

**HAMBATAN BELAJAR MAHASISWA PRODI D3 TATA BOGA PADA
MATA KULIAH MANAJEMEN USAHA BOGA CATERING DI
JURUSAN KESEJAHTERAAN KELUARGA FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI PADANG**

SKRIPSI

*Diajukan untuk memenuhi persyaratan memperoleh gelar Sarjana Pendidikan
Strata Satu (S1) pada Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik
Universitas Negeri Padang*



Oleh

**NUZLI RAMADHANI
NIM/BP. 02788/2008**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
JURUSAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2013**

PERSETUJUAN SKRIPSI

**HAMBATAN BELAJAR MAHASISWA PRODI D3 TATA BOGA PADA MATA
KULIAH MANAJEMEN USAHA BOGA CATERING DI JURUSAN
KESEJAHTERAAN KELUARGA FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI PADANG**

Nama : Nuzli Ramadhani
IP/NIM : 2009/02788
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Kesejahteraan Keluarga
Konsentrasi : Pendidikan Tata Boga
Fakultas : Teknik

Padang, Agustus 2013

Ditandatangani Oleh

Pembimbing I



Dra. Winda Sari E. M.Pd
NIP. 19590316 198503 2 001

Pembimbing II



Dra. Ira Melina Chai M.Pd
NIP. 19630530 198803 2 001

Mengetahui
Ketua Jurusan Kesejahteraan Keluarga



Dra. Ernawati M.Pd
NIP. 19610618 198903 2 002

PENGESAHAN

Diketahui telah review dan ditandatangani di depan Tim Pengajar Skripsi
Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan
Keolahsaraan Keluarga Fakultas Teknik
Universitas Negeri Padang

Judul : (Membuat Belajar Makanan Prodi. DI Tata Boga Pada Masa
Kebijakan Masyarakat Usaha Boga Catering DI Jurusan Keolahsaraan
Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang
Nama : Nuzli Rahmadhani
NPM/NIM : 200802798
Program Studi : Pendidikan Keolahsaraan Keluarga
Jurusan : Keolahsaraan Keluarga
Konsentrasi : Pendidikan Tata Boga
Fakultas : Teknik

Padang, Agustus 2021

Tim Pengajar

	Nama	Tanda Tangan
1. Ketua	Dr. Winatha Syarif, M.Pd	
2. Sekretaris	Dr. Ha Meisya Chair, M.Pd	
3. Anggota	Dr. H. Lissam Yuni, M.Pd	
4. Anggota	Dr. Ruzki, M.Pd	
5. Anggota	Dr. Niffari, M.Pd	

ABSTRAK

“Hambatan Belajar Mahasiswa Prodi D3 Tata Boga Pada Mata Kuliah Manajemen Usaha Boga Catering Di Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang”.

OLEH : Nuzli Ramadhani, 2013.

Penelitian ini dilatar belakangi dari observasi terhadap mahasiswa dan studi dokumentasi pada nilai mata kuliah Manajemen Usaha Boga Catering karena masih banyak terdapat mahasiswa yang tidak lulus pada mata kuliah ini. Berdasarkan hal tersebut, diduga bahwa adanya hambatan mahasiswa yang dilihat dari pelaksanaan mata kuliah Manajemen Usaha Boga Catering. Penelitian ini bertujuan untuk, 1). mengetahui hambatan internal yang dialami mahasiswa pada perkuliahan Manajemen Usaha Boga Catering, 2) mengetahui hambatan eksternal yang dialami mahasiswa pada perkuliahan Manajemen Usaha Boga Catering.

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kualitatif. Data penelitian ini adalah Hambatan Mahasiswa Prodi D3 Tata Boga pada mata kuliah Manajemen Usaha Boga Catering. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan metode wawancara dan observasi yang melibatkan informan di dalamnya, yaitu: dosen pengampu mata kuliah Manajemen Usaha Boga Catering (1 orang), mahasiswa D3 Tata Boga tahun masuk 2009 dan 2010 yang sudah mengambil mata kuliah Manajemen Usaha Boga Catering (10 orang), serta bagian ka.prog D3 Tata Boga mengenai kurikulum D3 Tata Boga.

Berdasarkan hasil penelitian, ditemukan hambatan yang dialami mahasiswa terdapat pada, 1). Hambatan internal yang terlihat adalah pada motivasi mahasiswa tersebut untuk bisa mencapai target pelaksanaan praktek pada mata kuliah Manajemen Usaha Boga Catering dan juga motivasi untuk mencari konsumen tidak terlihat seperti menyebarkan brosur dan menempel *pamphlet*. 2). Hambatan eksternal yang terlihat adalah prasarana pendukung mata kuliah Manajemen Usaha Boga Catering yaitu workshop untuk praktek. Sebaiknya workshop untuk pelaksanaan praktek mata kuliah ini dikhususkan agar praktek bisa berjalan dengan lancar.

KATA PENGANTAR



Puji dan syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT, yang telah memberikan rahmatnya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul :**“Hambatan Belajar Mahasiswa Prodi D3 Tata Boga Pada Mata Kuliah Manajemen Usaha Boga Catering Di Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang”**.

Penulisan skripsi ini bertujuan untuk memenuhi sebagian persyaratan untuk memperoleh gelar sarjana pendidikan pada Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.

Dalam penulisan skripsi ini penulis banyak mendapatkan bimbingan, nasehat, masukan dari berbagai pihak karena itu penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Drs. H. Ganefri, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, selaku Ketua Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd, selaku pembimbing I yang telah meluangkan waktu dan sumbangan pikiran dalam memberikan bimbingan, pengarahan, mulai dari penyusunan proposal sampai selesai menjadi skripsi.

4. Ibu Dra. Ira Meirina Chair, M.Pd selaku pembimbing II dan Penasehat Akademik yang telah memberikan motivasi, arahan dan bimbingan mulai dari pembuatan proposal sampai selesainya penyusunan skripsi ini.
5. Ibu dan bapak staf pengajar dan teknisi di Jurusan Kesejahteraan Keluarga FT UNP.
6. Dra.Hj.Sofnitati sebagai dosen pengampu mata kuliah Manajemen Usaha Boga Catering serta rekan mahasiswa D3 Tata Boga tahun masuk 2009 dan 2010 yang bersedia menjadi informan penulis.
7. Orang tuaku tercinta dan adik-adikku, yang telah memberikan dorongan moril dan materil yang tidak terhingga dalam menyelesaikan skripsi ini.
8. Rekan-rekan mahasiswa Tata Boga angkatan 2008 dan semua pihak yang namanya tidak bisa disebutkan satu persatu, atas dorongan dan semangatnya dalam membantu penulisan skripsi ini sampai selesai.

Penulis berharap agar skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca maupun penulis sendiri, semoga Allah SWT, membalas kebaikan dan melimpahkan rahmat dan karunia-Nya kepada kita semua, Amin.

Padang, Juli 2013

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Fokus Masalah	5
C. Perumusan Masalah	5
D. Pertanyaan Penelitian.....	5
E. Tujuan Penelitian	5
F. Manfaat Penelitian	6
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Kajian Teori	7
1. Hambatan Belajar Mahasiswa.....	7
a. Pengertian Hambatan	7
b. Pengertian Belajar	8
c. Pengertian Hambatan Belajar.....	9
d. Ciri atau Tingkah Laku yang Menunjukkan Hambatan Belajar	9
2. Mata Kuliah Manajemen Usaha Boga Catering.....	14
a. Pengertian Mata Kuliah Manajemen usaha Boga Catering.....	15
b. Sifat dan Bentuk Catering.....	16
c. Proses Pengelolaan	17
B. Kerangka Konseptual.....	28
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian.....	29

B. Waktu dan Tempat Penelitian	29
C. Defenisi Operasional	30
D. Jenis Data dan Sumber Data	30
1. Jenis Data	30
2. Sumber Data.....	31
E. Instrumen Penelitian	31
F. Teknik Pengumpulan Data.....	32
G. Teknik Analisis Data.....	33

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian	36
1. Temuan Umum	36
2. Temuan Khusus.....	39
a. Hambatan Internal	39
b. Hambatan Eksternal	47
B. Pembahasan.....	50
1. Hambatan Internal	50
2. Hambatan Eksternal	51

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan	53
B. Saran.....	54

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Nilai MUB Catering	4
2. Kisi-kisi Instrumen Penelitian.....	32

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Struktur Organisasi	24
2. Kerangka Konseptual.....	27

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Pedoman Wawancara	58
2. Pedoman Observasi	60
3. Data Informan	62

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Dalam mewujudkan tujuan pendidikan, dibutuhkan sumber daya manusia yang berkualitas, yaitu manusia yang menguasai bidang ilmu, teknologi, skill serta mempunyai kedisiplinan dan berwawasan luas. Hal ini terlihat dengan adanya upaya pemerintah untuk meningkatkan mutu pendidikan yaitu melalui pendidikan formal maupun non formal, yang akhirnya diharapkan dapat menciptakan Sumber Daya Manusia yang berkualitas. Ini didasari oleh UU No.26 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional menyatakan bahwa pendidikan adalah:

“Usaha sadar dan terencana untuk mewujudkan suasana belajar dan proses pembelajaran agar peserta didik secara aktif mengembangkan potensi dirinya untuk memiliki kekuatan spiritual keagamaan, pengendalian diri, kepribadian, kecerdasan, akhlak mulia, serta keterampilan yang diperlukan dirinya, masyarakat, bangsa dan negara.”

Jurusan Kesejahteraan Keluarga (KK) adalah salah satu jurusan yang ada dilingkungan FT UNP dengan 5 program studi, yaitu program Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Tata Boga D3, Tata Busana D3, Tata Rias dan Kecantikan D4, dan Manajemen Perhotelan D4. Setiap program studi tersebut mahasiswa dibekali dengan ilmu pengetahuan dan keterampilan.

Prodi D3 Tata Boga merupakan jalur pendidikan profesional yang membekali lulusannya dengan keterampilan dan didukung oleh pengetahuan dasar yang cukup, serta sikap disiplin yang tangguh. Adapun visi dari

Program Studi Tata Boga D3 berdasarkan buku panduan akademik UNP (2008:250) yaitu, “Menjadikan program studi unggulan(*centre of excellence*) dalam menghasilkan tenaga profesional di bidang Tata Boga yang berwawasan global dan berpijak pada pilar-pilar kepakaran”.

Tujuan dari Program Studi Tata Boga D3 Jurusan Kesejahteraan Keluarga menurut buku panduan akademik UNP (2008:250) adalah “menghasilkan lulusan Ahli Madya (D3) Program Tata Boga yang memiliki keterampilan di bidang ke tata bogaan”.

Untuk menghasilkan lulusan yang memiliki keterampilan di bidang tata boga, jurusan atau prodi telah menyediakan sarana dan prasarana, menyusun kurikulum bagi mahasiswa untuk mengikuti berbagai mata kuliah. Kurikulum terdiri dari mata kuliah Pengembangan Kepribadian (MPK), mata kuliah keilmuan dan keterampilan (MKK), mata kuliah keahlian berkarya (MKB), mata kuliah kehidupan bersama (MBB).

Mata kuliah Manajemen Usaha Boga Catering termasuk ke dalam mata kuliah keilmuan dan keterampilan (MKK), dimana mata kuliah ini wajib diikuti oleh seluruh mahasiswa Prodi D3 Tata Boga. Mata kuliah ini mengajarkan bagaimana cara mengelola usaha yang baik. Menurut buku panduan akademik (2009:253) sinopsis dari mata kuliah ini adalah:

“Manajemen Usaha Boga Catering bertujuan untuk memahami konsep dasar catering, sifat, bentuk catering, jenis menu, struktur organisasi, penentuan harga jual, harga pokok, dan pengorganisasian unit kerja.”

Mata kuliah Manajemen Usaha Boga Catering ini merupakan aplikasi seluruh mata kuliah. Pada mata kuliah ini mahasiswa dituntut untuk dapat

menjadi wirausaha dan selama menjalani perkuliahan ini mahasiswa diwajibkan untuk dapat menerima pesanan, mengolah dengan memvariasikan menu serta memasarkan produk tersebut.

Pelaksanaan mata kuliah Manajemen Usaha Boga Catering ini, apabila ada pesanan baru bisa melaksanakan praktek. Pesanan yang dapat diterima ada 10 jenis diantaranya pesanan untuk kue utuh, prasmanan, nasi kotak, nasi bungkus, *pudding*, kue kering (*cookies*), kue yang digoreng, *snack box*, kue yang dihias, dan makanan porsi.

Berdasarkan observasi terdahulu pada tanggal 15 Maret 2013, mahasiswa prodi D3 Tata Boga yang telah mengambil mata kuliah Manajemen Usaha Boga Catering menyatakan bahwa mereka mendapatkan kesulitan diantaranya, susahnya mencari konsumen yang ingin memesan makanan pada jenis pesanan tertentu, pesanan yang tidak terjadwal sehingga pemakaian labor tidak bisa dikondisikan, pelaksanaan praktek tidak mencapai target.

Hal ini juga di dukung oleh data hasil belajar mahasiswa prodi D3 Tata Boga pada mata kuliah Manajemen Usaha Boga Catering pada tabel 1 di bawah ini:

Tabel 1: Nilai MUB Catering Semester Juli –Desember 2012/2013

Mata Kuliah	Mahasiswa	Nilai											
		A	%	B	%	C	%	D	%	E	%	BL	%
MUB Catering	22	3	14.28	6	28.57	1	4.76	0	0	8	38.09	4	14.28

Sumber: Arsip tata usaha jurusan KK (2012)

Berdasarkan hasil nilai di atas lebih dari 50% mahasiswa prodi D3 gagal pada mata kuliah ini. Dari hasil data dan pernyataan di atas maka penulis dapat menyimpulkan bahwa adanya hambatan belajar pada mata kuliah ini. Hambatan disini bisa dilihat dari faktor internal dan eksternalnya.

Belajar adalah suatu proses yang kompleks yang terjadi pada diri setiap orang sepanjang hidupnya. Proses belajar itu terjadi karena adanya interaksi antara seseorang dengan lingkungannya. Oleh karena itu, belajar dapat terjadi kapan saja dan dimana saja. Salah satu pertanda bahwa seseorang itu telah belajar adalah adanya perubahan tingkah laku yang mungkin disebabkan oleh terjadinya perubahan pada tingkat pengetahuan, keterampilan, atau sikapnya. Tujuan belajar adalah meningkatkan kecerdasan, pengetahuan, kepribadian, akhlak mulia serta keterampilan untuk hidup mandiri.

Dalam mencapai tujuan belajar sering dihadapkan pada hambatan-hambatan yang mempengaruhi dalam pelaksanaan proses belajar. Seperti yang diungkapkan Dalyono(1997:26) bahwa hambatan dalam belajar dapat dilihat dari tingkah laku yang menggambarkan kesulitan belajar yaitu menunjukkan hasil belajar yang rendah(dibawah rata-rata nilai yang di capai oleh kelompok kelas) dan hasil yang dicapai tidak seimbang dengan usaha yang dilakukan.

Berdasarkan permasalahan yang ditemui maka peneliti tertarik untuk mengangkat judul “ **Hambatan Belajar Mahasiswa Prodi D3 Tata Boga Pada Mata Kuliah Manajemen Usaha Boga Catering Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang**”.

B. Fokus Penelitian

Dari latar belakang di atas maka penelitian ini dapat difokuskan pada hambatan belajar mahasiswa Prodi D3 Tata Boga pada mata kuliah Manajemen Usaha Boga Catering dilihat dari faktor internal dan eksternalnya.

C. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan fokus masalah di atas, permasalahan penelitian ini adalah “Hambatan apa sajakah yang dihadapi mahasiswa Prodi D3 Tata Boga Pada Mata Kuliah Manajemen Usaha Boga Catering?”

D. Pertanyaan Penelitian

1. Apa sajakah hambatan internal yang dihadapi mahasiswa pada perkuliahan Manajemen Usaha Boga Catering?
2. Apa sajakah hambatan eksternal yang dihadapi mahasiswa pada perkuliahan Manajemen Usaha Boga Catering?

E. Tujuan Penelitian**1. Tujuan Umum**

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk mengetahui hambatan yang dihadapi mahasiswa prodi D3 Tata Boga Pada Mata Kuliah Manajemen Usaha Boga.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui hambatan internal pada perkuliahan Manajemen Usaha Boga Catering.
- b. Mengetahui hambatan eksternal pada perkuliahan Manajemen Usaha Boga Catering.

F. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian adalah sebagai berikut:

1. Sebagai masukan dalam menentukan kebijaksanaan terhadap proses pembelajaran mata kuliah ManajemenUsaha Boga Catering ke depannya nanti.
2. Tenaga pengajar, sebagai informasi bagi dosen pengajar untuk mendapatkan gambaran tentang hambatan belajar mahasiswa prodi D3 Tata Boga terutama dalam proses belajar mengajar pada mata kuliah Manajemen Usaha Boga Catering.
3. Peneliti lainnya, sebagai referensi untuk penelitian yang lebih lanjut yang berhubungan dengan Manajemen Usaha Boga Catering.
4. Peneliti, sebagai sarana bagi penulis untuk mengembangkan pengetahuan dibidang karya tulis ilmiah sekaligus syarat yang perlu digunakan untuk menyelesaikan pendidikan program studi strata satu (S1) di Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik UNP.

BAB II

KAJIAN PUSTAKA

A. Kajian Teori

1. Hambatan Belajar Mahasiswa

a. Pengertian Hambatan

Hambatan merupakan segala sesuatu yang menghalangi dan merintangi. Hambatan yang ditemui atau individu dalam kehidupannya sehari-hari yang datang silih berganti sehingga menimbulkan hambatan bagi individu yang mengalaminya untuk mencapai tujuan (Hamalik, 2008:72). Depdikbud (1983:15) “hambatan adalah suatu kondisi tertentu yang ditandai dengan adanya hambatan-hambatan dalam kegiatan untuk mencapai suatu tujuan sehingga memerlukan usaha untuk mengatasinya.”

Muhibin (2003:183) menyatakan bahwa “hambatan yaitu kesulitan yang dialami oleh siswa yang berkemampuan diluar rata-rata untuk mencapai perkembangan sesuai dengan kapasitasnya”. Dari pendapat di atas dapat disimpulkan bahwa hambatan yang dimaksud dalam penelitian ini adalah kondisi dimana sesuatu hal tersebut menghalangi, merintangi mahasiswa untuk mencapai tujuan dalam mata kuliah Manajemen Usaha Boga Catering sehingga tidak dapat mencapai tujuan yang diharapkan.

b. Pengertian Belajar

Hampir semua ahli telah merumuskan dan membuat pengertian tentang belajar. Seringkali pengertian belajar yang dirumuskan ahli tersebut berbeda satu sama lainnya. Dalam uraian berikut, akan dijelaskan pengertian belajar dari beberapa rumusan saja, guna lebih memahami pengertian belajar itu sendiri.

Menurut Hamalik (2008: 36), belajar adalah modifikasi atau memperteguh kelakuan melalui pengalaman. Nana (2008: 28), juga mengungkapkan tentang pengertian belajar, yaitu:

“Belajar bukan menghafal dan bukan juga mengingat. Belajar adalah suatu proses yang ditandai dengan adanya perubahan pada diri seseorang. Perubahan sebagai hasil proses belajar dapat ditunjukkan dalam berbagai bentuk, seperti berubah pengetahuan, pemahaman, sikap dan tingkah laku, keterampilan, kecakapan dan kemampuan daya reaksi, daya penerimaan dan aspek lainnya yang ada pada individu”.

Jadi, belajar akan membawa suatu perubahan pada individu-individu yang belajar. Perubahan itu tidak hanya berkaitan dengan penambahan ilmu pengetahuan, tetapi juga berbentuk kecakapan, keterampilan, sikap, pengertian, harga diri, minat, watak, penyesuaian diri”.

Berdasarkan pendapat beberapa ahli di atas dapat diambil kesimpulan bahwa belajar adalah proses perubahan tingkah laku individu, yang berlaku dalam waktu yang relatif lama, bersifat kontinyu, positif dan aktif, bertujuan dan terarah, mencakup seluruh

aspek tingkah laku individu dan terjadi karena adanya usaha sadar dari individu yang sedang belajar.

c. Pengertian Hambatan Belajar

Berdasarkan teori yang terdapat didalam belajar dan hambatan, maka hambatan belajar pada dasarnya suatu gejala yang tampak dari berbagai jenis tingkah laku, dengan adanya tingkah laku maka gejala hambatan yang dihadapi oleh siswa akan terlihat. Tingkah laku tersebut dimanifestasikan dengan hambatan yang biasa terlihat pada aspek-aspek kognitif, afektif, dan motorik baik itu ke dalam proses maupun hasil belajar yang dicapai.

Sehingga dapat diambil kesimpulan bahwa hambatan belajar adalah segala sesuatu hal yang menghalangi dan merintangikan dalam mencapai tujuan pada proses belajar bagi setiap mahasiswa atau individu. Telah adanya hambatan dalam proses belajar dapat kita lihat dari adanya gejala tingkah laku yang terlihat dari mahasiswa atau individu itu sendiri.

d. Ciri atau Tingkah Laku yang Menunjukkan Hambatan Belajar

Seorang mahasiswa dikatakan mengalami hambatan dalam belajar bila ditandai dengan beberapa gejala hambatan belajar.

Dalyono (1997:23) menyatakan:

“Kesulitan belajar dapat diartikan sebagai suatu kondisi dalam proses belajar yang ditandai oleh adanya hambatan-hambatan tertentu untuk mencapai hasil belajar. Hambatan-hambatan itu mungkin disadari oleh orang yang mengalaminya dan dapat

bersifat psikologis, sosiologis, ataupun fisiologis dalam keseluruhan proses belajarnya”.

Orang yang mengalami kesulitan dalam proses belajar ia berada di bawah yang semestinya. Untuk mengetahui mahasiswa yang mengalami hambatan dalam belajar dapat dilihat dari ciri tingkah laku yang menggambarkan kesulitan dalam belajar, Dalyono (1997:26):

1. Menunjukan hasil belajar yang rendah. (di bawah rata-rata nilai yang dicapai oleh kelompok kelas).
2. Hasil yang dicapai tidak seimbang dengan usaha yang dilakukan.
3. Lambat dalam melaksanakan tugas-tugas kegiatan belajar. Ia selalu tertinggal dari kawan-kawannya dalam menyelesaikan tugas sesuai dengan waktu yang tersedia.
4. Menunjukan sikap yang kurang wajar seperti acuh tak acuh, menentang, berpura-pura, dusta dan sebagainya.
5. Menunjukan tingkah laku yang berkelainan seperti membolos, datang terlambat, tidak mengerjakan tugas rumah, dan lain-lain.
6. Menunjukan gejala emosional yang kurang wajar. Seperti pemurung, mudah tersinggung, pemarah, tidak atau kurang gembira dalam menghadapi nilai rendah, tidak menunjukan sikap sedih atau menyesal.

Slameto (2010 : 54) memaparkan gambaran dari faktor-faktor yang mempengaruhi proses dan hasil belajar secara rinci dalam bentuk iktisar sebagai berikut:

- 1) Faktor internal
 - a) Faktor jasmaniah yang meliputi kesehatan, cacat tubuh dan kelelahan.
 - b) Faktor psikologis yang meliputi inteligensi, perhatian, minat, bakat, motivasi, kematangan dan kesiapan.
- 2) Faktor eksternal

- a) Faktor keluarga yang meliputi cara orang tua mendidik, relasi antar anggota keluarga, suasana rumah, keadaan ekonomi keluarga dan lain-lain.
- b) Faktor sekolah yang meliputi metode mengajar, kurikulum, relasi guru dengan siswa, relasi siswa dengan siswa, disiplin sekolah, sarana dan prasarana dan lain-lain.
- c) Faktor masyarakat yang meliputi kegiatan siswa dalam masyarakat, mass media, teman bergaul dan bentuk kehidupan masyarakat.

Berdasarkan dua pendapat diatas bisa disimpulkan bahwa adanya faktor-faktor yang menghambat mahasiswa ketika mengikuti mata kuliah Manajemen Usaha Boga Catering. Dalam penelitian ini hambatan yang dihadapi mahasiswa dalam mengikuti mata kuliah Manajemen Usaha Boga Catering di tinjau dari dalam diri mahasiswa dan luar diri mahasiswa. Faktor-faktor yang menghambat mahasiswa ketika mengikuti perkuliahan Manajemen Usaha Boga Catering terletak pada faktor internal meliputi motivasi dan metode belajar. Sedangkan pada faktor eksternalnya meliputi sarana dan prasarana, lingkungan, kurikulum.

1) Faktor-faktor penghambat dari dalam diri mahasiswa (faktor internal).

Banyak faktor yang termasuk dalam aspek psikologis yang mempengaruhi kualitas dan kuantitas belajar mahasiswa. Menurut Muhibbin Syah (2003: 145), faktor-faktor yang lebih berpengaruh adalah sebagai berikut:

a) Motivasi

Hamalik (2008: 106) “Motivasi adalah keadaan dalam diri seseorang yang mendorongnya untuk melakukan sesuatu”.

Motivasi ditandai oleh reaksi-reaksi untuk mencapai tujuan. Menurut Sudirman (2001: 38), "Motivasi merupakan keinginan atau dorongan yang kuat untuk mempelajari sesuatu". Misalkan seorang mahasiswa ingin mendapatkan nilai yang baik dan tidak gagal pada mata kuliah Manajemen Usaha Boga Catering maka haruslah mengerjakan tugas-tugas yang telah diberikan dosen.

Sobri Sutikno (2008: 4) membagi motivasi menjadi dua, yaitu motivasi intrinsik dan motivasi ekstrinsik. Motivasi intrinsik adalah motivasi yang timbul atas dasar kemauan dalam diri sendiri tanpa adanya dorongan dari orang lain. Salah satu contohnya seperti termotivasi untuk lebih giat belajar guna mendapatkan hasil belajar yang maksimal. Motivasi ekstrinsik adalah motivasi yang timbul karena dorongan dari orang lain, dapat berupa ajakan ataupun paksaan, contohnya seperti adanya motivasi dari keluarga untuk lebih giat belajar dan adanya dukungan dari teman-teman sesama mahasiswa.

b) Metode belajar

Belajar di Perguruan Tinggi menuntut mahasiswa agar mampu belajar mandiri. Cara belajar yang baik akan mendatangkan hasil yang baik pula pada pelajaran itu. Menurut Kartini Kartono (1995: 4), "Keberhasilan studi mahasiswa dipengaruhi oleh cara belajarnya".

Mahasiswa sebagai pelajar harus menggunakan waktu belajarnya dengan baik. Jika diamati cara belajarnya, mahasiswa tidak menggunakan waktu belajar secara efisien, contohnya saja pada saat kuliah berlangsung mahasiswa sering terlambat, sering keluar masuk pada saat proses pembelajaran berlangsung tanpa ada keperluan yang penting, jarang mempelajari kembali hal-hal yang belum jelas, selalu mengerjakan tugas sehari sebelum dikumpulkan, mengulur-ngulur waktu, belajar hanya ketika ujian akan diadakan dan jarang membuat jadwal belajar sebelum perkuliahan dimulai.

2) Faktor-faktor penghambat dari luar diri mahasiswa (faktor eksternal)

Faktor eksternal ini meliputi:

a. Sarana dan Prasarana.

Berbagai sarana dan prasarana pendidikan yang digunakan dalam proses pembelajaran sangat dibutuhkan untuk membantu mahasiswa dan dosen menggunakan waktu secara efisien untuk mencapai keberhasilan akademik. Menurut Gagne and Briggs dalam Daulat (2001: 23), “Sarana dan prasarana adalah faktor penunjang terlaksananya proses pendidikan yang baik”.

Menurut Danim (1995: 37), “Kelengkapan fasilitas belajar memberi pengaruh yang berarti terhadap prestasi belajar

mahasiswa”. Mahasiswa yang mempunyai fasilitas yang lebih lengkap akan memiliki prestasi belajar yang lebih baik pula. Sarana dan prasarana pendukung pembelajaran Manajemen Usaha Boga Catering adalah workshop tempat pelaksanaan praktek serta buku-buku yang berhubungan dengan *catering*.

b. Kurikulum

Kurikulum merupakan alat bantu untuk kelancaran dalam suatu proses pembelajaran. Menurut kurikulum D3 Tata Boga 2009, mata kuliah ini dikeluarkan pada semester ganjil (semester 5). Syarat mengambil mata kuliah ini, harus lulus terlebih dahulu mata kuliah penunjang karena di dalam materi mata kuliah tersebut berhubungan dengan mata kuliah Manajemen Usaha Boga Catering. Mata kuliah tersebut diantaranya *food control*, *bakery*, *pastry*, menghias kue, pengantar manajemen, pendidikan konsumen, kewirausahaan, teknik pengolahan makanan, pemasaran, pengetahuan dan teknik boga dasar.

2. Mata Kuliah Manajemen Usaha Boga Catering

Mata Kuliah Manajemen Usaha Boga Catering merupakan salah satu mata kuliah bidang studi program D3 Tata Boga jurusan Kesejahteraan Keluarga. Bobot mata kuliah ini adalah 3 sks. Berdasarkan silabus mata kuliah MUB menurut buku panduan akademik (2008:) bahwa:

“MUB catering berkonsentrasi pada konsep dasar catering, sifat, bentuk catering, dan jenis menu, struktur organisasi, penentuan harga jual, harga pokok, dan pengorganisasian unit-unit kerja mengelola berbagai jenis catering”.

a. Pengertian Manajemen Usaha Boga Catering

Menurut Satyodirgo (1979:1) “pengelolaan disebut juga manajemen yakni proses kegiatan yang diatur secara rapi melalui suatu kerja sama dengan orang lain”. Pengaturan secara rapi disini mencakup perencanaan, pelaksanaan rencana, pengontrolan atau pengevaluasian kemandapan perencanaan dan pelaksanaan tersebut, agar dapat ditempuh langkah-langkah selanjutnya dalam pencapaian tujuan. Sedangkan Sriyadi (1989:2) mengatakan “usaha adalah aktivitas yang menciptakan suatu faedah yang selalu berusaha dengan pengorbanan tertentu agar dapat menghasilkan faedah yang sebesar-besarnya”. Dengan kata lain usaha adalah aktivitas kegiatan berusaha menghasilkan keuntungan yang sebesar-besarnya. Dari pendapat di atas dapat diambil kesimpulan bahwa manajemen usaha boga adalah pekerjaan mengelola suatu usaha boga berdasarkan ilmu pengetahuan dengan memanfaatkan sarana dan prasarana yang ada untuk mencapai tujuan yang ditetapkan terlebih dahulu.

Sedangkan Catering merupakan salah satu usaha yang bergerak di bidang jasa boga. Menurut Ari (1988:1) Catering berasal dari kata kerja *to cater* yang dalam terjemahan bebasnya berarti menyiapkan dan menyajikan makanan dan minuman untuk umum.

Maka dapat disimpulkan Manajemen Usaha Boga Catering adalah pekerjaan mengelola suatu usaha makanan baik yang ditangani perorangan maupun perusahaan yang menyediakan makanan, minuman serta jasa pelayanan di suatu tempat guna memenuhi berbagai kebutuhan penyediaannya didasarkan atas pesanan.

b. Sifat dan Bentuk Catering

Sehubungan dengan banyaknya macam jasa boga, Rulanti Satyodirgo (1979:71) membedakan *catering* berdasarkan sifatnya:

1) Usaha Boga yang Bersifat Komersial

Jenis usaha boga ini menekankan pada mencari keuntungan yang sebesar-besarnya. Contohnya: bermacam-macam restoran, catering, kafetaria, dan industri

2) Usaha Boga yang Bersifat Semikomersial

Di sini lebih ditekankan pada tujuan ideal, yang berarti untuk memenuhi kepentingan umum atau kepentingan orang banyak. Tetapi disamping itu dilakukan juga langkah-langkah komersial, yaitu mencari laba guna untuk menutupi biaya-biaya yang harus dikeluarkan untuk memelihara kelangsungan hidup usaha tersebut. Sebagai contoh kafetaria industry, kafetaria mahasiswa dan asrama.

3) Usaha Boga yang Bersifat Sosial.

Usaha ini sepenuhnya ditujukan kepada segi perikemanusiaan, jadi sama sekali tidak melaksanakan hal-hal yang bersifat komersial. Dana yang dipergunakan untuk penyelenggaraan makanan ini didapat dari bantuan pemerintah, para dermawan, yayasan dan sebagainya. Contohnya: panti asuhan, panti jompo, panti anak cacat dan penjara

Berdasarkan pendapat di atas sifat dari usaha catering adalah usaha boga yang bersifat komersial yaitu menekankan pada mencari keuntungan yang sebesar-besarnya.

c. Proses Pengelolaan Catering

Menurut Magris dkk(1993: 242) ada beberapa tahap dalam mengelola catering yaitu (1) *planning* (perencanaan), (2) *organizing* (pengorganisasian), (3) *implementing* (pelaksanaan), (4) *evaluating* (evaluasi). Pada perkuliahan Manajemen Usaha Boga Catering juga menerapkan proses pengelolaan yang terdiri dari beberapa tahap yaitu:

1) Perencanaan (*planning*)

Menurut Moehyi (1992: 17) perencanaan adalah “penentuan segala sesuatu sebelum dilakukan tindakan”. Dengan demikian perencanaan dapat diartikan sebagai rangkaian tindakan yang dilakukan untuk mencapai suatu hasil yang diinginkan. Adapun hal yang harus direncanakan pada mata kuliah Manajemen Usaha Boga Catering:

a. Jenis Usaha Catering

Menurut Andi (<http://ukmkecil.com/peluang-usaha/jenis-usaha-katering>) berdasarkan kebutuhan konsumen , jenis catering dapat dikelompokkan sebagai berikut:

1) Jasa Katering Pesta

Jenis catering yang cukup lama ada dan berkembang. Katering ini melayani pesanan makanan untuk acara tertentu dalam jumlah tertentu (biasanya dalam jumlah besar) yang dihidangkan baik secara prasmanan atau buffet maupun secara a’la carte atau piringan .

2) Jasa Catering Rantangan

Jenis katering yang melayani penyediaan berbagai menu dalam kemasan rantangan . Menu yang ditawarkan dibuat untuk konsumen rumah tangga atau karyawan kantor yang membutuhkan makan siang. Makanan diantara setiap

hari dengan menu yang berbeda-beda. Biasanya dibuat daftar menu untuk satu bulan.

3) Jasa Catering Perusahaan/ pabrik

Jasa layanan katering khusus menyediakan untuk perusahaan atau pabrik. Bentuk pelayanannya dapat berupa rantangan atau prasmanan . Biasanya jenis katering ini diperuntukkan untuk perusahaan atau pabrik yang memiliki karyawan banyak dan waktu kerjanya terbagi beberapa shift

4) Jasa Catering Transportasi

Jenis pelayanan jasa katering khusus untuk perusahaan transportasi seperti pesawat, kereta api, kapal laut, maupun bus antar kota atau propinsi. Umumnya makanan yang disajikan kemasan dalam kotak beserta minumannya. Makanan yang disajikan dapat berupa nasi dan lauknya atau berupa snack atau kue .

5) Jasa Catering Rumah Sakit

Katering khusus yang menyediakan makanan untuk pasien rumah sakit. Dalam pengolahannya, katering ini harus diawasi ketat oleh ahli gizi yang direkomendasikan dari pihak rumah sakit. Menu yang disediakan disesuaikan dengan jenis penyakit pasien .

6) Jasa Catering Khusus

Jenis katering yang khusus melayani konsumen tertentu seperti katering khusus vegetarian, katering khusus diet dan sebagainya. Biasanya harga yang ditawarkan relatif mahal mengingat jenis katering membutuhkan perhitungan ekstra dalam membuat menunya .

Pada perkuliahan Manajemen Usaha Boga Catering, pelaksanaan praktek bukan berdasarkan jenis catering akan tetapi berdasarkan jenis pesanan. Jenis pesanan yang dapat diterima adalah pesanan kue utuh, kue yang dihias, kue yang di goreng, kue kering(*cookies*), *snack box*, nasi kotak, nasi bungkus, makanan porsi, *pudding*, dan prasmanan.

b. Mencari konsumen/ pelanggan.

Peranan konsumen sangat penting dalam usaha catering. Menurut Ari(1988:22) konsumen ini terdiri dari

kalangan anak-anak, pelajar ataupun mahasiswa, pekerja, ibu rumah tangga dan lainnya. Apabila pelanggan pada umumnya pelajar dan mahasiswa maka hidangan yang akan dijual adalah yang umumnya disukai golongan muda, yaitu makanan yang cepat saji dan mengenyangkan. Sedangkan kalau pelanggannya keluarga, jenis hidangan yang disajikan yaitu bersifat umum artinya disukai anak-anak maupun dewasa.

Banyak yang bisa dilakukan untuk mendapatkan pelanggan. Menurut Iksandi (<http://kamissore.blogspot.com/2011/01/cara-mudah-promosikan-bisnis-catering.html>) banyak metode pemasaran yang bisa dilakukan untuk mendapatkan pelanggan beberapa diantaranya adalah berpromosi melalui media misalnya radio, surat kabar lokal, *pamphlet*, dan penyebaran brosur. Langkah ini untuk memperkenalkan nama dan usaha sehingga bisa membuat orang lain penasaran dan mencoba memesan.

c. Menu

Menurut Moehyi (1992), “menu diartikan sebagai daftar atau rangkaian jenis makanan dan minuman yang disediakan dan siap dihidangkan”. Sedangkan menurut Soegeng Santoso (1999: 123) menu adalah “susunan hidangan sekali makan yang secara keseluruhan harmonis dan saling melengkapi untuk kebutuhan makan seseorang”. Seiring dengan itu Maryati

(2002: 2) mengungkapkan bahwa menu merupakan “susunan hidangan atau masakan yang disajikan pada waktu makan”.

Berdasarkan pendapat beberapa ahli di atas dapat disimpulkan bahwa menu adalah susunan makanan dan minuman yang disajikan untuk sekali kesempatan makan. Dimana makanan yang disajikan harus bervariasi baik dari segi warna, rasa, aroma, tekstur dan teknik pengolahannya.

Pada setiap *catering* menu yang dipesan oleh konsumen sesuai dengan jenis menu yang ditawarkan Menurut Ari(1988:63) Adapun beberapa jenis menu yang dapat dipilih untuk *catering*:

1) *Menu A’la Carte*

Yaitu menu yang disusun berdasarkan masing-masing hidangan. Hidangan yang tertulis di daftar menu pada umumnya sudah di lengkapi dengan harga pada masing-masing hidangan sehingga pelanggan dapat memilih hidangan sesuai keinginannya.

Adapun tipe menu yang dapat dipilih oleh pelanggan sebagai berikut:

- Aneka hidangan sup dan soto
- Aneka hidangan sayuran
- Aneka hidangan utama
- Aneka hidangan makanan pokok
- Aneka hidangan kue, pudding, dan *ice cream*
- Aneka hidangan minuman panas dan dingin

2) *Menu Table d’hôte*

Yaitu susunan menu hidangan yang komplit dengan harga yang sudah ditentukan. Hidangan komplit disini mulai dari makanan pembuka sampai dengan makanan penutup.

3) *Menu Special (Special Party Menu)*

Yaitu susunan hidangan menu yang dibuat untuk acara tertentu. Contoh acara tertentu disini misalkan dalam acara perkawinan, seminar, konferensi, dan lain-lain. Misalnya untuk acara perkawinan hidangannya mewah dan

jenisnya banyak, dan biasanya menu ini disusun berdasarkan harga hidangan. Dari menu yang telah disusun masih ditambah pula dengan hidangan tambahan yang disajikan pada *stand* tertentu, misalkan untuk *stand* martabak, *stand* minuman. Dan pada umumnya hidangan yang disajikan pada *stand* adalah hidangan yang disiapkan langsung di depan tamu.

d. Standar Resep

Standar resep besar manfaatnya dalam usaha catering, karena dengan adanya standar resep hasil masakan akan seragam baik rasa, warna, tekstur, dan ukurannya. Menurut Magris dkk(1993: 242) salah satu yang terpenting dari usaha catering adalah penggunaan dari standar resep. Ada 6 rincian dari resep diantaranya:

1. Kuantitas dan kualitas dari komposisi yang dibutuhkan. Dari beberapa macam ukuran memberikan sesuatu yang berbeda. Komposisi tersebut diantaranya yaitu ukuran, bentuk, warna, dan rasa.
2. Proses dari pengolahan dan menyiapkan hidangan.
3. Perlengkapan yang akan di gunakan.
4. Waktu dan suhu masakan.
5. Ukuran porsi.
6. Menggarnish makanan dengan pelengkapya sampai dengan pelayanan.

Standar resep dibuat berdasarkan sumber-sumber dari buku masak, majalah, resep-resep masakan dari sumber lain. Resep-resep biasanya menggunakan ukuran untuk konsumsi rumah tangga sehingga ukurannya semua dalam ukuran kecil.

Pada catering-catering yang besar biasanya dilengkapi dengan laboratorium untuk membuat standard resep (*product standardization laboratory*).

e. Membuat SKU

Menurut Andi (<http://ukmkecil.com/peluang-usaha/jenis-usaha-katering>) usaha yang akan dijalankan diharapkan dapat memberikan penghasilan sesuai dengan target yang telah ditetapkan. Pencapaian tujuan usaha harus memenuhi beberapa kriteria kelayakan usaha. Artinya, jika dilihat dari segi bisnis, suatu usaha sebelum dijalankan harus dinilai pantas atau tidak untuk dijalankan. Pantas artinya layak atau akan memberikan keuntungan dan manfaat yang maksimal. Suatu usaha perlu melakukan suatu studi kelayakan usaha, yaitu suatu kegiatan yang mempelajari secara mendalam tentang suatu kegiatan, usaha atau bisnis yang akan dijalankan dalam rangka menentukan layak atau tidak suatu usaha tersebut dijalankan.

Dari pengertian tersebut, maka studi kelayakan usaha merupakan kegiatan untuk mempelajari secara mendalam, artinya meneliti secara sungguh-sungguh data dan informasi yang ada, yang kemudian mengukur, menghitung dan menganalisis hasil penelitian tersebut dengan menggunakan metode-metode tertentu. Istilah kelayakan mengandung arti, bahwa penelitian yang dilakukan secara mendalam dengan

tujuan untuk menentukan apakah usaha yang dijalankan akan memberikan manfaat yang lebih besar dibandingkan dengan biaya yang akan dikeluarkan. Dengan kata lain, kelayakan dapat berarti bahwa usaha yang dijalankan akan memberikan keuntungan finansial dan nonfinansial sesuai dengan tujuan yang diinginkan.

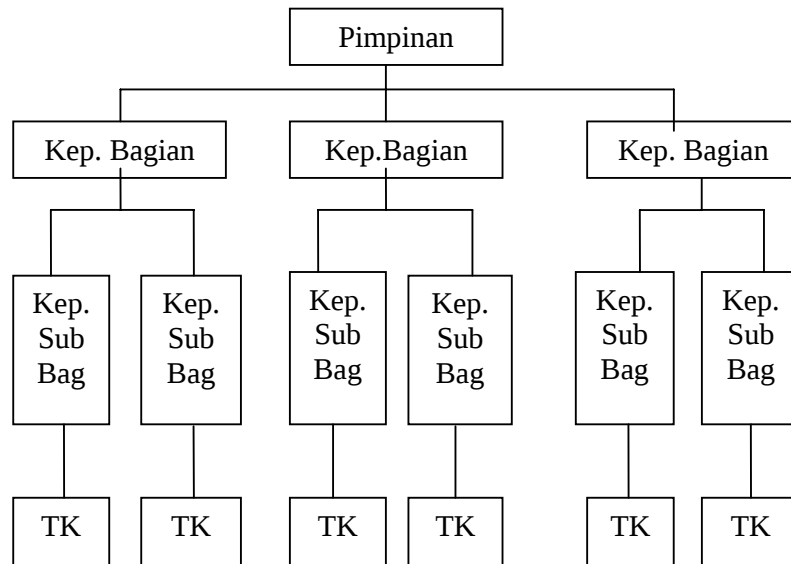
Fungsi SKU pada Manajemen Usaha Catering ini adalah sebagai perencanaan awal sebelum praktek.

2) Pengorganisasian (*organizing*)

Menurut Ari (1983: 16) susunan organisasi usaha catering dibagi-bagi dalam beberapa bagian, dengan pertimbangan kemampuan kerja seseorang, agar setiap tenaga kerja disusun berdasarkan jumlah kerja yang akan dihadapi. Dengan dasar tersebut, maka setiap bagian dalam organisasi akan bekerja semaksimal mungkin. Dalam hal ini porsi kerjaan dibagi-bagi dalam beberapa bagian, dengan pertimbangan kemampuan kerja seseorang, agar setiap tenaga kerja tidak akan mempunyai beban kerja yang berlebihan maupun terlalu sedikit. Berarti dalam hal ini melaksanakan tugas harus sesuai dengan yang direncanakan.

Adapun contoh struktur organisasi yang dapat dilihat pada gambar 1 dibawah ini:

Gambar 1: Struktur Organisasi



Keterangan:

Kep. Bagian (kepala bagian)

Kep. Sub. Bag. (kepala sub bagian)

TK. (tenaga kerja)

Sumber : Ari Fadiati, 1988:17

Dalam praktek Manajemen Usaha Boga Catering pengorganisasiannya boleh perorangan atau berkelompok. Jika pelaksanaannya berkelompok harus dijelaskan siapa yang jadi manager ataupun ketuanya dan siapa saja anggotanya.

3) Pelaksanaan (*implementing*)

Menurut Ari(1988:21) pelaksanaan adalah “ suatu usaha menggerakkan, setelah rencana disusun dan diatur pembagian tugasnya, harus ada usaha untuk menggerakkan, agar para petugas

atau orang-orang yang diajak bekerja sama mau bekerja dalam rangka menyelesaikan tugas demi tercapainya tujuan”.

Adapun tahap pelaksanaan pada mata kuliah Manajemen Usaha Boga Catering:

a. Pembelian bahan

Dalam membeli bahan makanan untuk keperluan suatu institusi/catering haruslah mempertimbangkan beberapa hal. Menurut Ari (1988: 85) “diantara faktor-faktor itu adalah jumlah bahan makanan yang diperlukan untuk tiap-tiap porsi karena berdasarkan kebutuhan perpori kita dapat menentukan banyaknya bahan yang harus dibeli untuk keseluruhan, cara-cara yang digunakan dalam membeli bahan makanan, berapa lama bahan makanan tersebut dapat bertahan tetapi tetap dalam kondisi baik dan lain sebagainya”.

Di sini persiapan bahan disesuaikan dengan menu yang akan dibuat. Dalam membeli bahan makanan untuk keperluan catering banyak sekali faktor-faktor yang harus dipertimbangkan, karena bahan makanan yang digunakan merupakan salah satu faktor untuk menentukan harga jual makanan.

b. Sarana dan prasarana.

Menurut Gagne and Briggs dalam Daulat (2001: 23), “Sarana dan prasarana adalah faktor penunjang terlaksananya proses pendidikan yang baik”. Sarana yang dimaksud di sini adalah peralatan yang di pakai untuk pengolahan.

Peralatan memasak sangat tergantung dari kebutuhan sesuai dengan menu, jenis masakan dan jumlah bahan yang akan dimasak. Untuk sebuah institusi/catering memerlukan beraneka ragam alat besar (*equipment*) dan alat-alat kecil (*utencils*). Menurut Ari (1988:196):

“Alat dalam pengolahan ini dapat dikelompokkan menjadi dua yaitu alat persiapan dan alat pengolahan. Alat persiapan ini untuk membantu memudahkan menyiapkan bahan makanan yang akan diolah. Sedangkan alat pengolahan adalah alat yang langsung digunakan untuk mengolah makanan dan pada umumnya terbuat dari *stainless steel* dan peletakannya ada yang permanen dan ada pula yang dapat dipindah-pindahkan”.

Prasarana di sini adalah ruangan tempat mengolah makanan dan fasilitas di dalamnya. Ruangan tempat mengolah yaitu dapur. Dapur dalam usaha pelayanan makanan memegang peranan penting karena disinilah produk yang akan dijual itu diolah

c. Proses pengolahan

Kegiatan pengolahan makanan/memasak makanan merupakan kegiatan yang paling penting dalam

penyelenggaraan makanan *catering*/institusi, karena cita rasa makanan yang dihasilkan tergantung dari proses pengolahan makanan. Semakin banyak jumlah porsi yang dimasak semakin susah mempertahankan cita rasa masakan. Oleh karena itu diperlukan standarisasi, baik standarisasi resep, standarisasi bumbu, standarisasi porsi, standarisasi prosedur memasak, dan standarisasi waktu yaitu berapa lama waktu yang diperlukan untuk setiap langkah dalam proses pemasakan.

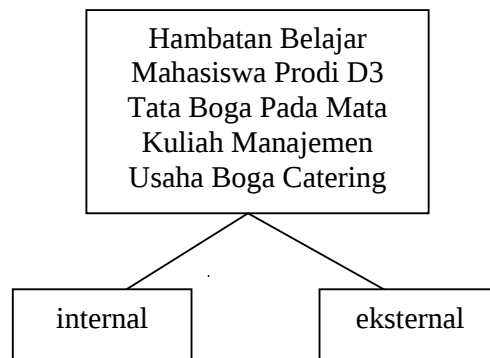
4) Evaluasi (*evaluating*)

Evaluasi merupakan proses akhir pada sistem pengelolaan. Menurut Junarti (2008) yang mengatakan evaluasi adalah “proses dimana seseorang telah merencanakan dan melaksanakan suatu kegiatan dimana yang proses akhirnya akan dilihat kesesuaian antara perencanaan dan pelaksanaannya”.

Pada proses evaluasi kita bisa melihat apakah pelaksanaan yang telah dilakukan sesuai dengan yang rencanakan. Apapun yang terjadi pada perencanaan dan proses harus dilaporkan. Misalnya jumlah belanja tidak sesuai dengan SKU yang telah dibuat, maka pada laporan harus dicantumkan. Dari sana, baru kita bisa menghitung apakah mendapatkan keuntungan atau tidak..

B. Kerangka Konseptual

Beranjak dari teori yang ada hambatan belajar terdapat beberapa faktor. Faktor-faktor yang berpengaruh terhadap hambatan belajar pada mata kuliah Manajemen Usaha Boga Catering terdiri dari 1). Faktor internal, yaitu faktor yang berasal dari dalam diri mahasiswa, 2). Faktor eksternal, yaitu faktor yang berasal dari luar diri mahasiswa. Untuk membuktikan hal tersebut dapat dilihat dari gambaran kerangka konseptual pada gambar 2 berikut:



Gambar 2. Kerangka Konseptual

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dari hasil observasi dan wawancara maka dapat disimpulkan beberapa hal berikut :

1. Hambatan internal yang ditemui pada pelaksanaan mata kuliah Manajemen Usaha Boga Catering ini adalah terletak pada kurangnya motivasi mahasiswa untuk menyelesaikan mata kuliah ini. Terlihat pada tidak adanya keinginan mahasiswa untuk bisa menemukan konsumen yang ingin memesan makanan karena tidak melakukan kegiatan promosi seperti penyebaran brosur dan menempelkan *pamphlet*. Karena tidak ada konsumen yang ingin memesan makanan, sehingga target pencapaian pelaksanaan praktek Manajemen Usaha Boga Catering tidak bisa dicapai.
2. Hambatan eksternal yang ditemui pada pelaksanaan mata kuliah Manajemen Usaha Boga Catering ini adalah pada prasarana pendukung pelaksanaan praktek. Disini workshop untuk praktek sudah disediakan sesuai dengan jadwal kuliah, sementara belum tentu konsumen memesan sesuai dengan jadwal pemakaian workshop.

B. Saran

Berdasarkan hasil yang diperoleh dari penelitian, maka dapat disarankan beberapa hal berikut.

1. Bagi Pihak Jurusan Kesejahteraan Keluarga

Melalui Ketua Prodi D3 Tata Boga agar menyarankan kepada pihak jurusan KK untuk berusaha lebih meningkatkan ketersediaan sarana dan prasarana, khususnya ruangan untuk praktek mata kuliah Manajemen Usaha Boga. Sebaiknya ada ruangan tersendiri untuk mata kuliah ini, agar proses pelaksanaan perkuliahan dapat berjalan dengan lancar.

2. Bagi Ketua Prodi D3 Tata Boga

Melalui dosen pengampu agar menyarankan kepada ketua prodi D3 Tata Boga untuk mengeluarkan mata kuliah Manajemen Usaha Boga Catering setiap semesternya.

3. Bagi dosen pengampu mata kuliah Manajemen Usaha Boga Catering.

Melalui dosen pengampu mata kuliah diharapkan agar lebih terbuka dan membantu tentang kesulitan yang dihadapi mahasiswa pada mata kuliah Manajemen Usaha Boga Catering.

4. Bagi mahasiswa yang akan mengambil mata kuliah Manajemen Usaha Boga Catering.

Bagi mahasiswa lebih terbuka lagi kepada dosen pengampu mata kuliah. Jika menemui kesulitan segera berkonsultasi kepada dosen

pembimbing. Bagi yang akan mengambil mata kuliah Manajemen usaha Boga Catering, aplikasikan mata kuliah penunjang untuk mata kuliah ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Ali, Moh. (1983). *Guru Dalam Proses Belajar Mengajar*. Bandung: Sinar Baru
- Andi. 2012. *Peluang Usaha*. (<http://ukmkecil.com/peluang-usaha/jenis-usaha-katering>) Di akses[13 Juni 2013]
- Arikunto, Suharsimi. (1998). *Prosedur Penelitian*. Jakarta: Rineka.
- Dalyono, M. (1997). *Psikologi Pendidikan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Daulat, P Tampubolon. (2001). *Perguruan Tinggi Bermutu*. Jakarta: Gramedia.
- Fadiati, Ari. 1988. *Pengelolaan Usaha Boga (catering management)*. Jakarta: Departemen Pendidikan & Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Proyek Pengembangan Lembaga Pendidikan Tenaga Kependidikan.
- Iksandi, 2011. *Cara Mudah Mempromosikan Bisnis Catering*. (<http://kamissore.blogspot.com/2011/01/cara-mudah-promosikan-bisnis-catering.html>) Di akses[13 Juni 2013]
- Junarti, N. 2008. *Menejemen Sumberdaya Keluarga*. Makalah Disampaikan Pada Kegiatan Pelatihan Keperawatan Komunitas Dinas Kesehatan Kota Bandung Di Hotel Royal Corner Tanggal 27-29 Mei 2008.
- Magris, M., Cathy M.C, & Richard, B. (1993). *Introduction To Catering*. Oxford
- Maryati, Sri. 2000. *Tata Laksana Makanan*. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- Moehyi, Sjahmien. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta: Bharata.
- Moleong, Lexy.J. (2002). *Metodologi Pendidikan Kualitatif*. Rev.ed. Bandung : PT. Remaja Rosda Karya
- Muhibbin Syah. (2003). *Psikologi Belajar*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Nana Sudjana. (2008). *Dasar-Dasar Proses Belajar Mengajar*. Bandung: Sinar Baru Algesindo.