

ABSTRAK

ANNISA UMI TRIHASTUTI. 2022. MEMBUKA WIRAUSAHA MELALUI PROGRAM PELATIHAN TATA BOGA KUE DAN ROTI (STUDI PADA LEMBAGA KURSUS DAN PELATIHAN GEMILANG DI KOTA TASIKMALAYA). Jurusan Pendidikan Masyarakat. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Siliwangi.

Kursus dan pelatihan merupakan satuan program pendidikan nonformal yang biasanya diselenggarakan dalam waktu pendek dan hanya mempelajari keterampilan tertentu. Mengingat makanan merupakan kebutuhan pokok manusia, maka dari itu pelatihan tata boga dirasa tepat untuk dikembangkan dalam membuka wirausaha. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui tata cara berwirausaha melalui program pelatihan tata boga kue dan roti. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah kualitatif dengan menggunakan metode deskriptif. Teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara, dan studi dokumentasi. Hasil penelitian yang diperoleh bahwa program pelatihan tata boga kue dan roti di LKP Gemilang Kota Tasikmalaya membantu para lulusannya untuk membuka wirausaha. Pada proses pelatihan menggunakan teori dan praktek dari mulai tahap pengenalan alat, bahan kue, dan resep serta diberikannya motivasi berwirausaha berupa materi wirausaha, dan diajarkan bagaimana cara menghitung HPP (harga pokok penjualan) sebagai bekal utama dalam membentuk kompetensi wirausaha lulusannya. Setelah menyelesaikan pelatihan para lulusan dapat mengetahui dasar-dasar pengelolaan bisnis, memiliki kemampuan mengatur dan mengelola keuangan, memiliki kemampuan menyediakan barang dan jasa yang bermutu. Simpulan dalam penelitian yaitu tahapan membuka wirausaha anatra lain memperkenalkan alat, bahan kue, dan resep, diberi pelatihan wirausaha, LKP Gemilang melayani konsultasi gratis untuk para lulusannya, diajarkan membuat kue dan roti yang menarik dan inovatif agar memiliki daya tarik.

Kata Kunci : Program Pelatihan, Tata Boga, Wirausaha

ABSTRACT

ANNISA UMI TRIHASTUTI. 2022. *OPENING ENTREPRENEURS THROUGH THE TRAINING PROGRAM OF CAKE AND BREAD COOKING (STUDY ON GEMILANG COURSES AND TRAINING INSTITUTIONS IN TASIKMALAYA CITY)*. Department of Community Education. Faculty of Teacher Training and Education. Siliwangi University.

Courses and training are units of non-formal education programs that are usually held in a short time and only learn certain skills. Considering that food is a basic human need, catering training is deemed appropriate to be developed in opening entrepreneurship. The purpose of this study was to find out the procedures for entrepreneurship through a training program for baking cakes and bread. The method used in this research is qualitative using descriptive method. Data collection techniques through observation, interviews, and documentation studies. The results of the study showed that the cake and bread catering training program at LKP Gemilang, Tasikmalaya City helped its graduates to open entrepreneurship. In the training process using theory and practice starting from the introduction of tools, cake ingredients, and recipes as well as giving entrepreneurship motivation in the form of entrepreneurial material, and being taught how to calculate COGS (cost of goods sold) as the main provision in shaping the entrepreneurial competencies of graduates. After completing the training, graduates can know the basics of business management, have the ability to organize and manage finances, have the ability to provide quality goods and services. The conclusions in the research are the stages of opening entrepreneurship including introducing tools, cake ingredients, and recipes, being given entrepreneurship training, LKP Gemilang serving free consultations for its graduates, being taught to make interesting and innovative cakes and breads to have attractiveness.

Keywords: Training Program, Culinary art, Entrepreneur