

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Wirausaha merupakan potensi pembangunan, baik dalam jumlah maupun dalam mutu wirausaha itu sendiri. Kewirausahaan merupakan suatu persoalan yang sangat mempengaruhi dalam perekonomian suatu bangsa yang sedang berkembang. Kemajuan atau kemunduran ekonomi suatu bangsa ditentukan oleh para pelaku wirausaha tersebut. Menteri Koperasi dan UKM menyatakan bahwa wirausaha di Indonesia masih rendah dibanding sejumlah negara di dunia. Lambannya menyikapi pentingnya kewirausahaan ini membuat kita tertinggal jauh dari negeri tetangga yang seakan-akan memiliki spesialisasi dalam profesi bisnis. Mereka dapat mengembangkan berbagai industri dari mulai batas ujung hingga ke ujung lagi. Sedangkan pelaku wirausaha di Indonesia saat ini hanya 1,65% dari jumlah penduduk Indonesia yang mencapai lebih dari 250 juta orang. Menanggapi persoalan tersebut Pemerintah Kota Tasikmalaya berusaha membangun minat wirausaha dengan mengadakan berbagai program yang menyangkut dengan kewirausahaan, diantaranya adalah program pencetakan 5000 wirausaha baru yang diselenggarakan sejak beberapa tahun terakhir.

Berdasarkan PP No. 32 Tahun 1998 tentang Pembinaan dan Pengembangan Usaha Kecil BAB I Pasal 1 ayat 2 bahwa pembinaan dan pengembangan adalah upaya yang dilakukan oleh pemerintah, dunia usaha dan masyarakat melalui pemberian bimbingan dan bantuan perkuatan untuk

menumbuhkan dan meningkatkan kemampuan usaha kecil agar menjadi usaha yang tangguh dan mandiri serta dapat berkembang menjadi usaha menengah. Dengan berlandaskan peraturan tersebut pemerintah Kota Tasikmalaya mengembangkan dan memberikan peluang bagi para pelaku usaha kecil dan menengah khususnya di bidang kuliner.

Pemerintah Kota Tasikmalaya beranggapan bahwa wisata kuliner adalah salah satu potensi yang menjanjikan dari Kota Tasikmalaya. Banyaknya pecinta makanan di Kota Tasik membuat para penduduknya menjadi konsumtif pada makanan. Banyaknya *event-event* mengenai pameran atau pasar sementara yang menyajikan berbagai macam makanan baik oriental (makanan dalam negeri) maupun kontinental (luar negeri) membuat para warga lokal mengetahui dan tidak jarang hingga mengejar lokasi yang menjajakan makanan tersebut. Pemerintah kota menyajikan berbagai terobosan baru untuk meningkatkan sistem ekonomi pemerintahan di Kota Tasikmalaya. Diantaranya yaitu CFD (*Car Free Day*) acara tersebut diselenggarakan pada jam tertentu di hari Minggu dengan menyajikan berbagai macam aneka jajanan. Baik dari bidang makanan sampai ke bidang fashion. Hal tersebut menjadi persaingan warga daerah untuk menyajikan aneka kreasi dari hasil industri rumahan. Selain CFD ada pula Mambo Kuliner, disini dikhususkan untuk makanan yang dijajakan pada gelaran tersebut. Persaingan dunia kuliner menjadi semakin ketat, makanan dengan potensi lokal hingga ekspor dari luar negeri telah sampai di Kota Tasikmalaya. Para pemeran wirausaha di bidang ini menjadi semakin sulit dalam mencari

peluang untuk masuk ke pasaran luas. Inovasi mengenai kreasi makanan harus lebih jeli karena tanpa pengembangan maka produk yang dihasilkan akan semakin tertinggal. Pembaharuan produk yang dilakukan tidak hanya berupa makanan yang berbeda namun dapat pula dari segi inovasi packaging diantaranya.

Namun dengan keilmuan yang kurang, banyak para pedagang kecil yang membuka usahanya dalam waktu yang relatif singkat, faktor yang menunjang berhentinya para pedagang kecil yaitu kurangnya peminat dari masyarakat sehingga banyak makanan yang menjadi barang sisa dan tidak dapat diolah kembali. Konsistensi rasa yang tidak dipertahankan oleh penjual menjadi salahsatu faktor berkurangnya pengunjung. Selain itu, banyak makanan yang eksistensinya tidak berlangsung lama karena kebanyakan masyarakat hanya penasaran dan mencicipi saja setelahnya tidak lama kemudian maka menghilangkan jenis makanan tersebut. Beragamnya model wirausaha kecil yang tersebar di Kota Tasikmalaya, tidak sedikit para pedagang yang membuka usahanya tanpa didasari dengan ilmunya, sehingga usaha kecil yang mereka bangun hanya pada saat itu saja. Ilmu yang didapatkan tidak hanya didapatkan dari pengalaman, namun inovasi keilmuan khususnya di bidang makanan bisa didapatkan dengan bertambahnya relasi dan banyaknya penglihatan terhadap bentuk-bentuk kekinian dari segi masakan.

Banyak pelaku usaha kecil setelah mereka bertemu dengan titik sepi pengunjung maka mereka gulung tikar, tidak melanjutkan usahanya bahkan

sampai pindah profesi menjadi seorang buruh. Lemahnya motivasi wirausaha dalam diri mereka membuat sulitnya para pelaku usaha tersebut untuk bangkit dan memulai lagi bisnis mereka dengan mengangkat dan berinovasi agar membuka kembali jalan usahanya.

Keberadaan lembaga kursus dan pelatihan (LKP) Gemilang sebagai lembaga kursus tata boga pertama dan Tempat Uji Kompetensi satu-satunya di Kota Tasikmalaya menjadi solusi bagi para calon wirausahawan karena ketatnya persaingan industri kuliner. Kursus tata boga ini menjadi wadah yang cocok untuk masyarakat yang ingin memperoleh *life skill* dalam menekuni usaha bidang kuliner di Kota Tasikmlaya. Keterampilan dibutuhkan karena menjadi bahan pokok untuk melangkah ke bidang wirausaha sehingga tidak menjadi suatu dilematis untuk bidang yang akan digali dan ditekuni.

Pendidikan kecakapan hidup bukanlah hal baru dan karenanya bukan juga menjadi topik orsinil. Semakin hari semakin dipacu untuk tumbuh dan berkembang. Peran lembaga kursus dalam memberikan layanan pengetahuan, keterampilan dan sikap bagi masyarakat, merupakan salahsatu aspek yang sangat strategis dalam mendukung program peningkatan perekonomian masyarakat Kota Tasikmalaya.

Untuk mencetak lulusan yang kompeten, LKP Gemilang merekrut para instruktur yang ahli di bidangnya, bersertifikat dan loyal dalam terhadap peserta didik dalam mentrasfer ilmu. Instruktur adalah salah satu unsur penting yang harus ada dalam sebuah kegiatan pembelajaran dalam pelatihan. Seorang pendidik sangat berpengaruh karena harus menterjemahkan dan

menjabarkan nilai-nilai yang terdapat dalam kurikulum, kemudian mentransformasikan nilai-nilai tersebut kepada peserta pelatihan melalui proses pembelajaran.

Selain harus memiliki kompetensi di bidang tata boga, instruktur harus memiliki kemampuan untuk memotivasi serta dapat mempengaruhi peserta didik untuk menjadi seseorang yang lebih mandiri dan kompeten. Kesadaran berwirausaha akan tumbuh dengan adanya motivasi dari berbagai pihak. Salahsatunya dari pihak lembaga kursus tempat mereka menimba ilmu. Motivasi para peserta didik setelah terjun ke lapangan sangat beragam, hal tersebut mengikuti dorongan dari dalam (motivasi intrinsik) dan dari luar (motivasi ekstrinsik), serta respon lingkungan setelah mereka menyelesaikan program kursus.

Hal inipun berlaku bagi para peserta didik LKP Gemilang. Menurut informasi program *backing consultant* lebih banyak diminati atau lebih banyak yang berkonsultasi merupakan alumni kursus yang sedang ataupun ingin merintis sebagai seorang wirausahawan. Program ini diselenggarakan sebagai upaya untuk meningkatkan menumbuhkembangkan sikap dan mental untuk mau berwirausaha serta sebagai solusi untuk mengatasi rendahnya perekonomian warga Kota Tasikmalaya. Dalam kasus beberapa lembaga yang lepas tangan setelah proses pembelajaran selesai membuat para alumnus tidak dapat mengarahkan diri mereka setelah melakuka proses pembelajaran kursus tersebut.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, maka penulis dapat menemukan identifikasi masalah data penelitian ini adalah :

1. Ketatnya persaingan wirausaha
2. *Trending food* sementara
3. Lemahnya jiwa wirausaha
4. Lemahnya jiwa pantang menyerah

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah di atas, maka penulis dapat menemukan rumusan masalah data penelitian ini adalah :

1. Bagaimana upaya Lembaga Kursus dan Pelatihan dalam menumbuhkan motivasi wirausaha para lulusan pada program *baking consultant*?
2. Bagaimana motivasi berwirausaha para lulusan setelah berkonsultasi dengan instruktur pada program *baking consultant*?

D. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan peneliti berdasarkan rumusan masalah di atas adalah :

1. Untuk memperoleh gambaran tentang peran Lembaga Kursus dan Pelatihan dalam memberikan motivasi wirausaha terhadap para lulusan kursus.
2. Untuk memperoleh gambaran mengenai motivasi berwirausaha para lulusan setelah berkonsultasi dengan instruktur pada program *baking consultant*.

E. Definisi Operasional

Pengertian definisi operasional secara umum yaitu konsep yang bersifat abstrak untuk memudahkan seorang peneliti dalam mengukur suatu variabel, atau operasional dapat diartikan sebagai pedoman dalam melakukan suatu kegiatan ataupun pekerjaan penelitian. Dengan adanya definisi operasional peneliti dapat mendapatkan informasi tentang bagaimana caranya mengukur suatu variabel.

Menurut Walizer dan Wienir (2017) definisi operasional merupakan seperangkat petunjuk yang lengkap tentang apa yang harus diamati (observasi) serta bagaimana mengukur suatu variabel ataupun konsep definisi operasional tersebut serta bisa membantu kita untuk mengklasifikasi gejala di sekitar ke dalam kategori khusus dari suatu variabel.

Berdasarkan pengertian di atas, maka penulis mengemukakan definisi operasional sebagai berikut:

1. Lembaga Kursus dan Pelatihan adalah salah satu bentuk satuan Pendidikan Nonformal yang diselenggarakan bagi masyarakat yang memerlukan bekal pengetahuan, keterampilan, kecakapan hidup, dan sikap untuk mengembangkan diri, mengembangkan profesi, bekerja, usaha mandiri, dan/atau melanjutkan pendidikan ke jenjang yang lebih tinggi. Lembaga kursus dan pelatihan merupakan satuan pendidikan pendidikan luar sekolah (Non-Formal) yang diselenggarakan bagi masyarakat yang memerlukan bekal untuk mengembangkan diri, bekerja mencari nafkah atau melanjutkan pendidikan.

2. Motivasi wirausaha merupakan dorongan dari dalam diri individu untuk menciptakan suatu usaha. Keinginan individu untuk memperoleh pendapatan yang lebih tinggi karena adanya kebutuhan untuk memenuhi kebutuhan dan tanggungjawab secara finansial. Selain itu, keinginan untuk menopang kehidupannya sendiri menjadi suatu dorongan dari diri individu untuk mampu berwirausaha.
3. *Baking Consultant* merupakan sebuah pelayanan yang diberikan untuk orang-orang yang ingin berkonsultasi seputar masakan. Di dunia luas, baker consultant lebih difokuskan pada konsultasi mengenai *pastry bakery* (toko kue atau roti).
4. Lulusan adalah seorang individu yang telah menyelesaikan proses belajar secara tuntas.

F. Manfaat Penelitian

1. Dapat dijadikan sebagai bahan analisis dan kajian bagi pendidik dan tenaga kependidikan di LKP Gemilang dalam mempertahankan atau memperbaiki program *baking consultant* dalam memberikan motivasi pada peserta didik dalam program *baking consultant*.
2. Sebagai pengalaman praktis bagi peneliti dalam mengaplikasikan/ menerapkan konsep dan teori yang diperoleh pada proses belajar dan pembelajaran di kelas perkuliahan dan untuk menambah pengetahuan serta wawasan. Dalam hal ini berkaitan dengan konsep instruktur, konsep motivasi, konsep wirausaha, serta konsep program *baking consultant*.

G. Sistematika Penulisan

Untuk memberikan gambaran yang jelas dalam penelitian skripsi ini, ditulis dengan struktur berikut :

Bab I Pendahuluan

Pada bab ini terdiri atas latar belakang masalah, identifikasi masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, definisi operasional, dan manfaat penelitian.

Bab II Tinjauan Pustaka

Pada bab ini memuat tentang teori-teori yang mendukung penelitian

Bab III Prosedur Penelitian

Pada bab ini berisi tentang metode penelitian, fokus penelitian, partisipan penelitian, langkah-langkah penelitian, teknik pengumpulan data, instrumen penelitian, teknik analisis data, dan waktu dan tempat penelitian.

Bab IV Hasil dan Pembahasan

Bab ini memuat tentang uraian laporan hasil penelitian dan pembahasan hasil penelitian yakni deskripsi dan interpretasi data-data yang diperoleh.

Bab V Penutup

Pada bagian ini, bab berisikan simpulan dan saran dari penelitian.