

**MANFAAT BELAJAR PENGELOLAAN USAHA BAKERY
TERHADAP MINAT BERWIRAUSAHA MAHASISWA
D4 TATA BOGA PKK FT UNM**

Besse Qur'ani^{1)*}, Haerani²⁾, Gawarti³⁾

¹⁾Universitas Negeri Makassar, Indonesia, email : besseQurani@unm.ac.id

²⁾Universitas Negeri Makassar, Indonesia, email : haerani@unm.ac.id

³⁾Universitas Negeri Makassar, Indonesia, email : gawarti@unm.ac.id

Abstrak. Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi dan menganalisis manfaat dari pembelajaran pengelolaan usaha bakery terhadap minat berwirausaha mahasiswa. Fokus penelitian ini adalah pada dampak positif yang diperoleh mahasiswa setelah mengikuti program pembelajaran yang mencakup aspek-aspek pengelolaan usaha bakery. Metode penelitian yang digunakan adalah studi kasus dengan melibatkan mahasiswa dari program pengelolaan usaha bakery di berbagai institusi pendidikan tinggi. Data dikumpulkan melalui wawancara, kuesioner, dan observasi selama periode waktu tertentu. Hasil penelitian menunjukkan beberapa temuan kunci. 1), mahasiswa yang mengikuti pembelajaran pengelolaan usaha bakery mengalami peningkatan pengetahuan yang signifikan dalam bidang perencanaan bisnis, manajemen keuangan, pemasaran, dan strategi operasional. Keterampilan praktis seperti produksi produk, manajemen persediaan, dan pelayanan pelanggan juga mengalami perkembangan positif. 2) pembelajaran ini memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk mengembangkan kreativitas mereka, terutama dalam desain dan penyajian produk bakery. Mahasiswa berhasil menciptakan produk baru dan memasarkannya dengan cara yang inovatif. 3) melalui pemahaman pasar dan kebutuhan pelanggan yang diperoleh selama pembelajaran, mahasiswa dapat mengidentifikasi peluang bisnis potensial. Hal ini memicu peningkatan minat mereka dalam berwirausaha, terutama di bidang bakery. 4) pengalaman praktik langsung dalam pengelolaan usaha bakery, baik melalui magang maupun proyek kuliah praktik, memberikan mahasiswa pengalaman berharga di dunia bisnis. Pengalaman ini meningkatkan rasa percaya diri mereka dan mempersiapkan mereka untuk menghadapi tantangan berwirausaha di masa depan. Penelitian ini memberikan kontribusi pada pemahaman tentang bagaimana pembelajaran pengelolaan usaha bakery dapat secara positif memengaruhi minat berwirausaha mahasiswa. Implikasi dari penelitian ini adalah perlunya mengintegrasikan pendekatan praktis dan pengalaman langsung dalam kurikulum pendidikan tinggi untuk meningkatkan kesiapan mahasiswa dalam berwirausaha, khususnya di sektor bakery.

Key Word : *Manfaat Belajar, PU Bakery, Wirausaha*

PENDAHULUAN

Dalam era globalisasi ini, tantangan dan peluang di dunia bisnis semakin kompleks. Mahasiswa sebagai generasi penerus perlu dibekali dengan pengetahuan dan keterampilan yang relevan untuk menghadapi dinamika bisnis yang cepat berubah. Salah satu bidang yang menarik perhatian adalah usaha bakery, yang menjanjikan potensi kreativitas dan daya saing tinggi. Penting bagi mahasiswa untuk tidak hanya mendapatkan pemahaman teoritis, tetapi juga keterampilan praktis dalam mengelola usaha. Oleh karena itu, pembelajaran

pengelolaan usaha bakery di lingkungan pendidikan tinggi memiliki peran yang signifikan dalam membentuk minat berwirausaha mahasiswa.

Pengertian belajar menurut Slameto “Belajar ialah proses usaha yang dilakukan seseorang untuk memperoleh suatu perubahan tingkah laku yang baru secara keseluruhan, sebagai hasil pengalamannya sendiri dalam interaksi dengan lingkungannya” Sudjana mengemukakan bahwa, “Belajar adalah suatu proses yang ditandai dengan adanya perubahan pada diri seseorang”. Selanjutnya Wina Sanjaya belajar adalah proses mental yang terjadi dalam diri seseorang sehingga munculnya perubahan perilaku.

Pengertian hasil belajar yang dikemukakan oleh Sudjana “kemampuan-kemampuan yang dimiliki siswa setelah menerima pengalaman belajarnya”. Menurut Howard dalam Sudjana (2009:22) “hasil belajar dibagi tiga macam, yakni (a) keterampilan dan kebiasaan, (b) pengetahuan dan pengertian, (c) sikap dan cita-cita”. Sedangkan menurut Gagne dalam Sudjana (2009:22) membagi lima kategori hasil belajar, yakni (a) informasi verbal, (b) keterampilan intelektual, (c) strategi kognitif, (d) sikap, dan (e) keterampilan motorik”

1) Perencanaan Usaha (*Business Plan*)

Perencanaan usaha adalah serangkaian tindakan yang akan dilakukan untuk masa mendatang dalam rangka mencapai tujuan yang diinginkan, suatu rencana sebaiknya dirancang dengan baik dan dituangkan dalam bentuk tertulis yang dikenal dengan business plan. Tujuannya adalah agar fokus usaha tetap dalam jalur yang tepat dan tidak menyimpang. Menurut Saraswati (2016)

2) Pelaksanaan (*Actuating*)

Pelaksanaan adalah suatu tindakan dalam menjalankan sebuah rencana yang telah disusun secara matang dan terperinci, implementasi biasanya dilakukan setelah perencanaan sudah dianggap siap, secara sederhana pelaksanaan bisa diartikan sebagai penerapan.

3) Evaluasi (*Evaluation*)

Evaluasi usaha adalah suatu aktivitas untuk melakukan analisis kinerja terhadap suatu usaha. Ayodya (2010) “Evaluasi usaha adalah melakukan tindakan koreksi terhadap apa saja yang sudah dilakukan sebelumnya dalam menjalankan usaha”. Dalam pelaksanaan usaha, evaluasi diperlukan untuk mengetahui kekurangan atau kesalahan dalam menjalankan usaha sehingga dapat segera diperbaiki. Manfaat belajar pengelolaan usaha bakery terhadap minat berwirausaha mahasiswa dapat diartikan sebagai dampak positif yang diperoleh mahasiswa dari pembelajaran praktis dan teoritis terkait pengelolaan usaha di sektor bakery. Pembelajaran melibatkan keterlibatan langsung dalam kegiatan produksi, manajemen persediaan, dan pelayanan pelanggan di lingkungan bakery. Mahasiswa dapat mengembangkan keterampilan praktis yang dapat diterapkan dalam mengelola usaha mereka sendiri di masa depan.

Mahasiswa D4 Tata boga Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (PKK) FT UNM mengikuti sejumlah perkuliahan yaitu: Mata Kuliah Umum dan

Mata Kuliah Konsentrasi antara lain (wajib/pilihan). Mata Kuliah Pengelolaan Usaha Bakery merupakan salah satu mata kuliah konsentrasi (Waji) lebih khususnya mata kuliah keahlian keterampilan pada semester 4 dengan bobot 3 sks yang dilaksanakan secara teori 30% dan praktek 70%.

Usaha bakery adalah pengaturan suatu kegiatan penyelenggaraan di bidang pengolahan kue dan roti dalam jumlah yang banyak dan diselenggarakan secara komersil. Sesuai dengan sifatnya yang komersil maka tujuan dari pengelolaan usaha bakery adalah untuk mendapatkan keuntungan sesuai dengan prinsip ekonomi dengan melakukan usaha dibidang penyelenggaraan penjualan produk bakery berdasarkan pada etika bisnis (Saraswati & Hastuti, 2016). Usaha bakery dapat dijalankan dengan beragam jenis usaha, menurut Ayodya (2010) jenis-jenis usaha bakery sebagai berikut:

- 1) Usaha toko bakery; yaitu menjual aneka produk didalam sebuah toko. Toko bakery dapat menempati kios atau lapak sederhana atau tempat seperti di mall-mall terkemuka.
- 2) Usaha toko bakery di hotel; penjualan dilakukan didalam hotel untuk disajikan sebagai menu breakfast atau dessert bagi tamu hotel.
- 3) Usaha titip jual; penjualan dilakukan dengan menitipkan pada toko atau tempat penjualan lainnya.
- 4) Usaha penjualan keliling; yaitu dengan cara berkeliling membawa produk dari suatu tempat ketempat lain (door to door).

Selain peningkatan minat berwirausaha, mahasiswa juga akan merasa lebih siap menghadapi tantangan dunia bisnis. Mereka dapat mengembangkan ketangguhan, keterampilan manajemen waktu, dan rasa percaya diri yang diperlukan untuk berhasil dalam berwirausaha. Dengan mendapatkan pengetahuan, keterampilan, dan pengalaman langsung dalam pengelolaan usaha bakery, mahasiswa cenderung mengembangkan minat yang lebih besar dalam berwirausaha, khususnya di bidang bakery.

Penelitian ini akan melibatkan analisis mendalam terhadap manfaat belajar pengelolaan usaha bakery, mengidentifikasi dampaknya pada peningkatan minat berwirausaha mahasiswa, serta memberikan rekomendasi untuk pengembangan program pembelajaran yang lebih efektif dan relevan. Dalam konteks ini, penelitian ini bertujuan untuk menyelidiki dan menggambarkan manfaat belajar pengelolaan usaha bakery terhadap minat berwirausaha mahasiswa. Dengan memahami dampak positif pembelajaran ini, diharapkan dapat memberikan kontribusi pada pengembangan sumber daya manusia yang siap berwirausaha di sektor bisnis bakery. Pentingnya penelitian ini terletak pada urgensi peningkatan kesiapan mahasiswa dalam menghadapi dunia bisnis yang berubah dengan cepat, serta memberikan landasan bagi lembaga pendidikan tinggi untuk merancang program pembelajaran yang responsif terhadap kebutuhan pasar.

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan pendekatan kuantitatif yang dimaksudkan untuk mendapatkan gambaran dari fenomena yang

terjadi di lapangan sesuai dengan rumusan masalah yang akan diteliti. Menurut Sugiyono (2017) Menggunakan pendekatan kuantitatif dengan maksud untuk meneliti pada populasi atau sampel tertentu, pengumpulan data menggunakan instrumen penelitian dan analisis data bersifat kuantitatif. Nazir (2011:54) mengemukakan bahwa “Metode deskriptif adalah suatu metode dalam meneliti status sekelompok manusia, suatu objek, suatu set kondisi, suatu pemikiran, ataupun suatu kelas peristiwa pada masa sekarang”. Menurut Suryabrata (2000:18) “Metode deskriptif adalah untuk membuat deskripsi secara sistemis, factual, dan akurat mengenai fakta-fakta dan sifat-sifat populasi atau daerah tertentu”. Menurut Sugiyono (2018) mengatakan bahwa populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas: obyek/subyek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya.

Penelitian ini dilaksanakan di jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik, Universitas Negeri Makassar yang terletak di Jl. Daeng Tata Raya Parang Tambung Makassar. Populasi dalam penelitian ini adalah Mahasiswa pada angkatan 2021 kelas 01 dan Kelas 02 sebanyak 33 mahasiswa Program Studi D4 Tata Boga Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Konsentrasi yang telah lulus menempuh mata kuliah Pengelolaan Usaha Bakery, dapat dilihat pada tabel 3.1 berikut.

Tabel 3.1 Jumlah Mahasiswa Angkatan 2021 Program Studi D4 Tata Boga PKK FT UNM

No.	Kelas	Jumlah Mahasiswa
1	01	18
2	02	15
	Total	33

Sumber: Operator SIA UNM PKK FT UNM, 2023.

Sugiyono (2017) mengemukakan bahwa pengertian “Sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi tersebut”. Dalam penelitian ini menggunakan teknik sampel (sampling) non probability dengan sampel jenuh karena populasi yang digunakan relatif kecil. Sampel jenuh adalah teknik penentuan sampel bila semua anggota populasi digunakan sebagai sampel (Sugiyono: 2018). Berdasarkan teknik pengambilan sampel tersebut maka sampel dalam penelitian ini adalah mahasiswa Program Studi D4 Tata Boga Kelas 01 berjumlah 18 orang yang telah lulus menempuh mata kuliah

Pengelolaan Usaha Bakery .

Teknik pengumpulan data merupakan indikator yang paling utama dalam penelitian karena tujuan utama dari penelitian adalah mendapatkan data, teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini berupa angket (kuesioner) dan wawancara.

Angket (kuesioner) adalah teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk dijawabnya (Sugiyono:2017). Data yang dikumpulkan dengan angket (kuesioner) berupa gambaran informasi manfaat Belajar Pengelolaan Usaha Bakery Terhadap Minat Berwirausaha Mahasiswa dari perencanaan membuat usaha, pelaksanaan usaha, dan kemampuan dalam evaluasi usaha serta minta berwirausaha.

Wawancara yang dilakukan adalah wawancara tidak terstruktur. Wawancara dilakukan guna memperoleh informasi secara langsung dan lebih mendalam tentang permasalahan yang terjadi dan manfaat yang dirasakan dari hasil belajar pengelolaan usaha bakery sebagai kesiapan membuka usaha. Peneliti akan mewawancarai 2 responden mahasiswa yaitu 2 orang angkatan 2019 yang telah lulus menempuh mata kuliah tersebut.

Instrumen penelitian yang digunakan dalam penelitian ini berupa kuesioner (Angket) dengan jenis angket tertutup, yaitu angket yang telah dilengkapi dengan alternatif jawaban dan responden tinggal memilihnya. Dalam hal ini lembar angket yang diberikan kepada responden secara online melalui google form.

Dalam penelitian ini penskoran dibuat dengan menggunakan skala Likert, jawaban setiap item instrument yang menggunakan skala Likert mempunyai rentang dari sangat sangat setuju hingga sangat tidak setuju. Berikut adalah rentang dalam penilaian skala Likert:

Tabel 3.2 Pengukuran skala Likert

Sangat Setuju (SS)	Setuju (S)	Tidak Setuju (TS)	Sangat Tidak Setuju (STS)
4	3	2	1

Validitas yang digunakan dalam angket ini adalah expert judgement yaitu dengan meminta pendapat para ahli tentang instrumen yang telah disusun, proses validitas dilakukan bersama dengan proses bimbingan dengan Dosen pembimbing. Menurut Sukardi (2007:121) “validitas isi ditentukan utamanya atas dasar pertimbangan (judgement) dari para ahli.”

HASIL DAN PEMBAHASAN

Manfaat belajar pengelolaan usaha bakery terhadap minat berwirausaha mahasiswa yang berkaitan dengan pelaksanaan usaha bakery diperoleh dari angket (kuesioner) yang terdiri dari 10 butir soal pernyataan, diukur melalui skala likert dengan jumlah skor 1 sampai 4 jawaban. Pengkategorian meliputi kategori yaitu sangat bermanfaat, bermanfaat cukup bermanfaat, tidak bermanfaat, dan sangat tidak bermanfaat. Hasil belajar pengelolaan usaha bakery berkaitan dengan pelaksanaan usaha bakery akan ditunjukkan pada table 4.2 Berikut:

Tabel 4.1 Hasil Rekapitulasi Angket Responden

No	Indikator	Rerata	Presentase	Kriteria
1	Pengembangan ide usaha yang menarik dan inovatif sangat diperlukan dalam pelaksanaan usaha	3,8	73,1	Bermanfaat
2	Menurut saya dalam pemberian nama dan merk usaha penting untuk menyesuaikan dengan produk yang akan dipasarkan	3,7	72,7	Bermanfaat
3	Dalam melaksanakan usaha penting untuk memperhatikan lokasi yang strategis, biaya sewa murah, tersedia area parkir dan dekat dengan keramaian	3,8	73,7	Bermanfaat
4	Setelah melakukan persiapan usaha saya mampu membuat standarisasi resep	3,1	73,5	Bermanfaat
5	Saya mengetahui berbagai jenis produk <i>pastry bakery</i>	3,3	6,5	Bermanfaat
6	Saya dapat membuat <i>market list</i> kebutuhan bahan makanan yang harus disiapkan untuk memproduksi produk yang akan diolah	3,9	7,6	Bermanfaat
7	Pembelian peralatan pengolahan disesuaikan dengan kebutuhan peralatan proses produksi	3,2	6,0	Bermanfaat
8	Saya mampu melakukan perhitungan harga jual sesuai dengan biaya bahan makanan, bahan bakar, biaya penyusutan alat, dan biaya tenaga kerja.	3,9	7,6	Bermanfaat

9	Saya sering melakukan berbagai macam pemasaran produk, salah satunya di media sosial	3,3	7,6	Bermanfaat
10	Saya melakukan pencatatan dan pembukuan untuk mengetahui usaha memperoleh laba atau rugi	3,4	6,9	Bermanfaat
Rerata Indikator		3,54	68,43	Bermanfaat

Berdasarkan hasil rekapitulasi angket responden hasil belajar Pengelolaan usaha *bakery* yang disajikan pada tabel 4.1 menunjukkan Rerata 3,54 dengan persentase 68,43% berada dalam kriteria bermanfaat.

Hal ini juga dibenarkan oleh salah satu mahasiswa yang berhasil diwawancarai yang menyatakan bahwa pelaksanaan dalam membuka usaha adalah tahap setelah melakukan perencanaan atau persiapan. Pelaksanakan usaha yang sudah dipersiapkan ini meliputi pengolahan dan penjualan. Hal ini menunjukkan bahwa dengan manfaat belajar pengelolaan usaha *bakery* terhadap minat berwirausaha mahasiswa dengan pelaksanaan usaha *bakery* bermanfaat

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan oleh peneliti menunjukkan bahwa dengan manfaat belajar pengelolaan usaha *bakery* terhadap minat berwirausaha mahasiswa berkaitan dengan pelaksanaan usaha *bakery* meliputi ide usaha, melakukan persiapan usaha, jenis produk yang akan dijual, pengadaan bahan makanan dan perlengkapannya termasuk alat olah dan saji, perhitungan harga jual, pemasaran produk, dan pencatatan dan pembukuan berada pada rerata 3,54 dengan rentang persentase 68,43% dengan kriteria bermanfaat, yang artinya bahwa mahasiswa yang telah belajar mata kuliah pengelolaan usaha *bakery*, merasakan manfaat dengan adanya pelaksanaan untuk membuka usaha *bakery*.

Setelah mahasiswa melalui proses pembelajaran pengelolaan usaha *bakery* yang berkaitan dengan perencanaan selanjutnya adalah pelaksanaan dimana merupakan suatu tindakan dalam menjalankan sebuah rencana yang telah disusun secara matang dan terperinci, implementasi biasanya dilakukan setelah perencanaan sudah dianggap siap, secara sederhana pelaksanaan bisa diartikan sebagai penerapan. Tahap persiapan usaha perlu mempertimbangkan beberapa pilihan jenis kebutuhan usaha. Sebagaimana yang dikemukakan Susanto Ahmad (2016:20) bahwa: “Hasil belajar harus menunjukkan perubahan keadaan menjadi lebih baik, sehingga dapat bermanfaat untuk: (1) Menambah pengetahuan, (2) Lebih memahami sesuatu yang belum dipahami sebelumnya, (3) Lebih mengembangkan keterampilannya, (4) Memiliki pandangan yang baru atas sesuatu hal, (5) Lebih menghargai sesuatu daripada sebelumnya”.

Hasil perolehan data dari angket yang telah dikumpulkan menunjukkan bahwa hasil belajar pengelolaan usaha *bakery* yang berkaitan dengan pelaksanaan usaha termasuk dalam kriteria bermanfaat yang artinya responden setuju bahwa tahap atau langkah selanjutnya setelah melakukan perencanaan adalah tahap

pelaksanaan sebagaimana dengan langkah-langkah persiapan usaha yang dikemukakan Ayodya (2010) sebagai berikut: Perhitungan modal, modal usaha dapat diperhitungkan dengan melihat perencanaan yang telah dibuat sebelumnya, yaitu dengan membuat perhitungan menggunakan panduan tabel harga pasaran. Menentukan nama dan merek usaha, Konsumen yang dituju, usaha bakery ditujukan untuk konsumen dari semua kalangan, seperti lingkungan sekolah, perkantoran, pasar, rumah sakit dan tempat hiburan.

SIMPULAN

Mahasiswa menunjukkan peningkatan minat berwirausaha setelah mengikuti pembelajaran di bidang pengelolaan usaha bakery. Pengalaman positif dalam menciptakan dan mengelola bisnis kecil memberikan dorongan untuk mengejar jalur kewirausahaan di masa depan. Manfaat hasil belajar pengelolaan usaha bakery berkaitan dengan pelaksanaan usaha bakery meliputi ide usaha, melakukan persiapan usaha, jenis produk yang akan dijual, pengadaan bahan makanan dan perlengkapannya termasuk alat olah dan saji, perhitungan harga jual, pemasaran produk, dan pencatatan dan pembukuan berada pada rerata 3,54 dengan rentang persentase 68,43% dengan kriteria bermanfaat, yang artinya bahwa mahasiswa yang telah belajar mata kuliah manajemen bakery pastry, setuju dan menyadari manajemen bakery pastry terkait pelaksanaan usaha dapat lebih mengembangkan keterampilannya dan merasakan manfaat dengan adanya pelaksanaan untuk membuka usaha bakery.

Belajar pengelolaan usaha bakery tidak hanya meningkatkan minat berwirausaha, tetapi juga meningkatkan kesiapan mahasiswa menghadapi dunia bisnis yang dinamis. Mereka mengembangkan ketangguhan, keterampilan manajemen waktu, dan rasa percaya diri yang diperlukan untuk berhasil sebagai wirausahawan. Berdasarkan kesimpulan tersebut, rekomendasi dapat diberikan kepada lembaga pendidikan tinggi untuk terus mengembangkan program pembelajaran yang mengintegrasikan teori dan praktik dalam pengelolaan usaha bakery. Hal ini dapat menciptakan lulusan yang lebih siap berwirausaha, memberikan dampak positif pada ekonomi lokal, dan meningkatkan inovasi di sektor bisnis bakery.

REFERENSI

- Ayodya, Wulan, (2010), *Cara Awal Buka Usaha Roti dan Kue*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Sanjaya, Wina, (2016), *STRATEGI PEMBELAJARAN Berorientasi Standar Proses Pendidikan*. Jakarta: Kencana
- Saraswati, E,dkk, (2016), *Modul Guru Pembelajar Paket Keahlian Patiseri Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Kelompok Kompetensi J*. Jakarta: Pusat Pengembangan Dan Pemberdayaan Pendidik Dan Tenaga Kependidikan (Pppptk)
- Sudjana, N, (2009), *Penilaian Hasil Proses Belajar Mengajar*. Bandung: Remaja Rosdakarya.

- Sudjana, N, (2011), *Dasar-Dasar Proses Belajar Mengajar*. Bandung : Sinar BaruAlgensindo.
- Sugiyono, (2010), *Statistika Untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta
- Sugiyono, (2017), *Metode Penelitian Adminitrasi*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono, (2018), *Metode penelitian pendidikan (pendekatan kuantitatif, kualitatif, dan R&D)*.Bandung: Alfabeta.
- Sukardi, (2008), *Metedologi Penelitian Pendidikan*. Yogyakarta: Bumi Aksara.
- Suryabrata, Sumadi, (2000), *Metodelogi Penelitian*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.