

Kantin Boga sebagai Wujud Praktis Penerapan *Edupreneurship* Konsentrasi Keahlian Kuliner

Suprap^{1✉}, Arif Nur Rohmad², Hariyanto³, Miftakhul Anshorin⁴, Ali Nur Faizin⁵
(1,2,3,4,5) Pendidikan Guru Vokasi, Universitas Ahmad Dahlan

✉ Corresponding author
(prapno@gmail.com)

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis hasil penerapan *edupreneurship* di jurusan kuliner SMK Muhammadiyah 04 Boyolali dalam mempersiapkan lulusan yang siap berwirausaha. Penelitian ini menggunakan jenis penelitian kualitatif deskriptif dengan teknik pengumpulan data observasi, wawancara dan dokumentasi. Subjek penelitian ini adalah siswa kelas XII jurusan kuliner dan guru jurusan kuliner. Hasil yang didapatkan dalam penelitian ini bahwa jurusan kuliner di SMK Muhammadiyah 04 Boyolali menerapkan pembelajaran *teaching factory* dalam konteks *edupreneurship* dengan wujud kantin boga. Proses penerapannya dari manajemen kantin, proses produksi kantin, penjualan dan laporan keuangan di kelola oleh siswa jurusan kuliner kelas XII. Guru dalam pelaksanaan program pembelajaran ini hanya sebagai pelatih dan mengontrol keberjalanan proses. Pembelajaran *teaching factory* terbukti dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam memasak dan pelayanan penjualan para siswa. Pelaksanaan program model pembelajaran ini terbukti juga dapat menumbuhkan jiwa *entrepreneur* dan memupuk minat siswa jurusan kuliner untuk membaca peluang usaha yang ada pada bidang kuliner.

Kata Kunci: *Teaching Factory, Edupreneurship, Kantin Boga*

Abstract

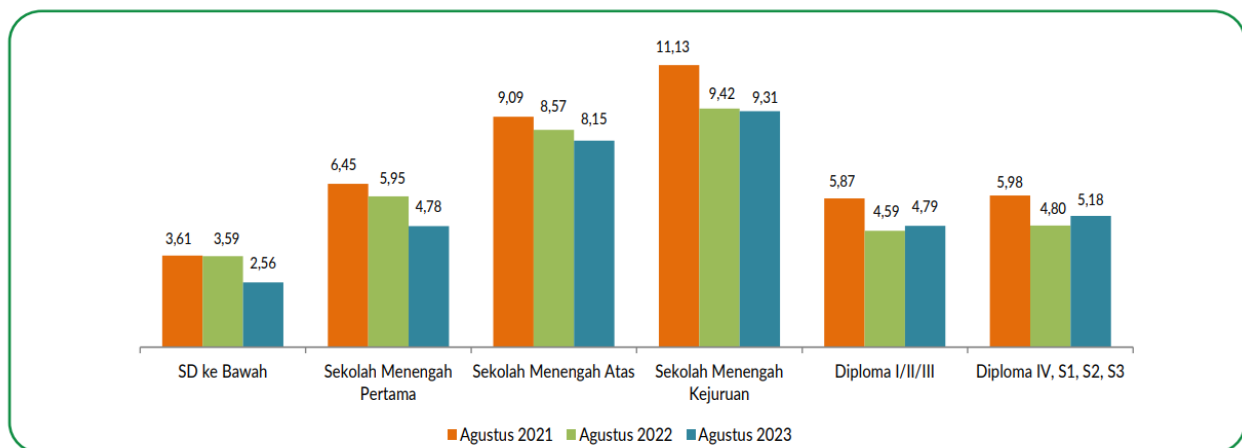
This research aims to find out and analyze the results of implementing *edupreneurship* in the culinary department of SMK Muhammadiyah 04 Boyolali in preparing graduates who are ready to become entrepreneurs. This research uses descriptive qualitative research with observation, interview and documentation data collection techniques. The subjects of this research were class XII students majoring in culinary and teachers majoring in culinary. The results obtained in this research are that the culinary department at SMK Muhammadiyah 04 Boyolali applies teaching factory learning in the context of education in the form of a food canteen. The implementation process, from canteen management, canteen production processes, sales and financial reports are managed by class XII culinary students. The teacher in implementing this learning program only acts as a trainer and controls the progress of the process. Teaching factory learning has been proven to increase students' knowledge and skills in cooking and sales services. The implementation of this learning model program has also been proven to be able to foster an entrepreneurial spirit and foster the interest of students majoring in culinary arts to read about business opportunities that exist in the culinary field.

Keyword: *Teaching Factory, Edupreneurship, Catering Canteen*

PENDAHULUAN

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) di Indonesia dari tahun ke tahun terus menghasilkan lulusan, yang kemudian menjadi dilema bagi siswa dan siswi lulusan SMK tersebut. Hal ini disebabkan karena lulusan SMK tidak lagi jadi jaminan untuk mudah mendapat pekerjaan. Hal ini terlihat dari angka Tingkat Pengangguran Terbuka (TPT) yang masih cenderung tinggi. Tingkat Pengangguran Terbuka (TPT) merupakan persentase jumlah pengangguran terhadap jumlah total angkatan kerja (penduduk berusia 15 tahun ke atas yang bekerja, atau punya pekerjaan tapi sementara tidak bekerja dan pengangguran). TPT adalah indikator yang digunakan untuk mengukur tenaga kerja yang tidak terserap oleh pasar kerja dan menggambarkan kurang termanfaatkannya pasokan tenaga kerja.

Berdasarkan laporan Badan Pusat Statistik (BPS), jumlah pengangguran di Indonesia mencapai 7,86 juta orang pada Agustus 2023. Jumlah ini berkurang sekitar 560 ribu orang atau 6,77% dibanding Agustus 2022. Data per Agustus 2023, total angkatan kerja Indonesia mencapai 147,71 juta orang, bertambah 3,99 juta orang atau 2,77% dibanding Agustus 2022. Meskipun pengangguran Agustus 2023 terus menurun dalam tiga tahun terakhir, namun jumlahnya masih lebih tinggi ketimbang sebelum pandemi. Seperti pada Februari 2019 yang memiliki jumlah pengangguran sebanyak 7,05 juta orang. Apabila dilihat berdasarkan pendidikan tertinggi yang ditamatkan oleh angkatan kerja, TPT pada Agustus 2023 mempunyai pola yang hampir sama dengan Agustus 2022. Pada Agustus 2023, TPT tamatan Sekolah Menengah Kejuruan masih merupakan yang paling tinggi dibandingkan tamatan jenjang pendidikan lainnya, yaitu sebesar 9,31 persen. Sementara itu, TPT yang paling rendah adalah pendidikan SD ke bawah, yaitu sebesar 2,56 persen (BPS, 2023).



Gambar 1. Tingkat Pengangguran Terbuka (TPT) Menurut Pendidikan Tertinggi yang Ditamatkan (persen), Agustus 2021–Agustus 2023

Banyaknya lulusan SMK menjadi pengangguran disebabkan oleh tidak sesuainya kompetensi yang dimiliki para lulusan sesuai dengan yang diinginkan oleh dunia industri (korankaltara.com, 2022). Hal ini juga disebabkan oleh terbatasnya lapangan pekerjaan, sementara pola pikir pendidikan masih berorientasi menciptakan sumber daya manusia pencari kerja bukan menciptakan pekerjaan. Oleh sebab itu diperlukan perubahan mendasar untuk mengubah paradigma pekerja menjadi wirausaha atau *entrepreneur*, sehingga mampu menciptakan lapangan pekerjaan baru (Widiyarini, 2018). Salah satu upaya untuk menumbuhkan jiwa wirausaha bagi siswa di SMK adalah penerapan *edupreneurship*. *Edupreneurship* dapat dijadikan wahana berlatih bekerja dan berwirausaha bagi siswa dengan melakukan yang usaha kreatif dan inovatif, dan penggunaan teknologi pada produk serta pemasarannya (Anggreani, Sudarmiati, & Suharto, 2019). Disamping itu, menurut Thayyibi dan Subiyantoro (2022) dengan kegiatan *edupreneurship*, *skill* yang dimiliki siswa akan dapat ditingkatkan. Sehingga siswa siswi di Sekolah Menengah Kejuruan memiliki kemampuan berwirausaha yang lebih baik untuk bekal kedepan setelah lulus. *Edupreneurship* merupakan gabungan dari dua kata yaitu, kata *education* (pendidikan) dan *entrepreneurship* (kewirausahaan).

Edupreneurship berarti menempatkan konsep-konsep dan sikap kewirausahaan dalam dunia pendidikan. Pendidikan yang sering dipahami sebagai proses pendewasaan diri dipadukan dengan *entrepreneur* yang dalam bahasa Prancis berarti petualang, pengambil risiko, dan pengusaha. *Entrepreneur* lebih dari sekadar pengusaha karena harus ada nilai lebih dan sesuatu yang beda (Utama dkk., 2021). Secara etimologis, merujuk pada kedua makna di atas, *edupreneurship* dapat diartikan sebagai pendidikan kewirausahaan. Penegasan mengenai teori maupun praktik di sini tidak lain karena kewirausahaan bukanlah sebuah mitos, melainkan realistik atau *construct* (bangunan) yang dapat dipelajari melalui proses pembelajaran, pelatihan, simulasi, dan magang secara *intens*. Jadi, pada makna kata *entrepreneurship* di sini terdapat tiga hal penting yang dapat kita ketahui, yaitu *creativity innovation* (pembaharuan daya cipta), *opportunity creation* (kesempatan berkreasi), dan *calculated risk taking* (perhitungan risiko yang diambil) (Ibda, 2018).

Edupreneurship di jenjang SMK berpengaruh terhadap pola pikir siswa terhadap masa depan yang akan dijalannya setelah lulus nanti, sehingga dengan *edupreneurship* ini siswa SMK mempunyai pengalaman untuk menjajaki dunia usaha sebelum melekta lulus (Afifandasari & Subiyantoro, 2022). Sejalan dengan hal tersebut *edupreneurship* akan menumbuhkembangkan kebiasaan peserta didik dalam berwirausaha untuk tetap kreatif dan inovatif sesuai dengan minat dan bidang masing-masing, ataupun melakukan aktivitas lain yang dapat memberikan nilai tambah secara ekonomis (Nur & Subiyantoro, 2022). *Edupreneurship* juga dapat menumbuhkan jiwa kewirausahaan yang signifikan percaya diri, berorientasi pada tugas dan hasil, berani mengambil resiko, jujur dan tekun (Riyanto, 2019). Dalam konteks ini penerapan *edupreneurship* pada jurusan tat boga merupakan sebuah penerapan yang praktis dan mudah dilakukan namun mempunyai pengaruh besar terhadap penggalan potensi bakat siswa yang tergabung dalam program tersebut, sehingga dapat memaksimalkan tujuan dari *edupreneurship* di sekolah (Trihastuti, 2022). Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan di atas, serta berdasarkan fenomena yang sedang hangat di dunia vokasi saat ini bahwa pelaksanaan *edupreneurship* dan kewirausahaan di sekolah sedang digalakan oleh pemerintah dalam hal ini Kementrian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi. Maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana penerapan *edupreneurship* di SMK Muhammadiyah 04 Boyolali. Tujuan penelitian dalam artikel ini adalah mengetahui bagaimana penerapan *edupreneurship* di SMK Muhammadiyah 04 Boyolali.

METODE PENELITIAN

Penelitian menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif yang bertujuan untuk menggambarkan proses tata kelola aktivitas peserta didik yang tepat dan efektif untuk dapat mengintegrasikan bidang pendidikan *edupreneurship* dan bisnis. Sumber data yang digunakan terdiri dari data primer dan data sekunder secara representatif dengan menetapkan unit aktivitas siswa SMK Muhammadiyah 04 Boyolali sebagai subyek penelitian. Teknik pengumpulan data meliputi observasi, wawancara, dan studi literatur. Penentuan informan dilakukan dengan metode representatif melalui wawancara dengan jumlah sepuluh informan, terdiri dari kaprodi, guru, siswa, dan kepala sekolah. Data penelitian disajikan berdasarkan data sekunder yang telah diolah, kemudian dilakukan triangulasi data, dari informan kunci dan inti yang mampu menjelaskan tata kelola unit aktivitas siswa. Tahapan analisis data meliputi; (1) reduksi data, (2) penyajian data dan (3) kesimpulan dan verifikasi (Wulandari, Jazuli, Cahyono, & Hidajat, 2023).

Teknik analisis data adalah proses mencari dan menyusun secara sistematis data yang diperoleh dari hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi dengan cara mengorganisasikan ke dalam kategori, menjabarkan ke dalam unit-unit, melakukan sintesa, menyusun ke dalam pola, memilih mana yang penting dan yang akan dipelajari, dan membuat kesimpulan sehingga mudah dipahami oleh diri sendiri maupun orang lain. Analisis data merupakan rangkaian proses memadukan data-data yang diperoleh yang dikonfirmasi dengan landasan teori yang relevan terhadap data penelitian untuk menghasilkan suatu kesimpulan ilmiah (Sarosa, 2021). Pada penelitian ini teknik analisis data akan dilakukan secara kualitatif yang dimana data dari hasil pengumpulan data secara observasi, wawancara dan dokumentasi akan disimpulkan dalam jabaran narasi yang di perkuat dengan literasi penelitian sebelumnya yang relevan dengan tema topik penelitian ini.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui dan menganalisis penerapan edupreneurship program keahlian kuliner di SMK Muhammadiyah 04 Boyolali. Berdasarkan hasil observasi dan wawancara terhadap sumber, diperoleh data bahwa salah satu penerapan praktik praktis dari wujud penerapan *edupreneurship* di jurusan kuliner SMK Muhammadiyah 04 Boyolali yaitu dengan adanya program *Teaching Factory (TeFa)*. Menurut Barus (2019) *TeFa* merupakan proses pembelajaran di sekolah kejuruan yang berdasarkan unit produksi atau jasa yang berpatokan pada standar dunia industri dan menyesuaikan budaya lingkungan industri. *TeFa* yang sedang dikembangkan di SMK Muhammadiyah 04 Boyolali adalah pada jurusan kuliner. Jurusan kuliner merupakan jurusan yang berfokus pada dunia masak-memasak, *table manner* dan pelayanan terhadap pelanggan hotel maupun restoran (Briyanda, Nurjanah, & Setiawati, 2023). Proses belajar mengajar di jurusan tersebut saat ini sudah mulai menerapkan *TeFa* dengan konsep siswa jurusan kuliner khususnya jenjang kelas XII di kerahkan untuk dalam periode satu semester membuat produk masakan pilihan yang relevan untuk di jajakan di kalangan siswa sekolah serta dengan harga yang terjangkau untuk di pasarkan di kalangan siswa di sekolah.

Konsep penerapan *TeFa* jurusan kuliner tersebut diberikan label penamaan Kantin Boga. Dengan penerapan model pembelajaran ini sangat ideal untuk bisa diterapkan di jurusan kuliner guna mengembangkan sifat kewirausahaan siswa dan sebagai wadah siswa untuk mengeksplorasi keterampilan yang dimiliki selama proses pembelajaran teori di kelas (Lasmi & Nawawi, 2023). Kantin Boga yang terdapat di SMK Muhammadiyah 04 Boyolali merupakan suatu program penerapan model pembelajaran *Teaching Factory* yang proses pelaksanaannya dari manajemen kantin, proses produksi kantin, penjualan dan laporan keuangan di kelola oleh siswa jurusan kuliner kelas XII. Guru dalam pelaksanaan program pembelajaran ini hanya sebagai pelatih dan mengontrol keberjalanan dari semua proses yang dijalankan.

Dalam penerapannya di SMK Muhammadiyah 04 Boyolali, kantin boga memproduksi masakan yang dijual secara mandiri dengan memanfaatkan dapur praktik jurusan kuliner. Lalu produk hasil masakan tersebut dijual ke siswa SMK Muhammadiyah 04 Boyolali. Proses penjualan kantin boga yaitu dengan cara menjual langsung di *workshop* kantin boga untuk menjual masakan yang tergolong makanan berat, sedangkan untuk menjual makanan yang tergolong kategori makanan ringan dan minuman dijual secara keliling ke setiap kelas-kelas yang ada di SMK Muhammadiyah 04 Boyolali. Kedua model penjualan tersebut dilaksanaann saat istirahat pertama dan kedua di sekolah. Hasil dari penjualan tersebut yang berupa uang, seterusnya akan digunakan kembali untuk proses produksi masakan di hari yang akan datang dan laba yang ada menjadi masukan keuangan jurusan kuliner untuk mengembangkan kualitas jurusan kuliner. Semua proses yang diterapkan dalam program *TeFa* ini mulai dari proses perencanaan, proses produksi, penjualan dan laporan keuangan itulah yang akan menjadi ilmu dan pengetahuan bagi siswa dalam menyikapi keterampilan yang harus dimiliki selama belajar di sekolah kejuruan (Putri, Nuraina, & Styaningrum, 2019).

Penerapan yang lain dari kantin boga di SMK Muhammadiyah 04 Boyolali adalah sebagai penyedia makan siang untuk aparatur kerja di sekolah. Kantin boga setiap harinya selain memasak masakan untuk dijual ke siswa juga memproduksi masakan yang akan disediakan untuk makan siang aparatur kerja sekolah. Sistem pada penerapan ini yaitu siswa yang terlibat di kantin boga bertugas untuk merencanakan, memproduksi masakan dan menjual masakan. Konsepnya yaitu sekolah memesan masakan untuk makan siang aparatur kerja sekolah ke kantin boga (dari sekolah untuk sekolah). Jadi uang hasil penjualan masakan kantin boga ini dibayar dengan uang sekolah serta uang hasil penjualan di manfaatkan untuk sekolah khususnya untuk pengembangan di kantin boga jurusan kuliner SMK Muhammadiyah 04 Boyolali. Dengan pola pembelajaran tersebut dapat mengasah keterampilan siswa untuk berwirausaha di bidang kuliner dan berlatih menjalin kerja sama dengan instansi ataupun individu untuk mengembangkan model keterampilan berwirausaha di bidang kuliner (Irawan, Setiawati, & Andiana, 2023). Serta pola pembelajaran tersebut menjadikan pihak yang terlibat saling diuntungkan atau *mutualisme win-win solution* dalam penerapan *TeFa* di jenjang SMK (Sani, 2020). Proses ini dilaksanakan secara tertib untuk bisa membuat keberjalanan program *TeFa* secara keberlanjutan. Program inovasi dalam sistem pembelajaran tersebut dapat di terapkan di sekolah kejuruan asalkan sekolah tersebut mau dan punya perusahaan mitra yang mau diajak bekerja sama dalam menerapkan *TeFa* tersebut (Handayani, Mundilarno, & Mariah, 2018).

Pembahasan

Model pembelajaran *TeFa* merupakan model pembelajaran yang terprogram memiliki luaran siswa sekolah kejuruan atau SMK yang sering kita kenal dengan istilah BMW (Bekerja, Melanjutkan Sekolah, Wirausaha) merupakan luaran dari lulusan siswa SMK yang akan ditempuh siswa saat nanti sudah lulus dari jenjang SMK (Audrey, Murfiyana, Muzaki, & Anjarsari, 2023). Salah satunya yaitu adalah wirausaha, wirausaha merupakan sebuah kegiatan yang berfokus pada perencanaan, proses produksi atau penyedia jasa yang prosesnya dilakukan oleh suatu individu ataupun kelompok dengan luarannya akan mendapatkan hasil atau uang penghasilan dari proses berwirausaha tersebut (Widayati dkk., 2019). Penerapan dari model pembelajaran *TeFa* kantin boga pada jurusan kuliner SMK Muhammadiyah 04 Boyolali ini selain bertujuan untuk wadah keterampilan siswa dalam menuangkan pengetahuan dan keterampilan dalam memasak dan pelayanan penjualan, program model pembelajaran ini juga bertujuan untuk menumbuhkan dan memupuk minat siswa jurusan kuliner untuk membaca peluang usaha yang ada pada bidang kuliner atau kuliner. Dengan pola pembelajaran tersebut bisa membuat siswa mempunyai bekal yang cukup untuk berani berwirausaha di bidang kuliner setelah siswa nanti lulus dari jenjang sekolah SMK (Ade & Gultom, 2019).

Realisasi penerapan program model pembelajaran *TeFa* kantin boga di SMK Muhammadiyah 04 Boyolali ini, berdasarkan data wawancara terhadap guru dan siswa yang terlibat dalam program model pembelajaran tersebut didapatkan data bahwa siswa mempunyai antusias dan kontribusi tinggi dalam menjalankan kantin boga tersebut, bahkan dalam mempersiapkan masakan untuk hari-hari berikutnya siswa juga mengusahakan untuk belajar *overtime* (lembur). Serta dari belajar di kantin boga tersebut terdapat 10 dari 21 siswa yang memulai wirausaha sendiri di bidang kuliner, 5 dari 21 siswa yang mulai berwirausaha menjadi *reseller* makanan di *market online facebook*. Dari data tersebut dapat disimpulkan bahwa penerapan model pembelajaran *TeFa* kantin boga di SMK Muhammadiyah 04 Boyolali ini mempunyai pengaruh terhadap minat siswa untuk berwirausaha dan menjadi pelaku wirausaha. Realisasi yang selaras ini dapat menumbuhkan semangat sekolah untuk terus mengembangkan *TeFa* yang terdapat pada jurusan kuliner pada khususnya ataupun pada jurusan lainnya, serta dapat memajukan program model pembelajaran yang selaras dengan model di dunia industri yang nantinya akan di tempuh siswa SMK saat sudah lulus (Ade & Gultom, 2019).

SIMPULAN

Penerapan kantin boga sebagai wujud penerapan *teaching factory* di SMK Muhammadiyah 04 Boyolali merupakan langkah nyata pengembangan *edupreneurship* di konsentrasi keahlian kuliner. Dalam pelaksanaan program melibatkan seluruh siswa jurusan kuliner di semua jenjang yang sudah siap secara pengetahuan kewirausahaan, keterampilan mengolah makanan dan keterampilan menyajikan makanan. Mereka membuat berbagai makan dan minuman yang mereka jual untuk siswa dan guru. Penerapan dari model pembelajaran *TeFa* kantin boga pada jurusan kuliner SMK Muhammadiyah 04 Boyolali ini dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam memasak dan pelayanan penjualan. Pelaksanaan program model pembelajaran ini terbukti juga dapat menumbuhkan jiwa *entrepreneur* atau kewirausahaan dan memupuk minat siswa jurusan kuliner untuk membaca peluang usaha yang ada pada bidang kuliner.

UCAPAN TERIMA KASIH

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada bapak Tri Kuat selaku dosen pengampu mata kuliah *Edupreneurship* yang telah banyak membantu dan mengarahkan dalam penelitian ini. Penulis dan peneliti mengucapkan banyak terimakasih kepada pihak sekolah SMK Muhammadiyah 04 Boyolali khususnya jurusan kuliner yang telah memberikan pintu ijin untuk melakukan penelitian tindakan kelas ini, sehingga naskah artikel ini dapat tersusun dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Ade, E. D. M. C. S., & Gultom, C. (2019). Hubungan praktek pengolahan usaha jasa boga dengan minat membuka usaha boga SMK Pencawan Medan. *Garnish (Jurnal Pendidikan Tata Boga)*, 3(2), 65-73.
- Afifandasari, T., & Subiyantoro, S. (2022). Pengembangan jiwa edupreneurship melalui kepemimpinan yang demokratis di lembaga pendidikan. *Jurnal Eduscience (JES)*, 9(1), 279-287.
- Anggreani, D., Sudarmiatin, S., & Suharto, S. (2019). Unit Produksi dan Jasa sebagai Edupreneurship. *Jurnal Pendidikan: Teori, Penelitian, dan Pengembangan*, 4(7), 944-950.
- Audrey, A. W., Murfiyana, Y. A., Muzaki, A., & Anjarsari, R. (2023). Peran guru bimbingan dan konseling dalam mendukung karir siswa SMK N 3 Metro melalui program BMW. *Jurnal Pendidikan Anak dan Pendidikan Umum*, 1(4), 225-233.
- Barus, D. R. (2019). Model-Model Pembelajaran Yang Disarankan Untuk Tingkat Smk Dalam Menghadapi Abad 21.
- BPS. (2023). *Keadaan Ketenagakerjaan Indonesia Agustus 2023*. Retrieved from
- Briyanda, D., Nurjanah, N., & Setiawati, T. (2023). E-Modul berbasis STEM mata pelajaran boga dasar untuk siswa SMK jasa boga kelas X: STEM-Based E-modul Basic culinary for class x culinary art Vocational High School students. *Pedagogik: Jurnal Pendidikan*, 18(1), 19-27.
- Handayani, K. S., Mundilarno, M., & Mariah, S. (2018). Implementasi manajemen teaching factory di prodi kriya kulit smkn 1 kalasan. *Jurnal Media Manajemen Pendidikan*, 1(1), 122-136.
- Ibda, H. (2018). *Teacherpreneurship: Konsep dan Aplikasi* (1 ed.). Semarang: CV. Pilar Nusantara.
- Irawan, A., Setiawati, T., & Andiana, A. (2023). Optimalisasi soft skill pada lembaga pendidikan di era 4.0. *Journal of Comprehensive Science*, 2(4), 2962-4584.
- korankaltara.com. (2022). Kenapa Pengangguran Justru Didominasi Lulusan SMK?
- Lasmi, A., & Nawawi, Z. M. (2023). Praksis Pembelajaran Kewirausahaan pada Unit Produksi Jasa Boga. *ManBiz: Journal of Management and Business*, 2(2), 138-145.
- Nur, R. R., & Subiyantoro, S. (2022). Prinsip Edupreneurship Menurut Perspektif Islam. *Jurnal Eduscience*, 9(2), 493-504.
- Putri, Y. E., Nuraina, E., & Styaningrum, F. (2019). Peningkatan kualitas hard skill dan soft skill melalui pengembangan program teaching factory (tefa) di SMK Model PGRI 1 Mejayan. *Jurnal Pendidikan Ekonomi UM Metro*, 7(2), 26-33.
- Riyanto, E. (2019). *Manajemen Edupreneurship dalam Pembentukan Karakter Kewirausahaan Siswa di SMK Ma'arif NU Bobotsari Kabupaten Purbalingga*. IAIN Purwokerto.
- Sani, R. A. (2020). *Teaching Factory*: Ridwan Abdullah Sani.
- Sarosa, S. (2021). *Analisis data penelitian kualitatif*: Pt Kanisius.
- Thayyibi, M. I., & Subiyantoro, S. (2022). KONSEP EDUPRENEURSHIP DAN URGENSINYA BAGI LULUSAN PERGURUAN TINGGI. *Jurnal Eduscience*, 9(1), 77-91.
- Trihastuti, A. U. (2022). *Membuka wirausaha melalui program pelatihan tata boga kue dan roti (studi pada lembaga kursus dan pelatihan tata boga gemilang di kota tasikmalaya)*. Universitas Siliwangi.
- Utama, A. S., Dewi, S., Wijoyo, H., Haudi, Anggraini, N., & Sapiun, Z. (2021). *Edupreneurship*. Solok, Sumatera Barat: Insan Cendikia Mandiri.
- Widayati, E., Yunaz, H., Rambe, T., Siregar, B. W., Fauzi, A., & Romli. (2019). Pengembangan kewirausahaan dengan menciptakan wirausaha baru dan mandiri. *Jurnal Ilmiah Manajemen Bisnis dan Inovasi*, 6(2), 2356-3966.
- Widiyarini, W. (2018). Meningkatkan semangat kewirausahaan melalui pelatihan jasa laundry. *Sosio e-kons*, 10(3), 199-206.
- Wulandari, R. T., Jazuli, M., Cahyono, A., & Hidajat, R. (2023). *Penguatan Tata Kelola Unit Aktivitas Mahasiswa Berbasis Edupreneurship Sebagai Upaya Mewujudkan Mahasiswa Unggul dan Berdaya Saing Global*. Paper presented at the Prosiding Seminar Nasional Pascasarjana.