

MANFAAT HASIL BELAJAR MAKANAN ORIENTAL PADA KESIAPAN WIRUSAHA MAKANAN KOREA

Enggar Ristyorini¹, Tati Setiawati², dan Karpin³

Program Studi Pendidikan Tata Boga, Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Indonesia

enggarr@student.upi.edu

Abstrak: Penelitian ini dilatarbelakangi oleh keterkaitan manfaat hasil belajar makanan Oriental pada kesiapan wirausaha makanan Korea. Tujuan penelitian ini adalah untuk mendapatkan informasi tentang bagaimana hasil belajar makanan Oriental pada mahasiswa Pendidikan Tata Boga UPI angkatan 2017, bagaimana kesiapan wirausaha makanan Korea pada mahasiswa Pendidikan Tata Boga UPI angkatan 2017, dan bagaimana manfaat hasil belajar Makanan Oriental pada kesiapan wirausaha makanan Korea dilihat dari aspek kesiapan mental percaya diri, fokus pada sasaran, cara mengatasi resiko, bekerja keras, mencoba berinovasi, kesiapan pengetahuan, dan kesiapan keterampilan. Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif. Populasi penelitian yaitu mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Angkatan 2017 sebanyak 44 orang dengan menggunakan metode sensus. Instrumen yang digunakan berupa tes dan angket tertutup. Hasil penelitian menunjukkan bahwa: 1) hasil belajar makanan Oriental pada mahasiswa program studi pendidikan Tata Boga angkatan 2017 dengan batasan pada materi makanan Korea berada pada kategori baik, 2) kesiapan wirausaha makanan Korea pada mahasiswa Pendidikan Tata Boga UPI angkatan 2017 berada pada kategori sangat siap, 3) hasil belajar dari setiap indikator yang dipelajari pada materi makanan Korea menunjukkan pola positif terhadap kesiapan wirausaha makanan Korea, yang menandakan bahwa hasil belajar makanan Oriental mempengaruhi kesiapan wirausaha makanan Korea.

Kata Kunci: makanan Oriental, kesiapan wirausaha, makanan Korea

LATAR BELAKANG MASALAH

Globalisasi menyebabkan budaya asing masuk dan berkembang dengan mudah ke negara lain. Salah satu budaya asing yang muncul sebagai dampak dari globalisasi yaitu budaya pop Korea yang dikenal dengan istilah *hallyu wave*. Indonesia merupakan salah satu Negara yang terkena dampak dari globalisasi yang terjadi. Indonesia telah terkena dampak dari gelombang *hallyu wave* selama kurang lebih 15 tahun terakhir. Penyebaran *hallyu wave* hingga ke Indonesia memberikan dampak positif terhadap perkembangan budaya Korea. Hal ini menyebabkan

minat masyarakat untuk belajar mengenai apapun yang menarik tentang Korea menjadi bertambah, termasuk minat untuk mengetahui tentang makanan Korea (Pranita dan Harto, 2016, hlm. 7). Bandung menjadi salah satu kota di Indonesia yang terkena dampak dari *hallyu wave*, sehingga saat ini restoran Korea yang sangat diminati oleh kaum muda banyak bermunculan disana.

Pesatnya perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi serta tantangan yang muncul di era globalisasi menuntut lembaga pendidikan untuk menghasilkan

lulusan yang mampu bersaing dalam menghadapi perubahan zaman. Perguruan tinggi merupakan salah satu lembaga pendidikan yang memiliki peranan dalam menghasilkan manusia yang berkualitas, memiliki kemampuan, keterampilan, serta pengetahuan yang luas.

Program Studi Pendidikan Tata Boga merupakan Program Studi yang mempersiapkan sumber daya manusia yang berkualitas dan profesional sebagai tenaga kependidikan maupun sebagai tenaga ahli sesuai dengan bidang Boga. Tenaga ahli ini harus siap menghadapi era industrialisasi dan perekonomian yang semakin berkembang serta dapat menciptakan suatu lapangan pekerjaan yaitu dengan cara membuat suatu usaha atau wirausaha.

Salah satu mata kuliah pengembangan yang terdapat pada Program Studi Pendidikan Tata Boga yaitu Makanan Oriental. Makanan Oriental merupakan salah satu Mata Kuliah Keahlian (MKK) program studi yang wajib diikuti oleh mahasiswa S1 Program Studi Pendidikan Tata Boga. Mata Kuliah ini membahas mengenai makanan yang berasal dari kawasan Asia selain Indonesia meliputi negara Malaysia, Filipina, Thailand, Vietnam, Korea, Cina, Jepang, India, dan Timur Tengah (Nurani dan Setiawati, 2014, hlm.14).

Hasil belajar makanan Oriental dapat bermanfaat bagi mahasiswa yang mempelajarinya, sehingga mahasiswa memiliki kesempatan untuk mengenal berbagai hidangan dari negara-negara di kawasan Asia secara teori maupun praktek. Setelah mempelajari makanan Oriental, mahasiswa diharapkan

mampu memahami konsep dasar makanan Oriental meliputi pemahaman mengenai pola makan, karakteristik, bahan, bumbu, teknik memasak, serta penyajian makanan Oriental sehingga pengetahuan yang mahasiswa dapatkan setelah mengikuti perkuliahan ini dapat bermanfaat untuk memulai wirausaha, salah satunya wirausaha makanan Korea.

Menurut data dari Badan Ekonomi Kreatif (Bekraf) Republik Indonesia menunjukkan bahwa subsektor kuliner berkontribusi sebesar 67,66 persen dari total kontribusi perekonomian kreatif pada tahun 2018 pada tingkat nasional (Badan Ekonomi Kreatif Indonesia, 2018). Semakin pesatnya perkembangan *hallyu wave* di Indonesia dapat membuka jalan untuk mengembangkan wirausaha makanan Korea. Hal ini dapat dilihat dengan semakin banyaknya restoran Korea yang hadir di Indonesia, yang menawarkan makanan dengan citarasa, bentuk, serta keaslian bahan makanan seperti makanan khas yang ada di Korea yang biasa dilihat di drama-drama. Peminat terhadap makanan Korea saat ini pun semakin banyak seiring dengan dampak dari perkembangan *hallyu wave* yang terjadi di Indonesia. Hal ini dapat menjadi peluang yang bagus untuk memulai wirausaha makanan Korea. Agar wirausaha yang direncanakan dapat berjalan dengan baik, seseorang yang akan memulai wirausaha harus memiliki kesiapan pada beberapa aspek yang meliputi kesiapan mental, kesiapan pengetahuan dan keterampilan, dan kesiapan sumber daya (Nitisusastro, 2017, hlm. 82).

Pemaparan di atas menjadi alasan

penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai manfaat hasil belajar makanan oriental pada kesiapan wirausaha makanan Korea. Dalam penelitian ini, penulis membatasi pada hasil belajar makanan Oriental dari salah satu kawasan Asia Timur, yaitu makanan Korea. Kesiapan wirausaha yang penulis teliti akan difokuskan pada kesiapan mental, kesiapan pengetahuan dan kesiapan keterampilan mengenai produk makanan Korea yang populer dikalangan masyarakat dan responden.

RUMUSAN MASALAH DAN TUJUAN PENELITIAN

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan dapat dirumuskan permasalahan dalam penelitian ini yaitu, bagaimana manfaat hasil belajar makanan Oriental pada kesiapan wirausaha makanan Korea?

Adapun tujuan khusus dari penelitian ini adalah untuk mendapatkan gambaran mengenai:

- a. Hasil belajar makanan Oriental pada mahasiswa Pendidikan Tata Boga UPI angkatan 2017.
- b. Kesiapan wirausaha makanan Korea pada mahasiswa Pendidikan Tata Boga UPI angkatan 2017.
- c. Manfaat hasil belajar makanan Oriental pada kesiapan wirausaha makanan Korea.

KAJIAN PUSTAKA

a. Gambaran Umum Mata Kuliah Makanan Oriental

Mata kuliah Makanan Oriental merupakan salah satu mata kuliah keahlian (MKK) yang wajib dipelajari oleh mahasiswa S1 di jurusan/program studi Pendidikan Tata Boga Universitas

Pendidikan Indonesia. Mata kuliah ini ditempuh oleh mahasiswa di semester empat, dengan prasarat mahasiswa harus sudah lulus mengontrak mata kuliah Makanan Nusantara, Dasar Boga, dan Pengetahuan Bahan Makanan. Mata kuliah ini dikemas dalam 16 kali pertemuan, 1 kali ujian tengah semester, 1 kali ujian akhir semester, dan 1 kali ujian praktek. Mata kuliah Makanan Oriental memiliki nomor kode BG 412 dengan bobot 3 sks yang dilaksanakan secara teori dan praktek. Hal-hal yang dipelajari dalam perkuliahan Makanan Oriental yaitu: konsep dasar Makanan Oriental yang meliputi pola makan, karakteristik, bahan, bumbu, teknik potongan, teknik memasak, serta penyajian makanan Oriental yang ada di Malaysia, Filipina, Thailand, Vietnam, Korea, Cina, Jepang, India, dan Timur Tengah (Nurani dan Setiawati, 2014, hlm.14).

Setelah mengikuti pembelajaran mengenai makanan Oriental, mahasiswa diharapkan mampu memahami materi teori yang sudah diajarkan sehingga mampu menguasai konsep dasar pada makanan Oriental. Selain menguasai konsep dasar, setelah mengikuti pembelajaran makanan Oriental mahasiswa diharapkan mampu menerapkan konsep yang telah dipelajari sehingga dapat membantu mengasah keterampilan mahasiswa.

b. Materi Pembelajaran Makanan Oriental

Berdasarkan silabus perkuliahan makanan Oriental (Nurani dan Setiawati, 2014, hlm.15), materi pembelajaran yang diajarkan mengenai makanan Korea adalah:

- 1) gambaran umum makanan Korea,

- 2) bahan yang digunakan pada makanan Korea,
- 3) bumbu yang digunakan pada makanan Korea,
- 4) aneka menu makanan Korea yang terdiri dari
 - a) hidangan nasi,
 - b) hidangan mi,
 - c) hidangan berkuah,
 - d) *banchan*,
 - e) masakan daging,
 - f) *jeon*,
 - g) *sinseollo*,
 - h) makanan ringan,
 - i) *dessert*
- 5) alat yang digunakan pada makanan Korea,
- 6) pengaturan etiket makan, dan
- 7) *table setting* penyajian makanan Korea.

Materi pembelajaran tersebut merupakan materi-materi yang diberikan baik secara teori maupun praktek dalam proses pembelajaran mata kuliah makanan Oriental.

c. Kesiapan Wirausaha Makanan Korea

Wirausaha adalah orang yang memiliki kemampuan melihat dan menilai kesempatan-kesempatan bisnis, mengumpulkan sumber daya yang dibutuhkan untuk mengambil keuntungan dan mengambil tindakan yang tepat untuk memastikan kesuksesan. Wirausahawan adalah orang yang mampu mengubah sesuatu menjadi lebih baik, menciptakan sesuatu yang baru, dan memiliki jiwa kreatif juga inovatif. Dalam memulai wirausaha makanan Korea, calon wirausaha perlu memiliki kesiapan agar mampu bertahan dalam menghadapi dunia kerja. Kesiapan

yang diperlukan dalam wirausaha makanan Korea terdiri dari beberapa aspek meliputi kesiapan mental, kesiapan pengetahuan, dan kesiapan keterampilan (Nitisusastro, 2017, hlm. 82).

Kesiapan mental diperlukan dalam berwirausaha agar seseorang yang akan memasuki dunia usaha tidak merasa tertekan dengan kondisi lingkungannya. Kesiapan mental yang dimaksud meliputi: 1) meningkatkan rasa percaya diri; 2) berusaha fokus pada sasaran; 3) mempelajari cara mengenali dan mengatasi resiko; 4) melatih diri untuk bekerja keras; 5) selalu mencoba berinovasi; 6) memahami semua aspek guna meningkatkan rasa tanggung jawab.

Selain membekali diri dengan kesiapan mental, seseorang yang ingin memulai wirausaha makanan Korea juga perlu membekali diri dengan pengetahuan dan keterampilan mengenai makanan Korea itu sendiri. Pengetahuan yang dimiliki akan membantu calon wirausahawan dalam memahami seluk belukm makanan Korea karena orang tersebut sudah memiliki kompetensi mengenai bidang usaha yang akan dirintis. Keterampilan adalah kemampuan untuk merencanakan, menjalankan, dan mengendalikan kemampuan yang dimiliki dalam praktek usaha (Nitisusastro, 2017, hlm. 90). Kesiapan keterampilan didapatkan selama proses pembelajaran makanan Oriental, karena pembelajaran secara teori diimbangi dengan praktek kerja yang dilakukan secara rutin. Keterampilan bagi seorang wirausaha sangat diperlukan meskipun pada suatu saat ia tidak harus melaksanakan sendiri

pekerjaan tersebut ketika usahanya semakin berkembang dan ia dapat menambah jumlah pekerja.

METODOLOGI

Populasi dalam penelitian ini yaitu mahasiswa program studi pendidikan Tata Boga angkatan 2017 yang telah mengontrak dan lulus dari mata kuliah makanan Oriental sebanyak 44 mahasiswa. Penelitian ini dilakukan dengan skala kecil karena keterbatasan jumlah responden sehingga seluruh populasi yang ada akan digunakan sebagai objek penelitian, maka dalam penelitian ini tidak dilakukan proses pengambilan sampel.

Dalam penelitian ini, penulis menggunakan instrumen dalam bentuk tes dan kuesioner. Tes digunakan untuk mengukur hasil belajar makanan Oriental pada aspek pengetahuan. Jenis tes yang digunakan yaitu tes tertulis dalam bentuk pilihan ganda (*multiple choice*). Instrumen angket yang digunakan dalam penelitian ini yaitu angket tertutup, untuk memperoleh data mengenai kesiapan wirausaha restoran Korea pada mahasiswa program studi pendidikan Tata Boga angkatan 2017 yang telah mengontrak dan lulus dari mata kuliah makanan Oriental. Skala pengukuran yang akan digunakan yaitu skala likert, dengan jawaban setiap item instrumen menunjukkan gradasi dari positif sampai negatif yaitu: sangat setuju (SS), setuju (S), cukup setuju (CS), tidak setuju (TS), dan sangat tidak setuju (STS).

ANALISIS DATA

Langkah-langkah dalam analisis data meliputi: 1) verifikasi data; 2) analisis kuantitatif data yang diperoleh

menggunakan perhitungan statistik; 3) analisis deskriptif dimana data diolah dalam bentuk persentase kemudian dideskripsikan.

HASIL PENELITIAN

Hasil penelitian yang akan diuraikan pada bab ini terdiri dari hasil studi mengenai hasil belajar makanan Oriental mahasiswa program studi pendidikan Tata Boga angkatan 2017, kesiapan wirausaha makanan Korea mahasiswa, dan manfaat hasil belajar makanan Oriental pada kesiapan wirausaha makanan Korea

1. Hasil Belajar Makanan Oriental

Hasil analisis data mengenai hasil belajar makanan Oriental berdasarkan seluruh aspek indikator menunjukkan bahwa dari 44 responden, sebagian besar menjawab butir tes dengan benar, hal ini dibuktikan dengan persentase yang diperoleh yaitu sebesar 83%. Berdasarkan persentase tersebut, dapat ditafsirkan bahwa hasil belajar makanan Oriental dengan fokus mengenai makanan Korea pada mahasiswa Pendidikan Tata Boga UPI angkatan 2017 secara keseluruhan berada pada kategori baik.

Berdasarkan hasil analisis data yang dilakukan, aspek yang paling dikuasai oleh mahasiswa yaitu aspek mengenai bumbu yang digunakan dalam makanan Korea, hidangan nasi pada makanan Korea, dan alat yang digunakan pada penyajian makanan Korea. Selain ketiga aspek tersebut, aspek lainnya sudah dikuasai dengan baik namun pengetahuan mengenai makanan Korea pada aspek pemahaman istilah asing dan asal mula munculnya suatu hidangan perlu diasah

kembali karena hasil tes pada butir tersebut lebih rendah jika dibandingkan dengan hasil tes pada butir lainnya.

2. Kesiapan Wirausaha Makanan Korea

Aspek-aspek yang menjadi indikator untuk mengukur kesiapan wirausaha makanan Korea pada responden meliputi: kesiapan mental percaya diri, kesiapan mental fokus pada sasaran, kesiapan mental cara mengenali dan mengatasi resiko,

kesiapan mental melatih diri untuk bekeja keras, kesiapan mental mencoba berinovasi, kesiapan pengetahuan, dan kesiapan keterampilan. Berdasarkan proses pengolahan data, diperoleh persentase kesiapan mental sebesar 87,6%, kesiapan pengetahuan sebesar 79%, dan kesiapan keterampilan sebesar 90,5%. Data mengenai kesiapan wirausaha makanan Korea pada responden akan disajikan pada gambar 1.



Gambar 1. Persentase Kesiapan Wirausaha Makanan Korea Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga Angkatan 2017

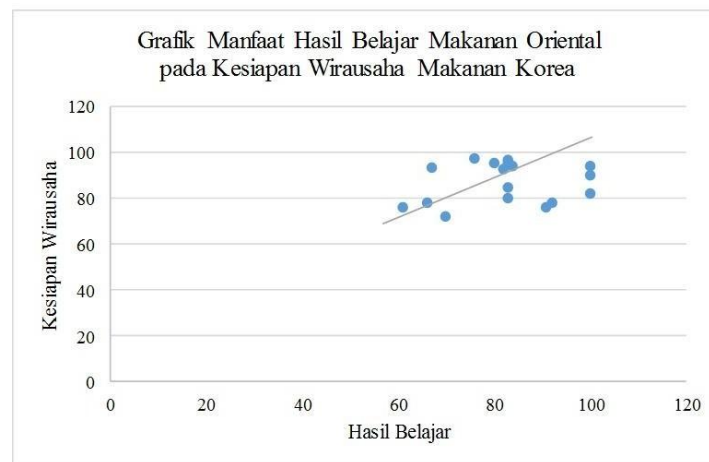
Berdasarkan grafik di atas dapat dilihat bahwa kesiapan wirausaha makanan Korea pada mahasiswa Pendidikan Tata Boga UPI angkatan 2017 menunjukkan rata-rata persentase yang tinggi. Secara keseluruhan, persentase Korea pada mahasiswa program studi Pendidikan Tata Boga angkatan 2017 yaitu sebesar 86,7%. Hal tersebut menunjukkan bahwa mahasiswa program studi pendidikan Tata Boga angkatan 2017 memiliki kesiapan yang sangat baik jika dilihat dari tujuh aspek di atas sebagai bekal untuk berwirausaha makanan Korea.

3. Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental pada Kesiapan Wirausaha Makanan Korea

Berdasarkan hasil pengolahan data mengenai hasil belajar makanan Oriental dan kesiapan wirausaha makanan Korea, penulis membuat tabel untuk menyandingkan data mengenai hasil belajar makanan Oriental dan data mengenai kesiapan wirausaha makanan Korea mahasiswa program studi pendidikan Tata Boga angkatan 2017 agar dapat ditarik kesimpulan mengenai manfaat hasil belajar makanan Oriental pada Kesiapan Wirausaha Makanan Korea. Kemudian data pada tabel tersebut

disajikan dalam bentuk diagram pencar (*scatter diagram*) agar dapat dilihat penyebaran data mengenai manfaat hasil belajar makanan

Oriental pada kesiapan wirausaha makanan Korea pada mahasiswa Pendidikan Tata Boga UPI angkatan 2017.



Gambar 2. Grafik Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental pada Kesiapan Wirausaha Makanan Korea

Berdasarkan grafik di atas dapat dilihat bahwa pengaruh hasil belajar makanan Oriental (sumbu x) menunjukkan pola yang positif terhadap kesiapan wirausaha makanan Korea (sumbu y), yang artinya semakin tinggi atau semakin baik hasil belajar makanan Oriental maka semakin meningkat pula kesiapan wirausaha makanan Korea pada mahasiswa Pendidikan Tata Boga UPI angkatan 2017.

SIMPULAN

Simpulan hasil penelitian ini dikemukakan sebagai berikut. Pertama, hasil belajar Makanan Oriental pada mahasiswa program studi pendidikan Tata Boga angkatan 2017 dengan batasan makanan Korea berada pada kategori baik. Kedua, kesiapan wirausaha makanan Korea pada mahasiswa Pendidikan Tata Boga UPI angkatan 2017 berada pada kategori

sangat siap. Ketiga, hasil belajar dari setiap indikator yang dipelajari pada materi makanan Korea menunjukkan pola positif terhadap kesiapan wirausaha makanan Korea. Jika hasil belajar makanan Oriental semakin baik, maka kesiapan wirausaha makanan Korea pada mahasiswa Pendidikan Tata Boga UPI angkatan 2017 akan semakin meningkat. Hal tersebut menandakan bahwa hasil belajar makanan Oriental mempengaruhi kesiapan wirausaha makanan Korea.

IMPLIKASI

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumbangan pengetahuan khususnya di bidang pendidikan tata boga agar dapat diketahui seperti apa kesiapan mahasiswa untuk berwirausaha setelah selesai mempelajari mata kuliah makanan

Oriental. Hasil belajar mahasiswa ditinjau dari beberapa indikator berada pada kriteria sangat baik. Hasil belajar yang sudah dikuasai dengan baik oleh mahasiswa yaitu hasil belajar mengenai: bumbu yang digunakan dalam makanan Korea, hidangan nasi pada makanan Korea, hidangan berkuah pada makanan Korea, alat yang digunakan pada penyajian makanan Korea. Berdasarkan hasil tes, dapat dilihat bahwa masih ada beberapa aspek indikator yang hasilnya tidak sebagus aspek-aspek di atas. Pemahaman mahasiswa mengenai istilah asing untuk menyebutkan beberapa bahan dan pemahaman mengenai asal mula suatu hidangan perlu untuk lebih ditingkatkan lagi jika dibandingkan dengan beberapa aspek lainnya. Hasil tersebut menunjukkan bahwa mahasiswa yang telah mengikuti dan lulus dari mata kuliah Makanan Oriental memiliki pengetahuan dan keterampilan yang baik sebagai hasil dari proses pembelajaran makanan Oriental.

Peserta didik yang telah lulus mengontrak mata kuliah makanan Oriental memiliki kesiapan pengetahuan dan keterampilan yang baik berkaitan dengan makanan Korea. Hasil penelitian juga menunjukkan bahwa kesiapan mental untuk memulai wirausaha pada peserta didik berada pada kriteria sangat siap. Kesiapan mental yang diteliti meliputi kesiapan rasa percaya diri, fokus pada sasaran, cara mengenali dan mengatasi resiko, melatih diri untuk bekeja keras, dan mencoba berinovasi. Jika dilihat dari tujuh indikator kesiapan yang diteliti, kesiapan mental meliputi rasa percaya diri dan kesiapan pengetahuan pada

mahasiswa lebih rendah jika dibandingkan dengan indikator kesiapan lainnya.

Hasil belajar dari setiap indikator yang dipelajari pada materi makanan Korea menunjukkan pola positif terhadap kesiapan wirausaha makanan Korea. Jika hasil belajar makanan Oriental semakin baik, maka kesiapan wirausaha makanan Korea pada mahasiswa Pendidikan Tata Boga UPI angkatan 2017 akan semakin meningkat. Kesimpulan penelitian ini mengandung implikasi yaitu hasil belajar makanan Oriental bermanfaat dalam menunjang kesiapan wirausaha makanan Korea mahasiswa program studi pendidikan Tata Boga angkatan 2017.

REKOMENDASI

Rekomendasi hasil penelitian disusun berdasarkan pada kesimpulan dan implikasi hasil penelitian yang telah dikemukakan sebelumnya. Rekomendasi yang penulis ajukan sekiranya dapat memberikan manfaat bagi pihak-pihak yang bersangkutan, yaitu:

a. Dosen Mata Kuliah

Melalui penelitian ini dapat dilihat aspek kesiapan apa saja yang sudah bagus, dan aspek kesiapan apa saja yang masih perlu dimatangkan oleh mahasiswa sehingga dosen mata kuliah dapat menentukan langkah yang tepat untuk membantu mahasiswa dalam meningkatkan kesiapan wirausaha dalam dirinya. Berdasarkan hasil penelitian yang telah didapatkan, rekomendasi yang ingin penulis berikan yaitu: saat proses pembelajaran, sebaiknya dosen mata kuliah dapat memberikan penguatan

materi dan pemberian tugas yang lebih bervariasi dari sebelumnya seperti membaca buku tentang makanan Korea, melakukan diskusi dan kunjungan ke restoran Korea untuk mengamati bagaimana kondisi restorannya, bagaimana tampilan menu nya, seperti apa rasa makanannya, agar pengetahuan mahasiswa mengenai makanan Korea menjadi lebih kuat. Selain itu, dosen mata kuliah diharapkan lebih memotivasi mahasiswa agar kesiapan untuk wirausaha dalam diri mahasiswa semakin meningkat.

b. Penelitian Selanjutnya

Pada penelitian ini peneliti hanya meneliti tentang pengaruh hasil belajar makanan Oriental pada kesiapan berwirausaha makanan Korea. Oleh karena itu untuk penelitian selanjutnya dapat dilakukan dengan menggunakan variabel lain seperti motivasi berwirausaha makanan Oriental mahasiswa, atau mengenai minat berwirausaha mahasiswa setelah selesai mempelajari makanan Oriental. Rekomendasi ini peneliti berikan karena peneliti menduga masih ada faktor-faktor lain yang dapat dipengaruhi oleh hasil belajar yang diperoleh mahasiswa selama proses perkuliahan berlangsung.

KETERBATASAN PENELITIAN

Penelitian ini telah diusahakan dan dilaksanakan sesuai dengan prosedur ilmiah, namun masih memiliki keterbatasan yaitu:

- 1) Populasi yang ada di lapangan berjumlah sedikit sehingga penentuan jumlah responden tidak dapat dilakukan dengan metode sampling.
- 2) Validasi instrumen hanya dilakukan dengan cara validasi melalui ahli

(expert judgement) pada bidang makanan Oriental, yaitu dosen mata kuliah makanan Oriental. Validasi tidak bisa dilakukan dengan cara menyebarkan instrumen ke sebagian dari populasi karena adanya keterbatasan jumlah populasi itu sendiri.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdurahman, M. dkk. (2011). *Dasar-Dasar Metode Statistika untuk Penelitian*. Bandung : CV. Pustaka Setia.
- Badan Ekonomi Kreatif Indonesia. (2018). *Jumlah Usaha Ekonomi Kreatif di Indonesia*. [Online]. Diakses dari <http://data.bekraf.go.id/index.php?r=site%2Fpiesubsektor>.
- Bungin, B. (2014). *Metode Penelitian Kuantitatif*. Jakarta: Kencana Prenada Media.
- Kasali, R. dkk. (2010). *Modul Kewirausahaan untuk Program Strata I*. Bandung : PT Mizan Publika.
- Nitisusastro, M. (2017). *Kewirausahaan dan Manajemen Usaha Kecil*. Bandung : Alfabeta.
- Nurani, A.S & Setiawati, T. (2014). *Silabus Program Studi Pendidikan Tata Boga*. Bandung : Universitas Pendidikan Indonesia.
- Pramita, Y. & Harto, S. (2016). Pengaruh Hallyu Terhadap Minat Masyarakat Indonesia untuk Berwisata ke Korea Selatan. *JOM FISIP*. Volume III. (II). 1-15.
- Sudijono, A. (2018). *Pengantar Statistik Pendidikan*. Jakarta : Raja Grafindo Persada.
- Sukestiyarno. (2014). *Statistika Dasar*. Yogyakarta : Andi Offset.

Suryana. (2014). *Kewirausahaan
Pedoman Praktis: Kiat dan
Proses Menjuju Sukses*. Jakarta:
Salemba Empat