

Pengaruh Kreativitas, Keterampilan Praktik dan Soft Skills terhadap Kemampuan Mengembangkan Resep Masakan Tradisional Mahasiswa Perempuan Tata Boga di Universitas Negeri Medan

Elsya Mawaddah Sitio¹ Suci Wati Kesuma² Laurena Ginting³ Vina Gabriella Saragih⁴
Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Medan,
Indonesia^{1,2,3,4}

Email: elsyamawaddahsitio@gmail.com¹ suciwati08kesuma@gmail.com²
laurenaginting2087@gmail.com³ vinageby@unimed.ac.id⁴

Abstrak

Pelestarian dan pengembangan masakan tradisional merupakan bagian penting dalam menjaga identitas budaya bangsa di tengah pesatnya modernisasi kuliner. Mahasiswa tata boga sebagai calon tenaga profesional di bidang kuliner dituntut tidak hanya menguasai keterampilan teknis, tetapi juga memiliki kreativitas dan soft skills yang baik agar mampu berinovasi dalam mengembangkan resep tradisional yang bernilai budaya. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh kreativitas, keterampilan praktik, dan soft skills terhadap kemampuan mengembangkan resep masakan tradisional pada mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Medan. Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan metode analisis regresi linier berganda. Data dikumpulkan melalui penyebaran angket dan dianalisis menggunakan uji asumsi klasik, uji t, uji F, serta koefisien determinasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kreativitas, keterampilan praktik, dan soft skills berpengaruh positif dan signifikan, baik secara parsial maupun simultan, terhadap kemampuan mengembangkan resep masakan tradisional. Temuan ini menegaskan bahwa penguatan kreativitas, keterampilan praktik, dan soft skills secara terpadu merupakan faktor kunci dalam membentuk kemampuan mahasiswa untuk menciptakan inovasi kuliner berbasis tradisi yang berdaya saing di era modern.

Kata Kunci: Kreativitas, Keterampilan Praktik, Soft Skills, Resep Masakan Tradisional

Abstract

The preservation and development of traditional cuisine are essential efforts to maintain the nation's cultural identity amid the rapid modernization of the culinary world. Culinary arts students, as future professionals in the field, are required not only to master technical cooking skills but also to possess creativity and strong soft skills to innovate in developing culturally rooted traditional recipes. This study aims to analyze the influence of creativity, practical skills, and soft skills on the ability to develop traditional food recipes among students of the Culinary Education Study Program at Universitas Negeri Medan. The research employed a quantitative approach using multiple linear regression analysis. Data were collected through questionnaires distributed to students and analyzed using classical assumption tests, t-tests, F-tests, and the coefficient of determination. The results indicate that creativity, practical skills, and soft skills each have a positive and significant effect, both partially and simultaneously, on the ability to develop traditional food recipes. These findings emphasize that the integration of creativity, practical skills, and soft skills serves as a key factor in enhancing students' ability to produce innovative, tradition-based culinary creations that are competitive in the modern era.

Keywords: Creativity, Practical Skills, Soft Skills, Traditional Food Recipes



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/).

PENDAHULUAN

Masakan tradisional Indonesia merupakan warisan budaya yang kaya nilai sejarah, sosial, dan kultural yang diwariskan secara turun-temurun. Perempuan memiliki peran sentral sebagai penjaga sekaligus penerus pengetahuan kuliner tersebut dalam lingkungan keluarga dan komunitas (Safitri et al., 2024). Tidak hanya sebagai produsen makanan tradisional, perempuan Indonesia juga dikenal sebagai "Ratu Dapur" yang mengadaptasi dan menyebarkan pengetahuan kuliner melalui berbagai media, termasuk digital, sehingga berkontribusi penting dalam melestarikan keberagaman tradisi kuliner nasional (Global Alliance for Improved Nutrition (GAIN), 2025). Dalam konteks pendidikan kuliner, kreativitas, keterampilan praktik, dan soft skills menjadi faktor penting yang memengaruhi kemampuan mahasiswa perempuan tata boga dalam mengembangkan resep masakan tradisional. Penguasaan kreativitas memungkinkan inovasi resep sehingga sesuai dengan kebutuhan pasar modern, sedangkan keterampilan praktik menjamin kualitas hasil masakan, dan soft skills mendukung kemampuan manajemen dan komunikasi kuliner secara profesional (Anaktototy, 2016). Seiring perubahan gaya hidup yang mengarah pada konsumsi makanan cepat saji, pengembangan ketiga kompetensi tersebut menjadi penting agar resep dan teknik kuliner tradisional tetap lestari dan mampu bersaing di era modern (Safitri et al., 2024; Global Alliance for Improved Nutrition, 2025). Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan mengevaluasi pengaruh kreativitas, keterampilan praktik, dan soft skills terhadap kemampuan mahasiswa perempuan tata boga dalam mengembangkan resep masakan tradisional sebagai bagian dari pelestarian dan inovasi budaya kuliner Indonesia.

Kemampuan Mengembangkan Makanan Tradisional

Kemampuan mengembangkan resep merupakan keterampilan mengombinasikan bahan, memodifikasi komposisi, dan menguji coba masakan untuk menghasilkan resep baru yang tetap mempertahankan cita rasa tradisional. Pengembangan resep mencakup identifikasi ide, formulasi resep, uji coba, evaluasi, dan penyempurnaan hingga layak disajikan (Mulyani: 2020). Makanan tradisional bukan hanya sekadar kebutuhan konsumsi, tetapi juga merupakan representasi dari identitas budaya yang kaya akan nilai sejarah, keanekaragaman, dan pengetahuan yang diwariskan secara turun-temurun (Marcellina, Roleka Julia, et al., 2024). Penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Safitri et al. (2024) menyoroti peran perempuan dalam melestarikan makanan tradisional dari perspektif sosial, budaya, dan ekonomi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perempuan memiliki peran strategis sebagai penjaga tradisi kuliner dan agen perubahan dalam mempertahankan identitas budaya. Namun, penelitian tersebut bersifat deskriptif kualitatif dan tidak mengukur secara kuantitatif kemampuan individu dalam mengembangkan atau memodifikasi resep masakan tradisional.

Kreativitas

Kreativitas adalah hasil interaksi antara individu dan lingkungannya (Utami Munandar: 2009). Seseorang mempengaruhi dan dipengaruhi oleh lingkungan dimana dia berada, dengan demikian baik perubah di dalam individu maupun didalam lingkungan dapat menunjang atau dapat menghambat upaya kreatif. Implikasinnya ialah bahwa kemampuan kreatif dapat ditingkatkan melalui pendidikan. Pengembangan berpikir kreatif (kreativitas) diperoleh peserta didik dalam setiap mata pelajaran yang ditempuh peserta didik. Terdapat empat aspek kemampuan berpikir yang dapat digunakan untuk mengukur tingkat berpikir individu, di antaranya adalah kefasihan atau kelancaran jumlah tanggapan yang relevan, fleksibilitas atau

keluwesan, orisinalitas atau keaslian, dan elaborasi. Sehubungan dengan hal tersebut kreativitas peserta didik sangat penting untuk meningkatkan kualitas diri sebagai bekal dalam menghadapi tuntutan kerja mulai sekarang hingga nanti. (Yulisman & Usmeldi: 2021). Penelitian terdahulu (misalnya Yulisman & Usmeldi, 2021; Zulaidah & Widodo, 2020) lebih banyak membahas kreativitas dalam konteks proses pembelajaran dan penciptaan produk kuliner secara umum, terutama pada peserta didik SMK. Fokusnya adalah pada kemampuan berpikir kreatif (fluency, flexibility, originality, elaboration) untuk menghasilkan ide kuliner.

Keterampilan Praktik

Pendidikan tata boga merupakan salah satu bidang pendidikan vokasional yang menekankan keterampilan praktik (practical skills) sebagai kompetensi utama yang harus dikuasai mahasiswa. Keterampilan praktik didefinisikan sebagai kemampuan seseorang untuk menerapkan pengetahuan melalui tindakan nyata dalam situasi praktik, meliputi keterampilan mengolah bahan, menerapkan teknik memasak yang benar, menjaga mutu rasa, serta menyajikan masakan sesuai standar kebersihan dan estetika (Listyowati: 2021). Maharani et al. (2024) menjelaskan bahwa keterampilan praktik mencakup kemampuan dasar memasak (basic culinary skills), kebersihan kerja, serta kualitas produk akhir yang dinilai dari rasa dan tampilan masakan. Keterampilan praktik dapat diukur melalui kemampuan mahasiswa mengikuti prosedur pengolahan makanan dan ketepatan pelaksanaan praktik (Rasha: 2016). Penelitian Agustina et al. (2024), Maharani et al. (2024), dan Listyowati (2021) menekankan pentingnya keterampilan praktik dalam menentukan kualitas hasil kuliner (rasa, tampilan, kebersihan). Fokus utamanya adalah peningkatan kompetensi teknik memasak dan pelaksanaan prosedur praktik.

Soft Skills

Konsep tentang soft skills sebenarnya merupakan pengembangan dari konsep yang selama ini dikenal dengan istilah kecerdasan emosional (emotional intelligence). "Soft skills sendiri diartikan sebagai kemampuan diluar kemampuan teknis dan akademis (hard skills), yang lebih mengutamakan kemampuan pribadi seseorang bersosialisasi, berkomunikasi, kemampuan beradaptasi, mengelola diri sendiri dan orang lain serta bersikap optimis dalam semua bidang" (IEU Surabaya: 2010). Soft skills adalah seperangkat kemampuan yang mempengaruhi bagaimana kita berinteraksi dengan orang lain. Soft skills memuat komunikasi efektif, berpikir kreatif dan kritis, membangun tim, serta kemampuan lainnya yang terkait kapasitas kepribadian individu. Tujuan dari pelatihan soft skills adalah memberikan kesempatan individu untuk mempelajari perilaku baru dan meningkatkan hubungan antara pribadi dengan orang lain (Widhiarso: 2009). Soft skills meliputi beberapa hal yang berkaitan dengan: keterampilan akan keterampilan emosional, berkomunikasi, keterampilan berbahasa, memiliki etika dan moral, santun (Elfindri: 2010).

Profil Soft Skills Mahasiswa Pendidikan Teknik Boga, soft skills menjadi faktor penting yang harus ditumbuhkan sejak dini agar lulusan siap menghadapi dunia kerja. Ia menemukan bahwa tanggung jawab, kerja sama, dan disiplin mahasiswa tergolong baik, namun aspek komunikasi dan problem solving perlu ditingkatkan (Hamidah: 2017). Penelitian Komariah et al. (2023) menemukan bahwa soft skills berpengaruh positif terhadap kinerja inovasi mahasiswa, sedangkan Agustina et al. (2024) menegaskan pentingnya keterampilan praktik dalam menentukan kualitas produk kuliner. Akan tetapi, penelitian-penelitian tersebut menganalisis variabel secara terpisah dan belum meneliti secara simultan keterkaitan

keaktivitas, keterampilan praktik, dan soft skills terhadap kemampuan mengembangkan resep masakan tradisional.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan pendekatan deskriptif dan analisis regresi linier berganda. Pendekatan ini dipilih untuk mengetahui pengaruh variabel kreativitas (X_1), keterampilan praktik (X_2), dan Soft Skills (X_3) terhadap kemampuan mengembangkan resep masakan tradisional (Y). Penelitian dilakukan di Universitas Negeri Medan khususnya di prodi Pendidikan tata boga. Penelitian ini dilaksanakan selama tiga bulan, dari Agustus 2025 hingga Oktober 2025, mencakup tahap persiapan, pengumpulan data, analisis data, dan pelaporan hasil penelitian. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh mahasiswa perempuan angkatan 2023 Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Medan. Sampel penelitian ini adalah seluruh anggota populasi, yaitu mahasiswa perempuan angkatan 2023 Program Studi Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Medan yang berjumlah 40 orang. Teknik pengambilan sampel yang digunakan adalah total sampling, yaitu seluruh populasi dijadikan sebagai sampel penelitian. Teknik ini dipilih karena jumlah populasi relatif terbatas, sehingga memungkinkan peneliti untuk melibatkan semua responden agar hasil penelitian mencerminkan kondisi populasi secara menyeluruh.

Penelitian ini terdiri dari tiga variabel independen dan satu variabel dependen: Variabel independen yaitu : Kreativitas (X_1), Keterampilan Praktik (X_2), Soft Skills (X_3) dan Variabel dependen yaitu : kemampuan mengembangkan resep masakan tradisional (Y). Data dikumpulkan menggunakan angket atau kuesioner dengan skala Likert 5 poin, dengan cara menyebarkan kuesioner secara langsung kepada responden di lingkungan kampus Program Studi Pendidikan Tata Boga. Responden mengisi kuesioner secara mandiri di bawah pengawasan peneliti.

Teknik Analisis Data

1. Uji Validitas dan Reliabilitas Instrumen. Uji validitas dilakukan untuk mengetahui kelayakan butir pernyataan dalam kuesioner sebagai alat ukur penelitian. Pengujian dilakukan menggunakan teknik korelasi Pearson Product Moment, dengan kriteria valid apabila nilai signifikansi (Sig. 2-tailed) $< 0,05$. Uji reliabilitas dilakukan untuk mengetahui konsistensi instrumen, menggunakan koefisien Cronbach's Alpha. Instrumen dinyatakan reliabel apabila nilai $\alpha > 0,70$
2. Uji Asumsi Klasik. Uji normalitas, untuk melihat apakah data berdistribusi normal. Uji multikolinearitas, untuk memastikan tidak terdapat hubungan yang tinggi antar variabel bebas. Uji heteroskedastisitas, untuk memastikan tidak terjadi ketidaksamaan varians pada residual model.
3. Analisis Regresi Linier Berganda. Uji t digunakan untuk melihat pengaruh semua variabel bebas secara bersama-sama terhadap variabel terikat. Uji F digunakan untuk melihat pengaruh masing-masing variabel bebas secara parsial terhadap variabel terikat. Koefisien determinasi (R^2) digunakan untuk mengetahui seberapa besar kontribusi variabel bebas dalam menjelaskan variabel terikat.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Uji Validitas dan Reliabilitas Instrumen

Uji Validitas

Uji validitas digunakan untuk mengetahui sejauh mana butir-butir pernyataan dalam kuesioner mampu mengukur variabel yang diteliti. Uji dilakukan dengan teknik Pearson Product Moment, dengan kriteria valid jika nilai Sig. (2-tailed) < 0,05 dan r-hitung > r-tabel (0,312) pada taraf signifikansi 5% dan N = 40.

Tabel 1. Hasil Uji validitas

Variabel	Jumlah Item	Rentang r-hitung	r-tabel	keterangan
X ₁ (Kreativitas)	15	0.306 – 0.880	0.312	Valid
X ₂ (Keterampilan Peraktik)	15	0.882 – 0.967	0.312	Valid
X ₃ (Soft Skills)	15	0.320 – 0.831	0.312	Valid
Y (Kemampuan mengembangkan Resep makanan Tradisional)	15	0.275 – 0.867	0.312	Valid

Sumber: Hasil Olah Data SPSS, 2025.

Seluruh butir pernyataan memiliki nilai r-hitung > r-tabel (0,312) dengan nilai signifikansi < 0,05, sehingga semua item dinyatakan valid dan layak digunakan sebagai alat ukur penelitian.

Uji Reliabilitas

Uji reliabilitas dilakukan untuk mengetahui konsistensi alat ukur atau sejauh mana hasil pengukuran tetap stabil bila dilakukan berulang. Pengujian dilakukan menggunakan koefisien Cronbach's Alpha, dengan kriteria reliabel jika nilai $\alpha > 0,70$.

Tabel 2. Hasil Uji Reabilitas

Variabel	Cronbach's Alpha	Kriteria	Keterangan
X ₁ (Kreativitas)	0.948	> 0.70	Reliabel
X ₂ (Keterampilan Peraktik)	0.990	> 0.70	Reliabel
X ₃ (Soft Skills)	0.893	> 0.70	Reliabel
Y (Kemampuan mengembangkan Resep makanan Tradisional)	0.911	> 0.70	Reliabel

Sumber: Hasil Olah Data SPSS, 2025

Seluruh variabel memiliki nilai Cronbach's Alpha di atas 0,70, sehingga dapat disimpulkan bahwa instrumen penelitian memiliki reliabilitas tinggi dan konsisten dalam pengukuran.

Uji Asumsi Klasik

Uji Normalitas

Uji normalitas dilakukan menggunakan Kolmogorov-Smirnov Test untuk melihat distribusi data residual.

Tabel 3. Uji Normalitas

Statistik	n	Nilai	Taraf Signifikansi (α)	Keterangan
Kolmogorov-Smirnov	40	0.198	0.05	Data berdistribusi normal

Sumber: Hasil Olah Data SPSS, 2025.

Nilai signifikansi sebesar 0,198 > 0,05 menunjukkan bahwa data residual berdistribusi normal, sehingga asumsi normalitas terpenuhi.

Uji Multikolinearitas

Tabel 4. Hasil Uji Multikolinearitas

Variabel	Tolerance	VIF	Kesimpulan
X ₁ (Kreativitas)	0.160	6.261	Terdapat indikasi korelasi sedang, tetapi masih dalam batas wajar (VIF < 10)
X ₂ (Keterampilan Peraktik)	0.229	4.363	Tidak bermulti-kolinear
X ₃ (Soft Skills)	0.222	4.510	Tidak bermulti-kolinear

Sumber: Hasil Olah Data SPSS, 2025

Nilai tolerance seluruh variabel > 0,10 dan nilai VIF < 10, sehingga dapat disimpulkan model regresi tidak mengalami multikolinearitas serius dan layak digunakan untuk analisis regresi berganda.

Uji Heteroskedastisitas (Uji Glejser)

Tabel 5. Uji Heteroskedastisitas

Variabel	B	Sig	Keterangan
X ₁ (Kreativitas)	0.041	0.079	Tidak terjadi heteroskedastitas
X ₂ (Keterampilan Peraktik)	0.013	0.435	Tidak terjadi heteroskedastitas
X ₃ (Soft Skills)	-0.126	0.065	Tidak terjadi heteroskedastitas

Sumber: Hasil Olah Data SPSS, 2025

Nilai signifikansi untuk seluruh variabel lebih besar dari 0,05, sehingga tidak terdapat indikasi heteroskedastisitas dalam model regresi.

Uji Regresi Linear Berganda Uji t (Persial)

Tabel 6. Hasil Uji t (Persial)

Variabel	Koefisien (B)	Std. Error	t hitung	Sig.	Keterangan
(Constant)	-2.395	2.698	-0.888	0.381	–
X1	0.313	0.041	7.544	0.000	Signifikan (berpengaruh positif terhadap Y)
X2	0.096	0.029	3.295	0.002	Signifikan (berpengaruh positif terhadap Y)
X3	0.623	0.080	7.785	0.000	Signifikan (berpengaruh positif terhadap Y)

Sumber: Hasil Olah Data SPSS, 2025.

Ketiga variabel bebas (*kreativitas*, *keterampilan praktik*, dan *soft skills*) memiliki nilai Sig. < 0,05, artinya semuanya berpengaruh positif dan signifikan terhadap kemampuan mengembangkan resep masakan tradisional secara parsial.

Uji f (simultan)

Tabel 7. Hasil Uji f (simultan)

Model	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Regression	1742.058	3	580.686	545.210	0.000
Residual	38.342	36	1.065		
Total	1780.400	39			

Sumber: Hasil Olah Data SPSS, 2025

Nilai Fhitung = 545,210 dengan Sig. = 0,000 (< 0,05) menunjukkan bahwa kreativitas, keterampilan praktik, dan soft skills secara simultan berpengaruh signifikan terhadap kemampuan mengembangkan resep masakan tradisional.

Koefisien Determinasi (R^2)

Tabel 8. Hasil Uji Koefisien Determinasi (R^2)

Model	R	R^2	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate
1	0.989	0.978	0.977	1.03202

Sumber: Hasil Olah Data SPSS, 2025.

Nilai R^2 sebesar 0,978 menunjukkan bahwa 97,8% variasi kemampuan mengembangkan resep masakan tradisional dapat dijelaskan oleh variabel kreativitas, keterampilan praktik, dan soft skills. Sisanya sebesar 2,2% dipengaruhi oleh faktor lain di luar model penelitian ini.

Pembahasan

Pengaruh kreativitas terhadap kemampuan mengembangkan resep tradisional

Hasil uji t menunjukkan bahwa variabel kreativitas (X_1) memiliki nilai t-hitung = 7,544 dengan Sig. = 0,000 (< 0,05). Hal ini menunjukkan bahwa kreativitas berpengaruh positif dan signifikan terhadap kemampuan mengembangkan resep masakan tradisional mahasiswa Tata Boga Universitas Negeri Medan. Temuan ini menegaskan bahwa semakin tinggi tingkat kreativitas mahasiswa, semakin besar pula kemampuan mereka dalam menciptakan dan memodifikasi resep tradisional menjadi produk kuliner baru yang tetap mempertahankan cita rasa lokal. Kreativitas memungkinkan mahasiswa untuk menghasilkan ide-ide orisinal dalam kombinasi bahan, teknik olahan, maupun tampilan sajian yang bernilai estetik dan budaya. Hasil penelitian ini sejalan dengan pendapat Munandar (2009) yang menyatakan bahwa kreativitas merupakan kemampuan untuk menghasilkan kombinasi baru dari ide-ide yang ada menjadi sesuatu yang orisinal dan bermanfaat. Dalam konteks pendidikan vokasi, kreativitas juga menjadi dasar pengembangan inovasi produk (Febriani et al., 2021). Dengan demikian, pembelajaran Tata Boga perlu memberikan ruang eksploratif agar mahasiswa dapat mengasah imajinasi dan berpikir divergen dalam pengembangan resep tradisional.

Pengaruh kemampuan praktik terhadap kemampuan mengembangkan resep tradisional

Hasil uji t menunjukkan bahwa variabel Soft Skills (X_3) memiliki nilai t-hitung = 7,785 dengan Sig. = 0,000 (< 0,05). Hal ini berarti bahwa soft skills berpengaruh positif dan signifikan terhadap kemampuan mengembangkan resep masakan tradisional. Soft skills mencakup kemampuan berkomunikasi, kerja sama tim, tanggung jawab, dan kemampuan berpikir kritis yang sangat penting dalam proses kreatif dan kolaboratif di dapur profesional. Mahasiswa dengan soft skills yang baik akan mampu mengelola ide, bekerja dalam tim, dan menyesuaikan diri terhadap berbagai tantangan dalam proses inovasi kuliner. Hasil ini konsisten dengan penelitian Komariah et al. (2023) yang menunjukkan bahwa soft skills memiliki kontribusi besar terhadap kinerja inovatif mahasiswa, serta Hamidah (2017) yang menekankan pentingnya pembentukan karakter kerja melalui pendidikan vokasional. Dalam konteks ini, penguatan soft skills bukan hanya pelengkap keterampilan teknis, tetapi juga pondasi untuk menciptakan inovasi kuliner yang berkelanjutan dan beretika.

Pengaruh Soft Skills terhadap kemampuan mengembangkan resep tradisional

Soft skills juga terbukti memiliki pengaruh positif dan signifikan terhadap kemampuan mengembangkan resep masakan tradisional. Mahasiswa yang memiliki soft skills baik seperti kemampuan berkomunikasi, bekerja sama, berpikir kritis, disiplin, dan memiliki tanggung jawab cenderung lebih efektif dalam mengelola proses kreatif dan kolaboratif saat mengembangkan resep baru. Dalam dunia kuliner, soft skills memainkan peran penting karena keberhasilan inovasi tidak hanya bergantung pada keterampilan teknis, tetapi juga pada kemampuan interpersonal dan manajemen diri. Mahasiswa dengan soft skills tinggi mampu bekerja sama dengan tim, menerima masukan, serta menyesuaikan diri terhadap situasi dan kebutuhan pelanggan. Temuan ini sejalan dengan pendapat Robles (2012) yang menyatakan bahwa soft skills seperti komunikasi, etika kerja, dan kemampuan interpersonal menjadi faktor kunci yang menentukan keberhasilan seseorang dalam dunia kerja, termasuk dalam bidang kuliner. Dengan demikian, pengembangan soft skills perlu menjadi bagian penting dalam kurikulum pendidikan tata boga agar mahasiswa tidak hanya mahir secara teknis, tetapi juga matang secara personal dan sosial.

Pengaruh Kreativitas, Keterampilan Praktik, dan Sikap Budaya secara Simultan

Berdasarkan hasil uji F, diperoleh nilai Fhitung = 545,210 dengan Sig. = 0,000 ($< 0,05$), yang berarti bahwa ketiga variabel independen kreativitas, keterampilan praktik, dan soft skills secara simultan berpengaruh signifikan terhadap kemampuan mengembangkan resep masakan tradisional. Berdasarkan hasil uji F, diperoleh nilai F-hitung = 545,210 dengan Sig. = 0,000 ($< 0,05$), yang berarti bahwa kreativitas, keterampilan praktik, dan soft skills secara simultan berpengaruh signifikan terhadap kemampuan mengembangkan resep masakan tradisional. Hal ini menunjukkan bahwa kemampuan mahasiswa dalam menciptakan dan mengembangkan resep merupakan hasil integrasi dari tiga aspek utama:

1. Kreativitas → menghasilkan ide dan inovasi baru,
2. Keterampilan Praktik → mewujudkan ide menjadi produk kuliner yang berkualitas,
3. Soft Skills → mengelola proses kerja, komunikasi, dan kolaborasi tim dengan baik.

Ketiga aspek tersebut saling melengkapi dan tidak dapat dipisahkan dalam konteks pendidikan Tata Boga. Temuan ini mendukung pandangan Sudjana (2014) bahwa pembelajaran vokasional efektif ketika menggabungkan keterampilan kognitif, psikomotorik, dan afektif secara seimbang. Dengan demikian, program studi Tata Boga perlu menekankan pembelajaran yang mengintegrasikan ketiganya secara sistematis agar mahasiswa memiliki kemampuan inovatif dan adaptif di dunia kerja.

KESIMPULAN

Secara keseluruhan, hasil penelitian ini membuktikan bahwa: Kreativitas, keterampilan praktik, dan soft skills masing-masing memberikan pengaruh positif dan signifikan terhadap kemampuan mengembangkan resep masakan tradisional. Ketiga variabel tersebut secara simultan membentuk model kompetensi yang efektif untuk mendukung inovasi kuliner berbasis budaya. Implikasi praktisnya, pendidikan Tata Boga harus memperkuat tiga aspek kompetensi tersebut secara terpadu melalui pendekatan pembelajaran kolaboratif, project-based learning, dan hands-on cooking agar lulusan memiliki daya saing tinggi di dunia industri kuliner.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, D., Nurhayati, & Ramadhan, I. (2024). Pengaruh keterampilan praktik terhadap kualitas produk kuliner mahasiswa pendidikan tata boga. *Jurnal Pendidikan Vokasi*, 14(2), 101–110.
- Anaktototy, K. (2016). Enhancing soft skills in culinary education through project based learning. *PowerTech Journal*, 5(3), 50-60.
- Badan Pusat Statistik. (2024). *Buletin Konsumsi Pangan Semester II 2024*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Febriani, I., Nurjanah, N., & Setiawati, T. (2021). Kreativitas kuliner dalam pembelajaran teaching factory peserta didik SMK Tata Boga se-Malang Raya. *Jurnal Ilmiah Pendidikan dan Pembelajaran (JIPP)*, 5(3), 465–471. <https://doi.org/10.23887/jipp.v5i3.38010>
- Global Alliance for Improved Nutrition (GAIN). (2025). *Indonesian Food Culture: Overview of Indonesian Food Culture Dimensions and Strategies for Shifting Preferences (Working Paper No. 58)*.
- Global Alliance for Improved Nutrition (GAIN). (2025). *Indonesian Food Culture: Overview of Indonesian Food Culture Dimensions and Strategies for Shifting Preferences (Working Paper n°58)*
- Hamidah. (2017). *Profil Soft Skills Mahasiswa Pendidikan Teknik Boga*. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Komariah, N., Yuliani, R., & Lestari, M. (2023). Pengaruh soft skills terhadap kinerja inovasi mahasiswa. *Jurnal Ilmu Pendidikan*, 11(3), 56–65.
- Lestari, S. 2016. Pengaruh Kreativitas Belajar dan Soft Skill Mahasiswa terhadap Kesiapan Kerja Mahasiswa Pendidikan Bisnis. *Jurnal Pendidikan Bisnis dan Manajemen*, Vol. 2(2): 65–75.
- Listyowati, T. (2021). Metode Hands-On Cooking untuk meningkatkan keterampilan praktik pengolahan makanan Indonesia di SMK Budi Mulia Dua Yogyakarta. *Keluarga: Jurnal Ilmiah Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 7(1), 1–10.
- Maharani, S. A., Evawati, D., Winijarti, W., Permatasari, A. P., & Nastiti, A. A. (2024). Metode Hand-On Cooking untuk meningkatkan keterampilan praktik boga dasar siswa kelas X SMK Negeri 6 Surabaya. *DIAJAR: Jurnal Pendidikan dan Pembelajaran*, 4(2), 65–74.
- Munandar, U. (2009). *Pengembangan Kreativitas Anak Berbakat*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Rasha, R. (2016). Pengaruh efikasi diri, pemahaman prosedur dan keterampilan diri terhadap hasil belajar tata boga (mata kuliah pengolahan makanan kontinental). *Jurnal Pendidikan Teknik dan Vokasional*, 2(2), 101–110.
- Safitri, W. D., Dewi, R., & Anisa, L. (2024). Peran perempuan dalam melestarikan makanan tradisional di Indonesia. *Journal of Community Empowerment*, 5(1), 45–56.
- Safitri, W. D., Sihombing, C. A., Ingtyas, F. T., & Ginting, L. (2024). Pengaruh peran perempuan dalam melestarikan makanan tradisional di industri kuliner. *MODELING*, 11(4).