

MANFAAT HASIL BELAJAR “DEKORASI PATISERI” PADA MINAT MAHASISWA MEMBUKA USAHA *CAKEDECORATION*

Virza Rahmi¹⁾, Sudewi Yoga²⁾, Yulia Rahmawati²⁾

Abstrak : Latar belakang penelitian adalah hasil belajar Dekorasi Patiseri yang diharapkan dapat memberikan manfaat pada minat mahasiswa membuka usaha *cakedecoration*. Penelitian ini bertujuan untuk memperoleh gambaran tentang manfaat hasil belajar Dekorasi Patiseri yang meliputi kemampuan kognitif, kemampuan afektif dan kemampuan psikomotor. Metode yang digunakan yaitu metode deskriptif dengan pengumpulan data menggunakan angket. Sampel dalam penelitian ini adalah sampel *purposive* dari mahasiswa Paket Majamen Patiseri yang telah lulus dari mata kuliah Dekorasi Patiseri sebanyak 20 orang. Hasil penelitian menunjukkan bahwa manfaat hasil belajar Dekorasi Patiseri berkaitan dengan kemampuan kognitif lebih dari setengahnya (69%) berada pada kriteria bermanfaat, kemampuan afektif lebih dari setengahnya (75%) memiliki kriteria bermanfaat, dan kemampuan psikomotor lebih dari setengahnya (74%) berada pada kriteria bermanfaat. Saran ditunjukkan bagi mahasiswa untuk terus meningkatkan kemampuan pengetahuan mengenai usaha *cakedecoration* serta berlatih terus-meneru membuat beraneka produk patiseri yang di dekorasi sesuai dengan kesempatan yang lebih bervariasi lagi serta lebih peka melihat segmen pasar sebagai acuan mempromosikan produk-produk dekorasi *cake* tersebut.

Kata Kunci : Manfaat, Hasil Belajar, Dekorasi Patiseri, Minat, Membuka Usaha, *Cake Decoration*

PENDAHULUAN

Latar Belakang Penelitian

Pendidikan merupakan salah satu faktor untuk membangun bangsa dan mempengaruhi kemampuan suatu bangsa karena pendidikan memiliki peranan untuk menghasilkan sumber daya manusia yang berkualitas yang memiliki kemampuan dan keterampilan serta pengetahuan yang luas. Kecakapan hidup adalah kecakapan yang dimiliki seseorang untuk berani menghadapi masalah hidup dan kehidupan dengan wajar tanpa merasa tertekan, kemudian secara proaktif dan kreatif mencari serta menemukan solusi sehingga akhirnya mampu mengatasinya. Sebagaimana tercantum dalam undang-undang Republik Indonesia No.20 tahun 2003, tentang

Sistem Pendidikan Nasional, sebagai berikut : Pendidikan nasional berfungsi mengembangkan kemampuan dan membentuk watak serta peradaban bangsa yang bermartabat dalam rangka mencerdaskan kehidupan bangsa, bertujuan untuk berkembangnya potensi peserta didik agar menjadi manusia yang beriman dan bertakwa pada Tuhan Yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri, dan menjadi warga negara yang demokratis serta bertanggung jawab.

Mata Kuliah Dekorasi Patiseri merupakan salah satu mata kuliah keahlian paket patiseri yang dilaksanakan pada semester 6 dengan

¹⁾ Virza Rahmi Alumni Prodi Pendidikan Tata Boga Departemen. PKK FPTK UPI

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

bobot 3 sks. Berdasarkan Silabus Mata Kuliah Dekorasi Patiseri (2008:1) menerangkan deskripsi mata kuliah Dekorasi Patiseri yaitu:

Mata Kuliah ini merupakan mata kuliah keahlian (MKK) Manajemen Paket Patiseri Program Studi Pendidikan Tata Boga, mahasiswa yang telah selesai mengikuti perkuliahan ini diharapkan mampu memahami mengenai pengertian fungsi dan unsur dekoarsi patiseri, metoda dan teknik bahan dekorasi, metoda dan teknik *covering*, metoda dan teknik *pasta modeling*, metoda dan teknik menghias *cake* untuk berbagai kesempatan.

Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga yang minat membuka usaha *Cakedecoration* akan berusaha maksimal dalam menyiapkan diri, baik pengetahuan, sikap maupun keterampilan dibidang *Cakedecoration*. Penelitian tersebut bermaksud untuk memperoleh informasi bagaimana manfaat yang dirasakan setelah belajar Dekorasi Patiseri pada minat mahasiswa untuk membuka usaha *cakedecoration*.

Rumusan masalah dan tujuan penelitian.

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “bagaimana manfaat hasil belajar Dekorasi Patiseri pada minat mahasiswa membuka usaha *CakeDecoration*?”. Tujuan penelitian untuk memperoleh data :

a. Pengetahuan mahasiswa membuka usaha *cakedecoration* berkaitan dengan pengetahuan mahasiswa meliputi konsep dasar menghias *cake*, bahan dan alat menghias *cake*, metoda dan teknik menghias *cake*, pemahaman tentang desain pada *cake*, menampilkan *cake* dan memasarkan *cake*.

- b. Sikap mahasiswa meliputi ketelitian, kedisiplinan, kesabaran, keuletan dalam memilih alat dan bahan dekorasi patiseri, menggunakan teknik dan metoda menghias *cake* untuk berbagai kesempatan dan memasarkan *cake* pada konsumen.
- c. keterampilan mahasiswa memilih lokasi, tempat, usaha, menggunakan alat untuk menghias *cake*, membuat bahan untuk menghias *cake*, menghias *cake* untuk berbagai kesempatan, dan memasarkan *cake* kepada konsumen.

KAJIAN PUSTAKA

A. Pengertian Belajar, Hasil Belajar, Faktor-faktor yang Mempengaruhi Hasil Belajar dan Manfaat Hasil Belajar

Belajar merupakan suatu proses perubahan yaitu perubahan tingkah laku sebagai hasil interaksi dengan lingkungannya dalam memenuhi kebutuhan hidupnya. Pengertian belajar menurut Slameto (2003:2), “Belajar ialah suatu proses usaha yang dilakukan seseorang untuk memperoleh suatu perubahan tingkah laku yang baru secara keseluruhan, sebagai hasil pengalamannya sendiri dalam interaksi dengan lingkungannya.” Berdasarkan pendapat para ahli tentang definisi hasil belajar penulis menyimpulkan bahwa pada dasarnya belajar merupakan proses perubahan tingkah laku baru terhadap diri sendiri seseorang dengan lingkungan yang meliputi kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor.

Hasil belajar merupakan perubahan tingkah laku yang mencakup kognitif, afektif dan psikomotor. Pengertian hasil belajar menurut Sudjana (2009:22) “Hasil

belajar adalah kemampuan-kemampuan yang dimiliki siswa setelah ia menerima pengalaman belajarnya.” Menurut Horward Kingsley dalam Sudjana (2009:22) “Hasil belajar terbagi menjadi tiga macam yaitu (a) keterampilan dan kebiasaan, (b) pengetahuan dan pengertian, (c) sikap dan cita-cita. Menurut Gagne dalam Sudjana (2009:22) “Hasil belajar terbagi menjadi lima kategori hasil belajar, yakni (a) informasi verbal, (b) keterampilan intelektual, (c) strategi kognitif, (d) sikap, dan (e) keterampilan motorik”. Pengertian hasil belajar di atas dapat disimpulkan bahwa hasil belajar merupakan perubahan tingkah laku yang mencakup kognitif, afektif, dan psikomotor. Hasil belajar yang baik didapatkan dari proses belajar yang baik pula.

Faktor yang mempengaruhi hasil belajar dapat digolongkan menjadi golongan yaitu faktor internal dan faktor eksternal. Pendapat tersebut sesuai dengan yang di kemukakan oleh Slameto (2003:54):

Faktor-faktor yang mempengaruhi belajar banyak jenisnya, tetapi dapat digolongkan menjadi 2 golongan saja, yaitu faktor intern dan faktor ekstern. Faktor intern adalah faktor yang ada dalam diri individu yang sedang belajar, sedangkan faktor ektern adalah faktor yang ada diluar individu.

Manfaat merupakan guna dari sesuatu sedangkan hasil belajar adalah kemampuan-kemampuan yang dimiliki setelah menerima pengalaman dari proses belajar mengajar yang meliputi aspek kognitif, afektif dan psikomotor. Hasil belajar akan terlihat dan tercapai setelah melakukan proses belajar mengajar dan hasil belajar yang baik dan mendatangkan manfaat bagi dirinya sendiri dan lingkungannya. Hasil belajar Dekorasi Patiseri akan bermanfaat bagi mahasiswa Pendidikan Tata Boga Paket

Menejemen Patiseri dalam minat membuka usaha *Cakedecoration*.

B. an Umum Mata Kuliah Dekorasi Patiseri

Mata Kuliah Dekorasi 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 70% dan Praktek 30%

Tujuan perkuliahan Dekorasi Patiseri tercantum dalam silabus perkuliahan Dekorasi Patiseri menurut Sudewi (2008:1) yaitu mahasiswa yang telah mengikuti perkuliahan dekorasi patiseri diharapkan mampu memahami pengertian, fungsi dan unsur dekorasi patiseri, metoda dan teknik bahan dekorasi, metoda dan teknik *covering*, metoda dan teknik pasta modeling, metoda dan teknik menghias *cake* untuk berbagai kesempatan, teknik menampilkan dekorasi *cake* untuk berbagai kesempatan.

1. Pengertian dan Tujuan Dekorasi Patiseri

Menghias *cake* adalah bagian yang menarik didalam pengolahan pembuatan *cake*. Menghias*cake* bisa mengaplikasikan segala macam kreatifitas dalam proses pembuatannya. Sumber atau inspirasi menghias *cake* bisa didapatkan dari berbagai macam media seperti untuk *cake* ulang tahun anak bisa didapatkan dari buku cerita anak, buku dongeng, untuk remaja bisa didapatkan melalui majalah, postcard dan lain sebagainya

Menghias *cake* adalah menutup *cake* dengan bahan penghias atau memberikan hiasan pada *cake*. Adapun tujuan dalam menghias *cake* yang penulis mensarikan menurut Faridah (2008:331), yaitu :

- 1) Meningkatkan kualitas *cake* dalam hal penampilan, rasa, rupa dan bentuk.
- 2) Menutupi kekurangan pada bentuk fisik yang kurang menarik
- 3) Menyatakan ungkapan dan maksud menghias *cake*
- 4) Menjadi pusat perhatian

Prinsip-prinsip menghias *cake* bagian yang paling menyenangkan pada proses pembuatan *cake*. menghias *cake* itu sendiri tidak mempunyai batas dalam pengaplikasiannya dari mulai segala macam bentuk seni. Agar mendapatkan hasil hiasan yang sempurna terdapat prinsip-prinsip menghias *cake* menurut Faridah (2008:332), yang penulis mensarikan yaitu:

- 1) Tema
- 2) Pusat perhatian
- 3) Serasi
- 4) Seimbang
- 5) Tepat

Jika semua prinsip dalam menghias *cake* dapat diikuti dan diperhatikan mulai dari penentuan tema, hiasan yang digunakan sebagai , maka dekorasi yang dihasilkan akan sesuai dengan tujuan dari pembuatan *cake* itu dan hiasan yang ditampilkan akan maksimal.

2. Bahan Menghias *Cake*

Bahan-bahan yang digunakan untuk menghias *cake* banyak jenisnya yang disesuaikan dengan kebutuhan menghias *cake*. Bahan-bahan yang untuk menghias *cake* itu terbagi menjadi 2 bagian, yaitu bahan yang bisa dimakan dan tidak dapat dimakan. Bahan-bahan *cake* penulis mensarikan dari Sudewi dan Rahmawati (2012:16), Faridah (2008:335-350) terdiri dari *buttercream* , *royal icing*, *fondant*, *plastic icing*, *gum paste*, *marzipan*,

american frosting dan *chocolate modeling*.

3. Peralatan Dekorasi *Cake*

Peralatan untuk menghias *cake* diperlukan untuk mempermudah pengerjaan mendekorasi *cake*. Setiap peralatan memiliki fungsi tergantung keperluannya. Jenis peralatan yang digunakan dalam membuat hiasan dekorasi *cake* mulai dari peralatan persiapan dan alat menghias *cake*. Peralatan dekorasi yang digunakan untuk membentuk dan menghasilkan dekorasi yang baik, faktor yang harus diperhatikan adalah peralatan yang digunakan harus aman bagi kesehatan. Pengelompokan peralatan dekorasi terdiri dari alat persiapan berupa *bowl*, *mixer*, *turn table*, spatula, sendok ukur, dan gunting. Alat menghias mulai dari *pallette*, pisau *cake*, *pipping bag*, *scraper*, *nall tip*, *fondant tool*, *pastry tube*, dan *rolling pin*.

4. Teknik Menghias *Cake*

Teknik dalam membuat dekorasi *cake* tergantung dari jenis bahan dekorasi yang digunakan, untuk membuat dekorasi *cake* diperlukan kreativitas, kecermatan dan kehati-hatian agar hasilnya baik. Teknik menghias mulai dari teknik covering *cake*, membuat hiasan dengan *pastry tube* menggunakan *buttercream*, hingga membuat hiasan yang terbuat dari *fondant* dan *marzipan* sesuai yang disesuaikan dengan tema.

C. Minat Membuka Usaha *Cake* Decoration

Minat merupakan rasa ketertarikan yang muncul secara sadar

dalam diri individu terhadap hal yang disukainya dengan menunjukkan suatu perhatian dengan rasa senang terhadap yang diminatinya. Minat tidak dibawa sejak lahir melainkan diperoleh setelah individu itu sendiri lahir. Minat usaha *Cakedecoration* ini berkaitan dengan mata kuliah Dekorasi Patiseri. Timbul atau tidaknya suatu minat usaha *cakedecoration* pada mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga konsentrasi Manajemen Patiseri dapat dilihat setelah mahasiswa mengikuti perkuliahan dan lulus mengontak mata kuliah Dekorasi Patiseri. Mengembangkan minat terhadap sesuatu dasarnya membantu mahasiswa melihat bagaimana hubungan antara materi yang dipelajari dan di praktekkan diharapkan dapat meningkatkan minat membuka usaha *cakedecoration*.

Usaha *cakedecoration* merupakan usaha dalam bidang jasa boga yang menyediakan berbagai macam *cake* yang telah didekorasi sesuai dengan kesempatannya, seperti *birthdaycake*, *weddingcake*, *cupcake*, dan lain sebagainya.

METODE

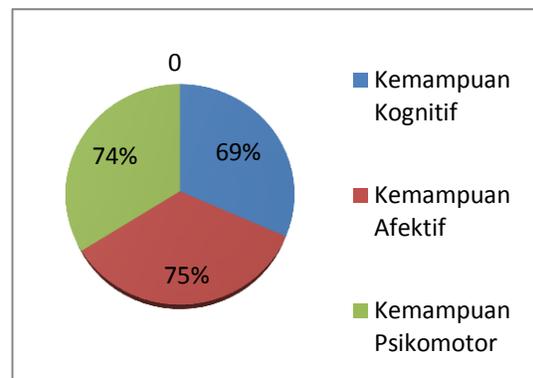
Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif. “Metode deskriptif adalah metode yang digunakan untuk menggambarkan atau menganalisis suatu hasil penelitian tetapi tidak digunakan untuk membuat kesimpulan yang lebih luas” (Sugiyono, 2012:29).

Metode penelitian deskriptif ini digunakan untuk memperoleh gambaran tentang Manfaat Hasil Belajar “Dekorasi Patiseri” Pada Minat Mahasiswa Membuka Usaha *CakeDecoration*.

Populasi dalam penelitian ini adalah mahasiswa Paket Manajemen Patiseri Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI angkatan 2009 dan 2010 yang telah mengikuti dan lulus dari mata kuliah Dekorasi Patiseri dengan jumlah total populasi sebanyak 20 orang.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Hasil yang didapatkan dalam penelitian ini yaitu mengenai manfaat hasil belajar dekorasi patiseri pada minat mahasiswa membuka usaha *cakedecoration*.



Grafik 1 Rata-rata Nilai Persentase Manfaat Hasil Belajar Dekorasi Patiseri pada Minat Mahasiswa Membuka Usaha *CakeDecoration*

Kemampuan pengetahuan mahasiswa disebut juga kemampuan kognitif dalam penelitian ini hasil belajar dekorasi patiseri pada minat membuka usaha *cakedecoration* memberikan manfaat sehingga mahasiswa memiliki kemampuan pengetahuan tentang prinsip-prinsip menghias *cake*, memiliki pemahaman tentang bahan dasar menghias *cake*, dan dapat menganalisis kegagalan dalam membuat dekorasi

cake, dapat menerapkan dekorasi *wedding cakemenggunakan royal icing*. Pemaparan tersebut sesuai dengan yang dikemukakan oleh Bloom dalam Sudjana (2009:22), bahwa kemampuan kognitif yaitu terdiri dari pengetahuan, pemahaman, penerapan, analisis dan evaluasi. Berdasarkan hasil penelitian tersebut lebih dari setengahnya mahasiswa memiliki semua kemampuan pengetahuan.

Kemampuan sikap mahasiswa disebut juga kemampuan afektif dalam penelitian ini hasil belajar dekorasi patiseri pada minat membuka usaha *cakedecoration* memberikan manfaat sehingga mahasiswa memiliki kemampuan sikap tentang menerima pesanan membuat *cake*, kemampuan sikap mahasiswa dalam menjaga kebersihan saat mendekorasi, menjaga quality control produk pada pembuatan *cake*, menentukan langkah kerja dalam menghias *cake*. Pemaparan tersebut sesuai dengan yang dikemukakan oleh Bloom dalam Sudjana (2009:22), “hasil belajar yaitu kemampuan-kemampuan yang dimiliki siswa setelah ia menerima pengalaman belajarnya”. Kemampuan afektif yaitu terdiri dari penerimaan, partisipasi, penilaian, organisasi, dan penentuan sikap. Berdasarkan hasil penelitian tersebut lebih dari setengahnya mahasiswa memiliki semua kemampuan afektif (sikap).

Kemampuan keterampilan mahasiswa disebut juga kemampuan psikomotor dalam penelitian ini hasil belajar dekorasi patiseri pada minat membuka usaha *cakedecoration* memberikan manfaat sehingga mahasiswa memiliki kemampuan keterampilan tentang keterampilan menentukan lokasi usaha, keterampilan mempromosikan produk dekorasi *cake*, menggunakan pastry tube, membuat bunga mawar menggunakan buttercream, teknik covering menggunakan fondant, membuat wedding,

membuat ornamen menggunakan fondant. Pemaparan tersebut sesuai dengan yang dikemukakan oleh Bloom dalam Sudjana (2009:22), kemampuan afektif yaitu terdiri dari persepsi, kesiapan, gerakan terbimbing, gerakan terbiasa dan kreativitas. Berdasarkan hasil penelitian tersebut lebih dari setengahnya mahasiswa memiliki semua kemampuan psikomotor (keterampilan). Hasil belajar dekorasi patiseri pada minat mahasiswa membuka usaha *cakedecoration* berkaitan dengan kemampuan keterampilan mahasiswa memiliki rata-rata persentase nilai sebesar 74% berada pada kriteria bermanfaat.

KESIMPULAN

Kesimpulan yang dapat dikemukakan adalah:

1. Hasil belajar Dekorasi Patiseri pada minat mahasiswa membuka usaha *cakedecoration* berkaitan dengan pengetahuan mahasiswa berada pada kriteria bermanfaat. Manfaat hasil belajar Dekorasi Patiseri pada minat mahasiswa membuka usaha *cakedecoration* berkaitan dengan pengetahuan mahasiswa meliputi konsep dasar menghias *cake*, bahan dan alat menghias *cake*, metoda dan teknik menghias *cake*, pemahaman mengenai desain menghias *cake*, menampilkan *cake* dan memasarkan *cake*.
2. Hasil belajar Dekorasi Patiseri pada minat mahasiswa membuka usaha *cakedecoration* berkaitan dengan sikap mahasiswa berada pada kriteria bermanfaat. Manfaat hasil belajar Dekorasi Patiseri pada minat mahasiswa membuka usaha *cakedecoration* berkaitan dengan sikap mahasiswa meliputi ketelitian, kedisiplinan, kesabaran, keuletan dalam memilih alat dan bahan dekorasi patiseri, menggunakan teknik dan metoda

- menghias *cake* untuk berbagai kesempatan, dan memasarkan *cake* pada konsumen.
3. Hasil belajar Dekorasi Patiseri pada minat mahasiswa membuka usaha *cake* decoration berkaitan dengan keterampilan mahasiswa berada pada kriteria bermanfaat. Manfaat hasil belajar Dekorasi Patiseri pada minat mahasiswa membuka usaha *cake* decoration berkaitan dengan keterampilan mahasiswa memilih lokasi tempat usaha, mempromosikan usaha *cake* decoration, menggunakan alat untuk menghias *cake*, membuat bahan untuk menghias *cake*, menghias *cake* untuk berbagai kesempatan, dan memasarkan *cake* pada konsumen.

DAFTAR PUSTAKA

- Depdiknas.(2002).*Undang – Undang Republik Indoneia Nomor 20 tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional*. Jakarta: Depdiknas.
- Faridah, A. (2008). *Modul Patiseri SMK Jilid 2*. Direktorat Pembinaan.
- Prodi Pendidikan Tata Boga (2008). *Silabus Mata Kuliah Dekorasi Patiseri*. Bandung : Tidak diterbitkan.
- Slameto. (2003). *Belajar dan Faktor-faktor yang Mempengaruhinya*. Jakarta: Rhineka Cipta
- Sudjana, N. (2009). *Penilaian Hasil Proses Belajar Mengajar*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya
- Sugiyono.(2009). *Metoda Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- Yogha,S dan Yulia R. (2012). *Modul Perkuliahan Dekorasi Patiseri*. Tidak diterbitkan.