

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Pendidikan memiliki peran yang penting di dalam mendukung pembangunan bangsa. Salah satu komponen pembangun bangsa yang dapat ditingkatkan melalui pendidikan adalah Sumber Daya Manusia (SDM), sehingga berperan optimal di segala bidang pembangunan bangsa dengan potensi dan keterampilan yang dimilikinya. Meningkatnya kualitas SDM merupakan salah satu perwujudan fungsi dan tujuan pendidikan nasional, seperti yang tercantum dalam UU SISDIKNAS No. 20 Tahun 2003, Bab II, pasal 3 (2006:6), sebagai berikut :

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

Kutipan tersebut menjelaskan bahwa pendidikan dapat mengembangkan potensi yang dimiliki peserta didik secara optimal, sehingga dapat dikuasai berbagai pengetahuan dan keterampilan yang dapat diterapkan dalam kehidupan peserta didik di masa yang akan datang. Upaya pemerintah dalam merealisasikan tujuan pendidikan nasional tersebut adalah dengan diselenggarakannya tiga jenjang pendidikan, yaitu jenjang pendidikan dasar, jenjang pendidikan menengah, dan jenjang pendidikan tinggi. Ketiga jenjang pendidikan tersebut dapat ditempuh pada jalur pendidikan formal.

Universitas Pendidikan Indonesia (UPI) merupakan salah satu lembaga Pendidikan Tinggi Negeri (PTN) yang salah satu tujuannya adalah mendidik berbagai jenis tenaga kependidikan dan berbagai jenis tenaga profesional yang dapat menopang pembangunan nasional. UPI memiliki tujuh Fakultas dengan masing-masing jurusan

dan program studinya. Salah satu di antaranya adalah Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan (FPTK) yang memiliki visi sebagai penyelenggara pendidikan teknologi dan kejuruan yang bermutu dan produktif (2002:8). Jurusan yang berada di bawah naungan FPTK berjumlah empat jurusan, dan satu di antaranya adalah Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (PKK). yang terdiri dari tiga program studi yaitu Pendidikan Tata Boga, Pendidikan Tata Busana, dan PKK.

Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI diwajibkan untuk, mengikuti sejumlah kegiatan perkuliahan diantaranya : Mata kuliah Dasar Umum (MKDU), Mata kuliah Dasar Khusus (MKDK), Mata kuliah Proses Belajar Mengajar (MKPBM), Mata Kuliah Bidang Studi (MKBS), Mata kuliah Pendalaman Perluasan (MKPP), Mata kuliah Kemampuan Tambahan (MKKT).

Manajemen Usaha Boga (MUB) adalah Mata Kuliah Bidang Studi (MKBS) yang wajib diikuti oleh mahasiswa Jurusan PKK Program Studi Pendidikan Tata Boga dan diberikan pada semester 6 dengan bobot 2 sks. Kegiatan perkuliahan Manajemen Usaha Boga meliputi materi teori dan praktek.

Berdasarkan Silabus Mata Kuliah Manajemen Usaha Boga menerangkan deskripsi mata kuliah Manajemen Usaha Boga yaitu :

Mata kuliah ini merupakan mata kuliah dasar manajemen bidang boga yang membahas tentang: konsep dasar Manajemen Usaha Boga, konsep manajemen, sanitasi *hygiene*, undang-undang ketenagakerjaan, merencanakan menu, pemilihan dan pembelian bahan, menghitung harga jual, alat mengolah dan alat menyajikan/kemasan, pemasaran, promosi, pembukuan. setelah selesai perkuliahan ini mahasiswa mampu melakukan praktek Manajemen Usaha boga dalam bentuk keterampilan dalam pembuatan resep untuk dikembangkan menjadi resep standar. Serta mengaplikasikannya untuk kehidupan sehari-hari dan mampu mengelola macam-macam pesanan makanan seperti *lunch box*, *snack box*, sesuai dengan perkembangan teknologi dan budaya serta mampu memasarkannya secara professional dan membuka usaha kantin.

Mahasiswa PKK Program Studi Tata Boga wajib mengikuti mata kuliah Manajemen Usaha Boga karena merupakan salah satu mata kuliah yang mengakomodasi pembelajaran bagaimana menghasilkan produk makanan yang layak jual dengan memperhatikan unsur laba sebagai hasil usahanya. Bentuk kegiatan latihan/praktek usaha dalam perkuliahan melalui pesanan makanan *snack box* dan *luch box*, dan pengelolaan kantin.

Hasil belajar Manajemen Usaha Boga akan bermanfaat bagi mahasiswa yang mempelajarinya, karena itu perkuliahan Manajemen Usaha Boga dapat memberikan bekal bagi mahasiswa yang ingin membuka usaha jasa boga khususnya restoran. Proses belajar yang dilaksanakan dengan sungguh-sungguh akan membuat diri seseorang berubah dalam hal pengetahuan, sikap dan tingkah laku. Hasil belajar seseorang tampak pada pengetahuan, sikap, dan keterampilan yang diperoleh setelah mahasiswa mempelajari mata kuliah Manajemen Usaha Boga.

Hasil belajar akan baik apabila tujuan dari mata kuliah yang dilaksanakan tercapai dengan baik pula oleh mahasiswa itu sendiri. Hasil belajar dipengaruhi oleh kemampuan seseorang serta kualitas dari pengajaran yang diberikan padanya, artinya makin tinggi kemampuan seseorang dengan kualitas pengajarannya, makin tinggi pula hasil belajar yang dicapai olehnya. Hasil belajar Manajemen Usaha Boga merupakan bekal yang sangat penting untuk berwirausaha di bidang jasa boga sebagai upaya mengembangkan potensi yang dimiliki serta memanfaatkan hasil belajarnya untuk menciptakan peluang/lapangan kerja dalam mengembangkan usaha dan dapat bekerja secara mandiri.

Kesiapan seseorang untuk memulai suatu pekerjaan sangat penting karena dengan memiliki kesiapan akan dapat mengatasi dan mengerjakan dengan hasil yang baik, mahasiswa dikatakan telah siap untuk membuka usaha restoran apabila mereka telah memiliki ilmu pengetahuan yang diperoleh dari mata kuliah Manajemen Usaha Boga, kondisi fisik yang baik dan kuat, kondisi mental berupa kemauan keras untuk mencapai tujuan dan kebutuhan hidupnya, percaya diri, jujur, bertanggung jawab, disiplin, sabar, tekun, ulet, siap menerima saran dan kritik dari orang lain. Kondisi emosional juga mempengaruhi kesiapan mahasiswa untuk membuka usaha restoran, seperti : mahasiswa harus mampu mengendalikan perasaan dan emosi dalam menghadapi konsumen.

Kebutuhan-kebutuhan dalam membuka usaha restoran meliputi : Kemampuan mahasiswa menyusun perencanaan usaha restoran, melaksanakan pengelolaan usaha dan pengawasannya. Motif mahasiswa untuk membuka usaha restoran adalah menerapkan hasil belajar Manajemen Usaha Boga kedalam suatu kegiatan berwirausaha membuka usaha restoran sebagai upaya mengembangkan potensi yang dimilikinya untuk menghasilkan sesuatu yang lebih baik dan berarti sesuai dengan tujuan yang ingin dicapainya adalah untuk memperoleh keuntungan, menciptakan lapangan kerja sendiri dan orang lain, dengan memberikan jasa pelayanan terhadap pemesanan makanan dan minuman untuk suatu jamuan makan kepada konsumen. Aspek yang mempengaruhi kesiapan mahasiswa membuka usaha restoran adalah pengetahuan, sikap dan keterampilan yang telah dipelajari.

Meningkatnya usaha di bidang pariwisata maka semakin terlihat banyak bermuculan usaha-usaha yang menopang pertumbuhan pariwisata, termasuk di dalamnya adalah wisata kuliner di bidang penyediaan jasa pelayanan makanan dan

minuman seperti restoran. Usaha restoran merupakan salah satu usaha jasa boga yang bersifat komersial. Restoran adalah suatu industri yang tak terbatas, yaitu industri yang melayani makanan dan minuman kepada semua orang yang jauh dari rumahnya, maupun yang dekat dari rumahnya. Tujuan usaha restoran dilihat dari sisi perusahaan adalah untuk memperoleh keuntungan yang optimal. Dari sisi konsumen adalah memperoleh pelayanan makanan dan minuman yang memuaskan.

Penulis sebagai mahasiswa Jurusan PKK Program Studi Pendidikan Tata Boga merasa tertarik untuk mengadakan penelitian ini karena ingin mengkaji bagaimana pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Manajemen Usaha Boga sebagai kesiapan membuka usaha restoran setelah belajar mata kuliah Manajemen Usaha Boga. Penelitian ini juga berkaitan dengan program keahlian yang penulis ambil di Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga yaitu Program Studi Pendidikan Tata Boga

## **B. Rumusan Masalah**

Lingkup masalah yang akan diteliti dalam penelitian ini mengenai Pendapat Mahasiswa Tentang Hasil Belajar Manajemen Usaha Boga Sebagai Kesiapan Membuka Usaha Restoran, Berkaitan dengan kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor sebagai berikut:

1. Kemampuan kognitif, meliputi : pengetahuan jenis usaha boga komersil, unsur-unsur manajemen, resep standar, pemahaman pemilihan peralatan, perhitungan harga jual, metode pengolahan bahan makanan, undang-undang ketenagakerjaan, sanitasi *hygiene*, menerapkan pembelian bahan makanan, sistem pelayanan/*serviced*, sistem promosi, kesalahan dalam produksi makanan, menyusun hidangan, menilai hidangan yang dibuat.

2. Kemampuan afektif, meliputi : sikap keinginan untuk membuka usaha, sikap menerima kritikan dari konsumen terhadap produk yang dihasilkan, sikap menanggapi keluhan dari konsumen terhadap pelayanan, sikap mengekspresikan rasa senang, sikap antisipatif dalam penyimpanan bahan, sikap merencanakan usaha, sikap berorganisasi, sikap ketika dalam menerima pesanan, sikap dalam membentuk kebiasaan disiplin.
3. Kemampuan psikomotor, meliputi : keterampilan membuat produk masakan agar lunak, keterampilan memeriksa makanan, menghidangkan menu *buffet*, membuat *garnish*, keterampilan teknik *sauting*, membuat prosedur tertib kerja, membuat nama makanan.
4. Kesiapan mahasiswa dalam membuka usaha restoran meliputi kondisi mental, fisik, emosional , kebutuhan motif, tujuan, keterampilan, pengetahuan.

Rumusan masalah menunjukkan masalah utama dalam penelitian yang dilakukan oleh penulis yaitu, bagaimana pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Manajemen Usaha Boga sebagai kesiapan membuka usaha restoran? Rumusan tersebut dijadikan sebagai judul dari penelitian yaitu:“ 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).

Untuk menghindari salah penafsiran antara penulis dan pembaca dalam memahami pengertian yang ada dalam penelitian ini, maka penulis menjelaskan istilah-istilah yang terdapat dalam judul penelitian ini. Istilah-istilah yang perlu dijelaskan yaitu:

## **1. Pendapat Mahasiswa**

### **a. Pendapat**

Pengertian pendapat menurut W.J.S Poerwadarmita (2003:730) adalah "Tanggapan atau pandangan seseorang terhadap sesuatu".

### **b. Mahasiswa**

Mahasiswa yaitu siswa yang belajar di perguruan tinggi. Pengertian mahasiswa pada penelitian ini yaitu mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI angkatan 2004.

Pengertian pendapat mahasiswa diatas dapat dijadikan acuan dalam mengartikan pendapat mahasiswa, sehingga yang dimaksud pendapat mahasiswa dalam penelitian ini yaitu tanggapan/ pandangan mahasiswa terhadap mata kuliah Manajemen Usaha Boga.

## **2. Hasil Belajar Manajemen Usaha Boga**

### **a. Hasil belajar**

Nana Sudjana, 2000 :5 mengemukakan pengertian tentang Hasil Belajar adalah "Perubahan tingkah laku yang mencakup pengetahuan, nilai dan sikap, serta keterampilan". Pengertian hasil belajar dalam penelitian ini adalah perubahan tingkah laku peserta didik setelah mengikuti proses belajar mata kuliah manajemen usaha boga yang meliputi kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor.

### **b. Manajemen Usaha Boga.**

Pengertian Manajemen Usaha Boga dalam penelitian ini adalah nama mata kuliah yang diberikan kepada mahasiswa Jurusan PKK Program Studi Pendidikan Tata Boga termasuk pada mata kuliah bidang studi (MKBS) dan diberikan pada semester 6 dengan bobot 2 sks. Menurut Kurikulum UPI Jurusan PKK Program

Studi Pendidikan Tata Boga (2003:200). Kegiatan perkuliahan Manajemen Usaha Boga meliputi materi teori dan praktek.

Pengertian Hasil belajar Manajemen Usaha Boga dalam penelitian ini mengacu pada pengertian hasil belajar menurut Nana Sudjana, pengertian Manajemen Usaha Boga diatas, sehingga yang dimaksud hasil belajar Manajemen usaha boga dalam penelitian ini yaitu sesuatu yang muncul karena adanya perubahan dan tingkah laku sebagai akibat dari proses belajar mahasiswa yang mencakup aspek kognitif, afektif dan psikomotor.

### **3. Kesiapan Membuka Usaha Restoran**

#### **a. Kesiapan**

Kesiapan menurut Slameto (2003 : 113) adalah “Keseluruhan kondisi seseorang yang membuatnya siap untuk memberi respon/ jawaban di dalam cara tertentu terhadap suatu situasi.

#### **b. Membuka**

Pengertian membuka menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (2003 : 171) dapat diartikan sebagai “ merintis, membuat, memulai, mengusahakan dan menyelenggarakan”.

#### **c. Usaha**

Usaha menurut Kamus Umum Bahasa Indonesia (2003:1254) usaha adalah kegiatan dengan mengerahkan tenaga, pikiran atau badan untuk mencapai suatu maksud pekerjaan.



#### **d. Restoran**

Restoran menurut Rachman Arief, (2005 :31) adalah suatu industri yang tak terbatas, yaitu industri yang melayani makanan dan minuman kepada semua orang yang jauh dari rumahnya, maupun yang dekat dari rumahnya.

Pengertian kesiapan membuka usaha restoran dalam penelitian ini yaitu mengupayakan mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI angkatan 2004 untuk bersiap diri untuk memulai suatu usaha yang melayani makanan dan minuman kepada semua orang setelah mahasiswa mengalami proses belajar mata kuliah Manajemen Usaha Boga.

### **C. Tujuan Penelitian**

#### **1. Tujuan Umum**

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mendapatkan gambaran mengenai Pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Manajemen Usaha Boga sebagai kesiapan membuka usaha restoran pada mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI angkatan 2004.

#### **2. Tujuan Khusus**

Tujuan khusus dari penelitian ini yaitu untuk mendapatkan gambaran mengenai pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Manajemen Usaha Boga sebagai kesiapan membuka usaha restoran. Berkaitan dengan kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor yaitu sebagai berikut:

- a. Kemampuan kognitif, meliputi : pengetahuan jenis usaha boga komersil, unsur-unsur manajemen, resep standar, pemahaman pemilihan peralatan, perhitungan harga jual, metode pengolahan bahan makanan, undang-undang ketenagakerjaan, sanitasi *hygiene*, menerapkan pembelian bahan makanan, sistem pelayanan/

*serviced*, sistem promosi, kesalahan dalam produksi makanan, menyusun hidangan, menilai hidangan yang dibuat .

- b. Kemampuan afektif, meliputi : sikap keinginan untuk membuka usaha, sikap menerima kritikan dari konsumen terhadap produk yang dihasilkan, sikap menanggapi keluhan dari konsumen terhadap pelayanan, sikap mengekspresikan rasa senang, sikap antisipatif dalam penyimpanan bahan, sikap merencanakan usaha, sikap berorganisasi, sikap ketika dalam menerima pesanan, sikap dalam membentuk kebiasaan disiplin.
- c. Kemampuan psikomotor, meliputi : keterampilan membuat produk masakan agar lunak, keterampilan memeriksa makanan, menghidangkan menu *buffet*, membuat *garnish*, keterampilan teknik *sauting*, membuat prosedur tertib kerja, membuat nama makanan.
- d. Kesiapan mahasiswa dalam membuka usaha restoran meliputi kondisi mental, fisik, emosional , kebutuhan motif, tujuan, keterampilan, pengetahuan.

#### **D. Asumsi ( Anggapan Dasar)**

Asumsi (Anggapan Dasar) merupakan titik tolak pemikiran penelitian yang kebenarannya tidak diragukan dan dapat diterima oleh peneliti, seperti yang dikemukakan oleh Suharsimi Arikunto (2002:59) Yaitu : “ Anggapan dasar adalah suatu yang diyakini kebenarannya oleh peneliti yang akan berfungsi sebagai hal-hal yang dipakai untuk berpijak bagi peneliti di dalam melaksanakan penelitiannya” . Pendapat tersebut menjadi acuan untuk mengajukan asumsi sebagai berikut :

1. Proses belajar memberikan hasil belajar yang berbeda kepada setiap individu baik dari pengalaman belajar, pengalaman kesiapan sebagai hasil belajar yang meliputi kemampuan kognitif, kemampuan afektif dan kemampuan psikomotor. Anggapan

ini mengacu pada pendapat Nana Sudjana (2005: 3) bahwa hasil belajar pada hakikatnya adalah perubahan tingkah laku yang mencakup kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor.

Kesiapan membuka usaha restoran adalah kondisi yang membuatnya siap untuk melakukan kegiatan yang mengerahkan pikiran dan fisik sehingga dapat siap usaha restoran seperti pengertian kesiapan menurut Slameto (2003 : 113) adalah “Keseluruhan kondisi seseorang yang membuatnya siap untuk memberi respon/ jawaban di dalam cara tertentu terhadap suatu situasi.

2. Hasil belajar Manajemen Usaha Boga dapat memberikan kemampuan pengetahuan, sikap serta keterampilan. Mahasiswa sebagai bekal berwirausaha khususnya kesiapan membuka usaha restoran.

#### **E. Pertanyaan Penelitian**

Pertanyaan penelitian, diperlukan sebagai acuan penulis dalam membuat rumusan-rumusan pertanyaan sebagai langkah untuk mengumpulkan data. Pertanyaan di dalam penelitian “Pendapat Mahasiswa Tentang Hasil Belajar Manajemen Usaha Boga Sebagai Kesiapan Membuka Usaha Restoran” sebagai berikut:

1. Bagaimana pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Manajemen Usaha Boga yang berkaitan dengan kemampuan kognitif, sebagai kesiapan membuka usaha restoran?
2. Bagaimana pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Manajemen Usaha Boga yang berkaitan dengan kemampuan afektif, sebagai kesiapan membuka usaha restoran?
3. Bagaimana pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Manajemen Usaha Boga yang berkaitan dengan kemampuan psikomotor, sebagai kesiapan membuka usaha restoran?

## **F. Metode Penelitian**

Pemilihan metode dalam suatu penelitian mengacu pada data yang diteliti. Metode dapat diartikan sebagai cara kerja yang tepat dalam mencapai tujuan penelitian dan berfungsi untuk mempermudah dalam proses penelitian. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif, dengan teknik pengumpulan data menggunakan angket.

## **G. Lokasi Dan Sampel Penelitian**

Lokasi penelitian ini adalah Kampus Universitas Pendidikan Indonesia (UPI) Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan (FPTK) Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (PKK). Populasi dalam penelitian ini adalah mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan Universitas Pendidikan Indonesia angkatan 2004 sebanyak 55 orang, Jenis sample dalam penelitian ini adalah sampel total yaitu angkatan 2004 Program Studi Pendidikan Tata Boga sebanyak 55 orang yang telah mengikuti mata kuliah Manajemen Usaha Boga. Alasan penulis memilih lokasi penelitian di atas karena permasalahan yang sedang diteliti oleh penulis adalah salah satu mata kuliah yang terdapat di Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Program Studi Pendidikan Tata Boga Kampus Universitas Pendidikan Indonesia.

