

Evaluasi Kepuasan Mahasiswa Seni Kuliner Terhadap Kualitas Kitchen Politeknik Internasional Bali

Verola Villy Varbella^{1*}, Elena², Beby Hezki Iqlima³, Dinar Sukma Pramesti⁴
D4 Manajemen Perhotelan, Politeknik Internasional Bali^{1*234}
vverola05@gmail.com^{1*}

Received: 20/06/2023

Revised: 22/08/2023

Accepted: 23/08/2023

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi kepuasan mahasiswa seni kuliner terhadap kualitas kitchen di Politeknik Internasional Bali menggunakan pendekatan metode kuantitatif. Melalui pengumpulan data dari mahasiswa melalui kuesioner, penelitian ini menerapkan beberapa teori yang relevan, termasuk Teori Kepuasan Pelanggan, Teori *Expectancy-Value*, Teori Keterlibatan Mahasiswa, dan Teori Kualitas Layanan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar mahasiswa seni kuliner di Politeknik Internasional Bali merasa puas dengan kualitas kitchen yang disediakan. Dengan menerapkan teori-teori yang relevan, penelitian ini memberikan pemahaman yang komprehensif tentang faktor-faktor yang berkontribusi terhadap kepuasan mahasiswa seni kuliner. Dengan memahami kebutuhan dan harapan mahasiswa, Politeknik Internasional Bali dapat mengidentifikasi area perbaikan yang perlu diperhatikan untuk menciptakan lingkungan pembelajaran yang lebih baik. Penelitian ini juga berpotensi memberikan kontribusi yang signifikan terhadap pengembangan pendidikan vokasi di bidang seni kuliner, dengan memastikan bahwa mahasiswa mendapatkan pengalaman pembelajaran yang optimal dan dapat mengembangkan keterampilan mereka secara efektif.

Kata kunci: kepuasan mahasiswa, seni kuliner, kualitas dapur.

Abstract

This study aims to evaluate the satisfaction of culinary arts students with the quality of the kitchen at the Bali International Polytechnic using a quantitative method approach. By collecting data from students through questionnaires, this study applies several relevant theories, including Customer Satisfaction Theory, Expectancy-Value Theory, Student Engagement Theory, and Service Quality Theory. The results showed that most of the culinary arts students at the Politeknik Internasional Bali were satisfied with the quality of the kitchen provided. By applying relevant theories, this study provides a comprehensive understanding of the factors that contribute to culinary arts student satisfaction. By understanding the needs and expectations of students, Politeknik Internasional Bali can identify areas of improvement that need attention to create a better learning environment. This research also has the potential to make a significant contribution to the development of vocational education in the field of culinary arts, by ensuring that students get an optimal learning experience and can develop their skills effectively.

Keywords: student satisfaction, culinary arts, kitchen quality

1. PENDAHULUAN

Bidang seni kuliner memiliki peran penting dalam pendidikan vokasi dan pengembangan keterampilan mahasiswa di dalamnya. Seni kuliner adalah bidang seni yang berkaitan dengan persiapan, presentasi, dan penyajian makanan dengan menggunakan keterampilan kreatif dan teknik yang unik. Ini mencakup segala hal mulai dari memilih bahan-bahan, menggabungkan rasa dan tekstur, hingga mengatur tata letak hidangan secara estetis (Over, 2022). Mahasiswa seni kuliner membutuhkan lingkungan pembelajaran yang optimal untuk mengasah keterampilan praktis, menggali kreativitas, dan memahami prinsip-prinsip dasar dalam menciptakan hidangan berkualitas. Salah satu faktor kunci dalam menciptakan lingkungan pembelajaran yang baik adalah kualitas kitchen atau dapur yang digunakan oleh mahasiswa. Kitchen yang baik akan mempengaruhi kepuasan mahasiswa dan kualitas pembelajaran yang diperoleh oleh mereka.

Dalam konteks ini, Politeknik Internasional Bali (PIB) memiliki peran sebagai lembaga pendidikan vokasi yang menawarkan program studi seni kuliner. Kitchen menjadi tempat utama di mana mahasiswa seni kuliner mengasah keterampilan praktis mereka dalam memasak, menciptakan hidangan, dan mempelajari berbagai teknik kuliner (Harper, 2019). Kitchen di PIB menjadi sarana utama bagi mahasiswa untuk mengasah keterampilan dan pengetahuan mereka dalam bidang seni kuliner. Oleh karena itu, penting untuk melakukan penelitian yang menggambarkan kepuasan mahasiswa seni kuliner terhadap kualitas *kitchen* PIB. Dengan memperoleh pemahaman yang mendalam tentang kepuasan mahasiswa, PIB dapat meningkatkan kualitas kitchen mereka untuk mendukung pengalaman pembelajaran yang lebih baik.

Terdapat beberapa permasalahan yang dapat mempengaruhi kepuasan mahasiswa seni kuliner terhadap kualitas kitchen PIB. Pertama, permasalahan terkait fasilitas dan peralatan yang disediakan oleh kitchen PIB. Mahasiswa memiliki harapan yang tinggi terhadap fasilitas modern, peralatan terbaru, dan kelengkapan yang memadai untuk mendukung proses pembelajaran. Jika kitchen PIB tidak memenuhi harapan ini, maka hal ini dapat menimbulkan ketidakpuasan mahasiswa terhadap kualitas kitchen.

Kedua, permasalahan terkait kebersihan dan keamanan kitchen juga memengaruhi kepuasan mahasiswa. Kebersihan yang buruk atau kekurangan keamanan dapat menciptakan lingkungan yang tidak nyaman dan tidak memadai bagi mahasiswa untuk belajar dan berkembang. Selain itu, kurangnya perawatan dan pemeliharaan yang memadai terhadap kitchen juga dapat menjadi masalah yang mempengaruhi kepuasan mahasiswa.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengevaluasi kepuasan mahasiswa seni kuliner terhadap kualitas kitchen PIB. Penelitian ini melibatkan pengumpulan data dari mahasiswa melalui survei yang terstruktur, dengan fokus pada aspek-aspek yang mempengaruhi kepuasan mereka terhadap kitchen PIB. Dengan menganalisis data yang diperoleh, penelitian ini bertujuan untuk memberikan gambaran yang komprehensif tentang kepuasan mahasiswa dan aspek-aspek yang perlu diperbaiki dalam kualitas kitchen PIB.

Penelitian ini dapat memberikan masukan yang berharga bagi PIB dalam meningkatkan kualitas kitchen mereka. Dengan memahami kebutuhan dan harapan mahasiswa, PIB dapat mengidentifikasi area-area perbaikan yang perlu diperbaiki untuk menciptakan lingkungan pembelajaran yang lebih baik. Penelitian ini juga dapat

memberikan kontribusi yang signifikan terhadap pengembangan pendidikan vokasi di bidang seni kuliner, dengan memastikan bahwa mahasiswa mendapatkan pengalaman pembelajaran yang optimal dan dapat mengembangkan keterampilan mereka secara efektif.

2. LITERATURE REVIEW

Teori yang digunakan dalam studi Teori yang digunakan untuk penelitian tentang kepuasan mahasiswa seni kuliner terhadap Kitchen Politeknik Internasional Bali, berikut adalah beberapa teori yang dapat digunakan:

1. Teori Kepuasan Pelanggan:

Teori ini berfokus pada kepuasan pelanggan sebagai hasil dari persepsi pelanggan terhadap kualitas produk atau layanan yang diterima. Dalam konteks ini, kepuasan mahasiswa seni kuliner terhadap Kitchen PIB dapat dipahami sebagai kepuasan pelanggan terhadap program dan fasilitas yang disediakan oleh Politeknik Internasional Bali. Teori ini mengemukakan bahwa kepuasan pelanggan dapat dipengaruhi oleh berbagai faktor, termasuk kualitas pengajaran, fasilitas yang memadai, dan dukungan sosial yang diberikan.

2. Teori Expectancy-Value:

Teori ini berfokus pada harapan dan nilai yang diberikan oleh individu terhadap suatu pengalaman atau layanan. Dalam konteks ini, kepuasan mahasiswa seni kuliner terhadap Kitchen PIB dapat dipengaruhi oleh harapan mereka terhadap program tersebut, baik dari segi kualitas pengajaran, fasilitas, maupun peluang karir yang ditawarkan. Teori ini menyatakan bahwa semakin tinggi harapan dan nilai yang diberikan oleh mahasiswa terhadap Kitchen PIB, semakin besar kemungkinan mereka merasa puas dengan pengalaman tersebut.

3. Teori Keterlibatan Mahasiswa:

Teori ini menghubungkan tingkat keterlibatan mahasiswa dengan kepuasan mereka terhadap pengalaman pendidikan. Keterlibatan mahasiswa mencakup aspek kognitif, emosional, dan perilaku dalam proses pembelajaran. Dalam konteks ini, kepuasan mahasiswa seni kuliner terhadap Kitchen PIB dapat dipengaruhi oleh tingkat keterlibatan mereka dalam kegiatan praktik, kolaborasi dengan dosen atau mentor, dan interaksi dengan sesama mahasiswa. Teori ini berpendapat bahwa semakin tinggi tingkat keterlibatan mahasiswa, semakin besar kemungkinan mereka merasa puas dengan pengalaman pendidikan yang mereka dapatkan.

4. Teori Kualitas Layanan:

Teori ini berkaitan dengan persepsi pelanggan terhadap kualitas layanan yang diterima. Dalam konteks ini, kepuasan mahasiswa seni kuliner terhadap Kitchen PIB dapat dipahami sebagai hasil dari persepsi mereka terhadap kualitas pengajaran, fasilitas, dan pelayanan yang diberikan oleh Politeknik Internasional Bali. Teori ini menekankan pentingnya kualitas layanan dalam menciptakan kepuasan pelanggan dan mempengaruhi loyalitas pelanggan.

Penggunaan teori-teori ini dapat memberikan kerangka kerja yang kuat untuk memahami faktor-faktor yang mempengaruhi kepuasan mahasiswa seni kuliner terhadap Kitchen Politeknik Internasional Bali. Namun, penting juga untuk melakukan penelitian lanjutan guna menguji relevansi dan validitas teori-teori tersebut dalam konteks penelitian yang spesifik.

3. METODE

Penelitian ini dilaksanakan di Politeknik International Bali yang berlokasi di Jl. Pantai Nyanyi, Beraban, Kec. Kediri, Kabupaten Tabanan, Bali 82121. Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian kuantitatif. Menurut (Sekaran, 2010), penelitian kuantitatif bertujuan untuk mengumpulkan data berupa angka dan mengukur variabel- variabel tertentu secara objektif.

Untuk mengumpulkan data dalam penelitian ini, sumber data yang digunakan adalah kuesioner. Kuesioner merupakan alat yang umum digunakan dalam penelitian kuantitatif untuk mengumpulkan data dari responden. Kuesioner berisi serangkaian pertanyaan yang dirancang untuk mengukur persepsi, sikap, atau tingkat kepuasan mahasiswa terhadap kualitas kitchen di Politeknik International Bali (PIB).

Kuesioner disebarakan kepada mahasiswa seni kuliner di Politeknik International Bali (PIB) sebagai responden penelitian. Pertanyaan- pertanyaan dalam kuesioner kerkaitan dengan aspek-aspek kualitas kitchen yang ingin diteliti, seperti kebersihan, fasilitas, layanan, ketersediaan bahan baku, dan sebagainya. Mahasiswa akan diminta untuk memberikan respons atau penilaian mereka terhadap setiap pertanyaan menggunakan skala likert atau skala penilaian yang telah ditentukan.

Sampel penelitian ini akan dipilih secara acak dari populasi mahasiswa seni kuliner di PIB. Sampel yang representatif akan memastikan bahwa hasil penelitian dapat digeneralisasikan kepada populasi mahasiswa seni kuliner yang lebih luas di PIB. Teknik analisis data yang akan digunakan adalah regresi linier. Regresi linier digunakan untuk mengevaluasi hubungan antara variabel independen (misalnya kebersihan, fasilitas, kualitas makanan) dengan variabel dependen (kepuasan mahasiswa). Dalam hal ini, regresi linier dapat membantu dalam mengidentifikasi sejauh mana faktor- faktor yang diteliti berkontribusi terhadap tingkat kepuasan mahasiswa.

Teknik analisis data ini bertujuan untuk memperoleh pemahaman yang lebih mendalam tentang tingkat kepuasan mahasiswa terhadap kualitas kitchen di Politeknik International Bali (PIB). Analisis regresi linier akan melibatkan pengolahan data menggunakan perangkat lunak statistik seperti SPSS (*Statistical Package for the Social Sciences*) untuk melakukan perhitungan dan menghasilkan hasil analisis yang relevan. Selain itu, analisis ini juga akan melibatkan pengujian signifikansi statistik dan interpretasi terhadap koefisien regresi yang ditemukan.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Setelah melakukan penelitian dengan cara menyebarkan kuesioner pada mahasiswa Seni Kuliner semester 2, 4, dan 6 Politeknik Internasional Bali, mendapatkan beberapa hasil yang nantinya dapat digunakan sebagai keputusan untuk mengembangkan fasilitas kitchen di Politeknik Internasional Bali. Sebelum menyebarkan kuesioner, sudah menyiapkan beberapa pertanyaan terkait dengan fasilitas kitchen Politeknik Internasional Bali. Berikut merupakan pertanyaan inti yang siapakan.

1. Fasilitas kitchen PIB untuk praktik seni kuliner memenuhi harapan saya.
2. Kitchen PIB sepenuhnya memenuhi kebutuhan dan preferensi saya dalam menjalankan praktik seni kuliner.
3. Pengalaman saya dengan kualitas kitchen PIB untuk praktik seni kuliner sangat positif.

4. Saya merasa kitchen PIB memberikan fasilitas yang memadai dan berkualitas untuk kegiatan praktik seni kuliner.
5. Kitchen PIB memiliki peralatan yang memadai dan terawat dengan baik.
6. Saya merasa kitchen PIB menyediakan kondisi yang aman dan higienis untuk praktik seni kuliner.
7. Kitchen PIB sangat mendukung kreativitas dan eksperimen dalam pengembangan keterampilan kuliner saya.
8. Saya merasa kitchen PIB memberikan akses yang memadai terhadap bahan-bahan makanan dan peralatan yang dibutuhkan untuk praktik seni kuliner.
9. Kitchen PIB menyediakan ruang yang cukup untuk mahasiswa seni kuliner menjalankan praktik dengan nyaman.
10. Saya merasa kebersihan dan sanitasi kitchen PIB untuk praktik seni kuliner sangat baik.
11. Kitchen PIB dilengkapi dengan peralatan modern dan canggih yang mendukung proses belajar mahasiswa seni kuliner.
12. Staf kitchen responsif dan membantu dalam memberikan bantuan dan informasi yang dibutuhkan oleh mahasiswa seni kuliner.
13. Tingkat keamanan dalam penggunaan kitchen untuk praktik seni kuliner, seperti perlindungan terhadap kecelakaan dan kebakaran, terjamin dengan baik.
14. Mahasiswa seni kuliner diberikan kesempatan untuk berpartisipasi dalam pengambilan keputusan terkait peningkatan kualitas kitchen.
15. Kelengkapan fasilitas di kitchen, seperti area penyimpanan, meja kerja, atau sistem pendingin, sangat memadai.
16. Kitchen PIB menyediakan lingkungan yang kondusif dan inspiratif bagi mahasiswa seni kuliner untuk meningkatkan kreativitas dan inovasi kuliner.
17. Sistem pengaturan suhu dan ventilasi di kitchen PIB sesuai dengan standar keamanan dan kenyamanan.
18. Apakah ada hal lain yang ingin Anda sampaikan atau saran yang ingin Anda berikan terkait kualitas kitchen di PIB?

Setelah menyebarkan kuesioner kepada mahasiswa Seni Kuliner Politeknik Internasional Bali dengan menggunakan delapan belas pertanyaan ini, mendapatkan hasil sebagai berikut.

1. Sebanyak 47% respond menyatakan sangat setuju, sementara 46% menyatakan setuju. Meskipun demikian, sebagian kecil yaitu 5,9% responden mengungkapkan bahwa mereka kurang setuju dengan fasilitas tersebut. Data ini memberikan gambaran bahwa sebagian besar mahasiswa merasa puas dengan fasilitas kitchen PIB, namun masih terdapat beberapa area yang perlu diperhatikan untuk meningkatkan kepuasan mahasiswa.
2. Kitchen PIB sepenuhnya memenuhi kebutuhan dan preferensi mahasiswa seni kuliner dalam menjalankan praktik seni kuliner. Sebanyak 47,1% responden setuju dengan pernyataan ini, sementara 47,1% lainnya bahkan sangat setuju. Meskipun demikian, 11,8% responden kurang setuju.
3. Pengalaman mahasiswa seni kuliner dengan kualitas kitchen PIB untuk praktik seni kuliner juga sangat positif. Sebanyak 47,1% responden setuju dan 41,2% sangat setuju dengan kualitas tersebut. Namun, ada 5,9% responden yang kurang setuju, dan 5,9% lainnya bahkan tidak setuju.
4. Mahasiswa seni kuliner merasa kitchen PIB memberikan fasilitas yang

- memadai dan berkualitas untuk kegiatan praktik seni kuliner. Persentasenya adalah 47,1% setuju dan 47,1% setuju pula. Namun, ada 5,9% responden yang kurang setuju.
5. Kitchen PIB memiliki peralatan yang memadai dan terawat dengan baik. Mayoritas, yaitu 64,7%, setuju dengan pernyataan ini. Selain itu, 35,3% responden bahkan sangat setuju. Hanya 5,9% responden yang kurang setuju.
 6. Mahasiswa seni kuliner merasa kitchen PIB menyediakan kondisi yang aman dan higienis untuk praktik seni kuliner. Menurut data 58,8% responden setuju dan 35,3% bahkan sangat setuju dengan pernyataan ini. Hanya 5,9% responden yang kurang setuju.
 7. Kitchen PIB terbukti sangat mendukung kreativitas dan eksperimen dalam pengembangan keterampilan kuliner saya. 58,8% responden setuju, 29,4% bahkan sangat setuju, namun 11,8% kurang setuju, dan 5,9% tidak setuju.
 8. Mahasiswa seni kuliner merasa kitchen PIB memberikan akses yang memadai terhadap bahan-makanan dan peralatan yang dibutuhkan untuk praktik seni kuliner. Persentasenya adalah 41,2% sangat setuju dan 41,2% setuju. Meskipun demikian, ada 11,8% responden yang tidak setuju, dan 5,9% kurang setuju. mahasiswa, tentunya mahasiswa akan merasa terbantu dengan adanya laundry ini.
 9. Dalam hal ruang, Kitchen PIB menyediakan ruang yang cukup untuk mahasiswa seni kuliner menjalankan praktik dengan nyaman. Mayoritas, yaitu 64,7%, setuju dengan pernyataan ini. Sementara 29,4% bahkan sangat setuju, dan hanya 5,9% responden yang kurang setuju.
 10. Kebersihan dan sanitasi kitchen PIB untuk praktik seni kuliner dinilai sangat baik oleh responden. 64,7% setuju dengan pernyataan ini, 29,4% bahkan sangat setuju, dan 11,8% kurang setuju.
 11. Kitchen PIB dilengkapi dengan peralatan modern dan canggih yang mendukung proses belajar mahasiswa seni kuliner. Mayoritas responden, yaitu 58,8%, setuju dengan pernyataan ini. Selain itu, 35,3% bahkan sangat setuju, namun ada 5,9% responden yang kurang setuju.
 12. Staf kitchen dinilai responsif dan membantu dalam memberikan bantuan dan informasi yang dibutuhkan oleh mahasiswa seni kuliner. Data menunjukkan bahwa 52,9% responden setuju dan 41,2% bahkan sangat setuju dengan pernyataan ini. Hanya 5,9% responden yang kurang setuju.
 13. Tingkat keamanan dalam penggunaan kitchen untuk praktik seni kuliner juga dianggap terjamin dengan baik. Mayoritas, yaitu 47,1% setuju dan 41,2% sangat setuju dengan pernyataan ini. Namun, ada 11,8% responden yang tidak setuju.
 14. Mahasiswa seni kuliner juga diberikan kesempatan untuk berpartisipasi dalam pengambilan keputusan terkait peningkatan kualitas kitchen. Sebanyak 58,8% responden setuju, 29,4% bahkan sangat setuju, dan 17,6% kurang setuju dengan pernyataan ini.
 15. Kelengkapan fasilitas di kitchen, seperti area penyimpanan, meja kerja, atau sistem pendingin, dinilai sangat memadai. Persentasenya adalah 64,7% setuju dan 35,3% sangat setuju. Hanya 5,9% responden yang kurang setuju.
 16. Kitchen PIB menyediakan lingkungan yang kondusif dan inspiratif bagi mahasiswa seni kuliner untuk meningkatkan kreativitas dan inovasi kuliner.

Data menunjukkan bahwa 47,1% responden setuju dengan pernyataan ini, sementara 41,2% bahkan sangat setuju. Namun, ada 11,8% responden yang kurang setuju.

17. Sistem pengaturan suhu dan ventilasi di kitchen PIB juga sesuai dengan standar keamanan dan kenyamanan. Mayoritas, yaitu 52,9%, setuju dengan pernyataan ini. Selain itu, 41,2% bahkan sangat setuju, dan hanya 5,9% responden yang kurang setuju.
18. Mayoritas responden mengungkapkan kepuasan mereka terhadap kondisi kebersihan dan fasilitas di Kitchen PIB. Beberapa juga mengatakan bahwa fasilitas di kitchen PIB sudah melampaui ekspektasi mereka. Namun, beberapa saran juga perlu diperhatikan. Pertama, jika ada peralatan yang rusak, disarankan untuk segera diperbaiki agar tidak mengganggu praktik kuliner. Kedua, penting untuk secara rutin memeriksa fasilitas agar tetap berfungsi dengan baik. Ketiga, perlu melengkapi beberapa peralatan yang masih belum tersedia untuk meningkatkan kenyamanan dan efektivitas dalam praktik seni kuliner. Terakhir, penting untuk menggunakan semua fasilitas dengan maksimal, agar manfaatnya dapat dirasakan secara optimal.

5. KESIMPULAN

Berdasarkan dari data kuesioner yang telah dianalisis, dapat disimpulkan bahwa mayoritas mahasiswa seni kuliner di Politeknik Internasional Bali merasa puas dengan kualitas kitchen yang disediakan. Hasil penelitian ini mengonfirmasi bahwa upaya Politeknik dalam menyediakan fasilitas dan pelayanan yang memadai telah memenuhi kebutuhan dan preferensi mahasiswa.

Penelitian ini juga menegaskan pentingnya menerapkan teori-teori yang relevan dalam memahami faktor-faktor yang berkontribusi terhadap kepuasan mahasiswa seni kuliner. Dengan memahami teori kepuasan pelanggan, *expectancy-value*, keterlibatan mahasiswa, dan kualitas layanan, penelitian ini memberikan wawasan yang komprehensif dalam mencapai kepuasan mahasiswa.

Selain itu, penelitian ini memberikan implikasi penting bagi Politeknik Internasional Bali dalam mengidentifikasi area perbaikan yang perlu diperhatikan. Dengan memahami kebutuhan dan harapan mahasiswa, Politeknik Internasional Bali dapat terus meningkatkan lingkungan pembelajaran yang lebih pembelajaran yang optimal dan memungkinkan mahasiswa untuk mengembangkan keterampilan kuliner mereka secara efektif.

Penelitian ini juga memberikan kontribusi yang signifikan terhadap pengembangan pendidikan vokasi di bidang seni kuliner. Dengan memastikan bahwa mahasiswa merasa puas dengan fasilitas dan pelayanan yang disediakan, Politeknik Internasional Bali dapat memperkuat reputasinya sebagai institusi yang memberikan pendidikan berkualitas dan mempersiapkan mahasiswa untuk sukses di dunia industri kuliner.

Secara keseluruhan, penelitian ini memberikan pemahaman yang mendalam tentang kepuasan mahasiswa seni kuliner terhadap kualitas kitchen di Politeknik Internasional Bali. Dengan menggabungkan data empiris dengan teori-teori yang relevan, penelitian ini memberikan kontribusi penting bagi pengembangan pendidikan seni kuliner di institusi tersebut.

6. REFERENSI

- Oliver, R. L. (1997). *Satisfaction: A Behavioral Perspective on the Consumer*. McGraw-Hill.
- Fishbein, M., & Ajzen, I. (1975). *Belief, Attitude, Intention, and Behavior: An Introduction to Theory and Research*. Addison- Wesley.
- Astin, A. W. (1999). Student Involvement: A Developmental Theory for Higher Education. *Journal of College Student Development*, 40(5), 518-529.
- Parasuraman, A., Zeithaml, V. A., & Berry, L. L. (1985). A Conceptual Model of Service Quality and Its Implications for Future Research. *Journal of Marketing*, 49(4), 41-50.
- Suprpto, T. H. (2021). *Analisis Standar Laboratorium Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Di Universitas Pendidikan Ganesha*. Universitas Pendidikan Ganesha.
- Faizah, Y. (2012). *Kelengkapan sarana dan prasarana pada laboratorium praktikum pembelajaran produktif SMK Negeri Kompetensi Keahlian Jasa Boga di Kota Malang*. Universitas Negeri Malang.
- Pratama, Hendry (2020) *Analisis Tingkat Kepuasan Mahasiswa Terhadap Program Praktek Laboratorium Kitchen Pada Program Studi Bisnis Perhotelan Universitas Agung Podomoro*.
- Sumarsono, R. B. (2012). Faktor yang mempengaruhi kepuasan mahasiswa terhadap kualitas layanan laboratorium. *Jurnal Manajemen Pendidikan*, 23(5), 411-417.
- Rachman, G. F. A., Juwaedah, A., & Lasmanawati, E. 2020. Pengetahuan perawatan kitchen equipment mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga. *Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner*, 9(2).
- Karunia, A. D., Hanafiah, U. I. M., & Haryotedjo, T. (2018). Perancangan Interior Akademi Pariwisata di Bandung. *eProceedings of Art & Design*, 5(3).
- Hanisah, Sudewi Yogha, Yulia Rahmawati. "Pengetahuan Pengoperasian Kitchen Equipment Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga." *Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner* 9 (1).
- Harper, G. (2019). Culinary arts in the creative industries. *Creative Industries Journal*, 12(1), 1–2. <https://doi.org/10.1080/17510694.2019.1570651>
- Over, B. (2022). The Art of ‘Cooking’ a Pasticcio: Musical Recipes and Ingredients for Pasticcio Operas. *Musicology Today*, 18, 20–34. <https://doi.org/10.2478/muso2021-0004>
- Sekaran, U. (2010). *Research method for business: a skill building approach 5th Inc, Edition*. John Wiley & Sons Ltd.