

HASIL BELAJAR DAN MINAT BERWIRAUSAHA KULINER SISWA SMK: A SYSTEMATIC LITERATURE REVIEW

Febriana Wulandari Refi¹, Asmar Yulastri²,
Henny Yustisia³, Yudha Aditya Fiandra⁴

^{1,2,3,4} Pendidikan Teknologi Kejuruan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Padang

¹febrianawulandarirefi@gmail.com, ²yun064@fpp.unp.ac.id,

³hennyustisia@ft.unp.ac.id, ⁴yudhaaditya@unp.ac.id

ABSTRACT

Vocational education plays a crucial role in preparing students to enter the workforce and create jobs independently through entrepreneurial activities. This article examines the interaction between student learning outcomes and entrepreneurial interest in culinary education among vocational high school students. This article utilizes a systematic literature review of previous research to provide a clearer picture of the influence of learning outcomes on culinary entrepreneurial interest among vocational high school students. This literature review provides a comprehensive analysis of basic concepts, influencing factors, and practical strategies for improving academic achievement and entrepreneurship in vocational settings. The results of the literature review indicate that student learning outcomes have a positive effect on entrepreneurial interest. The findings of this literature review are projected to serve as a guide for educators in streamlining problem-based learning to improve students' numeracy and literacy skills.

Keywords: *culinary, entrepreneurial interest, literature review, learning outcomes, vocational education*

ABSTRAK

Pendidikan kejuruan memiliki peran penting dalam mempersiapkan peserta didik agar mampu memasuki dunia kerja maupun menciptakan lapangan pekerjaan secara mandiri melalui kegiatan kewirausahaan. Artikel ini mengkaji interaksi antara hasil belajar siswa dan minat kewirausahaan dalam pendidikan kuliner kalangan siswa sekolah menengah kejuruan, dengan menggunakan tinjauan literatur sistematis dari penelitian yang dilakukan sebelumnya sehingga dapat memberikan gambaran yang lebih jelas mengenai pengaruh hasil belajar terhadap minat berwirausaha kuliner siswa SMK. Tinjauan literatur ini memberikan analisis komprehensif tentang konsep dasar, faktor-faktor yang mempengaruhi dan strategi praktis untuk meningkatkan prestasi akademik dan kewirausahaan di lingkungan kejuruan. Hasil tinjauan literatur menunjukkan bahwa hasil belajar siswa terhadap minat berwirausaha siswa berpengaruh positif. Temuan dari kajian literatur ini di proyeksikan dapat menjadi panduan bagi pendidik untuk mengefektifkan

pembelajaran berbasis masalah demi meningkatkan keterampilan numerasi serta literasi peserta didik.

Kata Kunci: hasil belajar, minat kewirausahaan, kuliner, tinjauan literatur, pendidikan kejuruan

A. Pendahuluan

Pendidikan kejuruan memiliki peran penting dalam mempersiapkan peserta didik agar mampu memasuki dunia kerja maupun menciptakan lapangan pekerjaan secara mandiri melalui kegiatan kewirausahaan. Pendidikan memiliki peran penting dalam mengembangkan keterampilan dan pola pikir yang dibutuhkan oleh generasi muda untuk berhasil sebagai anggota masyarakat yang kompetitif dan inovatif, terutama dalam ekonomi global yang dinamis dan cepat berkembang (Cekule et al., 2023).

Di era industri modern ini, tantangan ketenagakerjaan semakin kompleks akibat tingginya angka pengangguran terdidik, termasuk dari lulusan Sekolah Menengah Kejuruan (SMK). Oleh karena itu, orientasi pendidikan kejuruan harus mampu mencetak wirausahawan baru yang adaptif (Sudira & Mustofa, 2022). Sektor kuliner menjadi salah satu pilar industri kreatif dan menawarkan peluang kemandiri ekonomi yang menjanjikan bagi para lulusan.

Peningkatan mutu Pendidikan merupakan langkah krusial dalam mencapai tujuan pendidikan, dimana kualitas tersebut sangat ditentukan oleh proses belajar peserta didik. Salah satu indikator utama keberhasilan proses ini tercermin dari hasil belajar yang diraih siswa setelah menempuh evaluasi, seperti ulangan atau ujian. Hasil belajar menunjukkan sejauh mana siswa mengalami perkembangan perilaku yang sesuai dengan target pembelajaran.

Pada dasarnya, pencapaian akademis ini merupakan cerminan dari kesungguhan usaha belajar, semakin optimal upaya yang dilakukan siswa, semakin baik pula hasil yang diperoleh. Oleh karena itu, hasil belajar berfungsi sebagai tolak ukur utama dalam menilai efektivitas suatu proses pembelajaran. dalam konteks program keahlian kuliner atau tata boga, hasil belajar tidak boleh dipandang secara sempit sebagai angka diatas kertas, melainkan harus mempresentasikan integrasi utuh antara penguasaan teori gizi, teknik

sanitasi, kalkulasi biaya, serta keterampilan psikomotorik dalam memproduksi hidangan yang bernilai jual (Yulastri et al., 2023).

Rendahnya minat siswa terhadap kewirausahaan dipengaruhi oleh metode pembelajaran yang tidak dapat menghubungkan teori dengan pengalaman nyata yang relevan membuat siswa kehilangan minat berwirausaha. Jika nilai belajar siswa rendah disebabkan oleh adanya ketidaktertarikan atau kurangnya pemahaman terhadap materi yang diajarkan, hal ini bisa menjadi indikasi bahwa siswa tidak melihat relevansi pembelajaran tersebut dengan kehidupan nyata atau peluang kewirausahaan (Rozikin, 2022).

Kurikulum yang terlalu teoritis dan minim aktivitas kontekstual sering kali membuat siswa gagal memahami bagaimana sebuah resep masakan di laboratorium praktik dapat dikembangkan menjadi sebuah model bisnis yang menguntungkan (Sutanti & Handayani, 2024). Metode yang terlalu monoton atau membosankan dapat menurunkan minat belajar siswa di kelas, hal itu bisa berdampak langsung pada tingkat pemahaman mereka terhadap materi yang sedang di pelajari.

Pengelola sekolah, pemerintah maupun swasta bertanggung jawab penuh atas pembekalan keterampilan teknis, non-teknis, dan jiwa wirausaha bagi lulusan SMK. Jika siswa kurang menguasai keterampilan ini, potensi mereka untuk menjadi wirausahawan akan terhambat. Oleh sebab itu penanaman pada kompetensi kewirausahaan sejak dini di jenjang SMK sangat krusial agar lulusan mampu bersaing di era yang kompetitif, yang diawali dengan membangun minat berwirausaha sebagai fondasi kemandirian. Lingkungan pendidikan harus mampu menstimulasi motivasi berprestasi siswa melalui restrukturisasi pengalaman belajar menantang dan dekat dengan realitas pasar kuliner global (Siregar & Siregar, 2023).

Dewi (2020) menyatakan bahwa minat berwirausaha ialah motivasi internal yang mendorong seseorang merealisasikan minatnya melalui aksi nyata, sehingga mengaktualisasikan potensi diri yang disertai antusiasme tinggi. Wirausahawan yang berjiwa proaktif cenderung jeli menangkap peluang dan inovatif dalam merintis bisnis, dimana ketertarikan awal ini menjadi modal krusial memperkuat komitmen pengembangan usaha.

Dalam konteks Pendidikan, Minarsih (2022) menegaskan bahwa rancangan proses pembelajaran dan metode pengajaran yang efektif memegang peranan penting sebagai stimulus dalam membangkitkan minat kewirausahaan siswa.

Ketika siswa merasakan bahwa proses pembelajaran disekolah memfasilitasi kebutuhan aktualisasi diri mereka dan memberikan ruang eksploitasi kreativitas dalam mengolah makanan, ketertarikan untuk mandiri secara ekonomi melalui jalur wirausaha akan tumbuh secara organik (Suryani, 2025). Mengingat pentingnya keterkaitan ini, artikel ini bertujuan untuk mengulas secara komprehensif melalui *Systematic Literature Review* mengenai sejauh mana hasil belajar mampu mengintervasi dan membentuk minat berwirausaha kuliner di kalangan siswa SMK.

B. Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode *Systematic Literature Review* (SLR) untuk mengidentifikasi, mengkaji, mengevaluasi, dan menafsirkan seluruh penelitian yang tersedia dan relevan dengan topik hubungan hasil belajar dan minat

berwirausaha kuliner siswa di SMK. Langkah-langkah SLR dilakukan berdasarkan protokol yang sistematis, meliputi penetapan pertanyaan penelitian (*Research Question*), strategi pencarian literatur, kriteria inklusi dan eksklusi, serta sintesis data.

Pencarian artikel dilakukan pada database digital bereputasi seperti *Google Scholar*, *ScienceDirect*, dan *ResearchGate* dengan rentang waktu penelitian yang telah di publikasikan dalam lima tahun terakhir sehingga dapat memberikan pemahaman yang lebih komprehensif mengenai faktor-faktor yang mempengaruhi minat berwirausaha serta menjadi dasar dalam pengembangan strategi pembelajaran kewirausahaan di SMK.

C. Hasil Penelitian dan Pembahasan

Berdasarkan analisis terhadap literatur yang dikumpul dalam kurun waktu lima tahun terakhir, ditemukan keterkaitan yang signifikan dan positif antara hasil belajar - baik hasil belajar pada mata Pelajaran kewirausahaan maupun hasil belajar praktik produktif kuliner - terhadap minat berwirausaha siswa SMK.

Sintesis temuan menunjukkan bahwa hasil belajar siswa terhadap minat berwirausaha kuliner siswa

SMK menunjukkan hasil yang positif signifikan. Berikut adalah ringkasan referensi artikel yang relevan:

1. Minat Berwirausaha pada *Teaching Factory* Siswa Kuliner SMK Negeri 9 Padang. Hasil penelitian menunjukkan bahwa minat siswa berwirausaha memiliki hubungan positif dan signifikan dengan pelaksanaan *Teaching Factory* di kelas XI Jurusan Kuliner. Minat berwirausaha siswa SMK Negeri 9 Padang berada pada kategori sedang dengan persentase 37%.
2. Pengaruh hasil pembelajaran produk kreatif dan kewirausahaan terhadap minat berwirausaha siswa kelas XI kuliner SMKN 4 Surakarta. Hasil uji regresi ditemukan pengaruh antara hasil belajar PKK terhadap minat berwirausaha ditemukan bahwa nilai korelasi (R) sebesar 0,394 dimana nilai ini menunjukkan bahwa variabel hasil belajar (X) memiliki korelasi dengan minat berwirausaha (Y) sebesar 0,394 atau 39,4%.
3. Hubungan mata Pelajaran proyek kreatif dan kewirausahaan terhadap minat berwirausaha siswa jurusan kuliner di SMKN 33 Jakarta. Hasil penelitian menunjukkan hasil yang positif dan signifikan antara

mata Pelajaran proyek kreatif dan kewirausahaan dan ketertarikan membuka usaha mandiri di bidang boga.

Hasil Belajar

Hasil belajar siswa SMK pada program keahlian kuliner (tata boga) tidak hanya dinilai dari aspek kognitif (pemahaman teori), melainkan sangat bertumpu pada aspek psikomotorik (keterampilan praktik memasak, pembuatan kue, pengolahan makanan, dan *food plating*) serta afektif (etika kerja di dapur/keselamatan kerja). Penelitian terbaru menunjukkan bahwa pencapaian hasil belajar yang optimal pada mata Pelajaran produktif memberikan landasan rasa percaya diri (*self-efficacy*) yang kuat bagi siswa (Purnamawati et al., 2023).

Ketika siswa memperoleh nilai tinggi dan mampu menguasai teknik pengolahan pangan dengan baik, mereka merasa memiliki modal keahlian teknis yang memadai untuk dikomersialkan. Penguasaan hard skills yang mumpuni di dapur laboratorium sekolah membebaskan siswa dari kecemasan akan kegagalan produksi saat terjun langsung ke industri (Ristanti & Wardani, 2023).

Selain kompetensi kejuruan (*hard skills*), hasil belajar dalam ranah adaptif - normatif seperti keterampilan numerasi (perhitungan biaya produksi, *food costing*) dan literasi (analisis tren pasar kuliner digital) juga memegang peranan dalam membentuk kompetensi kognitif wirausaha yang matang (Suryani & Handayani, 2024). penguasaan aspek numerasi bisnis memastikan bahwa siswa tidak hanya terampil membuat makanan yang lezat, tetapi juga cerdas secara finansial dalam menetapkan strategi harga jual usaha yang dirintis berkelanjutan (Nugroho, 2024).

Minat Berwirausaha Kuliner

Minat berwirausaha kuliner merupakan kecenderungan emosional dan pemikiran siswa untuk mendirikan atau mengelola bisnis di bidang makanan dan minuman (*food and beverages*). Karakteristik industri kuliner yang dinamis, memiliki perputaran modal cepat, dan adaptif terhadap teknologi menjadikannya sektor yang paling diminati oleh siswa SMK tata boga. Namun, minat ini tidak muncul secara sopontan. Sintesis literatur menunjukkan bahwa minat berwirausaha dipengaruhi oleh faktor internal berupa motivasi berprestasi, kemandirian, dan ekspektasi

pendapatan, serta faktor eksternal seperti lingkungan keluarga dan efektivitas proses pembelajaran disekolah (Raharjo, 2021).

Di era digital pascapandemi, minat berwirausaha kuliner bergeser ke arah pemanfaatan ekosistem digital (*E-Commerce* dan *online food delivery*). Lulusan SMK boga masa kini menukkan ketertarikan yang tinggi pada model bisnis kuliner berskala mikro dan berbasis rumahan (*cloud kitchen*) yang memanfaatkan media sosial sebagai media pemasaran utama (Fitriani & Wijaya, 2025). Oleh karena itu minat berwirausaha dalam konteks modern juga memerlukan keterpaduan antara kreativitas produk dengan penguasaan teknologi teknologi informasi.

Hubungan Hasil Belajar dan Minat Berwirausaha Kuliner

Integrasi hasil sintesis literatur menunjukkan bahwa hasil belajar memiliki pengaruh searah yang positif terhadap minat berwirausaha kuliner siswa SMK. Artinya, semakin baik capaian hasil belajar siswa, maka Tingkat minat mereka untuk berwirausaha mandiri pasca-lulus akan semakin tinggi. Hubungan ini dijabarkan kedalam beberapa indikator kritis sebagai berikut:

1. Peningkatan *Self-Efficacy* (keyakinan diri): pembelajaran praktik kuliner yang menghasilkan produk bernilai jual memicu rasa bangga pada siswa. Keberhasilan akademis ini mengonversi rasa ragu menjadi keyakinan bahwa mereka mampu memproduksi makanan yang layak bersaing dipasar usaha (Wibowo & Handayani, 2022). Siswa dengan capaian hasil belajar teoritis dan praktis yang seimbang memiliki persepsi control perilaku (*perceived beahvioral control*) yang lebih matang, yang mengarahkan mereka untuk berani mengambil resiko bisnis kuliner (Wahyuni, 2024).
2. Peran Strategis Model Pembelajaran Kreatif: beberapa literatur menekankan bahwa hasil belajar yang tinggi biasanya dicapai melalui penerapan model pembelajaran yang inovatif seperti *Project-Based Learning* (PjBL) atau model *Teaching Factory* (TeFa). Melalui TeFa, siswa dihadapkan pada atmosfer industri kuliner nyata di lingkungan sekolah, sehingga hasil belajar mereka langsung berkorelasi dengan pemahaman bisnis nyata, yang pada akhirnya mendongkrak minat berwirausaha mereka secara signifikan (Prasetyo et al., 2024). TeFa mentransformasi ruang kelas konvensional menjadi replica industri, dimana hasil evaluasi belajar siswa diukur langsung dari kepuasan konsumen yang memiliki produk kuliner mereka (Ramadhan & Utami, 2023).
3. Pentingnya Keterampilan Literasi dan Numerasi Berbasis Masalah: pembelajaran berbasis masalah (*Problem-Based Learning*) sangat efektif dalam mendongkrak kemampuan numerasi siswa, khususnya saat menghitung *food cost*, penyusunan *Budget Plan* (RAB), penentuan harga jual, hingga analisis keuntungan finansial. Siswa yang memiliki hasil belajar numerasi kewirausahaan yang baik cenderung memiliki kesiapan mental yang lebih tinggi untuk membuka usaha karena resiko kerugian finansial dapat mereka kalkulasikan sejak awal (Hidayat & Agustina, 2023). Penggabungan literasi membaca tren rasa global dengan numerasi akuntansi biaya yang kuat menjadi modal utama keberhasilan

wirausaha kuliner muda (Saputra, 2025).

Hasil belajar yang rendah akibat ketidakpahaman ini berkorelasi kuat dengan rendahnya minat berwirausaha, karena siswa merasa tidak memiliki kompetensi yang nyata untuk diandalkan di dunia usaha. Ketakutan akan kegagalan (*fear of failure*) mendominasi persepsi siswa yang memiliki hasil belajar rendah, sehingga mereka lebih memilih mencari pekerjaan konvensional daripada merintis bisnis kuliner sendiri (Kurniawan & Saputri, 2024).

D. Kesimpulan

Berdasarkan hasil *Systematic Literature Review* dari berbagai penelitian dalam lima tahun terakhir, dapat disimpulkan bahwa hasil belajar memiliki pengaruh yang positif dan signifikan terhadap minat berwirausaha kuliner SMK. Keberhasilan siswa dalam menguasai kompetensi akademis dan praktis di bidang tata boga meningkatkan kepercayaan diri mereka untuk membuka lapangan pekerjaan secara mandiri di sektor kuliner.

Saran perbaikan dan penelitian lanjutan diharapkan bagi pendidik untuk mengefektifkan pembelajaran

berbasis masalah (*Problem-Based Learning*) dan pembelajaran kontekstual yang mengintegrasikan keterampilan numerasi bisnis, serta literasi digital agar siswa memiliki kesiapan kewirausahaan yang komprehensif. Untuk penelitian lanjutan, mengingat keterbatasan metode SLR ini yang berfokus pada data sekunder, disarankan bagi peneliti berikutnya untuk melakukan penelitian empiris kuantitatif atau *mixed-methods* yang menguji secara langsung variabel pemoderasi lain, seperti pengaruh pemanfaatan media sosial dan efikasi diri terhadap minat berwirausaha kuliner siswa SMK secara riil di lapangan.

DAFTAR PUSTAKA

- Cekule, L., Cekuls, A., & Dunska, M. (2023). The role of education in fostering entrepreneurial intentions among business students.
- Dewi, R. (2020). Minat berwirausaha melalui pengetahuan, motivasi dan self efficacy di kalangan millennial. *Media Mahardhika*, 19(1), 143–152. <http://repository.unj.ac.id/id/eprint/55625#>
- Fariera, M. J. A., Suryatna, B. S., Wahyuningsih, W., & Ansori, M. (2024). Pengaruh Hasil Pembelajaran Produk Kreatif Dan Kewirausahaan Terhadap Minat

- Berwirausaha Siswa Kelas XI Kuliner SMK N 4 Surakarta. *Food Science and Culinary Education Journal*, 13(1), 57-62.
- Fitriani, N., & Wijaya, M. (2025). Minat berwirausaha kuliner berbasis cloud kitchen pada generasi Z lulusan SMK Tata Boga. *Jurnal Inovasi Bisnis dan Manajemen Kreatif*, 6(1), 74-85.
- Hidayat, R., & Agustina, L. (2023). Pembelajaran berbasis masalah untuk meningkatkan kemampuan numerasi kewirausahaan siswa SMK Tata Boga. *Jurnal Inovasi Pendidikan Vokasi*, 11(3), 245-256.
- Kurniawan, H., & Saputri, D. (2024). Dampak kecemasan kegagalan dan hasil belajar teoritis terhadap rendahnya intensi kewirausahaan lulusan kejuruan boga. *Jurnal Psikologi dan Pendidikan Vokasi*, 5(2), 110-121.
- Minarsih, M., Sagala, S. V. P., & Maysaroh, M. (2022). Peran Guru Dalam Meningkatkan Minat Berwirausaha Siswa Sekolah Menengah Kejuruan (SMK). *Syntax Idea*, 4(2), 390-397.
- Nabila, M., Mahdiyah, M., & Febriana, R. (2025). Hubungan Mata Pelajaran Projek Kreatif dan Kewirausahaan terhadap Minat Berwirausaha Siswa Jurusan Kuliner di SMKN 33 Jakarta. *AKADEMIK: Jurnal Mahasiswa Ekonomi & Bisnis*, 5(1), 88-97.
- Nugroho, F. (2024). Pengaruh kemampuan food costing terhadap kesiapan berwirausaha siswa program keahlian kuliner. *Jurnal Akuntansi Kewirausahaan*, 8(2), 154-165.
- Prasetyo, A., Yulastri, A., & Fiandra, Y. A. (2024). Implementasi model teaching factory (TeFa) dalam meningkatkan kompetensi produktif dan intensi berwirausaha siswa tata boga. *Jurnal Pendidikan Teknologi dan Kejuruan*, 22(1), 45-58.
- Purnamawati, P., Sukardi, S., & Utama, R. (2023). Pengaruh hasil belajar praktik produktif dan self-efficacy terhadap kesiapan kerja dan berwirausaha siswa SMK. *Jurnal Pendidikan Vokasi*, 13(2), 180-192.
- Raharjo, S. (2021). Faktor-faktor yang mempengaruhi minat berwirausaha kuliner pada siswa sekolah menengah kejuruan. *Jurnal Tata Boga*, 10(2), 89-99.
- Ramadhan, T., & Utami, S. R. (2023). Model teaching factory tata boga: Menyelaraskan hasil belajar psikomotorik dengan kebutuhan pasar wirausaha. *Jurnal Kependidikan Kejuruan*, 12(4), 312-325.
- Ristanti, Y. D., & Wardani, K. (2023). Kontribusi hasil belajar produk kreatif dan kewirausahaan terhadap minat berwirausaha mandiri siswa tata boga. *Jurnal Pendidikan Teknologi Domestik*, 29(1), 18-29.
- Rozikin, A. Z. (2022). Pengaruh Hasil Belajar Kewirausahaan Terhadap Minat Berwirausaha: The Effect Of Entrepreneurship Learning Results On Interest In Entrepreneurship. *Neraca: Jurnal Pendidikan Ekonomi*, 8(1), 20-24.

- Saputra, D. A. (2025). Integrasi literasi kuliner dan numerasi harga pokok produksi dalam meningkatkan jiwa entrepreneurship di SMK. *Jurnal Riset Pendidikan Ekonomi*, 10(1), 40-52.
- Siregar, L. H., & Siregar, F. A. (2023). Motivasi berprestasi, lingkungan keluarga, dan hubungannya dengan intensi berwirausaha kuliner pasca kelulusan SMK. *Jurnal Manajemen Kewirausahaan*, 20(2), 101-114.
- Sudira, P., & Mustofa, A. (2022). Transformasi orientasi pendidikan kejuruan abad 21: Dari pencari kerja menuju pencipta lapangan kerja. *Jurnal Pendidikan Tekno-Pedagogi*, 10(2), 12-25.
- Suryani, E., & Handayani, T. (2024). Analisis integrasi literasi finansial dan numerasi dalam mata pelajaran produk kreatif dan kewirausahaan (PKK) di SMK. *Jurnal Kajian Pendidikan Ekonomi*, 9(1), 33-44.
- Wahyuni, S. (2024). Teori perilaku terencana (TPB) dalam memprediksi intensi berwirausaha kuliner berdasarkan hasil belajar siswa boga. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 11(2), 134-146.
- Wibowo, A., & Handayani, S. (2022). Hubungan prestasi belajar mata pelajaran produktif kuliner dengan minat berwirausaha siswa SMK Negeri di Kota Padang. *Jurnal Pendidikan dan Kuliner*, 4(2), 112-123.