

KOMPETENSI PEMILIK RUMAH MAKAN TRADISIONAL KELAS C DALAM PENGOLAHAN MAKANAN DI DAERAH TUJUAN WISATA JAKARTA TIMUR

Oleh : Maria Binur Fransiska Manalu
Dosen Akademi Pariwisata Indonesia, Jakarta

Abstract

Tourism development represents Indonesian pledge in the effort of accelerating economics growth. By increasing tourism products, it is hoped that the traditional C class restaurant owner will be able to improve their income. The aims of this study are (1) to get informations on the competency level of the owners of traditional restaurant business, (2) to identify factors related to the competency of the owners of traditional restaurant business, and (3) to find out the owners traditional C class restaurant in cooking and food presentation relation to their to competency. The research method used was descriptive-correlation. The research population consisted of 79 owners traditional restaurant C class in tourism objects in East Jakarta. While data collection was conducted on purposive basis from 40 owner traditional restaurant C class. The data collection was carried out from June until September 2008. The analysis of the data was performed by using the correlation test of Rank Spearman. The research results showed that (1) the competency of the owners of traditional restaurant of C class was at sedentary level, (2) the competency was significantly related to the production support and the owners of traditional restaurant of C class interaction with the extension educator, (3) the owners of traditional restaurant of C class performance was at sedentary level and it was positively correlated with the competency level of the traditional restaurant business in tourism object in East Jakarta.

PENDAHULUAN

Sektor pariwisata memiliki dampak terhadap kondisi sosial ekonomi masyarakat lokal dengan kesempatan kerja yang memperoleh keuntungan dan dampak terhadap pendapatan pemerintah (Cohen, 1984). Dalam era pariwisata, kunjungan turis mancanegara menjadi salah satu andalan pemasukan pendapatan negara. Dengan falsafah "Man must eat", yang dipahami oleh orang Barat menggambarkan bahwa seseorang tak lepas dari persoalan makan. Semakin jelas bagi para pengelola jasa pelayanan makanan serta petugas negara bahwa makanan harus merupakan titik pandang yang perlu pencermatan (Bartono 2006).

Selain untuk mendapatkan keindahan dan keunikan di wilayah kunjungan, wisatawan asing acapkali ingin mencoba makanan-makanan domestik yang sesuai dengan selera makannya. Para turis sangat memperhatikan kebersihan ruangan, kenyamanan ruangan, kebersihan tempat penyajian makanan, penggunaan bahan makanan yang sehat, dan aman serta penyajian makanan yang memperindah penampilan dari makanan.

Lebih lanjut Susanto (1993) mengemukakan makanan-makanan modren menawarkan kondisi 'kebersihan' dan kesehatan lingkungan tinggi di tempat pelayanan makan, sehingga konsumen tidak perlu risau mengenai keamanan makanan. Hubeis (1993) mengemukakan 60 persen pedagang makanan jajanan bekerja di lantai dengan kondisi ruangan seadanya dan hanya 20 persen yang bekerja dengan menggunakan meja kerja. Hal inilah yang masih kurang diperhatikan oleh pihak-pihak terkait khususnya PRMT kelas C (selanjutnya PRMT) yang kurang memperhatikan pentingnya kebersihan dan kesehatan lingkungan dalam pengolahan makanan. Akibat tidak terpeliharanya kebersihan, kenyamanan, dan penggunaan bahan makanan yang sehat dan aman, makanan tradisional jarang ada turis yang tertarik membeli makanan dan minuman di rumah makan tradisional kelas C.

Thailand dan Singapore sangat memperhatikan kualitas makanan tradisional, dari segi kebersihan makanan dan keamanan pangan dengan memberikan sertifikat dan label pada setiap rumah makan. Hal ini merupakan

pengakuan pemerintah terkait bahwa rumah makan tersebut aman untuk dikunjungi turis dan bagian dari promosi makanan tradisional dalam paket-paket wisata (Wongso, 1993). Sistem ini ada baiknya ditiru oleh negara Indonesia untuk meningkatkan kemampuan berkompetisi antara rumah makan tradisional dengan rumah makan konsep moderen.

Spencer dan Spencer (1993) mengemukakan bahwa kompetensi merupakan segala bentuk tentang motif, sikap, keterampilan, pengetahuan, perilaku atau karakteristik pribadi lain yang penting, untuk melaksanakan pekerjaan atau membedakan antara kinerja rata-rata dengan kinerja superior. Sumardjo (Nuryanto, 2008) menjelaskan bahwa kompetensi merupakan kemampuan dan kewenangan yang dimiliki oleh seseorang untuk melakukan suatu pekerjaan, yang didasari oleh pengetahuan, keterampilan dan sikap sesuai dengan unjuk kerja yang ditetapkan.

Berkaitan dengan hal tersebut, perlu diadakan penelitian untuk menjawab permasalahan: (1) Apakah pemilik rumah makan tradisional mengetahui pentingnya mutu/kualitas makanan dalam pengolahan makanan yang standart? (2) Faktor-faktor apa yang berkorelasi dengan kompetensi pemilik rumah makan dalam pengolahan dan penyajian makanan?

Tujuan penelitian adalah: (1) Untuk mengetahui kemampuan PRMT kelas C dalam pengolahan dan penyajian makanan, (2) Mengidentifikasi faktor-faktor yang berhubungan dengan kompetensi pemilik warung makan dalam pengolahan dan penyajian makanan, (3) Menganalisa alternatif pengembangan kompetensi PRMT kelas C dalam pengolahan dan penyajian makanan.

TEORI

Memahami pengertian tentang makanan tradisional hendaknya menempatkan lebih dulu ke dalam pengertian tentang makanan itu sendiri yang mencakup dua hal: (1) makanan, yaitu sesuatu yang siap diolah atau siap disantap, dan (2) bahan makanan, yaitu bahan yang masih mentah, setengah jadi, dan siap dimasak. Makanan tradisional merupakan makanan yang banyak memiliki ciri-ciri daerah di mana seseorang dilahirkan dan tumbuh (Winarno, 1994). Secara lebih spesifik, kepekatn tradisi itu dicirikan antara lain: makanan tradisional dikonsumsi oleh golongan etnik dan dalam wilayah tertentu, diolah mengikuti ketentuan (resep) yang turun temurun, dari bahan-bahan yang diperoleh

secara lokal, dan disajikan sesuai tradisi setempat.

Industri pariwisata adalah kumpulan jenis usaha yang menyediakan akomodasi, penyediaan makanan dan minuman, jasa pariwisata, serta rekreasi dan hiburan. Dengan tujuan menggali dan mengembangkan potensi ekonomi, kewirausahaan, sosial, budaya dan teknologi komunikasi melalui kegiatan kepariwisataan (Perda Khusus DKI Jakarta, 2007).

Sampson (Rakhmat 2001) menyatakan karakteristik individu merupakan ciri-ciri yang dimiliki seseorang yang berhubungan dengan semua aspek kehidupan dengan lingkungannya. Karakteristik individu meliputi variabel seperti umur, jenis kelamin, tingkat pendidikan, status sosial, ekonomi, bangsa, agama, dan sebagainya, yang saling berinteraksi satu sama lain dalam proses pemberdayaan. Karakteristik Individu PRMT kelas C menentukan pemahaman PRMT kelas C terhadap informasi usaha rumah makan tradisional. Adapun karakteristik individu PRMT kelas C yang dimaksud dalam penelitian ini adalah: (1) pendidikan formal, (2) pengalaman kerja, dan (3) motivasi.

Perkembangan kemampuan berpikir terjadi seiring dengan bertambahnya umur. Padmowihardjo (1994) mengemukakan bahwa kemampuan umum untuk belajar berkembang secara gradual semenjak dilahirkan sampai saat kedewasaan. Menurut Wiriatmadja (1990), pendidikan adalah usaha mengadakan perubahan perilaku berdasarkan ilmu-ilmu dan pengalaman yang sudah diakui dan direstui masyarakat. Suparno (2001) menyebutkan bahwa kompetensi dapat dikembangkan dari proses berpikir, praktek dan pengalaman hidup seseorang. Menurut van den Ban dan Hawkins (1999), proses berpikir didorong oleh motivasi belajar untuk memecahkan masalah melalui strukturisasi informasi yang jelas dan berusaha untuk menerapkan informasi tersebut guna menemukan pemecahannya. Seseorang yang termotivasi cenderung merupakan pelajar yang aktif.

Menurut Sampson (Rakhmat 2001) faktor pendukung adalah ciri-ciri yang menekan seseorang yang berasal dari luar dirinya, yang merupakan salah satu faktor yang penting dalam rangka mengetahui upaya seseorang untuk melakukan suatu usaha. Pengertian faktor pendukung dalam penelitian ini adalah keadaan/peristiwa yang mempengaruhi pemilik rumah makan tradisional yang berasal dari luar diri, seperti: pelatihan, interaksi dengan

penyuluh, ketersediaan peralatan memasak dan kepemilikan modal.

Menurut Blanchard dan Huszeze (Nuryanto, 2008), pelatihan secara bersamaan harus didesain untuk mewujudkan tujuan organisasi dan tujuan pekerja secara individu. Pelatihan yang efektif, hendaknya mencakup pengalaman belajar (*learning experience*), akifitas-aktiiftas yang terencana (*be a planned organizational*) dan disain berdasarkan kebutuhan yang ada. Menurut Wiriaatmadja (1990) proses komunikasi timbul karena penyuluh berusaha mengadakan hubungan dengan petani. Tujuan penyuluh mengadakan komunikasi dengan sasarannya adalah untuk mengadakan perubahan perilaku, karena perubahan itu maka sasaran akan lebih terbuka untuk menerima hal-hal baru. Kartasmita (1996) menambahkan bahwa salah satu upaya yang amat pokok dalam pemberdayaan masyarakat adalah meningkatkan akses kepada sumber-sumber kemajuan ekonomi (sarana dan prasarana), seperti teknologi, informasi, lapangan kerja, dan pasar. Hernanto (1993) mengemukakan bahwa kredit merupakan modal operasional yang mendukung kegiatan produksi.

Menurut Boyatzis (Nuryanto: 2008) kemampuan (*ability*) dan keterampilan (*skill*) yang dimiliki seseorang untuk melakukan pekerjaan/tugas guna mencapai tujuan. Kemampuan menggambarkan sifat (bawaan atau dipelajari) yang memungkinkan seseorang untuk melakukan sesuatu yang bersifat mental dan fisik. Sedangkan keterampilan berkaitan dengan pelaksanaan tugas untuk mencapai tujuan. Menurut Spencer dan Spencer (1993) kompetensi dapat diterjemahkan sebagai penerapan dari pengetahuan, kemampuan, dan karakteristik individu yang akan menghasilkan kinerja yang menonjol. Unsur-unsur kompetensi; (1) Menurut Bruner (Suparno 2001), pengetahuan selalu dapat diperbarui, dikembangkan lebih lanjut sesuai dengan perkembangan kematangan intelektual individu. Pengetahuan bukan produk, melainkan suatu proses. (2) Menurut Van den Ban dan Hawkins (1999), sikap adalah perasaan, pikiran dan kecenderungan seseorang yang kurang lebih bersifat permanen mengenai aspek-aspek tertentu dalam lingkungannya. (3) Seseorang dikatakan menguasai kecakapan motoris bukan saja karena ia dapat melakukan hal-hal atau gerakan yang telah ditentukan, tetapi juga karena mereka melakukannya dalam keseluruhan gerak yang lancar dan tepat waktu (Suparno 2001).

Departemen Tenaga Kerja Dan Transmigrasi Dirjen Pembinaan dan Produktifitas (2006) bahwa unit kompetensi yang ditempuh untuk seorang juru masak adalah (1) menyusun menu dan bahan, (2) menerima, menyimpan dan mengeluarkan bahan makanan, dan (3) mengawasi proses memasak, menilai mutu masakan dan penyajiannya.

Lebih lanjut Gisslen (2006;) mengemukakan juru masak yang baik memerlukan ketelitian dan persiapan awal (*mise en place*) memasak untuk memperlancar proses memasak. Adapun konsep dasar *mise en place* adalah perencanaan dan pengorganisasian produksi dengan menyiapkan bahan makanan yang termasuk : (1) membersihkan bahan, (2) memotong, menghaluskan bahan, (3) menyiapkan proses memasak.

Kompetensi yang diperlukan PRMT kelas C adalah; (1) perencanaan menu, (2) persiapan pengolahan, (3) penanganan bahan makanan dan pengolahan, (4) penyajian makanan, (5) kebersihan.

METODOLOGI

Populasi sebanyak 79 orang. Penentuan Sampel berdasarkan masakan daerah terdiri dari 10 (sepuluh) kelompok yaitu; 1) Jawa, 2) Padang, 3) Sunda, 4) Batak, 5) Manado, 6) Palembang, 7) Lombok dan 8) Bali, 9) Betawi dan 10) Makasar. Jumlah responden diambil total populasi PRMT kelas C sebanyak 40 rumah makan tradisional kelas C yang artinya 40 orang PRMT kelas C. Cara pengambilan sampel dilakukan dengan cara purposive/sengaja.

Data yang telah terkumpul diolah melalui tahapan editing, coding, dan tabulasi dengan interval yang dihasilkan pada masing-masing hasil pengukuran. Data yang diperoleh, diolah dan analisis secara kuantitatif dan kualitatif. Pengujian hipotesis menggunakan statistik non parametrik untuk mengukur keeratan hubungan antara karakteristik individu dan faktor pendukung dengan tingkat kompetensi PRMT kelas C. Pengujian hipotesis adalah dengan menggunakan analisis uji korelasi *Rank Spearman* pada $\alpha = 0,05$ atau $\alpha = 0,01$ (Siegel, 1992: 285-286), dan untuk memudahkan pengolahan data digunakan program SPSS (*Statistical Package for the Social Science*) versi 16.

PEMBAHASAN

Hubungan Karakteristik Individu dengan Kompetensi PRMT Kelas C

Suatu peubah itu memiliki hubungan terhadap peubah, jika nilai P lebih kecil dari

nilai $\alpha = 0,05$. Terdapat 4 peubah yang digunakan dalam penelitian ini untuk melihat hubungan karakteristik individu dengan kompetensi responden dalam berusaha rumah makan tradisional. Tiga peubah yang dimaksud adalah: tingkat pendidikan formal, pengalaman memasak, dan motivasi.

Karakteristik individu dengan kompetensi responden dalam berusaha rumah makan tradisional, disajikan pada Tabel 9.
Tabel 9. Hubungan Karakteristik Individu dengan Kompetensi PRMT Kelas C di Daerah Tujuan Wisata Jakarta Timur.

Karakteristik Individu	Kompetensi PRMT		
	Pengetahuan Koefisien korelasi	Sikap	Keterampilan
		Koefisien korelasi	Koefisien korelasi
1 Pendidikan formal	0,230	0,146	0,147
2 Pengalaman memasak	0,204	0,313*	0,453**
3 Motivasi	0,268	0,137	0,76

Keterangan:

n = 40 orang;

** Berhubungan sangat nyata pada $\alpha = 0,01$

* Berhubungan nyata pada $\alpha = 0,05$

Pendidikan formal responden secara umum tidak memiliki hubungan nyata dengan kompetensi. Dengan kata lain, pendidikan formal responden tidak berhubungan dengan pengetahuan memasak terhadap pengetahuan, sikap dan keterampilan. Hal ini disebabkan sebelum melakukan usaha rumah makan tradisional responden tidak menambah pendidikan non formal yang berkaitan dengan usaha rumah makan tradisional, pendidikan formal yang ditempuh responden tidak berhubungan langsung dengan kegiatan dalam usaha rumah makan tradisional sehingga tidak berhubungan langsung dengan pengembangan pengetahuan, sikap dan keterampilan responden. Pengalaman memasak responden dalam berusaha rumah makan tradisional berhubungan nyata dengan sikap dan berhubungan nyata keterampilan responden dalam berusaha rumah makan tradisional. Pengalaman responden dalam berusaha rumah makan tradisional selama bertahun-tahun menjadikan sikap positif terhadap pengelolaan usahanya. Hal ini sejalan dengan pendapat Middlebrook (1974) serta Tesser dan Schwarz (2003) yang menyatakan bahwa pengalaman terhadap suatu obyek secara psikologis cenderung akan membentuk sikap positif terhadap obyek tersebut. Pembentukan sikap yang positif meningkatkan keterampilan responden mengelola usaha rumah makan tradisional. Hal ini sejalan dengan pendapat van den Ban dan Hawkins (1999) bahwa pengalaman seseorang yang belajar dapat memperoleh atau memperbaiki kemampuan untuk melaksanakan pola sikap melalui pengalaman dan praktek.

Pengalaman memasak responden tidak berhubungan nyata karena responden dalam kurun waktu tersebut tidak mendapatkan proses penambahan pengetahuan memadai bagi sebagian besar responden. Responden mempunyai pandangan bahwa dengan pengalaman usaha rumah makan yang lama tidak perlu lagi informasi teknologi usaha rumah makan tradisional. Hal ini ditunjukkan dengan rendahnya interaksi dengan penyuluh pariwisata dan keterlibatan dengan kelompok rumah makan tradisional, yang merupakan sumber informasi penting untuk mendapatkan informasi-informasi dan pengetahuan/teknologi baru dalam mengembangkan pengetahuan, responden. Hal ini sejalan dengan pendapat Syah (2002) bahwa pengetahuan kemampuan seseorang mengingat-ingat sesuatu misal; ide atau fenomena yang pernah diajarkan, dialami, dan dilakukan melalui proses belajar. Pengalaman responden bertambah sejalan dengan bertambahnya pengetahuan usaha rumah makan tradisional dan menjadi pedoman untuk mengembangkan usahanya.

Motivasi berusaha rumah makan tradisional tidak mempunyai hubungan yang nyata atau mempunyai hubungan namun cenderung sangat lemah dengan pengetahuan, sikap dan keterampilan. Fenomena yang ada responden memiliki motivasi yang tinggi untuk memenuhi kebutuhan pangan, sandang dan papan. Usaha rumah makan tradisional merupakan satu-satunya sumber penghasilan responden, sehingga responden mempunyai motivasi cukup tinggi dalam berusaha rumah makan tradisional, motivasi berusaha rumah makan tradisional yang timbul karena dorongan

dari luar dan dari dalam diri responden memiliki kontribusi nyata terhadap motivasi pemilik rumah makan tradisional, dengan pemikiran kebutuhan yang ada tetapi motivasi dalam berusaha rumah makan tradisional tidak diikuti oleh perbaikan sistem berusaha rumah makan tradisional agar sesuai dengan teknologi yang baru. Umumnya responden mendapatkan keterampilan berusaha rumah makan tradisional melalui keterampilan warisan dari orang tua ataupun belajar dari orang lain, sehingga sering tidak didasari kepada pengetahuan yang tepat dalam berusaha rumah makan tradisional.

Hipotesis yang menyatakan bahwa faktor karakteristik individu responden berhubungan dengan tingkat kompetensi diterima untuk faktor: pengalaman memasak.

Hubungan Faktor Pendukung dengan Kompetensi PRMT Kelas C

Terdapat 5 peubah yang digunakan dalam penelitian ini untuk melihat hubungan faktor pendukung dengan kompetensi responden dalam berusaha rumah makan tradisional. Empat peubah yang dimaksud adalah: pelatihan, interaksi penyuluh pariwisata, ketersediaan peralatan memasak, dan kepemilikan modal. Hubungan faktor pendukung dengan kompetensi responden dalam berusaha rumah makan tradisional, disajikan pada Tabel 10.

Tabel 10. Hubungan Faktor Pendukung dengan Kompetensi PRMT Kelas C di Dacrah Tujuan Wisata Jakarta Timur.

No	Faktor Pendukung	Kompetensi PRMT		
		Pengetahuan	Sikap	Keterampilan
		Koefisien korelasi	Koefisien korelasi	Koefisien korelasi
1	Pelatihan	0,471**	0,430**	0,462**
2	Interaksi dgn penyuluh	0,454**	0,357*	0,495**
3	Ketersediaan Peralatan Memasak	0,22	0,143	0,177
4	Kepemilikan Modal	0,283	0,187	0,187

Keterangan:

n = 40 orang;

** Berhubungan sangat nyata pada $\alpha = 0,01$

* Berhubungan nyata pada $\alpha = 0,05$

Pelatihan berhubungan positif sangat nyata dengan pengetahuan, sikap dan keterampilan responden dalam berusaha rumah makan tradisional. Siagian (1996) mengungkapkan pelatihan merupakan usaha untuk meningkatkan pengetahuan, sikap dan keterampilan, dan kemampuan produktivitas kerja seseorang. Melalui pelatihan, maka responden memperoleh pengetahuan, sikap dan keterampilan dalam berusaha rumah makan tradisional, wawasan akan lebih baik sehingga dapat melakukan perencanaan usaha rumah makan tradisional yang lebih baik dari yang sudah ada.

Interaksi dengan penyuluh berhubungan positif sangat nyata dengan pengetahuan dan keterampilan responden dalam berusaha rumah makan tradisional, serta berhubungan positif nyata dengan sikap responden dalam berusaha rumah makan tradisional, artinya semakin tinggi frekuensi interaksi responden dengan penyuluh maka semakin tinggi pula tingkat pengetahuan, sikap dan keterampilan responden dalam berusaha rumah makan tradisional. Hal ini menunjukkan dengan adanya interaksi responden dalam

berusaha rumah makan tradisional dengan penyuluh ternyata kompetensi responden akan lebih baik dalam berusaha rumah makan tradisional.

Penyuluhan itu sendiri merupakan proses pendidikan (Asngari, 2001). Penyuluhan merupakan sistem pendidikan non formal yang dirancang sedemikian rupa dan atas kesadarannya sendiri, individu atau sekelompok orang akan melakukan perubahan dalam upaya penyelesaian masalah. Perubahan perilaku tersebut terwujud dalam bentuk transformasi pengetahuan, keterampilan dan sikap mental.

Penyuluhan sebuah sistem pendidikan nonformal, maka peran penyuluhan pembangunan di berbagai bidang sangat diperlukan. Peran penyuluhan dapat dilihat dari sisi sosial, ekonomi, budaya, politik, hukum, dan keamanan. Kegiatan penyuluhan sosial yang sejak awal sudah sering dilakukan dan masih relevan untuk terus diterapkan, antara lain melalui serangkaian kegiatan penyampaian pesan sosial melalui wahana penyuluhan sosial lisan; ceramah, pidato, bimbingan individu. Melalui penyuluhan sosial tulisan; penyebaran *booklet*, *leaflet*, serta melalui penyuluhan social

peragaan: pameran, pemutaran film, penyebaran foster dan pertunjukan kesenian tradisional (Chamsyah, 2008).

Interaksi responden dengan penyuluh dapat meningkatkan kompetensi responden dalam berusaha rumah makan tradisional, bentuk penyuluhan yang terjadi pada responden berupa penyuluhan tulisan berupa tabloid, majalah dan koran, dan penyuluhan teknologi informasi terkini berupa; diskusi interaktif di radio dan televisi.

Melalui interaksi dengan penyuluhan tulisan dan teknologi responden berpeluang menggali informasi untuk mengkonsultasikan permasalahan, mendiskusikan hal-hal baru responden perlu berinteraksi secara langsung dengan penyuluh pariwisata, yang pada akhirnya dapat meningkatkan pengetahuan, sikap dan keterampilan responden dalam usaha rumah makan tradisional. Melalui interaksi penyuluh dengan responden, maka responden memperoleh pengetahuan, wawasan yang lebih baik.

Interaksi responden dengan penyuluh dapat meningkatkan kompetensi responden dalam berusaha rumah makan tradisional, maka pembangunan pariwisata dalam usaha sarana rumah makan tradisional kelas C dapat dilakukan dengan lebih intensifnya interaksi penyuluh dengan responden melalui kegiatan-kegiatan penyuluhan pariwisata yang sesuai dengan kebutuhan dan masalah responden. Peran penyuluh sangat menentukan dalam pengembangan kegiatan usaha rumah makan tradisional. Sejalan dengan pendapat Gerungan (1996), interaksi adalah suatu hubungan antara dua atau lebih individu, dimana kelakuan yang satu mempengaruhi, mengubah, atau memperbaiki kelakuan individu yang lain, atau sebaliknya.

Kepemilikan modal berhubungan tidak mempunyai hubungan yang nyata atau mempunyai hubungan namun cenderung sangat lemah dengan pengetahuan, sikap dan keterampilan responden dalam berusaha rumah makan tradisional. Modal merupakan faktor penunjang utama dalam kegiatan usaha rumah makan tradisional, tanpa modal yang memadai akan sulit untuk mengembangkan usaha rumah makan tradisional untuk mencapai produksi yang optimal dan keuntungan yang maksimal yang akan meningkatkan taraf hidup responden. Modal yang rendah menyulitkan responden dalam dalam mendukung pengembangan kompetensi responden dalam berusaha rumah makan tradisional.

Ketersediaan peralatan memasak berhubungan tidak nyata dengan pengetahuan, sikap dan keterampilan responden dalam

berusaha rumah makan tradisional, artinya semakin lengkap peralatan memasak maka tidak meningkatkan pengetahuan, sikap, dan keterampilan responden terhadap kegiatan usaha rumah makan tradisional. Responden hanya membeli peralatan memasak (contohnya blender) tetapi tidak dapat menggunakannya dengan keterbatasan yang ada pada responden. Dengan tidak mempelajari cara penggunaan peralatan memasak tersebut responden tidak menyikapi dan menggunakan peralatan memasak tersebut yang mengakibatkan hubungan ketersediaan peralatan memasak berhubungan tidak nyata dengan pengetahuan, sikap dan keterampilan.

Hipotesis yang menyatakan bahwa faktor pendukung responden berhubungan dengan tingkat kompetensi diterima untuk faktor: pelatihan, dan interaksi dengan penyuluh pariwisata.

Pengembangan Kompetensi PRMT Kelas C

Usaha mengembangkan kompetensi PRMT Kelas C penting, terutama untuk mengantisipasi perkembangan yang semakin modern. Beberapa cara ditempuh, dan sistem pendidikan baik formal, informal maupun non formal merupakan langkah yang paling strategis untuk mengembangkan kompetensi PRMT kelas C. Pengembangan kompetensi PRMT kelas C dapat dilakukan melalui penyuluhan pariwisata, karena penyuluhan berpegang pada falsafah; pentingnya individu, berlangsung kontinyu, menerapkan prinsip-prinsip demokrasi, agar klien mampu mandiri, dan penyuluhan bertujuan mengubah perilaku dari tidak tahu menjadi tahu, dari tidak mengerti menjadi mengerti dan mengerti tentang makna dan akibat maka timbullah kesadaran dan kemauan untuk mengubah diri.

Fungsi penyuluhan adalah fasilitasi pengembangan kompetensi dan kesejahteraan rakyat, mengembangkan akses-akses informasi dan inovasi pembangunan, asistensi manajerial, *problem solving*, dan mengembangkan nilai-nilai budaya (Sumardjo, 2008). Penyuluhan adalah kegiatan pendidikan yang non-formal sifatnya. Sebagai upaya pendidikan, penyuluh (agen pembaharuan) membimbing, mengarahkan, mendorong, mengembangkan motivasinya, memberi kesempatan berkembang dan mengembangkan dirinya, dibuka jalan, dan diikhtiarkan iklim yang memadai dan serasi bagi perkembangannya. Klien perlu dibimbing menjadi aktor atau aktris yang mampu menolong diri sendiri, melatih dan mendorong serta membimbing klien berpikir dan mengembangkan potensi dirinya.

Intervensi kegiatan penyuluh pariwisata pada PRMT kelas C kurang kegiatan penyuluhan dan kurang kedinamisan hubungan PRMT kelas C dengan lembaga penyuluh pariwisata. Hubungan langsung antara PRMT kelas C dengan penyuluh pariwisata hampir dapat dikatakan tidak ada. Kegiatan penyuluhan pernah ada, kegiatan ini tidak berlangsung dalam suatu sistem penyuluhan yang berkelanjutan, dengan tidak berlangsungnya kegiatan penyuluhan secara berkelanjutan, maka kompetensi pengembangan mutu sumber daya manusia PRMT kelas C yang ada pada diri masing-masing PRMT kelas C, tidak mendapat kesempatan yang optimal untuk berubah maju sesuai kebutuhan pelanggan.

Apabila kompetensi pengembangan sumber daya manusia tidak mengalami proses belajar yang baik dari waktu ke waktu, maka inovasi tidak akan berlangsung. Kondisi inilah yang terjadi pada PRMT kelas C, akibatnya perilaku usaha rumah makan tradisional tidak mengalami perubahan penting yang berdampak pada peningkatan kemajuan usahanya. Pengembangan kompetensi PRMT kelas C kurang optimal karena tidak ada kesadaran dari PRMT kelas C untuk membentuk kelompok usaha rumah makan tradisional kelas C untuk saling membagi informasi yang baru dan untuk tempat berdiskusi akan masalah-masalah dalam usaha rumah makan tradisional.

Fokus kegiatan penyuluhan adalah hadirnya PRMT kelas C yang kompeten, atau PRMT kelas C yang bermutu. Untuk itu, peningkatan kompetensi PRMT kelas C melalui kegiatan penyuluhan dirancang untuk: (1) mempersiapkan agar PRMT kelas C mampu menghadapi tantangan dalam kehidupannya dan dalam usahanya; dan (2) meyakinkan PRMT kelas C bahwa ia dapat hidup sejahtera dari pekerjaan yang ditekuninya.

Dari PRMT kelas C, pelanggan mengharapkan: (1) PRMT kelas C menyediakan bahan makanan yang sehat, aman dan halal, (2) PRMT kelas C mengolah makanan sesuai dengan tata laksana makan yang tepat, dan (3) PRMT kelas C keberlanjutan usaha, sehingga pelanggan mempunyai kepastian ketersediaan makanan. PRMT kelas C mengharapkan penghasil yang memadai untuk memenuhi kebutuhan hidup. Kegiatan penyuluhan merupakan kegiatan yang berfungsi sebagai sarana transformasi diri dan usaha PRMT, dari PRMT kelas C yang kurang mengenal pelanggan-pelanggannya, menjadi PRMT yang mengenali pelanggan-pelanggannya, kompeten, maju dan mandiri.

Pengembangan kompetensi PRMT kelas C dapat dilakukan dengan mengaktifkan kegiatan penyuluh pariwisata Suku Dinas Pariwisata Jakarta Timur secara teori dan praktek dengan menjembatani kesenjangan perilaku PRMT antara kondisi sekarang dengan kondisi yang lebih baik dengan melalui proses belajar/proses pendidikan tidak formal kearah penyadaran sasaran yang berdampak akhir pada perubahan perilaku yang dicirikan oleh perubahan kualitas. Akan tetapi pengembangan kompetensi PRMT tidak dapat dibebankan kepada pemerintah saja, tetapi lembaga-lembaga yang relevan dengan pariwisata, institusi, dan kelompok-kelompok penggerak lainnya seperti; Persatuan Hotel dan Restaurant Indonesia (PHRI), Indonesian Food & Beverage Executive (IFBEC), Perkumpulan Catering, LSM yang relevan dengan makanan, Perusahaan bahan makanan, dan institusi dan perguruan tinggi dalam bentuk pengabdian masyarakat dapat mengembangkan kompetensi PRMT kelas C dengan kegiatan penyuluhan secara berkelanjutan.

Rancangan pola penyelenggaraan penyuluhan pembangunan pariwisata dilakukan untuk tujuan meningkatkan kompetensi PRMT kelas C. Perumusan pola penyelenggaraan penyuluhan pariwisata bagi PRMT mencakup: (1) penentuan sasaran dan tujuan penyuluhan, (2) rincian kebutuhan, (3) materi penyuluhan, (4) metode/teknik penyuluhan, dan (5) media yang digunakan.

Materi dasar penyuluhan yang dibutuhkan untuk meningkatkan kompetensi PRMT kelas C terdiri dari: (1) kewirausahaan untuk membangkitkan motivasi dan sikap kemandirian berusaha, (2) pemilihan bahan-bahan makanan yang sehat, aman dan halal, (3) penanganan bahan-bahan makanan yang sesuai tata laksana makanan, (4) penyajian makanan yang tepat, (5) kebersihan tempat pengolahan dan ruang makan, (6) kenyamanan ruang makan, dan (7) kebersihan diri selama pengolahan dan melayani pelanggan.

Penyuluhan dapat menggunakan berbagai metode/teknik, yaitu: (1) magang pada rumah makan tradisional yang lebih maju, (2) diskusi, (3) latihan, (4) demonstrasi, (5) pemecahan masalah, (6) siaran pendidikan pada radio komunitas, dan (7) siaran pendidikan pada program televisi dan juga pemanfaatan beberapa media cetak. Lembaga penyuluhan harus mampu menyelenggarakan berbagai jasa yang dibutuhkan, mempunyai program kerja berkelanjutan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

1. Kompetensi PRMT kelas C dalam pengolahan dan penyajian makanan di daerah tujuan wisata Jakarta Timur belum sepenuhnya menerapkan cara-cara pengolahan dan penyajian makanan yang sesuai dengan tata cara memasak.
2. Dari keseluruhan kompetensi pemilik rumah makan tradisional kelas C di daerah tujuan wisata Jakarta Timur karakteristik individu faktor pengalaman memasak memiliki hubungan positif yang nyata dan faktor pendukung: pelatihan dan interaksi penyuluh pariwisata memiliki hubungan positif yang nyata.
3. Pengembangan kompetensi PRMT kelas C melalui kegiatan penyuluhan yang dapat berfungsi sebagai sarana transformasi diri dan usaha PRMT kelas C, dari PRMT yang kurang mengenal pelanggan-pelanggannya menjadi PRMT kelas C yang kompeten, maju mengenali pelanggan-pelanggannya mandiri dan dapat hidup sejahtera dari usaha yang dilakukannya. Kehadiran lembaga penyuluhan yang dikelola dengan baik, sehingga *stakeholder* seperti PRMT kelas C mudah berkomunikasi dengan penyuluh tentang hal-hal yang dibutuhkannya, serta mudah dan cepat mendapatkan informasi dan pembinaan yang dibutuhkan.

Saran

1. Upaya meningkatkan kompetensi PRMT kelas C dapat dilakukan dengan meningkatkan efektifitas pendampingan oleh penyuluh kepada PRMT kelas C. Pengembangan pengetahuan dan kemampuan PRMT kelas C melalui penyuluhan maupun melalui organisasi kelompok usaha rumah makan tradisional.
2. Penyuluh dan petugas Suku Dinas Pariwisata Kota Jakarta Timur hendaknya memotivasi PRMT kelas C untuk membentuk kelompok pemilik rumah makan tradisional kelas C, terlibat aktif dan mendinamikakan kelompok sebagai wadah belajar dengan program-program yang dibutuhkan PRMT untuk pengembangan usaha rumah makan tradisional.
3. Lembaga-lembaga yang relevan dengan pariwisata, institusi, dan kelompok-kelompok penggerak lainnya seperti: Persatuan Hotel dan Restaurant Indonesia (PHRI), Indonesian Food & Beverage Executive (IFBEC), Perkumpulan Catering, LSM yang relevan dengan makanan,

perusahaan bahan makanan, dan institusi dan perguruan tinggi dalam bentuk pengabdian masyarakat agar ikut andik dalam pengembangan kompetensi PRMT kelas C di daerah tujuan wisata Jakarta Timur.

DAFTAR PUSTAKA

- Amanah, S. 2005. Pengembangan Masyarakat Pesisir Dalam Mengelola Sumber Daya Pesisir Dan Laut: Kasus Kabupaten Buleleng, Provinsi Bali. (Disertasi) Bogor. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor.
- Ancok, D. 1989. Validitas dan Reliabilitas Instrumen Penelitian. Di dalam: Masri Singarimbun dan Sofian Effendi, editor. Metode Penelitian Survei. Jakarta: LP3ES. hlm 122-146.
- Anonimus. Studi Pengolahan Makanan Indonesia dan Penyajiannya. 1980. Pusat Pendidikan Perhotelan dan Pariwisata Bandung. Direktorat Jendral Pariwisata-Departemen Perhubungan dan Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Pertanian. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Asmoro, S.S. 1993. Perkembangan Pangan dalam Menunjang Dunia Kepariwisata. Prosiding: Seminar Pengembangan Pangan Tradisional Dalam rangka Penganekaragaman Pangan. Kantor Menteri Negara Urusan Pangan Badan Urusan Logistik. Jakarta.
- Asngari, P.S. 2001. Peranan Agen Pembaruan/ Penyuluh dalam Usaha Memberdayakan Sumberdaya Manusia Pengelola Agribisnis. Orasi Ilmiah Guru Besar Tetap Ilmu Sosial Ekonomi. Bogor: IPB.
- Band, William A. 1991. *Creating value for customer: Designing and Implementation a Total Corporate Strategy*, John Walley and Sons Inc. Canada.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 1999. Statistik Industri Kecil dan Kerajinan Rumah Tangga Indonesia Tahun 1999. Jakarta.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2001. Proyeksi Penduduk, Angkatan Kerja, Tenaga Kerja, dan Peran Serikat Pekerja dalam Peningkatan Kesejahteraan. <http://www.bps.go.id> [2 Jan 2008].
- Bartono, PH. 2006. Pengantar Pengolahan Makanan. Penerbit PT. PERTJA Jakarta.
- Barbutto, J.E., Trout, S.K., dan Brown, L.L. 2004. *Identifying Sources Motivation of Adult Rural Workers*. *Journal of Agricultural Education* 45:3.

- Bird, B.J. 1989. *Entrepreneurial Behavior*. Glenview, Illinois: Scott Foresman and Company.
- Chamsyah, Bachtiar. 2008. *Penyuluhan Sosial Untuk Meningkatkan Keberfungsian Manusia*. Prosiding: Sarasehan Nasional Pemberdayaan Manusia Pembangunan Yang Bermartabat. Bogor.
- Cohen, Erik. 1984. *The Sociology of Tourism: Approaches, Issues, and Findings*. *Annal of Tourism Research*.
- Depatemen Tenaga Kerja Dan Transmigrasi Dirjen Pembinaan dan Produktivitas, 2006. *Tentang Kompetensi "Second Cook"*. Jakarta.
- Direktorat Jenderal Pelayanan Medik, 1991. *Pedoman Pengelolaan Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Direktorat Rumah Sakit. Direktorat Rumah Sakit Khusus dan Swasta. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Fitriah, H. 2007. *Hubungan Karakteristik Petani Kedelai dengan Kompetensi Berusahatani [tesis]*. Bogor: Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor.
- Feldman, R.S. 1996. *Understanding Psychology*. New York: McGrawHill.
- Fuad, M. 2000. *Pengantar Bisnis*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Gagne, R. M. 1967. *The Condition of Learning*. New York: Holt, Rinehart and Winston, Inc.
- Gerungan, W.A. 1996. *Psikologi Sosial*. Bandung: Eresco.
- Gisslen, W. 2006. *Profesional Cooking*. Sixth Edition. Le Gordon Blue. Academic d'art Culiner Paris
- Hadisantoso, H. 1993. *Makanan Tradisional yang Memiliki Kandungan Gizi dan Keamanan yang Baik*. Prosiding: Seminar Pengembangan Pangan Tradisional Dalam rangka Penganekaragaman Pangan. Kantor Menteri Negara Urusan Pangan Bandan Urusan Logistik. Jakarta.
- Hammonds, C. 1950. *Teaching Agriculture*. New York. Mc Graw Hill Book Company.
- Handayani, W 1996. *Citra Rasa Makanan. Penyuluhan Tentang Meningkatkan Gizi Keluarga Melalui Teknik Olah Makanan Yang Tepat*. Pengabdian Masyarakat AKPINDO Atas Bantuan Proyek KOPERTIS Wilayah III DEPDIKBUD. Jakarta.
- Hernanto, F. 1993. *Ilmu Usahatani*. Jakarta: Penerbit Swadaya.
- Hobbs, C. B. 1968. *Food Poisoning and Food Hygiene*. Edward Arnold Publisher, London.
- Houle, C. O. 1975. *The Nature of Adult Education*. *Penyuluhan Pertanian*. Bahan Bacaan dan Diskusi. Di Edit Oleh Margono Slamet. Bogor. IPB. Edisi Kedua.
- Hubeis, A.V.S. 1993. *Prospek Pengembangan Makanan Tradisional Rakyat Indonesia; Kasus Makanan Jajanan*. Prosiding: Seminar Pengembangan Pangan Tradisional Dalam Rangka Penganekaragaman Pangan. Kantor Menteri Negara Urusan Pangan Bandan Urusan Logistik. Jakarta.
- Karim, Wisnu. 1986. *Keamanan Makanan pada Pengolahan dan penyajian*. *Proceedings Seminar Keamanan Pangan Dalam Pengolahan Dan Penyajian*. UGM.
- Kartasmita, G. 1996. *Pembangunan untuk Rakyat: Memadukan Pertumbuhan dan Pemerataan*. Jakarta: CIDES.
- Kerlinger, Fred N. 1993. *Asas-asas Penelitian Behavioral*. Yogyakarta; Gajahmada University Press.
- Lunandi, A.G. 1993. *Pendidikan Orang Dewasa*. Jakarta: Gramedia.
- Manullang, M. 1996. *Dasar-dasar Manajemen*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Mardikanto, T. 1993. *Penyuluhan Pembangunan Pertanian*. Surakarta: Sebelas Maret University Press.
- Marliyati, S.A, A. Sulaeman dan F. Anwar. 1992. *Pengolahan Pangan Tingkat Rumah Tangga*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, IPB.
- Marriott & Norman, G. 1985. *Principles of Food Sanitation*. Von Nostrand Renhold Company, New York.
- Middlebrook. 1974. *Social Psychology and Modern Life*. New York: Alfred Knopf Inc.
- Moehyi. 1992. *Penyelenggara Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Bhrata. Jakarta.
- Morgan, B., G.E. Holmes and C.E Bundy. 1963. *Methods in Adult Education*. USA: The Interstate Printers & Publishers, Inc.
- Mosher, A. T. 1987. *Menggerakkan dan Membangun Pertanian*. Disadur Oleh S. Krisnandhi dan Bahrin Samad. Dinas Pendidikan Pertanian Departemen Pertanian Cetakan ke-12 CV. Yosaguna. Jakarta.

- Mukhtar, 2004. Usaha Pengelolaan Dapur Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan Pada Hotel. Universitas Sumatra Utara.
- Mueller, D.J. 1992. Mengukur Sikap Sosial: Pegangan untuk Peneliti dan Praktisi. Eddy Soewardi Kartawidjaja, penerjemah. Jakarta: Bumi Aksara. Terjemahan dari: *Measuring Social Attitudes: A Handbook for Research and Practitioners*.
- Nawawi, H. 1995. Metode Penelitian Bidang Sosial. Yogyakarta: Gajahmada University Press.
- Nuryanto, B.G. 2008. Kompetensi Penyuluh Dalam Pembangunan Pertanian Di Provinsi Jawa Barat. Disertasi Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor.
- Padmowihardjo, S. 1978. *Beberapa Konsep Proses Belajar dan Implikasinya*. Bogor: Institut Pendidikan Latihan dan Penyuluhan Pertanian Ciawi.
- Padmowihardjo, S. 1994. Psikologi Belajar Mengajar. Jakarta: Universitas Terbuka.
- Peraturan Daerah Propinsi Daerah Khusus Ibukota Jakarta, Nomor 10 Tahun 2004 Tentang Kepariwisataaan.
- Permadi, 1986. Bahaya yang Mengancam Konsumen Dalam Pengolahan Dan Penyajian Pangan. *Proceeding Seminar Keamanan Pangan Dalam Pengolahan Dan Penyajian UGM*
- Pilar. 2000. Pelayanan Yang Efektif. Pilar No. 10 Th III/1023 Mei. Jakarta.
- Pitana, G.I dan Gayatri G. P. 2005. Sosiologi Pariwisata ANDI. Yogyakarta.
- Purnawijayanti, H. 1999. Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan. Kanisius, Yogyakarta.
- Purwanto, M. Ngalm. 2002. Psikologi Pendidikan. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Rakhmat, J. 2001. Psikologi Pendidikan. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Rakhmat, J. 2001. Psikologi Komunikasi. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Rogers, E. dan Shoemaker. F.1971. *Communication of Inovation: A Coors Cultural Approach*. New York: The Free Press.
- Rogers, E.M. dan Shoemaker. F. 1986. *Communication of Inovation: A Coors Cultural Approach*. New York: The Free Press.
- Ruffino, E.M dan Bartono, P.H. 2006. Dasar-Dasar *Food Product*: Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Salkind, N. J. 1985. *Theories of Human Development*. New York: John Wiley & Sons, Inc.
- Sarvono, S.W. 2002. Psikologi Sosial: Individu dan Teori-teori Psikologi Sosial. Jakarta: Balai Pustaka.
- Sevilla, C. G., J. A. Ochave T. G. Punsalan, B. P. Regala, dan G. G. Uriarte. 1993. Pengantar Metode Penelitian. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Siagian, S.P. 1996. Manajemen Sumber Daya Manusia. Jakarta: Balai Pustaka.
- Siegel, S. 1992. Statistik Nonparametrik: untuk Ilmu-Ilmu Sosial, Jakarta: PT. Gramedia Utama.
- Sihite, R. 2000. *Sanitation and Higiene*. Sic. Surabaya.
- Singarimbun, M. dan S. Effendi. 1999. *Metode dan Proses Penelitian, dalam Metode Penelitian Survei*. Diedit oleh Singarimbun dan Sofian Effendi. Jakarta LP3ES.
- Slamet, M. 1975. Psikologi Belajar. Ciawi Bogor: Institut Pendidikan latihan dan Penyuluhan Pertanian.
- Slamet, M. 2003. Membentuk Pola Prilaku Pembangunan. Editor Adjat Sudrajat dan Ida Yustina. Bogor. IPB Press.
- Spencer, Lyle M., dan Signe, M. Spencer. 1993. *Competence at Work: Model for Superior Perfomance*. New York: Jhon Wiley and Sons Inc.
- Sudjana, N. 1991. Teori-teori Belajar untuk Pengajaran. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi UI.
- Sudjati, Sri K. 1981. Dasar-dasar Manajemen Bandung: Penerbit Amrico.
- Suku Dinas Pariwisata Jakarta Timur, 2007 Tentang Data Usaha Sarana Pariwisata (USP)
- Sulastiono, A. 2002. Manajemen Penyelenggaraan Hotel, seri Manajemen Usaha Jasa Sarana Pariwisata dan Akomodasi. Alfabeta. Bandung
- Sumardjo, 2008. Pemberdayaan Manusia Pembangunan yang Bermartabat(Potensi Paradigma, dan Kiprah Penyuluhan Pembangunan) Penyuluhan Pembangunan Pilar Pendukung Kemajuan dan Kemandirian Masyarakat. Bogor: Pustaka Bangsa Press.
- Suparmo, 1998. Kajian Aspek Budaya Dalam Pengembangan Industri Makanan Tradisionil Pusat Kajian Makanan Tradisionil (PKMT) UGM Yogyakarta. Makalah Pleno dalam Seminar Nasional Makanan Tradisionil. Kerjasama PAU

- Pangan dan Gizi dan PKMT IPB Bogor, Bogor 21 Februari 1998.
- Suparno, S. 2001. *Membangun Kompetensi Belajar*. Jakarta: Dirjen Dikti Depdiknas
- Susanto, D. 1993. *Prospek Pengembangan Makanan Tradisional Rakyat Indonesia (Tanggapan terhadap makalah Dr. Aida Vitayala Hubeis)*. Prosiding: Seminar Pengembangan Pangan Tradisional Dalam rangka Penganekaragaman Pangan. Kantor Menteri Negara Urusan Pangan Badan Urusan Logistik. Jakarta.
- Syah, M. 2002. *Psikologi Pendidikan dengan Pendekatan Baru*. Editor Wardan, A.S. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Tamba, M. 2007. *Kebutuhan Informasi Pertanian dan Aksesnya Bagi Petani Sayuran: Pengembangan Model Penyediaan Informasi Pertanian dalam Pemberdayaan Petani, Kasus di Propinsi Jawa Barat [disertasi]*. Bogor: Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor.
- Tarwotjo dan Soejoeti. 1983. *Penyelenggaraan Makanan Keluarga. Kumpulan Makalah Paket Spesialisasi Kejuruan, Pengolahan dan Penyelenggaraan Makanan Institusi, Program studi Gizi Bidang Studi Guru Kejuruan Gizi, Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.*
- Tesser, A., dan N. Schwarz. 2003. *Blackwell Handbook of Social Psychology: Intraindividual Processes*. Malden: Blackwell Publishers.
- Tilaar, H.A.R. 1996. *Pengembangan Sumber Daya Manusia dalam Era Globalisasi: Visi, Misi, dan Program Pendidikan dan Pelatihan Menuju 2020*. Jakarta: PT. Grasindo/
- Tjiptono, F. 1997. *Strategy Pemasaran*, penerbit: Andi offset, Edisi Kedua, Cetakan Pertama, Yogyakarta.
- Umberto, S. 2003. "Membangun Kepuasan Pelanggan Melalui Pelayanan. *Jurnal Ekonomi*, <http://kepuasan.pelanggan.ac.id/> diakses 12 Nopember 2008
- Uripi. 1993. *Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit*. Dikat Jurusan Gizi dan Masyarakat dan Sumber Keluarga. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Van den Ban dan Hawkins. 1999. *Penyuluhan Pertanian*. A.D. Herdiasti, penerjemah. Yogyakarta: Kanisius. Terjemahan dari: *Agriculture Extension*.
- Walker, E. L. 1973. *Conditioning dan Proses Belajar Instrumental*. Jakarta: Yayasan Penerbit Universitas Indonesia.
- Widyarini, N. 2004. "Hidup Harus Bertujuan." *Jurnal Psikologi*, Mei 2005; diperoleh dari <http://psikologi.umm.ac.id>; diakses 3 Mei 2005.
- Winamo, F. G. 1994. *Traditional Food: The safety, nutrition and efficacy*. *Indonesian Food Journal*. V (9): 30-39.
- Wirakusumah, E. S. 1992. *Manajemen Makanan dan Gizi Institusi*. PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor
- Wiriatmadja, S. 1990. *Pokok-pokok Penyuluhan Pertanian*. Jakarta: CV. Yasaguna.
- Wongso, W.W. 1993. *Kiat Memasarkan Khasanah Kuliner Indonesia ke Dunia Internasional*. Prosiding: Seminar Pengembangan Pangan Tradisional Dalam rangka Penganekaragaman Pangan. Kantor Menteri Negara Urusan Pangan Badan Urusan Logistik. Jakarta
- Yuliati L.N dan H. Santoso, 1995. *Manajemen Gizi Institusi*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Proyek Peningkatan Pendidikan dan Kejuruan Non Teknik II, Jakarta.