

## Evaluasi Program Diklat Manajemen Usaha Tata Boga Berbasis Pastry dan Bakery di Balai Pendidikan dan Pelatihan Koperasi UMKM Mataram

I Nyoman Angga Wiryawan<sup>1</sup>, M. Arief Rizka<sup>2</sup>

Program Studi Pendidikan Luar Sekolah, Fakultas Ilmu Pendidikan dan Psikologi,  
Universitas Pendidikan Mandalika. Email: [anggawiryawan05@gmail.com](mailto:anggawiryawan05@gmail.com).  
[m.ariefrizka@undikma.ac.id](mailto:m.ariefrizka@undikma.ac.id)

**Abstract:** *This research aims to evaluate the context to find out the purpose of organizing training, evaluate input, to find out the training space provided to support the training process, to find out if the instructor can help the training process in delivering the material well, to find out whether the equipment provided for training is adequate, to evaluate the process, to knowing that the training material can be well received by training participants, product evaluation, to find out that the training program can help participants improve their culinary skills. This research uses a quantitative evaluative method with the CIPP (Context, Input, Process, Product) evaluation model. The sample was determined using proportional sampling with a population of 50 people and 25 research subjects. The data collection techniques used were questionnaires, interviews and documentation. The analysis method used is the Likert scale percentage. The results of the Likert percentage analysis show that the context component is in the very effective category, namely 90.40%, the input component is in the very effective category, namely 93.48%, the process component is in the very effective category, namely 92.57, and the product component is in the very effective category, namely 97.37%. The average percentage result of the 4 aspects, namely 93.37, is in the very effective category. So it can be concluded that the evaluation of the pastry and bakery-based culinary business management training program at the UMKM Cooperative Education and Training Center, Mataram, West Nusa Tenggara is in the very effective category.*

**Abstrak:** Tujuan penelitian ini adalah evaluasi *context* untuk mengetahui tujuan penyelenggaraan diklat, evaluasi *input*, untuk mengetahui ruang pelatihan yang disediakan mendukung proses diklat, untuk mengetahui instruktur dapat membantu proses diklat dalam menyampaikan materi dengan baik, untuk mengetahui peralatan yang disediakan untuk diklat memadai, evaluasi *process*, untuk mengetahui materi pelatihan dapat diterima dengan baik oleh peserta diklat, evaluasi *product*, untuk mengetahui program diklat dapat membantu para peserta meningkatkan keterampilan tata boga. Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif evaluatif dengan model evaluasi CIPP (*Context, Input, Process, Product*). Penentuan sampelnya menggunakan *purposive* sampling dengan jumlah populasi 50 orang dan subyek penelitian 25 orang. Adapun teknik pengumpulan data yang digunakan yaitu angket, wawancara dan dokumentasi. Metode analisis yang digunakan yaitu persentase skala likert. Hasil dari analisis persentase likert menunjukkan bahwa komponen *context* masuk dalam kategori sangat efektif yakni 90,40%, komponen *input* masuk dalam kategori sangat efektif yakni 93,48%, komponen *process* masuk dalam kategori sangat efektif yakni 92,57, dan komponen *product* masuk dalam kategori sangat efektif yakni 97,37%, Hasil rata rata persentase dari ke 4 aspek yaitu 93,37 masuk dalam kategori sangat efektif. Jadi dapat disimpulkan bahwa, evaluasi program diklat manajemen usaha tata boga berbasis pastry dan bakery di Balai Pendidikan dan Pelatihan Koperasi UMKM, Mataram, Nusa Tenggara Barat masuk dalam kategori sangat efektif.

### Article History

Received: 20-08-24

Reviewed: 15-09-24

Published: 22-09-24

### Key Words

Program  
Evaluation,  
Management  
Training, Education  
and Training

### Sejarah Artikel

Diterima: 20-08-24

Direview: 15-09-24

Diterbitkan: 22-09-24

### Kata Kunci

Evaluasi Program, Diklat  
Manajemen, Pendidikan  
dan Pelatihan

## PENDAHULUAN

Belakangan ini industri kuliner merupakan salah satu industry yang memiliki perkembangan paling pesat, sebab semakin banyak permintaan model makanan yang ingin dikonsumsi oleh masyarakat, baik makanan lokal maupun internasional. Salah satu yang paling pesat perkembangan dan permintaannya ada pada sektor *pastry* dan *bakery*, mengalami pertumbuhan yang pesat sejalan dengan perkembangan tren dan permintaan pasar yang terus berubah. Pengetahuan tentang *pastry* atau *bakery* memegang peran penting dalam aspek pengelolaan dan penyajian makanan, terutama dalam proses pengolahan dan penyajian beragam jenis kue (Rosdamayanti et al., 2022:1037).

Evaluasi program diklat yang akan dilakukan menjadi langkah krusial dalam memastikan bahwa peserta program memperoleh keterampilan manajemen usaha dan keahlian *pastry* serta *bakery* yang relevan dan bermanfaat. Secara umum, evaluasi merujuk pada proses yang kompleks yang melibatkan sejumlah komponen dan faktor pertimbangan dengan tujuan untuk mengevaluasi sebuah program yang telah dilaksanakan, dengan maksud untuk menilai tingkat keberhasilan atau kekurangan dari program tersebut (Adrian, 2020:5). Evaluasi ini perlu mencakup berbagai aspek, mulai dari tingkat kepuasan peserta terhadap program, pencapaian tujuan pelatihan yang telah ditetapkan, hingga dampaknya terhadap perkembangan karir dan usaha peserta. Dengan melibatkan peserta dalam proses evaluasi, lembaga pelatihan dapat memperoleh wawasan yang lebih mendalam tentang keberhasilan program dalam memenuhi kebutuhan dan harapan peserta

Berdasarkan observasi tantangan yang dihadapi dalam pengelolaan usaha tata boga, khususnya disektor *pastry* dan *bakery*, menjadi fokus penting dalam evaluasi program diklat yang diselenggarakan oleh Balai Pendidikan dan Pelatihan Koperasi UMKM Provinsi NTB di Mataram, Nusa Tenggara Barat. Manajemen persediaan yang efisien, pengelolaan biaya yang tepat, strategi pemasaran yang efektif, dan keberlanjutan usaha merupakan beberapa aspek krusial yang harus dikuasai oleh para pelaku usaha di sektor ini. Oleh karena itu, program diklat harus mampu tidak hanya menyediakan keterampilan teknis dalam pembuatan produk *pastry* dan *bakery*, tetapi juga mempersiapkan peserta untuk menghadapi tantangan-tantangan manajerial dan operasional yang kompleks ini. Dengan memberikan pemahaman yang mendalam tentang prinsip-prinsip manajemen usaha dan memberikan pelatihan praktis dalam mengelola aspek- aspek tersebut, program diklat dapat membantu peserta untuk menjadi pengusaha yang sukses dan berkelanjutan dalam industri tata boga yang kompetitif ini. Sejalan dengan evolusi industri *pastry* dan *bakery* serta permintaan pasar yang terus berubah, kebutuhan akan keterampilan manajemen usaha yang kuat menjadi semakin penting, dan program diklat di Balai Pendidikan dan Pelatihan Koperasi harus dapat memenuhi tuntutan ini secara efektif.

Tujuan penelitian ini adalah evaluasi context untuk mengetahui tujuan penyelenggaraan diklat, evaluasi input, ntuk mengetahui ruang pelatihan yang disediakan mendukung proses diklat, untuk mengetahui instruktur dapat membantu proses diklat dalam menyampaikan materi dengan baik, untuk mengetahui peralatan yang disediakan untuk diklat memadai, evaluasi process, untuk mengetahui materi pelatihan dapat diterima dengan baik oleh peserta diklat, evaluasi product, untuk mengetahui program diklat dapat membantu para peserta meningkatkan keterampilan tata boga. Tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini yaitu mengetahui lebih lanjut tentang evaluasi program yang akan di lakukan di Balai Pendidikan dan Pelatihan Koperasi UMKM Mataram, NTB. Sehingga dalam proposal ini penulis mengambil judul: "Evaluasi Program Diklat Manajemen Usaha Tata Boga Berbasis

Pastry dan Bakery Bagi Peningkatan Hasil Diklat di Balai Pendidikan dan Pelatihan Koperasi UMKM, Mataram, Nusa Tenggara Barat”.

## METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian evaluatif dengan pendekatan kuantitatif. Pendekatan kuantitatif yaitu data yang didapatkan dan dikumpulkan kemudian dinyatakan dalam bentuk angka-angka. Adapun metode evaluasi yang digunakan dalam penelitian ini adalah evaluasi model CIPP yang dikembangkan oleh Stufflebeam, peneliti ini difokuskan pada evaluasi Context, Input, Proses dan Product. Populasi dalam penelitian ini adalah sebanyak 50 orang dimana orang-orang tersebut merupakan peserta diklat di Balai Pendidikan dan Pelatihan Koperasi UMKM, Mataram, Nusa Tenggara Barat. Pada penelitian ini penentuan sampel dilakukan dengan teknik purposive sampling. Teknik purposive sampling adalah teknik pengumpulan sampel dengan pertimbangan tertentu (Sugiyono, 2016: 85). Berdasarkan penjelasan di atas maka sampel yang digunakan dalam penelitian ini sebanyak 25 orang.

Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini adalah angket sebagai instrumen utama dan wawancara serta dokumentasi sebagai instrumen pelengkap. Instrumen penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah berupa angket. Kuesioner (angket) merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk dijawabnya (Sugiyono, 2019 : 199). Dalam penelitian ini menggunakan teknik analisis data persentase skala likert dengan rumus:

$$\text{Persentase} = \frac{\text{Skor Jawaban Responden}}{\text{Skor Ideal}} \times 100\% \text{ (Riduwan, (2012: 109).}$$

Pemahaman terhadap rumus di atas sebagai berikut:

Skor jawaban = Jumlah jawaban responden x setiap bobot jawaban

Skor ideal = Jumlah responden x jumlah tertinggi pada alternatif (bobot) jawaban.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam upaya mendapatkan hasil penelitian yang baik tentang evaluasi program diklat manajemen usaha tata boga berbasis pastry dan bakery di Balai Pendidikan dan Pelatihan Koperasi UMKM NTB. Maka peneliti melaksanakan analisis terhadap asumsi/persepsi masyarakat. Karena jenis penelitian ini adalah penelitian evaluatif dengan model CIPP maka peneliti mengukur dan menganalisis persepsi terhadap evaluasi program diklat manajemen usaha tata boga berbasis pastry dan bakery di Balai Pendidikan dan Pelatihan Koperasi UMKM NTB, yang meliputi komponen *context*, *input*, *process*, dan *product* (CIPP).

### 1. Evaluasi *context*

Peneliti menggunakan tingkat kesesuaian program diklat sebagai komponen *context*. Adapun hasil analisis program dalam evaluasi *context* dapat dilihat sebagai berikut:

**Tabel 1:** Jawaban Responden Mengenai Evaluasi *Context*

1	Pernyataan	Jawaban Responden					Total jawaban responden	Skor	Skor Ideal
		SS	S	RR	TS	STS			

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
1.	Program pelatihan yang dibuat sesuai dengan kebutuhan Masyarakat	15	8	2	0	0	113	125
2.	Pelatihan yang saya ikuti sangat relevan dengan dunia industry saat ini	4	21	0	0	0	104	125
3.	Materi yang di sajikan sesuai dengan kebutuhan saya	21	4	0	0	0	121	125
4.	Materi yang diberikan sesuai dengan harapan Ketika saya memutuskan untuk mengikuti pelatihan ini	15	10	0	0	0	115	125
5.	Materi yang diberikan sesuai dengan program pelatihan yang saya ikuti	12	13	0	0	0	112	125
<b>Jumlah Skor</b>		67	56	2	0	0	565	625

Maka penyelesaiannya sebagai berikut:

$$\text{Persentase} = \frac{\text{Skor Jawaban Responden}}{\text{Skor Ideal}} \times 100\%$$

$$= \frac{565}{625} \times 100\%$$

$$= 90,40\% \text{ (kategori sangat efektif)}$$

Berdasarkan jawaban responden mengenai *context* tergolong sangat efektif dan sudah sesuai dengan tujuan yang diharapkan dalam pelatihan. Hal tersebut ditegaskan juga dari jawaban responden terhadap lima pernyataan yang peneliti ajukan dalam indikator *context*, sebagian besar responden menyatakan sangat setuju dan setuju, ini dapat dilihat dari persentase skor tanggapan responden yaitu sebesar 90,4%.

## 2. Evaluasi *Input*

Evaluasi *input*, peneliti menggunakan tingkat keberhasilan pelaksanaan pelatihan pada aspek input yaitu terkait faktor pendukung pelatihan yang meliputi ruang pelatihan, ketersediaan SDM, dan ketersediaan peralatan pelatihan dan ketersediaan peserta. Adapun hasil analisis pelaksanaan pelatihan pada aspek *input* sebagai berikut:

**Tabel 2:** Jawaban responden mengenai evaluasi *input*

No	Pernyataan	Jawaban Responden					Total jawaban responden	Skor	Skor Ideal
		SS	S	RR	TS	STS			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	
6.	Ruang pelatihan Yang disediakan sangat nyaman	13	10	2	0	0	111	125	
7.	Ruang pelatihan yang disediakan lengkap dengan ruangan tempat praktik	15	2	8	0	0	107	125	
8.	Ketersediaan peserta yang	22	3	0	0	0	122	125	

	kompeten dalam pelaksanaan pelatihan							
9.	Ketersediaan instruktur yang sesuai dengan jurusan program Pelatihan	22	3	0	0	0	122	125
10.	Instruktur menguasai pelatihan dengan baik	20	5	0	0	0	120	125
11.	Peralatan praktik yang disediakan dapat mendukung pelaksanaan pelatihan	15	10	0	0	0	115	125
12.	Ketersediaan peralatan yang lengkap dan berkualitas baik dapat mempermudah peserta pelatihan saat melakukan praktik	21	4	0	0	0	121	125
	<b>Jumlah skor</b>	128	37	10	0	0	818	875

Maka penyelesaiannya sebagai berikut:

$$\begin{aligned} \text{Persentase} &= \frac{\text{Skor Jawaban Responden}}{\text{Skor Ideal}} \times 100\% \\ &= \frac{818}{875} \times 100\% \\ &= 93,48\% \text{ (kategori sangat efektif)} \end{aligned}$$

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui bahwa 128 total jawaban responden adalah sangat setuju, 37 total jawaban responden setuju, 10 yang menjawab masih ragu-ragu, 0 tidak setuju, dan 0 yang menjawab sangat tidak setuju. Dan dilihat dari persentase skor tanggapan responden yaitu sebesar 93,48% dan tergolong sangat efektif.

### 3. Evaluasi *Process*

Peneliti menggunakan tingkat keberhasilan pelaksanaan pelatihan pada aspek proses yaitu terkait pelaksanaan pelatihan yang meliputi metode pelatihan, penguasaan materi, dan kemampuan dalam melakukan praktik. Adapun hasil analisis pelaksanaan pelatihan pada aspek proses sebagai berikut:

**Tabel 3:** Jawaban responden mengenai evaluasi *process*

No	Pernyataan	Jawaban Responden					Total jawaban responden	Skor Ideal
		SS	S	RR	TS	STS		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
13.	Metode pelatihan yang digunakan sudah sesuai dengan materi	10	15	0	0	0	110	125
14.	Metode pelatihan dapat mendukung peserta pelatihan lebih aktif	5	20	0	0	0	105	125
15.	Metode pelatihan yang digunakan tidak membosankan	15	10	0	0	0	115	125

16.	Pelaksanaan program pelatihan yang saya ikuti dilakukan sesuai dengan jadwal yang telah ditetapkan	16	9	0	0	0	116	125
17.	Materi yang disampaikan dapat dipahami dengan baik oleh peserta pelatihan	20	5	0	0	0	120	125
18.	Materi dapat meningkatkan pengetahuan dan kemampuan peserta pelatihan	23	2	0	0	0	123	125
19.	Peserta pelatihan mampu mengimplementasikan materi yang telah dipelajari saat praktik	21	4	0	0	0	121	125
<b>Jumlah skor</b>		110	65	0	0	0	810	875

Maka penyelesaiannya sebagai berikut:

$$\begin{aligned}
 \text{Persentase} &= \frac{\text{Skor Jawaban Responden}}{\text{Skor Ideal}} \times 100\% \\
 &= \frac{810}{875} \times 100\% \\
 &= 92,57\% \text{ (kategori sangat efektif)}
 \end{aligned}$$

Berdasarkan data diatas dapat diketahui bahwa 110 total jawaban responden adalah sangat setuju, 65 total jawaban responden adalahb setuju, 0 total responden menjawab ragu-ragu, 0 responden yang menjawab tidak setuju, dan 0 responden yang menjawab sangat tidak setuju, hal ini dapat dilihat dari presentase tanggapan responden yaitu 92,57% (kategori sangat efektif).

#### 4. Evaluasi *product*

Evaluasi *product*, peneliti menggunakan tingkat keberhasilan pelaksanaan pelatihan pada komponen *product* yaitu terkait *output* dan *outcome*. Adapun hasil analisis pelaksanaan pelatihan pada aspek *product* sebagai berikut:

**Tabel 4:** Jawaban Responden Mengenai Evaluasi *Product*

No	Pernyataan	Jawaban Responden					Total jawaban responden	Skor Skor Ideal
		SS	S	RR	TS	STS		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
20.	Adanya peningkatan keterampilan kerja setelah mengikuti pelatihan	22	3	0	0	0	122	125
21.	Peserta pelatihan merasa terbantu dengan adanya program pelatihan yang diadakan	23	2	0	0	0	123	125

22.	Peserta pelatihan merasa semakin siap untuk terjun ke dunia kerja.	19	6	0	0	0	119	125
	Jumlah skor	64	11	0	0	0	364	375

Maka penyelesaiannya sebagai berikut :

$$\begin{aligned}
 \text{Persentase} &= \frac{\text{Skor Jawaban Responden}}{\text{Skor Ideal}} \times 100\% \\
 &= \frac{364}{375} \times 100\% \\
 &= 97,06\% \text{ (kategori sangat efektif)}
 \end{aligned}$$

Berdasarkan jawaban responden pada evaluasi *product* terkait *out put* dan *outcome* tergolong sangat efektif yaitu sebesar 97,06%, dimana keterampilan kerja peserta diklat meningkat setelah mengikuti diklat usaha tata boga berbasis pastry dan bakery merasa terbantu dengan diadakannya pelatihan ini, artinya pelatihan usaha tata boga berbasis pastry dan bakery yang diadakan oleh Balai Pendidikan dan Pelatihan Koperasi UMKM NTB dapat meningkatkan keterampilan kerja para peserta pelatihan.

**Tabel 5:** Rekapitulasi nilai evaluasi program diklat manajemen usaha tata boga berbasis pastry dan bakery

No	Aspek yang diteliti	Persentase	Interpretasi nilai keberhasilan
(1)	(2)	(3)	(4)
1	<i>Context</i>	90,40%	Sangat efektif
2	<i>Input</i>	93,48%	Sangat efektif
3	<i>Proses</i>	92,57%	Sangat efektif
4	<i>Product</i>	97,06%	Sangat efektif
	Rata-rata	93,37%	Sangat efektif

Data hasil rekapitulasi nilai evaluasi program diklat manajemen usaha tata boga berbasis pastry dan bakery di balai Pendidikan dan pelatihan koperasi UMKM NTB, maka dapat diketahui bahwa dari 4 aspek yang menentukan evaluasi program diklat dikategorikan sangat efektif, Hal ini dapat dilihat pada tabel 5 diatas yang memiliki rata-rata 93,37% dan tergolong sangat efektif. Hal ini relevan dengan penelitian yang dilakukan oleh Hidayatullah, dkk tahun (2024) dengan judul ‘‘Evaluasi Sumatif Pada Program Pelatihan Tata Boga di Sanggar Kegiatan Belajar Kota Serang’’ dimana hasil penelitian ini menunjukkan bahwa Sanggar kegiatan belajar kota Serang telah berhasil mencapai tujuan program yang telah di tetapkan sebelumnya.

## KESIMPULAN

Kesimpulan yang dapat diambil dari penelitian ini adalah diperoleh dari aspek *context* dengan jumlah persentase sebesar 90,40% tergolong sangat efektif, aspek *Input* sebesar 93,48% tergolong sangat efektif, aspek *Process* sebesar 92,53% tergolong sangat efektif, dan hasil akhir dari aspek *product* sebesar 97,06% tergolong sangat efektif, dari 4 aspek tersebut memiliki rata-rata persentase sebesar 93,37%. Maka dari itu kesimpulan dari hasil penelitian evaluasi program diklat manajemen usaha tata boga berbasis pastry dan bakery bagi peningkatan hasil diklat di Balai Pendidikan dan Pelatihan Koperasi UMKM NTB secara keseluruhan masuk dalam kategori sangat efektif.

## SARAN

Terkait dengan kesimpulan hasil penelitian ini, berikut disampaikan beberapa saran agar pelaksanaan diklat UMKM berbasis pastry dan bakery dapat berjalan lebih baik dimasa yang akan datang yaitu :

1. Kepada kepala Balai Pendidikan dan Pelatihan Koperasi (BALATKOP) disampaikan agar tetap mempertahankan dan meningkatkan hasil yang diperoleh saat ini, untuk memajukan kualitas sumber daya manusia khususnya yang belajar dan bernaung di balai pelatihan koperasi Nusa Tenggara Barat agar dapat memajemen dan mengolah sistem perekonomian bagi diri sendiri dan orang lain.
2. Bagi peserta pelatihan agar tetap semangat dalam meningkatkan potensi dirinya agar dapat mempertahankan hasil yang didapatkan selama mengikuti pelatihan, tetap mengikuti diklat kewirausahaan dan mengingatkan pentingnya pendidikan non formal diberbagai kalangan dan wilayah.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih Orang tua saya Bapak I Wayan Sueca Artha dan Ibu Ni Luh Sri Mertha, Ibu/Bapak Dosen, Saudara, sahabat, dan teman-teman seperjuangan yang telah membantu dan memotivasi peneliti dalam menyusun skripsi, terima kasih kepada Almamater tercinta Universitas Pendidikan Mandalika yang telah membantu dalam proses perkuliahan ini.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adrian, S. M. (2020). *Evaluasi Program Keterampilan Tata Boga Dalam Mewujudkan Kemandirian Wanita Tuna Susila Di Balai Rehabilitasi Sosial Watunas Mulya Jaya Jakarta*. 6(November), 169.
- Ammaziroh, R. (2023). *Manajemen Program Double Trach Tata Boga Sebagai Upaya Mencetak Lulusan Entrepreneur* (Studi Kasus Di Sekolah Menengah Atas Negeri 1 Gondang Wetan Kabupaten Pasuruan).
- Arikunto, S., & Jabar, C. S. A. (2009). *Evaluasi program pendidikan: Pedomanteoretis bagi mahasiswa dan praktisi pendidikan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Athoillah, H.M. Anton. 2010. *Dasar-Dasar Manajemen*. Bandung: Pustaka Setia.  
Bandung: Alfabeta.
- Hasibuan, M. S. (2009). *Manajemen: dasar, pengertian, dan masalah*.
- Hidayatullah, T., Hilda, D., Pracilia, A., & Azwita, Y. (2024). *Evaluasi Sumatif Pada Program Pelatihan Tata Boga di Sanggar Kegiatan Belajar Kota Serang*. 10, 113–121.
- Ina Magdalena, A. R. (2020). *Evaluasi Belajar Peserta Didik*. Pandawa : Jurnal Pendidikan dan Dakwah Volume 2, Nomor 1, Januari 2020, 2, 117-127.
- Indartha, A. W., Malik, A., & Siswanto, Y. (2023). *Desain Pelatihan Tata Boga di Balai Latihan Kerja (BLK) Kabupaten Pemalang*. 8(1), 70–86.
- Jayadi, J., & Sa'di, K. (2023). *Pengaruh Program Sanitasi Total Berbasis Masyarakat (STBM) Terhadap Partisipasi Masyarakat Dalam Meningkatkan Lingkungan Kondusif Yang di Selenggarakan di Taliwang Sumbawa Barat Tahun*

2020/2021. Transformasi : Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pendidikan Non Formal Informal, 9(1), 1 - 8. doi: <https://doi.org/10.33394/jtni.v9i1.7199>

Kamil, M. (2010). *Model Pendidikan dan Pelatihan (Konsep dan Aplikasi)*.

Rosdamayanti, R., Sauri, S., & Rostini, D. (2022). *Manajemen Kewirausahaan Pastry Bakery Bagi Siswa Program Studi Pendidikan Tataboga di Kota Bandung (Studi di SMK SMIP YPPT, SMK ICB Cinta Wisata)*. *Jiip – Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan*, 5(4), 1035–1046. <https://doi.org/10.54371/jiip.v4i5.495>

Sari, D. R. (2020). *Evaluasi Program Pendidikan Dan Pelatihan Manajemen Pengembangan Sdm Di Balai Diklat Pupr Yogyakarta*. *E-Jurnal Skripsi Program Studi Teknologi Pendidikan*, 9(5), 458-472.

Setiawan, W. E., & Purnami, L. (2018). *PELATIHAN WIRAUSAHA BOGA DALAM PROGRAM PASTRY DAN BAKERY*. *Jurnal Obor Penmas: Pendidikan Luar Sekolah*, 1(1).

Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Pendidikan (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D)*. Bandung: Alfabeta.

Suwatno, & Priansa, D. 2013. *Manajemen SDM dalam organisasi public dan bisnis*. Bandung : Alfabeta.

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) (Doctoral dissertation, Universitas Siliwangi)*.

Wirawan, E. (2011). *Teori, Model, Standar, Aplikasi dan Profesi*. Jakarta: Rajagrafindo Persada.