

**PELATIHAN WIRAUSAHA BOGA
DALAM PROGRAM PASTRY DAN BAKERY
(Studi Kasus di Lembaga Kursus dan Pelatihan Multi Karya Kota Palangka
Raya)**

Wahyu Edy Setiawan¹

Linda Purnami²

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan proses pelatihan wirausaha boga program *pastry* dan *bakery* pada warga belajar yang diselenggarakan oleh LKP Multi Karya dan untuk mengetahui keluaran atau lulusannya. Dan untuk mengetahui keluaran atau lulusan LKP Multi Karya setelah mengikuti pelatihan wirausaha boga program *pastry* dan *bakery*. Pertanyaan penelitian ini adalah bagaimana pelatihan wirausaha boga dalam program *pastry* dan *bakery*?. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif, pengumpulan data dilakukan dengan wawancara mendalam, observasi, dan dokumentasi. Tempat penelitian di LKP Multi Karya. Hasil dari penelitian ini adalah: 1) Proses Pelatihan Wirausaha Boga Program *Pastry* dan *Bakery* pada Warga Belajar yang diselenggarakan oleh LKP Multi Karya dalam proses pembelajaran yaitu dilakukan dengan menggunakan beberapa metode yang relevan, yaitu: ceramah, brainstroming, demonstrasi dan tanya jawab. Selanjutnya dalam pelaksanaan pelatihan yaitu praktek langsung dimana komposisi praktek 80%, teori 20% dengan metode partisipatif dengan tehnik pembelajaran 3 tahap yaitu tahap pra pembelajaran, tahap pembelajaran dan tahap penilaian; 2) Pemanfaatan hasil belajar kursus wirausaha boga di LKP Multi Karya adalah dengan disalurkan para lulusan ke hotel-hotel yang telah bekerjasama dengan LKP Multi Karya dan mendorong alumni lulusan LKP Multi Karya untuk dapat mandiri dengan membuka lapangan kerja sendiri dan disertai optimisme yang tinggi.

Kata Kunci: Pelatihan, Wirausaha Boga, *Pastry* dan *Bakery*

¹ Dosen Pendidikan Luar Sekolah FKIP Univ. Palangkaraya: e-mail: Wahyu.setiawan@fkip.upr.ac.id

² Alumni Pendidikan Luar Sekolah FKIP Univ. Palangkaraya

PENDAHULUAN

Pembangunan merupakan suatu hal penting yang dilakukan oleh suatu Negara karena secara umum pembangunan dapat diartikan pengembangan berbagai sumber daya manusia dalam upaya meningkatkan taraf hidup masyarakat yang lebih baik. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS) pada tahun 2015, diuraikan bahwa:

“Pengangguran untuk lulusan Strata satu (S1) pada Februari 2015 menjadi 5,34 persen dibanding Februari tahun lalu yang hanya 4,31 persen. Begitu juga lulusan diploma mengalami peningkatan pengangguran dari 5,87 persen menjadi 7,49 persen. Serta pengangguran lulusan SMK yang bertambah dari 7,21 persen menjadi 9,05 persen. Sementara untuk tingkat pendidikan SD, SMP dan SMA mengalami penurunan, masing-masing yakni dari 3,69 persen menjadi 3,61 persen, 7,44 persen menjadi 7,14 persen, dan 9,10 persen menjadi 8,17 persen”. (www.bps.go.id, diakses tanggal 28 Februari 2016, Pukul 13.30)

Penyebab pengangguran adalah : a. Terjadinya kesenjangan antara

lapangan kerja dengan peluang kerja yang disediakan oleh pemerintah dan swasta; b. Kesenjangan kompetensi pencari kerja dengan kompetensi pasar kerja; c. Banyaknya angka putus sekolah dan lulusan sekolah ataupun universitas yang tidak mempunyai keterampilan memadai; d. Terjadinya PHK.

Masalah-masalah pengangguran tersebut diatas dapat diminimalisir, namun itu perlu upaya dari pemerintah dan masyarakat untuk saling bersinergi dengan mengembangkan sumber daya yang ada melalui penguasaan iptek dan keterampilan. Pengenalan kewirausahaan dapat dilakukan sejak usia anak-anak dengan melatih mereka memanfaatkan barang-barang yang ada di sekitarnya. Usaha ini haruslah terus dipupuk dan diimbangi dengan proses pendidikan, karena pendidikan merupakan usaha agar manusia dapat mengembangkan potensi dirinya melalui proses pembelajaran melalui berbagai cara baik itu pendidikan formal, pendidikan informal maupun non formal. Salah satu cara untuk mengembangkan sumber daya manusia yang handal dan mampu

berwirausaha itu, saat ini sudah banyak Lembaga Pendidikan dan Pelatihan (LKP) yang dikembangkan oleh pemerintah bekerjasama dengan *stakeholder* guna memberi peluang kepada angkatan-angkatan kerja yang produktif agar mereka mempunyai bekal keterampilan yang mumpuni dan tangguh sehingga minimal mereka memiliki nilai jual dan daya saing dalam memperoleh pekerjaan serta mampu membuka lapangan kerja secara mandiri bilamana tidak ingin terikat.

Pelatihan *pastry* dan *bakery* yang diselenggarakan oleh LKP Multi Karya bersifat kewirausahaan dan diikuti oleh sasaran dari masyarakat umum yang tidak mempunyai usaha tetap, tidak mempunyai keterampilan atau sudah mulai merintis usaha tetapi belum bisa mengembangkan usaha karena keterbatasan kemampuan dalam mengelola usaha dan permodalan.

KAJIAN TEORITIK

Pelatihan

Pelatihan adalah sebagai serangkaian aktivitas yang dirancang untuk meningkatkan keahlian-keahlian, pengetahuan, pengalaman,

ataupun perubahan sikap seorang. (Simamora dalam Kamil, 2007: 4). Ahli lain yang mengartikan tentang pelatihan adalah Hinzen (dalam Budi, 2006: 18) yang menyatakan pelatihan pada dasarnya adalah memberikan pengetahuan dan keahlian pada seseorang.

Berdasarkan pengertian di atas, maka pelatihan dalam penelitian ini adalah sebagai suatu proses belajar yang berhubungan dengan peningkatan pengetahuan, keterampilan dan sikap yang berlaku dalam waktu singkat dengan metode yang mengutamakan praktik, daripada teori sesuai dengan tujuan yang diinginkan.

Tujuan dari suatu pelatihan pada intinya dapat dikelompokkan kedalam tujuh bidang, yaitu: a. Memperbaiki kinerja; b. Memutakhirkan keahlian para karyawan sejalan dengan kemajuan teknologi; c. Mengurangi waktu pembelajaran bagi karyawan baru agar kompeten dalam pekerjaan; d. Membantu memecahkan masalah operasional; e. Mempersiapkan karyawan untuk promosi; f. Pengorientasikan karyawan terhadap organisasi; dan g. Memenuhi

kebutuhan pertumbuhan pribadi. (Simamora, 2004: 276-278).

Pada lembaga kursus dan pelatihan yang merupakan salah satu satuan pendidikan nonformal dan diselenggarakan bagi masyarakat yang bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, kecakapan hidup, dan sikap, sehingga mampu meningkatkan kompetensi diri untuk menghadapi pekerjaan atau di dalam pendidikan. Salah satunya adalah Lembaga Pendidikan dan Pelatihan (LKP) Multi Karya di Kota Palangka Raya yang menyelenggarakan pendidikan dan pelatihan mengenai beberapa keterampilan jasa boga seperti: Program Wirausaha Boga, Program *Pastry and Bakery*, Program Profesi *Chef* (Juru masak), dan Program *Cooking Class for Kids*.

***Entrepreneurship* (Kewirausahaan)**

Suryana (dalam Setiawan, 2012: 132) menyatakan bahwa kewirausahaan (*entrepreneurship*) muncul apabila seseorang individu berani mengembangkan usaha-usaha dan ide-ide barunya. Pendapat ini didukung oleh Zimmer yang menyatakan kewirausahaan adalah proses penerapan kreatifitas dan

keinovasian dalam memecahkan persoalan dan menemukan peluang untuk memperbaiki kehidupan usaha. (Setiawan, 2012: 133)

Berdasarkan pendapat di atas maka kewirausahaan adalah suatu kemampuan dalam berpikir kreatif dan berperilaku inovatif yang dijadikan dasar, sumber daya, tenaga penggerak, tujuan, siasat, kiat, dan proses dalam menghadapi tantangan hidup.

Sikap dan perilaku wirausaha merupakan salah satu hal yang sangat penting dalam melakukan sebuah usaha. Sikap dan perilaku ini harus dilaksanakan oleh pengusaha dan karyawannya dan di berikan sama mutunya kepada semua pelanggan. Adapun sikap dan perilaku yang harus dijalani oleh seorang wirausaha adalah: a. Jujur dalam bertindak dan bersikap; b. Rajin, tepat waktu dan tidak pemalas; c. Selalu murah senyum; c. Lemah lembut dan ramah tamah; d. Sopan santun dan hormat; e. Selalu ceria dan pandai bergaul; f. Fleksibel dan suka menolong; g. Serius dan memiliki rasa tanggung jawab; dan h. Memiliki jiwa usaha yang tinggi. (Kasmir, 2010: 25)

Sikap wirausaha adalah tindakan orang-orang yang melakukan suatu gagasan agar bisa terwujud menjadi suatu kenyataan. Mereka menggunakan kreativitasnya untuk senantiasa melakukan pengembangan yang berkesinambungan. Wirausahawan adalah seseorang yang mengorganisasikan dan mengarahkan usaha dan pengembangan baru, memperluas dan memberdayakan suatu organisasi, untuk memproduksi produk baru atau menawarkan jasa baru kepada pelanggan baru dalam suatu pasar yang baru.

Pelatihan Kewirausahaan

Sistem pelatihan kewirausahaan secara operasional meliputi: a. Pelatihan kewirausahaan adalah suatu proses yang merupakan suatu fungsi manajemen yang perlu dilaksanakan terus menerus dalam rangka pembinaan pelatihan dalam suatu organisasi atau lembaga secara spesifik; b. Pelatihan kewirausahaan dilaksanakan dengan sengaja. Unsur kesengajaan sangat penting dalam proses pelatihan yang ditandai oleh adanya suatu rencana yang lengkap serta menyeluruh yang disusun secara

tepat dan rinci; c. Pelatihan kewirausahaan diberikan dalam bentuk pemberian bantuan. Dalam hal ini dapat berupa pengarahan, bimbingan, fasilitas, penyampaian informasi, dan yang lebih penting adalah pelatihan keterampilan; d. Sasaran pelatihan kewirausahaan; e. Pelatihan kewirausahaan dilakukan oleh tenaga profesional; dan f. Pelatihan kewirausahaan meningkatkan dan menumbuhkan serta membimbing sasaran pelatihan. (Hamalik, 2001: 10).

Jasa Boga

Salah satu jenis pelatihan yang dapat dilaksanakan oleh masyarakat adalah pelatihan Jasa Boga. Dalam Wikipedia Bahasa Indonesia (http://id.wikipedia.org/wiki/Jasa_Boga, *download* tanggal 10 April 2016, Pukul 19.01) disebutkan bahwa jasa boga atau yang lebih dikenal dengan *catering* adalah: "istilah umum untuk wirausaha yang melayani pemesanan berbagai macam masakan (makanan dan minuman) baik untuk pesta maupun untuk suatu instansi". Sedangkan Andian dalam artikelnya mengenai pengelolaan jasa boga ([16](http://mengelolausahajaboga.blogspot.com/2011/01usaha-jasa-</p></div><div data-bbox=)

jasaboga.html, diakses pada tanggal 10 April 2016, Pukul 19.30 WIB) mengatakan:” Usaha Jasa Boga mengandung pengertian yaitu usaha jasa yang menawarkan produk nyata dibidang makanan dan minuman yang ditawarkan kepada pasar”.

Pastry dan Bakery

Menurut Sudewi dan Patriasih (2005) menyatakan bahwa *pastry* adalah adonan yang berlapis-lapis dengan mentega atau lemak agar memperoleh hasil berlapisan atau berlembaran. Pendapat ini di dukung oleh Gisslen (1994) yang menyatakan bahwa adonan lembaran *pastry* yang digiling, dilipat dan dilapisi dengan mentega atau lemak agar memperoleh hasil berlapis, mengeripik karena sewaktu dalam pembakaran telah terjadi peragian dan pengembangan pada adonan tersebut oleh adanya panas, uap air dan mentega yang menguap.

Bakery merupakan bagian dari *pastry* yang bertanggung jawab pada pembuatan roti, *danish*, *croissant* dan produk yang lain dan disajikan setelah di oven atau *baking*. Pada *bakery* setelah proses *cooking* masih diperlukan penanganan lagi seperti memberi rasa dan tampilan sesuai

dengan keperluan. Menurut *U.S.Wheat Associated* (1981) roti adalah produk pangan olahan yang merupakan hasil proses pemanggangan adonan yang telah difermentasi.

Produk-produk yang biasa dibuat di bagian *pastry* dan *bakery* adalah cake, cookies dan roti dan kue basah, yang pada umumnya empuk, bertekstur lembut, dan tidak dapat bertahan lama (hanya bertahan beberapa hari atau kurang). Kue basah biasanya dimasak dengan cara dikukus, direbus, atau digoreng. (Sumber: LKP Multi Karya).

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan Pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini yaitu pendekatan deskriptif kualitatif. Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini meliputi: wawancara, observasi dan studi dokumentasi. Subyek penelitian dalam penelitian ini adalah warga belajar pelatihan wirausaha boga program *pastry* dan *bakery* yang diselenggarakan oleh LKP Multi Karya Palangka Raya berjumlah 20 orang

HASIL DAN PEMBAHASAN PENELITIAN

Proses Pelatihan Wirausaha Boga Program *Pastry* dan *Bakery* pada Warga Belajar yang diselenggarakan oleh LKP Multi Karya

LKP Multi Karya merupakan sebuah lembaga pelatihan dan kursus yang memfokuskan pada bidang wirausaha boga. Ada beberapa macam kursus wirausaha boga program *pastry* dan *bakery* yang ada di LKP Multi Karya, yaitu: *Aneka Cake, Aneka Pastry, Cookies Product, Cake Decoration* dan Kue Tradisional.

Tujuan pembelajaran kewirausahaan di LKP Multi Karya adalah untuk membantu peserta didik memperoleh keterampilan wirausaha boga berdasarkan pengalaman maupun pelatihan keterampilan yang diberikan oleh instruktur agar kedepannya peserta didik juga dapat mengaplikasikan keterampilan tersebut baik di tempat kerjanya maupun pada usaha mandiri yang dirintisnya. Dari proses ini diharapkan ada peningkatan pengetahuan (*kognitif*), perubahan sikap (*afektif*), dan peningkatan

keterampilan (*psikomotorik*) peserta didik sehingga mereka dapat menjadi seorang wirausaha yang tangguh. Hal ini sesuai dengan pendapat dari Achmad Rifa'i (2009: 75) yang menyatakan bahwa:

“Tujuan pendidikan dapat ditafsirkan menjadi tiga macam, yaitu: tujuan pendidikan (*educational purposes/goals*), tujuan khusus program (*program objective*), dan tujuan khusus belajar (*learning objectives*). Tujuan pendidikan mengacu pada tujuan kelembagaan yang ingin diperoleh. Tujuan belajar mengacu pada hasil perilaku spesifik untuk membantu partisipan melakukan kegiatan belajar tertentu.”

Sugandi (2007: 30) menjelaskan agar tujuan pembelajaran dapat tercapai maka perlu suatu metode yang diberikan kepada peserta didik agar pembelajaran yang telah di tentukan dapat terlaksana dengan baik:

“Metode adalah cara yang digunakan oleh pendidik untuk mewujudkan suasana belajar dan proses pembelajaran agar peserta didik mencapai kompetensi dasar atau seperangkat indikator yang telah

ditetapkan. Metode pembelajaran dalam kegiatan belajar mengajar tidak harus terpaku pada satu metode saja. Apabila ada peserta didik yang kesulitan dalam memahami materi, seorang instruktur harus bisa menjelaskan dengan metode yang selalu digunakan secara perorangan agar penyerapan materi bisa semaksimal mungkin.”

Achmad Rifa'i (2009: 101) menambahkan pendapat diatas, bahwa:

“metode pembelajaran merupakan berbagai cara yang digunakan untuk mengelola tugas-tugas belajar agar memperlancar aktivitas belajar sehingga sebisa mungkin instruktur dapat menggunakan metode pembelajaran yang mampu mendorong partisipasi peserta didik didalam proses pembelajaran dan juga dalam memilih suatu metode pembelajaran instruktur seharusnya menyesuaikan dengan situasi, kondisi, dan karakteristik setiap peserta didik agar tercapainya indikator kompetensi di setiap mata pelajaran.”

Proses interaksi dan komunikasi pembelajaran yang

terjadi di LKP Multi Karya sudah berjalan dengan baik, ini ditunjukkan dengan adanya tanya jawab antara instruktur dengan peserta didik didalam proses pembelajaran. Instruktur selalu memberikan kesempatan bertanya dan berpendapat kepada peserta didik dalam setiap sesi pembelajaran. Selain adanya interaksi yang baik dalam proses pembelajaran juga terjalin komunikasi yang baik dan terarah antara instruktur dan peserta didik, misalnta instruktur yang pembawaannya santai masih tetap serius dalam melakukan proses pembelajaran sehingga membuat peserta didik merasa nyaman dan tidak segan dalam bertanya apabila ada sesuatu hal yang kurang dimengerti. Dalam pemanfaatan alat dan media ketika melakukan praktikum boga antara instruktur dan peserta didik terlihat adanya kebersamaan dalam pemanfaatan alat dan media yang tersedia. Instruktur tidak hanya memberikan materi saja melainkan juga langsung praktek pembelajaran boga sehngga dari kegiatan tersebut akan terlihat kesiapan mereka dalam pembelajaran boga.

Hasil temuan di atas sesuai dengan pendapat Latuheru (1988:13) yang menyatakan bahwa:

“media pembelajaran adalah semua alat (bantu) atau benda yang digunakan dalam kegiatan belajar mengajar dengan maksud untuk menyampaikan pesan (informasi) pembelajaran dari sumber (guru maupun sumber lain) kepada penerima (dalam hal ini anak didik ataupun warga belajar). Pesan (informasi) yang disampaikan melalui media, dalam bentuk isi atau materi pengajaran itu harus dapat diterima oleh penerima pesan (peserta didik), dengan menggunakan salah satu ataupun gabungan beberapa alat indera mereka. Bahkan lebih baik lagi bila seluruh alat indera yang dimiliki mampu dapat menerima isi pesan yang disampaikan.”

Selain itu Edgar Dale (dalam Sadiman, dkk, 2003: 7-8) menambahkan bahwa:

“dalam klasifikasi pengalaman menurut tingkat dari yang paling konkrit ke yang paling abstrak, dimana partisipasi, observasi, dan pengalaman langsung memberikan pengaruh yang sangat besar terhadap

pengalaman belajar yang diterima peserta didik. Penyampaian suatu konsep pada peserta didik akan tersampaikan dengan baik jika konsep tersebut mengharuskan peserta didik terlibat langsung didalamnya bila dibandingkan dengan konsep yang hanya melibatkan peserta didik untuk mengamati saja.”

Keluaran atau Lulusan LKP Multi Karya setelah Mengikuti Pelatihan Wirausaha Boga Program *Pastry* dan *Bakery*

LKP Multi Karya membantu para lulusannya untuk memanfaatkan hasil belajarnya dengan menyalurkan mereka ke hotel-hotel yang telah bekerja sama dengan LKP Multi Karya dan juga mendorong alumni pelatihan wirausaha boga untuk dapat mandiri membuka lahan pekerjaan sendiri dengan terus berkreasi dan memiliki optimisme yang tinggi.

Hal ini sejalan dengan pendapat Hamalik (1995: 48) yang menyatakan “ hasil belajar adalah perubahan tingkah laku subjek yang meliputi kemampuan *kognitif*, *afektif*, dan *psikomotor* dalam situasi tertentu berkat pengalamannya berulang-ulang”.

Sedangkan Sudjana (2005: 3) menyatakan bahwa “hasil belajar ialah perubahan tingkah laku yang mencakup bidang *kognitif*, *afektif*, dan *psikomotor* yang dimiliki siswa setelah menerima pengalaman belajarnya”.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

1. Proses Pelatihan Wirausaha Boga Program *Pastry* dan *Bakery* pada Warga Belajar yang diselenggarakan oleh LKP Multi Karya dalam proses pembelajaran yaitu dilakukan dengan menggunakan beberapa metode yang relevan, yaitu: ceramah, *brainstroming*, demonstrasi dan tanya jawab. Selanjutnya dalam pelaksanaan pelatihan yaitu praktek langsung dimana komposisi praktek 80%, teori 20% dengan metode partisipatif dengan tehnik pembelajaran 3 tahap yaitu tahap pra pembelajaran, tahap pembelajaran dan tahap penilaian.
2. Pemanfaatan hasil belajar kursus wirausaha boga di LKP Multi Karya adalah dengan

disalurkannya para lulusan ke hotel-hotel yang telah bekerjasama dengan LKP Multi Karya dan mendorong alumni lulusan LKP Multi Karya untuk dapat mandiri dengan membuka lapangan kerja sendiri dan disertai optimisme yang tinggi.

Saran

1. Saran kepada pengelola LKP supaya dalam proses pelaksanaan pelatihan wirausaha boga program *pastry* dan *bakery* dilaksanakan lebih sesuai dengan kebutuhan tepat guna, supaya bermanfaat untuk menambah penghasilan, berwirausaha dan mencari pekerjaan.
2. Lembaga Kursus dan Pelatihan (LKP) Multi Karya supaya selalu berkoordinasi dan menjalin kerjasama dengan pemerintah maupun swasta dalam penyediaan tenaga kerja.

DAFTAR PUSTAKA

Sumber Buku:

Hamalik, O. 2001. *Pengembangan Sumber Daya Manusia Manajemen Pelatihan Ketenagakerjaan Pendekatan Terpadu*. Jakarta: PT Bumi Aksara.

Kasmir. 2006. *Kewirausahaan*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.

Rifa'I, A. 2009. *Desain Sistematis Pembelajaran Orang Dewasa*. Semarang: Universitas Negeri Semarang.

Simamora, H. 2001. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Yogyakarta: STIE YKPN

Suryana. 2003. *Kewirausahaan*. Jakarta: PT. Salemba Emba Patria

Tim Penyusun. 2014. *Pedoman Penulisan Skripsi*. FKIP UNPAR: Palangka Raya.

Sumber Internet:

(<http://www.bps.go.id>, diakses tanggal 28 Februari 2016, Pukul 13.30).

(<http://id.wikipedia.org/wiki/Ja>

[sa Boga.download](#) tanggal 10 April 2016, Pukul 19.01)

(<http://>

mengelolauahajaboga.blogspot.com/2011/01/usaha-jasa-jasa-boga.html, diakses pada tanggal 10 April 2016, Pukul 19.30 WIB)

([http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/33837/capter II.Pdf](http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/33837/capter%20II.Pdf), download tanggal diakses 6 Maret 2016, Pukul 14.00 WIB)

(<http://ipkesscera.blogspot.com/2012/06/mengenal-lebih-jauh-tentang-kursus.html>, diakses pada tanggal 6 Maret 2016, Pukul 14.00 WIB).

(<http://lkpikmimajenang.blogspot.com/2011/08>, diakses 6 Maret 2016, Pukul 14.10 WIB).