

MANFAAT HASIL BELAJAR KEWIRAUSAHAAN PADA PENYELENGGARAAN UNIT PRODUKSI *PASTRY* DI SMK NEGERI 9 BANDUNG

Maria Dwi Yulanda¹, Sudewi Yogha², Cica Yulia²

Abstrak : Penelitian ini dilatar belakangi oleh mata pelajaran Kewirausahaan yang diharapkan dapat memberikan manfaat pada penyelenggaraan unit produksi *pastry* di SMK Negeri 9 Bandung. Tujuan penelitian untuk memperoleh gambaran tentang manfaat hasil belajar Kewirausahaan pada penyelenggaraan unit produksi *pastry* berkaitan dengan perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi praktek. Penelitian ini menggunakan metoda deskriptif, *sampling* jenuh dan angket sebagai alat pengumpulan data. Sampel penelitian sebanyak 35 responden dari siswa kelas 12 *Pastry* 1. Hasil penelitian menunjukkan rata-rata manfaat hasil belajar Kewirausahaan berkaitan dengan aspek perencanaan berada pada kriteria bermanfaat, aspek pelaksanaan berada pada kriteria cukup bermanfaat dan aspek evaluasi berada pada kriteria cukup bermanfaat sehingga dari hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa siswa cukup mampu memahami mata pelajaran Kewirausahaan yang bermanfaat pada penyelenggaraan unit produksi *pastry* di SMK Negeri 9 Bandung. Saran ditunjukkan kepada peserta didik yang akan menempuh mata pelajaran Kewirausahaan untuk lebih mengaplikasikan hasil belajar Kewirausahaan yang didapat pada penyelenggaraan unit produksi *pastry* sehingga hasil belajar Kewirausahaan lebih optimal manfaatnya.

Kata kunci : *manfaat, hasil belajar kewirausahaan, unit produksi pastry*

PENDAHULUAN

Latar Belakang Penelitian

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan salah satu bentuk satuan pendidikan formal yang menyelenggarakan pendidikan kejuruan menciptakan sumber daya manusia yang memiliki kemampuan, keterampilan dan keahlian. Pendidikan kejuruan adalah bagian sistem pendidikan yang mempersiapkan peserta didik agar mampu bersaing dalam dunia usaha dan dunia industri serta mampu dan siap bersaing dengan pasar global.

Mata pelajaran Kewirausahaan termasuk pada kelompok Mata Pelajaran Umum. Unit produksi merupakan tempat praktek bagi siswa sesuai dengan keahlian yang telah dipilih dari mulai proses perencanaan,

pelaksanaan dan evaluasi. Salah satu unit produksi yang ada di SMK Negeri 9 Bandung adalah unit produksi *pastry* yang dikelola oleh peserta didik dan guru bidang keahlian *pastry* berupa layanan *Snack Box* dan *Coffee Break*.

Mata Pelajaran Kewirausahaan yang mempelajari ilmu-ilmu dalam bidang usaha melalui pendekatan pembelajaran berbasis produksi memiliki tujuan untuk menumbuhkan jiwa wirausaha peserta didik melalui kegiatan belajar sambil bekerja.

Tujuan penelitian ini adalah untuk memperoleh informasi atau gambaran manfaat hasil belajar kewirausahaan pada penyelenggaraan

¹⁾ Maria Dwi Yulanda Alumni Prodi Pendidikan Tata Boga Departemen. PKK FPTK UPI

²⁾ Sudewi Yogha dan Cica Yulia Dosen Prodi Pendidikan Tata Boga Departemen PKK FPTK UPI

unit produksi *pastry* di SMK Negeri 9 Bandung.

Rumusan Masalah Dan Tujuan

Berdasarkan latar belakang penelitian, maka dapat dirumuskan masalah penelitian ini sebagai berikut : “Bagaimana manfaat hasil belajar kewirausahaan pada penyelenggaraan unit produksi *pastry* di SMK Negeri 9 Bandung?” Tujuan penelitian ini adalah :

1. Manfaat hasil belajar kewirausahaan pada penyelenggaraan unit produksi *pastry* berkaitan dengan perencanaan.
2. Manfaat hasil belajar kewirausahaan pada penyelenggaraan unit produksi *pastry* berkaitan dengan pelaksanaan.
3. Manfaat hasil belajar kewirausahaan pada penyelenggaraan unit produksi *pastry* berkaitan dengan evaluasi.

KAJIAN PUSTAKA

Kegiatan belajar merupakan bagian dari kehidupan manusia dan berlangsung sepanjang hayat. Slameto (2010:16) mengemukakan bahwa “Belajar adalah suatu proses usaha yang dilakukan seseorang untuk memperoleh suatu perubahan tingkah laku yang baru secara keseluruhan, sebagai hasil pengalamannya sendiri dalam interaksi lingkungannya”. Hasil belajar merupakan hasil akhir dari suatu proses pembelajaran berupa perubahan dalam ranah kognitif, afektif dan psikomotor. Pengertian hasil belajar menurut

Sudjana (2011:22) “Hasil belajar adalah kemampuan-kemampuan yang dimiliki oleh siswa setelah dia menerima pengalaman belajarnya”. Manfaat hasil belajar pada dasarnya adalah hasil dari proses belajar yang mengakibatkan adanya perubahan dari ranah kognitif, afektif dan psikomotor.

Mata pelajaran Kewirausahaan yang dipelajari oleh peserta didik kompetensi keahlian *Pastry* kelas kewirausahaan bersifat teori didalam kelas dan praktek di unit produksi *pastry*.

Materi Mata Pelajaran Kewirausahaan (Silabus:2012) terdiri dari pokok bahasan sebagai berikut :

- a) Mengidentifikasi sikap dan perilaku wirausaha
- b) Menerapkan sikap dan perilaku kerja prestatif
- c) Mengembangkan semangat wirausaha
- d) Mengembangkan komitmen
- e) Merumuskan solusi masalah
- f) Membuat keputusan
- g) Mengambil resiko usaha
- h) Menerapkan jiwa kepemimpinan
- i) Menganalisis peluang usaha
- j) Menganalisis perencanaan usaha

Materi mata pelajaran Kewirausahaan yang diberikan kepada peserta didik diharapkan member bekal kepada peserta didik untuk mengikuti praktek penyelenggaraan unit produksi *pastry*, sehingga pada saat pelaksanaannya dapat berjalan dengan baik.

Tujuan pembelajaran mata pelajaran Kewirausahaan adalah untuk meningkatkan pengetahuan siswa mengenai ilmu-ilmu kewirausahaan mulai dari pengertian, konsep wirausaha, karakteristik, jiwa seorang

wirausaha sehingga dapat meningkatkan keterampilan siswa dibidang *pastry* dan terutama mampu menjadi seorang wirausaha. Sesuai dengan penjelasan pasal 15 Undang-undang No.20 tahun 2003 tentang Pendidikan Nasional dalam Sumiati (2010:124) “tujuan pendidikan menengah kejuruan adalah untuk mempersiapkan peserta didik untuk mampu bekerja pada bidang tertentu.”

Kewirausahaan berasal dari kata wirausaha (entrepreneur) yang dalam percakapan sehari-hari sering disepadankan dengan kata wiraswasta. Menurut Websters (Kartawan, 2010:23) “wirausaha adalah seseorang yang mengorganisasikan, mengelola, dan menanggung atau memikul risiko suatu usaha atau bisnis”.

Sikap dan perilaku pengusaha dan seluruh karyawannya merupakan bagian penting dalam etika wirausaha. Menurut Kasmir (2006:24-26) sikap dan perilaku yang harus dijalankan oleh pengusaha dan seluruh karyawan adalah sebagai berikut :

1. Jujur dalam bertindak dan bersikap.
2. Rajin , tepat waktu, dan tidak pemalas
3. Selalu murah senyum
4. Lemah lembut dan ramah tamah
5. Sopan santun dan hormat
6. Selalu ceria dan pandai bergaul
7. Fleksibel dan selalu menolong pelanggan
8. Serius dan memiliki rasa tanggung jawab
9. Rasa memiliki perusahaan yang tinggi

Menerapkan perilaku bekerja efektif dan efisien, perlu dikembangkan

dalam berbagai bidang yang menjurus pada efektifitas usaha atau bisnis. Menurut Tedjasutisna (2007:102) Dalam menerapkan pekerjaan, para wirausahawan harus memiliki kepercayaan, kesempatan, keberanian dan keyakinan terhadap diri sendiri, diantaranya :

- a. Percaya dan yakin pada kecerdasan diri
- b. Percaya dan yakin pada kecakapan yang diperoleh dari hasil pendidikan, kursus, latihan, dan pengalaman dalam bekerja
- c. Percaya dan yakin akan bias bekerja secara kreatif, aktif dan inovatif
- d. Percaya dan yakin pada kemampuan dalam menyelesaikan pekerjaan dengan baik.

Para wirausaha merupakan pengambil risiko usaha yang sudah diperhitungkannya. Risiko berasal dari bahasa inggris “*risk*” yaitu kegagalan, kendala, hambatan, akibatnya, dankerugiannya.

Seorang wirausaha harus memiliki jiwa kepemimpinan Menurut Stephen Robin (Kartawan, 2010:80)” Kepemimpinan (*leadership*) adalah kemampuan untuk mempengaruhi sebuah kelompok kearah pencapaian tujuan”. Kelancaran bisnis ditunjang dengan adanya persediaan barang dagangan. Menurut Firmansyah (2012:25) “pengelolaan persediaan adalah suatu tindakan seorang pengusaha untuk menjaga agar pesediaan tetap stabil dan sesuai dengan rencana. Tujuan pengelolaan adalah untuk menjaga stok atau persediaan barang, jangan sampai mengecewakan konsumen dan jangan sampai barang dagangan berlebih”.

Manfaat hasil belajar dan materi Kewirausahaan yang dipelajari peserta didik penulis dapat menyimpulkan bahwa manfaat hasil belajar Kewirausahaan merupakan perubahan kemampuan yang dimiliki peserta didik mencakup ranah kognitif yaitu pengetahuan dalam menjalani sebuah usaha, ranah afektif yaitu perubahan sikap dari peserta didik untuk menjadi seorang wirausaha yang sukses dan ranah psikomotor yaitu berupa keterampilan peserta didik dalam pengelolaan usaha. Faktor yang menunjang sangat dibutuhkan untuk mencapai hasil belajar yang baik. Faktor penunjang tersebut dapat berasal dari dalam diri individu dan dari lingkungan individu tersebut.

Unit produksi merupakan tempat praktek siswa dalam pengelolaan usaha sesuai dengan bidang keahlian. Menurut Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan (Kristanto, 2013) Unit produksi adalah suatu proses kegiatan usaha yang dilakukan di sekolah, bersifat bisnis (*profit oriented*) dengan para pelaku warga sekolah, mengoptimalkan sumber daya sekolah dan lingkungan, dalam berbagai bentuk unit usaha sesuai dengan kemampuan yang dikelola secara profesional.

Penyelenggaraan unit produksi *pastry* dilakukan oleh siswa kelas kewirausahaan dengan membagi kelas tersebut menjadi dua kelompok besar. Kelompok pertama yang berjumlah setengah dari siswa kelas kewirausahaan akan terlebih dahulu melaksanakan praktik di unit produksi *pastry* yang dilakukan setiap hari selama tiga bulan tanpa mendapatkan kelas teori, hal ini dilakukan untuk mengasah kemampuan

kelas kewirausahaan dalam pengolahan produk dan pemasaran produk *pastry*.

Penyelenggaraan unit produksi *pastry* dilakukan untuk memenuhi kebutuhan permintaan konsumen berupa produk *pastry* bersifat komersial karena bertujuan untuk menghasilkan keuntungan. Menurut Moehyi (1999:5) Sifat penyelenggaraan makanan kelompok dapat dibedakan sebagai berikut :

- a) Penyelenggaraan makanan yang bersifat komersial. Pada penyelenggaraan makanan yang bersifat komersial, penyelenggaraan makanan bertujuan untuk memperoleh keuntungan usaha jasa boga kantin, cafetaria, restoran dan warung makan tergolong penyelenggaraan makanan yang bersifat komersial.
- b) Penyelenggaraan makanan yang bersifat non komersial. Penyelenggaraan makanan non komersial tidak bertujuan untuk mencari keuntungan. Penyelenggaraan makanan untuk orang sakit dirumah sakit, penghuni asrama, panti asuhan, barak militer, pengungsi dan narapidana tergolong penyelenggaraan makanan bersifat non komersial.

Kegiatan penyelenggaraan unit produksi *pastry* yang dilakukan oleh peserta didik adalah mulai dari perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi.

METODOLOGI

Metode penelitian yang dipergunakan adalah metode deskriptif.

Menurut Sugiyono (2011:147) “Analisis statistik deskriptif adalah teknik analisis data yang berfungsi untuk mendeskripsikan atau memberi gambaran terhadap objek yang diteliti melalui data sampel atau populasi Sebagaimana adanya tanpa melakukan analisis dan membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum (generalisasi)”. Adapun sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah *sampling* jenuh yaitu teknik penentuan sampel bila semua anggota populasi digunakan sebagai sampel. Populasi dalam penelitian ini adalah siswa kelas XII *pastry* 1 dengan jumlah 35 siswa yang seluruhnya dijadikan sample. Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah angket tertutup.

Analisis Data

Pengolahan data penelitian dilakukan dengan tabulasi. Kemudian dipresentasikan dengan rumus

didasarkan pada pendapat Sudjana (1989:126) yaitu:

keterangan :

p = Persentase (jumlah persentase yang dicari)

f = Frekuensi

n = Jumlah Responden

100% = bilangan mutlak

Data kemudian ditafsirkan dan dikategorikan sebagai berikut :

0 % - 20 % = Sangat kurang bermanfaat

21 % - 40 % = Kurang bermanfaat

41 % - 60 % = Cukup bermanfaat

61 % - 80 % = Bermanfaat

81 % - 100 % = Sangat bermanfaat

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

HASIL PENELITIAN

Tabel

Rekapitulasi Presentase Manfaat Hasil Belajar Kewirausahaan Pada Penyelenggaraan Unit Produksi *Pastry*

No Tabel	Pertanyaan	Rata-rata (%)	Kriteria
4.31	Manfaat Hasil Belajar Kewirausahaan Pada Penyelenggaraan Unit Produksi <i>Pastry</i> Pada Aspek Perencanaan Usaha	61%	Bermanfaat
4.32	Manfaat Hasil Belajar Kewirausahaan Pada Penyelenggaraan Unit Produksi <i>Pastry</i> Pada Aspek Pelaksanaan Usaha	60%	Cukup bermanfaat
4.33	Manfaat Hasil Belajar Kewirausahaan Pada Penyelenggaraan Unit Produksi <i>Pastry</i> Pada Aspek Evaluasi Usaha	60%	Cukup bermanfaat
	Rata-rata	60,3%	Cukup bermanfaat

1. Manfaat Hasil Belajar Kewirausahaan Pada Penyelenggaraan Unit Produksi Pastry Pada Aspek Perencanaan Usaha

Hasil belajar kewirausahaan pada penyelenggaraan unit produksi *pastry* di SMK Negeri 9 Bandung kelas 12 *pastry* 1 meliputi pemilihan menu, perencanaan alat, perencanaan bahan, lokasi usaha, pembagian tugas, sasaran penjualan berada pada presentase 61% dengan kriteria bermanfaat

Perencanaan merupakan proses terpenting dari semua fungsi manajemen karena merupakan awal dari pengarahan tujuan. dari hasil tersebut disimpulkan bahwa perencanaan dibuat untuk mempermudah pencapaian tujuan yang telah ditentukan sebelum penyelenggaraan unit produksi *pastry* sehingga memudahkan proses pelaksanaan.

2. Manfaat Hasil Belajar Kewirausahaan Pada Penyelenggaraan Unit Produksi Pastry Pada Aspek Pelaksanaan Usaha

Data hasil penelitian menunjukan bahwa manfaat hasil belajar kewirausahaan pada penyelenggaraan unit produksi *pastry*

berkaitan dengan pelaksanaan praktek meliputi metoda pengolahan produk, sikap dalam bekerja, proses produksi, sanitasi dan *hygiene*, K3, Permasalahan usaha, kreatifitas, administrasi, penyimpanan produk dan pemasaran produk berada pada kriteria cukup bermanfaat dengan presentase 60%.

dengan demikian dapat diartikan hasil belajar yang dilakukan oleh responden yang berkaitan dengan aspek pelaksanaan masih harus dioptimalkan manfaatnya berupa pengetahuan, sikap, dan kreatifitas pada penyelenggaraan unit produksi *pastry*.

3. Manfaat Hasil Belajar Kewirausahaan Pada Penyelenggaraan Unit Produksi Pastry Pada Aspek Evaluasi Usaha

Pada pengolahan data yang telah dilakukan, manfaat hasil belajar kewirausahaan pada penyelenggaraan unit produksi *pastry* berkaitan dengan evaluasi praktek meliputi keberhasilan usaha, kegagalan usaha, pengendalian proses produksi, pengawasan kerja, mutu produk dan pemecahan masalah berada pada kriteria cukup bermanfaat dengan presentase sebesar 60%. Pada penelitian ini yang berkaitan dengan evaluasi penyelenggaraan unit produksi *pastry*, responden menampung kritik dan saran dari konsumen maupun guru bidang keahlian *pastry* untuk memperbaiki produk yang dihasilkan dan proses kegiatan produksi. Berdasarkan data di atas dapat disimpulkan hasil belajar kewirausahaan berkaitan dengan evaluasi praktek cukup bermanfaat sehingga harus dioptimalkan manfaatnya karena evaluasi sangat penting pada penyelenggaraan unit produksi *pastry* sebagai tolak ukur keberhasilan dalam menjalankan usaha.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Kesimpulan dalam penelitian ini berdasarkan dari rangkuman pembahasan mengenai “Manfaat Hasil Belajar Kewirausahaan Pada Penyelenggaraan Unit Produksi *Pastry* di SMK Negeri 9 Bandung” siswa mendapatkan manfaat hasil belajar kewirausahaan berkaitan dengan aspek perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi sebagai berikut :

1. Manfaat hasil belajar kewirausahaan pada penyelenggaraan unit produksi *pastry* berkaitan dengan aspek perencanaan berada pada kriteria bermanfaat. Hasil belajar yang meliputi pemilihan menu, perencanaan alat, perencanaan bahan, lokasi usaha, pembagian tugas dan sasaran penjualan bermanfaat pada penyelenggaraan unit produksi *pastry*. Hal ini menunjukkan bahwa siswa mengetahui dan memahami aspek perencanaan pada penyelenggaraan unit produksi *pastry* di SMK Negeri 9 Bandung.
2. Manfaat hasil belajar kewirausahaan pada penyelenggaraan unit produksi *pastry* berkaitan dengan aspek pelaksanaan berada pada kriteria cukup bermanfaat. Hasil belajar yang meliputi metoda pengolahan produk, sikap dalam bekerja, proses produksi, sanitasi dan *hygiene*, K3, Permasalahan usaha, kreatifitas, administrasi, penyimpanan produk dan pemasaran produk cukup bermanfaat pada penyelenggaraan unit produksi *pastry*. Hal ini menunjukkan bahwa siswa cukup mengetahui dan memahami aspek pelaksanaan pada penyelenggaraan

unit produksi *pastry* di SMK Negeri 9 Bandung.

3. Manfaat hasil belajar kewirausahaan pada penyelenggaraan unit produksi *pastry* berkaitan dengan aspek evaluasi berada pada kriteria cukup bermanfaat. Hasil belajar yang meliputi keberhasilan usaha, kegagalan usaha, pengendalian proses produksi, pengawasan kerja, mutu produk dan pemecahan masalah cukup bermanfaat pada penyelenggaraan unit produksi *pastry*. Hal ini menunjukkan bahwa siswa sudah cukup mampu mengevaluasi hasil usaha penyelenggaraan unit produksi *pastry* di SMK Negeri 9 Bandung.

Saran

Penulis mengajukan saran yang sekiranya dapat dijadikan pertimbangan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mengenai manfaat hasil belajar kewirausahaan pada penyelenggaraan unit produksi *pastry* di SMK Negeri 9 Bandung sesuai berdasarkan penelitian yang telah dilakukan adalah sebagai berikut :

1. Siswa yang akan menempuh Mata Pelajaran Kewirausahaan untuk lebih mengaplikasikan hasil belajar Kewirausahaan yang didapat pada saat penyelenggaraan unit produksi *pastry* sehingga hasil belajar Kewirausahaan lebih optimal manfaatnya.
2. Guru kewirausahaan berdasarkan data penelitian hasil belajar kewirausahaan kurang optimal manfaatnya pada penyelenggaraan unit produksi *pastry* diharapkan dapat lebih memotivasi siswa sehingga dari nilai kewirausahaan

- telah mencapai KKM dapat lebih bermanfaat lagi pada penyelenggaraan unit produksi *pastry*.
3. SMK Negeri 9 Bandung dari hasil penelitian yang telah penulis lakukan diharapkan dapat memberikan masukan yang mengembangkan proses penyelenggaraan unit produksi *pastry* di SMK Negeri 9 Bandung.
 4. Program Studi Pendidikan Tata boga PKK FPTK UPI untuk lebih mengunggulkan dan mengutamakan produk-produk yang dihasilkan oleh mahasiswa di Laboga (Laboratorium Jasa Boga) dan dapat memasarkan produk hasil mahasiswa melalui berbagai media seperti internet, sehingga Laboga akan semakin berkembang dan banyak dikenal sebagai usaha Program Studi Pendidikan Tata boga PKK FPTK UPI.

DAFTAR PUSTAKA

- Firmansyah. (2012). Pengaruh *Stock Split* terhadap *Bid Ask Spread* sebagai Indikator Penilaian Likuiditas Saham Perusahaan-perusahaan yang terdaftar di Bursa Efek Indonesia (Studi Kasus pada Bursa Efek Indonesia). Skripsi S-1 Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Uin Syarif Hidayatullah, Jakarta. Diambil dari database repository.uinjkt.ac.id
- Kartawan (2010). *Kewirausahaan Bagi Calon Entrepreneur*. Bandung : Guardaya Intimarta.
- Kasmir. (2006). *Kewirausahaan*. Jakarta : PT. Raja Grasindo Persada.
- Moehyi, Syamien. (1999). *Penyelenggaraan makanan institusi dan jasa boga*. Jakarta : PT. Bharata Niaga Media.
- Slameto. (2010). *Belajar dan faktor-faktor yang mempengaruhi*. Jakarta : Rineka Cipta.
- SMK Negeri 9 Bandung (2012). *Silabus Kewirausahaan*. Bandung : Tidak diterbitkan.
- Sudjana, N (2011). *Penilaian Hasil Proses Belajar Mengajar*. Bandung : PT. Remaja Rosda Karya
- Sudjana, Nana & Ibrahim. (1989). *Penelitian dan Penilaian Pendidikan*. Bandung : Sinar Baru
- Sumiati, Tuti. (2010). *Modul Pengembangan Kurikulum SMK Program Studi Keahlian Tata Boga*. Depok : Kementrian Pendidikan Nasional Republik Indonesia.
- Tedjasutisna, Ating. (2007). *Memahami Kewirausahaan*. Bandung : CV. Armiko.
- Sudjana, N. (2011). *Penilaian Hasil Proses Belajar Mengajar*. Jakarta: Rhineka Cipta
- Sugiyono. (2011). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R & D*. Bandung: Alfabeta.

Sumber Lain :

- Kristanto. (2013). *Program Kerja Unit Produksi* [online] tersedia. <http://smkindonesia.blogspot.com/unit-produksi.html>. Diakses (25 september 2013).