



Short Communication

Implementation of Teaching Factory in Improving the Expertise Competence of Culinary Department Students at SMKN 1 Sikur

Huldiya Syamsiar *, Suhartiwi Suhartiwi, Iswari Komalasari, Munzirol Hasanati, Rinayatul Aini, Latifatuz Zuhro, Lilis Sri Wahyuni, Miya Witri Syafa, Siti Rabiatal Adawiyah, M. Lutfi, Elmi Rahadi, Yeni Maulida

Universitas Hamzanwadi, Indonesia.

*Correspondence Author: Kormil Saputra

Jl. Cut Nyak Dien No.85, Pancor, Kec. Selong, Kabupaten Lombok Timur, Nusa Tenggara Barat. 83611.

✉ huldiya_syamsiar@hamzanwadi.ac.id

This article contributes to:



Abstract. *The purpose of this study was to determine how the implementation of the Teaching Factory applied at SMK Negeri 1 Sikur can have an impact on improving the competency of culinary students. This study uses a descriptive qualitative method with the research subjects being the head of the TeFa committee and culinary students at SMK Negeri 1 Sikur. In collecting data, this study used interview, observation, and documentation techniques. Meanwhile, the data processing technique used in the study was data analysis using the Miles & Huberman model, including: data collection, data reduction, data presentation, and drawing conclusions. The results obtained from the study were a significant positive impact on students' competency. This can be seen from the increase in the average score of student competency tests, the number of awards won in student skills competitions (LKS) at regional and national levels, increased competitiveness of graduates in the world of work, development of entrepreneurial spirit in students, increasing interest in culinary majors at SMK Negeri 1 Sikur, and increasing cooperation with industry partners.*

Keywords: Teaching Factory, Student Expertise Competence, Culinary Department.

Pelaksanaan Teaching Factory dalam Meningkatkan Kompetensi Keahlian Siswa Jurusan Kuliner di SMKN 1 Sikur

Abstrak. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana pengimplementasian *Teaching Factory* yang diterapkan di SMK Negeri 1 Sikur dapat berdampak dalam meningkatkan kompetensi keahlian siswa jurusan kuliner. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif dengan subjek penelitian yaitu ketua pelaksana TeFa dan siswa jurusan kuliner SMK Negeri 1 Sikur. Dalam pengumpulan data, penelitian ini menggunakan teknik wawancara, observasi, dan dokumentasi. Sedangkan, teknik pengolahan data yang digunakan dalam penelitian adalah analisis data menggunakan model Miles & Huberman, meliputi: pengumpulan data, reduksi data, penyajian data, dan pengambilan kesimpulan. Adapun hasil yang didapatkan dari penelitian adalah adanya dampak positif yang *significant* terhadap kompetensi keahlian siswa. Hal ini dapat dilihat dari adanya peningkatan rata-rata nilai ujian kompetensi siswa, banyaknya penghargaan yang diraih dalam lomba keterampilan siswa (LKS) di tingkat daerah maupun nasional, peningkatan daya saing lulusan di dunia kerja, pengembangan jiwa wirausaha pada siswa, meningkatnya peminat jurusan kuliner di SMK Negeri 1 Sikur, dan meningkatnya kerja sama dengan mitra industry.

Kata Kunci: Teaching Factory, Kompetensi Keahlian Siswa, Jurusan Kuliner.

Article info

Revised:

2024-12-1

Accepted:

2025-1-31

Publish:

2025-1-31



This work is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License.

1. Pendahuluan

Pendidikan merupakan salah satu sistem yang berperan penting dalam menciptakan tenaga kerja yang terampil dan handal di era globalisasi yang tidak akan dilewatkan oleh generasi bangsa Indonesia. Pendidikan kejuruan merupakan bagian penting dari kesiapan untuk kehidupan kerja karena memiliki tujuan yang jelas. [1] menjelaskan bahwa fungsi dari sekolah kejuruan adalah mempersiapkan calon tenaga kerja yang bersedia dalam menuntaskan pekerjaan yang sesuai dengan bidangnya masing-masing. Namun, dalam kasus seperti ini, praktik-praktik yang lazim menjadi sangat penting. Kompetensi teknis mengacu pada keterampilan dan demonstrasi pengetahuan praktis lainnya yang penting untuk perdagangan atau profesi tertentu. Hal ini sesuai dengan tantangan era globalisasi yang semakin menuntut di mana lulusan sekolah kejuruan harus memiliki kompetensi yang sesuai dengan persyaratan kompetensi

industri untuk memungkinkan mereka bersaing di pasar domestik dan internasional. Oleh karena itu, pendidikan kejuruan membutuhkan kurikulum yang tidak hanya bersifat teoritis, tetapi juga aplikatif dan kontekstual.

Di antara pendekatan pembelajaran tersebut yang terkait dalam mencapai tujuan ini adalah *teaching factory* [2]. Model pembelajaran berbasis industri yang menitikberatkan pada kegiatan pembelajaran di kelas dengan unsur praktik kerja yang dilakukan di lingkungan yang mirip dengan industri tertentu. *Teaching Factory* merupakan sebuah konsep pembelajaran dalam lingkungan nyata, sehingga dapat menjembatani kesenjangan keterampilan antara kebutuhan industri dan pengetahuan yang diperoleh di lembaga pendidikan [3] menjelaskan "*teaching factory* adalah kegiatan pembelajaran dimana siswa secara langsung melakukan kegiatan produksi baik berupa barang atau jasa di dalam lingkungan pendidikan sekolah."

Sejalan dengan itu dijelaskan juga bahwa metode pembelajar *teaching factory* di sekolah kejuruan mengharapkan siswa-siswi mampu mengembangkan pengalaman secara langsung dan menjalankan pekerjaan dalam situasi industri yang sesungguhnya [4]. Dengan demikian, siswa tidak hanya belajar teori, tetapi juga berpartisipasi dalam proses produksi atau jasa atau kegiatan lain yang sesuai dengan bidang orientasinya. *Teaching factory* membantu mengubah arena pembelajaran yang ada menjadi sesuai dengan kebutuhan pasar dengan menyediakan lingkungan yang praktis bagi siswa. Model ini juga membantu siswa untuk peduli dengan budaya kerja, menghargai disiplin, dan meningkatkan komunikasi dan kerja sama tim [5].

Dalam fungsinya sebagai salah satu sekolah pendidikan kejuruan, SMKN 1 Sikur memainkan peran penting untuk menjadi penghasil tenaga profesional, khususnya di bidang kuliner. Dengan demikian, sekolah ini tidak hanya menanamkan keterampilan memasak dengan memberikan faktorisasi pengajaran, tetapi juga kemampuan manajerial atau kewirausahaan di bidang kuliner. Organisasi Pendidikan SMKN 1 Sikur telah mengembangkan kemitraannya dengan beberapa perusahaan untuk mendapatkan kurikulum yang mutakhir. Selain itu, sekolah ini juga terus meningkatkan kualitas fasilitas dan sarana pendukung termasuk laboratorium memasak dan dapur produksi untuk kepentingan siswa. Melalui upaya tersebut, SMKN 1 Sikur berkomitmen untuk menjadi motor penggerak dalam menghasilkan lulusan yang tidak hanya kompeten, tetapi juga siap bersaing di dunia kerja.

2. Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah metode kualitatif. Penelitian kualitatif adalah metode penelitian yang berlandaskan pada filsafat postpositivisme, digunakan untuk meneliti pada kondisi objek yang alamiah, (sebagai lawannya adalah eksperimen) dimana peneliti adalah sebagai instrument kunci, teknik pengumpulan data dilakukan secara triangulasi (gabungan), analisis data bersifat induktif/kualitatif, dan hasil penelitian kualitatif lebih menekankan makna daripada generalisasi [6]. Data diperoleh dalam penelitian ini adalah melalui tatap muka langsung dengan cara observasi dan wawancara kepada guru, siswa, dan seluruh pihak terkait yang ada di SMK yang melakukan kegiatan pelaksanaan model pembelajaran *TeFa* jurusan kuliner industri.

Adapun teknik analisis datanya menggunakan teknik analisis data model Miles & Huberman, meliputi: pengumpulan data, reduksi data, penyajian data, dan pengambilan kesimpulan [7]. Metode penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan penelitian deskriptif. Dapat diungkapkan mengenai penelitian deskriptif yaitu penelitian yang melakukan usaha untuk pendeskripsian mengenai gejala, kejadian yang telah terlaksana pada saat sekarang atau masalah aktual. Teknik

Gambar 1. (a)
Sosialisasi
Kegiatan
Pendampingan
(b) Pendampi-
ngan Tahap 1

pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan Teknik pengumpulan data wawancara, observasi terlibat dan dokumentasi [8]. Teknik pengolahan data yang digunakan pada penelitian ini yaitu metode non statistik yaitu analisis data deskriptif, artinya dari data yang diperoleh melalui penelitian tentang pelaksanaan manajemen pembelajaran TeFa dalam meningkatkan kompetensi keahlian peserta didik. Tempat penelitian yang digunakan pada penelitian ini yaitu di SMKN 1 Sikur.

3. Hasil dan Pembahasan

3.1 Implementasi *Teaching Factory* di Jurusan Kuliner SMK Negeri 1 sikur

Teaching Factory (Tefa) merupakan model pembelajaran berbasis produksi yang mengintegrasikan teori dan praktik agar siswa dapat merasakan suasana kerja yang menyerupai dunia industri. Implementasi Teaching Factory di SMKN 1 Sikur pada jurusan kuliner dilakukan dengan pendekatan terstruktur untuk memastikan bahwa kompetensi siswa meningkat sesuai dengan kebutuhan dunia kerja.

3.1.1 Pelaksanaan *Teaching Factory* di Sekolah

Di SMKN 1 Sikur, pelaksanaan Tefa dilakukan melalui metode kelas wirausaha. Siswa dilatih untuk mengelola proses produksi hingga pemasaran produk kuliner dengan standar operasional yang menyerupai industri. Beberapa kegiatan yang dilaksanakan, antara lain:

- Siswa membuat berbagai produk makanan dan minuman khas lokal maupun internasional dengan memperhatikan kualitas, cita rasa, dan presentasi sesuai standar industri.
- Sekolah menyediakan fasilitas berupa dapur dan gerai untuk melatih siswa dalam pengelolaan restoran, termasuk layanan pelanggan, pengelolaan stok bahan baku, hingga pencatatan keuangan.
- Siswa diajarkan untuk memasarkan produk hasil kreasi mereka kepada masyarakat umum, baik melalui bazar, acara sekolah, maupun media sosial.

3.1.2 Pelaksanaan *Teaching Factory* di Industri

Selain di sekolah, SMKN 1 Sikur menjalin kerja sama dengan berbagai hotel, restoran, dan industri kuliner di wilayah Lombok. Siswa diberikan kesempatan untuk melakukan praktik kerja langsung di tempat mitra industri. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk:

- Memahami standar kerja di dunia industri, termasuk kebersihan, efisiensi waktu, dan komunikasi profesional.
- Mengembangkan keterampilan teknis, seperti memasak dengan teknik tertentu, penyajian makanan yang menarik, dan pengolahan bahan baku sesuai permintaan pelanggan.
- Meningkatkan soft skills seperti kerjasama tim, kedisiplinan, dan adaptasi terhadap lingkungan kerja nyata.

3.1.3 Standar Industri dalam *Teaching Factory*

Pelaksanaan Teaching Factory dirancang untuk memenuhi standar industri, sehingga lulusan SMKN 1 Sikur memiliki daya saing di pasar kerja. Beberapa langkah yang diambil untuk memastikan hal ini meliputi:

- Penyusunan kurikulum berbasis kompetensi (Competency-Based Curriculum) yang melibatkan masukan dari mitra industri.
- Penyediaan peralatan dapur yang sesuai dengan standar hotel dan restoran.
- Pendampingan oleh guru yang telah memiliki sertifikasi kompetensi di bidang kuliner.

3.1.4 Hasil Implementasi

Pelaksanaan Teaching Factory di SMKN 1 Sikur terbukti mampu meningkatkan kompetensi siswa jurusan kuliner. Hal ini terlihat dari:

- Siswa mampu menghasilkan produk kuliner yang berkualitas dan memiliki nilai jual. Hal ini di buktikan dengan adanya kelas wirausaha untuk siswa jurusan kuliner di SMKN 1 sikur.
- Banyak siswa diterima bekerja di hotel berbintang dan restoran ternama setelah lulus. Hal ini di buktikan juga dengan banyaknya siswa siswa lulusan SMKN 1 Sikur yang di terima bekerja sampai luar negeri.
- Produk kuliner siswa mendapatkan apresiasi dari masyarakat dan mitra industri, baik dalam lomba maupun kegiatan pameran.

Dengan pelaksanaan Teaching Factory yang terintegrasi di sekolah dan industri, siswa jurusan kuliner di SMKN 1 Sikur mampu bersaing dan berkontribusi di dunia kerja dengan kompetensi yang unggul.

3.2 Dampak Pelaksanaan *Teaching Factory* dalam Peningkatan Kompetensi Siswa Jurusan Kuliner SMK Negeri 1 Sikur

3.2.1 Peningkatan Kompetensi Keahlian Siswa dari Tahun ke Tahun

Melalui program Teaching Factory, siswa mendapatkan pelatihan intensif yang mengintegrasikan teori dan praktik, memberikan dampak langsung pada peningkatan keterampilan mereka. Siswa mampu menguasai berbagai teknik memasak modern dan tradisional yang sesuai dengan standar industri. Selain itu, melalui kelas wirausaha, mereka dapat meningkatkan kemampuan dalam mengelola usaha kuliner, mulai dari pengelolaan bahan baku, perencanaan menu, hingga layanan pelanggan [9]. Program ini juga mendorong siswa untuk menciptakan produk kuliner baru yang kreatif dan memiliki daya saing tinggi di pasar. Data dari sekolah menunjukkan peningkatan rata-rata nilai ujian kompetensi siswa dan banyaknya penghargaan yang diraih dalam lomba keterampilan siswa (LKS) di tingkat daerah maupun nasional.

3.2.2 Peningkatan Daya Saing Lulusan di Dunia Kerja

Teaching Factory membekali siswa dengan kompetensi yang relevan dengan dunia kerja. Dampaknya, lulusan jurusan kuliner SMKN 1 Sikur lebih mudah diterima di industri, terutama di sektor perhotelan, restoran, dan usaha kuliner.

Banyak lulusan jurusan kuliner SMKN 1 Sikur yang diterima bekerja di hotel berbintang, restoran ternama atau bahkan membuka usaha kuliner mandiri.

3.2.3 Pengembangan Jiwa Wirausaha pada Siswa

Teaching Factory juga mendorong siswa untuk memiliki jiwa wirausaha. Selama proses pembelajaran, siswa dilatih untuk menciptakan produk kuliner yang sesuai dengan kebutuhan pasar, mengembangkan strategi pemasaran baik secara langsung maupun melalui platform digital, serta mengelola usaha kecil-kecilan secara mandiri dengan bimbingan dari guru. Sebagai hasilnya, beberapa siswa sudah mampu menjalankan usaha kuliner secara mandiri bahkan sebelum mereka lulus.

3.2.4 Meningkatnya Peminat Jurusan Kuliner di SMKN 1 Sikur

Dengan implementasi Teaching Factory, jurusan kuliner di SMKN 1 Sikur semakin dikenal oleh masyarakat sebagai salah satu jurusan unggulan. Fasilitas yang memadai, kualitas pengajaran berbasis industri, serta hasil nyata dari produk siswa yang memiliki nilai jual tinggi menjadi daya tarik tersendiri bagi calon siswa [10]. Implementasi Teaching Factory yang sukses menarik perhatian masyarakat terhadap kualitas pendidikan di jurusan kuliner. Data jumlah siswa baru yang mendaftar menunjukkan peningkatan signifikan setiap tahunnya: tahun 2022: 60 siswa, tahun 2023: 92 siswa (peningkatan

53,3% dibanding tahun sebelumnya), dan Tahun 2024: 97 siswa (peningkatan 5,4% dibanding tahun 2023). Terjadi peningkatan jumlah pendaftar setiap tahunnya, menunjukkan minat yang tinggi dari siswa baru untuk bergabung di jurusan kuliner [11].

3.2.5 Meningkatkan Kerja Sama dengan Mitra Industri

Pelaksanaan Teaching Factory membuka peluang bagi SMKN 1 Sikur untuk menjalin lebih banyak kerja sama dengan mitra industri, yang memberikan berbagai keuntungan [12]. Siswa mendapatkan kesempatan untuk magang di industri, sehingga dapat merasakan pengalaman kerja langsung. Selain itu, kualitas pembelajaran meningkat melalui pelatihan yang diberikan oleh para praktisi industri.. Mitra industri juga mendukung kegiatan belajar siswa dengan menyediakan fasilitas dan teknologi terkini yang sesuai dengan kebutuhan dunia kerja [13].

Berdasarkan hasil wawancara dengan ketua pelaksanaan Tefa di SMKN 1 Sikur bahwa beberapa siswa berkesempatan untuk melakukan magang di hotel dan restoran luar negeri, terutama negara-negara dengan sektor pariwisata berkembang, seperti Malaysia dan Singapura. Hal ini membuktikan bahwa pelaksanaan Tefa ini memberikan pengalaman global dan meningkatkan daya saing siswa SMKN 1 Sikur di pasar kerja internasional. Selain itu, SMKN 1 Sikur diakui sebagai sekolah nomor satu dalam pelaksanaan Teaching Factory di NTB. Keberhasilan ini menjadikan SMKN 1 Sikur sebagai sekolah pengimbas bagi sekolah lain, contohnya SMKN 1 Masbagik, SMK NWDI pancor, dan SMKN 1 Jerowaru.

3.3 Kendala yang dihadapi dalam pelaksanaan Teaching Factory dan cara mengatasinya

Pelaksanaan Teaching Factory (Tefa) di SMKN 1 Sikur tidak terlepas dari tantangan, baik dari aspek internal maupun eksternal. Salah satu kendala utama adalah keterbatasan fasilitas dan peralatan praktik, di mana peralatan yang tersedia terkadang belum sepenuhnya memenuhi standar industri terbaru, sehingga diperlukan peningkatan untuk menunjang proses pembelajaran yang optimal. Selain itu, minimnya pemahaman siswa tentang konsep Teaching Factory juga menjadi tantangan, karena sebagian siswa belum menyadari pentingnya program ini sebagai simulasi dunia kerja, sehingga kurang maksimal dalam memanfaatkannya. Kendala lainnya adalah kesulitan menjalin kerja sama dengan industri baru, terutama di luar daerah atau luar negeri, yang memerlukan upaya ekstra. Untuk mengatasi masalah tersebut, sekolah mengoptimalkan pengadaan fasilitas, menjalin kerja sama dengan industri untuk mendapatkan hibah alat yang sesuai standar, serta memanfaatkan alat yang ada secara kreatif dengan inovasi dalam metode pembelajaran.

4. Kesimpulan

Pelaksanaan Teaching Factory (Tefa) di SMKN 1 Sikur, khususnya di jurusan kuliner, telah memberikan dampak positif yang signifikan terhadap peningkatan kompetensi siswa. Model pembelajaran ini mengintegrasikan teori dan praktik dalam suasana kerja yang menyerupai dunia industri, sehingga siswa lebih siap menghadapi tantangan dunia kerja. Dengan kurikulum berbasis kompetensi, kerja sama industri, dan fasilitas penunjang seperti dapur produksi, siswa tidak hanya memiliki keterampilan teknis yang mumpuni tetapi juga soft skills seperti kerja sama tim, disiplin, dan jiwa wirausaha. Keberhasilan Tefa di SMKN 1 Sikur terlihat dari peningkatan kompetensi dan prestasi siswa, di mana mereka mampu menghasilkan produk berkualitas, memenangkan berbagai lomba, dan memiliki rata-rata nilai ujian kompetensi yang meningkat. Selain itu, daya saing lulusan semakin tinggi dengan banyaknya alumni yang diterima bekerja di hotel berbintang, restoran ternama, bahkan hingga ke luar negeri. Program ini juga berhasil mengembangkan jiwa wirausaha siswa yang mampu menjalankan usaha kuliner

mandiri. Jumlah peminat jurusan kuliner terus meningkat setiap tahun, dan SMKN 1 Sikur kini diakui sebagai sekolah unggulan dalam pelaksanaan Tefa di NTB, menjadi pengimbas bagi sekolah lain.

Namun, beberapa kendala seperti keterbatasan fasilitas dan kesulitan memperluas jaringan kerja sama dengan industri masih perlu diatasi. Untuk itu, direkomendasikan peningkatan fasilitas dan infrastruktur melalui pengajuan hibah alat kepada mitra industri atau pemerintah, serta pelatihan pengelolaan fasilitas bagi siswa dan guru. Pemahaman siswa terhadap Tefa juga perlu ditingkatkan melalui sosialisasi rutin dan pelatihan kerja langsung dengan guru pembimbing dari industri. Selain itu, penguatan kerja sama dengan mitra industri, baik lokal maupun internasional, penting dilakukan dengan menjalin kemitraan strategis dan mengikuti jejaring industri. Program kewirausahaan siswa dapat dikembangkan lebih lanjut dengan memanfaatkan platform digital untuk pemasaran produk dan memberikan dukungan modal awal melalui program kemitraan sekolah. Sebagai pengimbas, SMKN 1 Sikur perlu berbagi keberhasilan dengan sekolah lain di NTB untuk meningkatkan kualitas pendidikan vokasi di wilayah tersebut

5. Ucapan Terima Kasih

Terima kasih disampaikan kepada semua pihak yang terlibat secara langsung maupun tidak langsung dalam kegiatan pendampingan pengabdian Masyarakat kali ini.

6. Deklarasi

Kontribusi dan tanggung jawab penulis - Penulis memberikan kontribusi besar terhadap konsepsi dan desain penelitian. Penulis bertanggung jawab atas analisis data, interpretasi, dan pembahasan hasil. Penulis membaca dan menyetujui naskah akhir.

Pendanaan - Penelitian ini tidak menerima pendanaan eksternal. Ketersediaan data dan materi - Semua data tersedia dari penulis.

Konflik kepentingan - Penulis menyatakan tidak ada konflik kepentingan.

Apakah Anda menggunakan AI generatif untuk menulis naskah ini? - Saya tidak menggunakan bantuan AI dalam naskah saya.

Pernyataan AI generatif dan teknologi yang dibantu AI dalam proses penulisan - Selama persiapan karya ini, penulis tidak menggunakan AI untuk menulis, mengedit, atau hal lain yang terkait dengan naskah.

7. Cara Mengutip

H. Syamsiar, S. Suhartiwi, I. Komalasari et al., Implementation of Teaching Factory in Improving the Expertise Competence of Culinary Department Students at SMKN 1 Sikur. *Memoirs C* 2025; 1 (1): tdpab278 - <https://doi.org/10.59535/tdpab278>.

8. Referensi

- [1] A. Gunarto and A. Tantowi, 'Kajian Manajerial Bursa Kerja Khusus (BKK) Dalam Upaya Meningkatkan Keterserapan Lulusan Di SMK Negeri 1 Kota Kediri', *Otonomi*, vol. 24, no. 2, Art. no. 2, Dec. 2024, doi: 10.32503/otonomi.v24i2.6393.
- [2] A. Rosyida and R. Suhartini, 'Efektifitas Model Pembelajaran Teaching Factory Dalam Meningkatkan Karakter Wirausaha Siswa SMK', *Jurnal Online Tata Busana*, vol. 10, no. 02, pp. 91–101, Jun. 2021, doi: 10.26740/jurnal-online-tata-busana.v10i02.40448.
- [3] D. N. Ahmad, L. Setyowati, and D. O. Nusantari, 'Pengaruh Pembelajaran Teaching Factory Terhadap Kemampuan Berpikir Kreatif Dan Inovatif Dengan Pendekatan Tpack', *Pendas : Jurnal Ilmiah Pendidikan Dasar*, vol. 8, no. 3, Art. no. 3, Dec. 2023, doi: 10.23969/jp.v8i3.11428.
- [4] Joko, 'Implementasi Keterampilan Vokasional dalam Upaya Menumbuhkan Jiwa Intrepreneurship Siswa MAN 1 Kota Kediri', *Revorma: Jurnal Pendidikan dan Pemikiran*, vol. 1, no. 1, Art. no. 1, Nov. 2021, doi: 10.62825/revorma.v1i1.5.
- [5] W. N. Azizah, D. H. Pranadita, F. Mitsaini, W. Kurniawati, and A. A. Husna, 'Mendorong Pertumbuhan Sikap Kerja Sama dan Tanggungjawab Melalui Kegiatan Piket Kelas Dalam Memelihara Lingkungan di Sekolah Dasar', *Indo-MathEdu Intellectuals Journal*, vol. 5, no. 4, pp. 5169–5177, Aug. 2024, doi: 10.54373/imeij.v5i4.1708.

- [6] T. J. Sarijowan and L. A. O. Tanor, 'Analisis Pengelolaan Dana Bantuan Operasional Sekolah (BOS) Tahun 2019 DI SD Negeri Sulu Kabupaten Minahasa Selatan', *Jurnal Akuntansi Manado (JAIM)*, pp. 344–352, Dec. 2022, doi: 10.53682/jaim.vi.3081.
- [7] I. Firdaus, R. Hidayati, R. S. Hamidah, R. Rianti, and R. C. K. Khotimah, 'Model-Model Pengumpulan Data dalam Penelitian Tindakan Kelas', *Jurnal Kreativitas Mahasiswa*, vol. 1, no. 2, Art. no. 2, Aug. 2023.
- [8] Ardiansyah, Risnita, and M. S. Jailani, 'Teknik Pengumpulan Data Dan Instrumen Penelitian Ilmiah Pendidikan Pada Pendekatan Kualitatif dan Kuantitatif', *IHSAN : Jurnal Pendidikan Islam*, vol. 1, no. 2, Art. no. 2, Jul. 2023, doi: 10.61104/ihsan.v1i2.57.
- [9] N. Tursanurohmad, M. W. M. Wilantara, M. Misnan, and I. Pranawukir, 'Peran Administrasi Bisnis Dalam Implementasi Komunikasi Organisasi Jaringan Franchise Warung Tegal Jabodetabek', *ETTISAL : Journal of Communication*, vol. 9, no. 2, Art. no. 2, Dec. 2024, doi: 10.21111/ejoc.v9i2.12855.
- [10] M. I. Sholeh, 'Menghadapi Persaingan Sengit Lembaga Pendidikan: Strategi Diferensiasi dalam Pemasaran Lembaga Pendidikan Islam di Indonesia', *AKSI: Jurnal Manajemen Pendidikan Islam*, vol. 1, no. 3, Art. no. 3, Jul. 2023, doi: 10.37348/aksi.v1i3.259.
- [11] P. K. Karo, M. I. Karomi, M. Z. Badollahi, and R. M. Pasaribu, 'Pengaruh Bauran Pemasaran, Kelompok Rujukan Dan Persepsi Terhadap Sikap Mahasiswa Dalam Memilih Perguruan Tinggi', *Jambura Journal of Educational Management*, pp. 47–62, Feb. 2023, doi: 10.37411/jjem.v4i1.2204.
- [12] D. Melati, 'Evaluasi Pelaksanaan Magang Mahasiswa Vokasi untuk Peningkatan Kualitas Program Magang di Kampus Politeknik Jakarta Internasional', *eCo-Fin*, vol. 6, no. 2, Art. no. 2, Jun. 2024, doi: 10.32877/ef.v6i2.1265.
- [13] M. Midiaty, W. G. Mulawarman, and M. A. Masruhim, 'Analisis implementasi manajemen Kurikulum Merdeka dalam meningkatkan mutu pendidikan SMK Pusat Keunggulan', *Jurnal Ilmu Manajemen dan Pendidikan*, vol. 4, no. 2, pp. 123–134, Dec. 2024, doi: 10.30872/jjimpian.v4i2.4311.

Publisher's Note – Future Tecno-Science Publisher stays neutral with regard to jurisdictional claims in published maps and institutional affiliations.