

## MANFAAT HASIL BELAJAR “BISNIS MAKANAN DIET” SEBAGAI KESIAPAN MEMBUKA USAHA KATERING DIET

Elin Anjasari<sup>1</sup>, Ellis Endang Nikmawati<sup>2</sup>, dan Tati Setiawati<sup>3</sup>

**Abstrak:** Latar belakang dalam penelitian ini adalah pada saat ini kebanyakan orang kurang memperhatikan pola hidup yang sehat. Banyak orang memilih untuk makan di luar rumah karena belum sempat menyiapkan makanan di rumah dengan alasan aktivitas mereka yang cukup menyita waktu. Contohnya, biasanya mereka terbiasa makan di luar yang kurang memperhatikan kesehatan. Maka dengan melihat kondisi yang seperti di atas, bisa menjadi peluang untuk membuka usaha bisnis makanan diet, khususnya dalam usaha restoran atau katering. Tujuan penelitian ini untuk memperoleh gambaran tentang manfaat hasil belajar “Bisnis Makanan Diet” sebagai kesiapan membuka usaha katering diet yang berkaitan dengan perencanaan, pengorganisasian, penggerakan dan pengendalian. Metode yang digunakan adalah metode deskriptif dan sampel *purposive* sebanyak 26 orang yang telah lulus Mata Kuliah Bisnis Makanan Diet. Instrumen dan teknik pengumpulan data menggunakan kuesioner (angket). Hasil penelitian menunjukkan bahwa rata-rata manfaat hasil belajar “Bisnis Makanan Diet” sebagai kesiapan usaha katering diet berada pada kriteria bermanfaat yang berkaitan dengan perencanaan sebesar 65%, pengorganisasian sebesar 70%, penggerakan sebesar 72% dan pengendalian sebesar 69%. Saran ini ditujukan kepada Tenaga pengajar atau Dosen agar selalu memotivasi mahasiswa supaya lebih siap untuk membuka usaha katering diet dan membantu dalam mencari peluang pasar usaha bisnis makanan diet serta memberikan wawasan tentang bisnis makanan diet.

**Kata kunci :** *Manfaat, Hasil Belajar, Bisnis Makanan Diet, Kesiapan, Usaha Katering Diet*

### PENDAHULUAN

#### Latar Belakang Penelitian

Pendidikan merupakan salah satu pilar terpenting dalam meningkatkan kualitas manusia. Pembangunan pendidikan nasional harus mampu menjamin pemerataan dan peningkatan mutu pendidikan dalam menghadapi tantangan nasional dan global. Pendidikan berfungsi untuk mengembangkan diri bagi pemenuhan kebutuhan hidup, memperoleh manfaat dari ilmu pengetahuan dan teknologi, seni dan budaya untuk meningkatkan kualitas kehidupan.

Mata Kuliah “Bisnis Makanan Diet” merupakan salah satu Mata Kuliah Paket Pilihan Paket Manajemen

Dietetika Program Studi Pendidikan Tata Boga yang harus ditempuh oleh mahasiswa pada semester 6 dengan bobot 3 sks yang dilaksanakan secara teori 60% dan praktek 40%. Tujuan perkuliahan “Bisnis Makanan Diet” menurut Nurhayati, A (2013:2) adalah “Mahasiswa diharapkan memiliki pengetahuan, pengalaman dan merintis usaha makanan diet, membuat bisnis plan di bidang usaha yang relevan dengan potensi mahasiswa yang dibutuhkan oleh konsumen, membuat laporan hasil dalam bentuk tertulis dan seminar”.

Hasil belajar berupa pengetahuan, sikap dan keterampilan yang diperoleh oleh mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan “Bisnis Makanan Diet” hendaknya dapat memberikan bekal yang sangat

<sup>1)</sup> Elin Anjasari Alumni Prodi Pendidikan Tata Boga Departemen. PKK FPTK UPI

<sup>2)</sup> Ellis Endang N dan Tati Setiawati Dosen Prodi Pendidikan Tata Boga Departemen PKK FPTK UPI

berharga dalam kesiapan mahasiswa membuka usaha catering diet yang dapat memberikan manfaat untuk kehidupan masa depan.

Kesiapan seseorang dalam membuka usaha dalam bidang boga, terutama bisnis makanan diet diantaranya catering kesehatan / diet, restoran diet dan bisnis diet lainnya. Seseorang dikatakan siap membuka suatu usaha apabila sudah menyesuaikan kondisi yang ada disekitarnya, anggapan ini diperkuat oleh Slameto (2010:113) “Kesiapan adalah keseluruhan kondisi seseorang yang membuatnya siap untuk memberi respon atau jawaban di dalam cara tertentu terhadap suatu situasi”.

Katering merupakan istilah khusus yang digunakan untuk bisnis yang menawarkan jasa dan penyedia makanan dan minuman dalam jumlah banyak sesuai dengan pesanan. Selain itu, usaha catering ini dapat dikelola oleh perorangan, industri maupun lembaga. Pernyataan tersebut didukung oleh Fadiati (2011:1) mengemukakan bahwa “Katering berasal dari kata kerja *to cater* yang dalam terjemahan bebasnya berarti menyiapkan dan menyajikan makanan dan minuman untuk umum”.

Rachmat (2009:20) mengemukakan bahwa “Penyelenggaraan jasa boga kesehatan merupakan salah satu inovasi dalam bisnis industri jasa boga yang menyediakan pemenuhan kebutuhan makanan sehat harian”. Karakteristik produk yang ditawarkan dalam usaha jasa boga kesehatan berbeda dengan produk jasa boga pada umumnya. Dalam penyelenggaraan jasa boga kesehatan ini pengetahuan gizi sangat diperlukan dalam menyusun menu sehat seimbang.

Seiring dengan perkembangan zaman yang semakin maju, pada saat ini kebanyakan orang kurang memperhatikan pola hidup yang sehat. Banyak orang memilih untuk makan di luar rumah karena belum sempat menyiapkan makanan di rumah dengan alasan aktivitas mereka yang cukup menyita waktu. Contohnya, biasanya mereka terbiasa makan di luar yang banyak menyediakan hidangan yang disajikan kurang memperhatikan kesehatan. Maka dengan melihat kondisi yang seperti di atas, bisa menjadi peluang untuk membuka usaha bisnis makanan diet, khususnya dalam usaha restoran atau catering.

Salah satu jenis usaha yang mempunyai peluang yang tinggi dan bisa dikembangkan saat ini yaitu catering diet, dimana usaha yang menyediakan makanan bagi pelanggan yang memerlukan makanan yang sehat dan bergizi untuk kesehatan. Jumlah catering diet belum banyak seperti bisnis catering pada umumnya, sehingga menjadi peluang untuk mengembangkan usaha catering diet bagi lulusan mahasiswa Tata Boga Paket Manajemen Dietetika, khususnya Mata Kuliah “Bisnis Makanan Diet”.

Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga mengalami kesulitan pada proses pembuatan perencanaan usaha makanan diet. Hasil belajar “Bisnis Makanan Diet” akan bermanfaat bagi mahasiswa untuk membuka usaha catering diet, terutama dalam proses awal yang harus dipersiapkan secara matang. Mahasiswa yang akan membuka usaha catering diet harus dapat menyiapkan diri, baik pengetahuan, sikap dan keterampilan. Kesiapan membuka usaha catering diet bisa dilakukan

dengan caramenyusun perencanaan merupakan proses awal untuk merumuskan usaha yang akan dilakukan, pengorganisasian merupakan adanyapembagiankerja yang disertaidenganwewenang dan tanggungjawab, penggerakan merupakan suatuusahauntukmenggerakkan orang agar dapat diajak kerjasama dan Pengendalian merupakan aktivitasuntukmenemukandanmengoreksi adanya penyimpangan yang terjadidalamsebuah usaha.

Uraian latar belakang di atas menjadi acuan penulis untuk melakukan penelitian. Penelitian tersebut dimaksudkan guna memperoleh informasi tentang apa saja manfaat yang dirasakan setelah belajar “Bisnis Makanan Diet” sebagai bekal untuk mempersiapkan diri membuka usaha katering diet.

### **Identifikasi dan PerumusanMasalah**

Penulis dapat mengidentifikasi masalah dalam penelitian ini, yaitu sebagai berikut:

- a. Pada saat ini kebanyakan orang kurang memperhatikan pola makan yang sehat. Pada jam-jam tertentu mereka terbiasa makan di luar rumah yang banyak menyediakan hidangan yang disajikan kurang memperhatikan kesehatan.
- b. Jumlah katering diet yang belum banyak pada saat ini, sehingga menjadi peluang bisnis yang dapat dikembangkan.
- c. Masih mengalami kesulitan pada proses pembuatan perencanaan usahakatering diet.

Perumusan masalah menurut Sugiyono (2011:56), berpendapat bahwa: “Rumusan masalah merupakan suatu pertanyaan yang akan dicarikan jawabannya melalui pengumpulan data-data”. Permasalahan dalam penelitian ini yaitu Manfaat Hasil Belajar “Bisnis Makanan Diet” sebagai Kesiapan Membuka Usaha Katering Diet berkaitan dengan perencanaan, pengorganisasian, penggerakan dan pengendalian. Adapun rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Bagaimana manfaat hasil belajar “Bisnis Makanan Diet” sebagai Kesiapan Membuka Usaha Katering Diet?”. Rumusan masalah ini dapat dijadikan judul penelitian, yaitu: Manfaat Hasil Belajar “Bisnis Makanan Diet” sebagai Kesiapan Membuka Usaha Katering Diet.

### **METODE PENELITIAN**

Metode penelitian adalah cara untuk mendapatkan data dengan tujuan dan kegunaan untuk kepentingan suatu penelitian. Desain penelitian harus sesuai dengan metode penelitian yang dipilih. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif, yaitu metode yang bertujuan untuk mendapatkan gambaran dari fenomena yang terjadi dimasasekarang,sesuai dengan pendapat Nazir (2005:54) 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 penelitain deskriptif ini digunakan untuk memperoleh

gambaran tentang Manfaat Hasil Belajar “Bisnis Makanan Diet” sebagai Kesiapan Membuka Usaha Katering Diet.

Penulis melakukan penelitian pada Mahasiswa Paket Manajemen Dietetika Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI yang berlokasi di Jl. Dr. Setiabudhi No.207 Bandung 40154. Populasi dalam penelitian ini adalah Mahasiswa Paket Manajemen Dietetika Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI Angkatan 2009 dan 2010. Sampel dalam penelitian ini adalah Mahasiswa Paket Manajemen Dietetika Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI Angkatan 2009 sebanyak 15 orang dan Angkatan 2010 sebanyak 11 orang. Jadi total responden sebanyak 26 orang yang telah mengontrak dan lulus mata kuliah “Bisnis Makanan Diet”.

### Analisis Data

Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan menjabarkan hasil perhitungan persentase dari jawaban hasil kuesioner (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 dengan menggunakan persentase. Persentase yang digunakan untuk mengetahui besar kecilnya frekuensi jawaban dalam kuesioner (angket) yang dihitung dalam jumlah persentasenya. Menurut Sudjana (1989:129) rumus menghitung persentase yaitu:

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

Keterangan :

$p$ : Persentase yang dicari

$f$ : Jumlah frekuensi jawaban responden

$n$ : Jumlah jawaban responden

100% : Bilangan tetap

Setelah data dipersentasakan, kemudian dianalisis dan ditafsirkan dengan menggunakan kriteria batasan yang penulis uraikan menurut Tukiran (2012:304) yaitu sebagai berikut

100 %	=	Seluruhnya
95 % - 99 %	=	Hampir Seluruhnya
80 % - 94 %	=	Sebagian Besar
51 % - 79 %	=	Lebih dari setengahnya
50 %	=	Setengahnya
21 % - 49 %	=	Kurang dari setengahnya
1 % - 20 %	=	Sebagian kecil
0 %	=	Tidak seorang pun

Data yang dianalisis selanjutnya ditafsir dengan menggunakan batasan-batasan menurut Riduwan (2010:150) penafsiran data yang dianalisis digunakan batasan sebagai berikut :

Skor Persentase	Kriteria Interpretase
0 % - 19,99 %	= Sangat Lemah
20 % - 39,00 %	= Lemah
40 % - 59,99 %	= Cukup
60 % - 79,99 %	= Kuat
80 % - 100 %	= Sangat Kuat

**Kriteria Interpretasi Skor**

Skor Persentase	Kriteria Interpretasi
0 % - 19,99 % =	Sangat Lemah
20 % - 39,00 % =	Lemah
40 % - 59,99 % =	Cukup
60 % - 79,99 % =	Kuat
80 % - 100 % =	Sangat Kuat

Kriteria yang dikemukakan oleh Riduwan, dijadikan rujukan

dengan bahasa penafsiran menurut penulis yaitu sebagai berikut:

**HASIL PENELITIAN**

Nilai rata-rata persentase manfaat hasil belajar “Bisnis Makanan Diet” berkaitan dengan perencanaan sebagai kesiapan membuka usaha catering diet dapat dilihat pada Tabel 1 berikut ini :

**Tabel 1**  
**Rata-rata Persentase Nilai Manfaat Hasil Belajar “Bisnis Makanan Diet”**  
**berkaitan dengan Perencanaan sebagai Kesiapan Membuka Usaha Catering Diet**

No.	No Tabel	Indikator	Rata-rata (%)	Kriteria
1.	4.2	Manfaat Hasil Belajar Bisnis Makanan Diet berkaitan dengan pengetahuan tentang Bisnis Makanan Diet sebagai Kesiapan Membuka Usaha Catering Diet	62	Bermanfaat
2.	4.3	Manfaat Hasil Belajar Bisnis Makanan Diet berkaitan dengan elemen bisnis sebagai Kesiapan Membuka Usaha Catering Diet	78	Bermanfaat
3.	4.4	Manfaat Hasil Belajar Bisnis Makanan Diet berkaitan dengan ciri nama usaha yang baik untuk catering diet sebagai Kesiapan Membuka Usaha Catering Diet	55	Cukup Bermanfaat
4.	4.5	Manfaat Hasil Belajar Bisnis Makanan Diet berkaitan dengan menentukan lokasi sebagai Kesiapan Membuka Usaha Catering Diet	75	Bermanfaat
5.	4.6	Manfaat Hasil Belajar Bisnis Makanan Diet berkaitan dengan membuat visi perusahaan sebagai Kesiapan Membuka Usaha Catering Diet	61	Bermanfaat
6.	4.7	Manfaat Hasil Belajar Bisnis Makanan Diet berkaitan dengan syarat membuat logo sebagai Kesiapan Membuka Usaha Catering Diet	62	Bermanfaat
7.	4.8	Manfaat Hasil Belajar Bisnis Makanan Diet berkaitan dengan mencari modal sebagai Kesiapan Membuka Usaha Catering Diet	59	Cukup Bermanfaat
8.	4.9	Manfaat Hasil Belajar Bisnis Makanan Diet berkaitan dengan menentukan peronil atau	83	Sangat Bermanfaat

No.	No Tabel	Indikator	Rata-rata (%)	Kriteria
		karyawan sebagai Kesiapan Membuka Usaha Katering Diet		
9.	4.10	Manfaat Hasil Belajar Bisnis Makanan Diet berkaitan dengan menentukan <i>partner</i> yang dapat diajak kerjasama sebagai Kesiapan Membuka Usaha Katering Diet	47	Cukup Bermanfaat
10.	4.11	Manfaat Hasil Belajar Bisnis Makanan Diet berkaitan dengan cara menarik konsumen sebagai Kesiapan Membuka Usaha Katering Diet	63	Bermanfaat
<b>Rata-rata</b>			<b>65</b>	<b>Bermanfaat</b>

Sumber : Hasil pengolahan data angket pertanyaan 1-10

Dari Tabel 1 berdasarkan nilai rata-rata persentase dan kriteria manfaat hasil belajar Bisnis Makanan Diet sebagai kesiapan membuka usaha katering diet berkaitan dengan perencanaan yaitu sebesar sebesar 65% berada pada kriteria bermanfaat.

Nilai rata-rata persentase manfaat hasil belajar “Bisnis Makanan Diet” berkaitan dengan pengorganisasian sebagai kesiapan membuka usaha katering diet dapat dilihat pada Tabel 2 berikut ini:

**Tabel 2**  
**Rata-rata Persentase Nilai Manfaat Hasil Belajar “Bisnis Makanan Diet”**  
**berkaitan dengan Pengorganisasian sebagai Kesiapan Membuka Usaha**  
**Katering Diet**

No .	No Tabel	Indikator	Rata-rata (%)	Kriteria
11.	4.12	Manfaat Hasil Belajar Bisnis Makanan Diet berkaitan dengan penyusunan menu katering diet sebagai Kesiapan Membuka Usaha Katering Diet	79	Bermanfaat
12.	4.13	Manfaat Hasil Belajar Bisnis Makanan Diet berkaitan dengan menentukan kecukupan gizi sebagai Kesiapan	81	Sangat Bermanfaat

No .	No Tabel	Indikator	Rata-rata (%)	Kriteria
		Membuka Usaha Katering Diet		
13.	4.14	Manfaat Hasil Belajar Bisnis Makanan Diet berkaitan dengan keuntungan menentukan siklus menu sebagai Kesiapan Membuka Usaha Katering Diet	77	Bermanfaat
14.	4.15	Manfaat Hasil Belajar Bisnis Makanan Diet berkaitan dengan pengaplikasian dalam proses manajemen usaha katering diet sebagai Kesiapan Membuka Usaha Katering Diet	75	Bermanfaat
15.	4.16	Manfaat Hasil Belajar Bisnis Makanan Diet berkaitan dengan membuat pedoman menu Kesiapan Membuka Usaha Katering Diet	67	Bermanfaat
16.	4.17	Manfaat Hasil Belajar Bisnis Makanan Diet berkaitan dengan perencanaan anggaran belanja Kesiapan Membuka Usaha Katering Diet	61	Bermanfaat
17.	4.18	Manfaat Hasil Belajar Bisnis Makanan Diet berkaitan dengan perencanaan penyimpanan bahan makanan sebagai Kesiapan Membuka Usaha Katering Diet	68	Bermanfaat
18.	4.19	Manfaat Hasil Belajar Bisnis Makanan Diet berkaitan dengan keterampilan dalam pendistribusian secara sentralisasi sebagai Kesiapan Membuka Usaha Katering Diet	59	Cukup Bermanfaat
19.	4.20	Manfaat Hasil Belajar Bisnis Makanan Diet berkaitan dengan menentukan tempat produksi sebagai Kesiapan Membuka Usaha Katering Diet	62	Bermanfaat
20.	4.21	Manfaat Hasil Belajar Bisnis Makanan Diet berkaitan dengan keterampilan dalam pemasaran terpadu Kesiapan Membuka Usaha Katering Diet	70	Bermanfaat
21.	4.22	Manfaat Hasil Belajar Bisnis Makanan Diet berkaitan dengan keterampilan dalam mempromosikan produk makanan diet Kesiapan Membuka Usaha Katering Diet	75	Bermanfaat
<b>Rata-rata</b>			<b>70</b>	<b>Bermanfaat</b>

Sumber : Hasil pengolahan data angket pertanyaan 11-21

Dari Tabel 2 berdasarkan nilai rata-rata persentase dan kriteria manfaat hasil belajar Bisnis Makanan Diet sebagai kesiapan membuka usaha katering diet berkaitan dengan pengorganisasian yaitu sebesar 70% berada pada kriteria bermanfaat.

Nilai rata-rata persentase manfaat hasil belajar “Bisnis Makanan Diet” berkaitan dengan penggerakan sebagai kesiapan membuka usaha katering diet dapat dilihat pada Tabel 3 berikut ini :

**Tabel 3**  
**Rata-rata Persentase Nilai Manfaat Hasil Belajar “Bisnis Makanan Diet”**  
**berkaitan dengan Penggerakan sebagai Kesiapan Membuka Usaha Katering Diet**

No.	No Tabel	Indikator	Rata-rata (%)	Kriteria
22.	4.23	Manfaat Hasil Belajar Bisnis Makanan Diet berkaitan dengan pemberian motivasi kepada karyawan sebagai Kesiapan Membuka Usaha Katering Diet	65	Bermanfaat
23.	4.24	Manfaat Hasil Belajar Bisnis Makanan Diet berkaitan dengan kemampuan seorang pemimpin sebagai Kesiapan Membuka Usaha Katering Diet	76	Bermanfaat
24.	4.25	Manfaat Hasil Belajar Bisnis Makanan Diet berkaitan dengan sikap dalam menerima pesanan katering diet sebagai Kesiapan Membuka Usaha Katering Diet	77	Bermanfaat
25.	4.26	Manfaat Hasil Belajar Bisnis Makanan Diet berkaitan dengan sikap dalam menanggapi keluhan konsumen sebagai Kesiapan Membuka Usaha Katering Diet	68	Bermanfaat
<b>Rata-rata</b>			<b>72</b>	<b>Bermanfaat</b>

Sumber : Hasil pengolahan data angket pertanyaan 22-25

Dari Tabel 3 berdasarkan nilai rata-rata persentase dan kriteria manfaat hasil belajar Bisnis Makanan Diet sebagai kesiapan membuka usaha katering diet berkaitan dengan penggerakan yaitu sebesar 72% berada pada kriteriabermanfaat.

Nilai rata-rata persentase nilai manfaat hasil belajar “Bisnis Makanan Diet” berkaitan dengan pengendalian sebagai kesiapan membuka usaha katering diet dapat dilihat pada Tabel 4berikutini:



**Tabel 4**  
**Rata-rata Persentase Nilai Manfaat Hasil Belajar “Bisnis Makanan Diet”**  
**berkaitan dengan Pengendalian sebagai Kesiapan Membuka Usaha Katering**  
**Diet**

No .	No Tabel	Indikator	Rata-rata (%)	Kriteria
26.	4.27	Manfaat Hasil Belajar Bisnis Makanan Diet berkaitan dengan fungsi pengendalian pada usaha katering diet sebagai Kesiapan Membuka Usaha Katering Diet	66	Bermanfaat
27.	4.28	Manfaat Hasil Belajar Bisnis Makanan Diet berkaitan dengan tujuan pengawasan pada usaha katering diet sebagai Kesiapan Membuka Usaha Katering Diet	69	Bermanfaat
28.	4.29	Manfaat Hasil Belajar Bisnis Makanan Diet berkaitan dengan sikap dalam kegiatan pengawasan pada usaha katering diet sebagai Kesiapan Membuka Usaha Katering Diet	69	Bermanfaat
29.	4.30	Manfaat Hasil Belajar Bisnis Makanan Diet berkaitan dengan keberhasilan dalam pemasaran terpadu sebagai Kesiapan Membuka Usaha Katering Diet	76	Bermanfaat
30.	4.31	Manfaat Hasil Belajar Bisnis Makanan Diet berkaitan dengan analisis SWOT sebagai Kesiapan Membuka Usaha Katering Diet	67	Bermanfaat
<b>Rata-rata</b>			<b>69</b>	<b>Bermanfaat</b>

Sumber : Hasil pengolahan data angket pertanyaan 26-30

Dari Tabel 4 berdasarkan nilai rata-rata persentase dan kriteria manfaat hasil belajar Bisnis Makanan Diet sebagai kesiapan membuka usaha katering diet berkaitan dengan pengendalian yaitu sebesar 69% berada pada kriteria bermanfaat.

Manfaat Hasil Belajar “Bisnis Makanan Diet” pada Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Paket Manajemen Dietetika berkaitan dengan perencanaan,

pengorganisasian, pergerakan dan pengendalian sebagai kesiapan membuka usaha katering diet dapat disimpulkan berdasarkan analisis data yang penulis uraikan sebelumnya. Berdasarkan analisa data, diketahui manfaat hasil belajar “Bisnis Makanan Diet” sebagai kesiapan membuka usaha katering diet, dapat dilihat pada Tabel 5.

**Tabel 5**  
**Rata-rata Persentase Nilai Manfaat Hasil Belajar “Bisnis Makanan Diet” berkaitan dengan Perencanaan, Pengorganisasian, Penggerakan dan Pengendalian sebagai Kesiapan Membuka Usaha Katering Diet**

No.	No Tabel	Indikator	Rata-rata (%)	Kriteria
1.	4.32	Manfaat Hasil Belajar Bisnis Makanan Diet berkaitan dengan Perencanaan sebagai Kesiapan Membuka Usaha Katering Diet	65	Bermanfaat
2.	4.33	Manfaat Hasil Belajar Bisnis Makanan Diet berkaitan dengan Pengorganisasian sebagai Kesiapan Membuka Usaha Katering Diet	70	Bermanfaat
3.	4.34	Manfaat Hasil Belajar Bisnis Makanan Diet berkaitan dengan Penggerakan sebagai Kesiapan Membuka Usaha Katering Diet	72	Bermanfaat
4.	4.35	Manfaat Hasil Belajar Bisnis Makanan Diet berkaitan dengan Pengendalian sebagai Kesiapan Membuka Usaha Katering Diet	69	Bermanfaat
<b>Rata-rata Manfaat Hasil Belajar “Bisnis Makanan Diet” sebagai Kesiapan Membuka Usaha Katering Diet</b>			<b>69</b>	<b>Bermanfaat</b>

Sumber : Hasil pengolahan data dari angket

Data pada Tabel 5 berdasarkan nilai rata-rata persentase bahwa manfaat hasil belajar bisnis makanan diet sebagai kesiapan membuka usaha katering diet yang berkaitan dengan perencanaan yaitu sebesar 65% berada pada kriteria bermanfaat, pengorganisasian yaitu sebesar 70% berada pada kriteria bermanfaat, penggerakan yaitu sebesar 72% berada pada kriteria bermanfaat dan pengendalian yaitu sebesar 69% berada pada kriteria bermanfaat. Maka dapat dilihat

secara keseluruhan nilai rata-rata persentase Manfaat Hasil Belajar

“Bisnis Makanan Diet” sebagai Kesiapan Membuka Usaha Katering Diet sebesar 69% 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 Makanan Diet” sebagai Kesiapan Membuka Usaha Katering Diet pada mahasiswa Pendidikan Tata Boga Paket Manajemen Dietetika Jurusan PKK FPTK UPI Angkatan 2009 dan 2010.

### **1. Manfaat Hasil Belajar “Bisnis Makanan Diet” sebagai Kesiapan Membuka Usaha Katering Diet berkaitan dengan Perencanaan**

Dari data hasil penelitian menunjukkan bahwa manfaat hasil belajar bisnis makanan diet sebagai kesiapan membuka usaha katering diet berkaitan dengan pembuatan perencanaan usaha katering diet yang meliputi pengetahuan bisnis makanan diet, elemen bisnis, nama perusahaan, lokasi usaha, visi perusahaan, logo perusahaan, modal, personil atau karyawan, *partner* yang dapat diajak kerjasamadan cara menarik konsumen berada pada kriteria bermanfaat.

### **2. Manfaat Hasil Belajar “Bisnis Makanan Diet” sebagai Kesiapan Membuka Usaha Katering Diet berkaitan dengan Pengorganisasian**

Dari data hasil penelitian menunjukkan bahwa manfaat hasil belajar bisnis makanan diet sebagai kesiapan membuka usaha katering diet berkaitan dengan pengorganisasian yang meliputi penyusunan menu katering diet, kecukupan gizi, siklus menu, aplikasimanajemen katering diet, pedoman menu, perencanaan anggaran belanja, penyimpanan bahan makanan, pendistribusian makanan, tempat produksi, pemasaran terpadu dan promosi produk berada pada kriteria bermanfaat.

### **3. Manfaat Hasil Belajar “Bisnis Makanan Diet” sebagai Kesiapan Membuka Usaha Katering Diet berkaitan dengan Penggerakan**

Dari data hasil penelitian menunjukkan bahwa manfaat hasil belajar bisnis makanan diet sebagai kesiapan membuka usaha katering diet berkaitan dengan penggerakan yang meliputi motivasi kepada karyawan, keterampilan seorang pimpinan, komunikasi dalam menerima

pesanandansikap menanggapi keluhan pelanggan berada pada kriteria bermanfaat.

### **4. Manfaat Hasil Belajar “Bisnis Makanan Diet” sebagai Kesiapan Membuka Usaha Katering Diet berkaitan dengan Pengendalian**

Dari data hasil penelitian menunjukkan bahwa manfaat hasil belajar bisnis makanan diet sebagai kesiapan membuka usaha katering diet berkaitan dengan pengendalian yang meliputi fungsi pengendalian, tujuan pengawasan, sikap dalam kegiatan pengawasan, keberhasilan pemasaran terpadu dan analisis SWOT berada pada kriteria bermanfaat.

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

Kesimpulan dalam penelitian ini berdasarkan dari rangkuman dan pembahasan hasil penelitian mengenai Manfaat Hasil Belajar “Bisnis Makanan Diet” sebagai Kesiapan Membuka Usaha Katering Diet berkaitan dengan perencanaan, pengorganisasian, penggerakan dan pengendalian yaitu:

1. Hasil belajar bisnis makanan diet sebagai kesiapan membuka usaha katering diet berkaitan dengan perencanaan berada pada kriteria bermanfaat dan kurang dari setengahnya masih kurang bermanfaat, sehingga masih perlu dipelajari cara pembuatan perencanaan suatu usaha. Manfaat hasil belajar bisnis makanan diet sebagai kesiapan membuka usaha katering diet berkaitan dengan pembuatan perencanaan usaha katering diet yang meliputi pengetahuan bisnis makanan diet, elemen bisnis, nama perusahaan, lokasi usaha, visi perusahaan, logo perusahaan, modal, personil atau karyawan, *partner* yang dapat diajak kerjasamadan cara menarik konsumen.
2. Hasil belajar bisnis makanan diet sebagai kesiapan membuka usaha katering diet berkaitan dengan pengorganisasian berada pada kriteria bermanfaat dan kurang dari

setengahnya masih kurang bermanfaat, sehingga masih perlu dipelajari cara pengorganisasian dalam suatu usaha. Manfaat hasil belajar bisnis makanan diet sebagai kesiapan membuka usaha catering diet berkaitan dengan pengorganisasian yang meliputi penyusunan menu catering diet, kecukupan gizi, siklus menu, aplikasikan manajemen catering diet, pedoman menu, perencanaan anggaran belanja, penyimpanan bahan makanan, pendistribusian makanan, tempat produksi, pemasaran terpadu dan promosi produk.

3. Hasil belajar bisnis makanan diet sebagai kesiapan membuka usaha catering diet berkaitan dengan penggerakan berada pada kriteria bermanfaat dan kurang dari setengahnya masih kurang bermanfaat, sehingga masih perlu dipelajari cara penggerakan dalam suatu usaha. Manfaat hasil belajar bisnis makanan diet sebagai kesiapan membuka usaha catering diet berkaitan dengan penggerakan yang meliputi motivasi kepada karyawan, keterampilan seorang pimpinan, komunikasi dalam menerima pesanan dan sikap menanggapi keluhan pelanggan.
4. Hasil belajar bisnis makanan diet sebagai kesiapan membuka usaha catering diet berkaitan dengan pengendalian berada pada kriteria bermanfaat dan kurang dari setengahnya masih kurang bermanfaat, sehingga masih perlu dipelajari cara pengendalian dalam suatu usaha. Manfaat hasil belajar bisnis makanan diet sebagai kesiapan membuka usaha catering diet berkaitan dengan pengendalian yang meliputi fungsi pengendalian, tujuan pengawasan, sikap dalam kegiatan pengawasan, keberhasilan pemasaran terpadu dan analisis SWOT.

Penulis mencoba mengajukan saran yang sekiranya dapat dipertimbangkan untuk dijadikan bahan masukan untuk proses pembelajaran selanjutnya. Hasil

penelitian menunjukkan bahwa hasil belajar "Bisnis Makanan Diet" yang telah dipelajari sudah bermanfaat. Saran ini ditujukan kepada Tenaga pengajar atau Dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI khususnya Tim Dosen Mata Kuliah Bisnis Makanan Diet agar selalu memotivasi mahasiswa supaya lebih siap untuk membuka usaha catering diet dan membantu dalam mencari peluang pasar usaha bisnis makanan diet serta memberikan wawasan tentang bisnis makanan diet dengan membaca buku dan berlatih dalam pembuatan *business plan* sebagai perencanaan awal, pengorganisasian cara pembagian kerja yang jelas, penggerakan cara mengajak kerjasama dan pengendalian cara mengoreksi adanya penyimpangan dalam suatu usaha.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Fadiati, Ari. (2011). *Mengelola Usaha Jasa Boga Yang Sukses*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya
- Nazir, Moh. (1998 & 2005). *Metode Penelitian*. Jakarta : Ghalia Indonesia
- Nurhayati, A. (2013). *Silabus Bisnis Makanan Diet*. Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI: Tidak diterbitkan.
- Rachmat (2009). *Analisis Strategi Pengembangan Usaha Jasa Boga Kesehatan Pada Prima Diet Catering*. Skripsi pada Departemen Agribisnis Fakultas Ekonomi dan Manajemen Institut Pertanian Bogor: Tidak diterbitkan.
- Slameto. (2003). *Belajar dan Faktor-faktor yang Mempengaruhinya*. Jakarta : PT Asdi Mahasatya.

