

## **BAB I** **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi yang semakin cepat menyebabkan semakin besarnya tantangan bagi bangsa Indonesia yang sedang memasuki era industrialisasi dan sistem perdagangan bebas, sehingga sangat diperlukan sumber daya manusia yang berkualitas, mampu menghadapi perubahan dan persaingan bebas secara global, bersikap mandiri, mempunyai hasrat untuk mengembangkan diri secara berkesinambungan serta berwawasan luas. Salah satu perubahan di bidang pendidikan dilakukan FPTK UPI (2002:8) dengan visi sebagai penyelenggara pendidikan teknologi dan kejuruan yang bermutu dan produktif, dan misi mempersiapkan lulusannya menjadi tenaga kerja yang siap berkembang ke arah profesional baik pada profesi kependidikan maupun profesi ahli teknik pada jasa serta industri yang relevan. Jurusan yang berada di bawah naungan FPTK berjumlah empat jurusan, dan satu di antaranya adalah jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (PKK).

Jurusan PKK terbagi dalam tiga program studi ( Prodi ) yaitu Pendidikan Tata Busana, Pendidikan Tata Boga dan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Program Studi Pendidikan Tata Boga mempunyai lima paket pilihan yaitu Paket Manajemen Katering, Paket Manajemen Patiseri, Paket Manajemen Pariwisata, Paket Manajemen Restoran dan Paket Manajemen Dietetika. Salah satu mata kuliah yang wajib diikuti mahasiswa yang memilih Paket Manajemen Katering untuk mempersiapkan mahasiswa wirausaha di bidang boga adalah mata kuliah

Katering Pesta. Mata kuliah Katering Pesta merupakan salah satu mata kuliah yang termasuk dalam Mata Kuliah Pendalaman dan Perluasan (MKPP). Mata kuliah ini diberikan pada semester 6, dengan bobot 3 SKS.

Mata kuliah Katering Pesta menitikberatkan pada konsep dasar pengetahuan dan keterampilan tentang katering pesta dan penerapan konsep manajemen dalam katering pesta, sebagaimana tercantum dalam silabus Mata Kuliah Katering Pesta (2004), yaitu : “Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang konsep dasar katering pesta dan penerapan konsep manajemen dalam katering pesta, administrasi, struktur organisasi, perencanaan menu, piranti boga, teknik pengangkutan dan distribusi makanan, sanitasi hygiene, lay out dan desain ruang makan di ruang pesta”.

Mahasiswa PKK Program Studi Pendidikan Tata Boga yang mengambil Paket Manajemen Katering wajib mengikuti mata kuliah Katering Pesta karena merupakan salah satu mata kuliah yang mempunyai tujuan untuk menghasilkan produk bermutu baik dalam produksi menu/hidangan maupun pelayanannya, memberikan kepuasan dan kenyamanan pada konsumen dan memperoleh laba yang sudah direncanakan. Fungsi katering pesta adalah sebagai bentuk wirausaha dalam melayani konsumen yang akan menyelenggarakan pesta, selain itu katering pesta merupakan tempat berlatih bagi mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga dalam menyelenggarakan pesta serta upaya dalam menciptakan lapangan kerja setelah mereka berhasil menyelesaikan studinya. Pembelajaran mata kuliah Katering Pesta yang diberikan diharapkan dapat dijadikan persiapan wirausaha serta modal dalam menciptakan lapangan kerja sendiri dan orang lain.

Hasil belajar yang diperoleh mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan katering pesta berupa pengetahuan, sikap dan keterampilan. Hasil belajar Katering Pesta diharapkan dapat memberikan kesiapan mahasiswa untuk wirausaha di bidang boga khususnya bidang katering pesta pernikahan. Kesiapan seseorang untuk memulai suatu pekerjaan sangat penting karena dengan memiliki kesiapan, pekerjaan apapun akan dapat diatasi dan dikerjakan dengan hasil yang baik .

Mahasiswa dikatakan memiliki pengetahuan, sikap dan keterampilan untuk wirausaha di bidang boga apabila mereka telah memiliki kondisi fisik yang baik, 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 sebagai wirausaha di bidang boga, seperti mahasiswa harus mampu mengendalikan rasa malu dan takut gagal

Bekal keterampilan dan pengetahuan dari hasil belajar mata kuliah Katering Pesta tersebut diharapkan dapat dijadikan oleh para mahasiswa untuk membuka peluang wirausaha dengan cara menerima pesanan makanan untuk acara pesta pernikahan, khitanan ataupun acara-acara pesta lainnya, sesuai dengan apa yang telah diberikan dalam pembelajaran mata kuliah katering pesta sehingga dalam pelaksanaannya mampu menghasilkan produk bermutu baik dalam hidangan maupun dalam pelayanannya.

Peluang untuk menjadi seorang wirausaha lebih terbuka karena saat ini dunia industri khususnya industri makanan sedang mengalami peningkatan

permintaan akan kebutuhan konsumen. Para lulusan PKK khususnya bidang tata boga diharapkan mampu menangkap peluang tersebut.

Menurut Soemanto (2002:43) “Wirausaha adalah keberanian, keutamaan, serta keperkasaan dalam memenuhi kebutuhan permasalahan hidup dengan kekuatan yang ada pada diri sendiri”. Jiwa wirausaha sebagaimana yang dikemukakan oleh Soemanto bahwa wirausaha banyak menekankan pada segi kemampuan untuk berdiri sendiri. Mahasiswa diharapkan memiliki kesiapan wirausaha yang lebih menekankan pada jiwa semangat kemudian diaplikasikan dalam segala aspek kehidupan sehingga dapat dijadikan bekal dalam memasuki lapangan kerja atau menciptakan usaha sendiri khususnya di bidang catering pesta pernikahan.

Penulis sebagai mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga FPTK UPI yang mempelajari Mata kuliah Catering Pesta timbul ketertarikan untuk menambah pengalaman berupa pengetahuan, sikap dan keterampilan di bidang catering pesta pernikahan yang dapat dijadikan bekal dalam mempersiapkan diri sebagai wirausaha di bidang catering pesta pernikahan. Penulis juga merasa khawatir apabila permasalahan wirausaha tidak dijadikan agenda pembahasan akan mengakibatkan bertambahnya pengangguran karena semakin sempitnya lapangan pekerjaan. Masalah ini juga dikemukakan oleh Sadikin dalam “Workshop Wirausaha Muda Mandiri” bahwa saat ini masalah utama dari sekitar 376.000 sarjana Indonesia adalah menjadi pengangguran karena sempitnya lapangan kerja padahal, mahasiswa dinilai memiliki keberanian dan jiwa kreatif untuk menjadi seorang wirausaha. Penulis

sebagai calon pendidik berkeinginan untuk meneliti bagaimana pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Katering Pesta sebagai kesiapan wirausaha bidang katering pesta pernikahan, karena pendidik mempunyai peran penting dalam keberhasilan proses belajar mengajar dan menghadapi tantangan global dalam mengikuti perkembangan IPTEK serta dunia usaha (industri).

Uraian latar belakang masalah di atas merupakan titik tolak bagi penulis untuk meneliti lebih jauh tentang pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Katering Pesta sebagai kesiapan wirausaha boga.

## **B. Rumusan Masalah**

### **1. Pembatasan Masalah:**

Batasan masalah sangat diperlukan dalam penelitian karena berhubungan dengan keterbatasan yang dimiliki penulis. Agar permasalahan yang diteliti tidak terlalu luas dan sesuai dengan maksud dan tujuan, serta dapat menjawab perumusan masalah, maka perlu adanya pembatasan masalah yang menjadi ruang lingkup penelitian seperti yang dikemukakan dikemukakan oleh Surakhmad (2002:13), bahwa:

Pembatasan masalah diperlukan untuk memudahkan atau menyederhanakan masalah, untuk menetapkan daerah, suatu yang diperlukan untuk memecahkan masalah yang dibatasi oleh keadaan waktu, tenaga, kecakapan, masalah ini juga menghindari terlalu luasnya masalah yang dibahas.

Ruang lingkup permasalahan dalam penelitian ini sangat luas, oleh karena itu sesuai dengan keterbatasan penulis, maka dalam penelitian yang berjudul "Pendapat Mahasiswa Tentang Hasil Belajar Katering Pesta Sebagai Kesiapan Wirausaha Bidang Boga" dibatasi pada usaha katering pesta pernikahan secara

umum dan tidak meneliti secara jauh pernikahan menurut adat atau suku, berkaitan dengan :

- a. Pendapat mahasiswa tentang hasil belajar catering pesta ditinjau dari kemampuan kognitif yang berkaitan dengan pengetahuan mahasiswa tentang materi yang berhubungan dengan catering pesta, tujuan penyelenggaraan catering pesta, sistem paket, jenis-jenis usaha boga, pemilihan peralatan dalam catering pesta pernikahan, struktur organisasi, administrasi dalam catering pesta pernikahan, aspek-aspek dalam mendesain ruang pesta pernikahan, syarat-syarat menyusun menu, prinsip-prinsip sanitasi dan higiene, sistem promosi, menganalisis pengadaan bahan secara bertahap, kesesuaian kombinasi hiasan dalam hidangan pesta pernikahan yang diselenggarakan sebagai kesiapan wirausaha bidang catering pesta pernikahan.
- b. Pendapat mahasiswa tentang hasil belajar catering pesta ditinjau dari kemampuan afektif yang berkaitan dengan sikap keinginan menambah wawasan untuk berwirausaha di bidang catering pesta pernikahan, sikap dalam menerima kritikan, sikap dalam menjaga *quality kontrol* hidangan, sikap dalam memulai usaha catering pesta, sikap dalam menjaga stamina badan dan kebersihan badan sebagai kesiapan wirausaha bidang catering pesta pernikahan.
- c. Pendapat mahasiswa tentang hasil belajar catering pesta ditinjau dari kemampuan psikomotorik yang berkaitan tentang keterampilan menyusun menu, mencipta resep, memilih bahan makanan yang baik untuk menghasilkan makanan yang layak jual, keterampilan dalam mengolah hidangan menurut

jenis bahan yang akan dimasak, keterampilan dalam meningkatkan kemampuan dalam mengolah bahan makanan, menata hidangan dan menata meja hidangan pesta, keterampilan dalam mempromosikan usaha dan semua keterampilan yang harus dimiliki sebagai kesiapan wirausaha bidang catering pesta pernikahan.

## **2. Perumusan Masalah:**

Penulis memperhatikan pokok-pokok pikiran seperti tertulis dalam batasan masalah, maka masalah yang akan diteliti oleh penulis dapat dirumuskan sebagai berikut : "Bagaimana pendapat mahasiswa tentang hasil belajar catering pesta sebagai kesiapan wirausaha bidang boga ? (Penelitian Terbatas Pada Mahasiswa Jurusan PKK Program Studi Pendidikan Tata Boga Paket Manajemen Catering angkatan 2004)

## **C. Definisi Operasional**

Definisi operasional dalam penelitian ini diperlukan untuk menghindari terjadi kesalahpahaman antara pembaca dengan penulis dalam mengartikan istilah dalam penelitian ini, maka penulis merasa perlu menjelaskan istilah-istilah dalam judul penelitian tersebut yaitu :

### **1. Pendapat Mahasiswa**

- a. **Pendapat** adalah "Pandangan atau tanggapan mengenai sesuatu hal". (Kamus Lengkap Bahasa Indonesia, 2001:311)
- b. **Mahasiswa** adalah "Orang yang belajar di perguruan tinggi". (Kamus Besar Bahasa Indonesia, 2000:613)

Pengertian **pendapat mahasiswa** dalam penelitian ini yaitu pandangan atau tanggapan para mahasiswa Jurusan PKK Program Studi Pendidikan Tata Boga Paket Katering angkatan 2004 sebagai kesiapan wirausaha bidang katering pesta pernikahan

## 2. Hasil Belajar Katering Pesta

- a. **Hasil belajar** adalah “Perubahan tingkah laku yang mencakup ranah kognitif, afektif dan psikomotor”. (Sudjana, 2001: 3)
- b. **Katering Pesta**

**Katering pesta** merupakan mata kuliah pilihan paket manajemen jasa katering program S1 Pendidikan Tata Boga. Pemberian mata kuliah ini dimaksudkan agar mahasiswa memiliki konsep, wawasan tentang katering pelayanan pesta sebagai instrumen penyiapan sumber daya manusia yang berkualitas. (Deskripsi mata kuliah Katering Pesta, 2007)

Pengertian **hasil belajar katering pesta** pada penelitian ini adalah perubahan tingkah laku mahasiswa berupa ranah kognitif, afektif dan psikomotor yang diperoleh setelah mengikuti perkuliahan dan praktikum Katering Pesta.

## 3. Kesiapan Wirausaha Bidang Boga

- a. **Kesiapan** adalah Keseluruhan kondisi seseorang atau individu yang membuatnya siap untuk memberi respon atau jawaban di dalam cara tertentu terhadap suatu situasi penyesuaian kondisi pada suatu saat akan berpengaruh pada atau kecenderungan untuk memberi respon.

Kondisi setiap individu tersebut mencakup tiga aspek, yaitu :

- 1) Kondisi fisik, mental, dan emosional
- 2) Kebutuhan-kebutuhan, motif dan tujuan
- 3) Keterampilan, pengetahuan dan pengertian lain yang telah dipelajari.

(Slameto, 2003:113)

- b. **Wirausaha** adalah “Orang yang pandai atau berbakat mengenali produk baru, menentukan cara produksi baru, menyusun operasi untuk pengadaan produk baru, memasarkannya serta mengatur permodalan operasinya” (Kamus Besar Bahasa Indonesia 2000:1130)
- c. **Bidang Boga** adalah “Pengetahuan atau pekerjaan tentang tehnik meramu, mengolah dan menyediakan serta menghidangkan makanan dan minuman“(Kamus Besar Bahasa Indonesia 1994:140)

Pengertian **kesiapan wirausaha bidang boga** dalam penelitian ini adalah keseluruhan kondisi mahasiswa yang membuatnya siap untuk mengenali, menentukan, menyusun, memasarkan serta mengatur permodalan dalam bidang makanan.

Kesimpulan dari keseluruhan definisi di atas mengenai pendapat mahasiswa tentang hasil belajar catering pesta sebagai kesiapan wirausaha bidang boga dalam penelitian ini yaitu tanggapan mahasiswa Jurusan PKK Program Studi Pendidikan Tata Boga Paket Manajemen Catering angkatan 2004 mengenai kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor yang diperolehnya setelah mengikuti perkuliahan dan praktikum catering pesta sebagai kesiapan wirausaha bidang catering pesta pernikahan

### **C. Tujuan Penelitian**

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

#### **1. Tujuan umum**

Tujuan umum yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Katering Pesta sebagai kesiapan wirausaha bidang katering pesta pernikahan.

#### **2. Tujuan khusus**

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

- a. Pendapat mahasiswa tentang hasil belajar katering pesta ditinjau dari kemampuan kognitif yang berkaitan dengan pengetahuan mahasiswa tentang materi yang berhubungan dengan katering pesta, tujuan penyelenggaraan katering pesta, sistem paket, jenis-jenis usaha boga, pemilihan peralatan dalam katering pesta pernikahan, struktur organisasi, administrasi dalam katering pesta pernikahan, aspek-aspek dalam mendesain ruang pesta pernikahan, syarat-syarat menyusun menu, prinsip-prinsip sanitasi dan higiene, sistem promosi, menganalisis pengadaan bahan secara bertahap, kesesuaian

kombinasi hiasan dalam hidangan pesta pernikahan yang diselenggarakan sebagai kesiapan wirausaha bidang catering pesta pernikahan.

- b. Pendapat mahasiswa tentang hasil belajar catering pesta ditinjau dari kemampuan afektif yang berkaitan dengan sikap keinginan menambah wawasan untuk wirausaha di bidang catering pesta pernikahan, sikap dalam menerima kritikan, sikap dalam menjaga *quality control* hidangan, sikap dalam memulai usaha catering pesta pernikahan, sikap dalam menjaga stamina badan dan kebersihan badan sebagai kesiapan wirausaha bidang catering pesta pernikahan.
- c. Pendapat mahasiswa tentang hasil belajar catering pesta ditinjau dari kemampuan psikomotorik yang berkaitan tentang keterampilan menyusun menu hidangan pesta pernikahan, mencipta resep, memilih bahan makanan yang baik untuk menghasilkan makanan yang layak jual, keterampilan dalam mengolah hidangan menurut jenis bahan yang akan dimasak, keterampilan dalam meningkatkan kemampuan dalam mengolah bahan makanan, menata hidangan dan menata meja hidangan pesta pernikahan, keterampilan dalam mempromosikan usaha dan semua keterampilan yang harus dimiliki sebagai kesiapan wirausaha bidang catering pesta pernikahan.

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

Arikunto (2002:22) mengungkapkan bahwa "Anggapan dasar adalah sesuatu yang diyakini kebenarannya oleh peneliti yang akan berfungsi sebagai hal-hal yang dipakai untuk tempat berpijak bagi peneliti di dalam melaksanakan

penelitiannya". Sesuai dengan pendapat tersebut, maka yang menjadi anggapan dasar dalam penelitian ini adalah :

1. Hasil belajar merupakan kemampuan yang diperoleh mahasiswa setelah proses perkuliahan berlangsung. Hasil belajar yang diharapkan adalah adanya perubahan tingkah laku yang mencakup dengan aspek kognitif, afektif dan psikomotor. Asumsi ini selaras dengan pendapat yang dikemukakan Sudjana (2001:3) yaitu : "Hasil belajar merupakan perubahan tingkah laku yang mencakup kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor".
2. Mahasiswa dikatakan siap untuk wirausaha apabila mereka memiliki kondisi fisik mental dan emosional yang tangguh. Kebutuhan-kebutuhan menjadi seorang wirausaha di bidang katering pesta pernikahan meliputi : kemampuan mahasiswa menyusun perencanaan usaha katering pesta pernikahan dan melaksanakan pengelolaan usaha. Motif mahasiswa untuk wirausaha di bidang katering pesta pernikahan adalah memanfaatkan hasil belajar Katering Pesta kedalam suatu kegiatan perintisan wirausaha bidang boga, mengembangkan potensi yang dimilikinya dan berusaha menghasilkan sesuatu yang baik dan berarti sesuai dengan tujuan yang ingin dicapainya. Aspek lain yang mempengaruhi kesiapan mahasiswa menjadi wirausaha bidang katering pesta pernikahan adalah pengetahuan, sikap dan keterampilan yang diperoleh dari hasil belajar Katering Pesta. Asumsi ini ditunjang oleh Slameto (2003:113 ) yang berpendapat :

Kondisi siap individu tersebut mencakup 3 aspek, yaitu :

- a. Kondisi fisik, mental dan emosional;
- b. Kebutuhan-kebutuhan, motif dan tujuan;
- c. Keterampilan, pengetahuan dan pengertian lain yang telah dipelajari.

3. Seseorang yang mempunyai jiwa wirausaha harus pintar dalam memanfaatkan peluang bisnis dengan menciptakan usaha sendiri. Asumsi ini ditunjang oleh pendapat Alma (2004:21) yaitu:

“Wirausaha adalah orang yang melihat adanya peluang kemudian menciptakan sebuah organisasi untuk memanfaatkan peluang tersebut”.

#### **F. Pertanyaan Penelitian**

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

1. Bagaimana pendapat mahasiswa tentang hasil belajar katering pesta ditinjau dari kemampuan kognitif yang berkaitan dengan pengetahuan mahasiswa tentang materi yang berhubungan dengan katering pesta, tujuan penyelenggaraan katering pesta, sistem paket, jenis-jenis usaha boga, pemilihan peralatan dalam katering pesta pernikahan, struktur organisasi, administrasi dalam katering pesta pernikahan, aspek-aspek dalam mendesain ruang pesta pernikahan, syarat-syarat menyusun menu, prinsip-prinsip sanitasi dan higiene, sistem promosi, menganalisis pengadaan bahan secara bertahap, kesesuaian kombinasi hiasan dalam hidangan pesta pernikahan yang diselenggarakan sebagai kesiapan wirausaha bidang katering pesta pernikahan?
2. Bagaimana pendapat mahasiswa tentang hasil belajar katering pesta ditinjau dari kemampuan afektif yang berkaitan dengan sikap keinginan menambah

wawasan untuk wirausaha di bidang catering pesta pernikahan, sikap dalam menerima kritikan, sikap dalam menjaga *quality control* hidangan pesta pernikahan, sikap dalam memulai usaha catering pesta pernikahan, sikap dalam menjaga stamina badan dan kebersihan badan sebagai kesiapan wirausaha bidang catering pesta pernikahan?

3. Bagaimana pendapat mahasiswa tentang hasil belajar catering pesta ditinjau dari kemampuan psikomotorik yang berkaitan tentang keterampilan menyusun menu hidangan pesta pernikahan, mencipta resep, memilih bahan makanan yang baik untuk menghasilkan makanan yang layak jual, keterampilan dalam mengolah hidangan menurut jenis bahan yang akan dimasak, keterampilan dalam meningkatkan kemampuan dalam mengolah bahan makanan, menata hidangan dan menata meja hidangan pesta pernikahan, keterampilan dalam mempromosikan usaha dan semua keterampilan yang harus dimiliki sebagai kesiapan wirausaha bidang catering pesta pernikahan?

### **G. Metode Penelitian**

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan menggunakan metode deskriptif. Penggunaan metode deskriptif diperlukan untuk menggambarkan data yang ada pada masa sekarang.

## **H. Lokasi dan Sampel Penelitian**

Lokasi penelitian ini adalah Kampus Universitas Pendidikan Indonesia Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga yang terletak di jalan Dr. Setiabudhi 207. Populasi dalam penelitian ini terbatas pada mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Paket Manajemen Katering Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan Universitas Pendidikan Indonesia angkatan 2004 sebanyak 35 orang. Jenis sampel dalam penelitian ini adalah sampel total yaitu angkatan 2004 Program Studi Pendidikan Tata Boga sebanyak 35 orang yang telah mengikuti mata kuliah Katering Pesta. 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.

