

MANFAAT HASIL BELAJAR PENGELOLAAN USAHA JASA BOGA PADA KESIAPAN PESERTA DIDIK BERWIRAUSAHA WARUNG MAKAN

resto Setyorini¹⁾ Sri Subekti²⁾ Ade Juwaedah³⁾

Latar belakang penelitian adalah hasil belajar Pengelolaan Usaha Jasa Boga (PUJB) yang diharapkan dapat memberikan manfaat pada kesiapan siswa SMK menjadi wirausaha. Tujuan penelitian untuk memperoleh gambaran tentang manfaat hasil belajar PUJB berkaitan dengan aspek perencanaan, aspek pelaksanaan, dan aspek evaluasi kesiapan wirausaha warung makan. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif, *random sampling* dan angket sebagai alat pengumpul data. Sampel penelitian sebanyak 53 responden dari SMK Negeri 3 Cimahi bidang keahlian jasa boga angkatan 2010. Hasil penelitian menunjukkan rata-rata manfaat hasil belajar PUJB berkaitan dengan aspek perencanaan sebesar (63%) berada pada kriteria bermanfaat, aspek pelaksanaan (62%) pada kriteria bermanfaat dan aspek evaluasi kesiapan (64%) pada kriteria bermanfaat sehingga dapat disimpulkan bahwa siswa mampu memahami mata pelajaran PUJB yang bermanfaat pada kesiapan wirausaha warung makan. Saran ditujukan kepada tenaga pengajar dan sekolah untuk memberikan gambaran dalam upaya mengembangkan hasil lulusan yang terampil dalam berwirausaha dibidang boga.

Kata kunci: *manfaat, hasil belajar, pengelolaan usaha jasa boga, wirausaha, warung makan*

Pendahuluan

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan salah satu lembaga pendidikan yang menciptakan sumber daya manusia yang memiliki kemampuan, keterampilan dan keahlian, sehingga lulusannya dapat mengembangkan kinerja dalam dunia usaha dan dunia industri serta mampu bersaing dengan pasar global sesuai dengan misi SMK Negeri 3 Cimahi yaitu menghasilkan tenaga kerja yang tanggap terhadap perubahan akibat pasar global, mandiri, dan mampu menciptakan lapangan pekerjaan (wirausaha). SMK Negeri 3 Cimahi sebagai sekolah kejuruan pariwisata memiliki tiga konsentrasi jurusan yaitu Jasa Boga, Akomodasi Perhotelan dan Busana Butik

Program yang menunjang untuk tercapainya misi sekolah salah

pelajaran diantaranya mata pelajaran kewirausahaan dan Pengelolaan Usaha Jasa Boga (PUJB).

Mata pelajaran PUJB dilaksanakan oleh kompetensi keahlian jasa boga yang dipelajari pada semester tiga sampai semester enam dengan alokasi waktu empat jam pelajaran (4 x 45 menit) dalam satu kali pertemuan per minggu, pembelajaran dilakukan secara teori dikelas, pembuatan produk di *Kitchen* dan penjualan di dalam lingkungan sekolah. Semua pembelajaran PUJB di sesuaikan berdasarkan kompetensi kejuruan dan standar kompetensi "melakukan pengelolaan usaha jasa boga". Pelaksanaan praktikum dilaksanakan secara kelompok dalam satu kelas, masing-masing kelompok diberikan menu yang berbeda-beda mulai dari aneka makanan spinggan, aneka minuman, *cake* dan roti. Sebelum melaksanakan praktikum peserta

¹⁾ Retno Setyorini Alumni Prodi Pendidikan
Tata Boga Jur. PKK FPTK UPI

¹⁾ Sri Subekti dan Ade Juwaedah Dosen
Prodi Pendidikan Tata Boga Jur. PKK FPTK UPI

didik membuat perencanaan yang meliputi pemilihan menu, resep, perencanaan bahan, penentuan harga jual, perencanaan peralatan dan pembagian tugas dalam kelompok.

Perilaku yang berkesinambungan yang dilakukan oleh peserta didik dalam pembelajaran dapat memberikan kesiapan dan membekali peserta didik untuk berwirausaha dalam bidang pelayanan jasa usaha warung makan. Kesiapan dalam berwirausaha diantaranya berupa aspek perencanaan, aspek pelaksanaan dan aspek evaluasi kesiapan usaha.

Warung makan dapat dijadikan alternatif usaha bagi pemula dengan alasan perencanaan usahanya yang sederhana, harga makanan yang lebih murah, penyelenggaraannya yang lebih mudah dibandingkan dengan *cafe* restoran sehingga bagi siswa SMK dinilai memiliki kesiapan untuk wirausaha warung makan. Warung makan merupakan salah satu jenis usaha rumah makan yang menyediakan makanan dan minuman dengan pilihan makanan yang sederhana serta menu makanan sehari-hari. Harganya terjangkau masyarakat luas dan penataan ruangnya sederhana. Usaha jasa boga ini bersifat komersil dengan segmentasi pelanggan kelas menengah.

Berdasarkan pengembangan usahanya, warung makan dapat menjual berbagai macam hidangan dalam jumlah atau kapasitas yang besar sehingga dalam pemenuhannya dibutuhkan sistem jasa boga atau *catering*

Identifikasi Masalah dan Tujuan

Berdasarkan uraian latar belakang di atas penulis mengidentifikasi masalah sebagai berikut:

Bagaimana manfaat hasil belajar pengelolaan usaha jasa boga pada aspek perencanaan, aspek pelaksanaan, dan evaluasi kesiapan wirausaha warung makan

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Bagaimana manfaat hasil belajar pengelolaan usaha jasa boga pada kesiapan wirausaha bidang restoran bidang keahlian Jasa Boga kelas XII SMK Negeri 3 Cimahi? perumusan masalah diatas, selanjutnya dijadikan judul skripsi yaitu: “Manfaat Hasil Belajar Pengelolaan Usaha Jasa Boga Pada Kesiapan Wirausaha Warung Makan di SMK Negeri 3 Cimahi .”

Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan Umum penelitian ini adalah memperoleh gambaran tentang manfaat hasil belajar pengelolaan usaha jasa boga pada kesiapan wirausaha warung makan siswa kelas XII SMK Negeri 3 Cimahi angkatan 2010 untuk kemudian diolah menjadi informasi dan jawaban dari masalah yang dipelajari dalam penelitian.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus yang hendak dicapai pada penelitian ini adalah untuk

memperoleh gambaran dan informasi mengenai: Manfaat hasil belajar pengelolaan usaha jasa boga pada aspek perencanaan kesiapan wirausaha warung makan, aspek pelaksanaan, dan aspek evaluasi kesiapan wirausaha warung makan

Kajian Pustaka

Kegiatan belajar dilembaga pendidikan merupakan kegiatan yang paling utama dalam suatu proses pendidikan. Winkel berpendapat (2009:59) "Belajar adalah suatu aktivitas mental atau psikis yang berlangsung dalam interaksi aktif dengan lingkungan, yang menghasilkan perubahan-perubahan dalam pengetahuan, pemahaman, keterampilan, dan sikap-sikap".

Hasil belajar merupakan hasil akhir yang dicapai dari proses belajar. Menurut pendapat Sudjana "Hasil belajar adalah kemampuan-kemampuan yang dimiliki oleh siswa setelah ia menerima pengalaman belajarnya". Pengelolaan Usaha Jasa Boga menurut Samsir Rambe dkk (1995:1) "Pengelolaan adalah cara untuk menangani pelaksanaan suatu kegiatan yang terprogram dengan baik melalui kerja sama dengan orang lain, yang dimaksud dengan terprogram dengan baik meliputi: a) dimulai dari perencanaan, b) Pelaksanaan rencana c) Melaksanakan penendalian terhadap pelaksanaan rencana agar tidak terjadi penyimpangan-penyimpangan tujuan dalam kegiatan yang dijalankan orang-orang atau badan secara teratur dan terus menerus, yaitu berupa kegiatan mengadakan barang dan jasa maupun fasilitas lain untuk dijual untuk memperoleh keuntungan yang optimal". Kesiapan membuka usaha produk warung makan dapat dilihat dari kesiapan kondisi fisik, mental dan emosional dan kebutuhan-kebutuhan, motif dan tujuan membuka usaha. Slameto (2010:113) mengemukakan "Kesiapan adalah: Keseluruhan kondisi seseorang yang

membuatnya siap untuk memberi respons/jawaban di dalam cara tertentu terhadap suatu situasi". Penyesuaian kondisi pada suatu saat akan berpengaruh pada atau kecenderungan memberi respons.

Wirausahawan adalah orang yang menjalankan usaha atau perusahaan dengan kemungkinan untung atau rugi. Oleh karena itu, seorang wirausahawan perlu memiliki kesiapan fisik, keterampilan dan mental, baik untuk menghadapi keadaan merugi maupun untung besar.

Usaha jasa boga adalah suatu kegiatan untuk mencari keuntungan dengan memberikan pelayanan kepada konsumen dalam bidang makanan. Fadiati A. mengemukakan (2011:16) "Usaha Jasa Boga berasal dari kata *cater* yang berarti menyiapkan dan menyajikan makanan dan minuman untuk umum. Ditinjau dari jenis usahanya, restoran merupakan salah satunya."

Bisnis restoran atau rumah makan menjual berbagai macam hidangan, minuman dan pelayanan jasa. Menurut peraturan menteri kebudayaan dan pariwisata 2010 BAB I pasal 1: "Rumah makan adalah usaha penyediaan makanan dan minuman dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses penyimpanan dan penyajian di dalam satu tempat yang tetap dan tidak berpindah-pindah."

Warung makan adalah salah satu jenis usaha rumah makan dengan skala yang lebih kecil dan lebih sederhana dibandingkan rumah makan. Menurut Ayodya W (2007:4) "Warung makan merupakan salah satu jenis rumah makan untuk kalangan menengah kebawah

walaupun kalangan menengah atas pun menikmati makan disini”. Berdasarkan pada luas jangkauan pelayanan dan kemungkinan besarnya risiko yang dilayani, maka warung makan termasuk ke dalam usaha jasa boga golongan A1 yaitu pelayanan makanan sampai 49 orang yang dikelola oleh keluarga sebagai pekerjaan sampingan dan tidak terkena pajak sebagaimana tercantum dalam Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 715/MENKES/SK/V/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi jasaboga pada BAB II pasal 2 Menteri Kesehatan Republik Indonesia “Penggolongan” yaitu poin 1: Berdasarkan luas jangkauan pelayanan dan kemungkinan besarnya risiko yang dilayani, jasaboga dikelompokkan dalam golongan A, golongan B, dan golongan C.

Metode Penelitian

Metode Penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif. Secara umum prosedur penelitian melalui langkah-langkah

Tahap Persiapan meliputi : a) Pengamatan lapangan untuk menentukan permasalahan yang akan diambil; b) Pemilihan masalah dan perumusan masalah; c) Penyusunan outline penelitian; d) Proses bimbingan penyusunan BAB I, BAB II, BAB III; e) Penyusunan kisi-kisi instrumen tes; f) Pelaksanaan seminar I.

Tahap Pelaksanaan meliputi : a) Menginventaris jumlah responden b) Pembagian instrumen untuk siswa sekolah; c) setelah responden selesai, angket dikumpulkan kembali d)

tabulasi angket; d) Penyusunan laporan hasil pengolahan data; e) Pembuatan kesimpulan f) Pelaksanaan seminar II dan Tahap Pembuatan Laporan

Lokasi yang dijadikan tempat penelitian adalah SMK Negeri 3 Cimahi yang berlokasi di Jl. Sukarasa No. 136, Cimahi. Populasi yang akan dijadikan penelitian adalah siswa kelas XII program keahlian Jasa Boga angkatan 2010 dengan dengan jumlah 113 siswa. Sampel merupakan sebagian dari keseluruhan populasi yang akan dijadikan responden dalam penelitian. Sugiyono (2010:81) mengemukakan bahwa “ Sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi tersebut.” Sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah sejumlah siswa yang diambil dengan menggunakan *random sampling* atau sampel acak kelompok dengan rincian sebagai berikut:

Tabel 1

Jumlah sampel

No	Kelas	Jumlah
1.	XII Boga 1 angkatan 2010	17
2.	XII Boga 2 angkatan 2010	18
3.	XII Boga 3 angkatan 2010	18
JUMLAH		53

Analisis Data

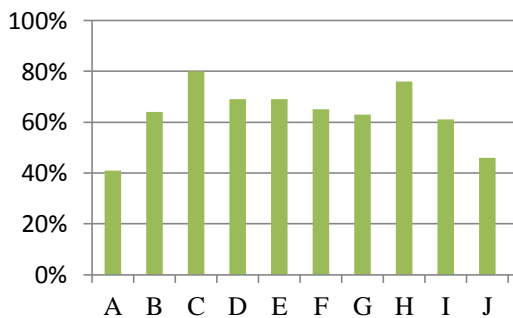
Pengolahan data penelitian dilakukan dengan tabulasi, kemudian dipersentasekan dengan rumus statistik sederhana. Data diolah dengan ditafsirkan dan dikategorikan.

Hasil Penelitian

Hasil penelitian yang akan diuraikan sesuai dengan tujuan dari penelitian.

Hasil penelitian mengenai manfaat hasil belajar PUJB pada pada aspek perencanaan usaha kelas XII Jasa boga SMK negeri 3 Cimahi angkatan 2010 meliputi jenis menu, pemilihan resep, pembagian tugas dalam kelompok, perencanaan peralatan, menentukan laba usaha, menentukan lokasi wirausaha warung makan, menentukan modal usaha, sikap yang harus dimiliki sebagai wirausaha, menentukan konsumen yang dituju, perencanaan bentuk promosi usaha dapat dilihat pada grafik

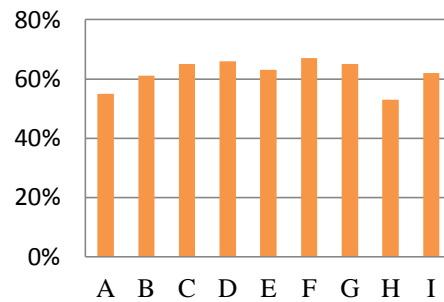
Aspek Evaluasi Perencanaan



Keterangan:

- A : pemilihan jenis menu
- B : pemilihan resep
- C : pembagian tugas dalam kelompok
- D : perencanaan peralatan
- E : menentukan laba usaha
- F : menentukan lokasi
- G : menentukan konsumen yang dituju
- H : menentukan modal usaha
- I : sikap yang harus dimiliki sebagai wirausaha
- J : perencanaan jasa pelengkap usaha warung makan
- K : perencanaan bentuk promosi usaha

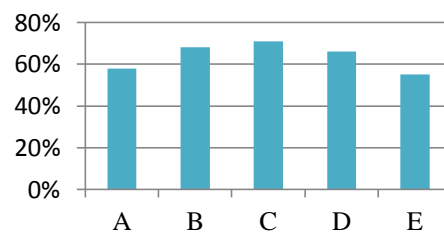
Aspek pelaksanaan



Keterangan

- A : pemilihan daging
- B : pemilihan sayur
- C : pengetahuan penyimpanan bahan
- D : pengetahuan penyimpanan bahan
- E : pengetahuan teknik pengolahan makanan
- F : menentukan peralatan yang diperlukan
- G : menjaga higienitas dapur dan personel
- H : pemahaman penyajian makanan
- J : menentukan jumlah porsi

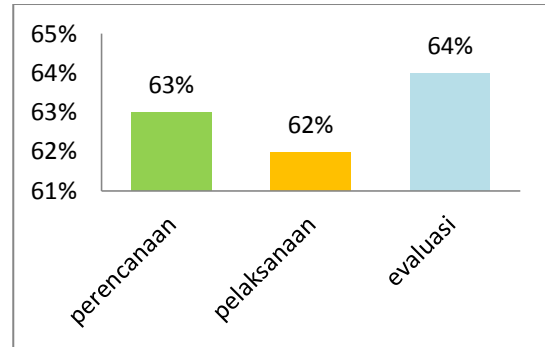
Aspek Evaluasi



Keterangan

- A :Menentukan kualitas makanan
- B :Evaluasi kegagalan menjalankan usaha
- C :Ketelitian dalam kegiatan produksi
- D :Evaluasi standar pelayanan
- E :Sikap yang perlu diperhatikan ketika menangani keluhan pelanggan

Grafik Rekapitulasi Keseluruhan Aspek



Kesimpulan dan Saran

Kesimpulan dalam penelitian ini berkaitan dengan aspek perencanaan, aspek pelaksanaan dan aspek evaluasi kesiapan usaha yaitu:

1. Manfaat hasil belajar PUJB pada pada aspek perencanaan berada pada kriteria bermanfaat.
2. Manfaaat hasil belajar menunjukan bahwa pada kesiapan wirausaha warung makan berkaitan dengan aspek pelaksanaan berada pada kriteria bermanfaat. Hal ini menunjukan bahwa siswa mengetahui dan memahami aspek pelaksanaan dalam PUJB sebagai kesiapan wirausaha warung makan
3. Manfaat hasil belajar pengelolaan usaha jasa boga pada kesiapan wirausaha warung makan berkaitan dengan aspek evaluasi usaha berada pada kriteria bermanfaat. Hal ini menunjukan bahwa siswa sudah mampu untuk mengevaluasi hasil usaha sebagai kesiapan pengetahuan dan keterampilan untuk berwirausaha warung makan

Saran

Saran yang diberikan setelah peneliti melakukan penelitian adalah sebagai berikut:

1. Tenaga Pengajar berdasarkan data yang penulis peroleh hendaknya lebih memberikan motivasi dan stimulus tentang PUJB sehingga siswa mendapatkan hasil belajar yang optimal dalam pelajaran dan dapat menumbuhkan sikap yang positif dalam berwirausaha. Selain itu siswa diajarkan tentang cara menghitung investasi awal

untuk membuka sebuah usaha seperti investasi awal warung makan (ruang sewa, perkiraan anggaran perlengkapan inventaris dapur, perkiraan kebutuhan bahan dan menu)

2. SMK Negeri 3 Cimahi, hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan dalam upaya mengembangkan hasil lulusan yang terampil dalam berwirausaha di bidang boga.

Daftar Pustaka

Ayodya, Wulan.(2007). *Kurus Singkat Usaha Rumah Makan.Laris Manis.* Jakarta: PT Elex Media Komputindo.

Fadiati, Ari, (2011). *Mengelola Usaha Jasa Boga yang Sukses.*Bandung: PT Rosdakarya

Samsir Rambe, dkk. (1995). *Pengelolaan Usaha untuk Sekolah Menengah Kejuruan.* Bandung: Angkasa

Slameto.(2010). *Belajar Dan Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi.*Jakarta: Rineka Cipta

Sudjana, N (2009).*Penilaian Hasil Proses Belajar Mengajar.*Bandung: Remaja Rosdakarya

Sugyono. (2010). *Metodologi Penelitian Kuantitatif-Kualitatif dan R&D.*Bandung: Alfabeta pratama

Winkel, W.S (2010). *Psikologi Pengajaran.*Jakarta: PT Gramedia