

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

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

Ilmu pengetahuan dan teknologi di Indonesia berkembang dengan sangat pesat. Pendidikan merupakan salah satu sarana untuk menghadapi perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi. Berkembangnya ilmu pengetahuan dan teknologi di Indonesia menjadikan pendidikan di Indonesia lebih maju.

Pendidikan merupakan tanggung jawab bersama antara keluarga, masyarakat, dan pemerintah. Kerjasama antara keluarga, masyarakat, dan pemerintah untuk mewujudkan pendidikan yang lebih baik. Seperti tercantum dalam Undang-undang Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional (UU SISDIKNAS) Pasal 8 “ Masyarakat berhak berperan serta dalam perencanaan, pelaksanaan, pengawasan dan evaluasi program pendidikan.”

Pendidikan nasional dilaksanakan melalui Lembaga-Lembaga Pendidikan yang ada di Indonesia baik dalam bentuk sekolah maupun dalam bentuk kelompok belajar, pada UU RI No.2 Tahun 2003 tentang Sistem pendidikan nasional dijelaskan bahwa Penyelenggaraan Sistem Pendidikan Nasional dilaksanakan melalui tiga jalur yaitu: “Jalur pendidikan terdiri atas pendidikan formal, nonformal, dan informal yang dapat saling melengkapi dan memperkaya.” Pendidikan formal merupakan salah satu jalur pendidikan yang ada di Indonesia dimana jalur formal dilaksanakan secara berjenjang mulai dari pendidikan dasar, pendidikan menengah, dan perguruan tinggi. Jenjang pendidikan menengah terdiri

atas beberapa bagian sesuai dengan bidangnya seperti dikemukakan oleh Mulyahardjo (2002:70)

Pendidikan yang termasuk jalur pendidikan sekolah terdiri atas pendidikan umum, pendidikan kejuruan, pendidikan luar biasa, pendidikan kedinasan, pendidikan keagamaan, pendidikan akademik, dan pendidikan professional.

Sekolah Menengah Kejuruan merupakan salah satu Lembaga Pendidikan yang mengutamakan pengembangan kemampuan peserta didik untuk dapat bekerja dalam bidang tertentu, kemampuan beradaptasi di lingkungan kerja, melihat peluang kerja, dan mengembangkan diri di kemudian hari. Penjelasan tersebut sesuai dengan tujuan khusus SMK dalam kurikulum SMK (2004 : 7), yaitu :

1. Menyiapkan peserta didik agar menjadi manusia produktif, mampu bekerja mandiri, mengisi lowongan pekerjaan yang ada di dunia usaha dan dunia industri sebagai tenaga kerja menengah sesuai dengan kompetensi dalam program keahlian yang dipilihnya.
2. Menyiapkan peserta didik agar mampu memilih karier, ulet dan gigih dalam berkompetensi, beradaptasi di lingkungan kerja dan mengembangkan sikap professional dalam bidang keahlian yang diminatinya.
3. Membekali peserta didik dengan ilmu pengetahuan, teknologi, dan seni agar mampu mengembangkan diri di kemudian hari baik secara mandiri maupun melalui jenjang pendidikan yang lebih tinggi.
4. Membekali peserta didik dengan kompetensi-kompetensi yang sesuai dengan program keahlian yang dipilih.

SMKN 9 Bandung adalah Sekolah Menengah Kejuruan di Kota Bandung dengan bidang keahlian pariwisata yang memiliki beberapa program keahlian yaitu : Hotel dan Restoran (Hotres), Restoran, *Pastry*, Tata Busana, Tata Kecantikan Kulit dan Tata Kecantikan Rambut. SMKN 9 Bandung adalah salah satu Sekolah Menengah Kejuruan bertaraf internasional (SBI) di Kota Bandung

yang mempunyai visi “menjadi lembaga pendidikan yang mampu mempersiapkan lulusan bersaing di masyarakat dunia era pasar bebas.”

Program Keahlian *Pastry* merupakan salah satu Program Keahlian di SMKN 9 Bandung yang mempelajari kompetensi tentang kue-kue dan roti, sehingga dapat menciptakan lulusan yang kompeten dibidang *pastry* dan *bakery* untuk bersaing di dunia industri sesuai dengan visi SMKN 9 Bandung. Untuk menunjang kopetensi yang harus dicapai maka SMKN 9 Bandung mempunyai sarana pembelajaran khususnya bidang *pastry* diantaranya dapur *pastry* dan dapur unit produksi *pastry*.

Unit produksi SMKN 9 Bandung mendirikan sebuah katering dengan nama “Vokasi Catering”. “Vokasi Catering” adalah sebuah katering yang didirikan oleh SMKN 9 Bandung dengan sumber daya manusia yaitu staf guru dan peserta didik Program Keahlian Restoran dan *Pastry*. “Vokasi Catering” melayani berbagai macam pesanan produk dan jasa boga mulai dari pesanan pesta, *lunch box*, *snack box*, *coffee break*, dan aneka kue tradisional. Khusus *pastry* “Vokasi Catering” dikelola oleh unit produksi dengan tenaga ahli yaitu guru program keahlian *pastry* dan peserta didik Program Keahlian *Pastry* kelas kewirausahaan.

Tujuannya untuk melatih peserta didik dalam bidang jasa dan produk boga serta menghasilkan produk yang dijual secara bebas baik melalui unit produksi SMKN 9 Bandung maupun secara langsung. Peserta didik *pastry* kelas kewirausahaan mulai dibekali oleh pendidik tentang bagaimana cara mengelola sebuah katering khususnya produk *pastry*, mulai dari cara merencanakan,

mengelola, dan cara menjual produk yang dibuat. Tujuannya adalah untuk memperoleh gambaran serta pengalaman langsung bagaimana mengelola usaha *pastry* sehingga peserta didik dapat menjadi seorang wirausaha bidang *pastry*, dengan cara mengarahkan peserta didik untuk menjadi seorang wirausaha. Seperti yang di ungkapkan oleh kepala SMKN 9 Bandung bahwa selain sebagai sarana pembelajaran, “Vokasi Catering” menjadi sumber pendanaan sekolah untuk peningkatan mutu dan kualitas pembelajaran sekolah.

Penyelenggaraan katering khususnya di bidang *pastry* diharapkan dapat memberikan sumbangan yang nyata dalam menumbuhkan minat peserta didik untuk menjadi seorang wirausaha dibidang *pastry*. Peserta didik yang mempunyai minat pada bidang tertentu ditandai dengan selalu aktif dan turut serta dalam berbagai kegiatan yang berhubungan dengan bidang yang diminatinya. Penyelenggaraan unit produksi *pastry* “Vokasi Catering” diharapkan menjadi sumbangan terhadap minat peserta didik berwirausaha.

Minat seseorang terhadap suatu kegiatan dapat muncul karena adanya perasaan senang terhadap kegiatan yang dilakukan, sesuai dengan pendapat Slameto (2003:180) ”Minat adalah suatu rasa lebih suka dan rasa keterikatan pada suatu hal atau aktivitas, tanpa ada yang menyuruh.” Seseorang yang mempunyai minat terhadap obyek tertentu, sehingga akan menggerakannya untuk melakukan kegiatan dalam mencapai tujuan. Dengan demikian minat peserta didik untuk berwirausaha dapat tumbuh setelah peserta didik mengikuti penyelenggaraan unit produksi *pastry* “Vokasi Catering”. Minat akan semakin bertambah jika disalurkan dalam suatu kegiatan. Keterikatan dengan kegiatan tersebut akan

semakin menumbuh kembangkan minat. Sesuai pendapat yang dikemukakan Hurlock dalam (Qym : 2009) “Bahwa semakin sering minat diekspresikan dalam kegiatan maka semakin kuatlah ia”.

Dari penjelasan di atas penulis tertarik untuk mengetahui apakah dengan adanya penyelenggaraan unit produksi *pastry* “Vokasi Catering” terdapat kontribusi terhadap minat peserta didik berwirausaha di kelas kewirausahaan *pastry* SMKN 9 Bandung

## **B. Rumusan dan Batasan Masalah**

### **1. Rumusan Masalah**

Setiap penelitian perlu adanya kejelasan masalah yang akan diteliti, sebagaimana yang diungkapkan oleh Sugiyono (2008:55) bahwa “Rumusan masalah merupakan suatu pertanyaan yang akan dicarikan jawabannya melalui pengumpulan data.” Berdasarkan kutipan tersebut maka penulis merumuskan masalah dalam penelitian ini yaitu : “Apakah penyelenggaraan unit produksi *pastry* “Vokasi Catering” memberikan kontribusi terhadap minat peserta didik SMKN 9 Bandung bidang keahlian *pastry* kelas kewirausahaan angkatan 2008 untuk berwirausaha?”. Selanjutnya dari rumusan masalah tersebut dijadikan judul skripsi yaitu “Kontribusi Penyelenggaraan Unit Produksi *Pastry* “Vokasi Catering” Terhadap Minat Peserta Didik Berwirausaha”.

## 2. Batasan Masalah

Pembatasan masalah dalam suatu penelitian sangat diperlukan untuk mempermudah masalah yang akan dibahas, seperti yang dikemukakan oleh Syaodih (2008 : 10) “Karena faktor atau variabel yang terkait dengan fokus masalah cukup banyak, maka perlu ada pembatasan faktor atau variabel, yaitu dibatasi pada faktor-faktor atau variabel-variabel yang dominan.”

Permasalahan yang akan diteliti cukup luas, sehingga penulis perlu membatasi masalah dalam penelitian tentang “ Kontribusi Penyelenggaraan Unit Produksi *pastry* “Vokasi Catering” terhadap Minat Peserta Didik Berwirausaha” pada:

1. Penyelenggaraan unit produksi *pastry* “Vokasi Catering” mencakup tiga hal yaitu : persiapan, pelaksanaan dan evaluasi.
2. Minat peserta didik untuk berwirausaha dalam bidang *pastry* yang meliputi minat volunteer dan involunter
3. Kontribusi penyelenggaraan unit produksi *pastry* “Vokasi Catering” terhadap minat berwirausaha pada peserta didik.

Definisi operasional dalam penelitian ini dikemukakan agar tidak ada kesalahpahaman penafsiran antara pembaca dan penulis mengenai beberapa istilah yang ada dalam penelitian ini, diantaranya:

### 1. Kontribusi

Kontribusi berasal dari bahasa Inggris yaitu “*Contribution*” yang artinya sumbangan. Menurut Sadily (2003 : 145).

## 2. Penyelenggaraan Unit Produksi Pastry “Vokasi Catering”

### a. Penyelenggaraan

Penyelenggaraan adalah penyediaan atau pengolahan suatu bahan makanan yang bertujuan untuk memenuhi kebutuhan seseorang yang dikelola secara efektif dan efisien (Moehyi, 1994 :3)

Penyelenggaraan menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia adalah “ Orang yang melakukan suatu kegiatan, yang dimulai dari proses perencanaan, persiapan, hingga pelaksanaan suatu acara.” ( 2005 : 1020)

Berdasarkan pengertian diatas dapat disimpulkan bahwa penyelenggaraan adalah proses atau cara penyediaan bahan makanan yang dimulai dari proses perencanaan, persiapan, hingga pelaksanaan.

### b. Unit Produksi *Pastry* “Vokasi Catering”

Unit produksi *pastry* “Vokasi Catering” adalah unit produksi atau bagian terkecil yang ada di SMKN 9 Bandung dengan nama “Vokasi Catering” yang mengelola dan menghasilkan produk *pastry* berupa aneka *puff pastry*, *cake*, *Danish*, *pie*, kue tradisional, dan lain-lain.

Berdasarkan pengertian di atas dapat disimpulkan bahwa pengertian penyelenggaraan unit produksi *pastry* “Vokasi Catering” adalah cara penyediaan bahan makanan suatu bagian terkecil yang bernama “Vokasi Catering” yang dapat mengeluarkan sesuatu hasil berupa produk *pastry*.

## 3. Minat

Slameto (2003:180) “Minat adalah suatu rasa lebih suka dan rasa keterikatan pada suatu hal atau aktivitas, tanpa ada yang menyuruh.” Djamarah

(2002:157) bahwa “Minat adalah penerimaan akan suatu hubungan antara diri sendiri dengan sesuatu diluar diri”. Berdasarkan pendapat slameto dapat disimpulkan bahwa minat itu adalah sesuatu rasa suka dan ketertarikan seseorang yang timbul dari individu itu sendiri pada suatu hal berupa aktivitas atau pekerjaan tanpa ada paksaan dari pihak lain yang meliputi minat *volunter* (dari diri individu) dan minat *involunter* (dari luar individu).

#### **4. Peserta Didik**

Berdasarkan Undang-undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2003 Tentang SISDIKNAS “peserta didik adalah anggota masyarakat yang berusaha mengembangkan potensi diri melalui proses pembelajaran yang tersedia pada jalur, jenjang, dan jenis pendidikan tertentu.” Peserta didik yang dimaksud dalam penelitian ini adalah peserta didik kelas kewirausahaan.

#### **4. Wirausaha**

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia dalam Kusmini (2001:11) pengertian 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”. Pengertian wirausaha menurut Kusmini (2001:11) adalah “ Mampu berusaha sendiri tanpa tergantung dengan orang lain dan tangguh dalam menghadapi cobaan”. Berdasarkan pengertian di atas dapat disimpulkan bahwa wirausaha adalah orang yang pandai atau berbakat menciptakan hal yang baru (inovatif) dan mampu berusaha sendiri serta berani mengambil resiko.



Berdasarkan pengertian di atas dapat disimpulkan bahwa definisi operasional dari judul yang akan diteliti yaitu : “ KONTRIBUSI PENYELENGGARAAN UNIT PRODUKSI *PASTRY* “VOKASI KATERING” TERHADAP MINAT PESERTA DIDIK BERWIRAUSAHA” adalah: sumbangan berupa proses atau cara penyediaan bahan makanan mulai dari perencanaan, persiapan sampai pada pengolahan yang dikelola oleh bagian terkecil yang ada di SMKN 9 Bandung dengan nama “Vokasi Catering” yang dapat mengeluarkan sesuatu hasil berupa produk *pastry* terhadap minat peserta didik untuk berwirausaha.

### **C. Tujuan Penelitian**

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

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk memperoleh gambaran mengenai kontribusi penyelenggaraan unit produksi *pastry* “Vokasi Catering” terhadap minat peserta didik berwirausaha di SMKN 9 Bandung pada peserta didik *pastry* kelas kewirausahaan tahun ajaran 2008 / 2009 di SMKN 9 Bandung.

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

Tujuan khusus penelitian ini adalah untuk memperoleh gambaran tentang :

1. Penyelenggaraan unit produksi *pastry* “Vokasi Catering” meliputi persiapan, pelaksanaan dan evaluasi.
2. Minat peserta didik untuk berwirausaha dalam bidang *pastry* yang meliputi minat *volunter* dan *involunter*.

3. Kontribusi penyelenggaraan unit produksi *pastry* “Vokasi Catering” terhadap minat berwirausaha pada peserta didik

#### **D. Manfaat Penelitian**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi semua pihak khususnya yaitu:

1. Peserta didik kelas kewirausahaan *pasrty*, dapat meningkatkan kualitas penyelenggaraan unit produksi *pastry* sehingga dapat meningkatkan dan menumbuhkan minat peserta didik berwirausaha.
2. SMKN 9 Bandung, terutama bagi pengajar untuk memberikan masukan dalam upaya memotivasi peserta didik dalam mengoptimalkan “Vokasi Catering” sebagai sarana pembelajaran khususnya berwirausaha bidang *pastry* peserta didik kelas kewirausahaan *pastry* di SMKN 9 Bandung.
3. Program Studi Pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI, dengan adanya penelitian ini maka dapat dijadikan bahan referensi tentang pengelolaan katering khususnya bidang *pastry*.
4. Peneliti, penelitian ini dapat memberikan pengalaman dalam meneliti, wawasan, pengetahuan, penerapan hasil perkuliahan di Prodi Pendidikan Tata Boga Paket *Pastry* yaitu mengenai manajemen bisnis *pastry*, bisnis *pastry*, kewirausahaan, pengelolaan usaha boga serta keterampilan dibidang boga khususnya bidang *pastry*.

## E. Asumsi

Asumsi merupakan anggapan dasar dalam suatu penelitian, pernyataan tersebut sesuai dengan pendapat sugiyono (2008 :87) "Pernyataan diterima sebenarnya tanpa pembuktian". Beberapa asumsi yang penulis gunakan dalam penelitian ini adalah :

1. Penyelenggaraan unit produksi *pastry* "Vokasi Catering" merupakan salah satu fasilitas yang digunakan untuk mengasah kemampuan peserta didik dalam mengelola sebuah usaha, sehingga peserta didik dapat terlibat langsung dalam proses pengolahan maupun penjualan seperti yang tercantum dalam kurikulum SMK (2003 :31) yaitu : "Siswa yang berminat menjadi wirausaha harus dibina dan dilatih dengan pengalaman berwirausaha atau berbisnis secara nyata dan bertahap".
2. Minat peserta didik untuk berwirausaha dapat tumbuh dalam diri individu itu sendiri maupun dari luar seperti lingkungan keluarga ataupun sekolah tanpa ada paksaan. Asumsi tersebut sesuai dengan pendapat Slameto (2003:180) "Minat adalah suatu rasa lebih suka dan rasa keterikatan pada suatu hal atau aktivitas, tanpa ada yang menyuruh."
3. Peserta didik *pastry* kelas kewirausahaan disiapkan untuk dapat siap kerja bahkan diharapkan dapat menciptakan lapangan kerja sendiri atau berwirausaha dibidang *pastry*. Asumsi tersebut sesuai dengan kurikulum SMK tentang tujuan khusus SMK No 3 yaitu : "Membekali peserta didik dengan ilmu pengetahuan, teknologi, dan seni agar mampu mengembangkan diri

dikemudian hari baik secara mandiri maupun melalui jenjang pendidikan yang lebih tinggi.”

4. Penyelenggaraan unit produksi *pastry* diharapkan dapat menimbulkan minat pada peserta didik untuk membuka usaha sendiri. Minat akan semakin bertambah jika disalurkan dalam suatu kegiatan. Keterikatan dengan kegiatan tersebut akan semakin menumbuhkan minat. Pernyataan tersebut selaras dengan pendapat yang dikemukakan Hurlock dalam (Qym : 2009) “Bahwa semakin sering minat diekspresikan dalam kegiatan maka semakin kuatlah ia”.

#### **F. Hipotesis**

Hipotesis menurut Margono (2004 : 67) adalah “Jawaban sementara terhadap masalah penelitian yang secara teoritis dianggap paling mungkin atau paling tinggi tingkat kebenarannya.” Berdasarkan definisi tersebut maka penulis merumuskan hipotesis dalam masalah penelitian ini yaitu terdapat kontribusi yang positif dan signifikan antara penyelenggaraan unit produksi *pastry* “Vokasi Catering” terhadap minat peserta didik berwirausaha di SMKN 9 Bandung.

#### **G. Metode Penelitian**

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif analitik yang bertujuan untuk mendapatkan gambaran dari suatu keadaan yang ada pada masa sekarang dan sedang berlangsung serta berpusat pada masalah yang aktual. Teknik pengumpulan data yang digunakan penulis dalam penelitian ini

adalah angket. Angket dalam penelitian ini merupakan alat untuk mengukur minat peserta didik dalam berwirausaha serta melihat hasil penyelenggaraan unit produksi *pastry* “Vokasi Catering”.

#### **H. Populasi dan Sampel**

Menurut Sugiono (2008 : 297) “Populasi diartikan sebagai wilayah generalisasi yang terdiri atas : obyek/subyek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya.” Berdasarkan pendapat Sugiyono maka populasi dalam penelitian ini yaitu peserta didik Program Keahlian *Pastry* kelas kewirausahaan Tahun Ajaran 2008/2009 yang bertempat di SMKN 9 Bandung yang terletak di Jalan Soekarno Hatta Km.10 Bandung. Teknik penarikan sampel dalam penelitian ini menggunakan sampling jenuh sehingga jumlah sampel dalam penelitian ini sejumlah populasi yaitu 36 peserta didik.