

THE BENEFITS OF LEARNING OUTCOMES STUDENTS PRESERVING FOOD AT READINESS PRODUCTS ENTREPRENEURSHIP PRESERVED FOODS

Wiji Nurcahyani¹, Ellis Endang Nikmawati², Rita Patriasih²

Abstract: The background of research is the result of the practice preserving food that has not been used optimally as entrepreneurial opportunities by students. The purpose of this study to know the benefits of learning outcomes in readiness entrepreneurship food preservation products at food and culinary education study program 2010. The method used is descriptive and the sample are purposive by 48 respondents. Research data collection using the closed questionnaire. The results showed the benefits of learning outcomes in food preservation entrepreneurship student readiness preserved food products associated with mastery and understanding of the material to be useful to the criteria with an average percentage of 64%, the accuracy and precision in the use of food additives (BTM), packaging and labeling attitudes and knowledge related to entrepreneurship preserved food products are quite beneficial to the criteria with an average percentage of 60%, in the preparation of a mature business planning related to readiness for entrepreneurship motives and purposes are beneficial to the criteria with an average percentage of 65% , the failure to address the students' skills in practice relating to physical readiness, attitudes and emotional criteria are useful in the average percentage of 64%, and the skills of students in practicing a variety of food preservation products that vary relating to preservation readiness skills are at useful criteria with an average percentage of 63%. Suggestions to food and culinary education study in order to maintain and develop the knowledge, attitudes and skills to be better prepared entrepreneurship preserved food products.

Keywords: Benefits, Learning Outcomes, Food Preservation, Food Preservation Efforts

PENDAHULUAN

Latar Belakang Penelitian

Pendidikan dasar merupakan jenjang Pendidikan merupakan komponen penunjang suksesnya program pembangunan nasional, karena memegang peranan penting dalam mewujudkan pembangunan di segala bidang secara merata dan menyeluruh. Pendidikan diharapkan mampu memberikan sumbangan besar dalam meningkatkan Sumber daya manusia (SDM) secara seimbang, baik kualitas maupun fisiknya.

Program Studi Pendidikan Tata Boga mengarahkan mahasiswa untuk menguasai konsep dan keterampilan bidang boga. Sifat perkuliahan yang dilaksanakan terdiri teori dan praktek. Salah satu

mata kuliah yang dipelajari pada Pendidikan Tata Boga yaitu Pengawetan Makanan yang terdiri dari 2 SKS. Perkuliahan pengawetan makanan terdiri dari 40% teori dan 60% praktek. Materi yang diberikan pada mata kuliah pengawetan makanan meliputi konsep dasar pengawetan makanan, komponen utama dan sifat bahan makanan, faktor-faktor penyebab kerusakan bahan makanan, kadar air makanan, jenis-jenis kerusakan bahan makanan, macam-macam pengawetan, zat aditif makanan, *bleaching agent*, pengemasan dan pelabelan. Praktek yang dilakukan dalam mata kuliah pengawetan makanan meliputi praktek pengawetan makanan dengan

¹⁾ Wiji Nurcahyani Prodi Pendidikan
Tata Boga Jur. PKK FPTK UPI

¹⁾ Ellis Endang dan Rita Patriasih Dosen
Prodi Pendidikan Tata Boga Jur. PKK FPTK UPI

penambahan garam, praktek pengawetan dengan penambahan gula, dan praktek pengawetan dengan penambahan bumbu, dan praktek pengawetan dengan cara fermentasi.

Pada Mata kuliah pengawetan, mahasiswa dibekali keterampilan untuk membuat produk makanan awetan yang dapat dijadikan sebagai peluang wirausaha. Indikator kesiapan menurut Slameto (2009:113) yaitu siap fisik, mental, emosional, keterampilan, maupun pengetahuan. Hasil belajar menurut Sudjana (2009 : 22) adalah “kemampuan-kemampuan yang dimiliki siswa setelah ia menerima pengalaman belajarnya”. Manfaat hasil belajar Pengawetan Makanan adalah Perubahan kemampuan yang terjadi setelah mahasiswa mengikuti mata kuliah pengawetan makanan berupa pengetahuan, pemahaman, keterampilan, dan sikap. Perubahan itu merupakan hasil dari usaha belajar yang tersimpan dalam ingatan. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui manfaat hasil belajar pengawetan makanan pada kesiapan berwirausaha produk makanan awetan pada mahasiswa Pendidikan Tata Boga Angkatan 2010.

RUMUSAN MASALAH DAN TUJUAN

Berdasarkan latar belakang penelitian, maka dapat dirumuskan masalah penelitian ini sebagai berikut : ” Bagaimana Manfaat Hasil Belajar Pengawetan Makanan pada Kesiapan Mahasiswa Berwirausaha Produk Makanan Awetan?”. Tujuan dalam penelitian ini adalah :

1. Mengetahui penguasaan dan pemahaman materi tentang tujuan

pengawetan makanan, faktor-faktor penyebab kerusakan bahan makanan, jenis-jenis pengawetan makanan, jenis-jenis kerusakan bahan makanan, syarat kemasan, syarat pelabelan dan sanitasi hygiene pada produk makanan awetan sebagai kesiapan dalam hal pengetahuan dan keterampilan untuk berwirausaha produk makanan awetan.

2. Mengetahui ketelitian, kecermatan dalam menggunakan Bahan Tambahan Makanan (BTM) yang aman agar dapat menghasilkan produk pengawetan yang aman untuk dipasarkan berkaitan dengan kesiapan sikap dan pengetahuan untuk berwirausaha produk makanan awetan.
3. Mengetahui kemampuan mahasiswa dalam menyusun perencanaan usaha yang matang sebagai kesiapan motif dan tujuan untuk berwirausaha produk makanan awetan.
4. Mengetahui Keterampilan mahasiswa dalam mengatasi kegagalan praktek berkaitan dengan kesiapan fisik, sikap dan emosional untuk berwirausaha produk makanan awetan.
5. Mengetahui keterampilan mahasiswa dalam mempraktekan macam-macam produk makanan awetan yang bervariasi berkaitan dengan kesiapan keterampilan untuk berwirausaha produk makanan awetan

KAJIAN PUSTAKA

Kegiatan belajar di lembaga pendidikan merupakan kegiatan yang paling utama. Belajar merupakan kegiatan berproses dan unsur yang sangat penting dalam setiap

penyelenggaraan pendidikan untuk memperoleh perilaku sebagai hasil interaksi dengan lingkungan sekitarnya yang meliputi kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor. Menurut Sardiman (2004:20) “ Belajar adalah perubahan tingkah laku atau penampilan dengan serangkaian kegiatan, misalnya dengan membaca, mengamati, mendengarkan dan meniru.

Menurut Hariyadi (2011), Pengawetan makanan sebagai suatu proses untuk menjaga keberadaan nutrisi pada makanan sehingga makanan masih dapat dikonsumsi dengan aman pada waktu yang lama dengan cara membunuh atau menghambat pertumbuhan mikroorganisme. Tujuan pengawetan makanan adalah untuk memperpanjang waktu penyimpanan. Jenis kerusakan bahan makanan yaitu kerusakan mikrobiologis, mekanis, fisik dan kimia. Pertumbuhan dan aktifitas mikroba, aktivitas enzim yang terdapat dalam bahan pangan, aktivitas serangga, parasit dan binatang pengerat, suhu baik suhu tinggi maupun rendah udara dan oksigen, sinar serta waktu penyimpanan.

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. Kesiapan membuka usaha produk makanan awetan dapat dilihat dari kesiapan kondisi fisik, mental dan emosional dan kebutuhan-kebutuhan, motif dan tujuan membuka usaha produk

makanan awetan. Soemanto (2007:57) berpendapat bahwa manusia yang berwirausaha harus memiliki sikap mental yang dapat membangun kepribadian yang kuat, yaitu berkemauan keras, berkeyakinan kuat atas kekuatan pribadi, untuk ini diperlukan pengenalan diri dan kepercayaan pada diri sendiri, kejujuran dan tanggung jawab, untuk diperlukan moral yang tinggi dan disiplin pada diri sendiri, kesabaran dan ketabahan, ketekunan dan keuletan untuk bekerja keras dan pemikiran yang konstruktif dan kreatif.

METODOLOGI

Metode penelitian yang digunakan penulis adalah metode penelitian deskriptif, dengan tujuan untuk mendapatkan gambaran dari suatu keadaan yang ada pada masa sekarang dan sedang berlangsung serta berpusat pada masalah yang aktual.

Subjek penelitian adalah mahasiswa Pendidikan Tata Boga. Sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah *purposive sample* yang berjumlah 48 responden. Tempat penelitian dilakukan di Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI, Jln. Dr. Setiabudi No. 207 Bandung 40154. Teknik pengumpulan data menggunakan kuesioner tertutup, dan teknik pengolahan data menggunakan rumus presentase.

ANALISIS DATA

Pengolahan data penelitian dilakukan dengan tabulasi, kemudian dipersentasekan dengan rumus

persentase. Data kemudian ditafsirkan dan dikategorikan.

HASIL PENELITIAN

Hasil penelitian yang akan diuraikan pada bab ini sesuai dengan tujuan dari penelitian.

a) Penguasaan dan pemahaman materi tentang tujuan pengawetan makanan, faktor-faktor penyebab

kerusakan bahan makanan, jenis-jenis pengawetan makanan, jenis-jenis kerusakan bahan makanan, syarat kemasan, syarat pelabelan dan sanitasi hygiene pada produk makanan awetan sebagai kesiapan dalam hal pengetahuan dan keterampilan untuk berwirausaha produk makanan awetan. Hasil penelitian tercantum pada Tabel 1 berikut ini :

Tabel 1 : Manfaat hasil belajar pengawetan makanan pada kesiapan mahasiswa berwirausaha produk makanan awetan berkaitan dengan penguasaan dan pemahaman materi

No Item	Alternatif Jawaban	Rata-rata (%)	Kriteria
1.	Manfaat yang diperoleh dari hasil belajar pengawetan makanan sebagai kesiapan berwirausaha produk makanan awetan dalam hal pengetahuan tentang pengawetan makanan	59%	Cukup Bermanfaat
2.	Manfaat yang diperoleh dari hasil belajar pengawetan makanan sebagai kesiapan berwirausaha produk makanan awetan dalam hal pengetahuan tentang faktor penyebab kerusakan bahan pangan	74%	Bermanfaat
3.	Manfaat yang diperoleh dari hasil belajar pengawetan makanan sebagai kesiapan berwirausaha produk makanan awetan dalam hal pengetahuan tentang ciri-ciri fisik kerusakan oleh mikrobiologi:	58%	Cukup Bermanfaat
4.	Manfaat yang diperoleh dari hasil belajar pengawetan makanan sebagai kesiapan berwirausaha produk makanan awetan dalam hal pengetahuan tentang cara penanganan untuk mengurangi kerusakan bahan pangan	62%	Bermanfaat
5.	Manfaat yang diperoleh dari hasil belajar pengawetan makanan sebagai kesiapan berwirausaha produk makanan awetan dalam hal pengetahuan tentang hygiene produk	65%	Bermanfaat
6.	Manfaat yang diperoleh dari hasil belajar pengawetan makanan sebagai kesiapan berwirausaha produk makanan awetan dalam hal pengetahuan tentang sanitasi lingkungan	63%	Bermanfaat
7.	Manfaat yang diperoleh dari hasil belajar pengawetan makanan sebagai kesiapan berwirausaha produk makanan awetan dalam hal pengetahuan tentang syarat-syarat kemasan yang aman	60%	Cukup Bermanfaat
8.	Manfaat yang diperoleh dari hasil belajar pengawetan makanan sebagai kesiapan berwirausaha produk makanan awetan dalam hal pengetahuan tentang syarat-syarat pelabelan yang aman	61%	Bermanfaat
9.	Manfaat yang diperoleh dari hasil belajar pengawetan makanan pada kesiapan berwirausaha produk makanan awetan dalam hal ketelitian dan kecermatan tentang pemilihan bahan yang baik	73%	Bermanfaat
	Rata-rata	64%	Bermanfaat

Data pada Tabel 1 menunjukkan manfaat hasil belajar pengawetan makanan pada kesiapan mahasiswa berwirausaha produk

makanan awetan berkaitan dengan penguasaan dan pemahaman materi.

Berdasarkan data pada Tabel 1 dapat disimpulkan bahwa rata-rata

manfaat hasil belajar Pengawetan Makanan pada kesiapan mahasiswa berwirausaha produk makanan awetan berkaitan dengan penguasaan dan pemahaman materi sebesar 64% berada pada kriteria bermanfaat.

b) Ketelitian dan kecermatan dalam menggunakan bahan tambahan pangan (BTM), pengemasan dan pelabelan sebagai kesiapan berkaitan dengan sikap dan pengetahuan untuk berwirausaha produk makanan awetan. Hasil penelitian tercantum pada tabel 2 berikut ini :

Tabel 2 : Manfaat hasil belajar pengawetan makanan pada ketelitian dan kecermatan dalam menggunakan Bahan Tambahan Makanan (BTM), pengemasan dan pelabelan sebagai kesiapan berkaitan dengan sikap dan pengetahuan untuk berwirausaha produk makanan awetan

No Item	Alternatif Jawaban	Rata-Rata (%)	Kriteria
10.	Manfaat yang diperoleh dari hasil belajar pengawetan makanan pada kesiapan berwirausaha produk makanan awetan dalam hal ketelitian dan kecermatan tentang proses perlakuan bahan	58%	Cukup Bermanfaat
11.	Manfaat yang anda peroleh dari hasil belajar pengawetan makanan pada kesiapan berwirausaha produk makanan awetan dalam hal ketelitian dan kecermatan tentang proses pengolahan bahan	62%	Bermanfaat
12.	Manfaat yang diperoleh dari hasil belajar pengawetan makanan pada kesiapan berwirausaha produk makanan awetan dalam hal sikap pada saat proses pengemasan bahan	57%	Cukup Bermanfaat
13.	Manfaat apa yang diperoleh dari hasil belajar pengawetan makanan pada kesiapan berwirausaha produk makanan awetan dalam hal sikap dalam hal perlakuan kemasan sebelum dijual	61%	Bermanfaat
14.	Manfaat yang diperoleh dari hasil belajar pengawetan makanan pada kesiapan berwirausaha produk makanan awetan dalam hal sikap dalam ketepatan dalam menimbang bahan makanan	63%	Bermanfaat
15.	Manfaat yang diperoleh dari hasil belajar pengawetan makanan pada kesiapan berwirausaha produk makanan awetan dalam hal ketelitian dan kecermatan dalam penggunaan bahan tambahan pangan pada produk makanan awetan	55%	Cukup bermanfaat
16.	Manfaat yang diperoleh dari hasil belajar pengawetan makanan pada kesiapan berwirausaha produk makanan awetan dalam hal ketelitian dan kecermatan dalam pemilihan kemasan utama untuk masing-masing produk awetan	52%	Cukup bermanfaat
17.	Manfaat yang diperoleh dari hasil belajar pengawetan makanan pada kesiapan berwirausaha produk makanan awetan dalam hal ketelitian dan kecermatan tentang penggunaan Bahan Tambahan pangan terhadap produk makanan awetan	61%	Bermanfaat
18.	Manfaat yang diperoleh dari hasil belajar pengawetan makanan pada kesiapan berwirausaha produk makanan awetan dalam hal sikap dalam menghindari kerusakan produk makanan	64%	Bermanfaat
19.	Manfaat yang diperoleh dari hasil belajar pengawetan makanan pada kesiapan berwirausaha produk makanan awetan dalam hal sikap dalam menghindari kerusakan bahan makanan	66%	Bermanfaat
	Rata-rata	60%	Cukup Bermanfaat

Data pada Tabel 2 menunjukkan manfaat hasil belajar pengawetan makanan pada ketelitian dan kecermatan dalam menggunakan Bahan Tambah Makanan (BTM), pengemasan dan pelabelan sebagai kesiapan berkaitan dengan sikap dan pengetahuan untuk berwirausaha produk makanan awetan.

Berdasarkan data pada Tabel 2 dapat disimpulkan bahwa rata-rata manfaat hasil belajar pengawetan makanan pada ketelitian dan kecermatan dalam menggunakan Bahan Tambah Makanan (BTM),

pengemasan dan pelabelan sebagai kesiapan berkaitan dengan sikap dan pengetahuan untuk berwirausaha produk makanan awetan sebesar 60% berada pada kriteria cukup bermanfaat.

c) Kemampuan mahasiswa dalam menyusun perencanaan usaha yang matang sebagai kesiapan motif dan tujuan untuk berwirausaha produk makanan awetan. Hasil penelitian tercantum pada tabel 3 berikut ini :

Tabel 3 : Manfaat hasil belajar pengawetan makanan pada penyusunan perencanaan usaha yang matang sebagai kesiapan berkaitan dengan motif dan tujuan untuk berwirausaha produk makanan awetan.

No Item	Alternatif Jawaban	Rata-rata (%)	Kriteria
20.	Manfaat yang diperoleh dari hasil belajar pengawetan makanan pada kesiapan berwirausaha dalam hal faktor-faktor yang mempengaruhi pemasaran dalam perencanaan suatu usaha	71%	Bermanfaat
21	Manfaat yang diperoleh dari hasil belajar pengawetan makanan pada kesiapan dalam hal motif dan tujuan perencanaan berwirausaha	62%	Bermanfaat
22.	Manfaat yang diperoleh dari hasil belajar pengawetan makanan pada kesiapan dalam hal motif dan tujuan syarat perencanaan usaha	61%	Bermanfaat
	Rata-rata	65%	Bermanfaat

Data pada Tabel 3 menunjukkan manfaat hasil belajar pengawetan makanan pada penyusunan perencanaan usaha yang matang sebagai kesiapan berkaitan dengan motif dan tujuan untuk berwirausaha produk makanan awetan.

Berdasarkan data pada Tabel 3 dapat disimpulkan bahwa rata-rata manfaat hasil belajar pengawetan makanan pada penyusunan perencanaan usaha yang

matang sebagai kesiapan berkaitan dengan motif dan tujuan untuk berwirausaha produk makanan awetan sebesar 65% berada pada kriteria bermanfaat.

d) Keterampilan mahasiswa mengatasi kegagalan dalam praktek sebagai kesiapan dalam hal fisik, sikap dan emosional untuk berwirausaha produk makanan awetan. Hasil penelitian tercantum pada tabel 4 berikut ini :

Tabel 4 : Manfaat hasil belajar pengawetan makanan pada keterampilan mahasiswa mengatasi kegagalan dalam praktek sebagai kesiapan berkaitan dengan fisik, sikap dan emosional untuk berwirausaha produk makanan awetan

No Item	Alternatif Jawaban	Rata-rata (%)	Kriteria
23.	Manfaat yang diperoleh dari hasil belajar pengawetan makanan pada kesiapan sikap dalam menyikapi kegagalan dalam pembuatan produk	61%	Bermanfaat
24.	Manfaat yang diperoleh dari hasil belajar pengawetan makanan pada kesiapan sikap dalam menyikapi kegagalan dalam pembuatan produk	62%	Bermanfaat
25.	Manfaat yang diperoleh dari hasil belajar pengawetan makanan pada kesiapan dalam hal emosi untuk menyikapi kegagalan produk	63%	Bermanfaat
26.	Manfaat yang diperoleh dari hasil belajar pengawetan makanan pada kesiapan berwirausaha produk makanan awetan dalam hal keterampilan memilih bahan makanan yang baik	72%	Bermanfaat
27.	Manfaat yang diperoleh dari hasil belajar pengawetan makanan pada kesiapan dalam hal emosi untuk menyikapi kegagalan kemasan	64%	Bermanfaat
28.	Manfaat yang diperoleh dari hasil belajar pengawetan makanan pada kesiapan dalam hal cara mengendalikan emosi pada saat menyikapi kegagalan pemasaran produk	62%	Bermanfaat
	Rata-rata	64%	Bermanfaat

Data pada Tabel 4 menunjukkan manfaat hasil belajar pengawetan makanan pada keterampilan mahasiswa mengatasi kegagalan dalam praktek sebagai kesiapan berkaitan dengan fisik, sikap dan emosional untuk berwirausaha produk makanan awetan.

Berdasarkan data pada Tabel 4 dapat disimpulkan bahwa rata-rata manfaat hasil belajar pengawetan makanan pada keterampilan mahasiswa mengatasi kegagalan dalam praktek

sebagai kesiapan berkaitan dengan fisik, sikap dan emosional untuk berwirausaha produk makanan awetan sebesar 64% berada pada kriteria bermanfaat.

e) Keterampilan mahasiswa dalam mempraktekan macam-macam produk makanan awetan yang bervariasi sebagai kesiapan berkaitan dengan keterampilan untuk berwirausaha produk makanan awetan. Hasil penelitian tercantum pada tabel 5 berikut ini :

Tabel 5 : Manfaat hasil belajar pengawetan makanan pada keterampilan mahasiswa dalam mempraktekan macam-macam produk makanan awetan yang bervariasi berkaitan dengan kesiapan keterampilan untuk berwirausaha produk makanan awetan.

No Item	Alternatif Jawaban	Rata-rata (%)	Kriteria
29.	Manfaat yang diperoleh dari hasil belajar pengawetan makanan pada kesiapan dalam hal keterampilan yang harus dimiliki pada saat praktek fermentasi untuk tempe	64%	Bermanfaat
30.	Manfaat yang diperoleh dari hasil belajar pengawetan makanan pada kesiapan dalam hal keterampilan yang harus dimiliki pada saat praktek penambahan garam untuk telur asin	61%	Bermanfaat
31.	Manfaat yang diperoleh dari hasil belajar pengawetan	63%	Bermanfaat

	makanan pada kesiapan dalam hal keterampilan yang harus dimiliki pada saat praktek penambahan gula untuk selai buah		
	Rata-rata	63%	Bermanfaat

Data pada Tabel 5 menunjukkan manfaat hasil belajar pengawetan makanan pada keterampilan mahasiswa dalam mempraktekan macam-macam produk makanan awetan yang bervariasi berkaitan dengan kesiapan keterampilan untuk berwirausaha produk makanan awetan.

Berdasarkan data pada Tabel 5 dapat disimpulkan bahwa rata-rata manfaat hasil belajar pengawetan makanan pada keterampilan mahasiswa dalam mempraktekan macam-macam produk makanan awetan yang bervariasi berkaitan dengan kesiapan keterampilan untuk berwirausaha produk makanan awetan sebesar 63% berada pada kriteria bermanfaat.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat dikemukakan adalah :

1. Penguasaan dan pemahaman materi tentang tujuan pengawetan makanan, faktor-faktor penyebab kerusakan bahan makanan, jenis-jenis pengawetan makanan, jenis-jenis kerusakan bahan makanan, syarat kemasan, syarat pelabelan dan sanitasi hygiene pada produk makanan awetan sebagai kesiapan dalam hal pengetahuan dan keterampilan untuk berwirausaha produk makanan awetan berada pada kriteria bermanfaat. Hal ini menunjukkan bahwa mahasiswa mengetahui materi pengawetan makanan sebagai kesiapan pengetahuan dan keterampilan untuk berwirausaha produk makanan awetan.
2. Ketelitian dan kecermatan dalam menggunakan Bahan Tambahan Makanan (BTM) yang aman, pengemasan dan pelabelan sebagai

kesiapan sikap dan pengetahuan untuk berwirausaha produk makanan awetan berada pada kriteria bermanfaat. Hal ini menunjukkan bahwa mahasiswa mengetahui dan memahami tentang ketelitian dan kecermatan dalam menggunakan Bahan Tambahan Makanan (BTM) yang aman, pengemasan dan pelabelan sebagai kesiapan sikap dan pengetahuan untuk berwirausaha produk makanan awetan.

3. Penyusunan perencanaan usaha sebagai kesiapan motif dan tujuan untuk berwirausaha produk makanan awetan berada pada kriteria bermanfaat. Hal ini menunjukkan bahwa mahasiswa mengetahui dan memahami cara penyusunan perencanaan usaha sebagai kesiapan motif dan tujuan untuk berwirausaha produk makanan awetan.
4. Keterampilan mengatasi kegagalan dalam praktek sebagai kesiapan dalam hal fisik, sikap dan emosional untuk berwirausaha produk makanan awetan berada pada kriteria bermanfaat. Hal ini menunjukkan bahwa mahasiswa mengetahui dan memahami keterampilan cara mengatasi kegagalan dalam praktek sebagai kesiapan dalam hal fisik, sikap dan emosional untuk berwirausaha produk makanan awetan.
5. Keterampilan dalam mempraktekan macam-macam produk makanan awetan sebagai kesiapan keterampilan untuk berwirausaha produk makanan awetan berada pada kriteria bermanfaat. Hal ini menunjukkan bahwa mahasiswa mengetahui dan memahami keterampilan dalam mempraktekan macam-macam produk makanan awetan sebagai kesiapan keterampilan untuk berwirausaha produk makanan awetan.

Saran

Saran yang dapat dikemukakan adalah :

1. Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah lulus mata kuliah pengawetan makanan berdasarkan data yang penulis peroleh, penulis menyarankan hendaknya mahasiswa dapat mempertahankan dan berupaya meningkatkan lagi kemampuan pengetahuan dengan menggali wawasan dan pengetahuan dengan memanfaatkan sumber daya berupa media cetak dan elektronik.
2. Dosen Prodi Pendidikan Tata Boga khususnya Tim Dosen mata kuliah Pengawetan Makanan, dari hasil penelitian ini menunjukkan bahwa hasil belajar pengawetan makanan yang telah dipelajari bermanfaat untuk membuka usaha produk makanan awetan, sehingga penulis memberi masukan kepada Dosen mata kuliah Pengawetan Makanan diharapkan dapat memberikan motivasi kepada mahasiswa untuk meningkatkan pengetahuan, sikap dan keterampilan mahasiswa agar siap untuk berwirausaha produk makanan awetan.

Soemanto (2007). *Wirausaha Sukses dan Mandiri*. Surabaya: PT. Rineka Cipta

DAFTAR PUSTAKA

- Hariyadi R, Dewanti R. (2011). *Memproduksi Pangan yang Aman*. Jakarta: Dian Rakyat
- Nikmawati, E, Ai Mahmudatussa'adah.(2012). *Silabus Pengawetan Makanan*. Bandung
- Sardiman A.M. (2004). *Belajar dan Hasil Belajar*. Surabaya: Pustaka Pelajar
- Slameto.(2009). *Belajar dan Faktor-faktor yang Mempengaruhinya*. Jakarta; Bima Aksara
- Sudjana, N.(2009). *Penilaian Hasil Proses Belajar Mengajar*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya