

PERSEPI SISWA TENTANG HASIL BELAJAR USAHA JASA BOGA SEBAGAI KESIAPAN WIRUSAHA JASA BOGA DI SMK BALAI PERGURUAN PUTRI (BPP) KOTA BANDUNG

Robi Hikmat¹, Ade Juwaedah², dan Yulia Rahmawati²

Abstrak : Penelitian ini dilatarbelakangi oleh hasil belajar siswa pada mata pelajaran usaha jasa boga (UJB) yang mendapatkan nilai 85 di atas Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM) 75 diduga akan memberikan kesiapan wirausaha jasa boga. Tujuan penelitian untuk mengetahui gambaran persepsi siswa tentang hasil belajar usaha jasa boga sebagai kesiapan wirausaha jasa boga catering golongan A1 meliputi pengetahuan tentang perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi jasa boga. Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif, dengan populasi sebanyak 50 siswa kelas XII jurusan jasa boga SMK Balai Perguruan Putri (BPP) kota Bandung, sampel sebanyak 40 orang siswa menggunakan pengambilan sampel teknik *sampling purposive*. Hasil penelitian menunjukkan persepsi siswa tentang hasil belajar usaha jasa boga sebagai kesiapan wirausaha jasa boga meliputi pengetahuan tentang perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi jasa boga berada pada kriteria cukup baik. Rekomendasi ditujukan kepada siswa agar lebih meningkatkan pengetahuan tentang usaha jasa boga melalui kegiatan belajar UJB di sekolah pada semester 5 dan 6, serta membaca dan mencari literatur yang terkait tentang wirausaha jasa boga, kepada guru mata pelajaran usaha jasa boga agar lebih meningkatkan kualitas pembelajaran melalui penyempurnaan materi bahan ajar UJB.

Kata Kunci : *persepsi, hasil belajar, usaha jasa boga, kesiapan.*

PENDAHULUAN

1. Latar Belakang Penelitian

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan salah satu lembaga pendidikan formal yang ada di Indonesia. Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) adalah pendidikan pada jenjang pendidikan menengah yang mengutamakan pengembangan kemampuan peserta didik untuk dapat bekerja dalam bidang tertentu, kemampuan beradaptasi di lingkungan kerja, melihat peluang kerja dan mengembangkan diri dikemudian hari.

SMK bertujuan menghasilkan lulusan yang dapat bekerja sesuai dengan bidang keahlian tertentu sesuai dengan program keahliannya. Program Keahlian yang ada di SMK diantaranya terdapat SMK Pariwisata yang di dalamnya terdapat program keahlian

¹) Robi Hikmat Alumni Prodi Pendidikan Tata Boga Departemen PKK FPTK UPI

²) Ade Juwaedah dan ³)Yulia Rahmawati Dosen Prodi Pendidikan Tata Boga Departemen PKK FPTK UPI

Jasa Boga. Keahlian yang didapatkan di SMK tentu akan menjadi penunjang siswa untuk bekerja ataupun wirausaha sesuai dengan bidang kemampuannya dalam rangka mengembangkan dirinya seperti berwirausaha jasa boga.

SMK dengan program keahlian Jasa boga dalam kurikulumnya memuat sejumlah program mata pelajaran yang dikelompokkan menjadi tiga yaitu, normatif, adaptif dan produktif. Salah satu mata pelajaran produktif yang ada di SMK Balai Perguruan Putri (BPP) adalah mata pelajaran Usaha Jasa Boga (UJB) yang wajib diikuti oleh siswa kelas XI dan Kelas XII SMK BPP. Kompetensi Mata pelajaran usaha jasa boga ini bersifat teori dan praktik.

Berdasarkan silabus kompetensi kejuruan jasa boga SMK BPP (2012, hlm. 1) terdapat kompetensi dasar (KD) sebagai berikut : a. Menjelaskan sistem usaha jasa boga, b. Merencanakan usaha jasa boga berdasarkan menu, c. Menghitung kalkulasi harga

Kompetensi dasar tersebut diharapkan dapat menjadi kemampuan khusus bagi siswa sebagai hasil belajar usaha jasa boga yang bisa menjadi bekal serta pendukung untuk melakukan wirausaha jasa boga apabila tidak terserap dunia kerja, sebagaimana tujuan SMK selain disiapkan untuk bekerja dan melanjutkan ke perguruan tinggi, siswa SMK juga disiapkan untuk berwirausaha.

Wirausaha jasa boga merupakan kemampuan dalam mengelola usaha sendiri meliputi kegiatan perencanaan usaha produk makanan dan minuman, produksi dan pemasaran produk sehingga mendapat keuntungan dari usaha tersebut. Wirausaha jasa boga ini sangat penting untuk bisa dilakukan mengingat masih banyaknya jumlah pengangguran dan sedikitnya jumlah orang yang berwirausaha, dikemukakan oleh wakil presiden Budiono dalam kompas.com (13/11/2012) 'jumlah wirausaha di Indonesia hanya 1.56% dari jumlah penduduk, padahal Malaysia mencapai 4%, Thailand 4.1% dan Singapura 7.2%'.

Pemaparan di atas menjelaskan bahwa jumlah wirausaha masih kurang sehingga diharapkan siswa SMK jasa boga khususnya dapat siap untuk wirausaha jasa boga sebagai bentuk implementasi hasil belajar usaha jasa boga guna meningkatkan jumlah wirausaha di Indonesia ketika tidak terserap di dunia kerja. Tahap awal

kesiapan wirausaha jasa boga bagi siswa dapat terlihat dari persepsi siswa terhadap hasil belajar usaha jasa boga sebagai pengetahuan dasar untuk wirausaha jasa boga.

Studi dokumentasi yang dilakukan penulis pada waktu melaksanakan Program Latihan Profesi (PLP) mengajar mata pelajaran produktif Usaha Jasa Boga (UJB) dari bulan Agustus 2013 sampai dengan bulan Desember 2013 di SMK Balai Perguruan Putri (BPP) Kota Bandung. Data nilai hasil belajar yang diperoleh siswa kelas XI SMK BPP untuk mata pelajaran Usaha Jasa Boga didapatkan data 80% siswa mendapatkan nilai di atas Kriteria Ketuntasan Minimum (KKM) 75, sedangkan 12 % siswa mendapatkan nilai 75, dan 8% siswa mendapatkan nilai di bawah KKM.

Berkaitan dengan kondisi tersebut, belum didapatkan informasi kesiapan siswa dalam wirausaha jasa boga setelah mendapatkan hasil belajar UJB, khususnya dalam bidang usaha jasa boga catering golongan A1. Jasa Boga golongan A1 berdasarkan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 adalah jasa boga (katering) yang kapasitas produksinya tidak lebih dari 100 porsi, menggunakan dapur rumah tangga dan tidak memperkerjakan tenaga kerja. Sehingga penulis menduga siswa yang telah belajar usaha jasa boga akan mempunyai kesiapan wirausaha jasa boga sebagai hasil belajar UJB khususnya bidang usaha jasa boga catering golongan A1.

Berdasarkan latar belakang yang telah disampaikan di atas, Penulis sebagai mahasiswa pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI dan juga

sebagai calon guru SMK, sangat tertarik dan terdorong untuk melakukan penelitian mengenai Persepsi tentang hasil belajar usaha jasa boga sebagai kesiapan wirausaha bidang Jasa Boga Siswa SMK Balai Perguruan Putri (BPP) kota Bandung untuk menjadi masukan ilmu pengetahuan dan pengalaman bagi penulis.

2. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian secara spesifik untuk mengetahui dan mendapatkan gambaran tentang Persepsi siswa mengenai hasil belajar usaha jasa boga sebagai kesiapan wirausaha jasa boga khususnya dalam usaha jasa boga katering golongan A1 meliputi pengetahuan tentang:

- a. Perencanaan usaha jasa boga mengenai konsep usaha jasa boga, menu dan harga jual.
- b. Pelaksanaan usaha jasa boga mengenai cara pembuatan produk, cara mengkemas dan strategi pemasaran
- c. Evaluasi jasa boga mengenai sistem kendali mutu produk

A. KAJIAN PUSTAKA

1. Persepsi

Persepsi menurut Slameto (2013, hlm. 102) adalah 'proses yang menyangkut masuknya pesan atau informasi ke dalam otak manusia'. Sedangkan menurut Pareek dalam Sobur (2009, hlm.446), Persepsi dapat didefinisikan sebagai proses menerima, menyeleksi, mengorganisasikan, mengartikan, menguji, dan memberi reaksi kepada rangsangan panca indra atau data'.

2. Hasil Belajar

Menurut Winkel (2012, hlm. 61) Hasil belajar dapat di rumuskan sebagai Perolehan perubahan itu dapat berupa suatu hasil yang baru atau juga penyempurnaan terhadap hasil yang telah diperoleh. Hasil belajar dapat berupa hasil yang utama dapat juga berupa hasil sebagai efek sampingan. Proses belajar dapat berlangsung dengan penuh kesadaran, dapat juga tidak demikian.

Berdasarkan pendapat tersebut penulis dapat menyimpulkan terdapat dua hasil belajar yaitu hasil belajar yang utama (mempunyai tujuan pembelajaran) dan hasil belajar efek sampingan (tidak dituju dalam pembelajaran). Hasil belajar yang utama mempunyai tujuan pembelajaran yang dilakukan dengan penuh kesadaran karena ada nilai yang dituju sedangkan hasil belajar sebagai efek sampingan berlangsung tanpa kesadaran akan tetapi tetap menjadikan suatu nilai.

3. Gambaran Umum Mata Pelajaran Usaha Jasa Boga

Mata pelajaran Usaha Jasa Boga dalam silabus kompetensi Kejuruan Jasa Boga SMK BPP (2012, hlm.1) merupakan mata pelajaran kompetensi kejuruan yang berikan kepada siswa kelas XI dan XII program keahlian jasa boga SMK Balai perguruan Putri Kota Bandung dengan standar kompetensi Melakukan Pengelolaan Usaha Jasa Boga. Mata Pelajaran Usaha Jasa Boga meliputi pembelajaran teori 30 % dan praktik 70% yang diberikan kurang lebih 16 kali pertemuan efektif selama satu semester mata pelajaran usaha jasa boga dalam silabus kompetensi Kejuruan Jasa Boga SMK BPP (2012, hlm. 1) yang tercermin dalam

kompetensi dasar sebagai berikut : a. Menjelaskan sistem Usaha jasa boga b. Merencanakan Usaha Jasa boga berdasarkan Menu, c. Menghitung kalkulasi harga

Berkaitan dengan kompetensi dasar tersebut, tujuan umum mata pelajaran Usaha jasa boga dapat menjadi suatu kerangka pengetahuan bagi siswa sebagai kesiapan wirausaha jasa boga meliputi pengetahuan perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi jasa boga. Berikut gambaran umum bahan ajar usaha jasa boga :

a. Pengertian Usaha Jasa Boga

Usaha Jasa Boga menurut Fadiati dalam modul mata pelajaran UJB SMK BPP (2013, hlm. 1) berasal dari kata *to cater* yang berarti menyiapkan dan menyajikan makanan dan minuman untuk umum. seseorang yang mengelola makanan dan minuman untuk orang banyak dinamakan *caterer*. Pengertian usaha jasa boga dalam Peraturan Menteri Kesehatan (2011, hlm. 3) adalah ‘perusahaan atau perorangan yang melakukan kegiatan pengelolaan makanan yang disajikan di luar tempat usaha atas dasar pesanan’.

usaha jasa boga berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tertuang pada bab II pasal 2 yaitu digolongkan sebagai berikut : 1) Berdasarkan luas jangkauan yang dilayani, jasa boga dikelompokkan atas Jasa Boga golongan A, Jasa Boga golongan B dan Jasa Boga golongan C. 2) Jasa Boga golongan A merupakan jasa boga yang melayani kebutuhan masyarakat umum, yang terdiri atas golongan A1, A2 dan A3. 3) Jasa boga golongan B merupakan Jasa Boga yang

melayani kebutuhan masyarakat dalam kondisi tertentu, meliputi : Asrama haji, asrama transito, atau asrama lainnya. Industri, pabrik, pengeboran lepas pantai, angkutan umum dalam negeri selain pesawat udara dan fasilitas pelayanan kesehatan. 4) Jasa boga golongan C, merupakan Jasa Boga yang melayani kebutuhan masyarakat di dalam alat angkut umum internasional dan pesawat udara.

Jasa boga golongan A1 adalah jasa boga yang kapasitas pengolahannya tidak lebih dari 100 porsi per hari, menggunakan dapur rumah tangga dan tidak memperkerjakan tenaga kerja. Jasa boga golongan A2 yaitu jasa boga yang apabila kapasitas pengolahannya antara 100-500 porsi perhari, menggunakan dapur rumah tangga dan memperkerjakan tenaga kerja. Sedangkan jasa boga golongan A3 adalah jasa boga yang kapasitas pengolahannya lebih dari 500 porsi per hari, menggunakan dapur khusus dan memperkerjakan tenaga kerja.

Berkaitan dengan materi jenis usaha jasa boga tersebut, dalam penelitian ini wirausaha jasa boga yang dimaksud adalah jasa boga catering golongan A1 yaitu kesiapan siswa untuk wirausaha jasa boga dengan kapasitas pengolahan produksi tidak lebih dari 100 porsi per hari, menggunakan dapur rumah tangga serta menggunakan tenaga sendiri sebagai tenaga kerja atau dikelola oleh keluarga.

Perlu dipersiapkan beberapa aspek dalam memulai usaha jasa boga yang harus terpenuhi seperti yang dikemukakan Setiawati (2008, hlm. 5) : sumber daya manusia, pengetahuan dan teknologi, sarana dan pra sarana, material, dan pangsa pasar.

Perencanaan memulai suatu usaha jasa boga yaitu sebagai berikut seperti yang dikemukakan oleh Setiawati (2008, hlm. 8) yang penulis sarikan yaitu modal berupa dana, pengetahuan dan keterampilan dalam bidang boga, penyusunan master menu dengan penetapan harga bersaing, penyediaan fasilitas, sumber daya manusia yang berkualitas, dan promosi usaha.

b. Menu

Menu merupakan bagian penting dalam melakukan usaha jasa boga sehingga harus diperhatikan dalam merencanakan suatu usaha jasa boga. Menu merupakan alat komunikasi kepada konsumen, karena dengan menu konsumen akan dapat memilih produk makanan/minuman yang diinginkannya. Jenis-jenis menu dalam usaha jasa boga terdapat berbagai jenis seperti yang dikemukakan Suyatno (2008, hlm. 6) diantaranya penulis sarikan sebagai berikut : 1) Master menu adalah menu baku yang disusun sesuai dengan dana dan kecukupan gizi konsumen, 2) Siklus menu (*Cycle Menu*) adalah menu sehari yang disusun selama jangka waktu tertentu (5,7,10 hari) dan dilaksanakan untuk kurun waktu tertentu (3,6,12 bulan). 3) Menu Standar adalah menu yang telah ditetapkan perusahaan/institusi, 4) Menu pilihan adalah memuat beberapa jenis dan macam hidangan pilihan untuk satu atau lebih item hidangan.

c. Perhitungan Harga Jual

Perhitungan biaya dalam usaha produk makanan dan minuman perlu memperhatikan beberapa hal sebagaimana yang dikemukakan Setiawati (2008, hal. 6) yang penulis

sarikan sebagai berikut : 1) Menginventarisir rencana biaya-biaya yang akan digunakan dalam pembuatan produk usaha, 2) Secara khusus membuat daftar pembelian bahan baku yang akan digunakan dalam rencana produk yang akan dibuat, 3) Memperkirakan besaran atau persentase biaya yang akan dikeluarkan untuk upah kerja, penyusutan alat dan biaya lainnya yang berkaitan dengan produk yang akan dibuat. 4) Menentukan besaran atau persentase laba yang diinginkan, 5) Menentukan harga jual dengan menggunakan perhitungan yang sesuai.

d. Kemasan Makanan

Kemasan dapat didefinisikan sebagai kegiatan merancang dan memproduksi wadah atau bungkus suatu produk makanan. Menurut Tasrifin (2010, hlm. 7) 'pengemasan sebagai salah satu dari sub fungsi pemasaran dari fungsi pembelian dan pengumpulan suatu produk.' Para pelaku usaha memerlukan pengetahuan dasar pengemasan khususnya bagi barang-barang yang akan dipasarkan kepasar regional ataupun ekspor. Kemasan meliputi tiga hal yaitu merek, kemasan itu sendiri dan label. Terdapat beberapa bahan kemasan makanan diantaranya yaitu kertas, plastik, kayu, logam dan sterofom dan bahan-bahan lainnya. Secara umum fungsi kemasan makanan adalah melindungi dan mengawetkan produk, sebagai identitas produk, dan meningkatkan efisiensi

Terdapat beberapa jenis kemasan makanan yaitu diantaranya kemasan kerta, kemasan plastik, kemasan kaleng. Standar pemberian label makanan berdasarkan peraturan pemerintah RI yaitu sebagai berikut : 1) Nama produk,

- 2) Daftar bahan yang digunakan, 3) Berat bersih atau isi bersih, 4) Nama dan alamat pihak yang memproduksi, 5) Tanggal dan bulan kadaluarsa

e. Strategi Pemasaran

Pemasaran merupakan suatu proses penciptaan dan penyampaian barang dan jasa yang diinginkan pelanggan yang meliputi kegiatan yang berkaitan dengan menarik dan mempertahankan pelanggan setia. Strategi pemasaran ialah paduan dari kinerja wirausaha dengan hasil pengujian dan riset pasar dalam mengembangkan keberhasilan strategi pemasaran. Menurut Tasrifin (2010, hlm. 32) terdapat unsur-unsur utama dalam strategi pemasaran yaitu Produk, Tempat, Harga, Promosi. Berdasarkan pendapat tersebut, penulis dapat menyimpulkan bahwa unsur-unsur strategi pemasaran diantaranya adalah produk, tempat, harga, dan promosi. Produk adalah barang dan jasa yang digunakan untuk memuaskan kebutuhan pelanggan, kualitas produk yang membuat pelanggan puas dapat membuat pelanggan setia. Tempat, merupakan tujuan pendistribusian produk sehingga perlu untuk dipikirkan tempat mana yang strategis dalam memasarkan suatu produk. Harga produk merupakan faktor kunci keputusan pembelian yang dilakukan pelanggan sehingga harus bisa bersaing dengan produk yang dimiliki. Promosi bertujuan untuk menginformasikan dan membujuk pelanggan agar menggunakan produk atau jasa usaha kita, baik dilakukan dengan media cetak berupa iklan, maupun dengan langsung tatap muka kepada pelanggan.

f. Sistem Kendali Mutu Produk

Pengendalian mutu adalah bagai mana agar produk konsisten dengan kualitasnya. Fadiati (2011, hlm. 171) mengemukakan mutu didefinisikan sebagai 'gabungan karakteristik produk atau jasa yang memuaskan kebutuhan-kebutuhan dan harapan-harapan konsumen baik tersurat maupun tersirat'. Terdapat beberapa karakteristik mutu pada produk pangan, yang penulis sarikan yaitu sebagai berikut : 1) Karakteristik fungsional meliputi sifat fisik, sifat kimia dan mikrobiologi. 2) Karakteristik psikologi meliputi sifat emosi, estetika, spiritual. 3) Karakteristik keamanan.

Terdapat 5 ruang lingkup kendali mutu produk yang dikemukakan oleh Nurdin (2010, hlm. 3) yaitu sebagai berikut : 1) Standar mutu bahan baku yang digunakan. 2) Standar mutu proses produksi, 3) Standar mutu produk setengah jadi. 4) Standar mutu produk jadi. 5) Standar administrasi, pengemasan dan pengiriman produk akhir.

Pengendalian mutu makanan menurut Fadiati (2011, hlm. 172) dapat dilakukan dengan langkah-langkah sebagai berikut : 1) Menetapkan terlebih dahulu standar produksi makanan. 2) Membuat penilaian kesesuaian dengan standar yang telah ditetapkan. 3) Melakukan tindakan mengoreksi untuk dievaluasi ketika ada kesesuaian antara standar yang telah ditetapkan dengan proses atau hasil yang dicapai. 4) Merancang perbaikan-perbaikan dari hasil evaluasi untuk produksi selanjutnya.

B. METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif, dengan

populasi sebanyak 50 siswa kelas XII jurusan jasa boga SMK Balai Perguruan Putri (BPP) kota Bandung, sampel sebanyak 40 orang siswa dengan menggunakan teknik *sampling purposive*.

Teknik pengumpulan data dalam penelitian menggunakan angket (kuesioner). Pengumpulan data dimulai dengan penyebaran angket kepada 40 responden yang merupakan siswa kelas XII Jasa Boga SMK BPP dan terkumpul secara lengkap selama 12 hari di lapangan dikarenakan siswa sedang melaksanakan Praktek Kerja Lapangan (PKL).

Angket yang telah terkumpul kemudian dicek kelengkapan jawaban responden atas setiap item pertanyaan berdasarkan pedoman jawaban angket, kemudian dihitung dan dimasukkan kedalam tabel agar diketahui setiap frekuensi jawaban responden dari pertanyaan yang diberikan, selanjutnya frekuensi jawaban responden di persentasekan sebagai tahapan menuju penafsiran.

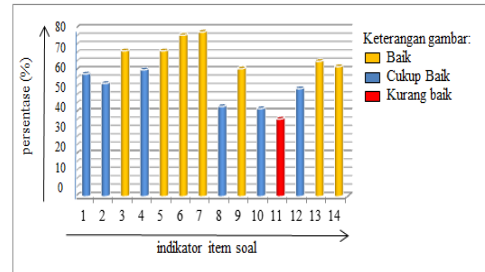
C. HASIL PENELITIAN

Hasil penelitian ini disusun dengan mengacu pada tujuan penelitian, landasan teoritis dan hasil pengolahan data mengenai Persepsi Siswa tentang Hasil Belajar Usaha jasa Boga sebagai kesiapan wirausaha jasa boga di SMK Balai Perguruan Putri Kota Bandung. Pembahasan hasil penelitian dapat penulis kemukakan sebagai berikut :

1. Persepsi siswa tentang hasil belajar UJB sebagai kesiapan wirausaha jasa boga golongan A1 meliputi pengetahuan perencanaan usaha jasa boga

Data persepsi siswa tentang hasil belajar usaha jasa boga sebagai kesiapan wirausaha jasa boga golongan A1 meliputi pengetahuan pelaksanaan usaha jasa boga dapat digambarkan dalam grafik 1 sebagai berikut :

Grafik 1

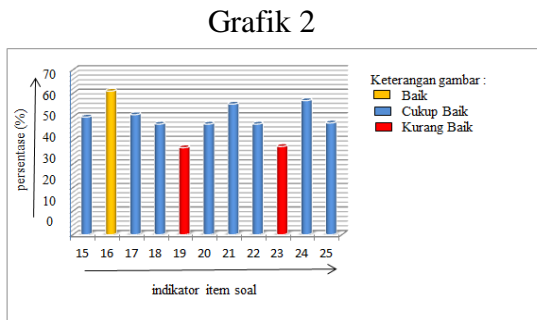


Grafik 1 menunjukkan kriteria pengetahuan perencanaan usaha jasa boga meliputi jenis-jenis usaha jasa boga (58.5%), standar jasa boga golongan A1 (54%), faktor yang harus diperhatikan dalam membuka usaha jasa boga (69.5%), persiapan memulai usaha jasa boga (60.5%), sistem manajemen usaha jasa boga (69,5%), tugas-tugas dalam penyelenggaraan makan (77%), cara merancang perencanaan usaha jasa boga (78,5%), jenis-jenis menu (43%), fungsi menu (61%), pengertian resep standar (42%), fungsi resep standar (37%), contoh menu *snack box* (51,5%), cara menentukan harga jual produk (64,5%), cara menghitung harga jual per porsi (62%). Rata-rata persentase persepsi siswa tentang hasil belajar usaha jasa boga sebagai kesiapan wirausaha jasa boga golongan A1 meliputi pengetahuan perencanaan usaha jasa boga sebesar 59% berada pada kriteria cukup baik.

2. Persepsi siswa tentang hasil belajar UJB sebagai kesiapan wirausaha jasa boga golongan A1 meliputi

pengetahuan pelaksanaan usaha jasa boga

Data persepsi siswa tentang hasil belajar usaha jasa boga sebagai kesiapan wirausaha jasa boga golongan A1 meliputi pengetahuan pelaksanaan usaha jasa boga dapat digambarkan dalam grafik 2 sebagai berikut :

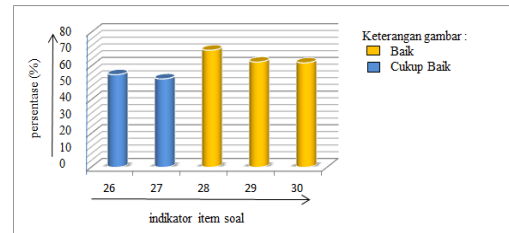


Grafik 2 menunjukkan kriteria pengetahuan pelaksanaan usaha jasa boga meliputi cara memilih bahan baku (50%), teknik pengolahan makanan (61%), strategi pengelolaan produksi (51%), jenis-jenis kemasan produk makanan (47%), fungsi kemasan makanan (37%), standar pemberian label (47%), cara mengemas makanan (55,5%), jenis-jenis media promosi praoduk makanan (47%), cara memasarkan produk (37,5%), mangsa pasar (57%), kesempatan khusus dalam menjual produk (47%). Rata-rata persentase persepsi siswa tentang hasil belajar usaha jasa boga sebagai kesiapan wirausaha jasa boga golongan A1 meliputi pengetahuan pelaksanaan usaha jasa boga sebesar 49% berada pada kriteria cukup baik.

3. Persepsi siswa tentang hasil belajar UJB sebagai kesiapan wirausaha jasa boga golongan A1 meliputi pengetahuan evaluasi usaha jasa boga

Data persepsi siswa tentang hasil belajar usaha jasa boga sebagai kesiapan wirausaha jasa boga golongan A1 meliputi pengetahuan evaluasi usaha jasa boga dapat digambarkan dalam grafik 3 sebagai berikut :

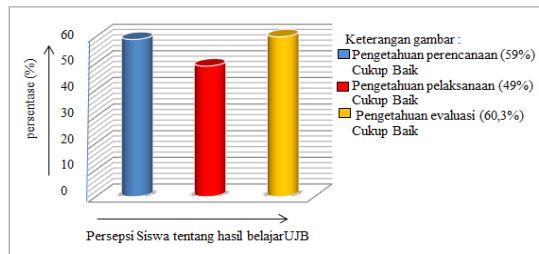
Grafik 3



Grafik 4.3 menunjukkan kriteria pengetahuan evaluasi usaha jasa boga meliputi ruang lingkup standar mutu (55%), fungsi kendali mutu produk (52,5%), pentingnya kendali mutu produk (69,5%), faktor yang harus diperhatikan dalam pengendalian kualitas produk (62,5%), cara kendali mutu produk (62%). Rata-rata persentase persepsi siswa tentang hasil belajar usaha jasa boga sebagai kesiapan wirausaha jasa boga golongan A1 meliputi pengetahuan evaluasi usaha jasa boga sebesar 60,3% berada pada kriteria cukup baik.

Rata-rata persentase persepsi siswa tentang hasil belajar usaha jasa boga sebagai kesiapan wirausaha jasa boga golongan A1 meliputi pengetahuan perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi usaha jasa boga dapat digambarkan pada grafik 4 sebagai berikut :

Grafik 4



Grafik 4.1 menunjukkan rata-rata persepsi siswa tentang hasil belajar usaha jasa boga sebagai kesiapan wirausaha jasa boga meliputi pengetahuan perencanaan (59%), pelaksanaan (49%) dan evaluasi usaha jasa boga (60,3%) jika dirata-ratakan seluruhnya yaitu sebesar 56,1 % berada pada kriteria cukup baik.

D. SIMPULAN DAN SARAN

1. Simpulan

Simpulan dalam penelitian ini disusun berdasarkan tujuan penelitian, pengolahan data dan pembahasan hasil penelitian yaitu penulis uraikan sebagai berikut :

Persepsi siswa tentang hasil belajar usaha jasa boga sebagai kesiapan wirausaha jasaboga golongan A1 meliputi pengetahuan perencanaan usaha jasaboga berada pada kriteria cukup baik. Pengetahuan Perencanaan usaha jasa boga terdiri dari jenis usaha jasa boga, standar jasaboga golongan A1, faktor yang harus diperhatikan dalam membuka usaha, cara memulai usaha jasaboga, sistem manajemen usaha jasaboga, tugas-tugas penyelenggaraan makan, cara merancang perencanaan usaha, jenis-jenis menu, fungsi menu, pengertian resep standar dan fungsi resep standar, contoh menu *snack box*, cara menentukan harga jual, dan cara menghitung harga jual per porsi.

Persepsi siswa tentang hasil belajar usaha jasa boga sebagai kesiapan wirausaha jasaboga golongan A1 meliputi pengetahuan pelaksanaan usaha jasa boga berada pada kriteria cukup baik. Pengetahuan Pelaksanaan usaha jasa boga terdiri dari cara memilih bahan baku makanan, teknik pengolahan makanan, strategi pengelolaan produksi, jenis-jenis kemasan produk makanan, fungsi kemasan makanan, cara mengemas makanan dengan menggunakan dus, jenis-jenis media promosi, mangsa pasar jasa boga, standar pemberian label, cara memasarkan produk dan kesempatan khusus dalam menjual produk jasa boga.

Persepsi siswa tentang hasil belajar usaha jasa boga sebagai kesiapan wirausaha jasa boga golongan A1 meliputi pengetahuan evaluasi usaha jasa boga berada pada kriteria cukup baik. pengetahuan evaluasi jasa boga terdiri dari ruang lingkup standar mutu, fungsi kendali mutu jasaboga, pentingnya kendali mutu produk, faktor yang harus diperhatikan dalam pengendalian produk makanan, dan cara kendali mutu produk.

Dengan demikian dapat diberikan simpulan bahwa persepsi siswa tentang hasil belajar usaha jasa boga sebagai kesiapan wirausaha jasa boga meliputi pengetahuan perencanaan, pelaksanaan usaha dan evaluasi usaha jasa boga berada pada kriteria cukup baik.

2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini penulis ingin memberikan saran kepada pihak-pihak yang diharapkan dapat mengembangkan hasil penelitian ini agar lebih bermanfaat :

a. Siswa

Hasil penelitian persepsi siswa tentang hasil belajar usaha jasa boga sebagai kesiapan wirausaha jasa boga golongan A1 berkaitan dengan pengetahuan perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi jasa boga ini menunjukkan pada kriteria cukup baik, untuk itu penulis menyarankan agar siswa lebih meningkatkan pengetahuan tentang usaha jasa boga melalui kegiatan belajar UJB di sekolah pada semester 5 dan 6, serta mencari dan membaca literatur tentang wirausaha jasa boga.

b. Guru mata pelajaran UJB

Keberhasilan siswa dalam mencapai tujuan pembelajaran tentunya tidak akan terlepas dari peran guru. Saran kepada guru mata pelajaran UJB untuk lebih meningkatkan kualitas pembelajaran usaha jasa boga melalui penyempurnaan materi bahan ajar UJB supaya hasil belajar siswa bisa meningkat.

E. DAFTAR PUSTAKA

- Fadiati, A. (2011). *Mengelola Usaha Jasa Boga yang Sukses*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Setiawati, T. (2008). *Modul Perkuliahan Usaha Jasa Boga*. Bandung: Prodi Pendidikan Tata Boga FPTK UPI.
- Nurdin, MT. (2010). *Pengendalian Mutu*. Bandung: Pusat Pengembangan bahan ajar-UMB.
- Slameto. (2013). *Belajar dan Faktor-faktor yang Mempengaruhi*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Sobur, A. (2009). *Psikologi Umum*. Bandung: Pustaka Setia.
- Winkel, W.S. (2012). *Psikologi Pengajaran*. Yogyakarta: Media Abadi.

Sumber Lain :

- Kompas. (2012). *Jumlah Wirausaha di Indonesia Masih Kurang* [Online]. Tersedia di <http://edukasi.kompas.com/read/2012/11/13/02450214/Jumlah.Wirausaha.di.Indonesia.Masih.Kurang> [Diakses 12 September 2014]
- Suyatno. (2010). *Manajemen menu* [Online]. Tersedia di <https://www.yumpu.com/id/document/view/13510726/modul-3menu> [Diakses 12 September 2014]
- Tasrifin. (2010). *Modul Strategi Pemasaran Bagi Koperasi Usaha Mikro Kecil Menengah* [Online]. Tersedia di <http://tasrifin.dosen.narotama.ac.id/files/2010/05/Handout-KUMKM-7-Strategi-Pemasaran-bagi-KUMKM.pdf> [Diakses 15 Januari 2015]
- (2011). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia* [Online]. Tersedia di http://www.hukor.depkes.go.id/up_prod_permenkes/PMK%20No.%201096%20ttg%20Higiene%20Sanitasi%20Jasaboga.pdf [Diakses 20 Januari 2014]
- (1999). *Peraturan Pemerintah Republik Indonesia* [Online]. Tersedia di <http://ditjenspk.kemendag.go.id/files/regulasi/1999/07/21/label-dan-iklan-pangan-id-1376540604.pdf> [Diakses 15 Januari 2015]

