

**MANAJEMEN PROGRAM *DOUBLE TRACK* TATA BOGA DALAM
PENINGKATAN KETERAMPILAN MEMASAK DAN
KEWIRAUSAHAAN KULINER DI SMA MUHAMMADIYAH KOTA
KEDIRI**

SKRIPSI



**Oleh
DHESTI SHILVIANI ANAZAHRA
NIM.22205110**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN PENDIDIKAN ISLAM
FAKULTAS TARBIYAH DAN ILMU KEGURUAN
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SYEKH WASIL KEDIRI
2026**

**MANAJEMEN PROGRAM *DOUBLE TRACK* TATA BOGA DALAM
PENINGKATAN KETERAMPILAN MEMASAK DAN
KEWIRAUSAHAAN KULINER DI SMA MUHAMMADIYAH KOTA
KEDIRI**

SKRIPSI

Diajukan kepada

Universitas Islam Negeri Syekh Wasil Kediri

Untuk memenuhi salah satu persyaratan

Dalam menyelesaikan program Sarjana Pendidikan (S.Pd)

OLEH

DHESTI SHILVIANI ANAZAHRA

NIM. 22205110

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN PENDIDIKAN ISLAM
FAKULTAS TARBIYAH DAN ILMU KEGURUAN
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SYEKH WASIL KEDIRI**

2026

HALAMAN PERSETUJUAN

**MANAJEMEN PROGRAM *DOUBLE TRACK* TATA BOGA DALAM
PENINGKATAN KETERAMPILAN MEMASAK DAN KEWIRAUSAHAAN
KULINER DI SMA MUHAMMADIYAH KOTA KEDIRI**

SKRIPSI

Disusun oleh:

DHESTI SHILVIANI ANAZAHRA

NIM. 22205110

Telah diperiksa, dan disetujui untuk diuji.

Dosen Pembimbing I

Dosen Pembimbing II



Dr. Nila Lukmatas Syahidah, M.Pd.I
NIP. 199002012019032011



M. Ubaidillah Ridwanulloh, M.Pd.I
NIP. 199006062020121012

HALAMAN PENGESAHAN

**MANAJEMEN PROGRAM *DOUBLE TRACK* TATA BOGA DALAM
PENINGKATAN KETERAMPILAN MEMASAK DAN
KEWIRAUSAHAAN KULINER DI SMA MUHAMMADIYAH KOTA
KEDIRI**

**DHESTI SHILVIANI ANAZAHRA
NIM. 22205110**

Telah diujikan di depan Sidang Munaqosah Universitas Islam Negeri (UIN) Syekh

Wasil Kediri pada tanggal 25 Juni 2026

1. Penguji Utama

Nurul Hudha Purnomo, M.Pd
NIP. 199001041018011003

()

2. Penguji I

Dr. Nila Lukmatus Syahidah, M.Pd.I.
NIP. 199002012019032011

()

3. Penguji II

M. Ubaidillah Ridwanulloh, M.Pd.I.
NIP. 199006062020121012

()

Kediri, 25 Juni 2026
Dekan Fakultas Tarbiyah dan Ilmu Keguruan



NOTA DINAS

Kediri, 04 Juni 2026

Nomor : -
Lampiran : -
Hal : Bimbingan Skripsi

Kepada,
Yth. Dekan Fakultas Tarbiyah dan Ilmu Keguruan

Assalamualaikum Wr. Wb

Memenuhi Permintaan Ibu Dekan untuk membimbing penyusunan skripsi mahasiswa tersebut dibawah ini:

Nama : Dhesti Shilviani Anazahra
NIM : 22205110
Judul : Manajemen Program *Double Track* Tata Boga Dalam Peningkatan Keterampilan Memasak Dan Kewirausahaan Kuliner Di Sma Muhammadiyah Kota Kediri

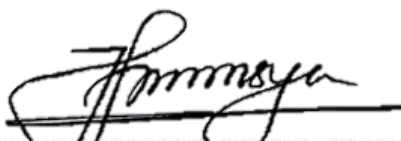
Setelah diperbaiki materi dan susunannya, kami berpendapat bahwa skripsi tersebut sudah memenuhi syarat sebagai kelengkapan ujian akhir Sarjana Satu (S1). Bersama ini kami lampirkan berkas naskah skripsinya, dengan segera dapat diujikan siding Munaqosah.

Demikian agar maklum atas kesediaannya, kami ucapkan terimakasih.

Wassalamualaikum Wr.Wb

Dosen Pembimbing I

Dosen Pembimbing II



Dr. Nila Lukmatas Syahidah, M.Pd.I
NIP. 199002012019032011



M. Ubaidillah Ridwanulloh, M.Pd.I
NIP. 199006062020121012

NOTA BIMBINGAN

Kediri, 04 Juni 2026

Nomor : -
Lampiran : -
Hal : Penyerahan Skripsi

Kepada,
Yth. Dekan Fakultas Tarbiyah dan Ilmu Keguruan

Assalamualaikum Wr. Wb

Memenuhi Permintaan Ibu Dekan untuk membimbing penyusunan skripsi mahasiswa tersebut dibawah ini:

Nama : Dhesti Shilviani Anazahra
NIM : 22205110
Judul : Manajemen Program *Double Track* Tata Boga Dalam Peningkatan Keterampilan Memasak Dan Kewirausahaan Kuliner Di Sma Muhammadiyah Kota Kediri

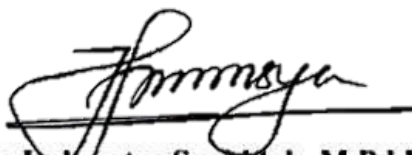
Setelah diperbaiki materi dan susunannya, kami berpendapat bahwa skripsi tersebut sudah memenuhi syarat sebagai kelengkapan ujian akhir Sarjana Satu (S1). Bersama ini kami lampirkan berkas naskah skripsinya, dengan segera dapat diujikan siding Munaqosah.

Demikian agar maklum atas kesediaannya, kami ucapkan terimakasih.

Wassalamualaikum Wr.Wb

Dosen Pembimbing I

Dosen Pembimbing II



Dr. Nila Lukmatus Syahidah, M.Pd.I
NIP. 199002012019032011



M. Ubaidillah Ridwanulloh, M.Pd.I
NIP. 199006062020121012

MOTTO

“Aku yang memulai, kalau bukan aku yang menyelesaikannya lalu siapa lagi?.”

Dhesti Shilviani Anazahara

لَا يُكَلِّفُ اللَّهُ نَفْسًا إِلَّا وُسْعَهَا

“Allah tidak membebani seseorang melainkan sesuai dengan kesanggupannya”

Q.S Al - Baqarah: 286

فَإِنَّ مَعَ الْعُسْرِ يُسْرًا، إِنَّ مَعَ الْعُسْرِ يُسْرًا

“maka, sesungguhnya bersama kesulitan ada kemudahan, sesungguhnya bersama kesulitan ada kemudahan.”

Q.S Al – Insyirah: 5-6

HALAMAN PERSEMBAHAN

Alhamdulillah segala puji bagi Allah SWT. Yang telah memberikan nikmat sehat, pertolongan, kemudahan serta petunjuk bagi penulis sehingga dalam menempuh Pendidikan di UIN Syekh Wasil Kediri penulis diberi kelancaran sampai akhirnya dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Shalawat serta salam semoga selalu tercurahkan kepada Nabi Muhammad Saw, yang telah menjadi suri tauladan kita dan yang selalu kita nantikan syafaatnya di yaumul qiyamah nanti. Aamiin ya robbal 'alamin.

Persembahan tugas akhir ini dan rasa terimakasih penulis ucapkan untuk:

1. Kedua orang tuaku, Ayahanda Giman dan Ibunda Sutarti, yang telah membesarkan dan mendidikku dengan penuh kasih sayang. Kerja keras Ayah dan doa-doa Ibu menjadi kekuatan terbesar yang mengantarkanku hingga sampai di titik ini. Semoga Allah SWT senantiasa memberikan kesehatan dan keberkahan kepada keduanya. Karya ini adalah wujud kecil rasa terima kasih yang tidak akan pernah mampu membalas seluruh pengorbanan kalian.
2. Kakakku Desi Ariani, yang selalu menjadi tempat berkeluh kesah dan sumber semangat di saat aku merasa lelah. Terima kasih telah menjadi sahabat terbaik dalam suka maupun duka. Begitu pula keponakanku tersayang, Rayanka Ginari Alfarezi, yang kehadirannya selalu membawa kebahagiaan dan keceriaan tersendiri bagi keluarga. Semoga Allah SWT senantiasa melimpahkan kebahagiaan dan kesuksesan untuk keduanya.
3. Taufiqur Rahman, yang selalu memberikan dukungan dan semangat kepada penulis, mendengarkan keluh kesah dan menemani penulis melewati masa-masa penyusunan skripsi ini. Terima kasih atas kesabaran, waktu dan keyakinan yang selalu diberikan saat penulis hampir menyerah.
4. Teman-teman seperjuanganku, yang telah menemani perjalanan Panjang ini dengan penuh keikhlasan dan kebersamaan. Terima kasih atas persahabatan yang tulus, candaan yang mengobati lelah, dan semangat yang selalu kalian tularkan. Semoga tali silaturahmi kita semua meraih kesuksesan di jalan yang masing-masing kita pilih.

Akhir kata, skripsi ini Adalah wujud nyata dari perjuangan Panjang yang tidak mungkin terselesaikan tanpa kehadiran dan dukungan kalian semua. Semoga Allah SWT membalas setiap kebaikan kalian dengan pahala yang berlupat ganda, keberkahan dalam hidup, dan kebahagiaan di dunia maupun di akhirat. Aamiin ya rabbal ‘alamin.

PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Dhesti Shilviani Anazahra
NIM : 22205110
Program Studi : Manajemen Pendidikan Islam
Fakultas : Tarbiyah dan Ilmu Keguruan

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa skripsi yang saya tulis ini benar-benar tulisan saya dan bukan merupakan plagiasi baik Sebagian maupun seluruhnya. Apabila dikemudian hari terbukti atau dapat dibuktikan bahwa skripsi ini hasil dari plagiasi baik Sebagian maupun seluruhnya, maka saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan tersebut sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Kediri, 04 Juni 2026
Yang membuat pernyataan



Dhesti Shilviani Anazahra
NIM. 22205110

ABSTRAK

DHESTI SHILVIANI ANAZAHRA. Dosen Pembimbing Ibu NILA LUKMATUS SYAHIDAH M.Pd I. dan Bapak Ubaidillah Ridwanullah M.Pd. *Manajemen Program Double Track Tata Boga Dalam Peningkatan Keterampilan Memasak dan Kewirausahaan Kuliner di SMA Muhammadiyah Kota Kediri*. Skripsi. Program Studi Manajemen Pendidikan Islam, Fakultas Tarbiyah dan Ilmu Keguruan, Universitas Islam Negeri Syekh Wasil Kediri. 2026.

Kata Kunci: Manajemen. Program Double Track, Keterampilan Memasak, Kewirausahaan Kuliner

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh tingginya angka lulusan SMA yang tidak melanjutkan ke perguruan tinggi akibat keterbatasan ekonomi, khususnya di SMA Muhammadiyah Kota Kediri yang mencapai 70–75% dari total lulusan. Kondisi ini mendorong sekolah untuk mengimplementasikan program Double Track bidang tata boga sebagai solusi pemberdayaan keterampilan vokasional. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan dan menganalisis: (1) perencanaan, (2) pelaksanaan, dan (3) evaluasi program Double Track tata boga dalam peningkatan keterampilan memasak dan kewirausahaan kuliner di SMA Muhammadiyah Kota Kediri.

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan jenis penelitian studi kasus. Data dikumpulkan melalui observasi, wawancara mendalam, dan studi dokumentasi. Informan penelitian meliputi kepala sekolah, wakil kepala sekolah bidang kurikulum, guru Pembina tata boga, dan peserta didik. Teknik analisis data menggunakan model Miles dan Huberman yang mencakup reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Keabsahan data diuji melalui triangulasi sumber dan triangulasi Teknik.

Hasil penelitian menunjukkan: (1) Perencanaan program Double Track tata boga di SMA Muhammadiyah Kota Kediri dilakukan secara sistematis dan akomodatif, pemetaan minat bakat melalui angket PPDB, penetapan target berjenjang dari kemandirian domestik hingga kesiapan wirausaha, penerapan landasan hukum Peraturan Gubernur Jawa Timur Nomor 139 Tahun 2018, serta perencanaan anggaran dari sumber kombinasi BOS, BPOPP, dan kas mandiri sekolah; (2) Pelaksanaan program menggunakan proporsi 30% teori dan 70% praktik langsung, pengembangan kewirausahaan melalui Kelompok Usaha Siswa (KUS) yang mengelola pesanan katering internal, serta program magang industri di Vaneca Catering Kediri selama satu bulan pada masa libur semester; (3) Evaluasi dilaksanakan melalui rapat koordinasi bulanan, penilaian kompetensi berbasis kinerja praktik dengan rubrik terstruktur, serta monitoring adaptif yang menghasilkan pembaruan kurikulum secara berkelanjutan. Program ini terbukti berhasil menekan angka pengangguran alumni dan mendorong kemandirian ekonomi lulusan.

KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur penulis atas rahmat Tuhan Yang Maha Esa, berkat seluruh nikmat dan karunia-Nya lah sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi ini tepat waktu. Adapun tujuan skripsi ini dengan judul “Manajemen Program *Double Track* Tata Boga Dalam Peningkatan Keterampilan Memasak dan Kewirausahaan Kuliner di SMA Muhammadiyah Kota Kediri” ini ditulis guna memenuhi salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana pada Universitas Islam Negeri Syekh Wasil Kediri.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, dengan segala kerendahan hati penulis menerima masukan-masukan yang membangun dari semua pihak demi kesempurnaan skripsi ini. Kritik dan saran akan senantiasa penulis terima dengan senang hati.

Dengan segala keterbatasan, penulis menyadari pula bahwa skripsi ini takkan terwujud tanpa bantuan, bimbingan serta dukungan dari berbagai pihak dalam penulisan ini. Untuk itu dalam kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Prof. Dr. H. Wahidul Anam, M.Ag., selaku Rektor Universitas Islam Negeri (UIN) Syekh Wasil Kediri.
2. Prof. Dr. Hj. Munifah, M.Pd., selaku Dekan Fakultas Tarbiyah dan Ilmu Keguruan Universitas Islam Negeri (UIN) Syekh Wasil Kediri.
3. Dr. Untung Khoiruddin, M.Pd.I selaku Kaprodi Manajemen Pendidikan Islam Universitas Islam Negeri (UIN) Syekh Wasil Kediri.
4. Siska Yulia Weni M.Ak., selaku Sekprodi Manajemen Pendidikan Islam Universitas Islam Negeri (UIN) Syekh Wasil Kediri.
5. Ibu Dr. Nila Lukmatus Syahidah M.Pd.I., selaku Dosen Pembimbing I dan Bapak M. Ubaidillah Ridwanulloh M.Pd.I., selaku Dosen Pembimbing II yang senantiasa membimbing dengan penuh kesabaran, memberikan arahan, bimbingan dan memberi motivasi kepada penulis untuk menyelesaikan skripsi ini.

6. Ibu Kadiyem S.Pd., M.A.P., selaku Kepala Sekolah SMA Muhammadiyah Kota Kediri yang telah memberikan izin kepada peneliti untuk melakukan penelitian.
7. Sahabat-sahabat seperjuangan, segenap mahasiswa Manajemen Pendidikan Islam angkatan 2022.
8. Dan semua pihak yang telah membantu dalam menyelesaikan skripsi ini dengan baik yang tidak dapat penulis sebutkan satu-persatu.

Tidak ada yang dapat peneliti berikan kepada mereka selain ucapan terima kasih dan iringan doa semoga Allah SWT membalas semua kebaikan mereka dengan balasan yang sebaik-baiknya. Peneliti berharap semoga skripsi ini bermanfaat bagi peneliti khususnya dan bagi pembaca pada umumnya.

Kediri, 04 Juni 2026

Penulis

DHESTI SHILVIANI ANAZAHRA
NIM. 22205110

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
NOTA DINAS	v
NOTA BIMBINGAN	vi
HALAMAN MOTTO	vii
HALAMAN PERSEMBAHAN	viii
PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN.....	x
ABSTRAK.....	xi
KATA PENGANTAR.....	xii
DAFTAR ISI	xiv
DAFTAR TABEL.....	xvii
DAFTAR GAMBAR	xviii
DAFTAR LAMPIRAN	xix
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Konteks Penelitian.....	1
B. Fokus Penelitian	6
C. Tujuan Penelitian.....	7
D. Manfaat Penelitian.....	8
E. Definisi Konsep	9
F. Penelitian Terdahulu.....	11
BAB II LANDASAN TEORI	17
A. Manajemen	17
1. Pengertian Manajemen.....	17
2. Fungsi Manajemen	18
B. Program <i>Double Track</i>	23
1. Pengertian Program <i>Double Track</i>	23
2. Tujuan Program <i>Double Track</i>	18

3. Ruang Lingkup Program <i>Double Track</i>	25
C. Tata Boga	27
1. Pengertian Tata Boga	27
2. Standar Kompetensi Keterampilan Tata Boga	28
D. Keterampilan Memasak	29
1. Pengertian Memasak	29
2. Aspek Keterampilan Memasak	29
E. Kewirausahaan Kuliner	30
BAB III METODE PENELITIAN	32
A. Pendekatan dan Jenis Penelitian	32
B. Kehadiran Peneliti	32
C. Lokasi Penelitian	33
D. Data dan Sumber Data	34
E. Teknik Pengumpulan Data	35
F. Instrumen Pengumpulan Data	36
G. Teknik Analisis Data	37
H. Pengecekan Keabsahan Data	39
I. Tahap-Tahap Penelitian	40
BAB IV PAPARAN DATA DAN TEMUAN PENELITIAN	43
A. Paparan Data	43
1. Perencanaan Program <i>Double Track</i> Tata Boga	43
2. Pelaksanaan Program <i>Double Track</i> Tata Boga	43
3. Evaluasi Program <i>Double Track</i> Tata Boga	52
B. Temuan Penelitian	72
BAB V PEMBAHASAN	78
A. Perencanaan Program <i>Double Track</i> Tata Boga	78
B. Pelaksanaan Program <i>Double Track</i> Tata Boga	82
C. Evaluasi Program <i>Double Track</i> Tata Boga	88
BAB VI PENUTUP	94
A. Kesimpulan	94
B. Saran	97

DAFTAR PUSTAKA.....	99
LAMPIRAN-LAMPIRAN.....	104

DAFTAR TABEL

4.1 Daftar Menu Masakan.....	53
------------------------------	----

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Wawancara Kepala Sekolah	43
Gambar 4.2 Wawancara Waka Kurikulum	44
Gambar 4.3 Peralatan Memasak	48
Gambar 4.4 Hasil Olahan Siswa	49
Gambar 4.5 Proses Pembelajaran di Kelas	52
Gambar 4.6 Catatan Siswa	56
Gambar 4.7 Praktik Siswa.....	56
Gambar 4.8 Wawancara Siswa.....	58
Gambar 4.9 Alumni Tata Boga SMA Muhammadiyah Kota Kediri	59
Gambar 4.10 Wawancara Siswa.....	61
Gambar 4.11 Siswa Magang	63
Gambar 4.12 Pendampingan	65
Gambar 4.13 Evaluasi	67
Gambar 4.14 Alumni Tata Boga SMA Muhammadiyah Kota Kediri	71
Gambar 4.15 Jadwal Pelajaran	74

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Surat Izin Penelitian.....	101
Lampiran 2	Surat Keterangan Telah Melaksanakan Penelitian	102
Lampiran 3	Pedoman Wawancara.....	103
Lampiran 4	Daftar Narasumber	106
Lampiran 5	Dokumentasi Kegiatan Penelitian	107
Lampiran 3	Riwayat Hidup.....	109