



---

## **Hubungan Praktek Pengolahan Usaha Jasa Boga Dengan Minat Membuka Usaha Boga SMK Pencawan Medan**

**Eva Dina Merry Christina Sitanggang<sup>1</sup>, Ade Chairunnisa Gultom<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Alumni Prodi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK, Fakultas Teknik, Univeritas Negeri Medan, Indonesia

<sup>2</sup>Prodi Prodi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK, Fakultas Teknik, Univeritas Negeri Medan, Indonesia

**Email: Evadinamerry@yahoo.co.id**

---

### **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan Praktek Pengolahan Usaha Jasa Boga dengan Minat Membuka Usaha Boga siswa kelas XII SMK Pencawan Medan. Jurusan Tata Boga. Populasi dalam penelitian ini adalah kelas XII SMK Pencawan Medan dengan jumlah 34 orang. Pengambilan sampel digunakan teknik *total sampling*, sehingga yang menjadi sampel penelitian adalah kelas XII dengan jumlah 34 orang. Metode pengumpulan data menggunakan pengamatan praktek Pengolahan usaha jasa boga dan menggunakan angket minat membuka usaha boga. Analisis data menggunakan teknik deskriptif korelasional, persyaratan analisis dengan uji normalitas, uji Chi Kuadrat Sedangkan uji hipotesis dengan korelasi *product moment*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Praktek Pengolahan Usaha Jasa Boga siswa kelas XII SMK Pencawan Medan tergolong cukup (38,23%) dan Minat membuka usaha boga pada siswa kelas XII Jurusan Tata Boga SMK Pencawan Medan berada pada kategori tinggi (44,11%). Uji normalitas dilakukan dengan uji Chi Kuadrat. Dengan mengkonsultasikan hasil perhitungan  $X^2_{hitung} = 2,78$  dengan  $X^2_{tabel}$  pada derajat kebebasan ( $dk = k-1$ ) ( $6-1 = 5$ ) dengan taraf signifikan 5% sebesar 11,070, maka normalitas yang di dapat yaitu  $X^2_{hitung} < X^2_{tabel}$  ( $2,78 < 11,070$ ) sehingga dapat disimpulkan bahwa sebaran data variabel Praktek Pengolahan Usaha Jasa Boga berdistribusi normal. Kemudian, dengan mengkonsultasikan hasil perhitungan  $X^2_{hitung} = 3,23$  dengan  $X^2_{tabel}$  pada  $dk = 5$  dengan taraf signifikan 5% sebesar 11,070, maka sesuai dengan syarat normalitas yaitu  $X^2_{hitung} < X^2_{tabel}$  ( $3,23 < 11,070$ ). Sehingga dapat disimpulkan bahwa sebaran data variabel minat membuka usaha boga berdistribusi normal. Uji linieritas dan uji keberartian persamaan regresi, untuk persamaan regresi Y dan X diperoleh persamaan dengan mengkonsultasikan  $F_{hitung}$  terhadap  $F_{tabel}$  pada taraf signifikan 5%, derajat kebebasan ( $dk$ ) tuna cocok (pembilang) =  $K - 2 = 14 - 2 = 12$  dan  $dk$  kekeliruan (penyebut) =  $N - K = 34 - 14 = 20$ . Dari daftar distribusi F diperoleh  $F_h < F_t$  ( $-0,74 < 2,26$ ) sehingga dapat disimpulkan persamaan regresi adalah  $Y = 50,0 + 2,62 X$  adalah korelasi  $r_{xy}$ ,  $r_{hitung}$  sebesar 0,339 dengan jumlah responden 34 orang dan  $r_{tabel}$  0,339 pada taraf signifikan 5%, dengan demikian harga  $r_{hitung} > r_{tabel}$  ( $0,840 > 0,339$ ) maka hipotesis yang menyatakan terdapat hubungan Praktek Pengoahan usaha jasa boga dengan minat membuka usaha boga dapat diterima.

**Kata kunci : Kemampuan, Pengolahan, minat, membuka usaha.**

---

### **ABSTRACT**

*This study aims to determine the relationship between Catering Service Business Processing Practices and Interest in Opening a Catering Business for Class XII students of SMK Pencawan Medan. Department of Catering. The population in this study was class XII SMK Pencawan Medan with a total of 34 people. Sampling used total sampling technique, so that the research sample is class XII with a total of 34 people. Methods of data collection using the observation of the practice of catering service business processing and using a questionnaire of interest in opening a catering business. Data analysis used correlational descriptive techniques, requirements analysis with normality test, Chi Square test, while hypothesis testing with product moment correlation. The results showed that the practice of catering business for class XII students of SMK Pencawan Medan was sufficient (38.23%) and the interest in opening a catering business for class XII students of the Catering Department of SMK Pencawan Medan was in the high category (44.11%). Normality test is done by Chi Square test. By consulting the results of the calculation  $X^2_{count} = 2.78$  with  $X^2_{table}$  on degrees of*

freedom ( $dk = k-1$ ) ( $6-1 = 5$ ) with a significant level of 5% of 11.070, then the normality that can be obtained is  $X2_{count} < X2_{table}$  ( $2.78 < 11.070$ ) so that it can be concluded that the data distribution of the Catering Service Business Processing Practice variable is normally distributed. Then, by consulting the results of the calculation of  $X2_{count} = 3.23$  with  $X2_{table}$  at  $dk = 5$  with a significant level of 5% of 11.070, then it is in accordance with the normality requirements, namely  $X2_{count} < X2_{table}$  ( $3.23 < 11.070$ ). So it can be concluded that the data distribution of interest in opening a catering business is normally distributed. The linearity test and the significance test of the regression equation, for the regression equation  $Y$  and  $X$ , the equation obtained by consulting  $F_{count}$  against  $F_{table}$  at a significant level of 5%, degrees of freedom ( $dk$ ) of suitable tuna (number) =  $K - 2 = 14 - 2 = 12$  and  $dk$  error (denominator) =  $N - K = 34 - 14 = 20$ . From the  $F$  distribution list,  $F_h < F_t$  ( $-0.74 < 2.26$ ) can be concluded so that it can be concluded that the regression equation is  $Y = 50.0 + 2.62 X$  is . correlation  $r_{xy}$ ,  $r_{count}$  of 0.339 with 34 respondents and  $r_{table}$  of 0.339 at a significant level of 5%, thus the price of  $r_{count} > r_{table}$  ( $0.840 > 0.339$ ) then the hypothesis which states that there is a relationship between catering practices and interest in opening a catering business is acceptable.

**Keywords:** Ability, Processing, interest, opening a business.

---

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang Masalah

Sudirman (2012) menyatakan bahwa pendidikan merupakan suatu hal yang sangat penting tidak dapat dipisahkan dari kehidupan manusia. Sifat pendidikan mutlak dalam kehidupan seseorang, keluarga, maupun bangsa dan negara. Sebab maju mundurnya suatu bangsa banyak ditentukan oleh pendidikan bangsa itu sendiri.

Dalam Kurikulum SMK (2008), berdasarkan Undang-Undang Sistem Pendidikan Nasional (UUSPN) No. 20 Tahun 2003 pasal 15 menjelaskan bahwa pendidikan kejuruan adalah pendidikan menengah yang mempersiapkan peserta didik terutama untuk bekerja dalam bidang tertentu. Seperti yang dijelaskan dalam Undang-Undang Sistem Pendidikan Nasional diatas bahwa lulusan SMK diharapkan menjadi generasi muda yang mampu berproduktifitas, profesional, mandiri, mempunyai kemampuan berinovasi dan berkompetensi serta mahir dan terlatih dibidangnya.

Suryamannim (2010), mengungkapkan bahwa membentuk suatu manusia yang berjiwa wirausaha dan sekaligus mampu melakukan wirausaha, khususnya pada siswa SMK maka yang harus tertanam dahulu adalah minat untuk

membuka usaha itu sendiri. Pengertian minat membuka usaha yaitu rasa tertariknya seseorang untuk melakukan kegiatan usaha yang mandiri dengan keberanian mengambil resiko. Minat membuka usaha bisa datang dari dalam individu siswa itu sendiri maupun dari luar.

Menurut Hidayati, (2013) faktor yang mempengaruhi minat adalah faktor Internal, dan eksternal. Faktor internal adalah segenap pikiran emosi dan persoalan dari dalam diri seseorang yang mempengaruhi minat sehingga tidak dapat dipusatkan, yang faktor internal adalah pengetahuan (kompetensi), keterampilan, kemampuan dan kemauan.

Pengolahan usaha jasa boga adalah mata pelajaran mencakup pengetahuan pengolahan usaha jasa boga dan praktek sebagai aplikasinya. Modal yang paling utama dalam praktek pengolahan usaha jasa boga adalah modal intelektual berupa pengetahuan, kemampuan, dan keterampilan pada praktek pengolahan sehingga dapat menciptakan sumber daya manusia yang kuat dalam persaingan. Dengan adanya praktek pengolahan usaha jasa boga setiap siswa diharapkan dapat menciptakan sesuatu yang baru dan menjadi peluang usaha. Hal tersebut sejalan dengan yang dikemukakan oleh

Wirasasmita, (2012) bahwa dalam membuka usaha boga dibutuhkan pengetahuan.

Ekawatiningsih (2008) menyebutkan praktek usaha jasa boga merupakan suatu tindakan membuka suatu usaha, dan usaha itu berhasil dalam arti menghasilkan *profit* dan berkembang sudah barang tentu menjadi tujuan yang diharapkan. Dalam hal ini membuka usaha bidang boga berupa makanan praktis seperti nasi goreng, mie goreng, mie kuah, mie ayam, mie sop, bakso, *hamburger*, *fried chicken* atau *KFC (Kentucky Fried Chicken)*, *fried fries*, *nugget*, *pizza*, *spaghetti* dan sebagainya. Membuka usaha bidang makanan saat ini sangat berkembang pesat dan paling kompetitif.

Hasil observasi penulis dengan guru program keahlian Tata Boga di SMK Pencawan Medan diperoleh data siswa Tata Boga tahun 2014 dari 36 siswa, 12 orang siswa atau 33.33% diantaranya melanjutkan pendidikan ke perguruan tinggi, 18 orang atau 50% siswa bekerja, dan 6 orang atau 16.67% siswa tidak diketahui. Tahun 2013 dari 38 siswa, 14 orang atau 36.84% siswa diantaranya melanjutkan pendidikan ke perguruan tinggi, 20 orang atau 52.63% siswa bekerja, dan 4 orang atau 10.53% siswa tidak diketahui.

SMK Pencawan Medan merupakan sekolah yang memiliki berbagai program keahlian diantaranya pada bidang Tata Boga. Sekolah berupaya mengembangkan, mendidik siswa-siswi yang memiliki potensi dan minat dalam membuka usaha. Sejalan dengan itu diharapkan melalui penelitian ini, mata pelajaran pengolahan usaha jasa boga yang akan menjadi bekal keterampilan dalam bidang jasa serta merangsang siswa untuk menciptakan berbagai kreatifitas dan produk baru hingga terlatih dan terampil dalam membuka usaha. Hal ini akan merangsang dan memotivasi siswa-siswi untuk membuka usaha boga melalui praktek

yang rutin secara bertahap sesuai jenjangnya sehingga penerapan praktek pengolahan usaha jasa boga pada siswa-siswi SMK akan meningkatkan sesuai jenjang pendidikan dan pelatihannya.

Berdasarkan paparan tersebut, maka perlu dilakukan penelitian dengan judul **“Hubungan Praktek Pengelolaan Usaha Jasa Boga dengan Minat Membuka Usaha Boga pada Siswa Kelas XII SMK Pencawan Medan”**.

## A. Deskripsi Teori

### 1. Hakekat Praktek Pengelolaan Usaha Jasa Boga

#### a. Praktek Pengelolaan Usaha Jasa Boga

Metode praktikum merupakan suatu cara penyajian bahwa pelajaran dan siswa melakukan percobaan dengan mengalami untuk membuktikan sendiri suatu pertanyaan atau hipotesis yang dipelajari dan sebagai salah satu percobaan tentang suatu hal, mengamati prosesnya serta melakukan hasil suatu percobaan kemudian hasil pengamatan itu disampaikan di kelas dan dievaluasi guru, (Prima, 2014).

Kata hasil memiliki sesuatu yang diperoleh dari hasil usaha yang telah dilakukan. Sedangkan kata praktek dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (2012) berarti menjalankan. Pelajaran praktek termasuk dalam ranah psikomotor yang berkaitan dengan kemampuan gerakan-gerakan otot. Dimana gerakan tersebut dimulai dari keterampilan yang kompleks.

Berdasarkan pernyataan diatas dapat disimpulkan bahwa pengertian hasil praktek merupakan gambaran tingkat kemampuan siswa yang dituangkan dalam hasil karya nyata dan dapat dinilai dengan pengamatan pancaindra. Penilaian hasil praktek dapat dilihat secara langsung dengan tes perbuatan yang dilakukan oleh siswa untuk melihat sejauh mana kemampuan siswa dalam menerima pelajaran dan latihan yang diberikan oleh guru mata pelajaran. Keberhasilan belajar

praktek ditandai dengan adanya perubahan perilaku ke arah yang lebih baik dilihat dari hasil karya yang ditunjukkan oleh siswa.

Pengertian pengelolaan menurut Rambe dkk (2010) adalah cara untuk menangani pelaksanaan suatu kegiatan yang terprogram dengan baik melalui kerja sama dengan orang lain. Yang dimaksud dengan terprogram dengan baik meliputi: dimulai perencanaan, pelaksanaan rencana dan melaksanakan pengendalian terhadap pelaksanaan rencana agar tidak terjadi penyimpangan-penyimpanagn tujuan.

Dari beberapa pengertian diatas dapat disimpulkan bahwa pengelolaan menggerakkan, mengendalikan bahkan mengurus suatu kegiatan yang terprogram dengan baik melalui kerjasama dengan orang lain.

Usaha Jasa Boga yaitu usaha jasa yang menawarkan produk nyata dibidang makanan dan minuman yang ditawarkan kepada pasar. Sebagai landasan untuk mengembangkan Usaha Jasa Boga maka harus menguasai teknik Boga dasar dan manajemen Usaha Boga, dimana pengetahuan dasar mengenai berbagai informasi yang berkaitan dengan Usaha Jasa Boga dan bagaimana menjalankan Usaha Jasa Boga tersebut (Marsum, 2010)

Membuka suatu usaha, tidak terkecuali Usaha Boga tentu ada sesuatu yang ingin dicapai, membuka suatu usaha dan usaha itu berhasil dalam arti menghasilkan *profit* (Keuntungan) dan berkembang sudah tentu menjadi tujuan yang diharapkan. Namun dengan demikian tidak semudah itu untuk mendapatkannya, banyak hal yang harus dilakukan bahkan dengan berbagai pengorbanan baik moral maupun material.

## **b. Ruang Lingkup Usaha Jasa Boga**

### **1) Restoran**

Pengertian restoran menurut Marsum, (2010) restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang

diorganisasikan secara komersial yang menyelenggarakan pelayanan yang baik kepada semua tamunya baik berupa makan dan minum. Rumah makan di Indonesia disebut juga sebagai restoran. Restoran merupakan kata serapan yang berasal dari bahasa Perancis yaitu "*restaurer*" berarti "memulihkan" yang kemudian diadaptasi oleh bahasa Inggris menjadi restaurant.

Berdasarkan pendapat yang dikemukakan sebelumnya dapat disimpulkan bahwa restoran adalah salah satu bentuk usaha jasa boga yang memiliki tujuan secara komersil untuk mmeberi kepuasan terhadap konsumen khususnya dalam pelayanan penyediaan makanan dan minuman. Berikut adalah salah satu contoh restoran.

### **2) Catering**

Catering berasal dari kata kerja "*cater*" yang berarti menyiapkan dan menyajikan makanan dan minuman untuk umum sebagai pelepas lapar dan dahaga, sedangkan orang-orang yang menyajikan disebut "*caterer*". Sedangkan Kamus Besar Bahasa Indonesia catering adalah usaha yang melayani pesanan makanan untuk kantor, usaha penerbangan, pesta, pertemuan, dan sebagainya. Sedangkan menurut Ginanjar, (2010) Catering adalah bisnis penyediaan jasa makanan di berbagai tempat yang diantaranya di sebuah situs remote atau situs seperti hotel, rumah publik (pub) dan berbagai lokasi lainnya. Sedangkan dalam KBBI (2011) menuliskan bahwa catering adalah saebuah pemesanan jasa boga.

Jasa yang biasa digunakan adalah makan siang lengkap (nasi, lauk, buah) dengan paket sesuai harga tertentu. Usaha catering merupakan jenis usaha skala kecil dan menengah. Hal ini ditandai oleh jumlah tenaga kerja yang berjumlah 5-19 orang dan atau lebih dari 20 orang.

### **3)Kantin**

Depkes RI (2013) menyebutkan bahwa kantin adalah tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman

untuk umum di tempat usahanya. Sejalan dengan pengertian tersebut, Depdiknas (2014) mengemukakan bahwa, kantin adalah suatu ruang atau bangunan yang berada di sekolah maupun perguruan tinggi atau tempat umum lainnya, di mana menyediakan makanan pilihan/sehat untuk siswa/seluruh pengunjung yang dilayani oleh petugas kantin. Kantin merupakan salah satu bentuk fasilitas umum, yang keberadaannya selain sebagai tempat untuk menjual makanan dan minuman juga sebagai tempat bertemunya segala macam masyarakat dalam hal ini mahasiswa maupun karyawan yang berada di lingkungan kampus, dengan segala penyakit yang mungkin dideritanya.

Perbedaan yang ada pada ketiga jenis usaha bidang boga tersebut adalah terletak pada skala dan proses penyajian makanan. Restoran pada umumnya lebih besar dan lebih komersil bila dibandingkan dengan kantin. Restoran memiliki gedung atau bangunan tersendiri. Dari segi lokasi, restoran pada umumnya berlokasi di tempat tertentu dan tidak bergantung pada instansi tertentu. Kemudian, kantin merupakan usaha bidang boga yang bergantung pada lingkungan yang ada di sekelilingnya, misalnya adalah kantin sekolah yang merupakan usaha jasa boga yang berada di lingkungan sekolah, kantin rumah sakit adalah usaha boga yang berada di rumah sakit. Sedangkan catering adalah usaha jasa boga yang berkaitan dengan pemesanan makanan dalam jumlah besar atau banyak. Keunggulan catering terletak pada aksesibilitas yang memudahkan pelanggan karena pada umumnya catering adalah usaha boga dimana pemilik catering yang mengantarkan sendiri makanannya ke rumah tujuan pemesan.

#### **a. Langkah Yang Dilakukan Untuk Memulai Suatu Usaha Jasa Boga**

Untuk memulai suatu Usaha Jasa Boga perlu melakukan berbagai persiapan diantaranya adalah: (1) Mengidentifikasi berbagai persyaratan yang ada, misalnya:

peraturan menteri kesehatan tentang penyelenggaraan Usaha Jasa Boga dan peraturan yang memungkinkan dilakukannya pengawasan, (2) Persyaratan kesehatan makanan. Persyaratan kesehatan makanan mencakup: (a) persyaratan bahan makanan, (b) persyaratan makanan yang diolah, (c) persyaratan makanan jadi, (3) Persyaratan kesehatan pengolahan makanan. Persyaratan dalam hal mencakup: (a) kesehatan tenaga kerja pengolahan makanan, (b) peralatan yang digunakan untuk menyimpan, pengolahan dan penyajian makanan, (c) ketentuan tentang tata cara pengolahan makanan dan perilaku karyawan sewaktu bekerja diruang pengolahan makanan.

#### **c. Manajemen Usaha Jasa Boga**

Menurut Prihastuti, (2011) mengatakan bahwa manajemen adalah proses (ramuan kegiatan) untuk menyediakan sarana dan sumber daya serta mempergunakan sedemikian rupa sehingga berhasil mencapai tujuan atau sasaran dengan tepat (efektif) dan hemat (efesien). Sehingga dapat disimpulkan bahwa manajemen usaha jasa boga adalah suatu proses penyediaan sarana dan sumber daya dan pengaturan dalam usaha jasa bidang makanan.

Di dalam proses manajemen, langkah pertama yang harus dilakukan adalah mengetahui “ tujuan” ke mana usaha atau bisnis akan dibawa, atau sasaran yang harus dicapai. Dasar-dasar langkah yang berupa kegiatan-kegiatan tersebut dikelompokkan dan disebut dengan fungsi-fungsi manajemen, yaitu: perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan dan pengawasan.

## **2. Minat Membuka Usaha Boga**

Walgito, (2010) minat adalah suatu keadaan seseorang mempunyai perhatian terhadap objek dan disertai dengan keinginan untuk mengetahui dan mempelajari lebih lanjut. Sudirman, (2012) minat adalah suatu kondisi yang terjadi apabila seseorang melihat ciri-ciri atau arti sementara situasi yang dihubungkan

dengan kebutuhan-kebutuhan sendiri. Begitu juga dengan Kartono, (2012) mengatakan bahwa minat adalah salah satu faktor yang ada dalam diri individu yang menunjukkan perhatian, menjadi pendorong yang sudah ada menjadi lebih kuat dan berhubungan lebih aktif terhadap objek tertentu. Slameto, (2013) minat adalah suatu rasa lebih suka dan rasa ketertarikan pada suatu hal atau aktivitas tanpa ada yang menyuruh.

Menurut Winkel (2004:650), minat yaitu kecenderungan yang agak menetap pada seseorang untuk merasa tertarik pada bidang tertentu dan merasa senang berkecimpung dalam berbagai kegiatan yang berkaitan dengan bidang itu. Istilah minat itu sendiri dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (Poerwadarminta, 2003:660), minat diartikan sebagai kecenderungan hati yang tinggi terhadap sesuatu, gairah, maupun keinginan. Menurut Slameto (2010:180), menjelaskan bahwa minat adalah suatu rasa lebih suka dan rasa ketertarikan pada suatu hal atau aktivitas, tanpa ada yang menyuruh.

Berdasarkan pendapat diatas dapat disimpulkan bahwa minat merupakan sesuatu hal yang dimiliki setiap orang yang dapat mendorong manusia itu sendiri untuk melakukan sesuatu hal yang ada dalam hati dan pikirannya, karena minat menunjukkan kepada kecenderungan hati akan pikiran pada objek tertentu.

## **METODE**

### **A.Desain Penelitian**

Penelitian ini adalah penelitian korelasional yang bertujuan untuk melihat hubungan antar variabel, yaitu hubungan praktek pengelolaan usaha jasa boga dengan minat membuka usaha boga. Penelitian ini dilaksanakan di SMK Pencawan Medan JL.Bunga Ncole No. 50 Medan, pada siswa kelas XII jurusan Tata Boga tahun ajaran 2015/2016. Waktu penelitian dilaksanakan pada bulan Februari 2016.

## **C.Populasi dan Sampel Penelitian**

### **1. Populasi Penelitian**

Menurut Sugiyono, (2013) populasi adalah keseluruhan dari subjek penelitian. Adapun populasi dalam penelitian adalah seluruh siswa kelas XII jurusan Tata boga SMK Pencawan Medan yang terdiri dari satu kelas berjumlah 34 orang.

### **2. Sampel Penelitian**

Menurut Arikunto, (2012) Sampel adalah sebagian atau wakil dari populasi yang diteliti . Karena populasi kurang dari 100 orang maka pengambilan sampel dilakukan dengan menggunakan teknik sampling, yaitu sampel diambil dari semua populasi yang ada, sampel dari penelitian ini adalah seluruh siswa kelas XII SMK Pencawan Medan dengan jumlah 34 siswa. Dengan demikian jumlah populasi 34 siswa, kurang dari 100 orang maka sampel penelitian ini merupakan sampel total.

## **HASIL**

### **A. Deskripsi Data Penelitian**

#### **1. Praktek Pengolahan Usaha Jasa Boga (X)**

Berdasarkan data yang diperoleh dari hasil penelitian dengan jumlah responden 34 orang, skor tertinggi = 34 dan skor terendah = 18 dengan rata-rata (M) = 27 dan standar deviasi (SD) = 5.

#### **2. Minat Membuka Usaha Boga (Y)**

Berdasarkan data hasil penelitian dengan jumlah responden 34 orang, skor tertinggi = 138 dan skor terendah = 94 dengan rata-rata (M) = 121,6 dan standar deviasi (SD) = 15.

### **B. Identifikasi Kecenderungan Variabel Penelitian**

#### **1. Praktek Pengolahan Usaha Jasa Boga (X)**

Dapat dilihat kategori Praktek PUJB 29,41% tinggi, 38,23% cukup, 20,58% kurang dan 11,76 % rendah. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa

praktek pengolahan usaha jasa boga siswa kelas XII SMK pencawan Medan tergolong dalam kategori cukup (38,23%). Harga rata – rata hitung (M) 27,2 dan standar deviasi (SD) 5.

## 2. Minat Membuka Usaha Boga(Y)

Dapat dilihat kategori minat membuka usaha boga 44,11% tinggi, 23,52% cukup, 14,70% kurang dan kategori rendah 17,64%. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa minat membuka usaha boga siswa kelas XII SMK Pencawan Medan tergolong dalam kategori tinggi (44,11%). Harga rata – rata hitung (M) 121,6 dan standar deviasi (SD) 15.

## PEMBAHASAN

Praktek Pengelolaan Usaha Jasa Boga adalah suatu tindakan membuka suatu usaha, dan usaha itu berhasil dalam arti menghasilkan *profit* dan berkembang sudah tentu menjadi tujuan yang diharapkan. Berdasarkan hasil yang diperoleh dari analisis data dan setelah diadakan pengujian-pengujian, maka sesuai uji kecenderungan ditemukan hasil penelitian bahwa Praktek Pengelolaan Usaha Jasa Boga siswa kelas XII SMK Pencawan Medan tergolong cukup (38,23%) dengan rata-rata hitung sebesar 27,2 dan standar deviasi 5. Sebagai landasan untuk mengembangkan Usaha Jasa Boga maka harus menguasai teknik Boga dasar dan manajemen Usaha Boga, dimana pengetahuan dasar mengenai berbagai informasi yang berkaitan dengan Usaha Jasa Boga dan bagaimana menjalankan Usaha Jasa Boga.

Penelitian Aidil Hasan (2013), yang berjudul “Hubungan Pada Mata Pelajaran Pengelolaan Usaha Jasa Boga Terhadap Minat Berwirausaha Siswa Kelas XII Jasa Boga Di Smk N 1 Serang”, diperoleh hasil bahwa, ada hubungan antara pada Mata Pelajaran Pengelolaan Usaha Jasa Boga Terhadap Minat Berwirausaha Siswa Kelas XII Jasa Boga di SMK N 1 Serang, hal ini dapat

diketahui dari hasil penelitian yaitu nilai  $r_{hitung}$  lebih besar dari  $r_{tabel}$  yaitu 0,612 > 0,266.

Minat merupakan sesuatu hal yang dimiliki setiap orang yang dapat mendorong manusia itu sendiri untuk melakukan sesuatu hal yang ada dalam hati dan pikirannya, karena minat menunjukkan kepada kecenderungan hati akan pikiran pada objek tertentu. Minat membuka usaha boga siswa kelas XII SMK Pencawan Medan dikategorikan cenderung tinggi (44,11%) dengan rata-rata hitung sebesar 121,6 dan standar deviasi 15, karena dari indikator minat membuka usaha jasa boga ternyata siswa memiliki rasa percaya diri, dapat mengambil resiko, kreatif dan inovatif, disiplin dan kerja keras, berorientasi ke masa depan, memiliki rasa ingin tahu, jujur dan mandiri.

## SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah diuraikan pada Bab IV, maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Praktek Pengolahan Usaha Jasa Boga siswa kelas XII SMK Pencawan Medan tergolong cukup (38,23%) dengan rata - rata hitung 27,2 dan standar deviasi 5.
2. Minat membuka usaha bidang makanan pada siswa kelas XII Jurusan Tata Boga SMK Pencawan Medan berada pada kategori tinggi (44,11%) dengan rata – rata hitung 121,6 dan standar deviasi 15 .
3. Terdapat hubungan yang signifikan antara Praktek PUJB dengan minat membuka usaha boga siswa kelas XII Jurusan Tata Boga SMK Pencawan Medan dengan koefisien korelasi  $r_{xy} = 0,84$  dan  $r_{tabel} = 0,339$  pada taraf signifikan 5 %.

## Saran

Dengan memperhatikan kesimpulan yang dikemukakan, maka dapat disarankan :

1. Praktek Pengolahan Usaha Jasa Boga yang berada dalam kategori cukup, perlu ditingkatkan dengan mempelajari materi-materi yang ada dan yang telah disampaikan oleh guru.
2. Siswa harus lebih giat dalam meningkatkan pengetahuan pengolahan usaha boga dengan mengulang pelajaran yang sudah diberikan, sebagai wujud dalam menerapkan ilmu yang diperoleh selama dibangku sekolah upaya menumbuhkan minat membuka usaha jasa boga.
3. Bagi guru agar lebih meningkatkan Praktek Pengolahan Usaha Jasa Boga dengan menerapkan berbagai metode belajar.

## REFERENSI

- Aidil, Hasan. 2013. *Hubungan Pada Mata Pelajaran Pengelolaan Usaha Jasa Boga Terhadap Minat Berwirausaha Siswa Kelas XII Jasa Boga Di Smk N 1 Serang*. Skripsi.
- Alma, Buchari. 2011. *Kewirausahaan*. Bandung : Alfabeta.
- Arikunto, Suharsimi. 2012. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Bandung: Rineka Cipta
- Badan Pusat Statistik Sumatera Utara. (2014). *Indikator Kesejahteraan Rakyat Sumatera Utara*. Medan.
- Dewi Rina. (2013). *Hubungan Kemandirian Belajar Siswa Dengan Hasil Belajar Pengetahuan Makanan Kontinental Siswa Kelas X Jasa Boga SMK Negeri 8 Medan*. Skripsi, Medan : Unimed.
- Dr. Suryana, Yuyus, S.E., M.S, Ir. Bayu Katrib, M.Si. 2010. *Kewirausahaan : Pendekatan Karakteristik Wirausaha Sukses (Edisi Pertama)*. Jakarta : Prenada Media Group.
- Ekawatiningsih, Prihastuti. 2008. *Restoran 3*. Klaten: Macanan Jaya Cemerlang
- Hidayati. (2013). *Psikologi Kepribadian dalam Konseling*. Jakarta : Indeks.
- Kamus Besar Bahasa Indonesia. 2012. *KBBI dan Terjemahan*. Jakarta : Balai Pustaka.
- Kartono. 2012. *Minat Siswa dalam berwirausaha*. Jakarta : Universitas Pendidikan Indonesia.
- Khomsan, Ali. 2014. *Pangan dan Gizi Untuk Kesehatan*. Jakarta : Raja Grafi Persada.
- Kuncoro. 2013. *Metedologi Penelitian*. Jakarta : Bumi Aksara.
- Luth Fiyah 2014. Materi Kewirausahaan. Diakses pada 5 Juni 2015 pukul 21.05 dari <http://luthfiyah7.blogspotcom/?m=1>
- Nazir, Moh. 2013. *Metode Penelitian*. Penerbit : Ghalia Indonesia Anggota IKAPI.
- Nelly, Sri Dharma. 2011. *Hubungan Penguasaan Pengelolaan Usaha Bakery Pastry Dengan Minat Berwirausaha Pada Siswa Kelas II Program Studi Patiseri SMK Negeri 8 Medan*. Skripsi, Medan : Fakultas Teknik Unimed.
- Nur'Asiyah. 2015. *Hubungan Pengetahuan Kewirausahaan dengan Minat Membuka Usaha Bidang Makanan Siswa Kelas XI Program Keahlian Tata Boga SMK Sandhy Putra 2 Medan*. Medan: Skripsi. Universitas Negeri Medan.

- Slameto. 2013. *Belajar dan Faktor-faktor yang mempengaruhinya*. Jakarta : Rineka Cipta.
- Subandono. 2010. Pengaruh Pembelajaran Life Skill Diklat Kewirausahaan Terhadap Minat Berwirausaha Pada Siswa SMK N 1 Semarang.
- Sudiman. 2012. Minat Siswa berwirausaha di SMK Negeri 6 Surakarta. Skripsi Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan. Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Sudjana. 2012. *Metode Statistika*. Penerbit : Tarsito Bandung.
- Sugiyono. 2013. *Metode Penelitian Administrasi*. Bandung : Alfabeta.
- Sumarni, Murti. 2010. *Metodologi Penelitian Bisnis*. Yogyakarta: Andi Offset
- Suryamannim. 2010. *Minat Berwirausaha*. Bandung : Remaja Karya.
- Suryana, AS. 2011. *Eksistensial untuk Wirausaha Masa Depan*. Makassar : Salemba Empat.
- Suryana. 2011. *Kewirausahaan*. Jakarta : Salemba Empat.
- . 2012. *Kewirausahaan, Pedoman Praktis : Kiat dan Proses Menuju Sukses*. Jakarta : Salemba Empat.
- Tim Penyusun Fakultas Teknik. 2015. *Pedoman Penulisan Skripsi*. Universitas Negeri Medan.
- Walgito, Bimo. 2010. *Pengantar Psikologi Umum*. Yogyakarta : CV Andi Offset.
- Widyawaty, Hartini. 2013. Pengaruh Gaya Hidup dan Kepuasan Konsumen Terhadap Loyalitas Pelanggan Restoran Pizza Hut Adam Malik Medan. Skripsi Jurusan Manajemen Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Medan.
- Yuyun Wirasasmita. 2012. *Kewirausahaan : Buku Pegangan Jatinangor* : UPT-Penerbit IKOPIN.
- Zimmerer Thomas *Entrepreneurship and New Venture Formation Prentice Hall International Inc*, 2011.
- Zimmerer, Thomas W dan Norman Scarborough. 2012. *Pengantar Kewirausahaan dan Manajemen Usaha Kecil*. Jakarta : Salemba Empat.