

nya semakin ditinggalkan oleh masyarakat akibat pergeseran budaya, untuk itu perlu perhatian semua pihak agar peduli terhadap nasib *cengcelengan* dan para kriawan *cengcelengan* serta nasib para pedagang. Untuk itu penulis menawarkan alternatif untuk mempertahankan dan mengembangkan *cengcelengan* dengan meningkatkan mutu estetis dan disesuaikan dengan kebutuhan masyarakat masa kini, dengan cara bimbingan dan penyuluhan kepada para kriawan *cengcelengan*, dalam rangka peningkatan mutu teknis dan estetis.

*b. Saran*

Penulis mengajak kepada semua pihak yang terkait, baik itu instansi pemerintah maupun swasta supaya peduli terhadap aset budaya dan aset ekonomi masyarakat, agar dapat mempertahankan dan mengembangkan *cengcelengan* sejak masa kini hingga merdatang, supaya tidak ditinggalkan masyarakat.

Tulisan ini disamping berguna bagi instansi terkait, berguna pula bagi para kriawan *cengcelengan* agar dapat meningkatkan mutu karyanya.

Daftar Pustaka

- Dedi Supriadi, DR, 1996, *Kreatifitas Kebudayaan dan Perkembangan IPTEK*, Gramedia, Jakarta.
- Dinas Provinsi Jawa barat, 2002, *Broad Base Educationals (Life Skill)*, Proyek Pengendalian Evaluasi Belajar, Kanwil Pen. Nas. Jabar.
- Enday, Tarjo, Drs, dkk., 2004, *Pendidikan Seni Rupa dan Kerajinan*, Jurusan Pendidikan Seni Rupa, FPBS, UPI.
- Ganda Prawira nanang, dkk. 2003, *Pengantar Estetika dalam Seni Rupa*, DIKTI, Jakarta.
- Gagne, Robert M, 1974, *Principles of Intruksional, Design*, New York.
- Lowenfeld, Victor and Brittain.W Lambert, 1982, *Creative and Mental Growth*, New York.
- Mc Fee and Deggne ,1977, *Art, Culture and Environment: A Catalyst for teaching* , Wadsworth Publishing, Co.
- Yudoseputro Wiyoso, 1978, *Pengantar Sejarah Seni Rupa Indonesia*, Dep. P & K, Jakarta.

Biodata

**Taswadi Drs. M.Sn.**

Dosen pada Jurusan Pendidikan Seni Rupa  
FPBS Universitas Pendidikan Indonesia  
Pangkat/Golongan/NIP: Penata TK I/III d/ NIP. 132123250  
Bidang Keahlian: desain, dan ilmu kerajinan.

**PEMBELAJARAN BIDANG BOGA  
SEBAGAI UPAYA PERINTISAN HOME INDUSTRI  
BAGI MAHASISWA PROGRAM STUDI SPESIALISASI  
PENDIDIKAN TATA BOGA JURUSAN PKK FPTK – UPI**

AGNES SRI WARSITANINGSIH

**ABSTRAK**

Penelitian ini dilatarbelakangi pada kenyataan bahwa output Jurusan PKK Program Studi Spesialisasi pendidikan Tata Boga tidak dapat selalu mengandalkan pada profesi guru sebagai bidang pekerjaan yang ditekuninya, tetapi ternyata upaya penciptaan lapangan kerja dengan merintis usaha Home Industri bidang boga merupakan peluang yang cukup menjanjikan.

Populasi penelitian adalah seluruh mahasiswa PKK Program Studi Spesialisasi Pendidikan Tata Boga, sedangkan yang dijadikan sebagai sampel penelitian adalah angkatan 2003 yang berjumlah 41 orang. Instrumen penelitian menggunakan teknik angket untuk memperoleh data pendapat mahasiswa tentang manfaat setelah menyelesaikan pembelajaran bidang boga selama 4 semester dan teknik observasi untuk memperoleh data tentang mahasiswa yang merintis usaha Home Industri bidang boga.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa : mahasiswa Program Studi Spesialisasi Pendidikan Tata Boga merasakan manfaat pembelajaran bidang boga yang telah diterimanya karena lebih dari setengahnya sudah mulai merintis usaha home industri. Kurang dari setengahnya, walaupun berminat merintis usaha home industri namun merasa belum berani dan kurang percaya diri. Oleh karenanya salah satu rekomendasi yang ditujukan pada Jurusan PKK adalah menambahkan mata kuliah Kewirausahaan dalam struktur kurikulumnya agar dapat menumbuhkan jiwa wirausaha pada mahasiswa.

**Kata Kunci :** Bidang boga, home industri

*1. Pendahuluan*

Dalam era UPI – BHMN, Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan (FPTK) memiliki misi memenuhi kebutuhan pembangunan khususnya dalam menghasilkan tenaga kependidikan teknologi dan

kejuruan dengan berorientasi pada keterpaduan pendidikan akademis dan profesional. Pendidikan akademis ditekankan pada penguasaan bidang teknologi dan kejuruan sedangkan pendidikan profesional pada penguasaan bidang kepen-

menjadi tujuan umum dan tujuan khusus.

Tujuan umum pembelajaran bidang boga adalah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta membina sikap mahasiswa agar mampu dan terampil melaksanakan serta mengembangkan program pembelajaran bidang boga, sedangkan tujuan khususnya merupakan penjabaran dari tujuan umum yang mengacu pada karakteristik setiap mata kuliah bidang boga (MKBS dan MKPP).

*b. Pada umumnya MKBS dan MKPP merupakan mata kuliah yang terdiri dari materi teori dan materi praktikum dengan perbandingan 60% teori dan 40% praktikum.*

Sesuai dengan tujuan khusus yang mengacu pada karakteristik setiap mata kuliah bidang studi (MKBS), materi pembelajaran bidang boga yang termasuk dalam MKBS diantaranya adalah :

- Pengetahuan Dasar Tata Laksana Makanan, Ilmu Gizi, Pengetahuan Bahan Makanan, Teknologi Peralatan Boga, Makanan Indonesia dan Daerah, Makanan Kontinental, Makanan Oriental, Kimia Umum, Kimia Makanan, Dietetika, Teknologi Makanan, Mikrobiologi, Mencipta Resep, Manajemen Usaha boga, Sanitasi dan higiene bidang boga, sedangkan materi MKPP Paket Pilihan Usaha Patiseri adalah :
- Manajemen Usaha Patiseri, Patiseri I (Cake & Pastry), Patiseri II (Bread & Convenience Food), Patiseri III

(Cookies & Small Cake), Patiseri IV (Candy).

MKPP Paket Pilihan Usaha Katering adalah : Manajemen Usaha Katering, Katering Pelayanan Rumah Tangga, Katering Pelayanan Lembaga, Katering Pelayanan Industri, Katering Pelayanan Pesta.

### *c. Metoda Pembelajaran*

Metoda pembelajaran diperlukan guna menunjang kelancaran pelaksanaan pembelajaran untuk mencapai tujuan pembelajaran. Metoda mengajar ialah cara yang dipergunakan guru dalam mengadakan hubungan dengan siswa saat berlangsungnya pengajaran (Nana Sudjana, 1997 : 76).

Berdasarkan kutipan tersebut, diharapkan bahwa metoda pembelajaran yang digunakan dalam memberikan MKBS dan MKPP, akan terjadi interaksi edukatif yaitu : dosen berperan sebagai penggerak dan pembimbing, sedangkan mahasiswa berperan sebagai penerima atau yang dibimbing. Proses interaksi ini akan berjalan baik jika mahasiswa lebih aktif dibandingkan dengan dosen. Metoda pembelajaran yang baik bila dapat menumbuhkan kegiatan belajar mahasiswa sehingga tujuan pembelajaran yang diharapkan dapat tercapai.

Sesuai dengan sifat mata kuliah bidang boga yaitu materi teori dan materi praktikum, metoda pembelajaran yang biasa dilakukan untuk materi teori adalah metoda ceramah bervariasi yang dipadukan dengan tanya jawab dan pemberian tugas. Keberhasilan metoda pembelajaran ini sangat

didikan, nilai dan sikap sebagai tenaga kependidikan teknologi dan kejuruan.

Upaya yang dilakukan untuk mencapai misi tersebut, FPTK memiliki empat jurusan, salah satunya adalah jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (PKK). Jurusan PKK sebagai bagian dari FPTK bertujuan mendidik mahasiswa menjadi tenaga pengajar dan pendidik yang memiliki kemampuan akademik dan profesional. Selain itu, lulusan jurusan PKK sebagai tenaga ahli diharapkan siap memasuki era industrialisasi seperti mampu bekerja di bidang industri boga atau mampu membuka usaha sendiri di bidang boga, salah satunya adalah merintis usaha Home Industri bidang boga. Dengan demikian jurusan PKK harus mampu menghasilkan tenaga-tenaga yang memiliki daya adaptabilitas dengan perkembangan ilmu dan teknologi dan seni sehingga mereka dimungkinkan untuk feksibel dalam menghadapi bermacam-macam pekerjaan serta siap memasuki era globalisasi. Jurusan PKK menyelenggarakan dua program studi yaitu Program Studi Spesialisasi Pendidikan Tata Boga dan Spesialisasi Pendidikan Tata Busana.

Mahasiswa jurusan PKK telah dipersiapkan untuk menghadapi berbagai macam pekerjaan dengan dibekali pengetahuan dan keterampilan yang sangat diperlukan oleh setiap mahasiswa untuk mengantisipasi semakin tingginya tingkat persaingan dalam mendapatkan lapangan pekerjaan. Jurusan PKK tidak hanya

mempersiapkan individu yang mampu mengisi lapangan kerja tetapi juga menyiapkan individu yang mampu menciptakan lapangan kerja baru. Berbagai pengetahuan dan keterampilan tersebut, diwujudkan dalam berbagai Mata Kuliah Bidang Studi (MKBS) dan Mata Kuliah Pendalaman dan Perluasan (MKPP) yang merupakan mata kuliah paket pilihan, disamping Mata Kuliah Dasar Umum (MKDU) Mata Kuliah Dasar Keguruan (MKDK) dan Mata Kuliah Proses Belajar Mengajar (MKPBM).

## *II. Pembelajaran Bidang Boga bagi Mahasiswa Program Studi Spesialisasi Pendidikan Tata Boga*

Pencapaian tujuan jurusan PKK yang dijabarkan melalui struktur kurikulum meliputi MKDU, MKDK, MKPBM, MKBS dan MKPP dan sudah dipaparkan pada bagian pendahuluan, MKPP berfungsi untuk mengembangkan penguasaan serta kemampuan yang lebih dalam dan luas. MKPP terdiri dari dua paket pilihan yaitu Paket Usaha Patiseri dan Paket Jasa Katering. Mahasiswa diberi kebebasan untuk memilih salah satu paket sesuai minatnya. Setiap paket pilihan MKPP terdiri dari lima mata kuliah dengan bobot 10 sks.

### *a. Tujuan Pembelajaran Bidang Boga*

Penyusunan tujuan pembelajaran dilakukan untuk menentukan arah dan sasaran kegiatan belajar agar dapat dilaksanakan dengan efektif dan efisien. Tujuan pembelajaran dapat tersusun

tergantung pada teknik dosen dalam memberikan informasi dan mengajukan pertanyaan.

Metoda pembelajaran yang biasa dilakukan untuk materi praktikum adalah metoda pemberian tugas dan latihan (drill) serta praktek lapangan. Metoda tersebut digunakan untuk memperoleh suatu keterampilan dan memberikan pengalaman nyata yang sangat bermanfaat bagi mahasiswa. Selain ketiga metoda pembelajaran tersebut, dilakukan pula metoda demonstrasi dan eksperimen sehingga mahasiswa dapat menganalisis kegagalan dan keberhasilan dalam menghasilkan produk boga yang mereka lakukan.

*d. Media Pembelajaran*

Media pembelajaran sangat berperan sebagai alat bantu untuk menciptakan proses pembelajaran yang efektif. Penggunaan media bertujuan agar proses pembelajaran dapat berlangsung secara tepatguna dan berdayaguna sehingga dapat meningkatkan mutu pendidikan serta dapat memotivasi mahasiswa dalam belajar.

Manfaat media pengajaran yang diungkapkan dalam *Encyclopedia of Education Research* yang dikutip oleh M. Uzer Usman (1993 : 31) sebagai berikut :

- a. Meletakkan dasar-dasar yang konkrit untuk mengurangi verbalisme
- b. Memperbesar perhatian siswa
- c. Membuat pelajaran lebih menarik dan tidak mudah dilupakan.
- c. Memberikan pengalaman nyata yang dapat menumbuhkan

kegiatan berusaha sendiri di kalangan siswa

- d. Menumbuhkan pemikiran yang teratur dan kontinyu
- e. Membantu tumbuhnya pengertian dan membantu kemampuan berbahasa

Jenis media pembelajaran yang biasa digunakan untuk materi teori adalah papan tulis, white board dan perlengkapan tulis menulis, OHP (Overhead Projector) dengan transparansinya, gambar-gambar, resep-resep, bagan-bagan dan sebagainya, sedangkan media untuk materi praktikum adalah benda-benda nyata yaitu bahan makanan dan peralatan mulai dari peralatan persiapan, pengolahan, penyajian dan berbagai kemasan.

*e. Sumber Pembelajaran*

Sumber pembelajaran adalah semua fasilitas yang diperlukan dan digunakan dalam pelaksanaan proses pembelajaran. Sumber pembelajaran bidang boga di jurusan PKK FPTK UPI meliputi :

*Dosen* : Semua dosen Tata Boga memiliki latar belakang pendidikan S2 bidang kependidikan dan ilmu murni. Disamping itu mereka pun ditingkatkan keterampilannya dalam bidang boga dengan mengikuti pelatihan-pelatihan di bidang boga.

*Tamu Sumber* : Guna meningkatkan mutu pembelajaran, mendatangkan tamu sumber dari para praktisi bidang boga, seperti pengusaha catering dan pengusaha home industri bidang boga.

*Laboratorium Boga* : Jurusan PKK memiliki dua buah laboratorium dengan perlengkapan dan per-

alatannya yaitu laboratorium Patiseri untuk mata kuliah Paket Usaha Patiseri dan laboratorium Tata Boga untuk mata kuliah Paket Jasa Katering.

*Bahan Ajar* : Sebagai bahan ajar, digunakan berbagai literatur baik literatur berbahasa Indonesia maupun berbahasa asing khususnya bahasa Inggris. Selain itu, dosen diwajibkan membuat hand out, modul dan job sheet sebagai kelengkapan program pembelajaran disamping penyusunan silabus dan SAP.

*Laboratorium Komputer dan Perpustakaan* : Sebagai kelengkapan fasilitas agar dapat meningkatkan mutu lulusan, mahasiswa diwajibkan melakukan pengayaan diri dengan cara mencari sumber bacaan dari internet dan perpustakaan.

#### f. *Evaluasi Pembelajaran*

Menurut Oemar Hamalik (1990 : 259) bahwa "Evaluasi adalah suatu proses berkelanjutan tentang pengumpulan dan penafsiran informasi untuk menilai keputusan-keputusan yang dibuat dalam merancang suatu sistem pengajaran". Evaluasi menduduki peran yang sangat penting karena prestasi mahasiswa akan diketahui setelah menyelesaikan proses pembelajaran dalam kurun waktu tertentu serta berfungsi sebagai umpan balik untuk memperbaiki proses pembelajaran yang telah dilaksanakan.

Evaluasi bidang boga diberikan dalam bentuk tes tertulis dalam UTS dan UAS serta tes unjuk kerja

setelah mahasiswa menyelesaikan program praktikumnya.

#### III. *Home Industri Bidang Boga*

Usaha home industri atau industri rumah tangga bidang boga memiliki prospek yang cerah karena selama orang masih membutuhkan pangan untuk kelangsungan hidupnya, maka kesempatan untuk membuka usaha bidang boga sangat luas. Dua jenis usaha bidang boga yaitu : usaha produk boga dan usaha jasa boga. Dalam perkembangannya saat ini, berkembang pula jenis usaha campuran yaitu usaha produk boga yang juga memberikan jasa pelayanan dalam bidang boga. Usaha industri rumah tangga ini dapat melibatkan seluruh anggota keluarga dalam pengelolaan, produksi dan pemasarannya. Ciri-ciri home industri menurut M. Tohar (2000 : 73) antara lain adalah :

- Peralatan produksi pada umumnya sederhana
- Pada usaha masih bersifat tradisional
- Struktur usaha bersifat tradisional
- Melayani pasar lokal
- Masih memerlukan bimbingan kewirausahaan
- Masih memerlukan bantuan pengadaan dan pemasaran

Mengkaji kutipan tersebut, dapat dikatakan bahwa home industri bidang boga termasuk industri kecil tradisional yang masih menggunakan alat produksi sederhana yang telah digunakan secara turun temurun.

Jenis usaha bidang boga yang dapat dipilih dalam bentuk home industri diantaranya :

*a) Usaha produk boga :*

- pabrik roti, kue kering, cake, dsb
- pabrik kerupuk, opak, ranginang (kue tradisional), dsb
- pabrik permen, coklat, dsb

*b) Usaha Jasa Boga :*

- Katering yang melayani rumah tangga
- Katering yang melayani lembaga misalnya asrama, kostan, dsb
- Katering yang melayani industri (perusahaan)
- Katering yang melayani syukuran/pesta
- Warung nasi s/d rumah makan
- Cafe
- Kantin

*c) Usaha boga campuran :*

- toko kue kering
- toko kue tradisional
- toko kue kontinental, dsb

*IV. Perintisan Home Industri Bidang Boga oleh Mahasiswa Program Studi Spesialisasi Pendidikan Tata Boga*

Mahasiswa Program Studi Spesialisasi Pendidikan Tata Boga angkatan 2003 yang berjumlah 41 orang, 31 orang diantaranya memilih Paket Jasa Katering dan sisanya berjumlah 11 orang memilih Paket Usaha Patiseri. Mahasiswa tersebut baru menjalani semester V dan rata-rata sudah menyelesaikan 80 sks, sedangkan MKPP, Paket Usaha Patiseri dan Paket Jasa Katering baru dijalani pada semester ganjil tahun 2005 ini dengan satu mata kuliah yaitu

mata kuliah Manajemen Usaha Patiseri atau mata kuliah Manajemen Usaha katering.

Walaupun MKPP baru dijalani satu mata kuliah saja, namun ternyata para mahasiswa sudah merasakan manfaat yang diperoleh dari pengalaman pembelajaran bidang boga. Secara lebih terperinci pendapat mahasiswa tersebut akan dipaparkan sebagai berikut :

1. Tujuan pembelajaran bidang boga. Pada umumnya setuju dan telah dapat dirasakan manfaatnya.
2. Materi pembelajaran bidang boga. Sesuai dengan mata kuliah bidang boga yang telah ditempuh sebanyak  $\pm 19$  mata kuliah, sebagian besar merupakan mata kuliah yang diarahkan pada kemampuan dasar bidang boga seperti mata kuliah pengetahuan dasar tata laksana rumah tangga, makanan Indonesia daerah, ilmu gizi, teknologi peralatan boga, pengetahuan bahan makanan, dasar tata hidangan, teknologi pembuatan minuman, pengetahuan makanan siap hidangan, patiseri dasar, makanan kontinental, makanan oriental dan seni dalam TLM.

Manfaat kognitif yang dirasakan oleh mahasiswa Program Studi Spesialisasi Pendidikan Tata Boga setelah menempuh mata kuliah-mata kuliah tersebut adalah : a). mengetahui berbagai jenis bahan makanan dan cara-cara memilih berbagai jenis bahan makanan, b). mengetahui dan memahami berbagai jenis peralatan boga dan cara memilihnya disesuaikan

dengan sifat bahan makanan yang akan diolah, c). mengetahui dan memahami persyaratan penyusunan menu, tata cara menghidangkan, teknik pembuatan minuman dan aneka makanan siap hidang serta teknik dasar pembuatan aneka adonan, d). mengetahui dan memahami berbagai jenis hidangan dari daerah-daerah di Indonesia dan negara-negara oriental dan kontinental serta "table set up" dan "Table manner" nya masing-masing. e). Mengetahui dan memahami teknik dan seni mendekorasi hidangan agar menjadi lebih menarik dan indah.

Manfaat afektif yang dapat diterapkan adalah : a). bersikap hati-hati dan teliti dalam pemilihan bahan makanan, alat, penyusunan menu. b). cermat dan cekatan dalam menghidangkan pembuatan minuman dan aneka makanan siap hidang, c). kreatif dalam menentukan, memadukan serta menyajikan berbagai jenis hidangan daerah dan hidangan dari negara-negara kontinental dan oriental, d). disiplin dalam melakukan *table set up*, *table manner* dan seni mendekorasi hidangan, c). tertib dalam cara mengolah berbagai jenis hidangan.

Manfaat psikomotor yang dilakukan adalah : a). lebih terampil dalam pemilihan bahan makanan dan peralatan untuk berbagai keperluan, b). terampil merencanakan, mengolah dan menghidangkan untuk berbagai keperluan, c). terampil melayani makanan dan minuman untuk tamu, d) terampil menentukan jenis dekorasi hidangan untuk berbagai kesempatan.

Dari segi perintisan home industri bidang boga, mahasiswa Program Studi Spesialisasi Pendidikan Tata Boga merasakan manfaatnya terutama dari mata kuliah-mata kuliah manajemen usaha boga (MUB), teknologi makanan, mikrobiologi dan manajemen usaha patiseri/ manajemen jasa katering (paket pilihan), disamping kemampuan dasar bidang boga yang telah dimiliki dari MKBS.

Manfaat kognitif yang dirasakan setelah menempuh empat mata kuliah tersebut adalah : a). mengetahui dan memahami berbagai jenis usaha boga, b). mengetahui dan memahami berbagai cara pengawetan makanan, c). Mengetahui dan memahami berbagai jenis jamur, kapang, bakteri dan benda-benda lainnya yang dapat mencemari makanan, d). Mengetahui dan memahami cara mendeteksi makanan yang tercemar, e). mengetahui dan memahami tahapan dalam mengelola usaha boga baik dalam skala kecil maupun skala besar.

Manfaat afektif yang dapat diterapkan adalah : a). bersikap rasional dalam memilih dan menentukan jenis home industri yang akan dirintis, b). bersikap kritis dalam menentukan jenis produk yang akan dijual waktu merintis home industri, c) teliti dalam menentukan kemasan pada usaha home industri yang akan dirintis, d) teliti dan hati-hati dalam mengemas produk agar tetap aman dikonsumsi bila merintis home industri, e). cermat dalam

merancang home industri yang akan dirintis.

Manfaat psikomotor yang dapat dilaksanakan adalah : a). terampil memilih dan menentukan jenis home industri sesuai dengan modal material dan non material yang dimiliki, b). terampil menentukan jenis produk yang akan dijual sesuai dengan pangsa pasarnya, c). terampil membuat resep-resep standar untuk keperluan merintis home industri kelak, d) terampil mengemas produk dengan berbagai jenis kemasan agar tampil menarik, e). terampil dalam merencanakan usaha home industri yang akan dirintis dengan matang dan lengkap.

### 3. Metoda Pembelajaran Bidang Boga

Metoda yang digunakan oleh dosen dalam memberikan pembelajaran bidang boga dirasakan cukup efektif karena telah menggunakan berbagai metoda baik untuk pembelajaran materi teori maupun praktikum, diantaranya ceramah dan tanya jawab, kadang-kadang diskusi, simulasi, pemberian tugas, mendatangkan tamu sumber, demonstrasi dan latihan pada waktu praktikum.

### 4. Media Pembelajaran Bidang Boga

Media yang digunakan oleh dosen waktu menyampaikan pembelajaran bidang boga seluruhnya menggunakan white board dengan alat tulisnya, OHP dengan transparansinya, benda nyata, peralatan boga mulai peralatan persiapan, pengolahan dan penyajian, resep, gambar-gambar, bagan dan

sebagainya disesuaikan dengan mata kuliah masing-masing.

### 5. Bahan Ajar

Selain literatur wajib, mahasiswa ditugaskan untuk pengayaan dengan mencari bahan dari internet dan perpustakaan serta membaca majalah atau sumber lain yang membahas tentang bidang boga

### 6. Evaluasi Pembelajaran

Evaluasi pembelajaran dilakukan dalam bentuk tertulis pada waktu UTS dan UAS, sedangkan penilaian praktikum dilakukan dalam bentuk tes uji kerja.

## V. Kesimpulan dan Saran

Atas dasar paparan yang telah dikemukakan diperoleh kesimpulan sebagai berikut :

1. Mahasiswa Program Spesialisasi pendidikan Tata Boga berpendapat bahwa sejumlah  $\pm 19$  mata kuliah bidang boga yang telah ditempuh sangat bermanfaat dalam membekali mereka dengan kemampuan dasar bidang boga dan pengembangannya sehingga menumbuhkan minat untuk merintis usaha home industri bidang boga.
2. Dosen bidang boga dengan metoda, media, bahan ajar, fasilitas dan evaluasi yang digunakan telah dapat memberikan motivasi dan semangat untuk merintis usaha home industri bidang boga.
3. Dari 41 orang mahasiswa Program Studi Spesialisasi Pendidikan Tata Boga lebih dari setengahnya telah mulai merintis usaha home industri bidang

boga dengan mulai mengumpulkan resep baik masakan, kue-kue, makanan sepinggan dan sebagainya, mengujicoba resep makanan yang sedang "trend", mengumpulkan peralatan dan menerima pesanan baik masakan maupun kue-kue untuk kesempatan tertentu, bahkan telah ada mahasiswa yang membuka usaha cafe.

4. Kurang dari setengahnya mahasiswa Program Studi Spesialisasi Pendidikan Tata Boga, walaupun berminat merintis usaha home industri, mereka merasa belum berani, kurang percaya diri dan tidak berani menanggung resiko bila mengalami kegagalan dalam mengelola usaha home industri.

Atas dasar paparan dan kesimpulan yang telah dikemukakan, disampaikan beberapa saran sebagai berikut ;

1. Bagi mahasiswa Program Studi Spesialisasi Pendidikan Tata

Boga, diharapkan terus memupuk minatnya dalam merintis usaha home industri dengan membaca buku tentang kiat-kiat usaha, berlatih mengolah berbagai jenis produk boga, mengujicoba sampai berhasil salah satu produk boga yang diminati untuk dijadikan produk usaha home industri.

2. Bagi dosen Program Studi Spesialisasi Pendidikan Tata Boga, diharapkan selalu mendorong mahasiswanya agar lebih percaya diri dengan membimbing dan memberikan penguatan bila mereka berhasil ataupun mengalami kegagalan
3. Bagi Jurusan PKK, dalam struktur kurikulumnya perlu ditambahkan mata kuliah Kewirausahaan agar dapat lebih memotivasi mahasiswa sehingga dapat menumbuhkan jiwa wirausaha.

#### Daftar Pustaka

- Hamalik, O (1990), *Metoda Belajar dan Kesulitan-Kesulitan Belajar*. Bandung, Tarsito
- Nana Sudjana (2001), *Penilaian Hasil Proses Belajar Mengajar*. Bandung, PT. Remaja Rosdakarya
- Slameto (1995), *Belajar dan Faktor-Faktor yang mempengaruhinya*. Jakarta, Rineka Cipta
- Tohar, M (2000), *industri Kecil*. Bandung, Remaja Rosdakarya
- Usman, U (1993), *Upaya Optimalisasi Kegiatan Belajar Mengajar*. Bandung, PT. Remaja Rosdakarya
- Dian Andriani (2003), *Penerapan Hasil Belajar Manajemen Usaha Katering pada Pelaksanaan Praktek Katering Pelayanan Rumah Tangga*. Skripsi Jurusan PKK FPTK – tidak diterbitkan
- Nina Ariani (2003), *Pendapat Alumni Sanggar Kegiatan Belajar Tentang Pembelajaran Bidang Boga sebagai Kesiapan Usaha Home Industr Bidang Pastry*. Skripsi Jurusan PKK – tidak diterbitkan

Tim Penyusun Kurikulum Jurusan PKK (1993), Struktur Kurikulum. Bandung, Jurusan PKK FPK UPI – tidak diterbitkan

**Biodata**

**Agnes Sri Warsitaningsih, Dra. M.Pd.**

Dosen pada Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

FPTK Universitas Pendidikan Indonesia

Gol/NIP: IV-b/130 543 820

Pangkat/Jabatan : Pembina Tk. I/Lektor Kepala

Bidang Keahlian: Pendidikan Tata Boga

