

## EVALUASI PELAKSANAAN UNIT PRODUKSI DI SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 6 YOGYAKARTA

Oleh:

Nuning Puspitasari

Program Studi Pendidikan Teknik Boga

Phypus@gmail.com

Dr. Endang Mulyatiningsih

Dosen Pembimbing Program Studi Pendidikan Teknik Boga

### Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi pelaksanaan Unit Produksi SMK N 6 Yogyakarta. Penelitian menggunakan metode evaluasi dengan model CIPP. Evaluasi **Context** mengetahui tujuan program, evaluasi **Input** mengetahui sumber dana, SDM, perolehan bahan, kesiapan sarana prasarana, evaluasi **Process** mengetahui faktor pendukung, penghambat, evaluasi **Product** mengetahui omset dan keuntungan. Penelitian menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif. Sumber data penelitian adalah 1 koordinator UP, 3 pengelola. Teknik pengumpulan data menggunakan observasi, dokumentasi, wawancara. Teknik analisis data menggunakan analisis deskriptif kualitatif dan kuantitatif. Hasil penelitian menunjukkan: **Context** yaitu tujuan dari pelaksanaan UP untuk mengasah keterampilan dan belajar wirausaha. **Input** yaitu dana dari sekolah, karyawan diutamakan alumni, bahan membeli di pasar, kesiapan sarana prasarana sarana hasilnya 94% dan 87% dinyatakan sangat siap. **Process** yaitu faktor pendukung berupa SDM yang baik, tugas pengelola yang baik, sarana prasarana yang memadai, siswa disiplin dalam tugasnya; faktor penghambatnya yaitu rusaknya saluran pembuangan air, siswa yang berbuat nakal. **Product** yaitu omset 50% sampai 100% dari modal, keuntungan dari laba kotor diuraikan menjadi: 15% gaji karyawan, 15% perawatan, 70% disetor UP.

**Kata Kunci:** Unit produksi Tata Boga, Model CIPP

## EVALUATION UNIT PRODUKSI DI VOCATIONAL HIGH SCHOOL STATE 6 YOGYAKARTA

### Abstract

This study aimed to evaluate the implementation of the Production Unit SMK N 6 Yogyakarta. Research using CIPP evaluation model. evaluation **Context** knowing the purpose of the program, the evaluation **input** determine the source of funds, human resources, material acquisition, infrastructure readiness, **Process** evaluation determine contributing factors, inhibitors, **Product** evaluation knowing turnover and profit. The study used a qualitative descriptive approach. The data source is the research coordinator UP 1, 3 managers. Data collection technique used observation, documentation, *interviews*. Data were analyzed using descriptive qualitative and quantitative analysis. The results showed: **Context** is the purpose of the implementation of the UP to hone their skills and learn entrepreneurship. **Input:** funds from the school, staff preferred alumni, ingredients bought at the market, infrastructure readiness means the results are 94% and 87% are very well prepared. **Process** is a supporting factor in the form of both the human resources, the task manager is good, adequate infrastructure, student discipline in their duties; inhibiting factors that damage to sewers, students who misbehave. **Product** turnover is 50% to 100% of capital, profits of gross profit broken down into: 15% of salary of employees, 15% of treatment, 70% paid-UP.

**Keywords:** Production units *Catering*, *CIPP Model*

## PENDAHULUAN

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) dalam perkembangannya dituntut harus mampu menciptakan Sumber Daya Manusia (SDM) yang dapat berakselerasi dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi (IPTEK). Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) sebagai pencetak tenaga kerja yang siap pakai harus membekali siswanya dengan pengetahuan dan ketrampilan yang sesuai dengan kompetensi program keahlian mereka masing-masing. Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) juga sebagai institusi yang melakukan proses pembelajaran berbasis produksi sangat dimungkinkan menghasilkan produk-produk yang layak dijual dan mampu bersaing di pasaran.

SMK Negeri 6 Yogyakarta merupakan salah satu Sekolah Kejuruan di bidang Pariwisata yang berada di Kota Yogyakarta yang menyelenggarakan program Unit Produksi. Program Unit Produksi di SMK N 6 Yogyakarta terdiri dari 2 jurusan yaitu Unit Produksi Tata Boga dan Unit Produksi Busana. ([www.smkn6yogya.co.id](http://www.smkn6yogya.co.id))

Unit produksi di sekolah adalah : suatu proses kegiatan usaha yang dilakukan di sekolah, bersifat bisnis (profit oriented) dengan para pelaku warga sekolah, mengoptimalkan sumber daya sekolah dan lingkungan, dalam berbagai

bentuk unit usaha sesuai dengan kemampuan yang di kelola secara professional (Surya Dharma : 2007:6 ). Manfaat dari Unit Produksi dibagi menjadi 2 yaitu

1. Manfaat Ekonomis: a) Meningkatkan pendapatan sekolah menuju kearah yang lebih mandiri. b) Menambah sumber biaya operasional pendidikan praktik di sekolah. c) Dapat menambah jumlah fasilitas belajar mengajar di sekolah. d) Meningkatkan penghasilan bagi guru dan karyawan. d) Menciptakan lapangan kerja bagi wara sekolah
2. Manfaat Edukatif: a) Dapat meningkatkan pengetahuan siswa guru dan kaaryawan. b) Dapat meningkatkan keterampilan siswa, guru dan karyawan. c) Dapat meningkatkan kemampuan berorganisasi warga sekolah dalam bidang usaha. d) Melatih disiplin dan inisiatif. e) Menambah intensitas belajar siswa. f) Dapat mengikuti perkembangan IPTEK (Surya Dharma : 2007:6 ).

Dalam pelaksanaannya di unit produksi peserta didik yang dimagangkan kurang semangat/belum melaksanakan latihan praktek industri dengan baik, padahal sudah dibuatkan jadwal sesuai dengan jam mata pelajaran kejuruan, selain itu belum semua lulusan dapat memenuhi tuntutan lapangan kerja sesuai dengan

spesialisasinya. Dengan ditingkatkannya pengawasan terhadap peserta didik yang melakukan praktek di unit produksi dan perlu adanya evaluasi di unit produksi untuk melatih peserta didik lebih giat dan semangat dalam melakukan praktek di unit produksi maupun di lingkungan kerja, sehingga peserta didik menjadi lulusan yang sesuai dengan bidangnya/ tuntutan lapangan kerja.

Menurut Endang Mulyatiningsih (2011) penelitian evaluasi merupakan salah satu penelitian terapan digunakan untuk mengevaluasi implementasi kebijakan, program, dan proyek. Evaluasi menurut Djemari Mardapi (2012) memandang bahwa sebagai suatu proses untuk mengidentifikasi dan mengungkapkan permasalahan yang terjadi terkait dengan program dalam suatu organisasi, mencari dan menganalisis data serta menyajikan informasi untuk pembuatan keputusan. Menurut Zainal Arifin (2012:34) penelitian evaluasi adalah jenis penelitian yang digunakan untuk menilai keberhasilan, manfaat, kegunaan, sumbangan dan kelayakan suatu program, produk atau kegiatan suatu lembaga berdasarkan kegiatan tertentu, kemudian manfaat penelitian evaluasi antara lain dapat menambah wawasan tentang suatu kegiatan dan dapat mendorong penelitian atau

pengembangan lebih lanjut, serta membantu para pimpinan untuk menentukan kebijakan.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui 1) tujuan penyelenggaraan unit produksi di SMK N 6 Yogyakarta. 2) perolehan sumber dana dalam pelaksanaan unit produksi di SMK N 6 Yogyakarta. 3) cara perekrutan karyawan di Unit Produksi Tata Boga SMK N 6 Yogyakarta. 4) perolehan bahan produksi dalam pelaksanaan unit produksi di SMK N 6 Yogyakarta. 5) kesiapan sarana prasarana yang disediakan telah sesuai dengan kebutuhan dalam pelaksanaan unit produksi di SMK N 6 Yogyakarta. 6) faktor pendukung yang ada dan faktor penghambat yang ditemukan dalam pelaksanaan unit produksi SMK N 6 Yogyakarta. 7) omzet dan keuntungan yang didapat dari program pelaksanaan unit produksi di SMK N 6 Yogyakarta.

## **METODE PENELITIAN**

### **Jenis Penelitian**

Jenis penelitian ini adalah penelitian evaluasi program berdasar model CIPP. Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dan kuantitatif (Dr. Endang Mulyatiningsih 2011: 109).

### **Waktu dan Tempat Penelitian**

Penelitian ini dimulai November 2015 sampai Agustus 2016, tempat penelitian di SMK N 6 Yogyakarta yang beralamat di Jln. Kenari No.4 Yogyakarta.

### Sumber Data

Sumber data dalam penelitian ini dibagi menjadi 2 yaitu data primer dalam penelitian ini adalah narasumber: Kaprodi Tata Boga: 1 orang, Ketua Unit Produksi: 1 orang, Karyawan pelaksana harian: 3 orang

Adapun data sekunder : Arsip dan Dokumen yang berhubungan dengan masalah penelitian. Arsip dan dokumen yang dijadikan sumber data dalam penelitian ini adalah buku referensi yang berhubungan dengan unit produksi

### Teknik Pengumpulan Data dan Teknik Analisis Data

Menurut Sugiyono (2012:137) berdasarkan teknik pengumpulan data penelitian kuantitatif dapat menggunakan observasi yang lembar observasi, interview/wawancara, dan dokumentasi. Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah teknik analisis deskriptif dengan pendekatan presentase.

Adapun rumus data presentase adalah sebagai berikut :

$$P = \frac{f}{N} \times 100\% \quad (\text{Rumus 1})$$

f : Frekuensi yang dicari presentasinya

N : *Number of clases* (jumlah frekuensi atau banyak individu)

P : Angka presentase

Data dianalisis berdasarkan interval nilai presen pencapaian menggunakan pedoman sebagai berikut :

- a. Sangat siap : > 80 % - 100 %
- b. Siap : > 60 % - 80 %
- c. Cukup siap : > 40 % - 60 %
- d. Kurang siap : 0 ≤ 40 %

## HASIL PENELITIAN & PEMBAHASAN

### Hasil Penelitian

#### Evaluasi Contexts

Pelaksanaan program sekolah berupa Unit Produksi SMK N 6 Yogyakarta bertujuan yaitu:

- a. Mewujudkan makanan atau minuman yang sehat untuk dikonsumsi bagi warga khususnya siswa SMK N 6 Yogyakarta
- b. Memberikan pengalaman berwirausaha siswa, menumbuhkan jiwa wirausaha siswa melalui pelaksanaan kegiatan di Unit Produksi

#### Evaluasi Input

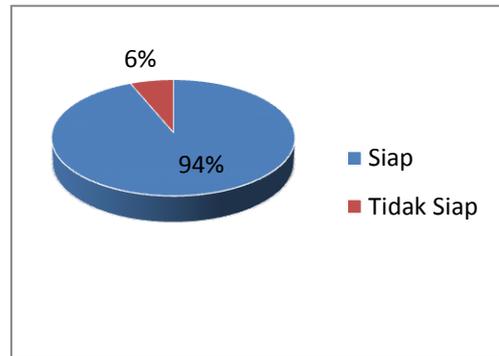
- a. Sumber Dana untuk penyelenggaraan unit produksi diperoleh dari sekolah
- b. Sumber daya manusia : perekerutan karyawan diutamakan alumni SMK N 6 Yogyakarta dan yang berpengalaman di bidang boga
- c. Bahan yang digunakan diperoleh dengan belanja di pasar tradisional dan lewat pemesanan.
- d. Kesiapan prasarana Unit Produksi memperoleh hasil sebagai berikut :

**Tabel 1. Data Hasil Observasi Kualitas Sarana Di Unit Produksi**

No	Nama Prasarana Unit Produksi	Diskripsi	Skor
1	2	3	4
1	Ruang Dapur Produksi	a. Rasio ruangan 4 m <sup>2</sup> /orang (Kapasitas untuk 4 orang, luas minimum adalah 16 m <sup>2</sup> dan lebar minimum adalah 4 m)	1
	Ruang Tata Hidang	b. Rasio ruangan 16 m <sup>2</sup> /orang (Kapasitas untuk 8 orang, luas minimum adalah 12 m <sup>2</sup> dan lebar minimum adalah 3 m)	1
2	Keberihan	a. Tersedia tempat sampah dan mencukupi jumlahnya	1
		b. Tidak ada sampah berserakan	1
		c. Tersedia alat-alat kebersihan	1
		d. Tersedia tempat cuci alat	1
		e. Saluran pembuangan air lancar	0
3	Pencahayaannya	a. Setiap ruang dilengkapi jendela serta lampu penerangan dalam ruangan tersebut yang dapat member tingkat pencahayaan sesuai dengan ketentuan untuk melakukan kegiatan produksi	1
		b. Pencahayaan cukup sesuai dengan luas ruangan dan kegiatan unit produksi	1
4	Jaringan listrik dan air	a. Dilengkapi instalasi listrik	1
		b. Jaringan listrik bisa memenuhi untuk kebutuhan dalam kegiatan unit produksi	1
		c. Dilengkapi instalasi air yang bisa memenuhi kegiatan produksi	1
5	Sirkulasi udara	a. Dilengkapi ventilasi yang baik sesuai dengan tata letak ruangan	1
		b. Setiap ruangan memiliki pengaturan penghawaan yang baik sehingga diperoleh kenyamanan	1
6	Tata letak benda	a. Ukuran dan letak benda yang ada disesuaikan dengan luas ruangan	1
		b. Dिसesuaikan dengan jumlah sarana yang ada	1
7	Perlindungan kecelakaan	a. Disediakan alat pemadam kebakaran	1
		b. Tersedia kotak P3K dan isinya tidak kadaluarsa	1
<b>Jumlah</b>			<b>15</b>
<b>% Total</b>			<b>94%</b>

Tabel 1 menjelaskan bahwa berdasarkan observasi terhadap kesiapan prasarana yang berupa ruang dapur produksi sesuai dengan kriteria (skor 1), ruang tata hidang sesuai kriteria (skor 1), kebersihan (saluran pembuangan air) belum sesuai kriteria (skor 0), pencahayaan sesuai kriteria (skor 1), sirkulasi udara sesuai kriteria (skor 1), tata letak benda sesuai kriteria (skor 1), perlindungan kecelakaan sesuai kriteria (skor 1). Kesiapan prasarana memperoleh hasil 15 dengan presentase 94 %.

Presentase kesiapan prasarana untuk disajikan dalam bentuk pie chart seperti terlihat pada gambar 1.



**Gambar 1. Presentase Kesiapan Prasarana Unit Produksi**

Gambar 1 menjelaskan presentase hasil kesiapan prasarana yang siap yaitu 94%, terdiri dari luas bangunan, pencahayaan, jaringan listrik, sirkulasi udara, tata letak benda, serta perlindungan kecelakaan. Sedangkan 6% yang belum siap yaitu saluran pembuangan air. Berdasarkan gambar 1 hasil presentase kesiapan prasarana unit produksi

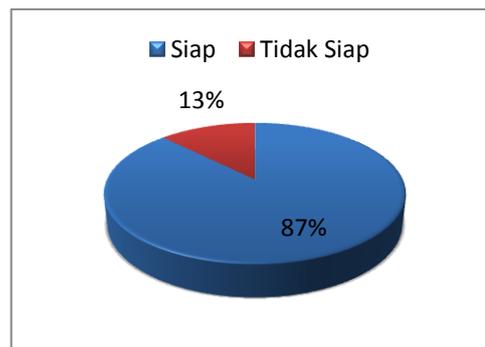
memperoleh 94%. Sehingga prasarana dapat dinyatakan sangat siap.

Sedangkan untuk kesiapan sarana sebagai berikut:

**Tabel 2. Data Hasil Observasi Kualitas Sarana Di Unit Produksi**

No	Nama Sarana (Peralatan) Unit Produksi	Kelengkapan		Skor
		Ada	Tidak	
1.	Meja kerja	√		1
2.	Kursi kerja	√		1
3.	Lemari simpan alat	√		1
4.	Lemari simpan bahan	√		1
5.	Peralatan untuk pekerjaan produksi makanan dalam jumlah besar	√		1
6.	Papan pengumuman	-	√	0
7.	Kotak kontak	√		1
8.	Tempat sampah	√		1
<b>Jumlah</b>				<b>7</b>
<b>% Total</b>				<b>87%</b>

Tabel 2 menjelaskan bahwa berdasarkan observasi terhadap kesiapan sarana yang meja kerja ada (skor 1), kursi kerja ada (skor 1), papan pengumuman belum ada (skor 0), lemari simpan alat ada (skor 1), lemari simpan bahan ada (skor 1), peralatan produksi ada (skor 1), kota kontak ada (skor 1), tempat sampat ada (skor 1). Kesiapan sarana memperoleh hasil 7 dengan presentase 87 %.



**Gambar 2. Presentase Kesiapan Prasarana Unit Produksi**

Gambar 2 menjelaskan presentase hasil kesiapan sarana yang siap yaitu 87%, terdiri dari meja kerja, kursi kerja, lemari simpan alat, lemari simpan bahan, peralatan produksi, kotak kontak, dan tempat sampah. Sedangkan 13% yang belum siap yaitu papan pengumuman. Berdasarkan gambar 2 hasil presentase kesiapan sarana unit produksi memperoleh 87%. Sehingga sarana dapat dinyatakan sangat siap

**Evaluasi Proses**

- Faktor pendukung dalam pelaksanaan program Unit Produksi yaitu :
- e. Tersedianya SDM yang memadai untuk pelaksanaan Unit Produksi berjalan lancar
  - f. Tugas-tugas guru dan karyawan Unit Produksi masih baik sesuai dengan tugas-tugasnya.
  - g. Fasilitas masih baik untuk digunakan
  - h. Tersedianya sarana dan prasarana yang memadai

Sedangkan untuk faktor penghambat yang dialami selama pelaksanaan Unit Produksi, yaitu :

- a. Restoran Kenari pernah mengalami saluran pembuangan air mampet.
- b. Kantin siswa mengalami penurunan omset dikarenakan banyak siswa yang berbuat curang (membeli makanan/minuman tetapi tidak bayar)
- c. Banyaknya jam ijin siswa untuk mengikuti jam pelajaran praktek diluar.
- d. Kurangnya semangat siswa yang magang di Unit Produksi.

### **Evaluasi Product**

Perolehan omset bisa mencapai 50% sampai 100%, sedangkan keuntungan sebagai berikut  
15% untuk gaji karyawan, 15% untuk perawatan sarpras, 70% untuk disetor unit produksi

### **Pembahasan**

#### **Evaluasi Contexts**

Program Unit Produksi merupakan salah satu program di SMK N 6 Yogyakarta yang bertujuan mengasah keterampilan siswa dan belajar untuk berwirausaha khususnya siswa jurusan tata boga. Dalam salah satu tujuannya, SMK N 6 Yogyakarta menggunakan program Unit Produksi sebagai salah satu wadah siswa mengasah keterampilannya dan belajar untuk berwirausaha

Hasil yang diharapkan dengan adanya program Unit Produksi adalah siswa SMK N 6 Yogyakarta diharapkan mampu berwirausaha di luar sekolah dengan pengalaman yang telah diajarkan sekolah di Unit Produksi. Harapan sekolah yaitu terwujudnya tujuan program Unit Produksi untuk mengasah keterampilan siswa dan sebagai wadah siswa belajar berwirausaha.

### **Evaluasi Input**

Evaluasi input meliputi : sumber dana yang diperoleh program Unit produksi, sumber daya manusia yang mengelola Unit Produksi, bahan yang digunakan dalam pelaksanaan Unit Produksi, kesiapan sarana prasarana yang digunakan dalam pelaksanaan Unit Produksi. Pengambilan data untuk memperoleh informasi melalui wawancara, observasi langsung, dan dokumentasi.

Sumber dana yang digunakan dalam pendirian atau penyelenggaraan Unit Produksi Tata Boga adalah dari sekolah. Untuk info seberapa besar sumber dana yang digunakan dan dimiliki sekarang tidak bisa mendapatkan infonya yang rinci, hanya modal sekarang untuk setiap usaha Unit Produksi Tata Boga sebesar lima juta rupiah.

Sumber daya manusia yang bekerja di Unit Produksi adalah yang diutamakan alumni SMK N 6 Yogyakarta jurusan Tata

Boga daan karyawan dari luar yang memiliki kompetensi memasak dan tahu makanan serta minuman. Selain itu siswa kelas XI yanglatihan magang yang membantu.

Bahan yang digunakan di Unit Produksi adalah bahan kering dan bahan basah, untuk perolehan bahan-bahan tersebut yaitu membeli di pasar tradisional. Ada juga bahan memperoleh melalui pemesanan dan diantar .

Hasil presentase kesiapan prasarana Unit produksi memperoleh hasil 94%. Sehingga prasarana Unit Produksi dapat dinyatakan sangat siap. presentase kesiapan sarana Unit produksi memperoleh hasil 87%. Sehingga sarana Unit Produksi dapat dinyatakan sangat siap

### **Evaluasi Proseses**

Evaluasi *Prosses* meliputi factor pendukung dan penghambat dalam penyelenggaraan dan pelaksanaan Unit Produksi Tata Boga, untuk pendukung : tersedianya SDM yang memadai untuk pelaksanaan Unit Produksi berjalan lancar, tugas-tugas guru dan karyawan Unit Produksi masih baik sesuai dengan tugas-tugasnya, fasilitas masih baik untuk digunakan, tersedianya sarana dan prasarana yang memadai. Sedangkan factor penghambatnya : restoran Kenari pernah mengalami saluran pembuangan air mampet,

kantin siswa mengalami penurunan omset dikarenakan banyak siswa yang berbuat curang (membeli makanan/minuman tetapi tidak bayar), banyaknya jam ijin siswa untuk mengikuti jam pelajaran praktek diluar, kurangnya semangat siswa yang magang di Unit Produksi.

### **Evaluasi Product**

Evaluasi *Product* meliputi omset dan keuntungan Unit Produksi Tata Boga. Omset dari usaha-usaha yang ada di Unit Produksi Tata Boga SMK N 6 Yogyakarta rata-rata sekitar 50% sampai 100% bahkan bisa mencapai lebih dari 100%. Sedangkan untuk keuntungan yang didapat, bagi tiap-tiap usaha Unit Produksi SMK N 6 Yogyakarta. Berdasarkan hasil rapat Pengelola Unit Produksi SMK N 6 Yogyakarta telah disepakati bersama bahwa dari laba kotor diuraikan menjadi: untuk gaji karyawan, untuk dikelola jurusan, untuk Unit Produksi Pusat. Sedangkan untuk usaha-usaha di Unit Produksi Tata Boga SMK N 6 Yogyakarta, dari laba kotor diuraikan menjadi : untuk gaji karyawan, untuk perawatan prasarana/alat-alat, untuk Unit Produksi Tata Boga.

Dari hasil omset dan keuntungan dari Unit Produksi Tata Boga SMK N 6 Yogyakarta, diharapkan bisa mengembangkan usaha-usaha Unit Produksi Tata Boga, sehingga siswa lebih semangat

dalam melaksanakan tugasnya pada saat magang.

## **SIMPULAN DAN SARAN**

### **Simpulan**

#### **1. *Contexts***

Program Unit Produksi merupakan salah satu program di SMK N 6 Yogyakarta yang bertujuan mengasah keterampilan siswa dan belajar untuk berwirausaha khususnya siswa jurusan tata boga. Dalam salah satu tujuannya, SMK N 6 Yogyakarta menggunakan program Unit Produksi sebagai salah satu wadah siswa mengasah keterampilannya dan belajar untuk berwirausaha

#### **2. *Input***

- a. Sumber dana yang digunakan dalam pendirian/ penyelenggaraan Unit Produksi Tata Boga adalah dari sekolah. Untuk info seberapa besar sumber dana yang digunakan dan dimiliki sekarang tidak bisa mendapatkan infonya yang rinci, hanya modal sekarang untuk setiap usaha Unit Produksi Tata Boga sebesar lima juta rupiah.
- b. Sumber daya manusia yang bekerja di Unit Produksi adalah yang diutamakan alumni SMK N 6 Yogyakarta jurusan Tata Boga dan karyawan dari luar yang memiliki kompetensi memasak dan tahu makanan serta minuman. Selain itu

siswa kelas XI yanglatihan magang yang membantu.

- c. Bahan yang digunakan di Unit Produksi adalah bahan kering dan bahan basah, untuk perolehan bahan-bahan tersebut yaitu membeli di pasar tradisional. Ada juga bahan memperoleh melalui pemesanan dan diantar
- d. Hasil presentase kesiapan prasarana Unit produksi memperoleh hasil 94%. Sehingga prasarana Unit Produksi dapat dinyatakan sangat siap. presentase kesiapan sarana Unit produksi memperoleh hasil 87%. Sehingga sarana Unit Produksi dapat dinyatakan sangat siap

#### **3. *Prosses***

- a. Faktor pendukung : tersedianya SDM yang memadai untuk pelaksanaan Unit Produksi berjalan lancar, tugas-tugas guru dan karyawan Unit Produksi masih baik sesuai dengan tugas-tugasnya, fasilitas masih baik untuk digunakan, tersedianya sarana dan prasarana yang memadai. Faktor penghambat : restoran Kenari pernah mengalami saluran pembuangan air mampet, kantin siswa mengalami penurunan omset dikarenakan banyak siswa yang berbuat curang (membeli makanan/minuman tetapi tidak bayar), banyaknya jam ijin siswa untuk mengikuti jam pelajaran

praktek diluar, kurangnya semangat siswa yang magang di Unit Produksi.

#### 4. *Product*

- a. Omset dari usaha-usaha yang ada di Unit Produksi Tata Boga SMK N 6 Yogyakarta rata-rata sekitar 50% sampai 100% bahkan bisa mencapai lebih dari 100%. Sedangkan untuk keuntungan yang didapat, bagi tiap-tiap usaha Unit Produksi SMK N 6 Yogyakarta. Berdasarkan hasil rapat Pengelola Unit Produksi SMK N 6 Yogyakarta telah disepakati bersama bahwa dari laba kotor diuraikan menjadi: untuk gaji karyawan, untuk dikelola jurusan, untuk Unit Produksi Pusat.
- b. Keuntungan usaha-usaha di Unit Produksi Tata Boga SMK N 6 Yogyakarta, dari laba kotor diuraikan menjadi : untuk gaji karyawan, untuk perawatan prasarana/alat-alat, untuk Unit Produksi Tata Boga.

Djemari Mardapi. 2012. *Pengukuran Penilaian Evaluasi Pendidikan*. Jakarta: Rineka Cipta

Endang Mulyatiningsih. 2011. *Metode Penelitian Terapan Bidang Pendidikan*. Bandung. Alfabeta.

Sugiyono. 2009. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R & D*. Bandung. Alfabeta

DharmaSurya. 2007. *Pendidikan dan Pelatihan Manajemen Unit Produksi/Jasa Sebagai Sumber Belajar Siswa dan Penggalian Dana Pendidikan Persekolahan*. Jakarta :Direktorat Tenaga Kependidikan.

Zainal Arifin. (2012). *Evaluasi Pembelajaran*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya

#### DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2013. *Pengertian Unit Produksi* diunduh tanggal 12 Desember 2015 dari <http://www.pendidikanekonomi.com/2013/08/pengertian-unit-produksi.html>
- Anonim. 2014. *Profil SMK N 6 Yogyakarta* diunduh tanggal 11 November 2015 dari <http://www.smkn6yk.sch.id/html/index.php>