

EFEKTIVITAS PELATIHAN *BREAD MAKING* DI BOGASARI BAKING CENTER KARAPITAN, BANDUNG DALAM PENINGKATAN JUMLAH USAHA KECIL MENENGAH

Penulis 1 : Mila Maliatul Istiqomah
Penulis 2 : Dr.Endang Mulyatiningsih, M.Pd
Pendidikan Teknik Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta
milamaliatul@gmail.com

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui: (1) reaksi peserta terhadap program pelatihan, materi pelatihan dan instruktur pelatihan, (2) kemampuan peserta selama proses pelatihan dan wawasan baru yang diperoleh peserta pelatihan, (3) kemampuan peserta dalam menerapkan hasil pelatihan setelah peserta kembali ke lingkungan masing-masing, dan 4) jumlah usaha baru yang muncul serta peningkatan produktivitas usaha setelah mengikuti pelatihan *bread making* di Bogasari Baking Center Karapitan, Bandung. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kuantitatif dan kualitatif. Hasil penelitian diketahui bahwa: (1) reaksi peserta terhadap program pelatihan, materi pelatihan dan instruktur pelatihan sudah sesuai dengan keinginan dan harapan peserta dengan hasil kuesioner yang menunjukkan 10 orang (21,3%) memilih kategori sangat sesuai dan 37 orang (78,7%) memilih kategori sesuai. (2) peserta aktif mengikuti pelatihan dengan baik sehingga hasil tes teori dan praktek sangat tinggi. Hasil tes teori sebanyak 61,7% (29 orang) dalam kategori Sangat Tinggi, 38,3% (18 orang) dalam kategori tinggi dan hasil tes praktek diperoleh 47 orang (100%) dalam kategori sangat tinggi dengan rata-rata peserta yang aktif sebanyak 71,4% dengan kualitas keaktifan 4 (Baik). (3) Tidak semua peserta menerapkan hasil pelatihan setelah kembali ke lingkungannya, dari 47 peserta terdapat 38 peserta atau 80,85% peserta yang telah membuka usaha dan menerapkan hasil pelatihan di lingkungannya. (4) Tidak semua peserta membuka usaha sesuai dengan pelatihan *bread making* yang diikuti. Berdasarkan hasil wawancara diperoleh 29% UKM dibidang usaha *cake*, 13% dibidang usaha *cookies*, 13% dibidang usaha mie ayam, 8% dibidang usaha jajanan pasar, 13% dibidang usaha martabak dan cakwe, 8% dibidang usaha *snack*, dan 16% dibidang usaha *bread*.

Kata kunci: Bogasari Baking Center, *bread making*, usaha kecil menengah

EFFECTIVENESS OF TRAINING BREAD MAKING IN BOGASARI BAKING CENTER KARAPITAN, BANDUNG INSIDE INCREASING THE NUMBER OF SMALL AND MEDIUM ENTERPRISES

ABSTRACT

The purpose of this research was to study : (1) the participants reaction to the training program, training materials and training instructors, (2) the participants ability during the training process and the new insights gained trainee, (3) the participants ability to apply the yield of training after participants return to their respective environments, and 4) the number of new businesses are emerging as well as increased business productivity after training of *bread making* in Bogasari Baking Center Karapitan, Bandung. This research is descriptive quantitative and qualitative. The survey results revealed that: (1) The reaction of the participants of the training program, training materials and training the trainer is in conformity with the wishes and expectations of the participants with the results of the questionnaire showed 10 people (21.3%) chose a very appropriate categories and 37 people (78.7 %) selecting the appropriate category, thus giving participants a good reaction and the training runs smoothly. (2) an active participant training so well that the results of tests of theory and practice is very high. The results of the theory test as much as 61.7% (29 people) in the Very High category, 38.3% (18 people) in the category of High and practice test results obtained 47 votes (100%) in the category of very high average active participants as much as 71.4% with the quality of liveliness 4 (Good). (3) Not all the participants apply the training after returning to the environment, of the 47 participants there were 38 participants or 80.85% of participants who had opened a business and apply the training in their environment. (4) Not all participants open a business in accordance with the training followed *Bread Making*. Based on the interview obtained 29% in business *cake*, 13% in business *cookies*, 13% in business *chicken noodle*, 8% in the business *Snacks Market*, 13% in the business *martabak and cakwe*, 8% in business *snack*, and 16% in the business *bread*.

Keywords: Bogasari Baking Center, *bread making*, small and medium enterprises

PENDAHULUAN

Era globalisasi yang ditunjukkan oleh perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi saat ini, menuntut tersedianya Sumber Daya Manusia (SDM) yang memiliki kompetensi agar dapat mengimbangi kemajuan ilmu tersebut. Pemenuhan SDM seperti itu hanya dapat dilakukan jika suatu bangsa memiliki perhatian yang baik terhadap dunia pendidikan. Fuad Ihsan (2005) mengklasifikasikan pendidikan ke dalam tiga bagian, yaitu pendidikan informal, pendidikan formal, dan pendidikan nonformal. Klasifikasi pendidikan yang terakhir yakni pendidikan nonformal secara lebih spesifik di sebut juga dengan pendidikan luar sekolah yang dilembagakan. Pendidikan non formal bisa dikatakan sebagai suatu pelatihan keterampilan khusus kepada calon peserta yang mengarah pada penyiapan tenaga kerja maupun usaha mandiri. (Sudjana,2001:22)

Usaha Mandiri atau Usaha Kecil Menengah (UKM) di Indonesia merupakan salah satu pendukung perkembangan ekonomi di Indonesia. Menurut data Biro Pusat Statistik (BPS), jumlah usaha kecil menengah hingga 2011 mencapai sekitar 52 juta dan menyumbang 60% dari PDB serta menampung 97% tenaga kerja (Tambunan, 2012:3). Usaha Kecil Menengah (UKM)

menurut Keppres RI No. 99 tahun 1998, merupakan kegiatan ekonomi rakyat berskala kecil dimana tipe bidang usahanya bersifat heterogen serta perlu dilindungi oleh pemerintah untuk mencegah persaingan yang tidak sehat. Persaingan yang semakin semarak, menuntut pelaku bisnis UKM untuk dapat selalu menggunakan strategi bersaing yang relevan dengan perkembangan kondisi lingkungan bisnisnya agar dapat mempertahankan keunggulan bersaing yang berkesinambungan terhadap perusahaan sejenis serta tetap eksis dalam lingkungan bisnisnya. UKM dalam bidang makanan khususnya berbahan dasar tepung terigu terus berkembang sehingga persaingan usaha yang ketat membuat kesadaran masyarakat untuk meningkatkan kualitas produk melalui pelatihan agar menunjang usaha dan keberhasilan usaha.

Menurut Sastraadipoera (2006), pelatihan merupakan salah satu jenis proses pembelajaran untuk memperoleh dan meningkatkan keterampilan di luar sistem pengembangan sumber daya manusia yang berlaku dalam waktu yang relative singkat dengan metode yang lebih mengutamakan praktek dari pada teori.

Bogasari Baking Center (BBC) yang merupakan tempat pelatihan pengembangan usaha diharapkan dapat membantu dan membina wirausaha baru di bidang

makanan. Jenis pelatihan yang diadakan bogasari untuk melawan persaingan usaha makanan yang ketat khususnya berbahan dasar tepung adalah *bread making*.

Pelatihan *bread making* pada dasarnya bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan analisis usaha para peserta agar mampu membuat produk roti dan mengembangkannya ke dalam usaha. (Bogasari Baking Center, 2013) Namun berdasarkan hasil observasi peneliti pada saat melakukan Praktik Industri di Bogasari Baking Center Karapitan Bandung, peneliti menemukan fakta bahwa pelatihan belum sepenuhnya berjalan dengan lancar sehingga belum diketahui bagaimana reaksi peserta terhadap pelatihan *bread making*. Jumlah peserta yang belum puas terhadap pelatihan cukup besar serta berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan kepada alumni, banyak alumni yang tidak mengimplementasikan hasil pelatihan di kehidupan nyata dan tidak banyak alumni yang berminat untuk membuka usaha setelah mengikuti pelatihan *bread making* dikarenakan modal yang dikeluarkan untuk membuka usaha roti cukup besar. Pelatihan belum membawa perubahan yang signifikan terhadap peningkatan Usaha Kecil Menengah dikarenakan masih banyak juga pelaku UKM yang tidak bisa mengontrol usahanya. Hal tersebut menandakan bahwa pelatihan belum memberikan kepuasan

terhadap peserta pelatihan. Guna mengetahui apakah pelaksanaan program pelatihan *bread making* efektif atau tidak maka dilakukan evaluasi pasca pelatihan tersebut. Kirkpatrick (2005) menyatakan bahwa evaluasi merupakan penentuan efektivitas suatu program pelatihan.

Menurut Hidayat (1986) Efektivitas adalah suatu ukuran yang menyatakan seberapa jauh target (kuantitas, kualitas, dan waktu) telah tercapai. Dimana makin besar persentase target yang dicapai, makin tinggi efektivitasnya. Tingkat efektivitas dapat diukur dengan membandingkan antara rencana yang telah ditentukan dengan hasil nyata yang telah diwujudkan. sebagaimana yang dikemukakan oleh Richard M. Steers (1985;53), pengukuran efektivitas yaitu: 1. Pencapaian Tujuan 2. Integrasi 3. Adaptasi

Evaluasi dilakukan untuk mengetahui keefektivan program pelatihan *bread making* bagi peningkatan kemampuan peserta, pencapaian tujuan, peningkatan proses internal, pemuasan konsumen dan peningkatan jumlah Usaha Kecil Menengah, dengan judul penelitian “Efektivitas Program Pelatihan *Bread Making* di Bogasari Baking Center Karapitan, Bandung dalam Peningkatan Jumlah Usaha Kecil Menengah”.

Tujuan penelitian ini adalah: 1) Mengetahui reaksi peserta terhadap program pelatihan, materi pelatihan dan

instruktur pelatihan di Bogasari Baking Center Karapitan, Bandung 2) Mengetahui kemampuan peserta selama proses pelatihan *bread making* dan wawasan baru yang diperoleh peserta pelatihan. 3) Mengetahui kemampuan peserta dalam menerapkan hasil pelatihan setelah peserta kembali ke lingkungan masing-masing 4) Mengetahui jumlah usaha baru yang muncul dan peningkatan produktivitas usaha setelah mengikuti pelatihan.

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian model evaluasi 4 level dari Krikpatrick (1998) yang meliputi *Reaction*, *Learning*, *Behavior* dan *Result* yang dianalisis secara deskriptif kuantitatif dan kualitatif.

Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian berlokasi di Bogasari Baking Center Karapitan, Bandung. Adapun waktu yang digunakan untuk penelitian ini dimulai bulan Januari sampai November 2016.

Subjek Penelitian

Subjek penelitian ini peserta pelatihan *bread making* pada periode Januari-Juli 2016 yang berjumlah 47 orang.

Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data adalah cara atau prosedur yang dilakukan untuk mengumpulkan data (Mulyatiningsih, 2011:24). Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini

menggunakan dua metode pengumpulan data yaitu data primer dan data sekunder. Data primer merupakan data yang diperoleh peneliti secara langsung melalui responden pertama yaitu peserta pelatihan *bread making* di Bogasari Baking Center dengan menggunakan kuesioener untuk mengumpulkan data reaksi peserta terhadap program pelatihan, observasi untuk mengetahui partisipasi dan keaktifan peserta, tes untuk mengumpulkan data hasil belajar peserta pelatihan. Pengumpulan data melalui tes tertulis dan tes unjuk kerja (praktik) dan wawancara digunakan untuk mengetahui perubahan sikap yang terjadi setelah peserta kembali ke lingkungannya, jenis usaha yang telah dibuka dan peningkatan produktivitas usaha setelah peserta mengikuti pelatihan *bread making*. Data sekunder merupakan data yang tidak langsung memberikan data kepada peneliti, misalnya peneliti harus melalui orang lain atau mencari melalui dokumen (Sugiyono, 2014:62). Pengumpulan data sekunder melalui penelaahan dokumen-dokumen yang terkait dengan Bogasari Baking Center, Pelaksanaan program pelatihan *bread making*, serta data alumni pelatihan *bread making*.

Prosedur dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Peneliti melakukan observasi apa yang akan dievaluasi melalui Praktik Industri di Bogasari Baking Center.
2. Penyusun Proposal penelitian.
3. Penyusunan Instrumen Penelitian.
4. Peneliti melakukan observasi selama pelatihan berlangsung dengan menggunakan instrumen observasi yang telah dibuat.
5. Peserta pelatihan melakukan tes unjuk kerja (praktik) setelah peserta mengikuti seluruh kegiatan pelatihan dengan soal yang telah dibuat Bogasari Baking Center.
6. Peserta pelatihan melakukan tes tertulis setelah mengikuti tes praktik dengan soal yang telah dibuat Bogasari Baking Center.
7. Peserta pelatihan mengisi kuesioner yang dibagikan dan menjawab sesuai dengan reaksi terhadap indikator yang ditentukan.
8. Peneliti melakukan wawancara kepada peserta pelatihan setelah mereka kembali ke lingkungan masing-masing dan mendata jumlah UKM baru yang muncul.
9. Peneliti melakukan wawancara kepada UKM baru dan dilakukan survei terhadap UKM yang membuka usaha sesuai dengan pelatihan yang diikuti yaitu *bread making*.

Instrumen Penelitian

Instrumen dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Kuesioner, digunakan untuk mengukur reaksi peserta pelatihan pada indikator program pelatihan, materi pelatihan, instruktur pelatihan, efektivitas waktu pelatihan, sarana prasarana penunjang pelatihan dan pelayanan petugas administrasi di Bogasari Baking Center.
2. Observasi digunakan untuk mendapatkan data level *learning* pada indikator respon peserta terhadap pelatihan, keterampilan peserta menggunakan bahan dan alat praktik, komunikasi peserta kepada seluruh komponen pelatihan, keikutsertaan peserta dalam mengikuti pelatihan sesuai prosedur pelatihan, kemampuan peserta dalam belajar selama pelatihan
3. Tes digunakan untuk mengetahui hasil belajar peserta pelatihan dan mendapatkan data level *learning*. Tes yang digunakan yaitu tes tertulis dan tes unjuk kerja (praktik). Tes tertulis pada indikator identifikasi macam-macam gluten dan tepung terigu, tahap-tahap pembuatan roti, bahan-bahan dalam pembuatan roti. Tes unjuk kerja (praktik) pada indikator membuat aneka macam roti yang telah diajarkan.
4. Wawancara digunakan untuk mendapatkan data level *behavior* dan *result*. Data *behaviour* pada indikator

informasi akhir peserta pelatihan dan respon peserta pelatihan setelah mengikuti pelatihan setelah mengikuti pelatihan *bread making*. Data *result* pada indikator usaha yang dibuka setelah pelatihan, jenis usaha yang dibuka, jumlah produksi usaha, peningkatan produktivitas usaha, perkembangan inovasi usaha.

Teknik Analisis Data

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah teknik analisis deskriptif kuantitatif dan kualitatif. Data kuantitatif dianalisis dengan statistik deskriptif, Sugiyono (2008:142) mengatakan bahwa analisis deskriptif digunakan untuk menganalisis data yang telah terkumpul dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan objek yang diteliti melalui sampel atau populasi sebagaimana adanya tanpa melakukan analisis dan membuat kesimpulan yang berlaku umum. Data kualitatif dianalisis dengan menggunakan teknik analisis deskriptif menggunakan rangkain kalimat.

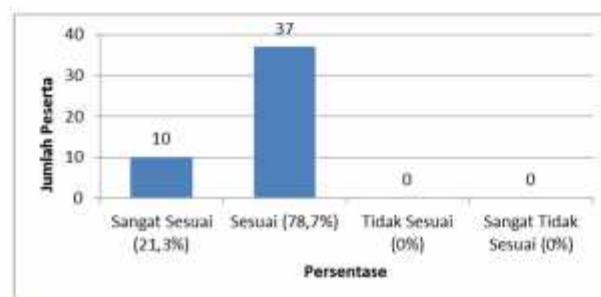
HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

Level Reaksi

Data hasil pelatihan *bread making* untuk level reaksi berupa data kuantitatif. Data kuantitatif digunakan untuk mengetahui program pelatihan, materi pelatihan, kompetensi instruktur pelatihan,

efektivitas waktu pelatihan, kesiapan sarana dan prasarana pendukung pelatihan dan pelayanan petugas administrasi pelatihan dengan menggunakan kuesioner.

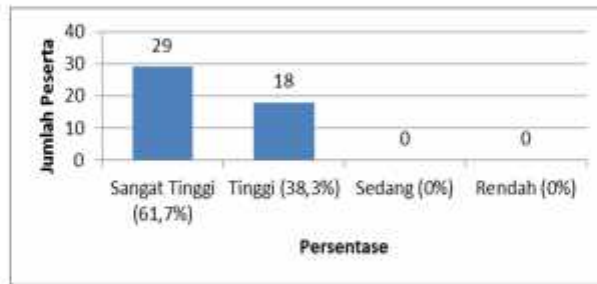


Gambar 1. Diagram Batang Level Reaksi

Hasil perhitungan menunjukkan bahwa reaksi peserta pelatihan *bread making* terhadap indikator pelatihan yang meliputi program pelatihan, materi pelatihan, kompetensi instruktur pelatihan, efektivitas waktu pelatihan, kesiapan sarana dan prasarana pendukung pelatihan serta pelayanan petugas sudah sesuai dengan keinginan dan harapan peserta sehingga program berjalan dengan baik.

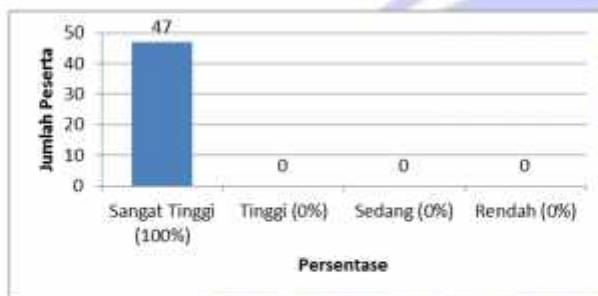
Level Learning

Data untuk level *learning* berupa data kuantitatif dan kualitatif. Data kuantitatif digunakan untuk mengetahui sejauh mana peserta memahami peningkatan kemampuan hasil belajar dengan tes tertulis dan tes praktikum. Hasil perhitungan data untuk tes teori adalah sebagai berikut



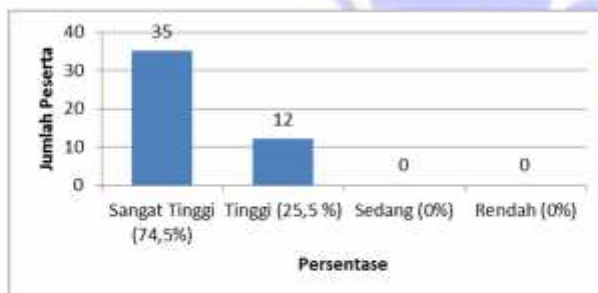
Gambar 2. Diagram Batang hasil tes teori

Hasil perhitungan nilai tes teori menunjukkan bahwa kompetensi peserta pelatihan *bread making* termasuk dalam kategori Sangat Tinggi. Hasil perhitungan data untuk tes praktek adalah sebagai berikut :



Gambar 3. Diagram Batang hasil tes praktek

Hasil perhitungan nilai tes praktek menunjukkan bahwa kompetensi praktikum peserta pelatihan *bread making* termasuk dalam kategori Sangat Tinggi. Hasil perhitungan rata-rata untuk tes teori dan praktek adalah sebagai berikut :



Gambar 4. Diagram Batang Rata-Rata Hasil Tes Teori dan Praktek

Hasil perhitungan nilai tes teori dan praktek menunjukkan bahwa kompetensi peserta pelatihan *bread making* termasuk dalam kategori Sangat Tinggi. Data kualitatif digunakan untuk mengetahui aktivitas dan keaktifan peserta selama pelaksanaan pelatihan dengan menggunakan observasi partisipan. Berdasarkan hasil observasi diperoleh data sebagai berikut :

Tabel 1. Hasil Observasi Pelatihan

NO	Periode	Jumlah Peserta	Banyak Peserta Yang Aktif	Kualitas Keaktifan Peserta
1.	20-Jan-16	4	72,40%	3
2.	01-Feb-16	7	68,60%	4
3.	15-Feb-16	5	68,60%	4
4.	01-Mar-16	10	69,50%	4
5.	05-Apr-16	9	71,40%	4
6.	03-Mei-16	2	68,60%	3
7.	01-Jun-16	6	76,20%	4
8.	15-Jul-16	4	76,20%	4
Rata-Rata			71,40%	4

Berdasarkan data di atas, dapat disimpulkan bahwa peserta pelatihan aktif mengikuti pelatihan dengan baik sehingga hasil tes teori dan praktek sangat tinggi dan program pelatihan terlaksana dan tersampaikan dengan baik.

Level Behaviour

Data implementasi alumni peserta pelatihan Bread Making diperoleh melalui wawancara dan dokumentasi. Berdasarkan hasil wawancara tidak terstruktur dengan instruktur Bogasari Baking Center, Bandung serta dari hasil pengumpulan dokumen peserta pelatihan *bread making* dapat diketahui bahwa tidak semua alumni peserta pelatihan *bread making* yang

mengembangkan dan memiliki usaha kecil menengah. Berikut ini tabel jumlah alumni peserta pelatihan *bread making* yang membuka usaha kecil menengah

Tabel 2. Alumni yang Membuka UKM

No.	Tahun	Jumlah Peserta	Minat Usaha	Tidak Minat Usaha	Home Industry dan UKM
1.	2016	47	42	5	38
Persentase					80,85%

Berdasarkan data di atas dan hasil wawancara terhadap alumni pelatihan yang membuka usaha kecil menengah diketahui bahwa banyaknya tambahan pengetahuan dan keterampilan dari pelatihan yang telah diajarkan.

Level Result

Data level *result* diperoleh melalui wawancara 38 peserta pelatihan yang telah membuka usaha kecil menengah. Data yang diperoleh mencakup jenis usaha yang dibuka dan kemudian dikategorikan berdasarkan bidang usaha.

Tabel 3. Persentase Bidang Usaha UKM

NO	Bidang Usaha	Jumlah UKM	Persentase
1.	Cake	11	29%
2.	Cookies	5	13%
3.	Mie Ayam	5	13%
4.	Jajanan Pasar	3	8%
5.	Martabak dan Cakwe	5	13%
6.	Snack	3	8%
7.	Bread	6	16%
Jumlah		38	100%

Berdasarkan data diatas, terdapat 16% UKM dibidang usaha *bread*. Dari hasil wawancara ke 38 UKM, wawancara dilanjutkan ke 3 UKM dibidang usaha roti

yang disurvei secara langsung diantaranya adalah : 1) Ningroem Cake & Bakery dengan nama pemilik Wahyu Silaningrum yang mulai membuka usaha pada bulan Maret 2016 beralamat di Jalan Kosar No.64, Cijambe, Bandung dengan pendapatan sekitar Rp. 300.000 – Rp. 600.000 sehari dan inovasi produk yaitu Roti Tawar Pandan, Roti Manis Unyil dan Donat Kentang. 2) I Wanna Eat dengan nama pemilik Shieren Wilianto yang mulai membuka usaha pada 2014 beralamat di Jalan Mekar Utama No.111E, Bandung dengan pendapatan sekitar Rp.2.000.0000 sampai Rp.4.000.000 perhari dan inovasi produk yaitu *Wheat Bread* dan *Charcoal Loaf*. 3) Win's Bakery dengan nama pemilik Dang Djoehana yang mulai membuka usaha pada bulan Juni 2013 beralamat di Jalan Terusan Sersan Bajuri Rt 04/Rw 07, Cihideung, Lembang, Bandung dengan pendapatan Rp.1.000.0000 sampai Rp.2.500.000.

Pelatihan *Bread Making* sudah efektif dalam peningkatan usaha kecil menengah ditunjukkan dengan hasil wawancara kepada 38 alumni pelatihan yang telah membuka usaha yang menyatakan kegunaan materi pelatihan sehingga meningkatkan produktivitas usaha dan pendapatan usaha.

Pembahasan Level Reaksi

Data reaksi diukur dengan membagikan kuesioner kepada peserta pelatihan *bread*

making pada periode Januari-Juli 2016 dengan jumlah 47 peserta. Hasil perhitungan data diperoleh 21,3% (10 orang) dalam kategori sangat sesuai, 78,7% (37 orang) dalam kategori sesuai, 0% (0 orang) dalam kategori tidak sesuai dan sangat tidak sesuai.

Hasil perhitungan menunjukkan bahwa reaksi peserta pelatihan *bread making* terhadap indikator pelatihan yang meliputi program pelatihan, materi pelatihan, kompetensi instruktur pelatihan, efektivitas waktu pelatihan, kesiapan sarana dan prasarana pendukung pelatihan serta pelayanan petugas sudah sesuai dengan keinginan dan harapan peserta sehingga program berjalan dengan baik. Hal ini sesuai dengan hasil penelitian yang relevan Dewi Hermawati (2011) pada level reaksi yang menunjukkan reaksi peserta baik terhadap indikator program pelatihan, penelitian yang relevan Hanis Yulian (2015) yang menunjukkan level reaksi peserta pada kategori baik terhadap indikator program pelatihan, materi pelatihan, kesiapan sarana dan prasarana pelatihan.

Level Learning

Data level *learning* bertujuan untuk mengetahui Kompetensi peserta (pengetahuan, sikap dan keterampilan) dan Partisipasi (kehadiran dan keaktifan) peserta selama pelaksanaan pelatihan. Pengukuran Kompetensi peserta dianalisis

secara deskriptif kuantitatif dengan melihat hasil tes teori dan tes unjuk kerja (praktik). Hasil perhitungan data untuk tes teori diperoleh sebanyak 61,7% (29 orang) dalam kategori sangat tinggi, 38,3% (18 orang) dalam kategori tinggi, dan untuk kategori sedang dan rendah sebanyak 0. Skor tertinggi diperoleh adalah 97 dan skor terendah adalah 65.

Berdasarkan hasil perhitungan data untuk tes praktek diperoleh sebanyak 100% (47 orang) dalam kategori sangat tinggi, dan untuk kategori tinggi, sedang dan rendah sebanyak 0. Skor tertinggi diperoleh adalah 85 dan skor terendah adalah 78. Rata-rata untuk tes teori dan praktek diperoleh sebanyak 74,5% (35 orang) dalam kategori sangat tinggi, dan untuk kategori tinggi 25,5% (12 orang), sedangkan untuk kategori sedang dan rendah sebanyak 0. Skor tertinggi diperoleh adalah 90,5 dan skor terendah adalah 72,5. Berdasarkan data diatas, kompetensi peserta terhadap teori dan praktek selama pelatihan *bread making* sudah sangat tinggi. Sehingga program pelatihan terlaksana dan tersampaikan dengan baik.

Pengukuran partisipasi peserta dianalisis secara deskriptif kualitatif dengan melakukan observasi. Hasil perhitungan data observasi, rata-rata banyak peserta yang aktif adalah 71,4% dengan kualitas keaktifan 4 (Baik) ini menunjukkan bahwa hampir semua peserta pelatihan aktif

mengikuti pelatihan dengan baik selama pelatihan berlangsung.

Berdasarkan data diatas, dapat disimpulkan bahwa peserta pelatihan aktif mengikuti pelatihan dengan baik sehingga hasil tes teori dan praktek sangat tinggi dan program pelatihan terlaksana dan tersampaikan dengan baik. Hal ini sesuai dengan hasil penelitian yang relevan Dewi Hermawati (2011) pada level learning baik terhadap hasil tes teori dan praktek.

Level Behaviour

Data implementasi alumni peserta pelatihan Bread Making diperoleh melalui wawancara dan dokumentasi. Berdasarkan hasil wawancara tidak terstruktur dengan instruktur pelatihan serta dari hasil pengumpulan dokumen peserta pelatihan Bread Making dapat diketahui bahwa terdapat 38 Usaha Kecil Menengah baru yang muncul atau setara 80,85% dari jumlah seluruh peserta Bread Making pada tahun 2016 periode Januari-Juli yaitu sebanyak 47 peserta.

Berdasarkan hasil wawancara terhadap alumni pelatihan yang membuka usaha kecil menengah diketahui bahwa banyaknya tambahan pengetahuan dan keterampilan dari pelatihan yang telah diajarkan, diantaranya 6 macam produk roti yaitu : Roti Tawar, Roti Manis, *Doughnut*, *Brioche*, *Cheese Roll-Up* dan *American Soft Bun*, namun hanya 3 produk yang

sering diproduksi dan paling dikuasai yaitu Roti Tawar, Roti Manis dan *Doughnut*. Hal ini dikarenakan ke-3 produk tersebut paling diminati masyarakat dan paling mudah diinovasikan. Produk tersebut dibuat dengan mengikuti prosedur pembuatan roti kemudian dijual dengan menghitung biaya produksi dan menentukan harga jual sesuai dengan yang telah diajarkan pada pelatihan Bread Making. Hal ini sesuai dengan hasil penelitian yang relevan Hanis Yulian (2015) terhadap indikator implementasi pelatihan dengan hasil terdapat anggota yang mengembangkan usaha olahan pangan lokal.

Level Result

Data untuk level Result berupa data kualitatif. Data kualitatif berupa hasil wawancara 38 Usaha Kecil Menengah. Berdasarkan hasil wawancara diperoleh 29% UKM dibidang usaha Cake, 13% dibidang usaha Cookies, 13% dibidang usaha Mie Ayam, 8% dibidang usaha Jajanan Pasar, 13% dibidang usaha Martabak dan Cakwe, 8% dibidang usaha Snack, dan 16% dibidang usaha Bread. Hal ini sesuai dengan hasil penelitian yang relevan Hanis Yulian (2015) pada level result terdapat inovasi pengembangan produk baru berbahan dasar tepung thiwul dan tepung mocaf.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

1. Penelitian di lakukan di Bogasari Baking Center yang beralamat di Jalan Karapitan No.88 E, Bandung dengan jumlah responden 47 orang peserta yang mengikuti pelatihan *bread making* pada periode Januari-Juli 2016.
2. Reaksi peserta terhadap program pelatihan, materi pelatihan dan instuktur pelatihan sudah sesuai dengan keinginan dan harapan peserta dengan hasil kuesioner yang menunjukkan 10 orang (21,3%) memilih kategori sangat sesuai dan 37 orang (78,7%) memilih kategori sesuai, dengan demikian peserta memberikan reaksi yang baik dan pelatihan berjalan dengan lancar.
3. Peserta aktif mengikuti pelatihan dengan baik sehingga hasil tes teori dan praktek sangat tinggi. Hasil tes teori sebanyak 61,7% (29 orang) dalam kategori Sangat Tinggi 38,3% (18 orang) dalam kategori Tinggi dan hasil tes praktek diperoleh 47 orang (100%) dalam kategori sangat tinggi dengan rata-rata peserta yang aktif sebanyak 71,4% dengan kualitas keaktifan 4 (Baik)
4. Tidak semua peserta menerapkan hasil pelatihan setelah kembali ke lingkungannya, dari 47 peserta terdapat 38 peserta atau 80,85% peserta yang telah membuka usaha dan menerapkan

hasil pelatihan di lingkungannya. Tidak semua peserta membuka usaha sesuai dengan pelatihan *bread making* yang diikuti. Berdasarkan hasil wawancara diperoleh 29% UKM dibidang usaha *Cake*, 13% dibidang usaha *Cookies*, 13% dibidang usaha mie ayam, 8% dibidang usaha jajanan pasar, 13% dibidang usaha martabak dan cakwe, 8% dibidang usaha Snack, dan 16% dibidang usaha *bread*.

Saran

Dari hasil penelitian dan pembahasan dapat diajukan beberapa saran, yaitu:

1. Bagi Bogasari Baking Center
 - a. Sebaiknya menyusun struktur kurikulum dan mengikuti perkembangan kuliner saat ini.
 - b. Sebaiknya membuat kriteria keberhasilan program pelatihan sehingga dapat mudah dievaluasi.
 - c. Sebaiknya penyampaian tujuan pelatihan dan pendampingan peserta pelatihan dalam mencapai tujuan program pelatihan *bread making* dilakukan secara maksimal, agar *output* peserta setelah pelatihan sesuai dengan yang diharapkan.
 - d. Melaksanakan monitoring secara berkala terhadap hasil pelatihan untuk mengetahui sejauh mana implementasi pelatihan dan

membantu mengetahui jumlah UKM baru yang muncul.

2. Bagi Peserta pelatihan

Peserta disarankan lebih percaya diri selama pelatihan berlangsung sehingga dapat membuat pengetahuan dan keterampilan yang diajarkan terserap dengan baik.

Sudjana. (2001). *Metode Statistika*. Bandung. Tarsito

Tambunan. (2012). *Usaha Kecil dan Menengah di Indonesia Beberapa Isu Penting*. Salemba Empat. Jakarta.

Tim Tugas Akhir Skripsi. (2013). *Pedoman Penyusunan Tugas Akhir Skripsi*. Yogyakarta: FT UNY.

DAFTAR PUSTAKA

- Bogasari Baking Center (2013). *Bread Making*. Jakarta
- Dewi Hermawati (2011). *Program Pelatihan Pengolahan Hasil Pertanian (Tata Boga) di Balai Latihan Kerja Kabupaten Sukoharjo Tahun 2011*. Skripsi. Universitas Negeri Yogyakarta
- Donal L Kirkpatrick. (2005). *Evaluating Training Program*. San Fransisco: Berret, Koehler Publisher.
- Endang Mulyatiningsih. (2011). *Metode Penelitian Terapan Bidang Pendidikan*. Bandung. CV. Alfabeta
- Fuad Ihsan. (2005). *Dasar-dasar Kependidikan*. Jakarta. Rineka Cipta
- Hanis Yulian Dwi Pratiwi (2015). *Evaluasi Hasil Pelatihan Pengolahan Pangan Lokal Pada Kelompok Wanita Tani Citra Kusuma Mandiri Kecamatan Borobudur*. Skripsi. Universitas Negeri Yogyakarta
- Hidayat. 1986. *Teori Efektivitas dalam kinerja karyawan*. Gajah Mada University press. Yogyakarta
- Keputusan presiden RI No. 99 (1998)
- Sastradipoera, Komaruddin (2006). *Pengembangan dan Pelatihan Suatu Pendekatan Manajemen SDM*. Bandung: Penerbit Kaffa Sigma.
- Richard M. Steers. *Efektivitas Organisasi*. 1985.
- Sugiyono. (2008). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- Sugiyono. (2014). *Statistika untuk Penelitian*. Bandung: CV. Alfabeta

