

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Hingga saat ini Indonesia masih menghadapi permasalahan terkait tingkat pengangguran dan keterbatasan kesempatan kerja bagi generasi muda termasuk pada lulusan perguruan tinggi. Berdasarkan dari Data Badan Pusat Statistik (BPS) pada Februari 2023, menunjukkan bahwa penyumbang sebagian dari pengangguran di Indonesia salah satunya berasal dari lulusan Diploma atau lebih tepatnya para lulusan perguruan tinggi. Ketidakseimbangan antara jumlah lapangan pekerjaan dan jumlah tenaga kerja yang meningkat setiap tahunnya, menyebabkan pengangguran terus meningkat di Indonesia. Selain itu, adanya persaingan antara lulusan baru dengan yang berpengalaman serta kurangnya pendidikan dan keterampilan yang memadai juga menjadi faktor lain yang menyebabkan maraknya pengangguran di Indonesia. (Desi, Simanjuntak et al., 2023). Rasyidi dalam (Ariamtisna, 2008) mengatakan, banyaknya angka pengangguran disebabkan oleh minimnya jiwa kewirausahaan masyarakat. Kecenderungan menunjukkan bahwa semakin tinggi tingkat pendidikan seseorang, semakin besar juga keinginan untuk mendapatkan pekerjaan yang aman.

Untuk mengatasi permasalahan ini, menumbuhkan jiwa berwirausaha pada generasi muda khususnya dikalangan mahasiswa, dapat dianggap sebagai solusi alternatif untuk mengurangi tingkat pengangguran (Suharti, L dan Sirine, 2011). Karena para sarjana merupakan generasi muda yang terdidik dan harapannya dapat berpotensi menjadi wirausahawan muda yang mampu mendirikan usahanya sendiri. Dengan demikian, upaya menumbuhkan jiwa kewirausahaan di kalangan mahasiswa dianggap sebagai upaya yang cukup berpotensi dalam menekan tingkat pengangguran di Indonesia. (Zimmerer, 2002) menyatakan salah satu faktor pendorong pertumbuhan kewirausahaan disuatu negara terletak pada peranan universitas. Khususnya pada pendidikan vokasi bertanggung jawab dalam

mendidik dan mendorong mahasiswanya serta memberikan motivasi untuk berani memilih berwirausaha sebagai karir mereka dimasa mendatang.

Berwirausaha pada dasarnya adalah suatu kegiatan proses pengembangan usaha dengan tujuan mencapai keberhasilan dan pertumbuhan bisnis. (Setiono, 2020) mengatakan bahwa kewirausahaan adalah seorang atau sekelompok orang yang mengorganisir, mengelola dan berani menanggung resiko dalam menciptakan usaha baru dan peluang baru dalam bisnis. Berwirausaha adalah suatu proses penerapan kreativitas dan inovasi dalam memecahkan persoalan dan menemukan peluang untuk memperbaiki kehidupan (usaha) (Zimmerer, 2002). Namun, dalam berwirausaha dibutuhkan niat sebagai langkah awal dalam memulainya, karena kegiatan kewirausahaan sangat ditentukan oleh niat individu itu sendiri. Seseorang tidak akan menjadi pengusaha tanpa adanya pemicu tertentu. Semakin banyaknya wirausahawan muda yang lahir, diharapkan dapat memberikan dampak positif pada peningkatan perekonomian masyarakat setempat.

Dalam upaya menumbuhkan jiwa kewirausahaan, sangat penting untuk memberikan kesempatan kepada mereka untuk mengeksplorasi dan menunjukkan bidang mana yang sesuai dengan minat dan potensi mereka. Namun berwirausaha bukanlah hal yang mudah untuk dijalankan, dibutuhkan sumber daya manusia yang memiliki keterampilan, kompeten, bertekad kuat, kreatif, berdaya saing, pantang menyerah, dan inovatif. Guna mendapatkan sumber daya manusia yang unggul, diperlukan pemahaman dan pembelajaran yang mendorong sebagai sarana untuk meningkatkan niat berwirausaha, terutama di kalangan generasi muda seperti mahasiswa, agar mereka nantinya tidak hanya berfokus pada mencari pekerjaan tetapi juga mampu dan siap untuk menciptakan lapangan pekerjaan.

Melihat peluang dari adanya perpindahan ibu kota Negara Indonesia dari Jakarta ke Nusantara yang tentunya akan membawa dampak yang signifikan pada perkembangan berbagai sektor, termasuk pada perekonomian di Indonesia. Peluang ini menjadi momentum berharga yang seharusnya dapat segera dimanfaatkan oleh para generasi muda Kalimantan Timur, karena jika masyarakat tidak aktif dan tidak segera memanfaatkan peluang pembangunan IKN Nusantara

ini, kemungkinan besar generasi muda Kalimantan Timur tidak mendapatkan peran dan hanya akan tertinggal atau sebagai pengamat perkembangan saja. Salah satu potensi yang dapat dimanfaatkan oleh para generasi muda Kalimantan Timur dari perpindahan IKN ini ialah peluang berwirausaha di berbagai sektor. Oleh karena itu, generasi muda harus sigap dalam memanfaatkan momen ini dan berkontribusi langsung dalam menciptakan peluang usaha serta lapangan kerja di wilayah tersebut, sebagai langkah untuk mengimbangi pertumbuhan perekonomian lokal dan mencegah terulangnya permasalahan yang sama terkait keterbatasan kesempatan kerja.

Mengikuti tren perkembangan zaman akan pola konsumsi masyarakat saat ini, berwirausaha di bidang kuliner merupakan salah satu yang berpotensi besar dalam keberhasilan. Bisnis usaha kuliner adalah usaha yang terbilang terus berkembang dan tidak akan ada matinya (Hermawan et al., 2020). Di Indonesia, bisnis kuliner secara kasat mata tumbuh menyebar dimana-mana, menunjukkan bahwa industri kuliner terus berkembang (Ferdiani, 2020). Dari ramainya konten yang beredar di media sosial, pada kota-kota besar perkembangan kuliner di Indonesia sudah jauh melejit, yang dapat dibuktikan dari menjamurnya *Café-Café*, Rumah makan ataupun restoran-restoran, yang menyajikan berbagai jenis hidangan, mulai dari makanan berat hingga pada makanan ringan atau aneka jenis olahan Kue maupun Roti. Gaya hidup masyarakat inilah yang memacu perkembangan bisnis Kuliner di Indonesia semakin berkembang.

Dengan mengarahkan mahasiswa yang memiliki keterampilan dalam bidang kuliner, menjadi awal yang bijak untuk memanfaatkan peluang dari perpindahan IKN serta potensi generasi muda Kalimantan Timur dalam memenuhi tuntutan pasar. Melalui pendidikan dan pembelajaran yang menyeluruh mengenai dasar-dasar memasak dan pengolahan makanan, akan sangat membantu mereka dalam mengembangkan keterampilan dan mencapai keunggulan jika berwirausaha di bidang ini. Keterampilan yang diperoleh dari pengolahan makanan akan menjadi dasar yang kuat sehingga memungkinkan mereka berhasil dalam bisnis kuliner ini.

Keterampilan dalam Pengolahan Makanan, didapatkan dalam salah satu pengetahuan dibidang boga yang mempelajari tentang dasar-dasar memasak, hingga pada pengolahan jenis makanan Kontinental dan Oriental. Mata kuliah ini berisikan teori dan praktikum yang didapat pada semester awal, yang menyampaikan pembahasan tentang konsep dasar teknik pengolahan, pengenalan macam bahan, peralatan yang digunakan, hingga pada penyajian berbagai jenis olahan makanan, baik itu makanan lokal ataupun makanan Kontinental/Oriental. Melalui pembelajaran selama praktikum inilah yang nantinya akan mengasah keterampilan mahasiswa akan pengolahan dasar dan pengolahan berbagai jenis makanan. Keterampilan yang didapat mahasiswa setelah menempuh perkuliahan teori dan praktek, diharapkan berdampak pada perubahan perilaku dengan meningkatnya keterampilan dan pengetahuan pada pembuatan berbagai jenis olahan makanan sebagai tanda kesiapan usaha. Berwirausaha di bidang kuliner menjadi bentuk penerapan dan implementasi teori serta praktik yang diadaptasi kembali oleh mahasiswa di sektor industri.

Berdasarkan pemaparan latar belakang beserta literature diatas, penulis tertarik untuk mengangkat permasalahan ini menjadi sebuah tugas akhir dengan Judul “Pengaruh Keterampilan Memasak (*Cooking Skill*) Terhadap Niat Berwirausaha (Studi Pada Mahasiswa Tataboga Politeknik Negeri Balikpapan)”. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat keterampilan memasak mahasiswa tataboga poltekba, dan menganalisis apakah keterampilan memasak berpengaruh terhadap niat berwirausaha Mahasiswa Tataboga Poltekba, dengan pertimbangan Jenis kelamin (Gender), usia, dan tingkat studi sebagai variabel moderasi. Melalui tugas akhir ini, peneliti akan membahas mengenai keterampilan dalam memasak, pengaruhnya terhadap niat berwirausaha, dan mengidentifikasi apakah efek moderasi dari faktor gender, usia, dan tingkat studi pada mahasiswa Tataboga Politeknik Negeri Balikpapan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan di atas, maka beberapa masalah yang dirumuskan sebagai berikut :

- a. Bagaimana tingkat keterampilan memasak mahasiswa tataboga poltekba?
- b. Bagaimana niat berwirausaha mahasiswa tataboga Poltekba?
- c. Apakah keterampilan memasak mahasiswa tataboga poltekba berpengaruh terhadap niat berwirausaha?
- d. Apakah jenis kelamin, usia, dan tingkat studi memoderasi efek keterampilan memasak terhadap niat berwirausaha mahasiswa?

1.3 Batasan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan masalah yang telah dirumuskan, maka pembahasan dalam penelitian ini dibatasi dan hanya terfokus pada analisis keterampilan mahasiswa dalam memasak serta pengaruhnya terhadap minat berwirausaha mahasiswa yang dilihat dari faktor jenis kelamin (Gender), usia, dan tingkat studi. Penelitian ini tidak akan membahas faktor-faktor lain, dengan tujuan agar fokus pembahasan tidak menyimpang.

1.4 Tujuan Penelitian

Adapun yang menjadi tujuan dari penelitian ini, adalah sebagai berikut :

- a. Mengetahui tingkat keterampilan memasak mahasiswa tataboga.
- b. Mengetahui niat berwirausaha mahasiswa tataboga Poltekba.
- c. Menganalisis pengaruh keterampilan memasak mahasiswa tataboga Poltekba, terhadap niat berwirausaha.
- d. Mengidentifikasi jenis kelamin, usia, dan tingkat studi memoderasi efek keterampilan memasak terhadap niat berwirausaha mahasiswa.

1.5 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan referensi dan bahan kajian lebih lanjut bagi peneliti/mahasiswa selanjutnya yang memiliki topik serupa. Dan hasil Penelitian diharapkan dapat memberikan sumbangan pemikiran dan wawasan terkait upaya meningkatkan minat berwirausaha mahasiswa.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Penulis

Menambah pengalaman serta wawasan mengenai penelitian dan topik yang diteliti, mengimplementasikan teori dan ilmu yang telah didapatkan selama perkuliahan.

b. Bagi Instansi

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat berguna sebagai bahan kajian lebih lanjut bagi peneliti selanjutnya.

c. Manfaat bagi pihak lain

Sebagai gambaran serta informasi penting terkait niat berwirausaha, serta informasi terkait keterampilan memasak mahasiswa.

3. Manfaat Metodologi

Secara metodologi hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat untuk memperoleh informasi terkait keterampilan memasak mahasiswa dan niat berwirausaha mahasiswa yang datanya diperoleh melalui kuesioner yang disebar kepada mahasiswa tataboga Poltekba.

BAB II

LANDASAN TEORI

2.1 Kajian Teori

2.1.1 Keterampilan (*Skill*)

Keterampilan merupakan kemampuan atau keahlian yang diperoleh seseorang melalui pembelajaran, latihan dan pengalaman, yang memungkinkan seseorang mampu melakukan tugas atau aktivitas tertentu dengan baik dan terampil. Keterampilan mencakup berbagai bidang, seperti keterampilan fisik, keterampilan berpikir, atau keterampilan sosial. *Skill* atau keterampilan menurut Amirullah dan Budiyono (2014) adalah suatu kemampuan untuk menterjemahkan pengetahuan ke dalam praktik sehingga tercapai tujuan yang diinginkan. Sedangkan Singer mengartikan keterampilan adalah derajat keberhasilan dan konsistensi seorang dalam mencapai suatu tujuan dengan efektif. Sejalan dengan pendapat Sri Widiastuti (2010), tentang keterampilan (*skill*) merupakan kemampuan untuk mengoperasikan pekerjaan secara mudah dan cermat.

Berdasarkan literature yang menjelaskan pengertian keterampilan, maka dapat disimpulkan bahwa keterampilan adalah kemampuan yang diperoleh seseorang melalui proses belajar, pelatihan atau pengalaman untuk melakukan suatu tugas atau pekerjaan dengan keahlian dan ketelitian.

Menurut (Silalahi, 2015 hlm. 56) terdapat berapa jenis keterampilan, diantaranya adalah :

- 1). Keterampilan Teknik (*Technical Skills*).
- 2). Keterampilan Administratif.
- 3). Keterampilan Hubungan Manusia.
- 4). Keterampilan Konseptual.
- 5). Keterampilan diagnostik.

2.1.2 Keterampilan Dalam Memasak (*Cooking Skill*)

Istilah keterampilan biasanya digunakan untuk menggambarkan tingkat kemampuan seseorang yang bervariasi, termasuk keterampilan dalam memasak (*Cooking skill*). Keterampilan memasak adalah suatu jenis keterampilan dalam bidang lingkup kuliner yang didalamnya terdapat kegiatan dari mempersiapkan bahan, peralatan yang digunakan, proses pengolahan sampai bahan makanan tersebut siap untuk dimakan. Dan dalam lingkup tataboga keterampilan memasak menjadi tolak ukur suatu keberhasilan dari hasil belajar yang didapatkan selama perkuliahan.

Keterampilan dalam ini tidak didapatkan seseorang dengan begitu saja, perlu melalui pembelajaran bertahap, mengikuti pelatihan, atau praktikum terkait bidang ini. Banyak yang harus dipelajari seseorang dalam memasak, seperti memahami teknik-teknik khusus, mengenal bahan-bahan yang digunakan, alat yang digunakan, hingga pada konsep penyajian. Karenanya ini memerlukan dedikasi, latihan, dan pengetahuan yang mendalam terutama pada seni kuliner. Keterampilan (*Skill*) dalam memasak, menurut (Pratiwi, 2021) melibatkan beberapa aspek yang sangat penting, sebagai berikut :

1. Mampu memilih bahan makanan.

Keterampilan memilih bahan makanan adalah tahap awal yang sangat penting dalam proses memasak, yang melibatkan :

- a. Kualitas: Memilih bahan makanan berkualitas tinggi adalah kunci untuk menghasilkan hidangan yang lezat, seperti memilih buah, sayuran, daging, ikan, atau bahan lain yang segar, matang, dan bebas dari kerusakan.
- b. Kesesuaian: Mampuan memilih bahan makanan yang sesuai dengan resep atau jenis hidangan yang akan disiapkan, termasuk memahami karakteristik bahan makanan.
- c. Keamanan pangan: Memastikan bahwa bahan makanan yang dipilih aman untuk dikonsumsi, memeriksa tanggal kedaluwarsa, penyimpanan bahan makanan, dan menghindari bahan yang telah terkontaminasi.

Kemampuan memilih bahan makanan adalah dasar yang penting dalam memasak dan memasak dengan baik, yang dapat memengaruhi kualitas akhir hidangan dan membantu mencapai hasil yang diinginkan dalam masakan.

2. *Skill* Memotong.

Skill memotong adalah kemampuan memotong bahan makanan dengan presisi dan efisiensi, karena teknik pemotong yang tepat dapat memengaruhi penampilan, tekstur, dan waktu masak hidangan.

3. Penggunaan Pisau.

Pisau merupakan salah satu alat utama yang digunakan dalam proses memasak dan persiapan bahan makanan. Penggunaan pisau yang tepat sangat berpengaruh pada kualitas hidangan yang disiapkan.

4. Pengetahuan Teknis.

Pengetahuan teknis memasak merupakan pemahaman dasar tentang prinsip-prinsip yang terlibat dalam memasak. Ini mencakup pengetahuan tentang bahan makanan, teknik memasak, peralatan, dan prinsip-prinsip dasar yang diperlukan untuk menciptakan hidangan yang berkualitas. Pengetahuan teknis memasak adalah landasan yang penting dalam proses pengolahan makanan yang memungkinkan seseorang untuk lebih kreatif dan mencapai hasil yang konsisten dalam memasak.

5. Pengetahuan akan resep berbagai masakan.

Pengetahuan tentang resep berbagai masakan adalah pemahaman tentang instruksi dan komposisi yang diperlukan untuk memasak hidangan tertentu, yang mencakup pengetahuan tentang bahan-bahan yang diperlukan, urutan/langkah-langkah, teknik memasak yang sesuai, dan waktu memasak yang dibutuhkan.

6. Manajemen Waktu.

Manajemen waktu adalah kemampuan untuk mengelola dan memanfaatkan waktu seefisien mungkin, untuk mencapai tujuan yang

ditentukan dengan melibatkan perencanaan, pengaturan prioritas, dan pengelolaan waktu yang baik.

7. *Hyegien* dan sanitasi Dapur.

Menjaga kebersihan dan sanitasi dapur adalah kunci untuk memastikan bahwa makanan yang seorang siapkan aman dan sehat untuk dikonsumsi.

2.1.3 Pengolahan Makanan

Pengolahan makanan adalah serangkaian proses yang dilakukan pada bahan makanan mentah atau setengah jadi dan mengubahnya menjadi hidangan yang siap dikonsumsi. Proses pengolahan makanan melibatkan berbagai teknik, termasuk memotong, menggoreng, memasak, mengukus, memanggang, dan berbagai metode lainnya. Tujuan pengolahan makanan adalah untuk meningkatkan rasa, tekstur, keamanan, dan daya simpan makanan. Pengolahan makanan mencakup langkah-langkah seperti membersihkan, memotong, menghias, dan memasak. Ini dapat dilakukan untuk berbagai jenis bahan makanan, termasuk daging, ikan, sayuran, buah-buahan, dan produk olahan lainnya. Proses ini juga dapat berfokus pada mempertahankan nilai gizi makanan, menjaga kebersihan, dan menghindari kontaminasi.

Penting untuk diingat bahwa pengolahan makanan dapat beragam, mulai dari makanan yang diolah hingga makanan yang diproses. Beberapa makanan diolah dengan sedikit perubahan dari bentuk alaminya, seperti makanan segar, sementara yang lain melalui proses yang lebih intensif, seperti makanan kalengan atau makanan beku. Pengolahan makanan juga dapat mencakup teknik pengawetan seperti pengeringan, pengasapan, atau penggaraman untuk memperpanjang masa simpan makanan.

Pengolahan makanan adalah elemen penting dalam persiapan makanan sehari-hari di berbagai budaya dan memungkinkan kita untuk menikmati berbagai hidangan dengan berbagai rasa dan tekstur. Namun, dalam pengolahan makanan, penting untuk menjaga kesehatan dan keamanan makanan serta mempertimbangkan dampaknya terhadap nilai gizi makanan. Menurut (Asmali, 2020) dalam bukunya, pengolahan makanan terbagi dalam 2 jenis, makanan

continental dan makanan oriental. Kedua jenis makanan ini memiliki perbedaan, contohnya pada bahan-bahan, cita rasa, teknik memasak, dan gaya penyajian. Makanan kontinental (Eropa) dan makanan oriental (Asia).

1. Makanan Kontinental

Masakan Kontinental merupakan masakan yang berasal dari negara yang mempunyai dataran luas seperti Prancis, Inggris, Amerika, Australia dan negara-negara Eropa lainnya. Makanan kontinental memiliki ciri-ciri khusus yang membedakannya dengan masakan dari wilayah lain, seperti Asia atau Amerika. Beberapa ciri khas makanan kontinental termasuk penggunaan daging, saus, mentega, krim, dan bahan-bahan seperti bawang, bawang putih, alat yang digunakan dalam pengolahan makanan kontinental menggunakan teknologi lebih maju sehingga lebih praktis (Sulaiman, 2015).

Makanan kontinental dapat mencakup berbagai hidangan, mulai dari hidangan pembuka hingga hidangan utama dan pencuci mulut. Namun, makanan kontinental bisa bervariasi dari satu negara Eropa ke negara lainnya, dan ada banyak sub-gaya dan varian dalam masakan kontinental. Selain itu, makanan kontinental juga telah mengalami pengaruh dari berbagai masakan regional, sehingga ada variasi yang signifikan dalam cita rasa dan resepnya.

2. Makanan Oriental.

Masakan oriental merupakan jenis makanan yang berasal dari negara kepulauan daerah Asia seperti Indonesia, Cina, Jepang, India, Arab, Pakistan dan negara timur lainnya. Masakan oriental adalah perpaduan beberapa resep masakan di Asia yang mudah dikenali dari tampilan, aroma dan rasanya karena masakan oriental selalu menggunakan bumbu utama seperti bawang putih, kecap asin, saus tiram, saus tomat, minyak wijen, angchiu, dll (Mulya *et al.*, 2020).

Masakan oriental disajikan dengan makanan pokok seperti nasi, mie, atau jagung, sehingga kandungan karbohidratnya lebih tinggi daripada protein baik dari sumber hewani maupun nabati. Keberagaman

masakan oriental tercermin dalam penggunaan berbagai bahan, termasuk sayuran, daging sapi, daging ayam, dan seafood yang diolah melalui metode pembakaran atau penggorengan.

Ciri khas masakan oriental terletak pada penggunaan beragam rempah. Rempah-rempah yang umumnya digunakan meliputi cabe, jinten, jahe, kunyit, kayu manis, ketumbar, bawang putih, dan berbagai jenis rempah lainnya. Selain itu, daun-daunan herbal seperti daun ketumbar, daun mint, daun klabet, daun cassia, atau tejpap sering digunakan. Bumbu-bumbu seperti paprika merah, daun salam, koja, dan bahkan air mawar juga turut melengkapi cita rasa khas masakan oriental.

2.1.3.1 Faktor Tingkat Keterampilan

Menurut (Notoatmodjo, 2014) keterampilan adalah pengaplikasian dari pengetahuan, sehingga tingkat keterampilan seseorang berkaitan dengan tingkat pengetahuan, dan pengetahuan dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu :

1. **Tingkat Pendidikan**

Jika tingkat pendidikan tinggi maka semakin banyak juga pengetahuan yang dimiliki, akan mempermudah seseorang dalam menerima hal baru dan keterampilan yang dimiliki akan turut meningkat.

2. **Usia/Umur**

Semakin bertambahnya usia seseorang akan semakin dewasa dalam berfikir.

3. **Pengalaman**

Pengalaman dapat dijadikan sebagai dasar evaluasi sikap dan tindakan untuk menjadi lebih baik dari sebelumnya. Pengalaman yang pernah didapat seseorang akan mempengaruhi kematangan berfikir seseorang dalam melakukan suatu hal.

Adapun faktor-faktor yang dapat mempengaruhi keterampilan secara langsung menurut (Hidayatun, 2018) yaitu sebagai berikut :

a. Motivasi.

Motivasi adalah dorongan atau keinginan seseorang untuk belajar atau mengembangkan keterampilan. Semakin tinggi motivasi seseorang, semakin besar kemungkinan mereka untuk berusaha dan berkomitmen untuk meningkatkan keterampilan. Motivasi dapat datang dari berbagai sumber, seperti keinginan untuk mencapai tujuan pribadi, kepuasan dalam mengejar hobi, atau dorongan untuk mencapai prestasi dalam pekerjaan atau karier.

b. Keahlian.

Keahlian merupakan tingkat kemampuan atau kecakapan seseorang dalam suatu bidang. Keahlian mencakup pengetahuan, keterampilan, dan pemahaman yang diperlukan seorang untuk berhasil dalam suatu profesi. Semakin tinggi tingkat keahlian seseorang, semakin baik keterampilan yang didapatkan. Keahlian dapat diperoleh melalui pendidikan, pelatihan, dan pengalaman kerja.

Faktor-faktor diatas saling berkaitan dan dapat saling memengaruhi. Motivasi yang kuat dapat mendorong seseorang untuk mencari pengalaman dan keahlian tambahan, sedangkan pengalaman yang diperoleh dari berlatih dapat meningkatkan keahlian seseorang, yang pada akhirnya dapat meningkatkan motivasi seseorang untuk terus mengembangkan keterampilan. Dengan demikian, tingkat pendidikan, usia, motivasi, pengalaman, dan keahlian adalah kunci dalam pengembangan keterampilan seseorang.

2.1.3.2 Indikator Pengukuran Tingkat Keterampilan

Menurut (Mulyadi, 2011) tingkat keterampilan individu dapat diukur melalui beberapa indikator sebagai berikut.

- a. Menentukan cara menyelesaikan tugas/pekerjaan.
- b. Menentukan prosedur terbaik dalam melaksanakan tugas/pekerjaan.
- c. Menyelesaikan tugas dengan baik.

- d. Menentukan ukuran/volume tugas terbaik yang dapat diselesaikan.
- e. Menentukan ukuran kualitas pekerjaan terbaik yang dapat diselesaikan.
- f. Memprediksi hasil pelaksanaan tugas/pekerjaan.

Adapun dimensi dan indikator keterampilan menurut (Bambang, 2008) sebagai berikut:

Dimensi Kecakapan (*Ability*), Dengan indikator sebagai berikut:

1. Kecakapan dalam menguasai pekerjaan.
2. Kemampuan menyelesaikan pekerjaan.
3. Ketelitian menyelesaikan pekerjaan.
4. Pengalaman menyelesaikan pekerjaan.

Dimensi Kepribadian (*Personality*), Dengan indikator sebagai berikut:

1. Kemampuan mengendalikan diri.
2. Kepercayaan diri menyelesaikan pekerjaan.
3. Komitmen terhadap pekerjaan.

Tingkat keterampilan dibagi menjadi lima kategori, yaitu sangat tinggi, tinggi, sedang, rendah dan sangat rendah. Kategori ini berguna untuk menginterpretasi tingkat keterampilan memasak mahasiswa tataboga Poltekba. Kategorisasi tingkat keterampilan memasak diadaptasi dari (Azwar, 2003).

Tabel 2. 1 Kategorisasi Tingkat Keterampilan

No.	Keterangan	Skor
1.	Tingkat keterampilan Tinggi	81-110
2.	Tingkat keterampilan Sedang	51-80
3.	Tingkat keterampilan rendah	0-50

2.1.4 Niat Berwirausaha

Dalam Teori Perilaku Terencana (TPB), Niat merupakan representasi kognitif dari tingkat kesiapan seseorang untuk melaksanakan suatu perilaku atau tindakan. Niat ini berfungsi sebagai indikator yang dapat digunakan untuk mengukur sejauh mana seseorang akan melakukan tindakan tersebut (Ajzen, 1991). Di sisi lain, berwirausaha adalah tindakan kreatif seseorang, yang mengubah sesuatu yang awalnya tidak memiliki nilai menjadi bernilai. Berwirausaha melibatkan proses kreativitas dan inovasi dalam memecahkan masalah dan menemukan peluang untuk memperbaiki kehidupan melalui usaha. Lebih lanjut, berwirausaha mencakup kegiatan usaha yang melibatkan kemampuan untuk mengidentifikasi peluang bisnis, merencanakan, mengelola, mengembangkan usaha, dan mengambil risiko, semuanya dilakukan dengan tujuan mencapai keuntungan. Dalam kewirausahaan, diperlukan visi, tekad, dan komitmen untuk memimpin orang lain dalam usaha mewujudkan visi tersebut. Kewirausahaan juga memerlukan keberanian untuk mengambil risiko yang telah dihitung sebelumnya, sesuai dengan pandangan (Kuehl, 2000).

Maka dapat disimpulkan bahwa kewirausahaan adalah suatu tindakan kreatif yang membutuhkan kemampuan seseorang dalam mengenali peluang bisnis, merencanakan, mengelola, dan mengembangkan usaha, serta bersedia mengambil setiap risiko. Kewirausahaan mampu menciptakan peluang bahkan tanpa sumber daya awal yang cukup. Semua ini tentunya tidak lepas dari keterlibatan nilai-nilai, kemampuan, dan perilaku seseorang dalam menghadapi tantangan bisnis. Dengan berpegang pada visi misi yang kuat, tekad yang gigih, serta komitmen yang tinggi akan mempermudah seseorang dalam mencapai tujuan utama kewirausahaan.

Niat kewirausahaan mencerminkan tingkat komitmen seseorang untuk memulai usaha baru dan menjadi elemen kunci yang perlu diperhatikan dalam pemahaman proses pendirian usaha baru (Krueger, 1993). Niat mencerminkan sejauh mana seseorang benar-benar berkomitmen untuk terlibat dalam kegiatan wirausaha. Tung (2011) mendefinisikan niat berwirausaha merupakan representasi kognitif untuk mengeksplorasi peluang bisnis dengan menerapkan pembelajaran

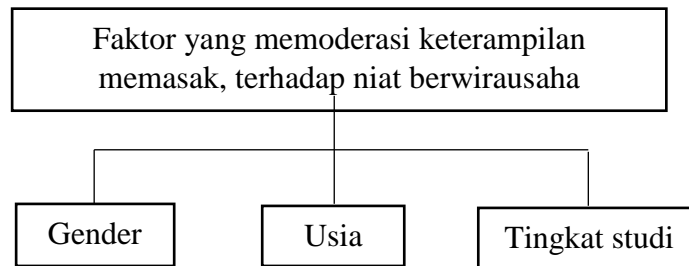
kewirausahaan. Pendapat tersebut sejalan dengan (Rasli, Amran., et, al., 2013) yang mengartikan Niat kewirausahaan adalah suatu pikiran yang mendorong individu untuk menciptakan usaha.

Teori Planned Behavior (TPB) (Ajzen, 2011) dalam penelitian niat kewirausahaan, mengemukakan bahwa tindakan manusia dipengaruhi oleh tiga pertimbangan utama. Pertama, keyakinan perilaku melibatkan pandangan terhadap kemungkinan hasil dari perilaku dan evaluasi terhadap hasil tersebut (keyakinan perilaku), keyakinan normatif melibatkan pandangan terhadap harapan orang lain dan motivasi untuk memenuhi harapan tersebut (keyakinan normatif), keyakinan kontrol melibatkan pandangan terhadap faktor-faktor yang memfasilitasi atau menghambat kinerja perilaku, serta kekuatan persepsi terkait faktor-faktor tersebut (keyakinan kontrol).

2.1.4.1 Faktor yang mempengaruhi Niat Kewirausahaan

Niat kewirausahaan belakangan ini mulai menjadi pusat perhatian public baik dari masyarakat maupun penelitian karena diyakini bahwa niat individu terkait dengan perilaku yang mencerminkan tindakan yang sebenarnya. Dalam kerangka teori perilaku terencana, keyakinan sikap dan norma subyektif akan membentuk niat seseorang, yang secara langsung memengaruhi perilaku mereka. Oleh karena itu, pemahaman terkait niat kewirausahaan seseorang dapat memberikan gambaran mengenai kemungkinan seseorang untuk benar-benar memulai usaha. Mengetahui sejauh mana seseorang bermaksud untuk menjadi wirausahawan (*entrepreneurial intention*) mencerminkan kecenderungan mereka untuk benar-benar memulai usaha tersebut (Jenkins, M. and Johnson, 1997).

Model penelitian niat kewirausahaan kurang lengkap jika tidak melibatkan faktor kontekstual, faktor sosio demografi atau faktor sikap seseorang, karena ketiga faktor tersebut membentuk suatu kesatuan yang integral didalam model penelitian niat kewirausahaan. Dalam penelitian ini, terdapat beberapa variabel yang mempengaruhi (memperkuat/memperlemah) hubungan antar variabel keterampilan memasak dan niat berwirausaha mahasiswa.



Gambar 2. 1 Faktor yang memoderasi variabel

Salah satu konsep yang sering digunakan untuk mengukur niat kewirausahaan adalah *Theory of Planned Behavior* (TPB) (Ajzen, 1991). Berdasarkan TPB, intensi adalah niat dari dalam diri seseorang atau individu yang berkeinginan untuk melakukan suatu tingkah laku yang dapat menghasilkan suatu aktivitas yang berpengaruh pada masa depan. TPB menambahkan bahwa semakin kuat niat seseorang untuk berperilaku, semakin besar pula keberhasilan yang akan dicapai. Untuk mengukur niat berwirausaha terdapat beberapa indikator yang menjadi penentunya, menurut (Engle, R.L. et al., 2010)

1. Senang Berwirausaha.
2. Kesiapan dalam berwirausaha.
3. Pertimbangan yang matang untuk berwirausaha.
4. Keputusan untuk berwirausaha.

Tabel 2. 2 Kategori Niat Berwirausaha

Skala Pengukuran	Skor
Tinggi	51-70
Sedang	32-50
Rendah	0-31

2.2 Penelitian Relevan

Adapun penelitian sejenis yang telah dilakukan sebelumnya, sebagai berikut :

1. Pengaruh Pengetahuan Kewirausahaan Dan *Self –Efficacy* Terhadap Motivasi Berwirausaha Siswa Program Keahlian Jasa Boga Smk Negeri 3 Wonosari

Penelitian ini dilakukan oleh Riskha Kumara Wardhani (2013). Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa pengetahuan kewirausahaan siswa dalam kategori tinggi sebesar 22 siswa (36,7%), kategori sedang sebesar 38 siswa (63,3%), (2) self efficacy siswa dalam kategori tinggi sebesar 55 siswa (91,7%), kategori sedang sebesar 5 siswa (8,3%), (3) motivasi berwirausaha siswa dalam kategori tinggi sebanyak 51 siswa (98,3%), kategori sedang sebesar 1 (1,7%).

Relavansi antara penelitian terdahulu dengan penelitian yang dilakukan penulis adalah kesamaan meneliti tentang berwirausaha, sedangkan perbedaannya ialah terdapat pada objek dan subjek penelitian, penelitian Riskha Kumara Wardhani meneliti tentang Pengaruh Pengetahuan Kewirausahaan sedangkan yang diteliti oleh penulis ialah Pengaruh keteampilan.

2. Manfaat Hasil Belajar “*Bread*” Sebagai Kesiapan Usaha Bakery mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga.

Penelitian ini dilakukan oleh Filsya Rosdiana Sugianto, Sudewi Yogha, dan Yulia Rahmawati (2017). Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa rata-rata manfaat hasil belajar “*Bread*” sebagai kesiapan usaha bakery Mahasiswa program studi Pendidikan Tata Boga berada pada kriteria sangat bermanfaat.

Relavansi antar penelitian terdahulu dengan penelitian penulis ialah Persamaan antara penelitian terdahulu dengan penelitian yang dilakukan penulis ialah sama-sama melibatkan Mahasiswa Tataboga sebagai populasinya, sedangkan perbedaannya antara penelitian terdahulu dengan penelitian yang dilakukan penulis terletak pada variable yang diteliti, lokasi tempat penelitian berbeda, peneliti sebelumnya meneliti tentang

kesiapan usaha, sedangkan penelitian penulis meneliti tentang niat berwirausaha.

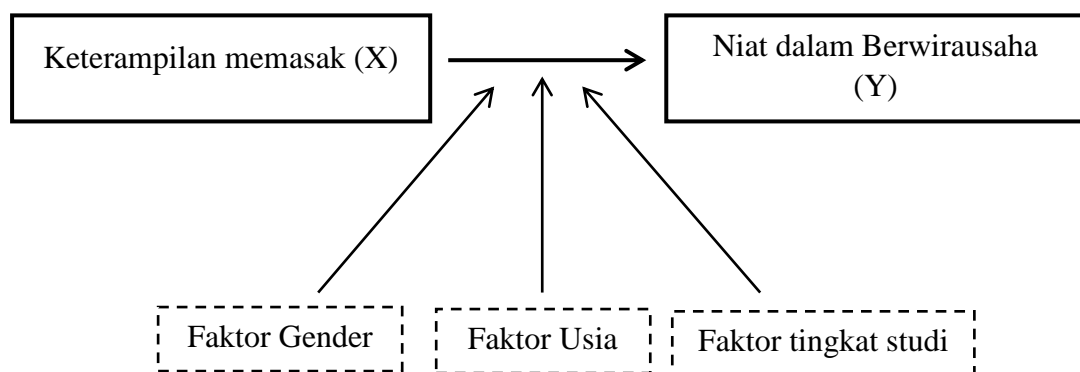
3. Kajian Pilihan Karir Bidang Pariwisata: Studi Kasus Pada Mahasiswa Jurusan Pariwisata Di Politeknik Negeri Balikpapan.

Penelitian ini dilakukan oleh Nindy Deswita Mutiara Fitri (2023). Hasil penelitian ini menunjukkan Hasil dari penelitian ini yaitu menjelaskan bahwa jenis kelamin dan tingkat studi tidak mempengaruhi perbedaan pilihan karir mahasiswa jurusan pariwisata. Program studi mempengaruhi perbedaan pilihan karir dari mahasiswa jurusan pariwisata di Politeknik Negeri Balikpapan, Pilihan karir mahasiswa Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Balikpapan menunjukkan terdapat perbedaan yang signifikan antara mahasiswa program studi D3-Tata Boga dan mahasiswa program studi D4-Pengelolaan Perhotelan. Relevansi penelitian terdahulu dan yang dilakukan penulis ialah, persamaan meneliti faktor Jenis kelamin (Gender) dan tingkat studi.

2.3 Kerangka Berfikir

Tingkat Pengangguran dan keterbatasan kesempatan kerja masih menjadi permasalahan sosial yang terjadi di Indonesia. Sebagai upaya mengurangi permasalahan tersebut, perlunya menyadarkan generasi muda terutama dikalangan terdidik seperti mahasiswa, akan pentingnya berwirausaha dimasa mendatang. Oleh karena itu dibutuhkan peran perguruan tinggi khususnya pada pendidikan vokasi dalam mendorong mahasiswa untuk dapat berkarir dibidang kewirausahaan, agar nantinya mahasiswa tidak hanya siap dalam bekerja namun juga siap menciptakan lapangan pekerjaan di wilayah sekitar. Melihat potensi yang timbul dari adanya perpindahan IKN, menjadi peluang besar berwirausaha diberbagai sektor, termasuk bagi mahasiswa Tata Boga dalam berwirausaha di sektor kuliner. Dengan banyaknya generasi muda yang mulai berwirausaha, harapannya dapat memberikan dampak positif pada peningkatan perekonomian masyarakat dan Negara. Dengan keterampilan memasak yang didapatkan dalam perkuliahan praktikum dan pengetahuan teori, diharapkan dapat menjadi acuan

dan mendorong niat mahasiswa dalam berwirausaha, berkontribusi pada pertumbuhan ekonomi, dan menciptakan lapangan kerja bagi orang lain. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui apakah terdapat pengaruh antara keterampilan memasak mahasiswa Tataboga Poltekba dengan niat berwirausaha yang dipertimbangkan dari faktor Jenis kelamin, usia, dan tingkat studi. Kerangka konsep penelitian ini dijelaskan dalam Gambar 2.2



Gambar 2. 2 Konsep Kerangka Berfikir

Keterangan :

- = Variabel yang diteliti
- = Variabel yang memoderasi

2.3 Hipotesis Penelitian

Menurut (Sugiyono, 2009) Hipotesis merupakan jawaban sementara terhadap rumusan masalah penelitian, dimana rumusan masalah penelitian telah dinyatakan dalam bentuk pernyataan.

H1 : Keterampilan memasak mahasiswa (X) berpengaruh terhadap niat berwirausaha mahasiswa tataboga Poltekba (Y).

H2 : Gender memoderasi efek keterampilan memasak terhadap niat berwirausaha mahasiswa.

H3 : Usia memoderasi efek keterampilan memasak terhadap niat berwirausaha mahasiswa.

H4 : Tingkat studi memoderasi efek keterampilan memasak terhadap niat berwirausaha mahasiswa.

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan adalah Penelitian Asosiatif. Menurut Sugiyono penelitian asosiatif adalah penelitian yang bertujuan untuk mengetahui ada tidaknya pengaruh atau hubungan antara dua variabel atau lebih, yang sifatnya berbentuk hubungan kausal, yaitu hubungan yang bersifat sebab-akibat.

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif, yang didefinisikan sebagai investigasi sistematis terhadap fenomena dengan mengumpulkan data yang dapat diukur dengan melakukan teknik statistik, matematika atau komputasi (Abdullah et al., 2021). Metode penelitian ini menerjemahkan data menjadi angka untuk menganalisis hasil temuannya. Data dalam penelitian ini ialah jenis data primer, yaitu hasil dari penyebaran kuesioner pada mahasiswa Tataboga Poltekba. Hasil dari kuesioner akan dianalisis dengan uji statistik dan menggunakan metode deskriptif kuantitatif untuk menjawab permasalahan pada penelitian ini.

3.2 Tempat Dan Waktu Penelitian

Lokasi penelitian bertempat di kampus Politeknik Negeri Balikpapan, yang beralamat di Jl. Soekarno Hatta No.KM. 8, RW.8, Batu Ampar, Kec. Balikpapan Utara, Kota Balikpapan, Kalimantan Timur 76129. Waktu pelaksanaan penelitian akan dimulai pada bulan November 2023 sampai dengan Januari 2024.

3.3 Populasi, Sampel, dan Teknik Sampling

3.3.1 Populasi Penelitian

Populasi adalah keseluruhan dari subjek penelitian (Sugiyono, 2013) Adapun populasi dalam penelitian ini adalah mahasiswa program studi Tata Boga Politeknik Negeri Balikpapan Semester III dan Semester V yang berjumlah 123 orang.

Tabel 3. 1 Populasi

Populasi keseluruhan	Jumlah
Mahasiswa Tataboga 2023	66
Mahasiswa Tataboga 2022	62
Mahasiswa Tataboga 2021	61
Jumlah	189

3.3.2 Sampel

Menurut Arikunto (2012) Sampel adalah sebagian atau wakil dari populasi yang diteliti. Karena keterbatasan waktu, dana dan tenaga, yang tidak memungkinkan peneliti mempelajari keseluruhan yang terdapat pada populasi. Karenanya untuk mempermudah dan mempersingkat pengambilannya, besar sample dalam penelitian ini akan ditentukan dengan rumus slovin sebagai berikut:

$$n = \frac{N}{1 + Ne^2}$$

Keterangan:

n = Jumlah Sample

N = Jumlah Populasi (Mahasiswa Tata Boga Semester III dan Semester V

E = Batas Toleransi Kesalahan (*Error Tolerance*)

Perhitungan sampel dengan rumus slovin :

$$\begin{aligned} n &= \frac{N}{1+Ne^2} \\ &= \frac{123}{1+123 \times 0,05^2} \\ &= \frac{123}{1,3075} = 94,072 \text{ (dibulatkan menjadi 94)} \end{aligned}$$

Berdasarkan hasil perhitungan dari rumus Slovin diatas, dapat disimpulkan jumlah sample yang dibutuhkan dalam penelitian ini ialah 94 mahasiswa Tata Boga Politeknik Negeri Balikpapan Semester III dan Semester V.

3.3.3 Teknik Sampling

Teknik sampling adalah teknik yang digunakan untuk menentukan pengambilan sampel dalam penelitian. Teknik sampling yang digunakan dalam penelitian ini ialah *Non-Probability Sampling*, dimana tidak memberikan peluang dan kesempatan yang sama bagi setiap unsur atau anggota populasi untuk dipilih sebagai sampel (Sugiyono, 2018) para respondennya dipilih dengan menggunakan pendekatan *Purposive Sampling*. Dalam penelitian ini, peneliti memilih sampel berdasarkan karakteristik serta kriteria tertentu yang sesuai dengan tujuan penelitian dan dianggap memiliki hubungan atau ciri-ciri dari populasi yang sudah diketahui sebelumnya. Adapun pertimbangan pememilihan sampel, sebagai berikut :

- a. Mahasiswa aktif program studi Tataboga Politeknik Negeri Balikpapan semester III dan semester V.
- b. Telah menempuh mata kuliah dasar atau Pengantar Tata Boga.

3.4 Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data

3.4.1 Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data adalah tahap penting dalam penelitian, teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini ialah Survei. Mengumpulkan informasi diperlukan untuk mendukung temuan dan kemudian menarik kesimpulan dari data tersebut. Dalam penelitian ini, teknik pengumpulan data yang digunakan peneliti adalah sebagai berikut :

- a. Studi Pustaka

Studi kepustakaan merupakan kajian teoritis, referensi serta literatur ilmiah lainnya yang berkaitan dengan budaya, nilai dan norma yang berkembang pada situasi sosial yang diteliti (Sugiyono, 2017). Peneliti mengumpulkan data dengan bantuan berbagai macam material yang ada dipergustakaan seperti dokumen, buku, dan catatan.

b. Kuesioner

Kuesioner atau angket merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberikan seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk dijawab. Kuesioner atau angket yang digunakan dalam metode pengumpulan data ini berbentuk angket tertutup, yang dimana pertanyaannya menggunakan teknik pilihan ganda yang opsi jawabannya sudah ditentukan peneliti, sehingga memudahkan responden dalam pengisian kuesioner. Metode angket atau kuisisioner ini merupakan teknik pengumpulan data secara langsung kepada responden (orang-orang) menggunakan sistem pengisian survei. Data dikumpulkan dengan cara *self-administered questionnaires*, yaitu responden menjawab pertanyaan yang terdapat dalam kuesioner tanpa adanya bantuan dari petugas pengumpul data (D. E. D. Leeuw, 2008). Hasil Kuisieoner nantinya digunakan untuk mengukur tingkat keterampilan memasak (*Cooking skill*) dan niat berwirausaha mahasiswa Tataboga Poltekba.

c. Dokumentasi

Menurut (Sugiyono, 2017) Dokumentasi merupakan suatu cara yang dapat digunakan untuk memperoleh data dan informasi dalam bentuk buku, arsip, dokumen, tulisan angka, dan gambar yang berupa laporan penelitian, dan catatan peristiwa yang sudah berlalu, serta keterangan yang digunakan sebagai pendukung penelitian, yang memiliki hubungan dengan permasalahan yang akan diselesaikan.

3.4.2 Instrumen Pengumpulan Data

Instrumen Penelitian atau instrumen pengumpulan data adalah alat bantu yang dipilih dan digunakan oleh peneliti dalam kegiatannya mengumpulkan data agar kegiatan tersebut menjadi sistematis dan lebih mudah (Suharsimi, 2000). Instrumen pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini ialah Kuesioner melalui Google Form yang berisikan pertanyaan dan pernyataan terkait keterampilan memasak mahasiswa dan niat berwirausaha mahasiswa tataboga

Poltekba. Dalam penelitian ini, keterampilan mahasiswa sebagai variable Independen (X) dan niat berwirausaha sebagai variabel Dependen (Y), terdapat variable moderator yaitu (gender, usia, tingkat studi). Kuesioner digunakan untuk memperoleh informasi mengenai keteampilan memasak (*Cooking Skill*) mahasiswa dan niat dalam berwirausaha, yang diukur dengan mengikuti pedoman skala *Likert*. 5 kategori dengan ketentuan sebagai berikut:

Tabel 3. 2 Pengukuran Skala Likert

Keterangan	Skor
Sangat Setuju	5
Setuju	4
Ragu – ragu	3
Tidak Setuju	2
Sangat tidak Setuju	1

3.4.2.1 Oprasional Variabel

Operasional variabel merupakan penjabaran dari tiap variabel dalam penelitian, dimensi, dan indikator yang digunakan untuk pengukuran variabel tersebut. Dalam penelitian ini terdapat variabel independen, variabel dependen, dan variabel moderasi (control).

1. Variabel Independen

Keterampilan memasak mahasiswa merupakan variabel independen dalam penelitian ini. Data variabel keterampilan memasak (*Cooking Skill*) diungkap dengan kuesioner yang dikembangkan dan diadaptasi dari hasil studi (Mahfud et al., 2019) terkait keterampilan memasak. Terdapat 6 aspek yang diambil dan digunakan sebagai pengukuran keterampilan memasak, meliputi: Pengetahuan kuliner, kecakapan konseptual, keamanan dan kebersihan makanan, *business sense*, interpersonal, dan managerial. Ke-enam kompetensi tersebut yang dijadikan indikator dalam penelitian ini, selanjutnya masing-masing indikator dijabarkan ke dalam komponen-komponen yang lebih kecil. Komponen itulah yang

menjadi butiran pertanyaan dalam kuesioner keterampilan memasak mahasiswa.

2. Variabel Dependen

Dalam penelitian ini niat berwirausaha merupakan variabel dependen. Data terkait niat berwirausaha mahasiswa diperoleh dari kuesioner terstruktur, yang dikembangkan dan diadaptasi dari hasil studi yang dilakukan (Engle, R.L. et al., 2010). Dalam studi terdapat 4 indikator niat berwirausaha yaitu :

- a. Senang Berwirausaha.
- b. Kesiapan dalam berwirausaha.
- c. Pertimbangan yang matang untuk berwirausaha.
- d. Keputusan untuk berwirausaha.

Instrumen niat berwirausaha dalam penelitian ini menggunakan skala interval, tiap item butir pertanyaan kuisisioner dilengkapi dengan 5 alternatif jawaban, dengan pedoman skala Likert. Pada indikator niat kewirausahaan, responden akan diminta menentukan tingkat ketertarikan dalam berwirausaha, kesiapan dalam berwirausaha, pertimbangan untuk berwirausaha, serta keputusan untuk berwirausaha. Masing-masing indikator akan dijabarkan dalam komponen yang lebih kecil yang akan dijadikan butir-butir pertanyaan kuesioner niat berwirausaha.

3. Variabel Moderator

Jenis kelamin (Gender), usia, dan tingkat studi sebagai variabel moderasi dalam penelitian ini. Pada variabel moderasi pernyataan akan disajikan dalam bentuk dikotomis dengan skala pengukura nominal, contohnya : jenis kelamin (laki-laki/wanita) yang diletakkan pada bagian pertama kuesioner penelitian.

Tabel 3. 3 Kisi-Kisi Kuesioner

Variabel Penelitian	Indikator	Sub Indikator
Keterampilan Memasak (X) (Mahfud et al., 2019)	Keahlian Memasak	Pengetahuan resep makanan
		Teknik menggunakan pisau
		Teknik dasar memasak
		Kepekaan organoleptik
		Perkembangan informasi kuliner
	Kecakapan Konseptual	Kemampuan menghias tampilan makanan (garnish)
		Berani menciptakan sesuatu yang baru (<i>originality</i>)
		Kemampuan Menginovasi
		Pengaturan dan Pengoperasian Peralatan
	<i>Hygiene and food safety</i>	Personal hygiene
		Sanitasi dapur
		Kualitas dan keamanan makanan
		Penggunaan peralatan dan bahan
	Interpersonal	Kemampuan Komunikasi
		Mampu bekerja dalam tim/beradaptasi
		Kemampuan Memimpin
		<i>Problem solving</i>
	<i>Bussines sense</i>	Keingintahuan potensi peluang usaha
		Keterampilan Bisnis
	Manajemen	Menyelesaikan pekerjaan tepat waktu/ Manajemen waktu.
Pengorganisasian prosedur kerja		
Pengontrolan bahan		
Niat Berwirausaha (Engle et al., 2010)	Senang Berwirausaha	Tertarik menjadi wirausahawan
		Menjadi wirausahawan merupakan ide yang baik
		Berwirausaha memberikan pengaruh positif pada diri sendiri
	Kesiapan	Percaya diri menjadi wirausahawan

	berwirausaha.	Siap bergabung organisasi/program kewirausahaan
		Memiliki keterampilan/softskill yang diperlukan dalam berwirausaha
		Memiliki pengetahuan tentang kewirausahaan
		Memiliki niat, peluang sumber daya yang memadai untuk berwirausaha
	Pertimbangan berwirausaha.	Orang tua mempengaruhi dalam berwirausaha
		Keluarga mempengaruhi dalam berwirausaha
		Teman-teman mempengaruhi dalam berwirausaha
		Pihak lain mempengaruhi menjadi wirausaha
	Keputusan untuk berwirausaha.	Memiliki niat yang tinggi untuk berwirausaha
		Memiliki niat berwirausaha sesuai bidang yang ditempuh
Lebih memilih berwirausaha dari pada pekerjaan lain		

3.5 Teknik Analisis Data

Teknik analisis data menurut (Sugiyono, 2008) adalah proses mencari dan menyusun secara sistematis data yang diperoleh dari hasil wawancara, catatan lapangan, dan data-data lain sehingga dapat dengan mudah dipahami, dan tentunya dapat diinformasikan kepada orang lain. Teknik analisis data ini digunakan untuk mengetahui apakah terdapat pengaruh antara variabel keterampilan memasak mahasiswa (X), pengaruh variabel moderator dengan variabel niat berwirausaha (Y), dengan menggunakan bantuan software SPSS *for windows*. Adapun teknik analisis data yang digunakan ialah sebagai berikut :

3.5.1 Uji Validitas

Uji validitas adalah uji yang digunakan untuk menunjukkan sejauh mana alat ukur yang digunakan dalam mengukur apa yang seharusnya diukur. Uji validitas digunakan untuk mengukur sah atau valid tidaknya suatu kuesioner Ghozali (2009). Kuesioner dapat dikatakan valid apabila pertanyaan pada kuesioner mampu mengungkapkan sesuatu yang dapat diukur oleh kuesioner tersebut. Selanjutnya penelitian menemukan validitas dengan rumus kolersi product moment yaitu :

Rumus yang dituliskan berikut ini merupakan rumus korelasi *product moment Pearson*, formulanya sebagai berikut:

$$r = \frac{n\Sigma - (\Sigma x)(\Sigma y)}{\sqrt{\{n\Sigma x^2 - (\Sigma x)^2\}\{n\Sigma y^2 - (\Sigma y)^2\}}}$$

Keterangan:

- r = Koefisien Korelasi
- n = Jumlah Responden
- Σx = Jumlah nilai item X
- Σy = Jumlah nilai item Y
- Σxy = Jumlah dari hasil kali nilai X dan nilai Y

3.5.2 Uji Reliabilitas

Uji Reabilitas merupakan sebuah uji yang digunakan untuk melihat sejauh mana hasil pengukuran tersebut tetap konsisten bahkan jika dilakukan pengukuran berulang kali (Sugiyono, 2017). Pengukuran yang digunakan dalam penelitian ini adalah *Cronbach Alpha*, yang dimana suatu instrumen dapat dikatakan handal jika mempunyai koefisien atau alpha minimum 0,60 atau lebih. *Cronbach Alpha* merupakan patokan yang digunakan untuk mendeskripsikan sejauh mana item-item saling berkaitan atau konsisten satu sama lain antara skala yang dibuat dengan semua skala variabel yang ada.

Formula *Koefisien Alpha Cronbach*:

$$\frac{k}{k - 1} \times \left\{ 1 - \frac{\sum S_i}{S_t} \right\}$$

Keterangan:

K = Jumlah keseluruhan item pertanyaan

$\sum S_i$ = Jumlah varians skor tiap-tiap item

S_t = Varians total

Uji reliabilitas dilakukan dengan menggunakan bantuan program komputer SPSS dengan ketentuan nilai *cronbach's alpha* minimal 0,60 yang dimana jika nilai *Cronbachalpha* yang didapat lebih dari 0,6 maka kuesioner tersebut dinyatakan reliabel atau handal. Begitupun sebaliknya, jika nilai *cronbach's alpha* lebih kecil dari 0,6 maka kuesioner dinyatakan tidak reliabel.

3.5.3 Uji Normalitas

Uji normalitas merupakan pengujian statistik yang digunakan untuk mengkaji variabel yang diamati, apakah terdistribusi normal atau tidak. Dalam penelitian ini pengujian normalitas data menggunakan uji Kolmogorov–Smirnov dengan nilai signifikansi 0,05. Konsep dasar dari uji normalitas *Kolmogorov Smirnov* adalah dengan membandingkan distribusi data (yang akan diuji normalitasnya) dengan distribusi normal. Menurut (Suliyanto, 2011) dasar dari pengambilan keputusan

pada analisis ini apakah model regresi memenuhi asumsi normalitas, ialah sebagai berikut:

- a. Apabila signifikan $> 0,05$ maka nilai residual terdistribusi normal.
- b. Apabila signifikan $< 0,05$ maka nilai residual tidak terdistribusi normal.

3.5.4 Uji Linearitas

Menurut Ghozali (2016:159), uji linieritas digunakan untuk melihat apakah spesifikasi model yang digunakan sudah benar atau tidak. Apakah fungsi yang digunakan dalam suatu studi empiris sebaiknya berbentuk linier, kuadrat atau kubik. Dengan uji linieritas akan diperoleh informasi apakah model empiris sebaiknya linier, kuadrat atau kubik. Model dapat dinyatakan mengalami syarat linieritas apabila $\text{sig linearity} < 0.05$ dan nilai $\text{deviation from linearity sig} > 0.05$.

3.5.5 Uji Hipotesis

- a) Uji Koefisien Determinasi R^2 .

Koefisien determinasi dapat digunakan untuk menentukan berapa banyak kapasitas model yang tinggi untuk menjelaskan variasi variabel independent (Ghozali, 2018). Untuk menandai koefisien determinasi antara nol dan satu. Semakin tinggi nilai koefisiennya spesifikasi mengacu pada kekuatan penjelas dari variabel independen variabilitas variabel dependen juga meningkat.

3.5.6 Analisis Regresi Sederhana

Dalam penelitian ini, analisis regresi sederhana bertujuan untuk mengukur pengaruh dan kekuatan dua variabel, analisis ini juga bertujuan untuk mengetahui arah hubungan antara variabel independen dengan variabel dependen. Untuk menguji variabel pemoderasi digunakan uji interaksi yaitu *Moderated Regression Analysis* (MRA) .

$$Y = a + \beta x$$

Keterangan :

Y = Niat Berwirausaha Mahasiswa

X = Keterampilan Memasak

a = Konstanta Regresi Sederhana

β = Koefisien regresi

3.5.7 Uji MRA (*Moderated Regression Analysis*)

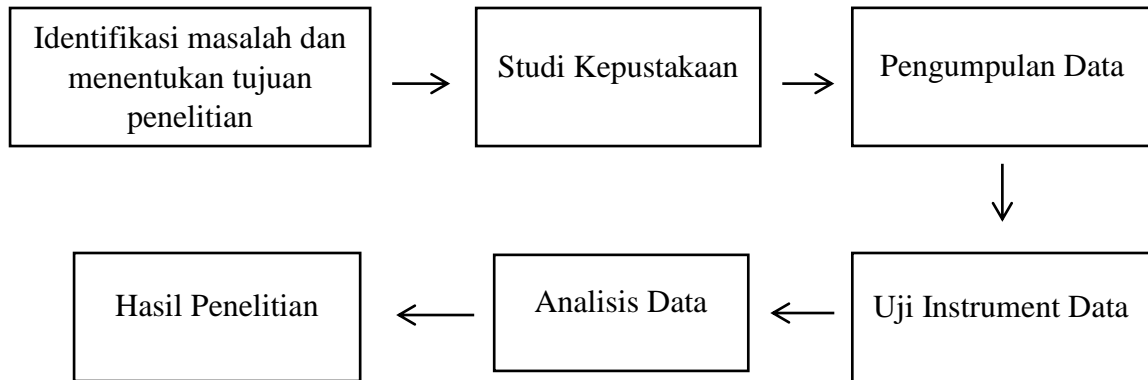
Variabel moderasi merupakan variabel independen kedua yang akan memperkuat atau memperlemah hubungan antara variabel independen lainnya terhadap variabel dependen (Ghozali, 2017). Penelitian ini menggunakan uji MRA sebagai pengujian hipotesis moderasi, dimana hipotesis diterima apabila variabel moderasi jenis kelamin (Gender), usia, dan tingkat studi mempunyai pengaruh signifikansi terhadap hubungan antara variabel independen (keterampilan memasak) dengan variabel dependen (niat berwirausaha). Kriteria pengambilan keputusan dalam pengujian ini sebagai berikut :

1. Jika $t_{hitung} > t_{tabel}$ dan $p\text{-value} < 0.05$, maka H_1 diterima dan H_0 ditolak, artinya variabel moderasi berpengaruh signifikan terhadap hubungan variabel bebas (independen) dan variabel terikat (dependen).
2. Jika $t_{hitung} > t_{tabel}$ dan $p\text{-value} > 0.05$, maka H_1 ditolak dan H_0 diterima, artinya variabel moderasi tidak memiliki pengaruh yang signifikan terhadap hubungan variabel bebas (independen) dan variabel terikat (dependen).

3.6 Prosedur Penelitian

Prosedur penelitian merupakan kerangka kerja atau desain penelitian yang digunakan untuk menjawab pertanyaan penelitian, mengatur langkah-langkah dari persiapan awal hingga pelaporan hasil akhir. Prosedur lebih merujuk pada serangkaian tugas yang harus dilakukan oleh peneliti selama berlangsungnya penelitian. Penelitian ini menggunakan enam tahapan prosedur, yang dimulai dari mengidentifikasi permasalahan dan menentukan tujuan penelitian, kemudian studi

pustaka, pengambilan data dan uji instrument, kemudian melakukan analisis data, dan tahap yang terakhir, yaitu penyusunan laporan penelitian. Kerangka berfikir dalam penelitian ini akan diilustrasikan dalam gambar 3.1



Gambar 3. 1 Alur Prosedur Peneltian