

***Student-Centered Learning* dalam Mata Kuliah Kuliner dan Industri Pariwisata untuk Meningkatkan *Learning Outcomes* Mahasiswa PT Boga PTBB FT UNY**

Dewi Eka Murniati

Sutriyati Purwanti

Minta Harsana

Sugiyono

Program Studi Pendidikan Teknik Boga

Universitas Negeri Yogyakarta

Email: dewi_ekamurniati@uny.ac.id

Abstrak. Kuliner dan Industri Pariwisata (KIP) di PTBB FT UNY merupakan mata kuliah wajib bermuatan kredit 2 sks teori. Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan selama beberapa tahun terakhir, beberapa kompetensi yang kurang dapat tercapai dalam perkuliahan KIP di kelas terdahulu, yaitu: kemampuan menganalisis perkembangan dan penerapan kuliner pariwisata di negara lain, kemampuan menganalisis perkembangan dan penerapan kuliner dalam dunia pariwisata di Indonesia, kemampuan menganalisis konsep *culinary tourism product* dalam industri pariwisata di Indonesia. Penelitian ini bertujuan untuk (1) mengetahui penerapan Inquiry Based Learning (IBL) pada mata kuliah KIP pada semester genap TA 2016/2017, dan (2) mengetahui ketercapaian kompetensi mata kuliah KIP dengan diterapkannya IBL pada semester genap TA 2016/2017. Desain penelitian ini adalah penelitian eksperimen. Penelitian ini akan melibatkan 2 kelompok kelas, yaitu kelompok eksperimen (kelas A semester 4 TA 2016/2017) dan kelompok kontrol atau kelompok pembanding (kelas D semester 4 TA 2016/2017). Penelitian ini hanya akan melakukan penilaian hasil *learning outcome* pada postes saja setelah kelompok eksperimen diberikan treatment. Kelas eksperimen akan memberlakukan metode belajar tradisional dengan ceramah, diskusi, dan tanya jawab. Sedangkan untuk perlakuan pada kelas experiment adalah diskusi dengan mengundang guest lecture, presentasi jurnal internasional, dan studi lapangan (field study) untuk observasi pelaksanaan pemasaran kuliner daerah dalam industri pariwisata, serta diskusi dan presentasi membuat *tourism product (project based)*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa (1) penerapan IBL pada mata kuliah KIP pada semester genap TA 2016/2017 dilakukan melalui metode ceramah dan tanya jawab dengan guest lecture, analisis dan presentasi jurnal internasional, field trip, dan diskusi presentasi konsep *culinary tourism* dalam industri pariwisata, (2) kompetensi mata kuliah KIP dengan diterapkannya IBL pada kelas eksperimen semester genap TA 2016/2017 lebih baik (lebih tercapai) dibandingkan dengan kelompok kelas kontrol.

Kata kunci: Kuliner Industri Pariwisata, *Student centered Learning*, *learning outcomes*

1. PENDAHULUAN

Mempelajari kebogaan tidak hanya berkenaan dengan produksi masakan ataupun makanan minuman namun juga

menyangkut bidang disiplin ilmu yang lain seperti teknologi pengolahan, pengawetan makanan, gizi dan diet, dan pariwisata. Selain diharapkan menjadi tenaga kependidikan,

lulusan PT Boga diharapkan juga mampu menjadi profesional dalam perusahaan ataupun menjadi wirausaha. Hal ini tercermin dalam misi PT Boga yaitu mengembangkan pendidikan bidang boga untuk menghasilkan tenaga pendidik profesional di Bidang Boga, menghasilkan karya ilmiah dan produk inovatif yang trend di masyarakat melalui penilaian boga, menghasilkan lulusan yang mampu berwirausaha di bidang boga yang berdaya saing internasional, dan mengembangkan kerjasama untuk membangun masyarakat yang berkarakter mulia dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat melalui penerapan ipteks bidang boga.

Sebagai salah satu *income generating* terbesar suatu daerah, pariwisata menjadi salah satu disiplin ilmu yang dipelajari di PT Boga. Hal ini dikarenakan salah satu dimensi pembangun pariwisata adalah unsur kebogaan (kuliner) suatu destinasi wisata. Industri kuliner pariwisata juga termasuk adalah kategori industri kreatif yang saat ini sangat didukung pemerintah untuk berkembang. Selain itu, industri kuliner pariwisata merupakan salah satu pilar unggulan perekonomian Indonesia yang diharapkan menjadikan Indonesia mempunyai ikon khas dan citra bangsa dalam persaingan destinasi wisata dunia (Diela, 2014).

Mata kuliah boga dan pariwisata ini dinamai Kuliner dan Industri Pariwisata (KIP). Kompetensi mahasiswa yang dikembangkan dalam Mata Kuliah KIP ini adalah mampu menjelaskan pentingnya mempelajari mata kuliah kuliner dan industry pariwisata, mampu menjelaskan dan mengelompokkan perkembangan sejarah kuliner dan pariwisata sebagai bagian yang tidak terpisahkan, mampu menjelaskan pengertian seluk beluk kuliner dan istilah yang melingkupinya, mampu menjelaskan pengertian aneka produk industry pariwisata, mampu menjelaskan pengertian tentang motivasi perjalanan wisata, mampu menjelaskan

pengertian aneka ragam pasar wisata, promosi kepariwisataan, dan perilaku konsumen/wisatawan, mampu memahami dan menganalisa budaya dan tradisi kuliner yang berkembang di tanah air dan menganalisis aplikasi pemasaran wisata kuliner di negara lain.

Mata kuliah Kuliner dan Industri Pariwisata (KIP) ini ditawarkan pada semester genap pada mahasiswa semester 4 dan merupakan satu-satunya kesempatan bagi mahasiswa untuk mempelajari pariwisata selama masa studinya di PTBB FT UNY. Dengan muatan kredit 2 sks teori, mahasiswa dituntut untuk dapat mengaitkan dunia kebogaan (kuliner) dan pariwisata, dan dapat mengaplikasikan keahlian memasarkan produk boganya di dunia pariwisata sebagai salah satu daya tarik wisata daerah. Oleh karenanya, pembelajaran di kelas teori dengan hanya mempunyai keterbatasan sumber belajar sangat tidak mencukupi dan kurang mendukung pencapaian kompetensi dalam mata kuliah KIP ini. Selain itu, mahasiswa pasif dalam mencari sumber belajar selain dari materi pembelajaran power point dosen.

Berikut adalah beberapa kompetensi yang kurang dapat tercapai dalam perkuliahan KIP di kelas terdahulu, yaitu:

1. Kemampuan menganalisis perkembangan dan penerapan kuliner pariwisata di negara lain.
2. Kemampuan menganalisis perkembangan dan penerapan kuliner dalam dunia pariwisata di Indonesia.
3. Kemampuan menganalisis konsep *culinary tourism product* dalam industri pariwisata di Indonesia.

Mengingat pentingnya industri pariwisata dewasa ini tidak hanya untuk negara namun juga untuk perkembangan ekonomi dan sosial suatu daerah wisata, maka mahasiswa boga PTBB FT UNY hendaknya juga dapat ikut mengambil

bagian untuk menjadi salah satu pelaku bisnis kuliner dalam industri ini. Selain itu, salah satu tema payung penelitian skripsi mahasiswa S1 PT Boga saat ini adalah mengenai pemasaran kuliner pariwisata walaupun mahasiswa hanya mendapatkan mata kuliah KIP dalam 1 semester saja. Oleh karenanya, perkuliahan KIP perlu mendapatkan perhatian serius dari tim dosen pengampu untuk dapat lebih menggerakkan mahasiswa berpartisipasi aktif dalam kelas. Selain itu, observasi di lapangan dan pengayaan sumber belajar lain diharapkan mampu memberikan gambaran *benchmarking (best practice)* dan meningkatkan kompetensi mahasiswa mengaplikasikan ilmunya tidak hanya di produksi boga namun juga memasarkan produknya di industri pariwisata.

Pelaksanaan perkuliahan KIP membutuhkan desain pembelajaran yang mengarah dan berorientasi pada pembelajar (student) sehingga learning outcome dapat lebih tercapai. Oleh karenanya, pendekatan *student-centered learning (SCL)* diperlukan sebagai bentuk metode pembelajaran yang berfokus pada mahasiswa dan kebutuhan belajarnya daripada berorientasi pada input dari dosen saja. Mengimplementasikan SCL membutuhkan desain proses pembelajaran yang seksama, meliputi setting ruang kelas, fleksibilitas kurikulum, metode pembelajaran, kebijakan evaluasi pembelajaran, dan konten pembelajaran (Janor, et.al, 2013).

Berdasarkan beberapa permasalahan yang ditemukan dalam kelas KIP yang telah disebutkan di atas, maka penerapan SCL yang akan diterapkan dalam studi ini adalah pendekatan *inquiry-based learning (IBL)*. Pendekatan ini akan mendorong mahasiswa melakukan investigasi, observasi, menggali ide dan pertanyaan sebagai pusat dari pengalaman belajar sehingga mahasiswa dapat menemukan sendiri konsep-konsep yang direncanakan oleh pendidik. Pendidik mempunyai peran aktif selama proses

berlangsung dengan membangun budaya penghargaan terhadap ide hingga ide tersebut diterima sebagai sesuatu yang dapat dibuktikan (Scardamalia, 2002).

Student-centered learning (SCL) merupakan konsep pembelajaran yang berpusat pada pembelajar dalam rangka membawa suatu kelas dan pembelajar itu “hidup” (Overby, 2011). Dengan kata lain, guru berperan sebagai fasilitator, atau side guidance dalam membantu siswa mencapai tujuan pembelajaran. Dibandingkan dengan konsep pembelajaran tradisional yang lebih memusatkan pada guru, konsep SCL dapat mengoptimalkan kemampuan pembelajar untuk mencapai standar capaian pembelajaran yang lebih tinggi (Zmuda, 2009). Lebih lanjut, SCL seringkali diartikan sebagai Project-based learning (PBL). Dalam argumennya, Bell (2010) menyatakan bahwa PBL bukan merupakan aktivitas tambahan untuk mendukung pembelajaran namun PBL itu sendirilah yang merupakan dasar dari kurikulum.

Desain pembelajaran yang menganut “one size fit all” yang berarti pembelajaran massal dengan mengabaikan perbedaan kebutuhan belajar satu siswa dengan yang lainnya tidak sesuai diterapkan dalam konsep SCL ini (Oveby, 2011). Metode tradisional menjunjung tinggi posisi guru sehingga alur komunikasi dalam kelas merupakan *one-way communication*. Sementara dalam penerapan SCL, guru harus dapat membangun hubungan baik dengan siswa, saling menghormati, dan saling berkontribusi atas keberhasilan capaian pembelajaran. Hal ini dikarenakan siswa itu sendirilah yang menjadi kriteria kesuksesan pembelajaran. Dengan demikian, evaluasi pembelajaran tidak hanya dilakukan kepada siswa saja, namun juga kepada guru mengenai cara penyampaian proses belajar mengajarnya (*two way feedback*).

Beberapa penelitian mengungkapkan bahwa SCL cocok diterapkan untuk pembelajaran dengan siswa yang mempunyai perbedaan latar belakang yang variatif, siswa

dengan kebutuhan khusus, dan pembelajaran yang membutuhkan *higher level way of thinking* (Oveby, 2011). Pendekatan SCL juga membuktikan bahwa siswa dapat lebih baik dalam mencapai kemampuan *knowledge, practical skills, social skills and responsibilities, values, attitudes and professionalism, communication, leadership and team skills, problem solving and scientific skills, information management and lifelong learning skills, dan managerial and entrepreneurial skills* (Janor et al., 2013). Penelitian juga menunjukkan bahwa pembelajaran kolaboratif melalui pendekatan SCL adalah pendekatan yang superior untuk mengembangkan dan meningkatkan keterampilan yang dibutuhkan oleh siswa dan mencapai prestasi yang lebih tinggi termasuk sikap dan perilaku yang lebih baik.

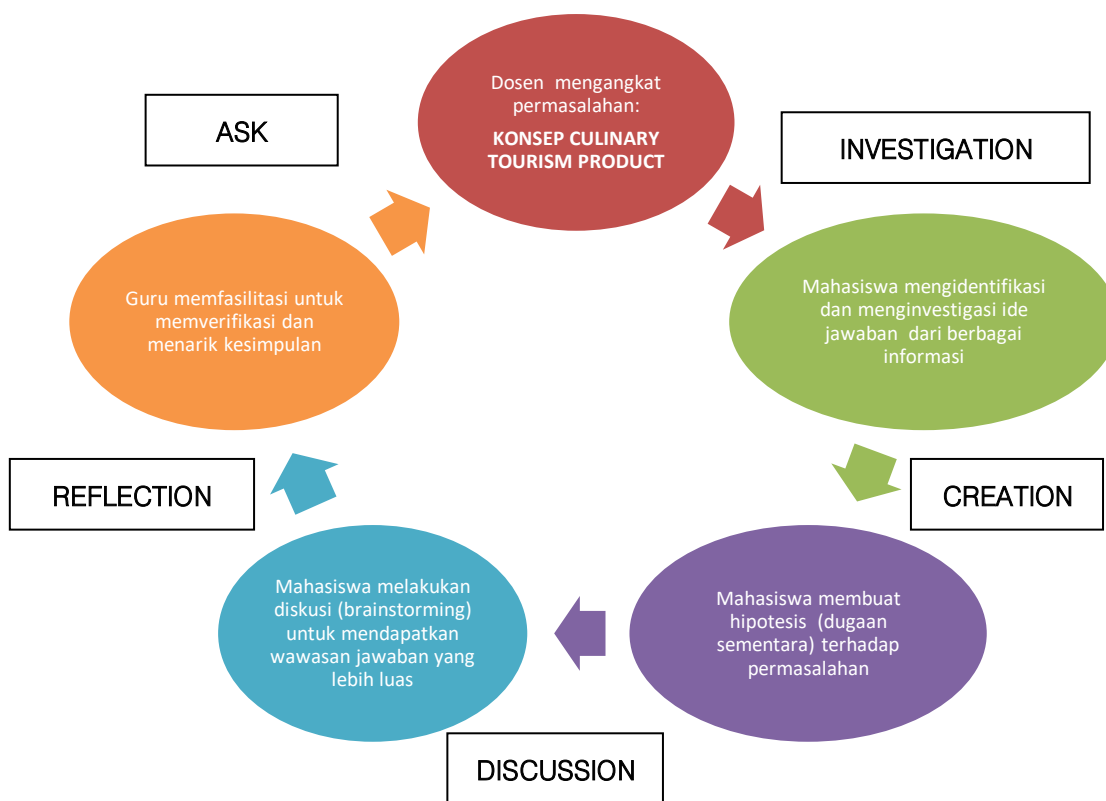
Dengan pendekatan SCL, sedikit waktu yang dialokasikan untuk penyampaian materi kuliah. Sebaliknya, metode pengajaran seperti studi kasus, diskusi kelas, proyek kelompok, dan presentasi berperan penting membentuk konsep kelas. Situasi pembelajaran mengarah pada *real life learning* yang memungkinkan mahasiswa mendapatkan informasi diluar buku teks. Guru berperan untuk mendorong mahasiswa mengembangkan kemampuannya, aktif belajar, dan bertanggung jawab pada pembelajarannya sendiri. Fungsi dari kurikulum pada konsep SCL tidak hanya menyediakan disiplin ilmu saja namun juga mengembangkan keahlian dan self-awareness diantara siswanya (Jaron, 2013).

Penerapan SCL yang akan diterapkan dalam studi ini adalah pendekatan *inquiry-based learning* (IBL). Pendekatan ini akan mendorong mahasiswa melakukan investigasi, observasi, menggali ide dan pertanyaan sebagai pusat dari pengalaman belajar sehingga mahasiswa dapat menemukan sendiri konsep-konsep yang direncanakan oleh

pendidik. Pendidik mempunyai peran aktif selama proses berlangsung dengan membangun budaya penghargaan terhadap ide hingga ide tersebut diterima sebagai sesuatu yang dapat dibuktikan.

Dalam semester genap 2016/2017 ini terdapat 2 kelas paralel mahasiswa semester 4 yang menempuh KIP. Kompetensi yang diharapkan dari mata kuliah ini adalah mahasiswa mampu menjelaskan pentingnya mempelajari mata kuliah kuliner dan industry pariwisata, mampu menjelaskan dan mengelompokkan perkembangan sejarah kuliner dan pariwisata sebagai bagian yang tidak terpisahkan, mampu menjelaskan pengertian seluk beluk kuliner dan istilah yang melingkupinya, mampu menjelaskan pengertian aneka produk industry pariwisata, mampu menjelaskan pengertian tentang motivasi perjalanan wisata, mampu menjelaskan pengertian aneka ragam pasar wisata, promosi kepariwisataan, dan perilaku konsumen/wisatawan, mampu memahami dan menganalisa budaya dan tradisi kuliner yang berkembang di tanah air dan menganalisis aplikasi pemasaran wisata kuliner di negara lain.

Namun, capaian perkuliahan KIP hingga saat ini belum dapat tercapai secara optimal. Hal ini dikarenakan adanya kurangnya metode pengajaran yang monoton (selalu dalam kelas) sehingga mahasiswa tidak mendapatkan gambaran nyata atas *real world* penerapan industri wisata kuliner. Selain itu dikarenakan industri wisata kuliner di Indonesia belum banyak mendapatkan dukungan pemerintah sehingga mahasiswa juga kurang mendapatkan inspirasi untuk usaha kuliner pariwisata.



Bagan tahapan *Inquiry-based learning*

Rumusan Masalah

Perkuliahan KIP mempunyai beberapa permasalahan yang membutuhkan adanya penerapan *inquiry-based learning* (IBL) sebagai bentuk SCL dalam proses pembelajarannya sehingga standar kompetensi dapat tercapai. Beberapa permasalahan tersebut yaitu:

1. Bagaimana penerapan IBL pada mata kuliah KIP pada semester genap TA 2016/2017?
2. Bagaimana ketercapaian kompetensi mata kuliah KIP dengan diterapkannya IBL pada semester genap TA 2016/2017?

Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini adalah untuk:

1. Mengetahui penerapan IBL pada mata kuliah KIP pada semester genap TA 2016/2017.

2. Mengetahui ketercapaian kompetensi mata kuliah KIP dengan diterapkannya IBL pada semester genap TA 2016/2017.

2. METODE PENELITIAN

Desain penelitian ini adalah penelitian eksperimen.

Penelitian ini akan melibatkan 2 kelompok kelas, yaitu:

1. Kelompok eksperimen, yaitu kelompok yang dikenai perlakuan tertentu, yang dalam hal ini adalah kelas A semester 4 TA 2016/2017.
2. Kelompok kontrol atau kelompok pembanding, yaitu kelompok yang tidak dikenai perlakuan, yang dalam hal ini adalah kelas D semester 4 TA 2016/2017.

Prosedur Eksperimen

Prosedur eksperimen penelitian ini adalah sebagai berikut:

Desain kelompok kontrol hanya posttest (Jaedun, 2011):

	Pretes	Treatmen	Postes
Kontrol (Kelas A)	--	X1	O2
Eksperimen (Kelas D)	--	X1	O2

Penelitian ini hanya akan melakukan penilaian hasil *learning outcome* pada postes saja setelah kelompok eksperimen diberikan treatment yaitu berupa:

Penerapan SCL pada 2 kelompok kelas A (control):

1. Diskusi
2. Ceramah
3. Penugasan

Sedangkan untuk perlakuan pada kelas D (experiment) adalah sebagai berikut:

1. Diskusi dengan mengundang guest lecture dari mahasiswa asing untuk interview dan QA mengenai persepsi asing terhadap kuliner Indonesia.
2. Diskusi dan presentasi jurnal internasional mengenai benchmarking pelaksanaan kuliner dalam industri pariwisata dunia
3. Studi lapangan (field study) untuk observasi pelaksanaan pemasaran kuliner daerah dalam industri pariwisata
4. Diskusi dan presentasi membuat *tourism product (project based)*.

Hasil capaian *learning outcome* ini akan dibandingkan antara kelas control dan kelas eksperimen untuk dilihat perbedaan (jika ada) dan melihat pengaruh penerapan SCL pada mata kuliah KIP.

Populasi dan Sampel

Sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebesar populasi penelitian yaitu sebesar 42

mahasiswa kelas A dan 31 mahasiswa kelas D sehingga total keseluruhan sampel adalah 73 mahasiswa.

Metode pengumpulan data

Metode pengumpulan data adalah dengan melakukan observasi dan penilaian secara langsung terhadap capaian learning outcome mahasiswa pada 4 kali tatap muka (pertemuan).

Instrumen penelitian

Instrumen penelitian berupa alat penilaian yang dapat mengukur ketercapaian learning outcome yang diharapkan. Instrumen ini contohnya adalah form penilaian yang meliputi aspek kognitif, afektif, dan psikomotor untuk penerapan SCL yang diberlakukan. Hasil penelitian didapatkan dari menilai jawaban yang diberikan oleh responden kemudian menghitung rata-rata tiap kelas A dan D dan membandingkan pencapaian kedua kelas tersebut.

Metode analisis data

Data yang diperoleh akan dianalisis menggunakan *qualitative study* untuk mengetahui pengaruh penerapan SCL terhadap capaian learning outcome mahasiswa pada mata kuliah KIP.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerapan IBL pada mata kuliah KIP pada semester genap TA 2016/2017 dan mengetahui ketercapaian kompetensi mata kuliah KIP dengan diterapkannya IBL pada semester genap TA 2016/2017. Berdasarkan hasil analisis data, berikut adalah pembahasan untuk menjawab tujuan penelitian.

1. Tahapan penerapan IBL pada mata kuliah KIP pada semester genap TA 2016/2017 dilakukan melalui:
 - a. *Ask* yaitu dosen mengangkat permasalahan konsep-konsep yang membangun *culinary tourism product*.

b. **Investigation** yaitu mahasiswa mengidentifikasi dan menginvestigasi ide jawaban dari berbagai informasi, yang didapatkan dari:

- 1) Pertemuan kuliah dengan metode diskusi dan tanya jawab. Kegiatan ini dilakukan dengan mengundang guest lecture dari mahasiswa asing untuk interview dan QA mengenai persepsi asing terhadap kuliner Indonesia. Guest lecture berkebangsaan India dan memberikan materi mengenai wawasan kuliner pariwisata di India dengan menggunakan bahasa Inggris. Materi guest lecture dilanjutkan dengan ulasan persepsi turis asing terhadap kuliner Indonesia. Mahasiswa aktif mengajukan pertanyaan dalam bahasa Inggris untuk mengetahui lebih detail mengenai kuliner India dan persepsi turis asing terhadap kuliner Indonesia.
- 2) Diskusi dan presentasi jurnal internasional mengenai *benchmarking* pelaksanaan kuliner dalam industri pariwisata dunia. Mahasiswa secara berkelompok diberikan tugas untuk menganalisis jurnal internasional yang berisi tentang penerapan dan konsep *culinary tourism* di dalam destinasi wisata. Mahasiswa diminta untuk memperkaya materi presentasi dengan menggali informasi dari sumber lain yang mendukung isi jurnal yang ditugaskan, misalnya dengan contoh, gambar, dan materi lain yang relevan. Mahasiswa dalam kelas aktif mengajukan pertanyaan untuk eksplorasi lebih dalam mengenai materi jurnal yang bersangkutan.
- 3) Studi lapangan (field study) untuk observasi pelaksanaan pemasaran kuliner daerah dalam

industri pariwisata. Study lapangan dilaksanakan di desa Wisata Mangunan dengan mengundang nara sumber dari pengelola desa wisata. Materi yang disampaikan oleh narasumber adalah sejarah berdirinya desa wisata Mangunan, ragam destinasi dan atraksi yang ditawarkan, dan penguatan kuliner yang merupakan salah satu potensi destinasi dalam paket desa wisata Mangunan. Setelah penyampaian materi, mahasiswa aktif menanyakan informasi lebih dalam mengenai tantangan pendirian desa wisata, kondisi perkembangan pengunjung dan atraksi yang ditawarkan, dan cara penguatan potensi kuliner dalam sebuah desa wisata. Kegiatan selanjutnya adalah mahasiswa berkunjung di salah satu outlet kuliner desa wisata yaitu Tiwul Mbok Sum untuk menyaksikan pembuatan tiwul dan eksplorasi pengemasan kuliner dalam paket desa wisata.

- c. **Creation** yaitu mahasiswa membuat hipotesis (dugaan sementara) terhadap permasalahan. Kegiatan ini dilakukan dengan cara membentuk kelompok-kelompok kecil mahasiswa, memberi tema diskusi, kemudian memberi mahasiswa kertas *sticky notes* untuk mendiskusikan dan merangkai komponen dalam konsep *tourism product*. Setiap 2 kelompok diberikan materi diskusi yang sama dengan harapan hasil diskusi dapat saling dibandingkan.
- d. **Discussion** yaitu diskusi dan presentasi konsep *culinary tourism product* dalam industri pariwisata. Materi ini merupakan materi kulminasi dari mata kuliah Kuliner dan Industri Pariwisata.

Kompetensi penguasaan konsep *culinary tourism product* adalah tujuan capaian kompetensi yang diharapkan. Dengan rangkaian stimulus materi-materi sebelumnya, mahasiswa diharapkan mampu menyusun konsep penerapan *culinary tourism product* dalam industri pariwisata.

Setelah selesai berdiskusi dalam kelompoknya mengenai hasil pemikirannya, kelompok yang mendapatkan tema diskusi yang sama akan dibandingkan dan didiskusikan kembali ke dalam kelas. Hasil presentasi mahasiswa menunjukkan bahwa setiap mahasiswa aktif presentasi dan merespon pertanyaan dari kelompok lain.

- e. **Reflection** yaitu dosen memfasilitasi mahasiswa untuk memverifikasi analisis hasil presentasi dan diskusi kelompok, kemudian menarik kesimpulan bersama mengenai konsep *culinary tourism product*.

2. Ketercapaian kompetensi mata kuliah KIP dengan diterapkannya IBL pada semester genap TA 2016/2017 adalah sebagai berikut:

Nilai yang diharapkan dapat tercapai adalah jika mahasiswa dapat meraih di atas 6,0. Dari tabel hasil penilaian pada kompetensi mata kuliah KIP di bawah dapat dilihat bahwa kedua kelas A dan D dapat mencapai nilai di atas yang ditentukan. Namun demikian, terdapat perbedaan yang cukup signifikan antar kedua kelas tersebut. Dengan diterapkannya metode pembelajarn IBL pada kelas eksperimen, kompetensi berupa: kemampuan menganalisis konsep *culinary tourism product* dalam industri pariwisata di Indonesia dapat tercapai secara lebih baik dibandingkan dengan pencapaian kompetensi pada kelas kontrol dengan

metode pembelajaran konvensional (ceramah, diskusi, dan penugasan).

3. Kelas kontrol (A) mendapatkan ketercapaian yang lebih rendah daripada kelas eksperimen (D). Dengan demikian dapat dikatakan bahwa dengan metode pembelajaran IBL, pencapaian kompetensi mahasiswa di dalam kelas Kuliner dan Industri Pariwisata lebih baik (meningkat) dibandingkan dengan penerapan metode pembelajaran konvensional (ceramah, diskusi, dan penugasan).
4. Nilai tertinggi pada kelompok eksperimen dengan pembelajaran IBL adalah pada kemampuan menganalisis konsep *culinary tourism product* dalam industri pariwisata. Hal ini dikarenakan metode pembelajaran yang dilakukan dalam rangka pemenuhan kompetensi ini adalah dengan melakukan analisis penerapan *culinary tourism* di negara lain (melalui presentasi jurnal) yang dilanjutkan dengan field trip untuk melihat penerapannya di negara sendiri. Dengan demikian, mahasiswa dapat membandingkan dan melihat penerapan unsur-unsur pembangun *culinary tourism* di sebuah destinasi wisata secara nyata.
5. Dengan metode pembelajaran IBL ini mahasiswa kelas eksperimen lebih aktif dan inisiatif untuk bertanya dan menggali informasi lebih dalam lagi pada sumber-sumber informasi yang disajikan dalam kelas yaitu pada *guest lecture*, isi jurnal, dan narasumber di lokasi *field trip* Mangunan.

Indikator	Nomer pertanyaan	Rata-rata nilai Kelas Kontrol (A)	Rata-rata nilai Kelas Eksperimen (D)
Menganalisis persepsi turis asing terhadap kuliner Indonesia	1, 2, 3	6,83	8,45
Menganalisis penerapan <i>culinary tourism</i> di negara asing	4, 5, 6	6,79	8,86
Menganalisis penerapan <i>culinary tourism</i> di Indonesia	7, 8, 9, 10, 11, 12	7,34	8,91
Menganalisis unsur-unsur konsep pembuatan <i>culinary tourism product</i>	13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20	7,15	9,01

4. SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Sesuai dengan tujuan dan capaian hasil penelitian, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Penerapan IBL pada mata kuliah KIP pada semester genap TA 2016/2017 dilakukan melalui metode ceramah dan tanya jawab dengan guest lecture, analisis dan presentasi jurnal internasional, field trip, dan diskusi presentasi konsep *culinary tourism* dalam industri pariwisata.
2. Kompetensi mata kuliah KIP dengan diterapkannya IBL pada kelas eksperimen semester genap TA 2016/2017 lebih baik (lebih tercapai) dibandingkan dengan kelompok kelas kontrol.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dibahas di bab sebelumnya, peneliti mempunyai beberapa usulan saran sebagai berikut:

1. Dikarenakan KIP merupakan satu-satunya mata kuliah pendukung kebhogaan yang terkait dengan pariwisata, maka hendaknya pembelajaran dapat berlangsung dengan lebih interaktif dan mendekati

real experience. Metode pembelajaran yang memfokuskan pada mahasiswa (*student-centered*) akan sangat mendukung ketercapaian kompetensi yang diharapkan pada mata kuliah ini. Sejalan dengan hasil penelitian, diharapkan pelaksanaan mata kuliah KIP di masa mendatang dapat lebih banyak menerapkan metode belajar *student-centered learning* ini.

2. Terkait dengan saran no. 1 di atas, dosen harus dapat lebih baik memfasilitasi mahasiswa dan proses pembelajaran dengan memperkaya dan memperbarui media, metode, dan materi yang aplikatif realistik sesuai kondisi kuliner pariwisata saat ini.
3. Dosen-dosen pengampu mata kuliah KIP hendaknya dapat bekerjasama secara tim untuk dapat melaksanakan perkuliahan secara lebih baik berkualitas untuk memperbaiki dan meningkatkan kompetensi mahasiswa.

DAFTAR PUSTAKA

- Bell, S. 2010. Project-based learning for the 21st century: Skills for the future. The Clearing House, 83(2),

39-43. doi:10.1080/

- Dicky Hastjarjo. (2008). Ringkasan buku Cook & Campbell. (1979). *QuasiExperimentation: Design & Analysis Issues for Field Settings*. Houghton Mifflin Co.
- Diela, T. 2014. Posisi Industri Kuliner Cukup Strategis bagi Perekonomian RI. Retrieved from <http://bisniskeuangan.kompas.com/read/2014/09/29/211600926/Posisi.Industri.Kuliner.Cukup.Strategis.bagi.Perekonomian.RI>
- Jaedun, A. 2011. Metode Penelitian Eksperimen. Makalah Disampaikan Pada Kegiatan In Service I Pelatihan Penulisan Artikel Ilmiah, yang Diselenggarakan oleh LPMP Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta, Tanggal 20 – 23 Juni 2011
- Janor, H., et al. 2013. Integrating Student-Centered Learning in Finance Courses: The Case of a Malaysian Research University. *International Education Studies*; Vol. 6, No. 6; 2013 ISSN 1913-9020 E-ISSN 1913-9039 Published by Canadian Center of Science and Education. Retrieved from <http://files.eric.ed.gov/fulltext/EJ1068422.pdf>
- Overby, K. 2011. Student-Centered Learning, *ESSAI*: Vol. 9, Article 32. Available at: <http://dc.cod.edu/essai/vol9/iss1/32>
- Wiyadi. 2009. Pengukuran Indeks Daya Saing Industri Kecil Menengah (Ikm) Di Jawa Tengah. *Jurnal Siasat Bisnis* Vol. 13 No. 1, April 2009 Hal: 77–92
- Zmuda, A. 2009. Leap of faith: Take the plunge into a 21st-century conception of learning. *School Library Monthly*, 26(3), 16-18. Retrieved from ERIC database. (EJ860981)