

MANFAAT HASIL BELAJAR BISNIS PATISERI SEBAGAI KESIAPAN USAHA *BAKERY*

Risa Zuwita¹, Sudewi², dan Tati Setiawati³

Abstrak: Penelitian ini dilatarbelakangi oleh semakin sempitnya lapangan pekerjaan sehingga Mahasiswa Pendidikan Tata Boga diharapkan dapat mengantisipasi dengan menciptakan lapangan pekerjaan baru yaitu dengan cara membuka usaha *bakery*. Tujuan penelitian ini untuk memperoleh gambaran tentang manfaat hasil belajar Bisnis Patiseri sebagai kesiapan usaha *bakery* berkaitan dengan pembuatan perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi usaha bisnis patiseri. Metode yang digunakan metode deskriptif dan sampel *purposive* sebanyak 15 orang yang telah mengontrak Mata Kuliah Bisnis Patiseri. Instrumen dan teknik pengumpulan data menggunakan kuesioner (angket) dan observasi ke toko *bakery* yang relevan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa rata-rata manfaat hasil belajar Bisnis Patiseri sebagai kesiapan usaha *bakery* berkaitan dengan pembuatan perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi berada pada kriteria bermanfaat, mengandung implikasi bahwa mahasiswa mampu memahami mata kuliah Bisnis Patiseri yang bermanfaat untuk kesiapan membuka usaha *bakery*. Rekomendasi ditunjukkan kepada mahasiswa agar lebih meningkatkan kemampuan pengetahuan dengan membaca buku yang berhubungan dengan Bisnis Patiseri dan terus-menerus berlatih untuk membuat produk patiseri sehingga siap membuka usaha *bakery* serta banyak belajar dengan magang di usaha-usaha bisnis *bakery* yang sudah maju dan mempunyai prospek yang bagus.

Kata kunci: *Manfaat, Hasil Belajar, Bisnis Patiseri, Kesiapan, Usaha Bakery*

PENDAHULUAN

Latar Belakang Penelitian

Pendidikan adalah fondasi untuk membangun bangsa. Upaya untuk membangun bangsa Indonesia yang mandiri dan berdaya saing tinggi tidak dapat dilepaskan keterkaitannya dengan pendidikan. Pendidikan dapat menghasilkan sumber daya manusia yang berkualitas. Pendidikan Nasional berfungsi untuk meningkatkan sumber daya manusia yang seimbang, baik kualitas, psikis maupun keterampilannya.

Mata Kuliah Bisnis Patiseri merupakan salah satu mata kuliah elektif Manajemen Paket Patiseri Program Studi Pendidikan Tata Boga yang harus ditempuh oleh mahasiswa pada semester 6 dengan bobot 3 sks yang dilaksanakan secara teori 30% dan praktek 70%.

Tujuan perkuliahan Bisnis Patiseri tercantum dalam silabus perkuliahan Bisnis Patiseri menurut Sudewi (2007:1) adalah “ Mahasiswa dapat memahami dan menguasai konsep dari manajemen bisnis patiseri.

Kemampuan untuk menciptakan lapangan kerja di bidang *bakery* harus ditunjang oleh pengetahuan, sikap dan keterampilan yang diperoleh dari mata kuliah Bisnis Patiseri dapat dijadikan bekal yang sangat berharga dalam kesiapan mahasiswa membuka usaha *bakery*, sebagai upaya mengembangkan potensi mahasiswa. Hasil belajar Bisnis Patiseri akan berguna untuk mahasiswa, bila hasil belajar tersebut dapat memberikan manfaat untuk kehidupannya.

Mahasiswa Program Studi Tata Boga yang membuka usaha *bakery* akan berusaha maksimal dalam menyiapkan diri, baik pengetahuan, sikap maupun

¹⁾ Risa Juwita Alumni Prodi Pendidikan
Tata Boga Jur. PKK FPTK UPI

¹⁾ Sudewi dan Tati Setiawati Dosen
Prodi Pendidikan Tata Boga Jur. PKK FPTK UPI

keterampilan dibidang *bakery*. Membuka usaha *bakery* harus mempunyai perencanaan yang matang, menjalankan pelaksanaan usaha dengan penuh ketelitian dan kerjasama selanjutnya mengadakan evaluasi usaha yang bertujuan untuk mengetahui kondisi usaha dalam keadaan baik atau buruk. Hasil belajar Bisnis Patiseri akan bermanfaat bagi mahasiswa untuk membuka usaha *bakery*. Sesuai dengan hasil studi yang penulis teliti bahwa mahasiswa angkatan 2008 sampai 2009 yang telah mengikuti mata kuliah Bisnis Patiseri mendapatkan nilai yang baik diharapkan memiliki potensi menjadi pengusaha *bakery* sekaligus menjawab tantangan kondisi perekonomian sekarang yang menyebabkan pengangguran karena semakin sempitnya lapangan pekerjaannya anggapan ini diperkuat oleh RAS (2009:8) “seorang pengusaha lebih berdayaguna bagi masyarakat sekitarnya karena dapat menciptakan lapangan pekerjaan”. Selanjutnya ditunjang oleh pendapat Permadi (2007:7) “sempitnya lapangan pekerjaan, orang semakin banyak menganggur karena tidak ada lapangan pekerjaan”.

Berdasarkan uraian di atas memotivasi penulis tertarik untuk melakukan penelitian. Penelitian tersebut dimaksudkan guna memperoleh informasi bagaimana manfaat yang dirasakan setelah belajar Bisnis Patiseri sebagai bekal untuk mempersiapkan diri membuka usaha *bakery*.

Identifikasi dan Perumusan Masalah

Berdasarkan uraian dari latarbelakang penelitian di atas penulis

mengidentifikasi masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana manfaat hasil belajar Bisnis Patiseri sebagai kesiapan usaha *bakery* berkaitan dengan pembuatan perencanaan usaha bisnis patiseri.
2. Bagaimana manfaat hasil belajar Bisnis Patiseri sebagai kesiapan usaha *bakery* berkaitan dengan pelaksanaan usaha bisnis patiseri.
3. Bagaimana manfaat hasil belajar Bisnis Patiseri sebagai kesiapan usaha *bakery* berkaitan dengan evaluasi usaha bisnis patiseri meliputi evaluasi perencanaan, pelaksanaan dan produk.

Perumusan masalah dilakukan supaya penelitiannya lebih terarah. Sugiyono (2010 :35), berpendapat bahwa : “Rumusan masalah merupakan suatu pertanyaan yang akan dicarikan jawabannya melalui pengumpulan data”. Permasalahan dalam penelitian ini penulis membatasi masalah dalam penelitian yaitu Manfaat Hasil Belajar Bisnis Patiseri sebagai Kesiapan usaha *Bakery* berkaitan dengan perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi. Adapun rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Bagaimana manfaat hasil belajar Bisnis Patiseri sebagai kesiapan usaha *bakery*?”.

Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif. Nazir (2011 :54) mengemukakan bahwa “Metode deskriptif adalah suatu metode dalam meneliti status sekelompok manusia, suatu objek, suatu set kondisi, suatu sistem pemikiran, ataupun suatu kelas peristiwa pada masa sekarang”. Metode

penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif yang bertujuan untuk mendapatkan gambaran dari fenomena yang terjadi di masa sekarang.

Penulis melakukan penelitian pada Mahasiswa Paket Manajemen Patiseri Program Studi Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI yang berlokasi di Jl. Dr. Setiabudhi No. 207 Bandung 40154. Populasi dalam penelitian ini adalah Mahasiswa Paket Manajemen Patiseri Program Studi Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI Angkatan 2008 dan Angkatan 2009. Sampel dalam penelitian ini adalah mahasiswa Mahasiswa Paket Manajemen Patiseri Program Studi Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI Angkatan 2008 sebanyak 3 orang dan Angkatan 2009 sebanyak 12 orang. Total responden sebanyak 15 orang yang telah mengontrak dan lulus Mata Kuliah Bisnis Patiseri

Analisis Data

Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan menjabarkan hasil perhitungan persentase dari jawaban hasil angket yang disebarkan kepada responden. Pengolahan data terdiri dari tabulasi data yaitu mentabelkan data-data yang diperoleh dari jawaban responden.

Teknik pengolahan dalam penelitian ini adalah menggunakan persentase. Persentase data digunakan untuk mengetahui besar kecilnya

frekuensi jawaban dalam angket yang dihitung dalam jumlah persentasenya. Menurut Sudjana (2010:129) rumus menghitung persentase, yaitu:

$$p = \frac{f}{n} \times 100\%$$

Keterangan : p : Persentase yang dicari
 f :Jumlah frekuensi jawaban responden
 n :Jumlah jawabanresponden
 100% : Bilangan tetap

Data yang dianalisis selanjutnya ditafsir dengan menggunakan batasan-batasan menurut Riduwan (2011:41) penafsiran data yang dianalisis digunakan batasan sebagai berikut :

0% - 20% = Sangat Lemah
 21% - 40% = Lemah
 41% - 60% = Cukup
 61% - 80% = Kuat
 81% - 100% = Sangat Kuat

Kriteria yang dikemukakan oleh Riduwan, dijadikan rujukan penulis dengan bahasa penafsiran menurut penulis yaitu sebagai berikut :

0% - 20% = Sangat Kurang Bermanfaat
 21% - 40% = Kurang Bermanfaat
 41% - 60% = Cukup Bermanfaat
 61% - 80% = Bermanfaat
 81% - 100% = Sangat Bermanfaat

HASIL PENELITIAN

Tabel 1
Rekapitulasi Persentase Manfaat Hasil Belajar Bisnis Patiseri sebagai kesiapan Usaha Bakery berkaitan dengan Pembuatan Perencanaan, Pelaksanaan dan Evaluasi Usaha Bisnis Patiseri

No. Urut	No. Table	Alternatif Jawaban	Rata-rata (%)	Kriteria
1.	4.31	Rekapitulasi manfaat hasil belajar bisnis patiseri sebagai kesiapan usaha <i>bakery</i> berkaitan dengan pembuatan perencanaan usaha bisnis patiseri.	65	Bermanfaat
2.	4.32	Rekapitulasi manfaat hasil belajar bisnis patiseri sebagai kesiapan usaha <i>bakery</i> berkaitan dengan pelaksanaan usaha bisnis patiseri	69	Bermanfaat
3.	4.33	Rekapitulasi manfaat hasil belajar bisnis patiseri sebagai kesiapan usaha <i>bakery</i> berkaitan dengan evaluasi usaha bisnis patiseri	72	Bermanfaat
		Rata-rata	69	bermanfaat

Data pada Tabel 1 menunjukkan persentase manfaat hasil belajar bisnis patiseri sebagai kesiapan usaha *bakery* berkaitan dengan pembuatan perencanaan usaha bisnis patiseri dengan rata-rata persentase nilai sebesar 65% berada pada kriteria bermanfaat, pelaksanaan usaha bisnis patiseri dengan rata-rata persentase nilai sebesar 69% berada pada kriteria bermanfaat dan evaluasi usaha bisnis patiseri dengan rata-rata persentase nilai sebesar 72% berada pada kriteria bermanfaat.

Pembahasan Hasil Penelitian

Pembahasan hasil penelitian disusun berdasarkan tujuan penelitian, pertanyaan penelitian, landasan teoritis dan hasil pengolahan data mengenai Manfaat Hasil Belajar Bisnis Patiseri Sebagai Kesiapan Usaha *Bakery* pada mahasiswa Pendidikan Tata Boga Paket Manajemen Patiseri Jurusan PKK FPTK UPI Angkatan 2008 dan Angkatan 2009.

1. Manfaat Hasil Belajar Bisnis Patiseri sebagai kesiapan Usaha Bakery berkaitan dengan Pembuatan Perencanaan Usaha Bisnis Patiseri

Data hasil penelitian menunjukkan bahwa manfaat hasil belajar bisnis patiseri sebagai kesiapan usaha *bakery* berkaitan dengan pembuatan perencanaan usaha bisnis patiseri yang meliputi jenis usaha, nama perusahaan atau merek, lokasi usaha, konsumen yang dituju, perizinan, patner yang akan diajak kerjasama, personil yang dipercaya untuk menjalankan perusahaan, modal, dan promosi berada pada kriteria bermanfaat.

2. Manfaat Hasil Belajar Bisnis Patiseri sebagai kesiapan Usaha Bakery berkaitan dengan Pelaksanaan Usaha Bisnis Patiseri

Data hasil penelitian menunjukkan bahwa manfaat hasil belajar bisnis patiseri sebagai

kesiapan usaha *bakery* berkaitan dengan pelaksanaan usaha bisnis patiseri yang meliputi jenis produk patiseri yang akan dijual, membeli peralatan dan perlengkapannya, pengemasan produk, pemasaran produk patiseri, struktur organisasi, jenis-jenis usaha roti dan kue dan pencatatan dan pembukuan berada pada kriteria bermanfaat.

3. Manfaat Hasil Belajar Bisnis Patiseri sebagai kesiapan Usaha Bakery berkaitan dengan Evaluasi Usaha Bisnis Patiseri

Data hasil penelitian menunjukkan bahwa manfaat hasil belajar bisnis patiseri sebagai kesiapan usaha *bakery* berkaitan dengan evaluasi usaha bisnis patiseri yang meliputi evaluasi perencanaan, pelaksanaan, produk, harga produk, keuangan usaha, penjualan, dan promosi penjualan serta pengembangan, hambatan dan pembaruan usaha *bakery* berada pada kriteria bermanfaat.

KESIMPULAN

Kesimpulan dalam penelitian ini berdasarkan dari rangkuman dan pembahasan hasil penelitian mengenai “Manfaat Hasil Belajar Bisnis Patiseri Sebagai Kesiapan Usaha *Bakery*”. Mahasiswa mendapatkan manfaat hasil belajar Bisnis Patiseri sebagai kesiapan usaha *bakery*” berkaitan dengan perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi usaha bisnis patiseri yaitu :

1. Hasil belajar Bisnis Patiseri sebagai kesiapan usaha *bakery*” berkaitan dengan perencanaan berada pada kriteia bermanfaat. Manfaat hasil belajar Bisnis Patiseri sebagai kesiapan usaha *bakery* bermanfaat berkaitan dengan pembuatan perencanaan yang meliputi jenis usaha, nama perusahaan atau merek, lokasi usaha, konsumen yang dituju, perizinan, patner yang akan diajak kerjasama, personil yang dipercaya untuk menjalankan

- perusahaan, modal, peralatan yang diperlukan (investasi), dan promosi.
2. Hasil belajar Bisnis Patiseri sebagai kesiapan usaha *bakery*” berkaitan dengan pelaksanaan usaha bisnis patiseri berada pada kriteia bermanfaat. Manfaat hasil belajar Bisnis Patiseri sebagai kesiapan usaha *bakery* bermanfaat berkaitan dengan pelaksanaan usaha bisnis patiseri meliputi menentukan jenis produk patiseri yang akan dijual, membeli peralatan dan perlengkapannya, pengemasan produk, pemasaran produk patiseri, struktur organisasi, jenis-jenis usaha roti dan kue dan pencatatan dan pembukuan.
 3. Hasil belajar Bisnis Patiseri sebagai kesiapan usaha *bakery*” berkaitan dengan evaluasi usaha bisnis patiseri berada pada kriteia bermanfaat. Manfaat hasil belajar Bisnis Patiseri sebagai kesiapan usaha *bakery* bermanfaat berkaitan dengan pelaksanaan usaha bisnis patiseri meliputi evaluasi perencanaan, pelaksanaan, produk, harga produk, keuangan usaha, penjualan, dan promosi penjualan serta pengembangan, hambatan dan pembaruan usaha *bakery*.

DAFTAR PUSTAKA

- Ayodya, Wulan. (2010). *Cara Awal Buka Usaha Roti dan Kue*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.
- Faridah,Anni. (2008). *Patiseri jilid 1 dan 3*. Jakarta : Direktorat Pembinaan.
- Fadiati, Ari. (2011). *Mengelola Usaha Jasa Boga yang Sukses*. Bandung: PT Graha Ilmu Remaja Rosdakarya.
- I Mujib, Izzudin. Dkk (2011). *Rupiah Meriah dari Bisnis Roti &Kue*. Jakarta: PPM.
- Nilasari, Irma & Sri Wiludjeng. (2006). *Pengantar Bisnis*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Nazir, Moh. (2011). *Metode Penelitian*. Bogor : Ghalian Indonesia.
- Rogak, Lisa. (2006). *100 Bisnis Pilihan Terbaik*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Riduwan. (2011). *Dasar-Dasar Statistika*. Bandung : Alfabeta.
- Sudewi, Yogha. (2007). *Silabus Mata Kuliah Bisnis Patiseri* .Program Studi Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI : Tidak diterbitkan.
- Sudjana, Nana. (2009). *Penilaian Hasil Proses Belajar Mengajar*. Bandung : PT. Remaja Rosdakarya.
- _____. (2011). *Dasar-Dasar Proses Belajar Mengajar*. Bandung : SinarBaruAlgensindo.
- Sudjana, N. Ibrahim. (2010). *Penelitian dan Penilaian Pendidikan*. Bandung : Sinar Baru Algensindo.
- Sugiyono. (2010). *Metode Penelitian Pendidikan Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung : Alfabeta.
- Suryabrata, Sumadi. (2010). *Metodologi Penelitian*. Jakarta : PT Raja Grafindo Persada.
- Slameto.(2010). *Belajar & Faktor-Faktor yang Mempengaruhinya*. Jakarta : PT Rineka Cipta.
- Tohar, M. (2000). *Membuka Usaha Kecil*. Yogyakarta : Kanisius.
- Universitas Pendidikan Indonesia. (2011). *Pedoman Penulisan Karya Ilmiah*. Bandung: Universitas Pendidikan