya saya ini.

Bandung, Juli 2008  
Yang membuat pernyataan

A 60,000 Rupiah Indonesian banknote is shown, partially obscured by a dark vertical bar. A handwritten signature is written over the right side of the note.

Retno Wulandari  
022339



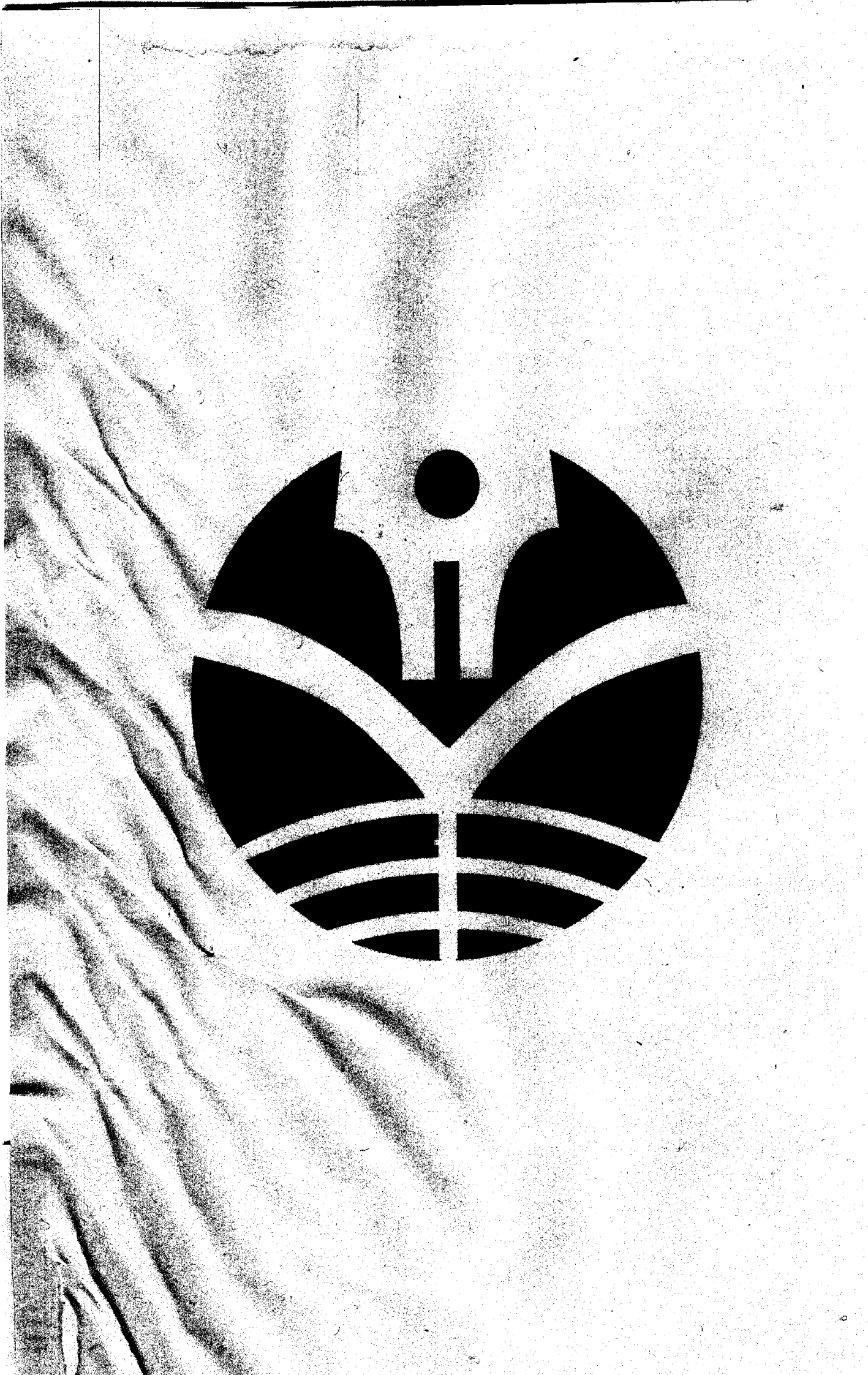
## ABSTRAK

### **PENDAPAT MAHASISWA TENTANG HASIL BELAJAR MANAJEMEN USAHA BOGA SEBAGAI KESIAPAN MEMBUKA USAHA RESTORAN (Penelitian Terbatas Pada Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI Angkatan 2004 )**

Penelitian ini di latar belakang oleh hasil belajar Manajemen Usaha Boga yang dapat mendorong mahasiswa untuk siap membuka dan menjalankan usaha Restoran. Tujuan penelitian ini adalah untuk mendapatkan gambaran mengenai pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Manajemen Usaha Boga sebagai kesiapan membuka usaha Restoran yang berkaitan dengan kemampuan kognitif afektif dan psikomotor Metode penelitian menggunakan metode deskriptif. Alat pengumpul data menggunakan angket. Sampel penelitian menggunakan sampel total mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI angkatan 2004 sebanyak 55 orang. Hasil penelitian berkaitan dengan kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor sebagian besar mahasiswa mengerti dan memahami Manajemen Usaha Boga khususnya pengelolaan produk makanan usaha Restoran. Hasil penelitian mengandung implikasi mahasiswa perlu mengembangkan dan meningkatkan pengetahuan, sikap dan keterampilan Manajemen Usaha Boga sebagai kesiapan membuka usaha restoran. Rekomendasi ditujukan kepada mahasiswa agar dapat mempertahankan dan mengembangkan pengetahuan, sikap, dan keterampilan.

**Kata Kunci :** *pendapat, hasil belajar, Manajemen Usaha Boga, kesiapan, usaha Restoran.*







## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>ii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>iii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>v</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>viii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang Masalah .....	1
B. Rumusan Masalah .....	6
C. Tujuan Penelitian .....	5
D. Asumsi (Anggapan Dasar).....	10
E. Pertanyaan Penelitian .....	11
F. Metode Penelitian.....	12
G. Lokasi dan Sampel Penelitian.....	12
<b>BAB II HASIL BELAJAR MANAJEMEN USAHA BOGA DAN KESIAPAN MEMBUKA USAHA RESTORAN</b>	
<b>A. Belajar dan Hasil Belajar</b> .....	<b>13</b>
1. Pengertian Belajar .....	13
2. Hasil Belajar .....	15
3. Faktor-faktor yang mempengaruhi Hasil Belajar.....	15
<b>B. Program Mata Kuliah Manajemen Usaha Boga</b> .....	<b>16</b>
1. Tujuan Mata Kuliah Manajemen Usaha Boga.....	16
2. Materi Mata Kuliah Manajemen Usaha Boga .....	17
<b>C. Kesiapan Usaha Restoran</b> .....	<b>36</b>
1. Pengertian Kesiapan .....	36
2. Prinsip-prinsip Kesiapan.....	37
3. Aspek-aspek Yang Mempengaruhi Kesiapan.....	37
4. Pengelolaan Restoran .....	38
<b>D. Hasil Belajar Manajemen Usaha sebagai Kesiapan Membuka Usaha Restoran yang Ditinjau dari Kemampuan Kognitif, Afektif, dan Psikomotor</b> .....	<b>44</b>
1. Hasil Belajar Manajemen Usaha Boga dari Kemampuan Kognitif sebagai Kesiapan Membuka Usaha Restoran .....	44
2. Hasil Belajar Manajemen Usaha Boga dari Kemampuan Afektif sebagai Kesiapan Membuka Usaha Restoran .....	45
3. Hasil Belajar Manajemen Usaha Boga dari Kemampuan Psikomotor sebagai Kesiapan Membuka Usaha Restoran .....	46
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</b>	
A. Metode Penelitian .....	48
B. Populasi dan Sampel Penelitian .....	48
C. Teknik Pengumpulan Data.....	49

D. Teknik Pengolahan Data Penelitian .....	50
E. Prosedur Penelitian .....	52
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN dan PEMBAHASAN HASIL PENELITIAN</b>	
A. Hasil Penelitian .....	54
B. Rekapitulasi Pendapat Mahasiswa tentang Hasil Belajar Manajemen Usaha Boga sebagai Kesiapan Mahasiswa Membuka Usaha Restoran Berkaitan dengan Kemampuan Kognitif, Afektif dan Psikomotor .....	92
C. Pembahasan Hasil Penelitian .....	95
<b>BAB V KESIMPULAN, IMPLIKASI dan REKOMENDASI</b>	
A. Kesimpulan .....	100
B. Implikasi .....	102
C. Rekomendasi .....	102
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>106</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>108</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1 Jenis-jenis restoran.....	39
4.1 Pendapat Mahasiswa Tentang Hasil Belajar Manajemen Usaha Boga Berkaitan dengan Pengetahuan Tentang Pengertian Jenis Usaha Komersil.....	54
4.2 Pendapat Mahasiswa Tentang Hasil Belajar Manajemen Usaha Boga Berkaitan dengan Pengetahuan Unsur- Unsur Manajemen Sebagai Kesiapan Membuka Usaha Restoran.....	56
4.3 Pendapat Mahasiswa Tentang Hasil Belajar Manajemen Usaha Boga Berkaitan dengan Pengetahuan Keuntungan Resep Standar.....	58
4.4 Pendapat Mahasiswa Tentang Hasil Belajar Manajemen Usaha Boga Berkaitan dengan Pemahaman Pemilihan Peralatan Dapur Usaha Jasa Boga.....	59
4.5 Pendapat Mahasiswa Tentang Hasil Belajar Manajemen Usaha Boga Berkaitan dengan Pemahaman Perhitung Harga Jual.....	60
4.6 Pendapat Mahasiswa Tentang Hasil Belajar Manajemen Usaha Boga Berkaitan dengan Pemahaman Metode Pengolahan Bahan Makanan.....	61
4.7 Pendapat Mahasiswa Tentang Hasil Belajar Manajemen Usaha Boga Berkaitan dengan Pemahaman Undang-Undang Ketenakerjaan.....	62
4.8 Pendapat Mahasiswa Tentang Hasil Belajar Manajemen Usaha Boga Berkaitan dengan Pengetahuan Penerapan Sanitasi <i>hygine</i> .....	64
4.9 Pendapat Mahasiswa Tentang Hasil Belajar Manajemen Usaha Boga Berkaitan dengan Pengetahuan Penerapan Pembelian Bahan Makanan.....	65
4.10 Pendapat Mahasiswa Tentang Hasil Belajar Manajemen Usaha Boga Berkaitan dengan Pengetahuan Penerapan Sistem Pelayanan Makanan Tipe <i>Serviced</i> .....	67
4.11 Pendapat Mahasiswa Tentang Hasil Belajar Manajemen Usaha Boga Berkaitan dengan Pengetahuan Penerapan Sistem Promosi.....	68
4.12 Pendapat Mahasiswa Tentang Hasil Belajar Manajemen Usaha Boga Berkaitan dengan Analisis Kesalahan Produksi Makanan.....	69
4.13 Pendapat Mahasiswa Tentang Hasil Belajar Manajemen Usaha Boga Berkaitan dengan Menyusun Hidangan.....	71
4.14 Pendapat Mahasiswa Tentang Hasil Belajar Manajemen Usaha Boga Berkaitan dengan Menilai Hidangan yang Dibuat dan Disukai Konsumen.....	72
4.15 Pendapat Mahasiswa Tentang Hasil Belajar Manajemen Usaha Boga Berkaitan dengan Keinginan Untuk Membuka Usaha Restoran.....	73
4.16 Pendapat Mahasiswa Tentang Hasil Belajar Manajemen Usaha Boga Berkaitan dengan Sikap Menerima Kritikan dari Konsumen.....	74
4.17 Pendapat Mahasiswa Tentang Hasil Belajar Manajemen Usaha Boga Berkaitan dengan Sikap Menerima Kritikan dari Konsumen Tentang Pelayanan.....	76

4.18	Pendapat Mahasiswa Tentang Hasil Belajar Manajemen Usaha Boga Berkaitan dengan Sikap Mengekspresikan Rasa Senang Atas Kedatangan Tamu.....	77
4.19	Pendapat Mahasiswa Tentang Hasil Belajar Manajemen Usaha Boga Berkaitan dengan Sikap Antisipatif Agar Tidak Terjadi Kesalahan Dalam Penyimpanan Bahan .....	78
4.20	Pendapat Mahasiswa Tentang Hasil Belajar Manajemen Usaha Boga Berkaitan dengan Sikap Dalam Merencanakan Usaha Restoran.....	79
4.21	Pendapat Mahasiswa Tentang Hasil Belajar Manajemen Usaha Boga Berkaitan dengan Sikap Berorganisasi Menyiapkan Diri untuk Usaha Restoran.....	81
4.22	Pendapat Mahasiswa Tentang Hasil Belajar Manajemen Usaha Boga Berkaitan dengan Sikap Menerima Pesanan Makanan dan Minuman.....	82
4.23	Pendapat Mahasiswa Tentang Hasil Belajar Manajemen Usaha Boga Berkaitan dengan Sikap Kebiasaan Disiplin .....	83
4.24	Pendapat Mahasiswa Tentang Hasil Belajar Manajemen Usaha Boga Berkaitan dengan Keterampilan Teknik Membuat Produk Masakan dari Daging Agar Lunak.....	84
4.25	Pendapat Mahasiswa Tentang Hasil Belajar Manajemen Usaha Boga Berkaitan dengan Keterampilan Dalam Memeriksa Makanan.....	85
4.26	Pendapat Mahasiswa Tentang Hasil Belajar Manajemen Usaha Boga Berkaitan dengan Keterampilan Dalam Menghidangkan Menu <i>Buffet</i> .....	86
4.27	Pendapat Mahasiswa Tentang Hasil Belajar Manajemen Usaha Boga Berkaitan dengan Keterampilan Dalam Pembuatan <i>Garnish</i> .....	87
4.28	Pendapat Mahasiswa Tentang Hasil Belajar Manajemen Usaha Boga Berkaitan dengan Keterampilan Teknik Memasak Makanan dengan Teknik <i>Sauting</i> .....	88
4.29	Pendapat Mahasiswa Tentang Hasil Belajar Manajemen Usaha Boga Berkaitan dengan Keterampilan Membuat Prosedur Tertib Kerja .....	89
4.30	Pendapat Mahasiswa Tentang Hasil Belajar Manajemen Usaha Boga Berkaitan dengan Keterampilan Membuat Nama Makanan .....	90
4.31	Pendapat Mahasiswa Tentang Hasil Belajar Manajemen Usaha Boga Sebagai Kesiapan Membuka Usaha Restoran dari Kemampuan Kognitif.....	92
4.32	Pendapat Mahasiswa Tentang Hasil Belajar Manajemen Usaha Boga Sebagai Kesiapan Membuka Usaha Restoran dari Kemampuan Afektif.....	93
4.33	Pendapat Mahasiswa Tentang Hasil Belajar Manajemen Usaha Boga Sebagai Kesiapan Membuka Usaha Restoran dari Kemampuan Psikomotor.....	94

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Lampiran 1 Kisi-kisi Penelitian .....	108
2. Lampiran 2 Instrumen Penelitian .....	112
3. Lampiran 3 Surat-surat .....	123
4. Lampiran 4 Daftar Riwayat Hidup.....	125



## DAFTAR PUSTAKA

- Agnes, SW. (2002). *Manajemen Industri Katering*. Bandung : PKK FPTK UPI
- Ahmadi, Abu. ( 1983). *Teknik Belajar Cepat dan Benar*. Jakarta : Mutiara Cemerlang
- Ali, M. (2007). *Guru Dalam Proses Belajar Mengajar*, Bandung : Angkasa
- , (2002). *Strategi Belajar Mengajar*. Bandung : Penerbit Angkasa
- Alma, Buchori. (2002). *Pengantar Bisnis*. Bandung : Alfabeta
- Arief, Rachman. (2005). *Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran*. Jakarta : Graha Ilmu
- Arikunto, S. (2002). *Prosedur Penelitian*. Jakarta : PT. Rineka Cipta
- Basri. (2005). *Pengantar Bisnis*. Yogyakarta : BPFE Yogyakarta
- Balai Pustaka. (2003). *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta
- Depdiknas. (2004). *Pedoman Penulisan Karya Ilmiah*. UPI Bandung : Tidak diterbitkan
- Fadiati, Ari. (1988). *Pengelolaan Usaha Boga (Catering Management)* Jakarta : Depdikbud
- Fokus Media. (2006). *Undang-Undang RI Nomor 20 Tahun 2003 SISDIKNAS*. Bandung
- Mulyasa, (2002). *Belajar dan Faktor- Faktor Yang Mempengaruhinya*. Jakarta : PT Rineka
- Poerwadarminta, W.J.S. (2003). *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Saidi, Wahyu. (2007). *Kiat Sukses Mengelola Dan Mengembangkan Bisnis Restoran*. Jakarta : MH Publishing
- Santoso, Gempur. (2005). *Metodelogi Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif*. Surabaya : Prestasi Pustaka
- Setiawati, T. (2005). *Modul Perkuliahan Manjaemen Usaha Katering*. Program Studi Spesialisasi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI. Bandung: Tidak diterbitkan



- Silalahi, Ulbert. (2002). *Studi Tentang Ilmu Administrasi*. Bandung : Sinar Baru Algensindo
- Slameto, (2003). *Belajar dan Faktor –faktor yang mempengaruhinya*. Jakarta : Rhineka Cipta
- Soemanto, Wasty. (2006). *Psikologi Pendidikan Landasan Kerja Pemimpin Pendidikan*. Jakarta. Rineka Cipta
- Sudjana, N (2005). *Penilaian Hasil Proses Belajar Mengajar*. Bandung : Rosda Karya
- Sukardi. (2004). *Metodologi Penelitian*. Jakarta : PT Bumi Aksara
- Surakhmad, W (1998). *Pengantar Penelitian ilmiah Dasar, Metode dan Teknik*. Bandung : Tarsito.
- Surya, Mohammad. (1985). *Pengantar Metode Penelitian*. Bandung : Jurusan Psikologi Pendidikan FIP IKIP Bandung
- Suyono, Djoko . (2004). *Food Service Manajemen*. Bandung : Enhaii Press
- Winkel, W.S. (2005). *Psikologi Pendidikan*. Jakarta : Grasindo
- Sumber lain :
- Agnes, SW (2002). *Hand Out Katering Pelayanan Pesta* Bandung :PKK FPTK UPI
- .(2004). *Hand Out Manajemen Usaha Boga*. Bandung :PKK FPTK UPI
- Yuniasih Subekti. (2005). *Hubungan Hasil Belajar Manajemen Usaha Boga Dengan Minat Mahasiswa Membuka Usaha Rumah Makan*. UPI : Tidak Diterbitkan
- Imas Wiwin K. (2007). *Pengaruh Hasil Belajar Kewirausahaan Terhadap Minat Membuka Usaha Restoran Pada Peserta Didik Tingkat II Program Studi perhotelan SMK YPPT Bandung Tahun Ajaran 2003/2004*. UPI : Tidak Diterbitkan
- Noviyanti . (2007). *Manfaat Hasil Belajar Manajemen Restoran Sebagai Kesipan Membuka Usaha Restoran. Penelitian Terbatas Pada Mahasiswa Program Studi Manajemen Hidangan Jurusan Manajemen Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung Angkatan 2004*. UPI: Tidak Diterbitkan



