

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **2.1 Kajian Teori**

##### **2.1.1 Wirausaha**

###### **2.1.1.1 Pengertian Wirausaha**

Wirausaha adalah orang yang mengupayakan berbagai hal kreatif dan inovatif dengan cara pengembangan ide dan memanfaatkan setiap sumber daya yang ada, guna mendapatkan peluang untuk memperbaiki hidup. Wirausaha memberikan banyak manfaat seperti membuka lowongan pekerjaan, memberi contoh ketekunan, kerja keras dan pribadi unggul serta mendidik pribadi menjadi mandiri, tekun, disiplin dan jujur dalam bekerja. Menurut Suryana (2010) dalam Hakim (2010, hlm. 3) kewirausahaan pada hakekatnya adalah sifat, ciri dan watak seseorang yang memiliki kemauan dalam mewujudkan gagasan inovasi ke dalam dunia nyata secara kreatif.

Wirakusumo (1997) dalam Hakim (2010, hlm. 3) menjelaskan kewirausahaan berasal dari terjemahan "*Entrepreneurship*" yang di artikan sebagai "*the backbone of economy*" adalah pusat perekonomian atau pengendali perekonomian suatu bangsa. Kewirausahaan merupakan suatu proses dalam mengerjakan sesuatu yang baru atau kreatif dan berbeda (inovatif) yang bermanfaat dalam memberikan nilai lebih. Dari segi etimologi wirausaha berasal dari kata wira dan usaha. Wira berarti pejuang, pahlawan, teladan, manusia unggul, gagah berani, berbudi luhur, dan berwatak agung. Sedangkan usaha berarti berbuat sesuatu.

Menurut Sudrajat (2012, hlm. 26) salah satu solusi yang ditempuh untuk mengatasi pengangguran di Indonesia adalah dengan menciptakan wirausaha, selain berpeluang dapat menghasilkan pendapatan yang besar, dengan berwirausaha juga mampu membantu pemerintah mengurangi jumlah pengangguran dengan menciptakan lapangan pekerjaan yang baru. Orang yang memiliki sikap mental wirausaha memiliki keyakinan yang kuat atau kekuatan yang ada pada dirinya.

Dapat disimpulkan bahwa setiap individu dapat menjadi wirausahawan asalkan mamiliki keinginan dan mempunyai kesempatan untuk belajar

berwirausaha. Jadi kewirausahaan merupakan proses untuk menciptakan suatu keinginan yang baru dengan memanfaatkan peluang usaha yang ada untuk dijadikan lapangan pekerjaan bagi diri sendiri dan untuk orang lain.

Menurut Aprilyanti (2017, hlm 8) usia produktif ialah usia yang masih dalam masa produktif yang mempunyai tingkat produktifitas lebih tinggi dibandingkan dengan tenaga kerja yang sudah berusia tua sehingga fisik yang dimiliki menjadi lemah dan terbatas. Menurut Priyono dan Yasin (2016, hlm 48) usia dari tenaga kerja merupakan usia produktif bagi setiap individu, usia bagi tenaga kerja berada di antara 20 hingga 40 tahun, usia ini dianggap sangat produktif bagi tenaga kerja karena apabila usia dibawah 20 tahun rata-rata individu masih belum memiliki kematangan skill yang belum cukup, selain itu juga masih dalam proses pendidikan. Sedangkan pada usia diatas 40 tahun mulai terjadi penurunan kemampuan fisik bagi individu.

Sedangkan menurut Arisandi (2018, hlm 57) tenaga kerja merupakan penduduk dalam usia kerja berusia 15 tahun sampai dengan 64 tahun atau jumlah seluruh penduduk dalam satu negara yang dapat memproduksi barang dan jasa jika ada permintaan terhadap tenaga kerja mereka dan jika mau berpartisipasi dalam kegiatan tersebut.

#### 2.1.1.2 Tujuan Kewirausahaan

Kamil (2015, hlm. 120) mengemukakan tujuan kewirausahaan antara lain:

- a. Menciptakan inovasi dan kreativitas untuk memecahkan masalah-masalah dalam bidang usaha
- b. Mewujudkan gagasan inovatif dari seseorang dalam bidang usaha
- c. Mengganti tatanan ekonomi dengan mengenalkan produk, layanan
- d. Penciptaan pengelolaan, dan menggali bahan-bahan mentah baru dalam usaha
- e. Mengembangkan ide, menemukan cara baru dalam memecahkan masalah dan memanfaatkan peluang yang ada di masyarakat sehingga dijadikannya sebagai suatu peluang usaha.

### 2.1.1.3 Manfaat Berwirausaha

Menurut Rusdiana (2018, hlm. 58) beberapa manfaat yang dapat diperoleh melalui berwirausaha yang tidak dapat diperoleh jika memilih berkarir atau bekerja di lembaga atau instansi milik orang lain, diantaranya adalah:

- a. Memiliki kebebasan untuk mengaktualisasikan potensi diri yang dimiliki. Banyak wirausahawan yang berhasil mengelola usahanya, karena menjadikan keterampilan atau hobinya menjadi pekerjaan. Dengan begitu, dalam melaksanakan aktivitas pekerjaannya dengan sukacita tanpa terbebani. Berwirausaha memiliki kebebasan untuk menentukan nasib sendiri dengan menentukan dan mengontrol sendiri keuntungan yang ingin dicapai tanpa batas.
- b. Memiliki peluang untuk berperan bagi masyarakat. Dengan berwirausaha, kita memiliki kesempatan untuk berperan bagi masyarakat. Wirausahawan menciptakan produk yang dibutuhkan oleh masyarakat. Pemberian pelayanan kepada seluruh masyarakat, terutama konsumen yang dilandasi dengan tanggung jawab sosial melalui penciptaan produk yang berkualitas akan berdampak pada adanya penguatan dan kepercayaan pada masyarakat yang dilayani.
- c. Adanya manfaat bagi diri sendiri dan masyarakat dalam berwirausaha dapat menjadi motivasi tersendiri untuk memulai berwirausaha. Pada dasarnya perlu didasari bahwa sebagian besar tindakan kita dipengaruhi oleh motivasi, bukan karena terpaksa. Kesuksesan atau ketidaksuksesan seseorang dalam karier sangat bergantung pada motivasinya untuk menjalankan kariernya. Memulai menanamkan dalam hati bahwa berwirausaha akan memberikan manfaat lain bagi kita dan masyarakat.

Adapun manfaat kewirausahaan menurut Jamil (2017, hlm. 7) yaitu antara lain adalah:

1. Menambah daya tampung tenaga kerja sehingga mengurangi pengangguran.
2. Sebagai generator pembangunan lingkungan, pribadi, distribusi, pemeliharaan lingkungan dan kesejahteraan.
3. Memberikan contoh bagaimana harus bekerja keras, tekun, dan memiliki pribadi yang unggul yang patut untuk diteladani.

4. Berusaha mendidik karyawannya menjadi orang yang mandiri, disiplin, tekun dan jujur dalam menghadapi pekerjaan.
5. Berusaha mendidik masyarakat agar hidup secara efisien, tidak foya-goya dan tidak boros.

#### 2.1.1.4 Ciri-ciri Seorang Wirausaha Yang Mandiri

Dalam menciptakan kemandirian berwirausaha maka seseorang harus mempunyai pengetahuan serta keterampilan baik yang diperoleh melalui jalur pendidikan formal maupun non formal, pelatihan dan berbagai kursus yang menunjang dalam keberhasilan usaha yang dijalankan. Adapun sikap dan mental yang harus dimiliki seorang wirausaha, menurut Jamil (2017, hlm. 7) antara lain:

a. Percaya diri

Seorang wirausaha harus memiliki rasa percaya diri. Dengan percaya diri seorang wirausaha dapat merealisasikan gagasannya serta memanfaatkan *skill* yang dimilikinya untuk menjadikan sebuah peluang membuat usaha. Hal tersebut dapat terlaksana jika seorang wirausaha memiliki rasa kepercayaan diri yang tinggi.

b. Berpikir positif

Berpikir positif merupakan kemampuan berpikir seseorang untuk menilai pengalaman-pengalaman dalam hidupnya. Dengan berpikir positif maka seseorang akan mendapatkan kebahagiaan dan ketentraman serta dapat berpikir optimis bahwa usaha yang akan dijalankan akan berhasil.

c. Dapat bergaul

Dengan bergaul seseorang dapat menyesuaikan diri dengan keadaan lingkungan, keluarga, masyarakat, serta memiliki rasa toleransi terhadap orang lain, maka akan terciptanya relasi yang luas yang dapat memberikan keuntungan bagi usaha yang dijalankan.

d. Dapat menjual

Sebagai seorang wirausaha harus mampu menjual dan memasarkan produk atau jasanya kepada masyarakat. Sebagai tenaga penjual harus mampu meyakinkan pembeli agar terdarik dengan apa yang penjual tawarkan baik berupa jasa atau produk. Seorang penjual harus bisa menyesuaikan keadaan

lingkungan sekitar dengan melihat masyarakatnya yaitu masyarakat bawah, menengah dan atas. Dengan begitu jasa atau produk yang ditawarkan dapat disesuaikan dengan kemampuan golongan masyarakat.

e. Jujur

Seorang wirausaha harus bersikap jujur, baik, dalam berbicara maupun bertindak. Sikap jujur sangat perlu agar berbagai pihak percaya terhadap apa yang akan dilakukan. Tanpa kejujuran, usaha tidak akan maju dan tidak di percaya konsumen atau mitra kerjanya.

Selain itu seorang wirausaha juga harus memiliki keterampilan untuk menunjang keberhasilannya, antara lain keterampilan dasar dan keterampilan khusus:

a. Keterampilan dasar

1. Memiliki sikap mental dan spiritual yang tinggi
2. Memiliki kepribadian yang unggul
3. Dapat mengkoordinasikan kegiatan usaha
4. Pandai berinisiatif

b. Keterampilan khusus

1. Keterampilan konsep (conceptial skill) : keterampilan melakukan kegiatan usaha secara menyeluruh berdasarkan konsep yang dibuat.
2. Keterampilan teknis (technical skill) : keterampilan melakukan teknik tertentu dalam mengelola usaha
3. Human skill : keterampilan bekerja sama dengan orang lain, bawahan dan sesama usahawan.

#### 2.1.1.5 Faktor-faktor Yang Mempengaruhi Minat Berwirausaha

Menurut Johanes dalam Walgito (1999, hlm. 35) minat dapat digolongkan menjadi dua yaitu antarlain minat intrinsik dan ekstrinsik. Minat intrinsik merupakan minat yang timbul dari dalam diri seseorang tanpa adanya pengaruh dari luar, minat intrinsik dapat timbul karena adanya pengaruh dan sikap, persepsi, prestasi belajar, bakat, motivasi, jenis kelamin dan harapan berkerja. Sedangkan minat ekstrinsik merupakan minat yang timbul pada diri sendiri seorang karena adanya pengaruh dari luar seseorang tersebut, minat ekstrinsik timbul karena

adanya pengaruh dari latar belakang status sosial ekonomi orang tua, minat orang tua, informasi, dll. Berikut faktor pendorong minat berwirausaha menurut Bygrave dalam Buchari (2011, hlm. 11) antara lain:

- a. Faktor *Personal*, menyangkut aspek kepribadian:
  1. Adanya ketidakpuasan terhadap pekerjaan seseorang
  2. Adanya pemutusan hubungan kerja, tidak ada pekerjaan lain
  3. Komitmen atau minat tinggi pada bisnis
  4. Dorongan karena faktor usia
  5. Keberanian menanggung risiko
- b. Faktor *Environment*, menyangkut hubungan dengan lingkungan fisik:
  1. Adanya sumber-sumber yang bisa dimanfaatkan seperti modal, tabungan, warisan, bangunan, dan lokasi strategis
  2. Adanya persaingan dalam dunia kehidupan
  3. Kebijakan pemerintah, adanya kemudahan lokasi berusaha, fasilitas kredit dan bimbingan usaha
  4. Mengikuti latihan kursus bisnis atau *incubator* bisnis
- c. Faktor *sociological*, menyangkut hubungan dengan keluarga dan sebagainya:
  1. Adanya hubungan-hubungan atau relasi bagi orang lain
  2. Adanya pengalaman bisnis sebelumnya
  3. Adanya bantuan keluarga dalam berbagai kemudahan
  4. Adanya dorongan dari orang tua untuk membuka usaha
  5. Adanya tim yang dapat diajak kerja sama dalam berusaha

Adapun motivasi berwirausaha menurut Kartawan (2010, hlm 59) mengemukakan motivasi berwirausaha yaitu bahwa orang yang memiliki motivasi yang lebih tinggi akan menetapkan target yang akan dicapainya sedikit lebih tinggi dari apa yang biasa dicapainya, hal tersebut akan memaksakan dirinya untuk bekerja lebih baik, lebih keras, lebih ulet, dan lebih tekun sehingga mendorong mengaktualkan seluruh potensi yang dimilikinya yang pada gilirannya akan mampu mencapai target yang telah ditetapkan tersebut.

Sebagai seorang wirausaha tentu harus dapat terus berinovasi terhadap usaha yang dijalankannya, seperti yang di kemukakan oleh Sherly (2020) dalam Sisca dkk

(2021, hlm 4) mengemukakan inovasi dapat dikatakan sebagai usaha baru yang dijalankan oleh pengusaha melalui penerapan hasil pemikiran, ide-ide kreatif, dan penelitian penelitian yang telah dilakukan. Inovasi juga dapat diartikan sebagai pengelolaan semua aktivitas yang meliputi dalam proses generasi ide, pengembangan teknologi, proses produksi dan pemasaran produk, proses manufaktur atau peralatan yang baru atau yang diperbaharui. Menurut Wirasono (2019) dalam Sisca dkk (2012, hlm 4) menjelaskan inovasi dapat diartikan sebagai proses atau hasil pengembangan dan atau pemanfaatan dari pengetahuan keterampilan dan pengalaman guna menciptakan atau memperbaiki produk maupun proses guna memberikan nilai yang lebih berarti. Goldsmith (2010) dalam Ulfi dkk (2017, hlm 72) menjelaskan tentang manajemen waktu adalah tindakan untuk memperoleh sebuah penggunaan waktu yang efektif ketika melakukan tindakan tertentu yang mengarah pada tujuan, dalam konteks berwirausaha manajemen waktu menjadi hal penting yang dilakukan agar usaha berjalan sesuai dengan tujuan.

#### 2.1.1.6 Sifat-sifat Yang Harus Dimiliki Wirausaha

Seorang wirausaha haruslah seseorang yang mampu melihat kedepan. Menurut Marbun dkk dalam Buchari (2010, hlm. 52) sifat yang harus dimiliki seorang wirausaha yaitu sebagai berikut:

##### a. Percaya diri

Sifat-sifat utama tersebut dimulai dari pribadi yang mantap, tidak mudah terombang-ambing oleh pendapat dan saran orang lain, akan tetapi tidak langsung menolak saran-saran orang lain dan menjadikannya sebagai masukan untuk di pertimbangkan.

##### b. Berorientasi pada tugas dan hasil

Orang ini tidak mengutamakan prestise dulu tapi mengedepankan prestasi. Setelah berhasil, prestisenya akan naik.

##### c. Berorientasi kepada masa depan

Seorang wiraushawan harus mempunyai visi masa depan, tentang tindakan yang hendak dilakukan dan hasil yang ingin dicapai

d. Kepemimpinan

Ini merupakan faktor kunci bagi seorang wirausaha. Dengan keunggulan di bidang kepemimpinan, seorang wirausaha akan sangat memperhatikan orientasi pada sasaran, hubungan kerja atau personal dan efektivitas. Kepemimpinan merupakan sebuah proses kegiatan seseorang untuk menggerakkan orang lain dengan cara memimpin, membimbing, memengaruhi orang lain untuk melakukan sesuatu supaya dicapai hasil yang diharapkan.

e. Keorisinilan

Sifat orisinal tidak selalu ada pada diri seseorang. Orisinal tidak berarti baru, tetapi mencerminkan hasil kombinasi baru atau reintergrasi dari komponen-komponen yang sudah ada, sehingga melahirkan sesuatu yang baru.

2.1.1.7 Kompetensi yang harus dimiliki seorang wirausahawan

Menurut Dan & Bradstreet (1993) dalam Mulyatiningsih (2011, hlm. 145) kompetensi yang harus dimiliki seorang wirausahawan yaitu diantaranya:

1. *Knowing your business* (Mengetahui usaha apa yang akan dilakukan)

Sebagai seorang wirausaha tentunya harus mengetahui segala sesuatu yang berkaitan dengan usaha atau bisnis yang akan dijalankannya. Misalnya seperti seseorang yang akan menjalankan bisnis perhotelan maka ia harus memiliki pengetahuan tentang perhotelan, begitu pula dengan bisnis yang lainnya.

2. *Knowing the basic business management* (Mengetahui dasar-dasar pengelolaan bisnis)

Yaitu bagaimana cara merancang usaha, mengorganisasikan serta mengendalikan perusahaan termasuk dapat memperhitungkan, memprediksi, mengadministrasikan, dan membukukan kegiatan-kegiatan usaha. Mengetahui tentang management bisnis yaitu memahami kiat, cara proses dan pengelolaan keseluruhan sumber daya perusahaan secara efektif dan efisien.

3. *Having the proper attitude* (Memiliki sikap yang baik terhadap usaha yang dijalankannya)

Yaitu sebagai seorang wirausaha harus memiliki sifat sebagai pedagang, industriawan, pengusaha, eksekutif yang bersungguh-sungguh serta tidak setengah hati.

4. *Having adequate capital* (Memiliki modal yang cukup)

Modal tidak hanya berbentuk materi saja tetapi juga rokhani. Kepercayaan serta keteguhan hati merupakan modal utama dalam berwirausaha, dengan begitu harus memiliki cukup uang, cukup tenaga, memiliki tempat, mental yang kuat, serta dukungan dari keluarga.

5. *Managing finances effectively* (Memiliki kemampuan mengatur atau mengelola keuangan)

Yaitu dengan mencari sumber dana dan menggunakannya secara tepat serta mengendalikan secara akurat.

6. *Managing time effectively* (Memiliki kemampuan mengatur waktu seefisien mungkin)

Yaitu kemampuan mengatur, menghitung, dan menepati waktu sesuai dengan kebutuhannya.

7. *Managing people* (Memiliki kemampuan untuk mengendalikan orang – orang dalam menjalankan usaha)

Yaitu kemampuan merencanakan, mengatur, mengarahkan, menggerakkan atau memotivasi mengendalikan orang-orang dalam menjalankan perusahaan.

8. *Satisfying customer by providing high quality product* (Memiliki kemampuan menyediakan barang dan jasa yang bermutu)

Yaitu kepuasan kepada pelanggan dengan cara menyediakan barang dan jasa yang bermutu, bermanfaat dan memuaskan.

9. *Knowing how to competence* (Mengetahui strategi atau cara bersaing)

Wirausaha harus dapat mengungkapkan kekuatan, kelemahan, peluang, serta ancaman dirinya dan pesaing. Ia harus menggunakan analisis SWOT baik terhadap dirinya maupun terhadap pesaing.

Sedangkan Darusman (2019, hlm 64) mengemukakan bahwasanya usaha betul-betul akan terus eksis dan bertahan di tengah persaingan pasar semakin ketat, seorang wirausahawan harus memiliki 4 kompetensi yaitu diantaranya

- 1) Fokus pada pangsa pasar, bukan pada teknologi.
- 2) Buat ramalan pembiayaan yang terjadi pada usahanya agar kebutuhan usaha terpenuhi.

- 3) Bangun tim manajemen usahanya dengan baik.
- 4) berbagi peran tertentu, terutama bagi penemu usahanya.

### **2.1.2 Program Pelatihan**

Menurut Sudjana (2008, hlm. 4) program adalah kegiatan yang disusun secara terencana dan memiliki tujuan, sasaran, isi, dan jenis kegiatan, pelaksanaan kegiatan, proses kegiatan, waktu, fasilitas, alat-alat, biaya, dan sumber-sumber pendukung lainnya. Program adalah suatu rencana yang melibatkan berbagai unit yang berisi kebijakan dan rangkaian kegiatan yang harus dilakukan dalam kurun waktu tertentu, Muhaimin, (2009, hlm. 349). Menurut kamus besar bahasa Indonesia pengertian program merupakan rancangan mengenai asas serta usaha dalam ketatanegaraan, perekonomian, dan sebagainya yang akan di jalankan. Suatu program biasanya mencakup seluruh kegiatan yang berada di bawah unit administrasi yang harus dilakukan secara bersamaan atau berurutan

Marzuki (2012, hlm. 174) istilah pelatihan berfungsi sebagai upaya menjalankan tugas-tugas keamanan. Dalam dunia kerja, pelatihan biasanya dihubungkan dengan pemberian petunjuk, orientasi dan pengarahan supaya pekerja bisa bekerja lebih baik.

Menurut Robinson (1981) dalam Marzuki (2012, hlm. 174) mendefinisikan pelatihan adalah pengajaran atau pemberian pengalaman kepada seseorang untuk mengembangkan tingkah laku (pengetahuan, skill, sikap) agar mencapai sesuatu yang diinginkan. Sedangkan menurut Good (1973) dalam Marzuki (2012, hlm. 175) mendefinisikan pelatihan sebagai suatu pengajaran tertentu yang tujuannya telah ditentukan secara jelas, biasanya dapat diragakan, yang menghendaki peserta dan penilaian terhadap perbaikan unjuk kerja peserta didik.

Menurut Gomes (2003) dalam Nadaek (2019, hlm. 24) ada tiga tahapan pelatihan yaitu, antara lain:

- a) Penentuan kebutuhan pelatihan. Tujuannya adalah untuk mengumpulkan sebanyak mungkin informasi yang relevan guna mengetahui dan atau menentukan apakah perlu atau tidak program pelatihan dalam organisasi atau perusahaan tersebut.

- b) Mendesain program pelatihan, menentukan metode yang dipilih, harus memenuhi prinsip-prinsip umum yaitu memotivasi para peserta, peserta berpartisipasi aktif dalam pembelajaran, memberikan keterampilan-keterampilan, memberikan feedback, mendorong hasil dari pelatihan ke pekerjaan, efektif dari segi biaya.
- c) Evaluasi efektifitas program pelatihan, menguji keefektifan pelatihan dalam mencapai sasaran yang telah ditetapkan.

Kamil (2012) dalam Sudadio (2018, hlm. 52) menjelaskan istilah pelatihan. Pelatihan adalah proses menanamkan keterampilan pengetahuan dan kemampuan kepada karyawan, pelatihan dianggap sebagai program peningkatan keterampilan teknis karyawan, pelatihan didefinisikan sebagai pengalaman belajar yang direncanakan dirancang untuk membawa perubahan permanen dalam individu pengetahuan, sikap, dan keterampilan.

Berdasarkan pengertian dari pelatihan di atas menunjukkan bahwa pengertian pelatihan adalah aktivitas yang dilakukan agar peserta didik dapat meningkatkan kemampuan, sikap, dan keterampilannya agar dapat mencapai sesuatu yang diinginkan baik di masa sekarang maupun di masa yang akan datang. Pelatihan dilaksanakan lebih mengutamakan praktek daripada teori, sebagai bekal untuk meningkatkan pengetahuan, kesejahteraan, kualitas sumber daya manusia (SDM), meningkatkan ekonomi keluarga, serta menumbuhkan minat berwirausaha. Pelatihan lebih banyak melakukan praktek dari pada teori sehingga lebih memberikan pengalaman dan kedekatan antara warga belajar yang mengikuti pelatihan dengan apa yang dipelajarinya. Hal ini dimungkinkan dapat meningkatkan keterampilan, sikap kemandirian, kepercayaan diri, yang dapat memberikan kontribusi terhadap kesadaran berwirausaha warga belajar. Dalam melaksanakan program kursus dan pelatihan diperlukan komponen-komponen untuk mendukung pelaksanaan program. Komponen-komponen dalam program kursus dan pelatihan tersebut yaitu dengan menggunakan 10 patokan dikmas, sebagai berikut:

1. Warga belajar

Menurut Yulianingsih (20013, hlm. 77) warga belajar adalah individu yang mempunyai kemampuan belajar, jelas kemampuannya dan tergerak hatinya untuk belajar.

2. Sumber belajar

Menurut Yulianingsih (2013, hlm 77) sumber belajar adalah masyarakat yang memiliki ilmu dan kemampuan serta skill yang bersedia dipelajari dan digurui oleh siapa saja yang memerlukanya.

3. Pamong belajar

Menurut Yulianingsih (2013, hlm 78) pamong belajar adalah sekelompok yang menjamin terselenggaranya proses belajar dengan tertib, teratur, dan terarah. Pamong juga dikatakan sebagai pengurus dan penyelenggara proses belajar, mengatur pendaya gunaan sumber belajar yang sudah ada dan sudah siap, mengatur program pemagangan, mengusahakan agar setiap sumber belajar tersedia dan suka rela menyumbang pengetahuan kepada masyarakat.

4. Tempat belajar

Menurut Yulianingsih (2013, hlm 78) tempat belajar adalah tempat yang memenuhi syarat untuk dapat berfungsi sebagai menampung kegiatan belajar warga masyarakat atau warga belajar.

5. Kelompok belajar

Menurut Yulianingsih (2013, hlm 78) kelompok belajar adalah para warga belajar yang menghimpun diri dalam kelompok karena memiliki hasrat belajar, keinginan belajar, dan kemauan belajar yang sama.

6. Sarana belajar

Menurut Yulianingsih (2013, hlm 78) sarana belajar merupakan kelengkapan mutlak yang diperlukan agar ragi belajar dapat berproses.

7. Sumber dana

Menurut Yulianingsih (2013, hlm 78) dana belajar merupakan barang, uang, dan jasa yang diperlukan untuk menjamin kelestarian atau menjalankan kegiatan belajar yang bermanfaat bagi warga dan masyarakat sekitar.

## 8. Program belajar

Menurut Yulianingsih (2013, hlm 78) program belajar merupakan serangkaian usaha atau acara belajar yang disusun bersama dalam musyawarah warga belajar.

## 9. Ragi belajar

Menurut Yulianingsih (2013, hlm 78) ragi belajar merupakan suatu zat yang dapat menjadi biang dalam proses belajar yang dapat mendapatkan aneka ragam hasil termasuk menghasilkan ragi baru yang dapat mencetuskan proses belajar lebih lanjut.

## 10. Hasil belajar

Menurut Dikmas (1977, hlm. 38) hasil belajar adalah wujud yang nyata dari setiap kegiatan kelompok belajar yang dihindari dan dinikmati bersama oleh warga belajar dan warga masyarakat.

### 2.1.2.1 Tujuan Pelatihan

Menurut Marzuki (2012, hlm. 175) tujuan pelatihan adalah agar individu karyawan tersebut menjadi lebih baik pengetahuan, keterampilan, dan sikapnya, selanjutnya perusahaan atau pabrik menjadi lebih baik pula, misalnya lebih produktif. Pelatihan bertujuan memperbaiki kecakapan kader dan selanjutnya diharapkan organisasinya lebih efektif dalam melaksanakan program-programnya dan mencapai tujuannya.

Sedangkan menurut Oemar (2007, hlm. 14) tujuan pelatihan antara lain adalah:

- 1) Melatih serta membina tenaga kerja yang memiliki keterampilan produktif dalam rangka pelaksanaan program organisasi di lapangan.
- 2) Melatih serta membina unsur-unsur ketenagakerjaan yang memiliki kemampuan dan hasrat belajar terus untuk meningkatkan diri SDM sebagai tenaga yang tangguh, mandiri, profesional, beretos kerja yang tinggi dan produktif.
- 3) Melatih serta membina tenaga kerja sesuai dengan bakat, minat, nilai dan pengalamannya masing-masing.

- 4) Mendidik dan melatih tenaga kerja yang memiliki derajat relevansi yang tinggi dengan kebutuhan pembangunan.

#### 2.1.2.2 Manfaat Pelatihan

Menurut Robinson (1981) dalam Marzuki (2012, hlm. 176) mengemukakan beberapa manfaat dari pelatihan yaitu antara lain sebagai berikut:

- a) Pelatihan merupakan alat untuk memperbaiki penampilan kemampuan individu atau kelompok dengan harapan memperbaiki performan organisasi. Perbaikan-perbaikan itu dapat dilaksanakan dengan berbagai cara. Pelatihan yang efektif dapat menghasilkan pengetahuan dalam pekerjaan atau tugas, pengetahuan tentang struktur dan tujuan perusahaan atau organisasi, tujuan bagian-bagian tugas masing-masing karyawan dan sasarannya, tantang sistem dan prosedur, dan lain-lain.
- b) Keterampilan tentu diajarkan agar para karyawan dapat melaksanakan tugas-tugas sesuai dengan standar yang diinginkan. Contohnya *skill* dalam menggunakan teknik yang berhubungan dengan fungsi *behavioral skill* dalam mengelola hubungan dengan atasan.
- c) Pelatihan juga dapat memperbaiki sikap-sikap terhadap pekerjaan, terhadap pimpinan atau karyawan, sering kali pula sikap-sikap yang tidak produktif timbul dari salah pengertian yang disebabkan oleh informasi yang tidak cukup, dan informasi yang membingungkan.
- d) Manfaat lain dari pelatihan adalah memperbaiki standar keselamatan.

Adapun manfaat pelatihan menurut Sofyandi (2008, hlm 68) mengemukakan manfaat pelatihan yaitu :

- a) Mempersingkat masa belajar, untuk memenuhi standar kinerja yang ditentukan. Sebelum memulai usaha dengan mengikuti pelatihan para pengusaha mempunyai pengetahuan yang cukup untuk menjalankan bisnis yang dijalani sehingga mereka dapat bekerja secara optimal tanpa harus membayangkan terlebih dahulu mengenai langkah apa yang harus dilakukan dan dapat memaksimalkan waktu yang ada.
- b) Meningkatkan kinerja pekerjaan, pelatihan bertujuan untuk meningkatkan kinerja dalam menghadapi pekerjaan-pekerjaan yang sedang dihadapi, sehingga

menjadi lebih efektif dan efisien serta dapat menghasilkan inovasi-inovasi baru bagi bisnis yang mereka jalankan.

- c) Pembentukan sikap. Pelatihan diharapkan dapat membentuk sikap dan tingkah laku para pengusaha dalam menjalin hubungan baik antar pengusaha, pengusaha dengan patner bisnis, pengusaha dengan kaeyawan, maupun pengusaha dengan konsumen.
- d) Pelatihan membantu memecahkan masalah-masalah operasional perusahaan sehari-hari seperti mengurangi kecelakaan kerja, mengurangi absen, mengurangi masalah-masalah operasional lainnya.
- e) Pelatihan tidak hanya mempunyai tujuan jangka pendek tetapi juga jangka panjang. Yaitu mempersiapkan para pengusaha dalam memperoleh keahlian dalam bidang tertentu yang dibutuhkan perusahaan seperti dengan mengambil beberapa sertifikasi dalam bidang yang dibutuhkan.
- f) Pelatihan mempunyai kemampuan dan pengetahuan yang mumpuni sehingga para pengusaha memperoleh rasa aman dan dihargai serta menimbulkan kepuasan dalam dirinya.

#### 2.1.2.3 Teknik-teknik Program Pelatihan

Menurut Hasibun (2012, hlm. 68) pemilihan teknik yang akan digunakan pada program pelatihan yaitu diantaranya:

- a) Teknik *on the job* dilatih tentang pekerjaan baru dengan sepersiv langsung oleh seseorang pelatih atau instruktur
- b) Metode praktis, yaitu lebih banyak praktek dibandingkan dengan teori
- c) Teknik-teknik presentasi informasi dan metode-metode simulasi masing-masing kategory memiliki sasaran pengajaran, sikap, konsep atau pengetahuan dan keterampilan yang berbeda antara satu dengan yang lain.

#### 2.1.2.4 Metode-metode Pelatihan

Metode-metode yang dikembangan menurut Kamil (2010, hlm. 157) meliputi:

- a) *Mass teaching method*, yaitu metode yang menunjukkan pada masa. Metode ini dipilih untuk menyampaikan pada masa, metode ini ditunjukan untuk menyampaikan taraf *awareness* (kesadaran) dan *interest* (ketertarikan).

- b) *Grup teaching method*, yaitu metode yang ditunjukkan pada kelompok. Metode ini dipilih untuk menyampaikan sampai kesadaran dan ketertarikan ditambah dengan *evaluation* (pertimbangan dan *trial* (mencoba)).
- c) *Individual teaching method*, yaitu metode yang ditunjukkan pada individu, dan metode ini dipilih untuk menyampaikan kesadaran, ketertarikan, pertimbangan, dan mencoba, juga peserta pelatihan sampai pada taraf *adoption* (menggambil alih), *action* (berbuat), dan *satisfaction* (kepuasan).

Metode-metode pelatihan tersebut dipilih sesuai dengan sasaran pelatihan serta dilihat dari tujuan peserta pelatihan dalam kegiatan pembelajaran, karena tujuan tersebut berkaitan dengan konsep diri masyarakat dan pengalaman belajarnya.

### **2.1.3 Tata Boga**

#### **2.1.3.1 Pengertian Tata Boga**

Menurut Hizair (2013, hlm. 558) tata diartikan sebagai aturan, kaidah, dan susunan ataupun sistem, sedangkan boga diartikan sebagai masakan atau makanan. Jadi tata boga adalah teknik mengolah dan menyediakan serta menghidangkan makanan. Tata boga tidak hanya mengolah makanan, tetapi mencakup dari mengolah menyediakan dan menghidangkan makanan. Pelatihan tata boga mempelajari teknik penyajian makanan dengan memperhatikan kualitas, rasa, estetika, dan kebutuhan gizi. Tidak hanya mempelajari mengolah makanan saja tetapi juga belajar bagaimana meracik minuman dan mempelajari cara menghidangkannya. Tata boga merupakan suatu disiplin ilmu dengan seni menyiapkan, memasak, dan menghidangkan makanan siap saji baik bersifat tradisional maupun internasional. Ilmu mempelajari tata boga dapat dipelajari di Sekolah Menengah Kejuruan (SMK), Tingkat Sekolah Tinggi terkait Industri Pariwisata serta Industri Perhotelan, dan pada Lembaga Kursus dan Pelatihan. Seseorang yang mempunyai keahlian di bidang tata boga dinamakan sebagai koki, juru masak, atau chef. Seorang juru masak atau koki diharuskan memiliki pengetahuan dalam ilmu pangan, nutrisi, diet, serta memiliki kreativitas dalam menyiapkan hidangan makanan yang menarik untuk dilihat dan memiliki cita rasa yang enak.

### 2.1.3.2 Teknik Dasar Pengolahan Makanan

Dalam teknik dasar pengolahan makanan yaitu mengolah bahan makanan dengan menggunakan berbagai teknik atau cara. Teknik dasar pengolahan makanan dibagi menjadi dua yaitu, teknik pengolahan makanan panas basah (*moist heat cooking method*) dan teknik pengolahan makanan panas kering (*dry heat cooking method*).

#### a) Teknik pengolahan makanan panas basah (*moist heat cooking method*)

Metode panas basah adalah panas yang dihantarkan ke dalam makanan melalui bahan cair, cairan tersebut dapat berupa kaldu, saus, susu atau dapat juga uap air. Teknik pengolahan makanan dengan metode panas basah antara lain:

##### a. *Boiling* (merebus)

*Boiling* merupakan cara memasak dalam cairan yang sedang mendidih, biasanya air atau kaldu (*stock*), gelembung cairan hingga memecah dipermukaan. Teknik *boiling* dapat dilakukan pada beberapa bahan makanan seperti, daging segar, daging awet, telur, pasta, sayuran, dan tulang.

##### b. *Poaching*

*Poaching* adalah memasak dalam sedikit cairan dengan panas yang diatur agar jangan sampai mendidih. Temperatur yang digunakan sekitar 71 C – 82 C. Biasanya teknik pengolahan makanan dengan metode ini digunakan pada makanan yang bertekstur lembut, seperti ikan, buah-buahan dan telur. Syarat sebelum melakukan *poaching*, antara lain:

1. Suhu *poaching* dibawah titik didih berkisar 83 C – 95 C.
2. Cairan yang digunakan sesuai dengan banyaknya bahan makanan.
3. Makanan harus tertutup dari cairan
4. Peralatan untuk *poaching* harus bersih dan tidak luntur

##### c. *Blanching*

*Blanching* biasanya dilakukan dengan air dingin atau air panas. Prosedur *memblanching* antara lain sebagai berikut:

1. Letakan makanan dalam air dingin dan rebus pelan-pelan, kemudian dinginkan makanan tersebut dengan cara mencelupkan keair dingin.

Tujuannya untuk melarutkan darah dan geram atau kotoran-kotoran tertentu yang ada pada daging atau tulang.

2. Memasukan bahan makanan pada air mendidih dengan cepat dan menurunkannya pada tingkat mendidih, selanjutnya diangkat dan didinginkan dalam air dingin. Tujuannya untuk menguatkan warna, mematikan enzim pada sayuran, atau mengangkat kulit pada tomat atau buah peach.

d. *Stewing*

*Stewing* merupakan proses memasak yang dilakukan perlahan-lahan dalam cairan atau saus dalam jumlah hampir sama dengan bahan yang dimasak. Pada proses *stewing*, cairan yang dipakai yaitu susu, santan, dan kaldu. Cairan dapat dikentalkan sebelum atau selama proses *stewing* berlangsung. Untuk mengolah makanan dengan menggunakan teknik *stewing* ini, perlu memperhatikan beberapa hal diantaranya, yaitu:

1. Potongan bahan disesuaikan dengan jenis yang akan diolah.
2. Daging harus diblansir terlebih dahulu dalam air mendidih, agar kotorannya hilang.
3. Pengolahan daging dengan teknik ini harus sering diaduk, sedangkan pada ikan mengaduknya hati-hati karena ikan mudah hancur.
4. Saus untuk *stewing* dikentalkan dengan memakai tepung maizena.

e. *Steaming*

*Steaming* (mengukus) adalah mengolah makanan dengan uap air panas secara langsung. Teknik ini biasa dikenal dengan mengukus. Proses *steaming* dapat dilakukan dengan cara menaruh bahan makanan diatas sebuah tempat yang berlubang-lubang atau sebuah tempat tertutup di atas air yang sedang mendidih. Atau bisa juga dilakukan dengan menggunakan mesin yang disebut *pressure steamer*. Ada beberapa syarat sebelum melakukan teknik ini, antara lain:

1. Alat mengukus harus dipanaskan terlebih dahulu diatas air hingga mendidih dan mengeluarkan uap.

2. Kapasitas alat pengukus harus disesuaikan dengan jumlah bahan yang dikukus.
3. Makanan harus dibungkus apabila tidak dibutuhkan sentuhan uap air langsung.
4. Air untuk mengukus harus mencukupi, jika air kukusan habis makanan yang dikukus akan beraroma hangus.
5. Untuk hasil yang baik waktu pengukusan harus tepat.

**b) Teknik panas kering (*dry heat cooking methods*)**

Teknik panas kering (*dry heat cooking methods*) adalah mengolah makanan tanpa bantuan cairan.

a. *Roasting*

Teknik *roasting* sebagai suatu proses masak kering dengan cara memanggang bahan makanan dengan menggunakan oven. Sumber panas berasal dari kayu bakar, arang, gas listrik, atau microwave oven. Daging yang akan dimasak diletakkan di atas sebuah *roasting pan* tanpa ditutup dan harus diolesi dengan minyak. Selama berada di dalam oven daging tersebut sekali-kali diolesi dengan minyak.

b. *Baking*

*Baking* adalah proses memasak kering yang dilakukan dengan menggunakan oven, tetapi tidak menggunakan minyak untuk *basting* (olesan), teknik ini lebih tepat digunakan untuk proses memasak adonan yang terbuat dari tepung, kentang atau bahan makanan lainnya selain unggas atau daging. Dalam teknik *baking* ada yang menggunakan loyang yang berisi air di dalam oven, yaitu bahan makanan diletakkan di dalam loyang.

c. *Grilling*

Teknik *grilling* dikerjakan di atas *grill*. Sumber panas yang dihasilkan berupa arang, elemen listrik, ataupun elemen yang dipanaskan dengan gas. Daging yang diolah dengan menggunakan teknik *grilling* sebaiknya dibalik agar memperoleh tanda bekas *grill*.

d. *Gridding*

Teknik *gridding* dikerjakan pada alat pengolahan yang memiliki permukaan leras. Pada saat pengolahan dapat menggunakan sedikit lemak atau tanpa lemak, tujuannya agar bahan makanan tidak lengket. Selain daging bahan makanan lain seperti telur, panekuk, dapat dikerjakan dengan teknik *gridding*. Daging yang diolah dengan alat ini tidak memiliki aroma seperti halnya proses *grill* yang menggunakan sumber panas arang. Aroma yang dimunculkan dengan adanya asap yang keluar dari lemak terbakar.

### 2.1.3.3 Model Pembelajaran Tata Boga

Menurut Joyce dalam Sunarsih (2008, hlm. 8) model pembelajaran merupakan suatu rencana atau pola yang digunakan dalam menyusun program pembelajaran. Pembelajaran tata boga yang aktif, kreatif, dan menyenangkan dapat dilaksanakan dengan berbagai model pembelajaran yaitu diantaranya:

a) Pembelajaran Kontekstual

Pembelajaran kontekstual adalah pembelajaran yang menekankan kepada keterkaitan antara materi pembelajaran dengan dunia kehidupan peserta didik secara nyata sehingga peserta didik mampu mengubungkan dan menerapkan hasil belajar dalam kehidupan sehari-hari. Proses belajar dilakukan secara alamiah, mempraktekan langsung apa yang telah dipelajarinya agar peserta didik dapat memahami hakekat, makna dan manfaat belajar. Tugas guru yaitu memberikan kemudahan belajar dengan menyediakan sarana dan sumber belajar yang memadai.

b) Pembelajaran Bermain Peran

Pembelajaran bermain peran dalam materi pemberian pelayanan makanan dan minuman dalam tata hidang yang menyangkut hubungan antar manusia, terutama yang menyangkut kehidupan sosial peserta didik. Dengan bermain peran peserta didik mencoba mengeksplorasi hubungan antar manusia, dengan cara meragakan dan mendiskusikannya sehingga secara bersama-sama dapat mengeksplorasi perasaan, sikap, nilai dan berbagai strategi pemecahan masalah.

c) Pembelajaran Dengan Modul

Pembelajaran tata boga banyak menggunakan modul yang memiliki karakteristik sebagai berikut:

1. Modul bagi peserta didik berisi petunjuk apa yang harus dilakukan, bagaimana melakukan dan sumber belajar apa yang dapat digunakan.
2. Pengalaman belajar dapat diperoleh dengan mengikuti petunjuk dari modul.
3. Pembelajaran dapat dilakukan secara individual.
4. Setiap modul memiliki mekanisme untuk mengukur pencapaian tujuan belajar peserta didik dan memberikan umpan balik bagi ketuntasan belajar peserta didik.
5. Materi pembelajaran yang dijadikan untuk modul, logis, dan sistematis.

Joyce dalam Sunarsih (2008, hlm. 8) setiap model pembelajaran memiliki unsur-unsur sebagai berikut:

- a. Sintaks, merupakan tahap-tahap kegiatan dari model.
- b. Sistem sosial, menggambarkan peranan dan hubungan guru dengan peserta didik dan norma apa yang mengikat di kelas.
- c. Prinsip reaksi, merupakan pola kegiatan yang menggambarkan bagaimana seharusnya guru melihat dan memperlakukan peserta didik, termasuk memberikan respon terhadap mereka.
- d. Sistem pendukung, yaitu segala sarana, bahan, dan alat yang diperlukan untuk melaksanakan kegiatan.
- e. Dampak instruksional dan pengiring, merupakan hasil belajar yang dicapai dan langsung dengan cara mengarahkan peserta didik mencapai tujuan dan hasil belajar yang dialami langsung peserta didik tanpa pengarahan langsung dari guru.

#### 2.1.3.4 Macam-macam keterampilan Tata Boga

Menurut Reber dalam Sari (2014, hlm. 20) keterampilan adalah keahlian untuk melaksanakan kegiatan yang sudah terjadwal dan tersusun rapih dan menyesuaikan dengan keadaan agar dapat mencapai tujuan. Keterampilan tata boga adalah kemampuan dalam pengelolaan makanan atau minuman sebagai suatu seni agar menjadi makanan atau minuman sebagai suatu seni agar menjadi makanan atau minuman yang baik.

Menurut Sunarsih (2008, hlm. 2) pengetahuan tata boga meliputi pengetahuan tentang menu, resep masakan, resep kue, bahan makanan pokok, bahan makanan tambahan, bumbu masak, teknik memasak, menyajikan hidangan dan mengemas makanan. Keterampilan tata boga yaitu dimulai dari membersihkan, menyangi, memotong dan iris mengiris dengan berbagai macam alat pemotong atau pisau sesuai dengan pengolahan selanjutnya, melumatkan bumbu. Berikut merupakan keterampilan tata boga menurut Sunarsih (2008, hlm. 2)

a. Keterampilan menyiapkan alat masak

Keterampilan menyiapkan alat memasak sesuai dengan fungsinya dalam mengolah makanan dengan memperhatikan jenis teknik memasak yaitu untuk merebus, menggoreng, menyetim.

b. Keterampilan dalam menyajikan makanan atau hidangan

Keterampilan dalam menyajikan makanan atau hidangan dilakukan dengan memperhatikan jenis, jumlah, dan kondisi hidangan yang siap untuk dikonsumsi. Hidangan atau kue yang siap dibawa untuk hadiah atau oleh-oleh atau untuk dijual sebagai produk usaha.

c. Keterampilan mengemas makanan

Keterampilan pengemasan makanan kemasan makanan harus memiliki sifat-sifat perlindungan yang optimal untuk melindungi makanan dari penyebab kerusakan dari luar seperti cahaya, kelembaban, oksigen, mikroba atau serangga, dan untuk mempertahankan mutu dan nilai gizi serta memperpanjang umur penyimpanan.

Mempelajari keterampilan tata boga dapat dilihat dalam bentuk sikap mengolah makanan, cermat dan teliti dalam mempersiapkan alat dan bahan makanan, mengolah dan menyajikan makanan, kreatif dalam mengolah dan menyajikan hidangan yang menarik selera. Belajar tata boga untuk seni memasak dan tata hidangan dapat memberikan nilai tambah baik dalam memberikan kepuasan dalam menikmati suatu hidangan yang disajikan.

#### 2.1.3.5 Kue dan Roti (*Pastry* dan *Bakery*)

Sudewi (2005) dalam Wahyu (2016, hal. 17) mengemukakan bahwa *pastry* dan *bakery* (kue dan roti) merupakan adonan yang berlapis-lapis dengan

menggunakan mentega atau lemak supaya memperoleh hasil yang berlapis – lapis atau berlembaran. Begitu pula yang dikemukakan oleh Gisslen (1994) dalam Wahyu (2016, hal. 17) menyatakan bahwa adonan lembaran *pastry* yang digiling, dilapisi, dan dilipat dengan menggunakan mentega atau lemak supaya memperoleh hasil yang berlapis, mengeripik, karena di dalam proses pembakarannya telah terjadi peragian dan pengembangan pada adonan, dalam proses tersebut adanya panas, uap air, dan mentega yang menguap.

Menurut Wahyu (2016, hal. 17) *bakery* (roti) adalah bagian dari *pastry* (kue) yang khusus dalam pembuatan roti, *danish*, *croissant* dan produk yang lainnya dan disajikan setelah melalui proses oven atau *baking*. Setelah melalui proses *cooking* masih diperlukan penanganan lagi seperti memberi rasa serta tampilan yang sesuai dengan keperluan. Menurut U.S Wheat (1981) dalam Wahyu (2016, hal 17) roti merupakan produk pangan olahan yang merupakan hasil dari proses pemanggangan adonan yang sudah melalui proses fermentasi.

Produk -produk yang dihasilkan pada bagian *pastry* dan *bakery* (kue dan roti) yaitu diantaranya cake, cookies dan roti, aneka kue basah, yang pada umumnya memiliki tekstur yang empuk, lembut, dan tidak dapat bertahan lama atau hanya dapat bertahan beberapa hari saja.

## 2.2 Penelitian Yang Relevan

1. Penelitian ini dilakukan oleh Wahyu Edy dan Linda Purnami tahun 2016 **“Pelatihan Wirausaha Boga Dalam Program Pastry dan Bakery”** yang menghasilkan hasil penelitian LKP Multi karya membantu para lulusannya untuk dapat menyalurkan hasil belajarnya dengan mengalurkan para lulusan ke hotel-hotel yang sudah bekerja sama dengan LKP Multi Karya dan juga dapat mendorong para alumni lulusannya untuk bisa mandiri dalam membuka lapangan kerja sendiri dan disertai optimisme yang tinggi. Proses kegiatan pelatihan wirausaha boga pada program Pastry dan Bakery diselenggarakan langsung oleh LKP Multi Karya dalam proses pembelajarannya menggunakan metode ceraman, brainstroming, demonstrasi, dan tanya jawab.
2. Penelitian ini dilakukan oleh Nunuk Nur, Sri Wahyuni tahun 2018 **“Pengembangan Keterampilan Wirausaha Siswa Melalui Pelatihan**

**Membatik**” yang menghasilkan hasil penelitian pelatihan keterampilan mambatik bermanfaat untuk menumbuhkan kepercayaan diri siswa dalam mengembangkan keterampilan wirausaha. Keterampilan ini saat dibutuhkan untuk melatih siswa serta mampu bekerja secara mandiri dirumah. Selain itu pelatihan membatik juga dapat memperkenalkan pada siswa pada budaya seni membatik. Ada 4 tahapan dalam pelatihan membatik yaitu antara lain pelatihan merancang motif batik, pelatihan mencanting batik tulis, pelatihan mewarnai batik, dan pelatihan melorod (membersihkan) malam/lilin. Pelaksanaan pelatihan secara umum berjalan lancar sesuai yang diharapkan, akan tetapi mengingat peserta pelatihan sebelumnya belum pernah mengenal pembuatan batik sebelumnya maka perlu waktu dan kesabaran dalam memberikan materi pelatihan membatik.

3. Penelitian ini dilakukan oleh Enny Widayanti, Dkk tahun 2019 **“Pengembangan Kewirausahaan Dengan Menciptakan Wirausaha Baru dan Mandiri”** yang menghasilkan hasil penelitian inkubator bisnis mahasiswa merupakan program yang tepat untuk mengembangkan jiwa wirausaha dan mengasihkan wirausaha baru dari kalangan mahasiswa dan perguruan tinggi. Setelah mahasiswa telah melakukan proses pembinaan yang meliputi tiga fase, yaitu diantaranya fase penyadaran kewirausahaan, fase pengkapasitasan serta fase pendampingan dan pelebagaan. Peserta inkubator mahasiswa mendapatkan pengalaman yang tidak didapat di bangku kuliah sehingga permasalahan-permasalahan yang ada di lapangan telah mereka ketahui dari interaksi dengan para pelaku usaha dan para narasumber pada sesi pembekalan wirausaha.
4. Penelitian ini dilakukan oleh Muhammad Hasyim Ibnu Abbas, Dkk tahun 2019 **“Program Peningkatan Kemampuan Berwirausaha Santri Pondok Pesantren Melalui Pelatihan Sablon Digital”** yang menghasilkan hasil penelitian bahwa pesantren tidak hanyalah tempat untuk mencari ilmu agama saja akan tetapi pesantren sebenarnya bisa menjadi ujung tombak bagi terciptanya individu yang mempuni dalam bidang agama sekaligus bidang ekonomi. Dalam pelaksanaan kegiatan yang berbasis peningkatan pengetahuan

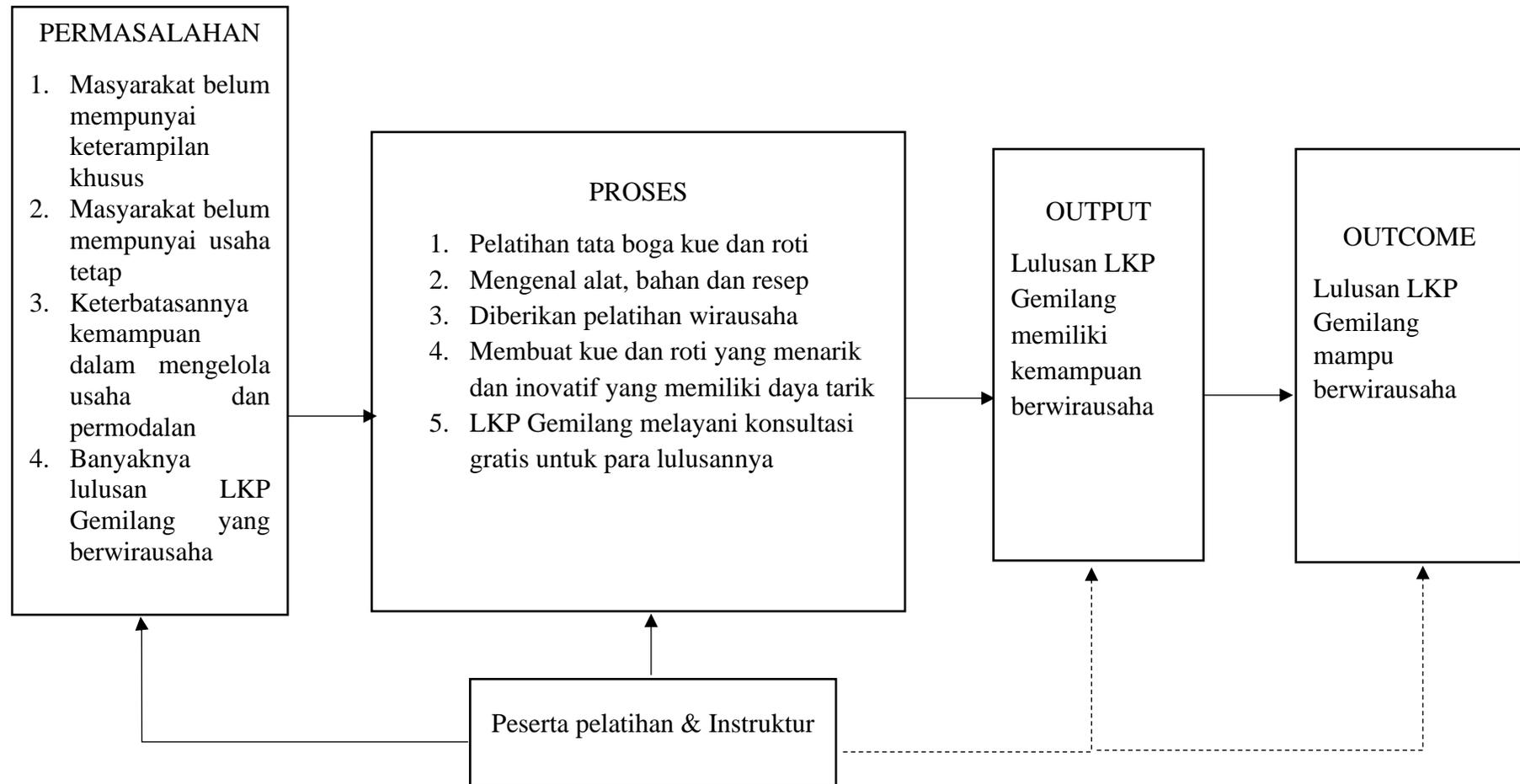
dan skill para santri di bidang industri kreatif yang dalam hal ini adalah sablon digital bisa dikatakan mencapai keberhasilan dengan meningkatnya wawasan dan minat para santri untuk berwirausaha. kegiatan ini masih bisa dilanjutkan agar terciptanya kesinambungan yaitu dengan cara menjadikan unit-unit usaha Pondok Pesantren Anwarul Huda (PPAH) menjadi UKM binaan dari Universitas Negeri Malang. Dengan kata lain mekanisme simbiosis mutualisme antara PPAH dan UM akan terus berlangsung.

5. Penelitian ini dilakukan oleh Farida, Dkk tahun 2021 **“Edupreneurship Pembuatan Kue dan Roti dengan Metode 4 Langkah untuk Memanfaatkan Pangan Potensi Lokal bagi Santri Pondok Pesantren Salafiyah Sulus Salam Balikpapan”** yang menghasilkan hasil penelitian pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat dengan memberikan pengetahuan dan keterampilan serta menumbuhkan semangat enterpreneurship pada santriwati pondok pesantren Salafiyah Subulus Salam. Memberikan hasil yang sangat positif dalam hal pembuatan kue dan roti, serta dapat menumbuhkan jiwa wirausaha sehingga keterampilan santriwati dapat selalu di asah dan ditingkatkan lagi.

### **2.3 Kerangka Konseptual**

Program kursus dan pelatihan merupakan program pendidikan nonformal yang mampu dijadikan sebagai wadah untuk masyarakat yang ingin memiliki pengetahuan dan keterampilan, serta dapat memberikan peluang usaha dan potensi ekonomi atau industri yang ada di masyarakat.

Dari uraian di atas, penulis tertarik untuk mendapatkan gambaran mengenai program kursus pelatihan tata boga dalam rangka membuka wirausaha melalui program pelatihan tata boga kue dan roti. Adapun skema kerangka pemikiran peneliti dalam penelitian ini ada pada gambar 2.1



**Gambar 2.1 Kerangka Konseptual**

Dari gambar 2.1 menjelaskan

1. **Input**

Input merupakan semua potensi yang dimasukkan sebagai modal awal suatu kegiatan. Dalam penelitian ini, yang termasuk ke dalam input adalah peserta pelatihan dan tutor LKP Gemilang Kota Tasikmalaya.

2. **Proses**

Proses merupakan serangkaian kegiatan yang dirancang secara sadar dalam usaha meningkatkan kompetensi input untuk menghasilkan output dan outcome yang bermutu. Proses dalam hal ini berkaitan dengan membuka wirausaha melalui pelatihan tata boga meliputi pelatihan tata boga dan pelatihan wirausaha, mengenal alat, bahan, dan resep, dan mempelajari cara menghitung HPP (harga pokok penjualan)

3. **Output**

Output merupakan hasil langsung dari sebuah kegiatan yang dilakukan. Dalam penelitian ini, output yang berkaitan yaitu pada lulusan LKP Gemilang yang memiliki kemampuan berwirausaha.

4. **Outcome**

Outcome merupakan efek jangka panjang dari proses kegiatan atau pendidikan serta merupakan dampak, manfaat, harapan perubahan dari sebuah kegiatan atau pelayanan suatu program. Dalam penelitian ini, outcome yang dihasilkan berupa lulusan LKP Gemilang mampu berwirausaha.

**2.4 Pertanyaan penelitian**

- a. Bagaimana membuka wirausaha melalui program pelatihan tata boga kue dan roti?