

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Usaha makanan-minuman, baik usaha restoran; catering; kafe merupakan salah satu jenis usaha yang paling menjanjikan dan memiliki masa depan yang baik. Penulis beralasan, karena tidak lain manusia selama hidupnya membutuhkan asupan makanan dan minuman untuk dapat bertahan hidup, selama itu pula bisnis makanan-minuman menjadi bisnis yang menguntungkan. Pernyataan penulis tentang usaha makanan-minuman juga diperkuat oleh Menteri Perindustrian Airlangga Hartato dalam rapat bertema “Menjaga Pertumbuhan Industri Makanan dan Minuman untuk Menunjang Perekonomian Nasional” yang menyatakan bahwa:

“Potensi industri makanan dan minuman dalam negeri sangat besar, bahkan pertumbuhannya hampir dua kali dari pertumbuhan ekonomi nasional. Rata-rata per tahun, industri makanan dan minuman tumbuh 9,5%, sedangkan ekonomi nasional hanya 5%. Industri makanan dan minuman juga memiliki daya saing kuat, pemainnya beragam, dan tidak ada pelaku yang mendominasi. Rantai pasokannya juga tidak terganggu mulai dari bahan baku, produksi, hingga sampai ke konsumen”.¹

¹ <http://www.kemenperin.go.id/artikel/16979/Industri-Makanan-dan-Minuman-Dorong-Pemerataan-Nasional> diakses pada 13 Januari 2018, pukul 20.00

Potensi usaha makanan-minuman yang besar ini membuat sebagian besar masyarakat Indonesia dari berbagai kalangan mencari peruntungan yang besar pada sektor jasa usaha makanan-minuman. Fenomena ini bisa terlihat disekitar kehidupan kita, dari yang kecil dimana banyaknya yang membuka usaha di pinggir jalan (kaki lima), membuka toko atau warung untuk berwirausaha makanan-minuman, sampai yang sudah maju dan besar dengan membuka restoran, katering, kafe tersebar di seluruh penjuru Indonesia bahkan mendunia. Satu diantara kompetensi yang harus dimiliki oleh seorang wirausaha adalah kompetensi manajerial. Kompetensi manajerial usaha merupakan modal utama yang dapat menentukan maju atau mundurnya usaha, tak terkecuali usaha makanan-minuman. Kasus banyak terjadinya usaha yang gulung tikar atau bangkrut lebih disebabkan oleh tata kelola manajemen yang buruk.

Muhammad Akhyar Adnan dalam jurnal yang diterbitkan oleh Jurnal Akuntansi dan Auditing Indonesia (JAAI) Universitas Islam Indonesia Yogyakarta Volume 4 No.2, Desember 2000 yang berjudul “Analisis Tingkat Kesehatan Perusahaan Untuk Memprediksi Potensi Kebangkrutan Dengan Pendekatan *Altman* (Kasus pada Sepuluh Perusahaan di Indonesia)” menjelaskan

faktor-faktor internal yang menyebabkan perusahaan bangkrut salah satunya adalah manajemen yang tidak efisien diantaranya:

- a. Hasil penjualan yang tidak memadai.
- b. Kesalahan dalam penetapan harga jual.
- c. Pengelolaan utang piutang yang kurang memadai.
- d. Struktur biaya.
- e. Tingkat investasi dalam aktiva tetap dan persediaan yang melampaui batas.
- f. Kekurangan modal kerja.
- g. Ketidakseimbangan dalam struktur permodalan.
- h. Sistem dan prosedur akuntansi kurang memadai.²

Kebutuhan akan kompetensi manajemen pada sebuah usaha terbukti sangat dibutuhkan dalam keberlangsungan usaha, tidak terkecuali bagi masyarakat umum yang membutuhkan guna jalannya usaha mereka. Pemenuhan kompetensi manajemen usaha tidak terlepas dari kontribusi besar sektor pendidikan, khususnya sektor pendidikan non formal yang telah melahirkan banyak manusia terlatih dan terdidik lewat lembaga pendidikan dan pelatihan negeri dan swasta yang dimilikinya. Pendidikan non formal mempersiapkan setiap individu dididik dan dilatih untuk dapat menguasai kecakapan hidup yang berguna bagi masa depan individu kelak. Tujuan

² Adnan. Muhammad Akhyar, *Analisis Tingkat Kesehatan Perusahaan Untuk Memprediksi Potensi Kebangkrutan Dengan Pendekatan Altman (Kasus pada Sepuluh Perusahaan di Indonesia)*, (JAAI: Volume 4 No.2. Desember 2000) hal. 141-142.

pendidikan non formal dalam Peraturan Pemerintah Nomor 73 tahun 1991 adalah:

- a. Melayani warga belajar supaya dapat tumbuh dan berkembang sedini mungkin dan sepanjang hayatnya guna meningkatkan martabat serta mutu kehidupannya.
- b. Membina warga belajar agar memiliki pengetahuan, keterampilan, dan sikap mental yang diperlukan untuk mengembangkan diri, bekerja mencari nafkah atau melanjutkan pendidikan yang lebih tinggi.
- c. Memenuhi kebutuhan belajar masyarakat yang tidak dapat dipenuhi dalam jalur pendidikan sekolah formal.³

Penyelenggara program dari satuan pendidikan non formal yang menyelenggarakan jenis program pendidikan dan pelatihan manajemen usaha adalah Lembaga Kursus dan Pelatihan (LKP). Legalitasnya diatur dalam UU 20/2003, pasal 26 yang berbunyi:

“kursus dan pelatihan sebagai salah satu satuan pendidikan yang diselenggarakan bagi masyarakat yang memerlukan bekal pengetahuan, keterampilan, kecakapan hidup, dan sikap untuk mengembangkan diri, mengembangkan profesi, bekerja, usaha mandiri, dan melanjutkan pendidikan ke jenjang lebih tinggi”.

Lembaga Pelatihan Keterampilan Kewirausahaan DE MONO (LPKK DE MONO) adalah salah satu dari lembaga pendidikan non formal swasta yang fokus bergerak dalam bidang pendidikan dan pelatihan kewirausahaan. Berdiri pada tahun 1989 di Jakarta yang

³ Kamil. Mustofa, *Model Pendidikan dan Pelatihan*, (Bandung: Alfabeta, 2012) hal.32.

beralamatkan di Jalan Kramat Raya No.16, Jakarta Pusat oleh ibu Dr. Dewi Motik Pramono, M.Si yang bertujuan membangun sebanyak mungkin lapisan masyarakat wirausaha di Indonesia yang dapat menciptakan lapangan kerja baru dan ikut berpartisipasi dalam pembangunan ekonomi bangsa dan negara Indonesia. Lulusan banyak yang berhasil dididik dan dilatih oleh LPKK DE MONO, sebagian besar diantara mereka telah sukses berwirausaha mandiri dalam usaha jasa makanan-minuman.

Program yang terdapat di LPKK DE MONO dibagi menjadi dua jenis. Pertama, program terstruktur yang terjadwal dalam kalender LPKK DE MONO selama setahun yang meliputi: pelatihan manajemen usaha catering, pelatihan memasak, serta pelatihan aneka roti dan kue. Kedua, program dengan perencanaan (*by design*) yaitu program yang disusun bersama dengan pelanggan atau klien sesuai dengan kebutuhan, sasaran, dan tujuan yang ingin dicapai, meliputi: pelatihan persiapan pensiun, pelatihan peningkatan kapasitas karyawan, pelatihan pemberdayaan masyarakat, dan pelatihan keterampilan.

Satu diantara dari banyak program pelatihan yang menjadi unggulan di LPKK DE MONO dan menarik bagi penulis untuk diteliti kaitannya tentang manajemen usaha adalah program pelatihan

manajemen usaha catering. Program pelatihan manajemen usaha catering adalah pelatihan yang ditujukan bagi mereka yang akan terjun secara profesional menjadi wirausahawan catering. Pelatihan ini menggabungkan tiga unsur fundamental yang dibutuhkan peserta pelatihan dalam membangun sebuah usaha atau bisnis, diantaranya: unsur teknis berupa keterampilan kuliner dalam hal memasak; unsur manajerial bisnis kaitannya dalam mengelola sebuah usaha; serta unsur kewirausahaan yaitu pembentukan wawasan, mental, dan jiwa seorang wirausahawan.

Pelatihan manajemen usaha catering LPKK DE MONO sendiri di awal tahun 2018 sudah memasuki angkatan ke 78. Pelatihan diikuti dan dibatasi maksimal sebanyak 15 orang peserta. Terjadwal setiap hari Senin; Rabu; dan Jumat pukul 13:00-15:00 WIB untuk materi teori, apabila materi praktik dilakukan, maka waktu pelatihan ditambah durasinya satu atau dua jam menjadi pukul 13:00-16:00/17:00 WIB. Instruktur yang memberi pelatihan diisi oleh orang-orang yang memiliki kompetensi profesional ilmu di bidang kuliner serta berpengalaman di dalam industri makanan dan minuman.

Pelatihan manajemen usaha catering di LPKK DE MONO didukung oleh fasilitas penunjang demi tercapainya tujuan program

pelatihan, seperti tersedianya ruang kelas teori dan dapur dengan segala peralatan memasak sebagai tempat praktik dan berkreasi para peserta pelatihan. Peserta yang mengikuti pelatihan manajemen usaha katering kebanyakan sudah memiliki minat atau motivasi menjadi wirausahawan jasa katering di kemudian hari, bahkan diantara dari peserta pelatihan sudah ada yang memiliki usaha mandiri dalam industri makanan-minuman, meskipun skala usaha mereka masih tergolong kecil dan berkembang. Peserta tertarik memilih LPKK DE MONO selain karena nama besar ibu Dewi Motik Pramono yang sukses sebagai figur nasional pengusaha wanita di Indonesia dan menjabat sebagai pucuk pimpinan LPKK DE MONO, juga karena rekam jejak LPKK DE MONO sebagai lembaga pendidikan dan pelatihan yang fokus membentuk wirausahawan jasa makanan, salah satunya wirausahawan jasa katering.

Program Manajemen Usaha Katering pada angkatan 78 tahun ajaran 2018 yang diikuti 13 orang peserta selama tiga bulan (15 Januari – 29 Maret) telah berjalan dengan baik dan semestinya. Instruktur yang memberi pelatihan memang diisi oleh profesional yang sudah memiliki latar belakang dan pengalaman di bidang makanan-minuman. Para peserta juga selalu terlihat antusias disetiap pertemuan pelatihan, namun dari proses pelaksanaan

pelatihan manajemen usaha katering yang sudah dilakukan oleh LPKK DE MONO tidak lepas dari adanya permasalahan. Utamanya yang mendasar adalah permasalahan terkait dengan pemberian materi-materi ajar yang belum sesuai dengan program yang ditawarkan yaitu manajemen usaha. Materi-materi yang diberikan oleh LPKK DE MONO saat ini didominasi oleh materi-materi yang membahas unsur teknis dalam pengetahuan dan keterampilan memasak saja. Unsur utama yang ditawarkan dan dijadikan nama program pelatihan yaitu manajemen usaha baru sedikit sekali diberikan yaitu hanya seputar materi manajemen pemasaran, sementara materi-materi manajemen lainnya seperti; manajemen perencanaan, keuangan, produksi, personalia dan lainnya belum diberikan.

Peneliti berdasarkan pengamatan tersebut menemukan masalah di LPKK DE MONO yaitu materi-materi yang diberikan belum sesuai dengan program pelatihan yang ditawarkan, sehingga hasilnya kemampuan yang diterima oleh para peserta berbeda dari tujuan pelatihan semula yaitu tercapainya kompetensi di bidang manajemen usaha. Hal ini yang membuat peneliti melakukan penelitian mengenai studi deskriptif pelaksanaan pelatihan manajemen usaha katering pada angkatan 78 di Lembaga Pelatihan

Kewirausahaan dan Keterampilan (LPKK) DE MONO, sehingga dapat dijadikan suatu pembahasan menarik yang disajikan dalam bentuk penulisan tugas akhir dalam disiplin ilmu pendidikan masyarakat.

B. Fokus Penelitian

Penelitian yang dilakukan oleh penulis berfokus pada kegiatan pelaksanaan pelatihan manajemen usaha katering di LPKK DE MONO, Jakarta Pusat, diantaranya sebagai berikut:

1. Bagaimana persiapan pelatihan manajemen usaha katering di LPKK DE MONO?
2. Bagaimana proses pelaksanaan pelatihan manajemen usaha katering di LPKK DE MONO?
3. Bagaimana hasil pelaksanaan manajemen usaha katering terhadap kemampuan peserta?

C. Tujuan Penelitian

Penelitian yang dilakukan oleh penulis bertujuan sebagai berikut:

1. Penelitian untuk memperoleh gambaran kegiatan persiapan pelatihan manajemen usaha katering di LPKK DE MONO.
2. Penelitian untuk memperoleh gambaran jalannya pelaksanaan pelatihan manajemen usaha katering di LPKK DE MONO.

3. Penelitian untuk memperoleh hasil pelatihan manajemen usaha katering terhadap kemampuan manajemen peserta.

D. Kegunaan Penelitian

a. Bagi Peneliti

Persyaratan untuk mendapatkan gelar sarjana pendidikan, yang diharapkan dengan dilakukannya penelitian ini dapat menambah ilmu dan wawasan mengenai program pelatihan manajemen usaha katering yang ada di Lembaga Pelatihan Keterampilan dan Kewirausahaan (LPKK) DE MONO.

b. Bagi Lembaga Pelatihan Keterampilan dan Kewirausahaan (LPKK) DE MONO

Peningkatan kualitas pendidikan dan pelatihan manajemen usaha katering yang ada di LPKK DE MONO di masa kini dan masa depan melalui solusi yang diberikan penulis.

c. Bagi Program Studi Pendidikan Masyarakat

Tambahan informasi atau dapat dijadikan sumber referensi bagi Prodi Pendidikan Masyarakat. Terutama yang berkaitan dengan satuan pendidikan masyarakat, yaitu tentang pendidikan dan pelatihan.