

INTEGRASI BUDAYA KEWIRAUSAHAAN KE DALAM PEMBELAJARAN MATA KULIAH RESTORAN

Titin Hera Widi Handayani
FT Universitas Negeri Yogyakarta

Abstract

This research intended to conduct the integrated entrepreneurship culture improve the subject of Restaurant, so that study can be more effective and qualified in the future. Peculiarly this research intended to find out the methods or learning strategic in integrating entrepreneurship and to know the result reached by students in integrating entrepreneurship study at management aspect. The subject of this research was students who taken the subject of Restaurant at Undergraduate Program of Food and Fashion Engineering Education. The object is integrated entrepreneurship culturization with the subject of Restaurant at management aspect. Research procedure is conducted based on action research method which are planning, action, observation and reflection, treated in 6 cycles. The result of research indicates that the integration of entrepreneurship culture can improve the managerial competency of students at subject of Restaurant. Gradually, the competency was increasing from first rotation to sixth, that is at non formal restaurant group, equal to 10 % with the average improvement of 2 %, formal restaurant group 27,5 % with the average improvement of 5,5 %, and cake & bakery group 10 % with the average improvement of 2 %. The result of action execution shows that the step of study consisted of (a) modules learning, (b) field visiting (c) business plan making, (d) implementation of business plan, (e) monitoring, reflecting and evaluating, which is applicable to improve the study quality.

Keywords: Entrepreneurship culture, subject of Restaurant, managerial competency

A. Pendahuluan

Terbatasnya lapangan kerja yang tidak mungkin dapat menampung seluruh lulusan perguruan tinggi adalah suatu realita yang harus dihadapi oleh para penyelenggara pendidikan tinggi di Indonesia. Oleh karenanya Perguruan Tinggi dituntut tidak hanya mencetak para tenaga ahli dan profesional yang siap mengisi posisi-posisi kerja di dunia industri ataupun instansi pemerintah saja tetapi juga harus mencetak para wirausaha yang mampu

menciptakan lapangan kerja bagi dirinya sendiri maupun orang lain.

Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta, khususnya program studi Teknik Boga sejauh ini telah berupaya untuk mencetak lulusan yang siap untuk bekerja secara mandiri khususnya di bidang usaha boga. Upaya tersebut salah satunya dengan diselenggarakannya mata kuliah Restoran yang ditunjang dengan mata kuliah Teknik Pengolahan Makanan

Indonesia, Teknik Pengolahan Makanan Kontinental, Teknik Pengolahan Makanan Oriental, Kewirausahaan, serta Manajemen Usaha Boga. Namun respon yang didapat masih kurang sesuai harapan, yang diindikasikan oleh masih rendahnya minat dan semangat mahasiswa dalam mengikuti mata kuliah tersebut. Sebagian besar mahasiswa masih memandang bahwa wirausaha adalah suatu pekerjaan yang idealis, memerlukan bakat alami, modal materi, bersinggungan dengan resiko tinggi dan nasib mujur. Hal tersebut menimbulkan anggapan bahwa wirausaha itu dilahirkan, bukan diciptakan. Kondisi ini akhirnya berpengaruh pada semangat belajar terutama yang menyangkut bidang-bidang manajerial. Bidang manajemen usaha kurang mendapatkan perhatian karena mahasiswa merasa tidak mempunyai bakat alami, modal, serta kepastian nasib jika menerjuni wirausaha. Pada akhirnya kompetensi mahasiswa kurang memadai hingga munculnya rasa kurang percaya diri untuk menerjuni wirausaha, sikap apatis terhadap peluang, dan sikap canggung dalam merespon peluang usaha pada saat setelah lulus nantinya.

Menghadapi permasalahan tersebut diperlukan adanya perbaikan terhadap strategi pembelajaran mata kuliah Restoran, salah satunya dengan menanamkan budaya kewirausahaan sehingga dalam diri mahasiswa akan muncul inspirasi dan semangat dalam mendalami mata kuliah tersebut. Persoalannya sekarang adalah kompetensi apa saja yang dibutuhkan dengan pengintegrasian kewirausahaan dalam mata kuliah Restoran, serta bagaimana pengintegrasian kewirausahaan dapat mencapai kompetensi yang dibutuhkan dalam bidang restoran.

B. Landasan Teori

Kewirausahaan menurut Suryana (2006: 10) merupakan suatu disiplin ilmu yang mempelajari tentang nilai, kemampuan, dan perilaku seseorang dalam menghadapi tantangan hidup untuk memperoleh peluang dengan berbagai resiko yang mungkin dihadapinya. Dijelaskan pula dalam kewirausahaan, kompetensi inti (*core competency*) adalah kreativitas dan inovasi dalam rangka menciptakan nilai tambah untuk meraih keunggulan dengan berfokus pada pengembangan pengetahuan dan keunikan. Keterampilan, pengetahuan, dan kemampuan merupakan kompetensi inti wirausaha untuk menciptakan daya saing khusus agar memiliki posisi tawar menawar yang kuat dalam persaingan.

Jiwa wirausaha dapat dibentuk melalui proses pembudayaan yang diintegrasikan dalam pembelajaran. Karakteristik/ciri-ciri dan watak kewirausahaan menurut Geoffrey G. Meredith (1996: 5-6) yaitu seperti dalam Tabel 1.

Mata kuliah Restoran merupakan mata kuliah yang ada dalam kurikulum 2002. Kebijakan kurikulum 2002 yaitu kurikulum yang berorientasi pada penguasaan kompetensi yang sesuai dengan kebutuhan masyarakat layanan. Sedangkan kebudayaan ideal *entrepreneurship* berwujud tata kelakuan yang mengatur, mengendalikan dan memberi arah kepada kelakuan dan perbuatan untuk berwirausaha. Mata kuliah ini merupakan bekal pengalaman dan pengetahuan yang dapat digunakan mahasiswa dalam memasuki dunia kerja antara lain perusahaan restoran. Menurut Marsum (2005: 7) restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisasi secara komersial, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik

Tabel 1. Karakteristik dan Watak Kewirausahaan

Karakteristik	Watak
Percaya diri dan optimis	Memiliki kepercayaan diri yang kuat, ketidaktergantungan terhadap orang lain, dan individualistis.
Beorientasi pada tugas dan hasil	Kebutuhan untuk berprestasi, berorientasi laba, mempunyai dorongan kuat, tekun dan tabah, tekad kerja keras, serta inisiatif.
Berani mengambil resiko dan menyukai tantangan.	Mampu mengambil resiko yang wajar.
Kepemimpinan	Berjiwa kepemimpinan, mudah beradaptasi dengan orang lain, dan terbuka terhadap saran serta kritik.
Keorisinalan	Kreatif, inovatif dan fleksibel
Berorientasi masa depan	Memiliki visi dan perspektif terhadap masa depan.

kepada semua tamunya berupa makan maupun minum.

Dalam kurikulum mata kuliah Restoran digolongkan dalam sebagai mata kuliah perilaku berkarya. Secara umum mata kuliah Restoran dapat dijelaskan dalam Tabel 2.

Mata kuliah Restoran sebagai mata kuliah praktik mempunyai bobot 3 SKS atau setara dengan 3 x 100 menit. Sebagai prasyarat mengikuti mata kuliah ini mahasiswa telah menguasai berbagai pengetahuan dan keterampilan

produktif, yaitu Teknik Pengolahan Makanan Indonesia, Teknik Pengolahan Makanan Oriental, Teknik Pengolahan Kontinental, Tata Hidang, Patiseri dan Manajemen Usaha Boga.

Melihat begitu banyak prasyarat yang ada, lebih tepat mata kuliah ini disebut sebagai mata kuliah terapan, mata kuliah ini menuntut kompetensi teknis dalam bidang produksi dan layanan, serta kompetensi manajerial. Kompetensi manajerial meliputi implementasi dari fungsi-fungsi manajemen

Tabel 2. Identifikasi Mata Kuliah Restoran

No	Identitas	Keterangan
1.	Nama Mata Kuliah	Restoran
2.	Kode Mata Kuliah	SBG 330
3.	Jumlah SKS	3 SKS Praktik
4.	Semester	VI
5.	Mata Kuliah Prasyarat	Teknik Pengolahan Makanan Indonesia, Teknik Pengolahan Makanan Kontinental, Teknik Pengolahan Makanan Oriental, Patiseri, Kewirausahaan, Manajemen Usaha Boga, Tata Hidang
6.	Nilai Minimal	B -

Sumber: Silabi Mata Kuliah Restoran

yang terdiri dari perencanaan, pengorganisasian, menggerakkan, dan pengawasan. Melalui integrasi kewirausahaan kompetensi yang dihasilkan oleh mata kuliah ini menjadi semakin lengkap yaitu berjiwa wirausaha.

Manajemen mempunyai beragam pengertian, tergantung dari sudut pandang, keyakinan serta kepentingan daripada pendefinisi. Menurut Terry (1986: 4) secara umum manajemen merupakan sebuah proses yang khas, yang terdiri dari tindakan-tindakan: perencanaan, pengorganisasian, menggerakkan (mengarahkan), dan pengawasan yang dilakukan untuk menentukan serta mencapai sasaran yang telah ditetapkan melalui pemanfaatan sumber daya manusia serta sumber-sumber lain. Sedangkan manajemen menurut Handoko (2003: 10) adalah bekerja dengan orang-orang untuk menentukan, menginterpretasikan dan mencapai tujuan-tujuan organisasi dengan pelaksanaan fungsi-fungsi perencanaan, pengorganisasian dan penentuan personalia, pengarahan dan pengawasan. Manajemen merupakan suatu seni, artinya sesuatu kekuatan pribadi yang kreatif ditambah dengan skill dalam melaksanakan pekerjaan. Manajemen juga merupakan suatu ilmu pengetahuan dalam artian bahwa manajemen memerlukan disiplin ilmu pengetahuan lain dalam penerapannya; misal, ilmu ekonomi, statistik, akuntansi, dan sebagainya

Meskipun terdapat beberapa definisi tentang manajemen, namun definisi di atas lebih relevan untuk suatu organisasi usaha komersial atau bisnis restoran yang mempunyai tujuan utama mendapatkan keuntungan. Hal ini karena dalam dunia usaha cukup sarat dengan peluang, tantangan, ketidakpastian serta resiko kegagalan, maka

manajemen sangat dibutuhkan untuk menjawab hal-hal tersebut. Oleh sebab itu manajemen yang diterapkan oleh masing-masing organisasi usaha atau perusahaan tentunya berbeda satu dengan yang lain. Hal ini tergantung pada bentuk usaha, skala usaha, sasaran pasar, dan terutama kreativitas dari masing-masing pelaku manajemen. Kreativitas adalah karya yang merupakan hasil dari pemikiran dan gagasan (Soesarsono, 2004: 60). Akan tetapi meskipun sangat beragam dalam hal penerapannya, dalam manajemen yang efektif terdapat prinsip-prinsip tertentu yang berlaku secara umum. Prinsip-prinsip inilah yang dapat dipelajari untuk kemudian dikembangkan dan diterapkan sesuai dengan kondisi dan kepentingan organisasi usaha.

Manajemen memerlukan suatu keterampilan. Dalam suatu organisasi perusahaan tentu saja harus berisi orang-orang yang mempunyai jenis dan tingkatan keterampilan manajerial yang berbeda. Jenis keterampilan yang diperlukan oleh seorang manajer menurut T Hani Handoko (2003: 22) meliputi :

1. Keterampilan konseptual (*conceptual skill*), adalah kemampuan mental untuk mengkoordinasikan dan mengintegrasikan seluruh kepentingan dan kegiatan organisasi (perusahaan). Ini mencakup kemampuan manajer untuk melihat organisasi sebagai suatu keseluruhan dan memahami hubungan antar bagian yang saling bergantung, serta mendapatkan, menganalisa dan menginterpretasikan informasi yang diterima dari berbagai macam sumber.
2. Keterampilan kemanusiaan (*human skill*), adalah kemampuan untuk bekerja dengan, memahami, meng-

atur, memotivasi orang lain baik sebagai individu atau kelompok.

3. Keterampilan administrative (*administrative skill*), adalah seluruh kemampuan yang berkaitan dengan perencanaan, pengorganisasian, penyusunan kepegawaian dan pengawasan. Mencakup kemampuan untuk mengikuti kebijakan, prosedur, pengelolaan anggaran, dan sebagainya.
4. Keterampilan teknik (*technical skill*), adalah kemampuan untuk mengoperasikan peralatan, melaksanakan prosedur, mengaplikasikan teknik-teknik di bidang tertentu seperti produksi, penjualan, pembukuan, dan sebagainya.

C. Metode Penelitian

Penelitian dilaksanakan di Program Studi Pendidikan Teknik Boga Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta, dalam kurun waktu satu semester 2006/2007 antara bulan April – September 2006. Pendekatan yang digunakan adalah penelitian tindakan kelas (PTK) dengan subyek mahasiswa program studi SI Pendidikan Teknik Boga Jurusan PTBB UNY yang mengambil mata kuliah Restoran sebanyak 30 orang. Sedangkan obyek penelitiannya adalah metode pembudayaan kewirausahaan pada mahasiswa. Tindakan dilakukan dalam beberapa siklus, dimana jumlah siklus yang dibutuhkan disesuaikan dengan target yang ingin dicapai dan waktu yang tersedia. Pada sela-sela waktu tindakan digunakan untuk evaluasi, refleksi dan persiapan tindakan berikutnya.

Pengintegrasian kewirausahaan dalam pembelajaran mata kuliah restoran dititikberatkan pada strategi dan

penentuan kompetensi dan perangkat pembelajaran. Berdasarkan asumsi ini, perancangan awal tindakan penelitian dimulai dari penentuan kompetensi, penentuan strategi, pembuatan perangkat pembelajaran. Setelah rancangan selesai baru dilakukan tindakan sesuai dengan perencanaan dan strategi yang ditetapkan, sambil dilakukan monitoring dan evaluasi.

Prosedur penelitian tindakan kelas tiap-tiap siklus terdiri perencanaan tindakan, pelaksanaan tindakan dan observasi serta evaluasi-refleksi. Perencanaan tindakan meliputi: a) menentukan kompetensi yang diperlukan dalam pengintegrasian kewirausahaan melalui mata kuliah Restoran; b) menentukan strategi pengintegrasian kewirausahaan untuk mencapai kompetensi yang dibutuhkan; c) membuat perangkat-perangkat pembelajaran yang dibutuhkan untuk mendukung pelaksanaan pembelajaran restoran. Pelaksanaan tindakan meliputi a) pembelajaran bermodul; b) kunjungan lapangan; c) merangkai tugas-tugas yang diperintahkan dalam modul berupa rancangan bisnis; d) presentasi rancangan bisnis; e) implementasi rancangan bisnis; f) monitoring, refleksi dan evaluasi sebelum, selama dan setelah kegiatan dilaksanakan, sampai target yang ditetapkan dapat tercapai. Observasi dilaksanakan bersama dengan pelaksanaan tindakan dengan menggunakan, alat berupa lembar pengamatan mahasiswa dengan obyek pola tata kelakuan ideal wirausaha, kemampuan teknis yang meliputi aspek produksi, aspek layanan dan aspek pemasaran, dan kemampuan manajerial. Secara khusus instrumen observasi tersebut digunakan untuk mengevaluasi kinerja yang dicapai oleh mahasiswa. Pada kemampuan manajerial observasi dilakukan untuk be-

berapa aspek yang meliputi kepemimpinan, organisasi kerja dan keterlibatan administrasi. Selain menggunakan lembar pengamatan, peneliti menggunakan beberapa instrumen pengumpul data, yaitu pedoman wawancara, angket, test dan porto folio. Wawancara dilakukan dengan beberapa mahasiswa secara acak.

Dalam penelitian ini diperoleh dua macam data yaitu kualitatif dan kuantitatif. Data kuantitatif dianalisis melalui tabel dan data kualitatif dianalisis dengan menggunakan prosedur: (1) reduksi data untuk menyederhanakan data melalui penyeleksian, pengelompokkan dan penyederhanaan dari data mentah menjadi sebuah informasi yang mempunyai makna, (2) paparan data secara naratif tentang proses dan hasil tindakan, (3) penyimpulan dalam bentuk kalimat singkat atau intisari hasil penelitian. Berdasarkan observasi kemudian peneliti melakukan refleksi. Refleksi proses dan hasil akan menjadi dasar bagi perencanaan berikutnya.

Dua aspek indikator keberhasilan, yaitu: indikator keberhasilan proses dan indikator keberhasilan hasil. Indikator keberhasilan proses dari sisi mahasiswa, kriteria keberhasilan upaya perbaikan ini adalah penguasaan materi perkuliahan yang terintegrasi dengan kewirausahaan. Sedangkan indikator keberhasilan hasil adalah kemampuan menerapkan prinsip manajemen, kemampuan melihat peluang usaha, menerapkan proses produksi dengan benar, menerapkan proses pelayanan dengan benar, serta menerapkan manajemen pemasaran dengan baik.

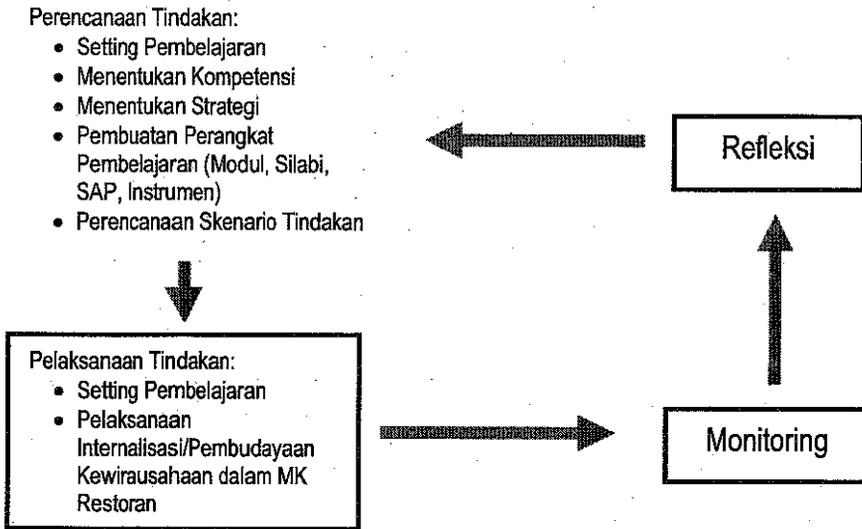
Kriteria keberhasilan bila dilihat dari sisi dosen, adalah diperolehnya kemajuan dalam melaksanakan mata

kuliah restoran dan yang terintegrasi dengan kewirausahaan. Agar penilaian terhadap masing-masing komponen dapat dilaksanakan dengan teliti, terpercaya, konsisten dan obyektif, maka digunakan penilaian pada setiap komponen. Secara lengkap, prosedur penelitian dapat dilihat pada Gambar 1.

D. Hasil Penelitian dan Pembahasan

Pada putaran pertama, sesuai dengan setting pembelajaran, tahap pertama dilakukan evaluasi dan refleksi dengan pembelajaran bermodul. Hasil yang diperoleh berturut-turut adalah penguasaan terhadap modul kewirausahaan sebanyak 75%, pengetahuan restoran 63%, manajemen produksi 68%, manajemen pemasaran 71%. Sedangkan tingkat motivasi mahasiswa sebanyak 76,7% masuk dalam kategori cukup dan 23,3% dalam kategori tinggi, dan tidak ada satu orangpun yang mempunyai motivasi rendah. Berdasarkan hasil ini penguasaan terhadap kewirausahaan sudah cukup baik, sedangkan pengetahuan tentang restoran dan manajemen masih memerlukan peningkatan.

Hasil monitoring pada kunjungan lapangan dapat menambah wawasan mahasiswa dalam mencari peluang usaha bidang restoran. Pada tahap membuat rancangan bisnis dan implementasinya, mahasiswa dapat mengekspresikan kemampuan dan kompetensinya yang menggambarkan integrasi kewirausahaan dalam mata kuliah Restoran. Hasil wawancara dan angket yang diberikan pada putaran pertama dapat diungkap aspek afektif yang berkaitan dengan internalisasi nilai-nilai kewirausahaan sebagai berikut.



Gambar 1. Desain Penelitian Tindakan Model Kurt Lewin

- 1) Nilai kejujuran: seluruh mahasiswa menyatakan bahwa dalam mengikuti kegiatan restoran dapat melatih kejujuran.
- 2) Nilai tanggung jawab: seluruh responden berpendapat bahwa mata kuliah ini dapat melatih tanggung jawab.
- 3) Nilai kerja sama: seluruh responden berpendapat bahwa strategi yang diterapkan dalam mata kuliah ini dapat melatih kerjasama, karena dalam pelaksanaan pembelajarannya dilakukan strategi bekerja dalam tim.
- 4) Nilai prakarsa: seluruh mahasiswa merasa bahwa dalam strategi pembelajaran mata kuliah restoran dapat melatih prakarsa mahasiswa untuk menciptakan suasana restoran.
- 5) Nilai kepemimpinan: seluruh responden berpendapat bahwa kegiatan praktikum restoran dapat memberi kesempatan mereka untuk melatih sifat kepemimpinan, karena

setiap anggota mempunyai kesempatan untuk memimpin dalam menjalankan kegiatan restoran yang mereka rencanakan.

- 6) Nilai kedisiplinan: seluruh responden menjawab bahwa melalui kegiatan restoran ini dapat melatih kedisiplinan.

Data tersebut dapat menjelaskan bahwa pada internalisasi nilai kewirausahaan pada putaran pertama sudah dapat terintegrasikan dengan baik, yaitu dengan indikator keberhasilan keseluruhan nilai-nilai dari aspek afektif dapat ditanamkan pada diri mahasiswa. Sedangkan pada penguasaan aspek manajerial, pada siklus pertama ini kompetensi mahasiswa masih dibawah 75 %. Detailnya adalah pada kelompok restoran non formal sebesar 70 %, restoran formal 45 %, dan kelompok cake & shop sebesar 70 %.

Pada siklus kedua, hasil monitoring menunjukkan terjadinya peningkatan kompetensi manajerial antara lain pada kelompok restoran non formal sebesar

72,5%, restoran formal 65%, dan kelompok cake & bakery sebesar 72,5%.

Pada siklus ketiga hanya terjadi peningkatan kompetensi manajerial pada mahasiswa di kelompok cake & bakery, sedangkan pada kelompok restoran formal dan non formal tingkat kompetensi tidak mengalami perubahan dimana masing-masing masih sebesar 72,5% dan 65%. Pada siklus keempat, peningkatan terjadi pada kelompok restoran non formal dan kelompok cake & bakery, yaitu masing-masing 75% dan 77,5%, sedangkan pada kelompok restoran formal masih tetap 65%. Pada siklus kelima kompetensi manajemen pada kelompok restoran non formal mengalami peningkatan cukup signifikan yaitu mencapai 90%, kelompok restoran formal mencapai 70%, sedangkan kelompok cake & bakery tidak mengalami perubahan (77,5%). Pada siklus keenam, kelompok restoran nonformal mengalami penurunan menjadi 80%, kelompok restoran formal meningkat menjadi 72,5%, sedangkan kelompok cake & bakery meningkat menjadi 80%.

Data yang diperoleh berdasarkan pengamatan oleh 3 orang observer pada aspek manajemen tersebut di atas sebagaimana terangkum dalam tabel berikut.

Tabel 3. Keterampilan Manajemen yang Dicapai pada Mata Kuliah Restoran dengan Integrasi Kewirausahaan

No	Kelompok	Observasi					
		Skl. I	Skl. II	Skl. III	Skl. IV	Skl. V	Skl. VI
1.	Non Formal	70	72,5	72,5	75	90	80
2.	Formal	45	65	65	65	70	72,5
3.	Cake & Bakery	70	72,5	75	77,5	77,5	80

Data pada di atas menunjukkan penerapan aspek keterampilan manajemen tercepat dicapai oleh kelompok

cake & bakery yaitu pada siklus ke tiga, restoran non formal pada implementasi ke empat, sedang pada restoran formal sampai implementasi ke 6 belum bisa memenuhi target, tapi dilihat perkembangan setiap kali praktek menunjukkan perbaikan.

Setelah enam putaran latihan, ingin dilihat capaian mahasiswa. Untuk keperluan tersebut, mahasiswa ditugasi membuat perencanaan bisnis, dengan waktu yang dibatasi. Tugas tersebut dianggap dapat mewakili integrasi kewirausahaan dalam restoran. Setelah dilakukan penilaian oleh tiga orang penilai, data dapat disajikan dalam Tabel 4.

Berdasarkan data pada tabel 2 dapat digambarkan penguasaan terhadap perencanaan usaha nilai 6 sebanyak 6,5% nilai 7 sebanyak 51,6% nilai 8 sebanyak 38%. Dilihat dari data deskriptif rata-rata nilai yang diperoleh pada aspek kemampuan melihat peluang usaha 73,33, aspek kemampuan melakukan analisis SWOT 74,00 kemampuan dalam aspek manajemen 75,00 kemampuan dalam memilih produk menu dan layanan 74,00 dan kemampuan dalam aspek pemasaran 71,33. Berdasarkan perolehan ini, maka aspek yang paling lemah dikuasai mahasiswa adalah kemampuan dalam pemasaran.

Berdasarkan data yang diperoleh keunggulan integrasi kewirausahaan

Tabel 4. Hasil penilaian terhadap Kemampuan Membuat *Business Plan* Restoran n = 30

No	Aspek Kemampuan	Nilai 6		Nilai 7		Nilai 8		Total	
		n	%	n	%	n	%	n	%
1.	Kemampuan melihat peluang usaha	2	6,5	16	51,6	12	38,7	30	100
2.	Kemampuan dalam melakukan analisis SWOT	2	6,5	14	45,2	14	45,2	30	100
3.	Kemampuan dalam aspek manajemen	0	0	15	48,4	15	48,4	30	100
4.	Kemampuan dalam memilih produk	1	3,2	17	54,8	11	35,5	30	100
5.	Kemampuan dalam pemasaran	5	16,1	16	51,6	9	29	30	100
	Rata-rata	2	6,5	16	51,6	12	38,7	30	100

dalam mata kuliah dapat diidentifikasi sebagai berikut.

- 1) Mahasiswa mempunyai motivasi yang kuat untuk memperoleh nilai baik.
- 2) Motivasi yang kuat dari mahasiswa untuk berwirausaha.
- 3) Kesempatan yang baik untuk mengaplikasikan pengetahuan serta keterampilan yang telah dimiliki mahasiswa.
- 4) Meningkatkan rasa percaya diri mahasiswa.
- 5) Sarana untuk melatih keterampilan manajemen, yang meliputi kepemimpinan, melibatkan anggota (karyawan), organisasi kerja, dan administrasi.
- 6) Menciptakan semangat bersaing untuk mencapai keunggulan.
- 7) Latihan penciptaan budaya organisasi kondusif karyawan, karyawan yang kreatif tugas, penyelesaian masalah, inovatif dalam kegiatan usaha.
- 8) Latihan melakukan studi kelayakan usaha, dengan melihat segmen pasar, aspek SDM, aspek prasarana,

aspek teknologi, aspek organisasi, dana dan sumberdana dan operasionalisasi produksi.

Berdasarkan analisis SWOT yang dilakukan pada berbagai aspek dalam pembelajaran, dukungan dan hambatan yang dijumpai dalam pembelajaran restoran adalah sebagai berikut.

- 1) Faktor Pendukung berupa:
 - a) Motivasi yang kuat dari mahasiswa berwirausaha dan mengikuti pelajaran, dilihat dari aspek kehadiran 98%.
 - b) Mahasiswa telah memiliki pengetahuan dan keterampilan yang mendukung.
 - c) Kekompakan dan penguasaan materi yang baik dari dosen.
 - d) Interaksi/ komunikasi yang baik antar dosen dan mahasiswa.
 - e) Jumlah peralatan yang relative memadai.
 - f) Ada stimulan modal dari program studi.
- 2) Faktor yang menghambat pelaksanaan integrasi mata kuliah restoran adalah:

- a) Perkuliahan pada semester yang sama cukup padat.
- b) Dukungan civitas akademika yang kurang optimal.
- c) Pengelola peralatan yang kurang kondusif.
- d) Meja/peralatan yang besar tidak di desain untuk mobilisasi.
- e) Peralatan kurang *up to date*.

E. Simpulan dan Saran

1. Simpulan

- a. Pada mata kuliah Restoran yang terintegrasi kewirausahaan, melalui siklus pembelajaran bermodul, kunjungan lapangan, pembuatan rancangan bisnis implementasi rancangan bisnis, dan evaluasi, bisa digunakan untuk mencapai kompetensi. Pada siklus terakhir menunjukkan 94,4% muatan kewirausahaan, baik aspek produksi, manajemen, kreativitas di atas nilai 75% dengan demikian kualitas pembelajaran dapat diintegrasikan untuk meningkatkan kualitas pembelajaran.
- b. Keunggulan integrasi kewirausahaan dalam mata kuliah berdampak pada peningkatan motivasi mahasiswa untuk memperoleh nilai baik. Kesempatan bagi mahasiswa untuk mengaplikasikan pengetahuan serta keterampilan yang telah dimilikinya dan meningkatkan rasa percaya diri mahasiswa serta sebagai wahana untuk melatih ketrampilan manajemen.
- c. Integrasi budaya wirausaha ke dalam pembelajaran mata kuliah Restoran yang terfokus pada aspek manajemen lebih memberikan dampak yang signifikan pada kelompok usaha restoran non formal dan cake & bakery daripada kelompok usaha restoran formal. Hal ini menunjuk-

kan bahwa implementasi budaya wirausaha pada aspek manajemen dapat diterima oleh mahasiswa pada level manajemen lini menengah dan skala usaha kecil.

2. Saran

Hasil penelitian ini disarankan untuk dapat digunakan dalam perbaikan proses pembelajaran mata kuliah Restoran yang terintegrasi dengan kewirausahaan yang selanjutnya dapat dijadikan acuan dalam penyelenggaraan pembelajaran yang akan datang serta dapat dimanfaatkan oleh para pendidik dan pembuat kebijakan.

Daftar Pustaka

- Geoffrey G. Meredith. 1992. *Kewirausahaan: Teori dan Praktik*. Jakarta: Pustaka Binaman Presindo.
- George R. Terry. 1986. *Asas-asas Manajemen* (Terjemahan Winardi). Bandung: Penerbit Alumni Bandung.
- Hani Handoko, T. 2003. *Manajemen*. BPFE: Yogyakarta.
- Kokom Komariah, dkk. 2006. Modul I sd V *Wirausaha dalam bidang Restoran*. Yogyakarta: Hibah Kompetisi A3 Jurusan PKK-FT UNY.
- Marsum W.A. 2005. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Soekresno. 2001. *Manajemen Food & Beverage Service Hotel*. Jakarta. PT. Gramedia Puataka Utama.
- Soesarsono. W. 2004. *Pengantar Kewirausahaan*. Bandung: Sinar Baru Algensindo.

Suryana. 2003. *Kewirausahaan Pedoman Praktik, Kiat dan Proses Menuju Sukses*. Jakarta : Salemba Empat.

Silabi Mata Kuliah Restoran. Prodi. Teknik Boga, Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana, Fakultas Teknik, UNY.