

**MANFAAT HASIL PELATIHAN PEMBUATAN MAKANAN DAN
MINUMAN BAGI PESERTA *LIFE SKILL* ANAK PUTUS
SEKOLAH SEBAGAI KESIAPAN USAHA KANTIN**

(Penelitian terbatas dilakukan pada peserta pelatihan *Life Skill* Anak Putus Sekolah
Keterampilan Tata Boga Gelombang ke -1 tahun 2007 di SMK BPP Bandung)

SKRIPSI

Diajukan untuk Memenuhi Sebagian dari
Syarat untuk Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan
Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Program Studi Tata Boga



Disusun oleh:

Nela Kamilah

030498

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
JURUSAN PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
2008**

Jangan pernah menunggu nanti bila sekarang bisa.

Wahai orang-orang yang beriman

Mintalah pertolongan (kepada Allah)

Dengan sabar dan shalat

Sesungguhnya Allah beserta orang-orang yang sabar.

(QS Al-Baqarah: 153)

Dengan memanjatkan puji dan syukur kepada Allah SWT

Kupersembahkan karya tulis ini sebagai bukti dan kasih sayangku

Kepada yang tercinta dan tersayang orang tuaku, kakak-kakakku, adikku, teman dan

sahabatku, para pendidik serta orang yang berjasa dalam kehidupanku.

Terimakasih 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 “MANFAAT HASIL PELATIHAN PEMBUATAN MAKANAN DAN MINUMAN BAGI PESERTA *LIFE SKILL* ANAK PUTUS SEKOLAH SEBAGAI KESIAPAN USAHA KANTIN” ini beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya saya sendiri, 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 atau sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan adanya pelanggaran terhadap keilmuan dalam karya saya ini, atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya saya ini.

Bandung, Juli 2008
Yang membuat pernyataan



Nela Kamilah
030498



ABSTRAK

MANFAAT HASIL PELATIHAN PEMBUATAN MAKANAN DAN MINUMAN BAGI PESERTA *LIFE SKILL* ANAK PUTUS SEKOLAH SEBAGAI KESIAPAN USAHA KANTIN

(Penelitian terbatas dilakukan pada peserta pelatihan *Life Skill* Anak Putus Sekolah Keterampilan Tata Boga Gelombang ke-1 tahun 2007 di SMK BPP Bandung)

Penelitian ini dilatar belakangi oleh adanya program dari pemerintah melalui BKK untuk mengadakan pelatihan *life skill* keterampilan tata boga dan tata busana untuk anak putus sekolah supaya menambah pengetahuan dan keterampilan. Tujuan penelitian adalah untuk memperoleh data mengenai pelatihan pembuatan makanan dan minuman bagi peserta *life skill* anak putus sekolah sebagai kesiapan usaha kantin yang berkaitan dengan kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor. Metode penelitian menggunakan metode deskriptif. Responden adalah peserta pelatihan *life skill* anak putus sekolah sebanyak 30 orang, dengan menggunakan sampel total. Hasil penelitian dilihat dari manfaat kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor berada pada kriteria cukup bermanfaat dengan rata-rata persentase 64.27% mengandung implikasi bahwa pelatihan pembuatan makanan dan minuman memberikan manfaat pengetahuan, sikap dan keterampilan sebagai kesiapan usaha kantin. Rekomendasi ditujukan kepada alumni pelatihan agar lebih meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dengan membaca berbagai buku sumber.

Kata kunci: *Manfaat, Pelatihan, Pembuatan Makanan dan Minuman, Usaha Kantin.*

KATA PENGANTAR

Bismillahirrahmaanirrahim,

Alhamdulillah robil'alamin, puji syukur penulis panjatkan kekhadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul "Manfaat Hasil Pelatihan Pembuatan Makanan dan Minuman Bagi Peserta *Life Skill* Anak Putus Sekolah Sebagai Kesiapan Usaha Kantin". (Penelitian Terbatas Pada Peserta Pelatihan *Life Skill* Anak Putus Sekolah Gelombang ke-1 Tahun 2007 di SMK BPP Bandung).

Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh Gelar Sarjana di Jurusan PKK FPTK UPI. Penulis menyadari tanpa adanya bantuan, dorongan, motivasi dan bimbingan dari semua pihak, skripsi ini tidak akan terwujud. Penulis mengucapkan terima kasih dan penghargaan yang sebesar-besarnya kepada:

Dra. Hj. Sri Subekti, M.Pd sebagai dosen pembimbing I, Dra. Yulia Rahmawati, M.Si sebagai dosen pembimbing II, Dra. Agnes Sri Warsitaningsih, M.Pd, Dra. Tati Setiawati, M.Pd dan Ai Mahmudatussa'adah S.Pd, M.Si sebagai dosen partisipan yang telah memberikan bimbingan, masukan dan saran kepada penulis sehingga tersusunnya skripsi ini.

Drs. H Sabri sebagai dekan FPTK UPI, Dra. Herni Kusantati, M.Pd sebagai ketua jurusan PKK, Dr. Arifah A. Riyanto, M.Pd sebagai ketua Tim TPS, Dra. Elly Lasmanawati W. P M.Si dan Dra. Hj Sunarsih, M.Pd sebagai anggota tim TPS yang telah memfasilitasi dalam menyelesaikan studi khususnya dalam penulisan skripsi ini.

Dra. Agnes Sri Warsitaningsih, M.Pd, Cica Yulia, S.Pd sebagai dosen pembimbing akademik dan staf dosen yang telah memberikan bekal pengetahuan, sikap dan keterampilan dalam bidang PKK yang berharga dan berguna bagi kehidupan penulis.

Teristimewa, untuk kedua orangtua dan keluarga tercinta yang senantiasa memberikan kasih sayang, do'a, semangat dan dorongan baik secara moril dan materil kepada penulis selama ini. Seseorang dan teman-teman yang selalu memberikan semangat dan motivasi kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.

Bandung, Juli 2008

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Definisi Operasional.....	6
D. Tujuan Penelitian.....	8
E. Asumsi (Anggapan Dasar)	9
F. Pertanyaan Penelitian.....	10
G. Metode Penelitian.....	11
H. Lokasi dan Sampel Penelitian.....	12
BAB II PELATIHAN <i>LIFE SKILL</i> PEMBUATAN MAKANAN DAN MINUMAN SEBAGAI KESIAPAN USAHA KANTIN	
A. Gambaran Umum Pelatihan <i>Life Skill</i>	13
B. Pelatihan Pembuatan Makanan dan Minuman	14
C. Kesiapan Usaha Kantin	34
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Metode Penelitian.....	47
B. Populasi dan Sampel.....	47
C. Teknik Pengumpulan Data.....	48
D. Teknik Pengolahan Data Penelitian.....	48
E. Prosedur Penelitian.....	50
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN HASIL PENELITIAN	
A. Analisis Data Penelitian.....	52
B. Pembahasan Hasil Penelitian.....	90
BAB V KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI	
A. KESIMPULAN	95
B. IMPLIKASI	96
C. REKOMENDASI	97
DAFTAR PUSTAKA	99
LAMPIRAN-LAMPIRAN	101

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 2.1 Program Materi Pelatihan <i>Life Skill</i>	17
Tabel 2.2 Perhitungan Pembelian Bahan Makanan	41
Tabel 4.1 Persentase nilai manfaat hasil pelatihan pembuatan makanan dan minuman berkaitan dengan pengetahuan responden tentang peralatan persiapan pengolahan pada kesiapan usaha kantin.	53
Tabel 4.2 Persentase nilai manfaat hasil pelatihan pembuatan makanan dan minuman berkaitan dengan pengetahuan responden tentang peralatan mengolah kue pada kesiapan usaha kantin	54
Tabel 4.3 Persentase nilai manfaat hasil pelatihan pembuatan makanan dan minuman berkaitan dengan pengetahuan responden tentang perlengkapan peralatan penyajian pada kesiapan usaha kantin	55
Tabel 4.4 Persentase nilai manfaat hasil pelatihan pembuatan makanan dan minuman berkaitan dengan pengetahuan responden tentang peralatan penyajian hidangan pada kesiapan usaha kantin	56
Tabel 4.5 Persentase nilai manfaat hasil pelatihan pembuatan makanan dan minuman berkaitan dengan pemahaman cara pemilihan daging sapi yang baik dalam pembuatan hidangan gepuk sebagai kesiapan usaha kantin	57
Tabel 4.6 Persentase nilai manfaat hasil pelatihan pembuatan makanan dan minuman berkaitan dengan pemahaman cara pemilihan sayuran yang baik dalam pembuatan hidangan capcay sebagai kesiapan usaha kantin	58
Tabel 4.7 Persentase nilai manfaat hasil pelatihan pembuatan makanan dan minuman berkaitan dengan pemahaman teknik dasar pengolahan bahan makanan pada kesiapan usaha kantin	59

Tabel 4.8 Persentase nilai manfaat hasil pelatihan pembuatan makanan dan minuman berkaitan dengan pengetahuan responden tentang jenis-jenis produk kue untuk kesiapan usaha kantin	60
Tabel 4.9 Persentase nilai manfaat hasil pelatihan pembuatan makanan dan minuman berkaitan dengan pengetahuan responden tentang jenis-jenis produk lauk-pauk untuk kesiapan usaha kantin	61
Tabel 4.10 Persentase nilai manfaat hasil pelatihan pembuatan makanan dan minuman berkaitan dengan pengetahuan responden tentang cara menentukan lokasi tempat usaha sebagai kesiapan usaha kantin.....	62
Tabel 4.11 Persentase nilai manfaat hasil pelatihan pembuatan makanan dan minuman berkaitan dengan pemahaman perhitungan harga jual produk hidangan pada kesiapan usaha kantin.....	63
Tabel 4.12 Persentase nilai manfaat hasil pelatihan pembuatan makanan dan minuman berkaitan dengan penerapan tentang sanitasi perorangan sebagai kesiapan usaha kantin.....	64
Tabel 4.13 Persentase nilai manfaat hasil pelatihan pembuatan makanan dan minuman berkaitan dengan penerapan sanitasi dalam usaha kantin	66
Tabel 4.14 Persentase nilai manfaat hasil pelatihan pembuatan makanan dan minuman berkaitan dengan analisis kesalahan produksi makanan pada kesiapan usaha kantin	67
Tabel 4.15 Persentase nilai manfaat hasil pelatihan pembuatan makanan dan minuman dalam sikap menanggapi keluhan dari konsumen sebagai kesiapan usaha kantin	68
Tabel 4.16 Persentase nilai manfaat hasil pelatihan pembuatan makanan dan minuman berkaitan dalam menambah wawasan sebagai kesiapan usaha kantin	69
Tabel 4.17 Persentase nilai manfaat hasil pelatihan pembuatan makanan dan minuman berkaitan dalam membuat menu sebagai kesiapan usaha kantin	71

Tabel 4.18 Persentase nilai manfaat hasil pelatihan pembuatan makanan dan minuman berkaitan dengan pengorganisasian sebagai kesiapan usaha kantin.....	72
Tabel 4.19 Persentase nilai manfaat hasil pelatihan pembuatan makanan dan minuman berkaitan dengan sikap dalam pembentukan pola hidup sebagai kesiapan usaha kantin	73
Tabel 4.20 Persentase nilai manfaat hasil pelatihan pembuatan makanan dan minuman berkaitan dengan sikap dalam memilih sayuran yang baik	74
Tabel 4.21 Persentase nilai manfaat hasil pelatihan pembuatan makanan dan minuman yang berkaitan dengan keterampilan dalam pembelian bahan makanan pada kesiapan usaha kantin	76
Tabel 4.22 Persentase nilai manfaat hasil pelatihan pembuatan makanan dan minuman berkaitan dengan pencarian modal usaha sebagai kesiapan usaha kantin	77
Tabel 4.23 Persentase nilai manfaat hasil pelatihan pembuatan makanan dan minuman berkaitan dengan keterampilan membuat langkah-langkah perencanaan dalam membuka usaha kantin	78
Tabel 4.24 Persentase nilai manfaat hasil pelatihan pembuatan makanan dan minuman berkaitan dalam display makanan pada kesiapan usaha kantin	79
Tabel 4.25 Persentase nilai manfaat hasil pelatihan pembuatan makanan dan minuman berkaitan dengan penguasaan keterampilan dalam mengolah hidangan lauk pauk	80
Tabel 4.26 Persentase nilai manfaat hasil pelatihan pembuatan makanan dan minuman sebagai kesiapan membuka usaha kantin berkaitan dengan penguasaan keterampilan dalam mengolah produk kue	81
Tabel 4.27 Persentase nilai manfaat hasil pelatihan pembuatan makanan dan minuman berkaitan dengan keterampilan membuat media promosi usaha sebagai kesiapan usaha kantin	82
Tabel 4.28 Persentase nilai manfaat hasil pelatihan pembuatan makanan dan minuman berkaitan dengan evaluasi produk yang banyak terjual ketika pelaksanaan kantin pada kesiapan usaha kantin	83

Tabel 4.29 Persentase nilai manfaat hasil pelatihan pembuatan makanan dan minuman berkaitan dengan keterampilan mempersiapkan diri pada kesiapan usaha kantin	84
Tabel 4.30 Persentase nilai manfaat dari hasil pelatihan pembuatan makanan dan minuman berkaitan dengan kesiapan diri untuk mempromosikan usaha kantin	85
Tabel 4.31 Rata-Rata Persentase Manfaat Hasil Pelatihan Pembuatan Makanan dan Minuman Berupa Kemampuan Kognitif sebagai Kesiapan Usaha Kantin.....	87
Tabel 4.32 Rata-Rata Persentase Manfaat Hasil Pelatihan Pembuatan Makanan Dan Minuman Berupa Kemampuan Afektif Responden sebagai Kesiapan Usaha Kantin.....	88
Tabel 4.33 Rata-Rata Persentase Manfaat Hasil Pelatihan Pembuatan Makanan Dan Minuman Berupa Kemampuan Psikomotor Responden Sebagai Kesiapan Usaha Kantin	89
Tabel 4.34 Rata-Rata Persentase Manfaat Hasil Pelatihan Pembuatan Makanan dan Minuman Berupa Kemampuan Kognitif, Afektif, dan Psikomotor Sebagai Kesiapan Usaha Kantin	90

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 2.1 Struktur Organisasi Kantin Ukuran Kecil	37
Gambar 2.2 Struktur Organisasi Kantin Ukuran Menengah	37
Gambar 2. 3 Struktur Organisasi Kantin	38
Gambar 2. 4 Alur Kerja Kantin	39
Gambar 2.5 Lay Out Kantin	42
Gambar 2.6 Ruangan Kantin	43



DAFTAR PUSTAKA

- Ali, M. (1985). *Prosedur Penelitian*. Bandung. Sinar Baru Algasendo
- Alma, B. (2004). *Kewirusahaan*. Bandung : Alfabeta.
- Arikunto, S. (2002). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- Djamarah, S.B dan Aswan Zain. (2002). *Strategi Belajar Mengajar*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Departemen Pendidikan Nasional. (2005). *Pedoman Karya Tulis Ilmiah*. Bandung: UPI
- (2007). *Pedoman Karya Tulis Ilmiah*. Bandung: UPI.
- (2007). *Pedoman Akademik*. Bandung: UPI.
- Depdiknas, (2006). *Kamus Besar Bahasa Indonesia Edisi Ketiga*. Jakarta: Balai Pustaka
- Erdosh, G. (2005). *Memulai dan Menjalankan Bisnis Jasa Boga*. Jakarta: Abdi Tandur.
- Fadiati, A. (1988). *Pengelolaan Usaha Boga (Catering Management)*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Proyek Pengembangan Lembaga Pendidikan Tenaga Kependidikan.
- Hamalik, O. (2004). *Proses Belajar Mengajar*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Margono, S. (2003). *Metodologi Penelitian Pendidikan*. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- Poerwadarminta, W.J.S. (1984). *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta : Balai Pustaka
- (1996). *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta : Balai Pustaka
- S.Y, Sufi. (2005). *Wirausaha Boga 3*. Jakarta: PT Primamedia Pestaka.
- Slameto. (2003). *Belajar dan Faktor-faktor yang Mempengaruhinya*. Jakarta : Bina Aksara.

- Sudjana, N. (1989). *Dasar-Dasar Proses Belajar Mengajar*. Bandung : Sinar Alagasendo
- Sudjana, N, Ibrahim. (2004). *Penelitian dan Penilaian Pendidikan*. Bandung: Sinar Baru Algesindo Offset.
- Sujono, Djoko (2004). *Teknik Mengelola Usaha Rumah Makan*. Bandung: Lembaga Manajemen Perhotelan.
- Surakhmad, W. (1998). *Penelitian Ilmiah (Dasar dan Teknik)*. Bandung. Tarsito
- Universitas Pendidikan Indonesia. (2007). *Pedoman Penulisan Karya Ilmiah*. Bandung : UPI
- (2004). *Kurikulum SMK Bidang Keahlian Tata Boga*. Depdiknas. Tidak diterbitkan
- Winkel W.S (1999). *Psikologi Pengajaran*. Jakarta: PT. Gramedia

Sumber-sumber lain :

- Agustina, T. (2005). *Harapan Mahasiswa Tentang Pengelolaan Kantin La Boga sebagai Sarana Latihan Wirausaha pada Mahasiswa Program Studi Spesialisasi Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI Angkatan 1999*. PKK FPTK UPI: Tidak diterbitkan.
- Handayani, D. 2006. *Manfaat Hasil Pelatihan Keterampilan Pembuatan Kue Tart Pada Kesiapan Perintisan Usaha Industri Rumah Tangga*. Jurusan PKK FPTK UPI : Tidak diterbitkan
- Kustiani, I. (2006). *Manfaat Hasil Belajar Pengelolaan Usaha Boga Dalam Program Broad Based Education (BBE) Dan Life Skill Pada Kesiapan Membuka Usaha Patiseri*. Jurusan PKK FPTK UPI: Tidak Diterbitkan
- Modul *Life Skill* 2007. tidak diterbitkan

