

BAB VI

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah diuraikan pada bab-bab sebelumnya, peneliti menarik Kesimpulan sebagai berikut.

1. Perencanaan Program *Double Track* Tata Boga dalam Peningkatan Keterampilan Memasak dan Kewirausahaan Kuliner di SMA Muhammadiyah Kota Kediri

Perencanaan program *Double Track* tata boga di SMA Muhammadiyah Kota Kediri dilaksanakan secara sistematis, akomodatif, dan berbasis analisis kebutuhan nyata. Perencanaan diawali dengan identifikasi kondisi sosial-ekonomi peserta didik, di mana sekitar 70–75% lulusan tidak melanjutkan ke perguruan tinggi akibat keterbatasan finansial. Program tata boga dipilih atas dasar aspirasi langsung dari peserta didik dan hasil analisis peluang pertumbuhan industri kuliner di wilayah Kediri.

Secara formal, program dilandasi oleh Peraturan Gubernur Jawa Timur Nomor 139 Tahun 2018 yang telah diadopsi ke dalam Kurikulum Operasional Sekolah (KOS) melalui rapat tim pengembang kurikulum. Analisis kebutuhan dilakukan melalui dua dimensi sekaligus, yaitu pemetaan minat bakat peserta didik baru melalui angket saat Penerimaan Peserta Didik Baru (PPDB) dan inventarisasi ketersediaan sarana prasarana praktik. Penetapan target dirancang secara berjenjang, mulai dari kemandirian domestik sebagai target mikro hingga kesiapan kerja dan

berwirausaha sebagai target makro. Anggaran dikelola secara transparan melalui kombinasi sumber dana BOS, BPOPP Provinsi Jawa Timur, dan kas mandiri sekolah

2. Pelaksanaan Program *Double Track* Tata Boga dalam Peningkatan Keterampilan Memasak dan Kewirausahaan Kuliner di SMA Muhammadiyah Kota Kediri

Pelaksanaan program *Double Track* tata boga di SMA Muhammadiyah Kota Kediri berlangsung secara terstruktur melalui tiga jalur utama. Pertama, proses pembelajaran menggunakan proporsi 30% teori dan 70% praktik langsung yang terbukti efektif meningkatkan kompetensi memasak siswa secara nyata dan terukur. Siswa yang semula tidak memiliki kemampuan memasak berhasil menguasai berbagai produk kuliner, mulai dari kue bolu, makanan kekinian, hingga makanan tradisional.

Kedua, pengembangan kewirausahaan kuliner dilakukan melalui pembentukan Kelompok Usaha Siswa (KUS) yang berfungsi sebagai unit bisnis mini. Siswa secara nyata dihadapkan pada pengelolaan modal, perhitungan Harga Pokok Penjualan (HPP), penentuan harga jual, perancangan kemasan, dan pelayanan pesanan katering untuk kegiatan internal sekolah. Ketiga, program magang kerja industri selama kurang lebih satu bulan pada masa libur semester dilaksanakan di Vaneca Catering Kediri, memberikan pengalaman kerja nyata berskala komersial bagi siswa kelas XI. Kepemimpinan partisipatif kepala sekolah yang aktif turun

langsung ke dapur praktik turut berkontribusi signifikan dalam menciptakan iklim belajar yang kondusif dan memotivasi seluruh pemangku kepentingan program.

3. Evaluasi Program *Double Track* Tata Boga dalam Peningkatan Keterampilan Memasak dan Kewirausahaan Kuliner di SMA Muhammadiyah Kota Kediri

Evaluasi program *Double Track* tata boga di SMA Muhammadiyah Kota Kediri dilaksanakan melalui tiga mekanisme yang saling melengkapi. Pertama, evaluasi manajerial dilakukan melalui rapat koordinasi bulanan yang dipimpin kepala sekolah dan menghasilkan notulensi terdokumentasi sebagai bentuk akuntabilitas pengelolaan program. Kedua, penilaian kompetensi peserta didik dilakukan melalui ujian praktik harian dan ujian kompetensi akhir dengan rubrik terstruktur yang mencakup aspek higienitas kerja, penguasaan teknik memasak, cita rasa produk, dan estetika penyajian.

Ketiga, monitoring berkelanjutan menggunakan hasil evaluasi keahlian siswa sebagai dasar pembaruan kurikulum dan variasi menu praktik secara adaptif, sehingga kompetensi siswa selalu relevan dengan tren pasar kuliner terkini. Secara keseluruhan, program ini terbukti memberikan dampak positif yang nyata, ditandai dengan keberhasilan alumni menerima pesanan katering secara mandiri, terserap bekerja di usaha kuliner lokal seperti Milk Racik Mak Tam dan Teh Kota, serta merintis usaha kuliner independen. Meskipun belum mencapai seratus

persen keberhasilan, secara umum target program telah tercapai sesuai dengan harapan yang ditetapkan sekolah.

B. Saran

Berdasarkan temuan dan Kesimpulan penelitian, peneliti mengajukan beberapa saran sebagai berikut.

1. Bagi Kepala Sekolah SMA Muhammadiyah Kota Kediri

Kepala sekolah disarankan untuk terus mempertahankan dan meningkatkan gaya kepemimpinan partisipatif yang selama ini telah terbukti berkontribusi positif terhadap keberlanjutan program. Selain itu, perlu dilakukan upaya penambahan kuantitas peralatan dapur praktik, khususnya kompor dan oven, guna mengurangi antrean waktu praktik yang dialami siswa saat kapasitas rombongan belajar besar. Pengembangan jaringan kemitraan dengan Dunia Usaha dan Dunia Industri (DUDI) yang lebih luas juga perlu dilakukan untuk memperluas peluang magang dan penyerapan kerja lulusan.

2. Bagi Guru Pembina Tata Boga

Guru Pembina tata boga disarankan untuk secara konsisten memperbarui materi dan variasi menu praktik mengikuti tren pasar kuliner yang terus berkembang, termasuk teknik-teknik pengolahan makanan berbasis teknologi modern. Pengintegrasian materi pemasaran digital secara lebih mendalam ke dalam kurikulum kewirausahaan kuliner juga perlu ditingkatkan, mengingat pasar kuliner saat ini sangat bergantung pada platform digital. Dokumentasi portofolio produk siswa secara sistematis

dapat dijadikan media promosi sekolah sekaligus bukti capaian kompetensi untuk keperluan sertifikasi.

3. Bagi Peserta Didik

Peserta didik disarankan untuk memanfaatkan secara optimal seluruh fasilitas dan kesempatan belajar yang tersedia dalam program Double Track tata boga, termasuk program magang di industri kuliner. Siswa juga didorong untuk aktif mengembangkan kreativitas dalam inovasi produk kuliner dan membangun jaringan pemasaran digital sejak dini. Pengalaman yang diperoleh melalui pengelolaan Kelompok Usaha Siswa (KUS) hendaknya dijadikan modal awal untuk merintis usaha kuliner mandiri setelah lulus.

4. Bagi Peneliti Selanjutnya

Peneliti selanjutnya disarankan untuk mengkaji aspek-aspek yang belum terjangkau dalam penelitian ini, seperti efektivitas sertifikasi kompetensi terhadap daya saing lulusan di pasar kerja, analisis komparatif antar program Double Track di berbagai sekolah di Jawa Timur, serta kajian longitudinal terhadap perkembangan karier dan usaha alumni program Double Track tata boga dalam jangka panjang. Pendekatan kuantitatif atau mixed methods juga dapat dipertimbangkan untuk memperkuat generalisasi temuan.