



EDUTECH

Jurnal Teknologi Pendidikan

Journal homepage <https://ejournal.upi.edu/index.php/edutech>



Teaching Factory di Program Keahlian Kuliner SMK Negeri 2 Bukittinggi

Nina Rahmayanti, Elida, Asmar Yulastri, & Cici Andriani

Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang, Padang, Indonesia

E-mail: 11111961@fpp.unp.ac.id

ABSTRACT	ARTICLE INFO
<p>This study was motivated by the decline in demand for Teaching Factory products in the Culinary Expertise Program at SMK Negeri 2 Bukittinggi following the implementation of the Free Nutritious Meal (MBG) Program, particularly portioned meals that had previously been one of the main products of the Teaching Factory. This condition led to changes in the implementation of the Teaching Factory, requiring adjustments in production and marketing activities. This study aimed to describe the implementation of the Teaching Factory in the Culinary Expertise Program at SMK Negeri 2 Bukittinggi after the implementation of the MBG Program, focusing on the planning, implementation, and evaluation stages.</p> <p>This study employed a qualitative approach using a descriptive research design. The research informants consisted of the Teaching Factory manager, productive teachers, and students of the Culinary Expertise Program, who were selected through purposive sampling. Data were collected through observation, interviews, and documentation, and were analyzed using the Miles and Huberman interactive model, which includes data reduction, data display, and conclusion drawing.</p> <p>The findings revealed that the implementation of the Teaching Factory underwent several adjustments following the implementation of the MBG Program due to the declining demand for its products, particularly portioned meals. At the planning stage, portioned meals were no longer included in the production plan and were replaced with products that better matched consumer demand. During the implementation stage, the production process was completed earlier so that products could be marketed before the distribution of meals under the MBG Program. At the evaluation stage, the school identified a</p>	<p>Article History: <i>Submitted/Received 12 April 2025</i> <i>First Revised 26 Mei 2026</i> <i>Accepted 15 June 2026</i> <i>First Available online 29 June 2026</i> <i>Publication Date 29 June 2026</i></p> <p>Keyword: <i>Teaching Factory, Free Nutritious Meals Program (MBG), Culinary Expertise Program, Vocational High School, production-based learning.</i></p>

decline in sales compared with the period before the implementation of the MBG Program, leading to evaluations of product types and marketing strategies.

The study concludes that the Teaching Factory in the Culinary Expertise Program at SMK Negeri 2 Bukittinggi continued to operate after the implementation of the MBG Program, although adjustments were required in production planning, production implementation, and marketing strategies. The decline in demand for Teaching Factory products encouraged the school to adapt its production and marketing activities to ensure the sustainability of the Teaching Factory as a production-based learning model.

ABSTRAK

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh menurunnya permintaan terhadap produk *Teaching Factory* di Program Keahlian Kuliner SMK Negeri 2 Bukittinggi setelah diterapkannya Program Makan Bergizi Gratis (MBG), terutama pada produk makanan porsi yang sebelumnya menjadi salah satu produk utama *Teaching Factory*. Kondisi tersebut menimbulkan perubahan dalam penyelenggaraan *Teaching Factory* sehingga diperlukan penyesuaian pada kegiatan produksi dan pemasaran. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan pelaksanaan *Teaching Factory* di Program Keahlian Kuliner SMK Negeri 2 Bukittinggi setelah diterapkannya Program MBG yang meliputi aspek perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi.

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan jenis penelitian deskriptif. Informan penelitian terdiri atas pengelola *Teaching Factory*, guru produktif, dan peserta didik Program Keahlian Kuliner yang dipilih menggunakan teknik *purposive sampling*. Data dikumpulkan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi, kemudian dianalisis menggunakan model *Miles* dan *Huberman* melalui tahapan reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pelaksanaan *Teaching Factory* mengalami penyesuaian setelah diterapkannya Program MBG akibat menurunnya permintaan terhadap produk, terutama makanan porsi. Pada tahap perencanaan, makanan porsi tidak lagi dimasukkan ke dalam rencana produksi dan diganti dengan produk yang lebih sesuai dengan kebutuhan konsumen. Pada tahap pelaksanaan, proses produksi diselesaikan lebih awal agar produk dapat dipasarkan sebelum pembagian makanan Program MBG. Pada tahap evaluasi, sekolah menemukan penurunan hasil penjualan dibandingkan dengan kondisi sebelum diterapkannya Program MBG sehingga dilakukan evaluasi terhadap jenis produk dan strategi pemasaran yang diterapkan.

Simpulan penelitian menunjukkan bahwa pelaksanaan *Teaching Factory* di Program Keahlian Kuliner SMK Negeri 2 Bukittinggi tetap dapat diselenggarakan setelah diterapkannya Program MBG, namun mengalami penyesuaian pada aspek perencanaan produksi, pelaksanaan produksi, dan strategi pemasaran. Penurunan permintaan terhadap produk *Teaching Factory* menjadi kondisi yang mendorong sekolah menyesuaikan penyelenggaraan kegiatan produksi dan pemasaran agar *Teaching Factory* tetap dapat dilaksanakan sebagai pembelajaran berbasis produksi.

Kata kunci: *Teaching Factory*, Program Makan Bergizi Gratis (MBG), Program Keahlian Kuliner, SMK, pembelajaran berbasis produksi.

© 2025 Teknologi Pendidikan UPI

1. PENDAHULUAN

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan satuan pendidikan vokasi yang bertujuan menyiapkan lulusan agar memiliki kompetensi sesuai dengan kebutuhan dunia usaha, dunia industri, dan dunia kerja (DUDIKA). Proses pembelajaran di SMK tidak hanya berorientasi pada penguasaan pengetahuan, tetapi juga menekankan pembentukan keterampilan dan sikap kerja melalui pengalaman belajar yang mendekati kondisi kerja nyata. Upaya penguatan pendidikan vokasi terus dilakukan pemerintah melalui berbagai kebijakan, di antaranya Undang-Undang Nomor 6 Tahun 2023 yang menegaskan pentingnya penyelarasan pendidikan vokasi dengan kebutuhan industri serta Peraturan Menteri Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi Nomor 12 Tahun 2024 yang mengarahkan implementasi kurikulum agar lebih fleksibel, adaptif, dan relevan dengan perkembangan dunia usaha, dunia industri, dan dunia kerja (Undang-Undang Nomor 6 Tahun 2023; Permendikbudristek Nomor 12 Tahun 2024).

Penguatan pembelajaran vokasi menjadi semakin penting karena lulusan SMK masih menghadapi tantangan dalam memasuki dunia kerja. Data Badan Pusat Statistik (2024) menunjukkan bahwa tingkat pengangguran terbuka lulusan SMK pada Februari 2024 mencapai 8,31%, lebih tinggi dibandingkan lulusan SMA yang sebesar 6,77%. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa proses pembelajaran di SMK perlu terus dikembangkan agar mampu memberikan pengalaman belajar yang relevan dengan kebutuhan dunia kerja sekaligus meningkatkan kompetensi peserta didik (Badan Pusat Statistik, 2024).

Salah satu model pembelajaran yang dikembangkan untuk menjawab kebutuhan tersebut adalah *Teaching Factory*. Model pembelajaran ini mengintegrasikan kegiatan belajar dengan proses produksi barang atau jasa yang dilaksanakan berdasarkan standar dan budaya kerja industri. Melalui *Teaching Factory*, peserta didik tidak hanya mempelajari keterampilan teknis, tetapi juga terlibat dalam seluruh tahapan produksi, mulai dari perencanaan, pengolahan, pengemasan, hingga pemasaran produk. Dengan demikian, peserta didik memperoleh pengalaman belajar yang lebih kontekstual serta mendekati kondisi kerja yang sesungguhnya (Siagian et al., 2025).

SMK Negeri 2 Bukittinggi merupakan salah satu sekolah yang menerapkan *Teaching Factory* pada Program Keahlian Kuliner sebagai bagian dari pembelajaran berbasis produksi. Melalui kegiatan tersebut, peserta didik menghasilkan berbagai produk makanan dan minuman yang dipasarkan kepada warga sekolah. Oleh karena itu, kegiatan produksi dan pemasaran menjadi bagian yang tidak terpisahkan dari proses pembelajaran karena keduanya memberikan kesempatan kepada peserta didik untuk menerapkan kompetensi yang telah dipelajari dalam situasi nyata.

Berdasarkan hasil observasi awal di Program Keahlian Kuliner SMK Negeri 2 Bukittinggi, setelah diterapkannya Program Makan Bergizi Gratis (MBG) terjadi penurunan minat warga sekolah, khususnya peserta didik, dalam membeli produk *Teaching Factory*, terutama makanan porsi yang sebelumnya menjadi salah satu produk yang banyak dipasarkan. Kondisi tersebut menunjukkan adanya perubahan pada lingkungan pembelajaran berbasis produksi. Mengingat kegiatan produksi dan pemasaran merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari model pembelajaran *Teaching Factory*, fenomena tersebut memunculkan pertanyaan mengenai bagaimana pelaksanaan *Teaching Factory* tetap diselenggarakan ketika kondisi pemasaran produk tidak lagi sama seperti sebelumnya. Dengan demikian, fenomena tersebut tidak hanya berkaitan dengan

perubahan pola konsumsi warga sekolah, tetapi juga menjadi kondisi yang melatarbelakangi perlunya kajian terhadap pelaksanaan *Teaching Factory*.

Berbagai penelitian sebelumnya telah mengkaji implementasi *Teaching Factory* dari berbagai sudut pandang. Rahmawati (2020) menjelaskan bahwa keberhasilan *Teaching Factory* dipengaruhi oleh keterpaduan antara kegiatan produksi dan pemasaran sehingga peserta didik memperoleh pengalaman belajar yang sesuai dengan proses kerja di dunia usaha dan dunia industri. Sementara itu, Gunawan (2025) menyatakan bahwa pelaksanaan *Teaching Factory* masih menghadapi berbagai kendala, di antaranya berkaitan dengan pengelolaan program, pelaksanaan praktik, dan pencapaian tujuan pembelajaran. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa keberhasilan *Teaching Factory* dipengaruhi oleh berbagai aspek dalam penyelenggaraannya.

Meskipun demikian, penelitian terdahulu umumnya membahas pelaksanaan *Teaching Factory* pada kondisi pembelajaran yang berlangsung sebagaimana mestinya. Berdasarkan penelusuran literatur yang dilakukan peneliti, belum ditemukan penelitian yang secara khusus mengkaji pelaksanaan *Teaching Factory* setelah diterapkannya Program Makan Bergizi Gratis (MBG), terutama pada Program Keahlian Kuliner di SMK. Padahal, Program MBG merupakan kebijakan baru yang menghadirkan perubahan pada lingkungan sekolah, khususnya pada sekolah yang menghasilkan produk makanan untuk dipasarkan kepada warga sekolah. Akibatnya, belum banyak informasi mengenai bagaimana sekolah menyelenggarakan *Teaching Factory* serta melakukan penyesuaian pada aspek perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi ketika kondisi pemasaran produk mengalami perubahan. Kondisi tersebut menunjukkan masih adanya kesenjangan penelitian yang perlu dikaji lebih lanjut.

Berdasarkan fenomena dan kesenjangan penelitian tersebut, penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan pelaksanaan *Teaching Factory* di Program Keahlian Kuliner SMK Negeri 2 Bukittinggi dengan fokus pada aspek perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi dalam konteks diterapkannya Program Makan Bergizi Gratis (MBG). Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan gambaran mengenai penyelenggaraan *Teaching Factory* pada kondisi tersebut serta menjadi masukan bagi sekolah dalam mengembangkan pembelajaran berbasis produksi agar tetap mendukung pencapaian kompetensi peserta didik di tengah perubahan lingkungan pembelajaran.

2. METODE

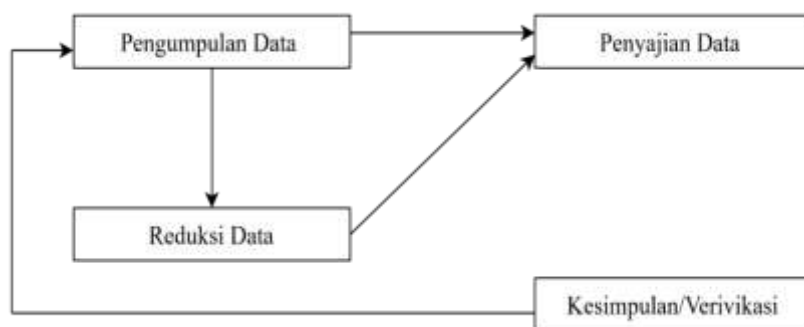
Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan jenis penelitian deskriptif. Penelitian dilaksanakan di Program Keahlian Kuliner SMK Negeri 2 Bukittinggi. Informan penelitian berjumlah 16 orang yang terdiri atas 1 orang Kepala Program Keahlian Kuliner sekaligus pengelola *Teaching Factory*, 5 orang guru produktif, 4 orang peserta didik kelas X Program Keahlian Kuliner, 4 orang peserta didik kelas XI Program Keahlian Kuliner, serta 2 orang peserta didik sebagai konsumen produk *Teaching Factory*. Informan ditentukan menggunakan teknik *purposive sampling*, yaitu pemilihan informan berdasarkan pertimbangan bahwa mereka memiliki pengetahuan, pengalaman, dan keterlibatan langsung dalam pelaksanaan *Teaching Factory*. Kriteria informan meliputi: (1) Kepala Program Keahlian Kuliner sekaligus pengelola *Teaching Factory* yang bertanggung jawab terhadap pengelolaan program; (2) guru produktif yang terlibat dalam perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi kegiatan *Teaching Factory*; (3) peserta didik yang aktif mengikuti kegiatan *Teaching Factory*; serta (4) peserta didik yang

pernah membeli produk *Teaching Factory* sehingga dapat memberikan informasi mengenai pelaksanaan kegiatan dari sudut pandang konsumen.

Data dikumpulkan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Observasi dilakukan untuk mengamati pelaksanaan *Teaching Factory* yang meliputi aspek perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi. Wawancara dilakukan kepada seluruh informan untuk memperoleh informasi secara mendalam mengenai penyelenggaraan *Teaching Factory* di Program Keahlian Kuliner SMK Negeri 2 Bukittinggi. Dokumentasi digunakan sebagai data pendukung yang meliputi program kerja *Teaching Factory*, jadwal produksi, daftar menu, data penjualan, foto kegiatan, serta dokumen lain yang berkaitan dengan pelaksanaan *Teaching Factory*.

Analisis data menggunakan model Miles dan Huberman yang meliputi reduksi data, penyajian data, serta penarikan dan verifikasi kesimpulan (Sugiyono, 2024). Reduksi data dilakukan dengan memilih dan memfokuskan data sesuai fokus penelitian. Selanjutnya, data disajikan dalam bentuk uraian naratif untuk memudahkan peneliti mengidentifikasi pola dan makna yang muncul, kemudian dilakukan penarikan kesimpulan yang diverifikasi secara berulang selama proses penelitian.

Keabsahan data dijaga melalui triangulasi sumber, triangulasi teknik, dan *member check*. Triangulasi sumber dilakukan dengan membandingkan informasi yang diperoleh dari pengelola *Teaching Factory*, guru produktif, peserta didik yang mengikuti kegiatan *Teaching Factory*, serta peserta didik sebagai konsumen. Triangulasi teknik dilakukan dengan membandingkan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi terhadap fenomena yang sama. Selanjutnya, *member check* dilakukan dengan mengonfirmasi kembali hasil wawancara dan ringkasan temuan kepada informan untuk memastikan kesesuaian antara data yang dianalisis dengan informasi yang mereka sampaikan. Penerapan ketiga teknik tersebut bertujuan meningkatkan kredibilitas dan keabsahan hasil penelitian.



Gambar 1. Komponen Analisis Data Miles and Huberman
Sumber: Sugiyono, 2024

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini dilaksanakan di Program Keahlian Kuliner SMK Negeri 2 Bukittinggi, salah satu sekolah menengah kejuruan negeri di Kota Bukittinggi, Sumatera Barat. Program Keahlian Kuliner menerapkan *Teaching Factory* sebagai model pembelajaran berbasis produksi yang mengintegrasikan kegiatan pembelajaran dengan proses produksi dan pemasaran produk kuliner sesuai dengan standar dunia usaha dan dunia industri. Pelaksanaan *Teaching Factory* didukung oleh tenaga pendidik yang kompeten serta sarana praktik yang memadai sehingga peserta didik memperoleh pengalaman

belajar melalui kegiatan perencanaan, produksi, pengemasan, dan pemasaran produk secara langsung.

Teaching Factory di Program Keahlian Kuliner diarahkan untuk menghasilkan lulusan yang memiliki kompetensi teknis, budaya kerja industri, dan jiwa kewirausahaan. Kegiatan produksi dilaksanakan sebagai bagian dari proses pembelajaran sehingga peserta didik tidak hanya mempelajari keterampilan mengolah makanan, tetapi juga memahami pengelolaan produksi, pelayanan, dan pemasaran produk. Karakteristik tersebut menjadikan Program Keahlian Kuliner SMK Negeri 2 Bukittinggi relevan sebagai lokasi penelitian mengenai pelaksanaan *Teaching Factory*.



Gambar 2. Lokasi Penelitian
Sumber: Dokumentasi Pribadi

Perencanaan *Teaching Factory* di Program Keahlian Kuliner SMK Negeri 2 Bukittinggi

Berdasarkan hasil observasi, perencanaan *Teaching Factory* di Program Keahlian Kuliner SMK Negeri 2 Bukittinggi dilaksanakan sebelum kegiatan produksi dimulai. Peneliti mengamati bahwa pengelola *Teaching Factory* bersama guru produktif menyelenggarakan rapat untuk menyusun program kerja, menentukan jadwal kegiatan, menetapkan produk yang akan diproduksi, menyiapkan kebutuhan bahan baku dan peralatan, serta membagi tugas peserta didik sesuai dengan kompetensi yang akan dicapai. Perencanaan tersebut menjadi pedoman dalam pelaksanaan kegiatan produksi sehingga proses pembelajaran tetap berlangsung secara terarah.

Hasil observasi tersebut diperkuat oleh hasil wawancara dengan Kepala Program Keahlian Kuliner selaku pengelola *Teaching Factory* kode A1 yang menyatakan

"Perencanaan *Teaching Factory* biasanya kami awali dengan rapat bersama guru produktif dan pihak manajemen sekolah. Dalam rapat tersebut kami membahas program kerja, jadwal kegiatan, kebutuhan bahan baku, peralatan yang digunakan, serta produk yang akan dibuat. Selain itu, kami juga menyesuaikan kegiatan dengan kompetensi yang harus dicapai oleh siswa sehingga kegiatan produksi tetap mendukung proses pembelajaran."

Pernyataan tersebut didukung oleh guru produktif kode G1 yang menjelaskan bahwa "sebelum kegiatan dilaksanakan dilakukan penyusunan jadwal piket *Teaching Factory*, penentuan menu produksi, serta pembagian tugas kepada

peserta didik agar setiap peserta didik memperoleh kesempatan belajar pada seluruh tahapan produksi. “

Hal ini juga disampaikan oleh guru produktif kode G2 yang menyatakan bahwa

“pembagian tugas dilakukan berdasarkan kemampuan peserta didik sehingga seluruh peserta didik dapat terlibat dalam kegiatan persiapan bahan, pengolahan, pengemasan, hingga pemasaran produk.”

Sementara itu, peserta didik kode S1 mengungkapkan bahwa

“guru selalu memberikan arahan mengenai produk yang akan dibuat, alat dan bahan yang diperlukan, serta tugas masing-masing sebelum kegiatan produksi dimulai.”

Berdasarkan hasil wawancara tersebut dapat dipahami bahwa perencanaan *Teaching Factory* dilaksanakan secara terstruktur melalui koordinasi antara pengelola dan guru produktif sebelum kegiatan produksi berlangsung. Perencanaan tidak hanya mencakup penyusunan program kerja, jadwal kegiatan, serta kebutuhan produksi, tetapi juga pembagian tugas dan pemberian arahan kepada peserta didik sehingga seluruh tahapan produksi dapat dilaksanakan secara sistematis dan sesuai dengan kompetensi yang akan dicapai.

Temuan penelitian menunjukkan bahwa setelah diterapkannya Program Makan Bergizi Gratis (MBG), sekolah melakukan penyesuaian pada perencanaan produksi sebagai bagian dari perencanaan *Teaching Factory*. Penyesuaian tersebut terlihat pada perubahan jenis produk yang direncanakan. Produk makanan porsi yang sebelumnya menjadi salah satu produk utama tidak lagi dimasukkan ke dalam rencana produksi, kemudian digantikan dengan makanan ringan seperti donat, roti, gorengan, dan berbagai jenis *snack*. Selain itu, jumlah produksi juga direncanakan secara lebih fleksibel berdasarkan kebutuhan konsumen dan hasil penjualan sebelumnya.

Temuan tersebut diperkuat oleh pernyataan pengelola *Teaching Factory* kode A1

"Sebelum ada MBG, kami lebih banyak merencanakan produksi makanan porsi seperti nasi goreng, rice bowl, mie goreng, dan menu berat lainnya karena produk tersebut paling banyak diminati siswa. Setelah MBG berjalan, kami melihat permintaan makanan porsi menurun sehingga perencanaan produksi kami sesuaikan."

Beliau juga menjelaskan

"Sekarang kami lebih banyak merencanakan produksi makanan ringan seperti donat, roti, gorengan, dan berbagai jenis *snack*. Jumlah yang diproduksi juga kami sesuaikan dengan permintaan konsumen dan hasil penjualan sebelumnya agar tidak terjadi kelebihan produksi."

Keterangan tersebut didukung oleh guru produktif kode G1 yang menyampaikan bahwa

“penyusunan rencana produksi setelah adanya Program MBG dilakukan secara lebih selektif dengan mempertimbangkan perubahan kebutuhan konsumen di lingkungan sekolah.”

Guru produktif kode G3 juga menjelaskan bahwa

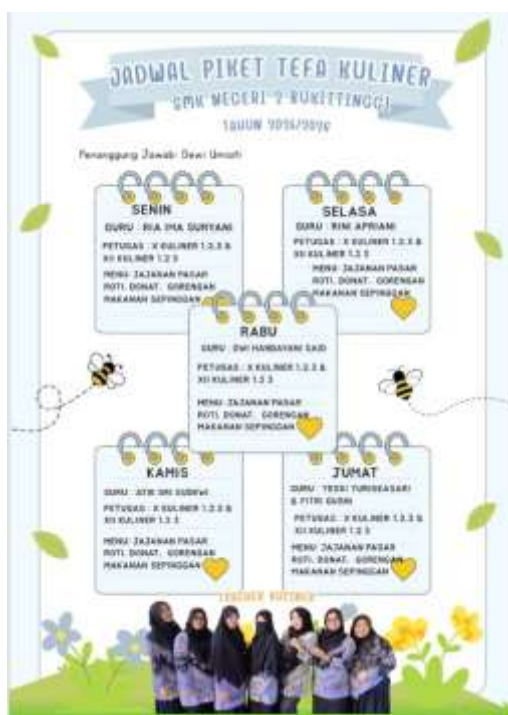
“jumlah produksi tidak lagi ditetapkan dalam jumlah yang sama seperti sebelumnya, tetapi disesuaikan dengan kondisi penjualan.”

Hal tersebut sejalan dengan pernyataan peserta didik kode S1 yang mengungkapkan bahwa

“TEFA sekarang lebih sering memproduksi makanan ringan dibandingkan makanan porsi.”

Berdasarkan hasil wawancara tersebut dapat dipahami bahwa perubahan kondisi setelah diterapkannya Program MBG mendorong sekolah melakukan penyesuaian pada perencanaan produksi. Penyesuaian tersebut tidak mengubah perencanaan *Teaching Factory*, tetapi lebih diarahkan pada penentuan jenis produk dan jumlah produksi yang disesuaikan dengan kondisi penjualan di lingkungan sekolah.

Hasil dokumentasi berupa jadwal kegiatan *Teaching Factory*, jadwal piket *Teaching Factory*, daftar menu, serta daftar kebutuhan bahan *Teaching Factory*. Dokumen menunjukkan bahwa proses perencanaan tetap dilaksanakan secara sistematis, tetapi jenis produk yang direncanakan mengalami perubahan setelah diterapkannya Program MBG. Makanan ringan menjadi produk yang lebih dominan, sedangkan jumlah produksi disesuaikan berdasarkan hasil evaluasi penjualan.



Gambar 3. Jadwal Piket Guru Produktif dan Penentuan Menu TEFA
Sumber: Pengelola *Teaching Factory*



Gambar 4. Jadwal Piket *Teaching Factory* Siswa Kuliner
Sumber: Kepala Program Keahlian Kuliner

PEMERINTAH PROVINSI SUMATERA BARAT
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 2 BUKITTINGGI
Jalan Spiky M. Jendral Sudirman Bukittinggi Telp: (075) 28211

DAFTAR KEBUTUHAN BAHAN TEFA KULINER

Waktu/Tempat : Buking, Selasa/ 27.04.2016
Program Keahlian : Kuliner
Kompetensi keahliannya : Tata Boga
Materi : Kue
Kategori : Kue
Lokasi : Lapangan Kulinier

No.	Nama Bahan	Banyak	Satuan	Harga Satuan	Harga Sekelompok
1.	Tepung terigu	2	kg	10.000	20.000,00
2.	2. Gula pasir	5	kg	2.000	10.000,00
3.	Tepung Tawar	10	kg	1.000	10.000,00
4.	Telur	10	kg	2.000	20.000,00
5.	Vanili bubuk	1	kg	10.000	10.000,00
6.	Stabilis bubuk	1	kg	10.000	10.000,00
7.	2. Mentega putih	2	kg	10.000	20.000,00
8.	2. Mentega putih	2	kg	10.000	20.000,00
9.	2. Mentega putih	2	kg	10.000	20.000,00
10.	2. Mentega putih	2	kg	10.000	20.000,00
11.	2. Mentega putih	2	kg	10.000	20.000,00
12.	2. Mentega putih	2	kg	10.000	20.000,00
13.	2. Mentega putih	2	kg	10.000	20.000,00
14.	2. Mentega putih	2	kg	10.000	20.000,00
15.	2. Mentega putih	2	kg	10.000	20.000,00
16.	2. Mentega putih	2	kg	10.000	20.000,00
17.	2. Mentega putih	2	kg	10.000	20.000,00
18.	2. Mentega putih	2	kg	10.000	20.000,00
19.	2. Mentega putih	2	kg	10.000	20.000,00
20.	2. Mentega putih	2	kg	10.000	20.000,00
				Jumlah Rp	400.000,00

Buking, 29 April 2016
Nubul Rahmawati

Dasu Pikit Tella
Nina Rahmayanti, S.Pd
NIP. 198004112002212027

Reski Oktavia

Gambar 5. Daftar Kebutuhan Bahan *Teaching Factory* kuliner
Sumber: Pengelola *Teaching Factory*

Berdasarkan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi dapat disimpulkan bahwa perencanaan *Teaching Factory* di Program Keahlian Kuliner SMK Negeri 2 Bukittinggi tetap dilaksanakan secara sistematis melalui penyusunan program kerja, penjadwalan kegiatan, perencanaan kebutuhan produksi, dan pembagian tugas peserta didik. Temuan penelitian menunjukkan bahwa setelah diterapkannya Program Makan Bergizi Gratis (MBG), terjadi penyesuaian pada perencanaan produksi, yaitu tidak lagi merencanakan produksi makanan porsi sebagai produk utama, mengalihkan rencana produksi ke makanan ringan, serta menyesuaikan jumlah produksi berdasarkan kebutuhan konsumen dan hasil penjualan sebelumnya.

Pelaksanaan *Teaching Factory* di Program Keahlian Kuliner SMK Negeri 2 Bukittinggi.

Berdasarkan hasil observasi, pelaksanaan *Teaching Factory* di Program Keahlian Kuliner SMK Negeri 2 Bukittinggi tetap dilaksanakan sesuai tahapan pembelajaran berbasis produksi, yaitu persiapan alat dan bahan, pengolahan produk, pengemasan, pemasaran, hingga pembersihan area kerja. Seluruh peserta didik terlibat dalam setiap tahapan kegiatan sesuai dengan pembagian tugas yang telah ditetapkan oleh guru produktif. Namun, hasil observasi menunjukkan bahwa setelah diterapkannya Program Makan Bergizi Gratis (MBG), pelaksanaan *Teaching Factory* mengalami beberapa penyesuaian. Penyesuaian tersebut tampak pada waktu produksi yang dilakukan lebih awal, perubahan jenis produk yang diproduksi, serta penyesuaian waktu pemasaran agar produk masih dapat dipasarkan kepada warga sekolah.

Temuan tersebut diperkuat oleh hasil wawancara dengan pengelola *Teaching Factory* kode A1 yang menyatakan

"Pelaksanaan *Teaching Factory* tetap berjalan seperti biasa karena merupakan bagian dari pembelajaran. Namun, setelah adanya MBG kami harus menyesuaikan waktu produksi. Produk harus selesai lebih cepat sehingga dapat dipasarkan sebelum pembagian makanan MBG. Selain itu, kami juga tidak lagi memproduksi makanan porsi seperti sebelumnya karena permintaannya sudah berkurang."

Guru produktif kode G1 juga menjelaskan

"Proses produksi tetap dimulai dari persiapan bahan, pengolahan, pengemasan, sampai penjualan. Perbedaannya sekarang peserta didik harus bekerja lebih cepat agar seluruh proses selesai sebelum pembagian makanan MBG. Produk yang dibuat juga lebih banyak makanan ringan dibandingkan makanan porsi."

Hal yang sama disampaikan oleh guru produktif kode G2

"Setelah MBG diterapkan kami menyesuaikan jenis produk yang diproduksi. Makanan ringan lebih banyak dipilih karena masih diminati warga sekolah. Setelah produk selesai dikemas, peserta didik langsung memasarkannya agar kesempatan penjualan tetap ada."

Sementara itu, peserta didik kode S1 mengungkapkan

"Sekarang kami mulai memasak lebih pagi supaya produk selesai sebelum makanan MBG dibagikan. Setelah selesai dikemas, kami langsung menjual produk kepada guru dan warga sekolah."

Berdasarkan hasil wawancara tersebut dapat dipahami bahwa pelaksanaan *Teaching Factory* tetap mengikuti tahapan produksi yang telah ditetapkan sekolah. Akan tetapi, setelah diterapkannya Program MBG, sekolah melakukan penyesuaian terhadap pelaksanaan kegiatan agar *Teaching Factory* tetap dapat berjalan. Penyesuaian tersebut meliputi percepatan waktu produksi, perubahan jenis produk dari makanan porsi menjadi makanan ringan, serta perubahan waktu pemasaran dengan menjual produk sebelum pelaksanaan Program MBG di sekolah.

Temuan tersebut didukung oleh hasil dokumentasi



Gambar 6. Persiapan Bahan Produksi
Sumber: Dokumentasi Pribadi



Gambar 7. Proses Pengolahan
Sumber: Dokumentasi Pribadi



Gambar 8. Proses Pengemasan Produk
Sumber: Dokumentasi Pribadi



Gambar 9. Hasil Produksi TEFA
Sumber: Dokumentasi Pribadi

Berdasarkan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi dapat disimpulkan bahwa pelaksanaan *Teaching Factory* di Program Keahlian Kuliner SMK Negeri 2 Bukittinggi tetap berlangsung sesuai dengan tahapan pembelajaran berbasis produksi. Namun, setelah diterapkannya Program Makan Bergizi Gratis (MBG), sekolah melakukan penyesuaian terhadap pelaksanaan kegiatan, yaitu dengan menyelesaikan proses produksi lebih awal, mengalihkan produksi dari makanan porsi ke makanan ringan, serta menyesuaikan waktu pemasaran agar produk dapat dipasarkan sebelum pelaksanaan Program MBG. Temuan tersebut menunjukkan bahwa Program MBG tidak menghentikan pelaksanaan *Teaching Factory*, tetapi mendorong sekolah melakukan penyesuaian terhadap proses produksi dan pemasaran agar kegiatan *Teaching Factory* tetap dapat dilaksanakan

Evaluasi *Teaching Factory* di Program Keahlian Kuliner SMK Negeri 2 Bukittinggi

Berdasarkan hasil observasi, evaluasi *Teaching Factory* di Program Keahlian Kuliner SMK Negeri 2 Bukittinggi dilakukan secara berkala setelah setiap kegiatan produksi selesai. Evaluasi dilaksanakan oleh pengelola *Teaching Factory* bersama guru produktif untuk meninjau keterlaksanaan kegiatan produksi, kualitas produk, serta hasil penjualan. Hasil observasi menunjukkan bahwa setelah diterapkannya Program Makan Bergizi Gratis (MBG), evaluasi lebih difokuskan pada penurunan jumlah produk yang terjual dibandingkan dengan kondisi sebelum program tersebut diterapkan. Kondisi tersebut menjadi perhatian sekolah karena hasil penjualan tidak lagi sesuai dengan target yang telah direncanakan.

Temuan tersebut diperkuat oleh hasil wawancara dengan pengelola *Teaching Factory* kode A1 yang menyatakan:

"Setelah adanya MBG, kami melihat penjualan produk mengalami penurunan, terutama untuk makanan porsi. Karena itu, setiap selesai kegiatan kami melakukan evaluasi bersama guru produktif untuk melihat produk apa yang masih diminati dan produk apa yang perlu diganti agar produksi berikutnya lebih sesuai dengan kebutuhan konsumen."

Guru produktif Kode G1 juga menjelaskan

"Pada saat evaluasi kami membahas hasil penjualan setiap kegiatan. Sekarang hasil penjualannya memang tidak sama seperti sebelum ada MBG. Oleh karena itu, kami mengevaluasi jenis produk yang diproduksi dan jumlah produksinya agar tidak banyak produk yang tersisa."

Pernyataan tersebut didukung oleh guru produktif kode G2 yang mengungkapkan

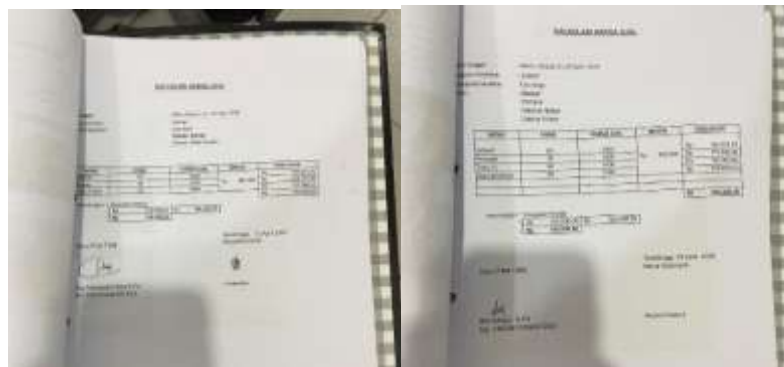
"Evaluasi tidak hanya melihat hasil penjualan, tetapi juga membahas proses produksi dan pemasaran. Jika ada produk yang kurang diminati, maka pada kegiatan berikutnya kami menggantinya dengan produk lain yang memiliki peluang lebih besar untuk terjual."

Peserta didik kode S1 juga menyampaikan

"Guru selalu menyampaikan hasil penjualan setelah kegiatan selesai. Kalau masih ada produk yang belum habis terjual, kami berdiskusi mengenai penyebabnya dan menentukan produk yang akan dibuat pada kegiatan berikutnya."

Berdasarkan hasil wawancara tersebut dapat dipahami bahwa evaluasi *Teaching Factory* tetap dilaksanakan secara rutin sebagai bagian dari pengelolaan kegiatan pembelajaran berbasis produksi. Setelah diterapkannya Program MBG, fokus evaluasi tidak hanya pada keterlaksanaan proses produksi, tetapi juga pada hasil penjualan yang mengalami penurunan. Hasil evaluasi tersebut menjadi dasar bagi sekolah untuk menyesuaikan jenis produk, jumlah produksi, dan strategi pemasaran pada kegiatan *Teaching Factory* berikutnya.

Temuan tersebut diperkuat oleh hasil dokumentasi berupa laporan hasil penjualan, serta rekapitulasi produksi. Dokumen menunjukkan adanya perbedaan hasil penjualan sebelum dan setelah diterapkannya Program MBG.



Gambar 10. Laporan Hasil Penjualan
Sumber: Guru Piket *Teaching Factory*

Gambar 11. Rekapitulasi Pendapatan sebelum adanya Program MBG
Sumber: Pengelola *Teaching Factory*

Gambar 12. Rekapitulasi Pendapatan sesudah adanya Program MBG
Sumber: Pengelola *Teaching Factory*

Berdasarkan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi dapat disimpulkan bahwa evaluasi *Teaching Factory* di Program Keahlian Kuliner SMK Negeri 2 Bukittinggi dilaksanakan secara berkelanjutan melalui penilaian terhadap proses produksi, kualitas produk, dan hasil penjualan. Temuan penelitian menunjukkan bahwa setelah diterapkannya Program Makan Bergizi Gratis (MBG), penurunan hasil penjualan menjadi fokus utama dalam kegiatan evaluasi. Kondisi tersebut mendorong sekolah melakukan penyesuaian terhadap jenis produk, jumlah produksi, serta strategi pemasaran sebagai upaya menjaga keberlangsungan pelaksanaan *Teaching Factory*.

Pembahasan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pelaksanaan *Teaching Factory* di Program Keahlian Kuliner SMK Negeri 2 Bukittinggi tetap berlangsung setelah diterapkannya Program Makan Bergizi Gratis (MBG). Akan tetapi, penerapan program tersebut menghadirkan perubahan pada lingkungan pembelajaran yang mengharuskan sekolah melakukan penyesuaian dalam penyelenggaraan *Teaching Factory*. Temuan ini menunjukkan bahwa pelaksanaan *Teaching Factory* tidak hanya dipengaruhi oleh kesiapan sarana, guru, dan peserta didik, tetapi juga oleh perubahan kondisi lingkungan yang memengaruhi perilaku konsumen terhadap produk yang dihasilkan.

Perubahan yang paling nyata setelah diterapkannya Program MBG adalah berubahnya perilaku konsumen di lingkungan sekolah. Sebelum Program MBG dilaksanakan, warga sekolah, terutama peserta didik, menjadikan produk *Teaching Factory* sebagai salah satu pilihan utama untuk memenuhi kebutuhan makan siang. Kondisi tersebut menyebabkan makanan porsi seperti nasi goreng, *rice bowl*, dan mi goreng memiliki tingkat permintaan yang tinggi sehingga menjadi produk utama dalam kegiatan produksi. Namun, setelah peserta didik memperoleh makanan melalui Program MBG, kebutuhan konsumsi pada jam sekolah sebagian besar telah terpenuhi. Akibatnya, keputusan peserta didik untuk membeli makanan di *Teaching Factory* mengalami perubahan. Mereka tidak lagi membeli makanan porsi sebagaimana sebelumnya, tetapi cenderung memilih makanan ringan sebagai makanan selingan (*snack*). Temuan ini menunjukkan bahwa Program MBG secara tidak langsung mengubah pola konsumsi warga sekolah yang kemudian memengaruhi permintaan terhadap produk *Teaching Factory*.

Perubahan perilaku konsumen tersebut berdampak langsung pada perencanaan *Teaching Factory*. Sekolah tidak lagi merencanakan produksi makanan porsi sebagai produk utama karena produk tersebut tidak lagi memiliki tingkat permintaan yang sama seperti sebelum adanya Program MBG. Sebaliknya, perencanaan produksi dialihkan pada makanan ringan yang dinilai masih memiliki peluang untuk dipasarkan di lingkungan sekolah. Penyesuaian ini menunjukkan bahwa perencanaan dalam *Teaching Factory* tidak bersifat tetap, tetapi harus mempertimbangkan perubahan kebutuhan konsumen agar kegiatan produksi tetap relevan. Temuan ini sejalan dengan Angraini (2026) yang menyatakan bahwa "*Teaching Factory* merupakan pembelajaran berbasis produksi yang harus mampu menyesuaikan produk dengan kebutuhan pasar." Bakti (2024) juga menjelaskan bahwa "fleksibilitas dalam pengelolaan *Teaching Factory* menjadi faktor penting agar kegiatan produksi dapat berlangsung secara efektif dan berkelanjutan."

Perubahan permintaan konsumen juga memengaruhi pelaksanaan *Teaching Factory*. Berkurangnya minat terhadap makanan porsi menyebabkan sekolah tidak hanya

mengubah jenis produk yang diproduksi, tetapi juga menyesuaikan waktu produksi dan strategi pemasaran. Peserta didik menyelesaikan proses produksi lebih awal sehingga produk dapat dipasarkan sebelum pembagian makanan MBG. Strategi tersebut merupakan bentuk adaptasi terhadap perubahan pola konsumsi warga sekolah. Jika sebelumnya pemasaran dapat dilakukan sepanjang jam istirahat, setelah adanya Program MBG waktu pemasaran menjadi lebih terbatas sehingga sekolah perlu menyesuaikan alur produksi agar peluang penjualan tetap tersedia. Kondisi ini memberikan pengalaman belajar yang berbeda bagi peserta didik karena mereka tidak hanya mempelajari proses produksi, tetapi juga belajar membaca perubahan pasar, menentukan waktu pemasaran yang tepat, serta menyesuaikan strategi penjualan sesuai kondisi yang dihadapi. Pengalaman tersebut mencerminkan karakteristik dunia usaha dan dunia industri yang menuntut kemampuan adaptasi terhadap perubahan perilaku konsumen.

Temuan penelitian juga menunjukkan bahwa perubahan perilaku konsumen berimplikasi pada penurunan hasil penjualan *Teaching Factory*. Berkurangnya permintaan terhadap makanan porsi menyebabkan pendapatan yang diperoleh dari hasil penjualan tidak lagi sama seperti sebelum diterapkannya Program MBG. Penurunan hasil penjualan tersebut menjadi indikator bahwa perubahan kebutuhan konsumen tidak hanya memengaruhi jenis produk yang diproduksi, tetapi juga memengaruhi keberlangsungan kegiatan produksi *Teaching Factory*. Dalam pembelajaran berbasis produksi, hasil penjualan memiliki peran penting karena menjadi salah satu tolok ukur keberhasilan proses produksi sekaligus mendukung keberlanjutan kegiatan *Teaching Factory*. Oleh karena itu, penurunan penjualan mendorong sekolah melakukan evaluasi secara berkala terhadap jenis produk, jumlah produksi, serta strategi pemasaran yang diterapkan. Temuan ini mendukung pendapat Fitriani (2024) yang menyatakan bahwa “evaluasi berfungsi sebagai dasar untuk mengidentifikasi hambatan serta menentukan langkah perbaikan dalam penyelenggaraan program.”

Meskipun demikian, penelitian ini menunjukkan bahwa Program MBG tidak menyebabkan *Teaching Factory* berhenti dilaksanakan. Sebaliknya, program tersebut mendorong sekolah untuk mengembangkan strategi adaptasi agar kegiatan produksi tetap berlangsung. Penyesuaian jenis produk, perubahan waktu produksi, penerapan strategi pemasaran baru, serta evaluasi terhadap hasil penjualan merupakan bentuk respons sekolah terhadap perubahan lingkungan pembelajaran. Temuan ini memperlihatkan bahwa keberlanjutan *Teaching Factory* sangat ditentukan oleh kemampuan sekolah dalam menyesuaikan penyelenggaraan pembelajaran dengan dinamika yang terjadi di lingkungan sekitarnya. Dengan demikian, *keberhasilan Teaching Factory* tidak hanya ditentukan oleh kualitas proses produksi, tetapi juga oleh kemampuan pengelola dalam membaca perubahan perilaku konsumen dan merumuskan strategi yang tepat agar kegiatan produksi tetap berjalan sebagai bagian dari pembelajaran vokasi.

Penelitian ini memberikan implikasi bahwa pelaksanaan *Teaching Factory* pada program keahlian kuliner perlu dikelola secara adaptif ketika terjadi perubahan kebijakan yang memengaruhi pola konsumsi warga sekolah. Perencanaan produksi sebaiknya didasarkan pada analisis kebutuhan konsumen, strategi pemasaran perlu disesuaikan dengan kondisi lingkungan sekolah, dan evaluasi penjualan harus dimanfaatkan sebagai dasar pengambilan keputusan dalam kegiatan produksi berikutnya. Dengan demikian, *Teaching Factory* tetap dapat menjalankan fungsinya

sebagai wahana pembelajaran berbasis produksi sekaligus mempertahankan keberlanjutan kegiatan produksi meskipun menghadapi perubahan kondisi eksternal seperti penerapan Program Makan Bergizi Gratis.

4. SIMPULAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa pelaksanaan *Teaching Factory* di Program Keahlian Kuliner SMK Negeri 2 Bukittinggi tetap berlangsung setelah diterapkannya Program Makan Bergizi Gratis (MBG), namun mengalami penyesuaian pada aspek perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi. Pada tahap perencanaan, sekolah melakukan perubahan terhadap jenis dan jumlah produk yang diproduksi dengan mengalihkan produksi dari makanan porsi ke makanan ringan yang lebih sesuai dengan kebutuhan konsumen di lingkungan sekolah. Pada tahap pelaksanaan, kegiatan produksi tetap dilaksanakan sesuai tahapan *Teaching Factory*, tetapi waktu produksi dan strategi pemasaran disesuaikan agar produk dapat dipasarkan sebelum pelaksanaan Program MBG. Sementara itu, pada tahap evaluasi ditemukan adanya penurunan hasil penjualan setelah diterapkannya Program MBG sehingga hasil evaluasi dimanfaatkan sebagai dasar dalam menentukan jenis produk, jumlah produksi, dan strategi pemasaran pada kegiatan berikutnya.

Temuan penelitian menunjukkan bahwa Program Makan Bergizi Gratis telah mengubah pola konsumsi warga sekolah, khususnya peserta didik, sehingga permintaan terhadap produk *Teaching Factory*, terutama makanan porsi, mengalami penurunan. Perubahan perilaku konsumen tersebut menjadi tantangan baru bagi penyelenggaraan *Teaching Factory* karena kegiatan produksi dan pemasaran merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari pembelajaran berbasis produksi. Meskipun demikian, sekolah mampu mempertahankan keberlangsungan *Teaching Factory* melalui berbagai penyesuaian dalam pengelolaan produksi dan pemasaran. Dengan demikian, keberhasilan pelaksanaan *Teaching Factory* tidak hanya ditentukan oleh kemampuan menghasilkan produk, tetapi juga oleh kemampuan sekolah dalam beradaptasi terhadap perubahan kondisi lingkungan yang memengaruhi kebutuhan konsumen.

Hasil penelitian ini memberikan implikasi bahwa pengelolaan *Teaching Factory* perlu dilakukan secara adaptif terhadap perubahan kondisi eksternal yang dapat memengaruhi permintaan produk. Perencanaan produksi hendaknya didasarkan pada kebutuhan konsumen, strategi pemasaran perlu disesuaikan dengan kondisi lingkungan sekolah, dan evaluasi penjualan harus dimanfaatkan sebagai dasar dalam pengambilan keputusan untuk kegiatan produksi berikutnya. Oleh karena itu, sekolah perlu mengembangkan sistem pengelolaan *Teaching Factory* yang lebih fleksibel melalui diversifikasi produk, evaluasi pasar secara berkala, serta penguatan strategi pemasaran agar kegiatan produksi tetap berkelanjutan. Selain itu, pemerintah dan pemangku kebijakan di bidang pendidikan vokasi diharapkan dapat menyusun kebijakan yang mendukung sinergi antara Program Makan Bergizi Gratis dan pelaksanaan *Teaching Factory* sehingga kedua program dapat berjalan secara selaras tanpa mengurangi fungsi *Teaching Factory* sebagai sarana pembelajaran berbasis produksi. Penelitian selanjutnya disarankan dilakukan pada lebih banyak sekolah dan program keahlian agar diperoleh gambaran yang lebih komprehensif mengenai pelaksanaan *Teaching Factory* setelah diterapkannya Program Makan Bergizi Gratis, sekaligus mengkaji strategi inovasi produk dan pemasaran yang efektif untuk mendukung keberlanjutan *Teaching Factory*.

5. PERNYATAAN PENULIS

Penulis menyatakan bahwa tidak terdapat konflik kepentingan terkait penerbitan artikel ini. Penulis menegaskan bahwa naskah artikel bebas dari plagiarisme.

6. REFERENSI

- Anggraini, A. (2026). *Teaching Factory sebagai model pembelajaran berbasis produksi di pendidikan vokasi*. Jakarta: Penerbit Pendidikan Indonesia.
- Aryana, R., dkk. (2023). *Pengembangan Teaching Factory berbasis industri di SMK*. Jurnal Pendidikan Vokasi.
- Bakti, R. (2024). *Manajemen Teaching Factory dalam pembelajaran kejuruan*. Bandung: Pustaka Pendidikan.
- Dewi, N., dkk. (2024). *Implementasi pembelajaran berbasis Teaching Factory di SMK*. Jurnal Pendidikan Teknologi dan Kejuruan.
- Direktorat SMK. (2024). *Program Keahlian Kuliner SMK*. Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi Republik Indonesia.
- Falah, M. (2025). *Model pembelajaran vokasional berbasis industri di SMK*. Jurnal Pendidikan Kejuruan.
- Fitriani, L. (2024). *Evaluasi program Teaching Factory dalam pendidikan vokasi*. Jurnal Manajemen Pendidikan.
- Hastuti, S., dkk. (2025). *Dampak program Makan Bergizi Gratis terhadap kesehatan dan pendidikan siswa*. Jurnal Kesehatan Masyarakat Indonesia.
- Indartik. (2024). *Pembelajaran kuliner dalam pendidikan vokasi*. Jurnal Pendidikan Tata Boga.
- Isnantyo, A., dkk. (2024). *Standar kompetensi praktik dalam Teaching Factory*. Jurnal Teknik dan Vokasi.
- Kemendikbudristek. (2024). *Kebijakan pendidikan vokasi dan penguatan Teaching Factory*. Jakarta: Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2024). *Standar gizi seimbang dalam program Makan Bergizi Gratis*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Kurniawati, R., & Arif, M. (2024). *Peran industri dalam pengembangan Teaching Factory*. Jurnal Pendidikan Vokasi Indonesia.
- Sugiyono. (2024). *Metode penelitian kualitatif, kuantitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Suryati, E., dkk. (2023). *Kompetensi guru dalam implementasi Teaching Factory*. Jurnal Pendidikan Kejuruan.
- Sutanti, R., dkk. (2024). *Inovasi pembelajaran kuliner berbasis teknologi digital*. Jurnal Pendidikan Tata Boga.
- Suprap, A., dkk. (2024). *Edupreneurship dalam pendidikan vokasi kuliner*. Jurnal Vokasi dan Kewirausahaan.
- Yoto, A., dkk. (2024). *Implementasi Teaching Factory di SMK berbasis industri*. Jurnal Pendidikan Teknik Mesin.
- Zulbaidah, R., & Giatman, M. (2024). *Pembelajaran berbasis produksi dalam Teaching Factory*. Jurnal Pendidikan Teknologi Kejuruan.