

PERSEPSI MAHASISWA PROGRAM STUDI TATA BOGA TERHADAP PELUANG BISNIS DI SEKTOR PARIWISATA

Ni Putu Oka Ariantini¹
Bagus Putu Ekadharma Susila²

Akademi Komunitas Manajemen Perhotelan Indonesia^{1,2}
Email: okaariantini100@gmail.com

Abstract

This study aims to analyze the perceptions of Culinary Arts Study Program students toward business opportunities in the tourism sector. The study employed a qualitative method with a descriptive approach. The informants of this study were students of the Culinary Arts Study Program at Akademi Komunitas MAPINDO selected through purposive sampling. Data were collected through interviews and documentation. The collected data were analyzed using descriptive qualitative analysis through data reduction, data presentation, and conclusion drawing.

The findings revealed that students had positive perceptions regarding business opportunities in the tourism sector. Students believed that the development of tourism creates significant opportunities for culinary businesses, cafés, restaurants, catering services, and other creative food-related businesses. In addition, digital technology and social media were perceived as important tools for promoting and developing businesses more effectively. Students' perceptions were influenced by practical learning experiences, entrepreneurial motivation, creativity, and skills obtained during the learning process. However, several challenges were also identified, including limited capital, business competition, and changing consumer preferences. This study is expected to contribute to the development of entrepreneurship education, particularly for Culinary Arts students in preparing them for business opportunities in the tourism sector.

Keywords: Business Opportunity, Tourism Sector, Entrepreneurship, Culinary Arts Students, Culinary Business.

PENDAHULUAN

Pariwisata menjadi salah satu sektor yang penting dalam pertumbuhan ekonomi di Indonesia dan salah satu yang paling dikenal oleh dunia adalah Bali. Pulau ini dikenal sebagai destinasi wisata internasional. Berkembangnya pariwisata di Bali turut mempengaruhi munculnya berbagai usaha pendukung, seperti *hotel, restoran, café, catering*, hingga bisnis kuliner lainnya yang berkaitan dengan kebutuhan wisatawan. Menurut Utama (2016), industri pariwisata tidak hanya membuka lapangan pekerjaan, tetapi juga menciptakan peluang usaha kreatif yang mampu meningkatkan perekonomian masyarakat. Kondisi ini

memberikan kesempatan bagi mahasiswa – mahasiswi khususnya Program Studi Tata Boga, untuk mengembangkan keterampilan sekaligus membangun usaha mandiri di bidang kuliner dan *hospitality*.

Persepsi mahasiswa terhadap sektor pariwisata menjadi hal yang penting karena dapat memengaruhi kesiapan mereka dalam menghadapi dunia kerja maupun dunia usaha. Setiyarti, Martini, dan Sundari (2020) menyatakan bahwa pandangan mahasiswa terhadap industri pariwisata dan perhotelan memiliki pengaruh terhadap minat mereka untuk terjun ke bidang tersebut. Mahasiswa juga harus mempertimbangkan kondisi kerja dan perkembangan karier di masa depan selain melihat peluang sebagai pekerj. Jika mahasiswa memiliki pandangan yang maju terhadap sektor pariwisata, maka motivasi mereka untuk meningkatkan kemampuan profesional dan minat berwirausaha juga akan lebih meningkat, khususnya pada bidang kuliner.

Selain persepsi, kemampuan profesional juga menjadi faktor penting dalam menghadapi persaingan industri pariwisata. Hermawan dkk. (2018) menjelaskan bahwa kemampuan pelayanan, komunikasi, dan manajerial merupakan dasar yang dibutuhkan dalam industri *hospitality*. Tidak hanya itu, kemampuan berbahasa asing juga menjadi nilai tambah, terutama di daerah wisata internasional seperti Bali yang banyak dikunjungi wisatawan mancanegara. Bagi mahasiswa Tata Boga, kemampuan tersebut dianggap penting karena dapat membantu mereka saat berinteraksi dengan wisatawan maupun pelanggan dari luar negeri. Dalam Program Studi Tata Boga, mahasiswa tidak hanya belajar mengenai pengolahan makanan, tetapi juga kreativitas dalam bidang kuliner dan pelayanan kepada konsumen.

Pendidikan pariwisata juga berperan dalam membentuk pola pikir kewirausahaan mahasiswa. Adnyana dkk. (2024) menyatakan bahwa perkembangan pariwisata di Bali menciptakan banyak peluang bisnis baru yang membutuhkan sumber daya manusia yang kreatif sehingga mampu beradaptasi dengan perkembangan industri. Melalui pendidikan pariwisata, mahasiswa diharapkan tidak hanya memiliki kecerdasan akademik, tetapi juga keberanian untuk mencoba mendirikan usaha sendiri. Oleh karena itu, pendidikan pariwisata diharapkan dapat membantu mahasiswa memiliki kemampuan manajerial dan jiwa

kewirausahaan sehingga lulusan tidak hanya mencari pekerjaan, tetapi juga mampu menciptakan lapangan kerja sendiri melalui usaha di bidang kuliner dan pariwisata.

Bagi mahasiswa Tata Boga, peluang usaha di sektor pariwisata cukup luas dan tidak hanya terbatas pada restoran. Peluang tersebut juga dapat berupa usaha *café*, *bakery*, *catering*, *food stall*, maupun bisnis makanan kreatif lainnya yang berkaitan dengan kegiatan wisata. Beberapa mahasiswa juga melihat bahwa membangun bisnis kuliner di Bali memiliki peluang kesuksesan yang cukup besar karena jumlah wisatawan yang terus meningkat. Banyak mahasiswa memandang bidang *hospitality* dan kuliner sebagai peluang karier yang menjanjikan karena keterampilan yang mereka pelajari selama perkuliahan dapat diterapkan secara langsung di dunia kerja maupun usaha mandiri. Selain itu, lingkungan kerja di sektor pariwisata yang dinamis dan interaktif membuat bidang ini cukup diminati oleh mahasiswa.

Awaluddin dan Razzaq (2025) menjelaskan bahwa minat mahasiswa untuk berwirausaha dipengaruhi oleh persepsi mereka terhadap peluang bisnis di sektor *hospitality* dan pariwisata. Pemahaman akademis dan keterampilan pelayanan dianggap menjadi faktor penting untuk mencapai keberhasilan dalam industri tersebut. Hal yang sama juga disampaikan oleh Prasetyo dan Utami (2025) yang menyatakan bahwa persepsi positif terhadap peluang usaha dapat meningkatkan minat mahasiswa untuk menjadi wirausaha. Namun, tidak sedikit mahasiswa yang masih merasa belum siap untuk membuka suatu usaha sendiri karena beberapa kendala seperti modal dan pengalaman kerja. Dengan demikian, persepsi mahasiswa memiliki pengaruh terhadap kesiapan mereka dalam memanfaatkan peluang bisnis yang berkembang di sektor pariwisata.

TINJAUAN PUSTAKA

Landasan Teori

1. Pariwisata dan Peluang Bisnis

Pariwisata merupakan salah satu sektor yang memiliki pengaruh besar terhadap perkembangan ekonomi, khususnya di daerah wisata seperti Bali. Sebagai destinasi wisata internasional, Bali memiliki banyak usaha yang berkembang karena adanya kebutuhan wisatawan, seperti hotel, restoran, *café*,

transportasi, dan usaha kuliner lainnya. Spillane (1982) menjelaskan bahwa pariwisata adalah aktivitas perjalanan yang dapat memberikan dampak ekonomi, sosial, dan budaya bagi masyarakat di daerah tujuan wisata. Dengan semakin berkembangnya pariwisata, berbagai peluang usaha juga ikut muncul dan memberikan kesempatan bagi masyarakat untuk meningkatkan pendapatan.

Menurut Yoeti (1996), industri pariwisata terdiri dari berbagai komponen yang saling berhubungan, seperti pelayanan, fasilitas, dan aktivitas wisata. Hal yang sama juga dijelaskan oleh Soekadijo (2011) bahwa pariwisata tidak dapat dipisahkan dari unsur pendukung seperti transportasi, pelayanan, dan usaha lainnya yang membantu kebutuhan wisatawan. Karena itu, perkembangan pariwisata juga berdampak pada meningkatnya peluang bisnis di bidang *hospitality* dan kuliner. Wisatawan tidak hanya membutuhkan tempat wisata, tetapi juga pelayanan dan makanan yang berkualitas selama berkunjung.

Perkembangan industri pariwisata juga membuka peluang usaha kreatif bagi generasi muda. Utama (2014) menyatakan bahwa sektor pariwisata dapat menciptakan peluang bisnis yang memerlukan kreativitas dan inovasi. Peluang tersebut dapat berupa usaha restoran, *café*, catering, maupun bisnis kuliner lainnya yang berhubungan dengan kebutuhan wisatawan. Selain itu, Umar (2019) menjelaskan bahwa sebuah usaha perlu didukung dengan kemampuan manajerial dan perencanaan yang baik agar dapat berkembang dan bertahan dalam persaingan usaha. Oleh sebab itu, pemahaman mengenai peluang bisnis menjadi hal penting, terutama bagi mahasiswa yang ingin terjun ke dunia usaha.

2. Persepsi Mahasiswa terhadap Peluang Bisnis

Persepsi merupakan cara seseorang memahami dan menilai suatu hal berdasarkan pengalaman serta informasi yang diterima. Menurut Walgito (2002), persepsi adalah proses ketika seseorang menerima rangsangan melalui pancaindra kemudian memberikan penilaian atau makna terhadap hal tersebut. Dalam pendidikan pariwisata, persepsi mahasiswa mengenai peluang bisnis

menjadi hal yang penting karena dapat memengaruhi minat dan motivasi mereka untuk berwirausaha di bidang pariwisata dan *hospitality*.

Kurniati dan Pratiwi (2022) menjelaskan bahwa banyak mahasiswa memiliki pandangan yang positif terhadap peluang bisnis kuliner dalam industri pariwisata. Hal ini karena bisnis kuliner dianggap memiliki prospek yang cukup baik dan terus berkembang, terutama di daerah wisata. Mahasiswa juga melihat bahwa usaha kuliner lebih mudah dikembangkan karena berkaitan langsung dengan kebutuhan wisatawan. Selain itu, perkembangan media sosial dan teknologi digital membuat promosi usaha menjadi lebih mudah dan dapat menjangkau lebih banyak konsumen.

Rahmawati (2021) menyatakan bahwa minat mahasiswa untuk berwirausaha di bidang kuliner dipengaruhi oleh peluang pasar, kreativitas, pengalaman praktik, dan keinginan untuk memiliki usaha sendiri. Mahasiswa vokasi, khususnya di bidang Tata Boga, dinilai memiliki peluang yang cukup besar karena sudah memperoleh keterampilan praktik selama perkuliahan. Pengalaman tersebut membantu mahasiswa lebih percaya diri untuk mencoba membuka usaha kuliner sendiri. Selain itu, beberapa mahasiswa juga menganggap bahwa sektor pariwisata masih memberikan peluang usaha yang cukup luas untuk dikembangkan.

3. Peran Program Studi Tata Boga dalam Sektor Pariwisata

Program Studi Tata Boga memiliki peran penting dalam mempersiapkan mahasiswa untuk menghadapi dunia kerja maupun membuka usaha di bidang kuliner dan *hospitality*. Selama proses perkuliahan, mahasiswa tidak hanya belajar mengenai pengolahan makanan, tetapi juga mempelajari pelayanan, kreativitas dalam membuat produk kuliner, dan dasar manajemen usaha. Kemampuan tersebut menjadi bekal bagi mahasiswa ketika nantinya bekerja atau mencoba membangun usaha sendiri di sektor pariwisata.

Menurut Fitriana dan Susanti (2020), bidang tata boga memiliki kontribusi dalam perkembangan wisata kuliner, terutama melalui inovasi makanan dan penggunaan teknologi digital untuk promosi usaha. Di Bali, perkembangan wisata kuliner juga memberikan peluang yang cukup besar bagi mahasiswa Tata Boga untuk mencoba usaha mandiri. Usaha yang dapat dikembangkan

cukup beragam, seperti restoran, *café*, *bakery*, *catering*, *food stall*, maupun bisnis makanan kreatif lainnya yang berkaitan dengan kebutuhan wisatawan. Selain itu, saat ini mahasiswa juga lebih mudah mempromosikan produk kuliner melalui media sosial dan platform digital.

Dalam industri hospitality dan pariwisata, kualitas pelayanan menjadi salah satu hal yang sangat penting. Horovitz (2000) menjelaskan bahwa pelayanan yang baik dapat meningkatkan kepuasan pelanggan dan membuat pelanggan lebih loyal. Kotler dan Armstrong (2004) juga menyatakan bahwa kualitas pelayanan dan strategi pemasaran memiliki pengaruh besar terhadap keberhasilan usaha di bidang jasa, termasuk usaha kuliner dan pariwisata. Karena itu, mahasiswa Tata Boga perlu memiliki kemampuan pelayanan, kreativitas, dan cara pemasaran yang baik agar mampu bersaing dalam dunia usaha.

Selain kemampuan praktik, pendidikan kewirausahaan juga penting untuk membantu mahasiswa memahami dunia bisnis. Melalui pembelajaran kewirausahaan, mahasiswa dapat belajar melihat peluang usaha dan memahami kebutuhan pasar. Dengan begitu, mahasiswa tidak hanya memiliki tujuan untuk mencari pekerjaan setelah lulus, tetapi juga memiliki keinginan untuk membuka usaha sendiri di bidang kuliner dan pariwisata.

Berdasarkan kajian pustaka tersebut, dapat dipahami bahwa sektor pariwisata memiliki peluang usaha yang cukup luas, terutama pada bidang kuliner dan hospitality. Persepsi mahasiswa terhadap peluang bisnis juga dapat memengaruhi minat mereka untuk berwirausaha. Oleh karena itu, penelitian mengenai persepsi mahasiswa Program Studi Tata Boga terhadap peluang bisnis di sektor pariwisata penting dilakukan untuk mengetahui bagaimana pandangan mahasiswa terhadap peluang usaha yang berkembang di industri pariwisata.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif untuk mengetahui persepsi mahasiswa Program Studi Tata Boga terhadap peluang bisnis di sektor pariwisata. Peneliti memilih metode kualitatif karena ingin memahami pandangan dan pengalaman mahasiswa mengenai peluang usaha di

bidang pariwisata dan kuliner secara lebih mendalam. Menurut Sugiyono (2012), penelitian kualitatif digunakan untuk memahami fenomena sosial berdasarkan kondisi yang terjadi di lapangan.

Kegiatan pengumpulan data dilaksanakan di Akademi Komunitas MAPINDO dengan melibatkan mahasiswa Program Studi Tata Boga sebagai subjek penelitian. Informan dipilih menggunakan teknik purposive sampling, yaitu pemilihan informan berdasarkan kriteria tertentu yang sesuai dengan tujuan penelitian. Dalam penelitian ini, sebanyak 14 mahasiswa aktif dipilih karena dianggap memiliki pemahaman mengenai sektor pariwisata dan peluang bisnis di bidang kuliner.

Peneliti mengumpulkan data melalui wawancara dan dokumentasi. Wawancara dilakukan secara semi terstruktur agar peneliti dapat memperoleh informasi yang lebih jelas mengenai pandangan mahasiswa terhadap peluang bisnis di sektor pariwisata. Selain itu, peneliti juga menggunakan dokumentasi sebagai data pendukung seperti foto kegiatan, catatan penelitian, dan dokumen lain yang berkaitan dengan penelitian.

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif kualitatif.

Data dianalisis melalui beberapa tahap, yaitu reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Pada tahap reduksi data, informasi yang sesuai dengan fokus penelitian dipilih dan disederhanakan. Setelah itu, data disajikan dalam bentuk narasi deskriptif agar lebih mudah dipahami. Tahap terakhir dilakukan dengan menarik kesimpulan berdasarkan hasil wawancara dan dokumentasi yang telah diperoleh selama penelitian berlangsung.

HASIL PENELITIAN

Hasil

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui persepsi mahasiswa Program Studi Tata Boga terhadap peluang bisnis di sektor pariwisata. Data penelitian diperoleh melalui wawancara dengan 14 mahasiswa aktif Program Studi Tata Boga di Akademi Komunitas MAPINDO. Dari hasil wawancara tersebut, sebagian besar mahasiswa memiliki pandangan yang positif terhadap peluang bisnis di sektor pariwisata, terutama pada bidang kuliner dan perhotelan.

Mahasiswa memandang bahwa perkembangan pariwisata di Bali membuka peluang usaha yang cukup besar, khususnya untuk bisnis kuliner seperti *café*, restoran, *catering*, *bakery*, dan usaha makanan kreatif lainnya. Selain itu, meningkatnya jumlah wisatawan juga dianggap memberikan kesempatan bagi pelaku usaha untuk menciptakan produk makanan dan minuman yang lebih inovatif sesuai dengan kebutuhan wisatawan lokal maupun mancanegara.

Berdasarkan hasil wawancara, banyak mahasiswa mengaku tertarik untuk membuka usaha sendiri setelah menyelesaikan pendidikan. Mereka merasa bahwa keterampilan praktik yang diperoleh selama perkuliahan dapat menjadi bekal penting untuk memulai usaha di bidang kuliner dan pariwisata. Selain itu, media sosial dan teknologi digital juga dianggap membantu dalam mempromosikan usaha agar lebih dikenal oleh masyarakat.

Meskipun demikian, beberapa tantangan dalam mengembangkan usaha di sektor pariwisata juga disadari oleh mahasiswa. Keterbatasan modal, persaingan bisnis yang semakin ketat, perubahan tren konsumen, dan kurangnya pengalaman dalam mengelola usaha menjadi kendala yang cukup sering disampaikan oleh informan. Walaupun ada berbagai tantangan tersebut, mahasiswa tetap menilai bahwa sektor pariwisata masih memiliki peluang bisnis yang baik untuk dikembangkan di masa depan.

Tabel 1. Persepsi Mahasiswa terhadap Peluang Bisnis di Sektor Pariwisata

No	Pernyataan Hasil Wawancara	Jumlah Informan
1	Sektor pariwisata memiliki peluang bisnis yang besar	14
2	Usaha kuliner memiliki prospek yang menjanjikan	13
3	Media sosial membantu promosi usaha	12
4	Memiliki minat membuka usaha sendiri	11
5	Keterampilan praktik membantu kesiapan berwirausaha	14

No	Pernyataan Hasil Wawancara	Jumlah Informan
6	Persaingan bisnis menjadi tantangan usaha	10
7	Keterbatasan modal menjadi hambatan utama	9

Berdasarkan Tabel 1, seluruh informan menyatakan bahwa sektor pariwisata memiliki peluang bisnis yang cukup besar. Mahasiswa juga menilai bahwa keterampilan praktik yang diperoleh selama perkuliahan dapat membantu kesiapan mereka untuk berwirausaha. Selain itu, sebagian besar informan memiliki pandangan yang positif terhadap prospek usaha kuliner di sektor pariwisata. Meskipun demikian, mahasiswa tetap menyadari adanya beberapa tantangan, seperti persaingan bisnis yang semakin ketat dan keterbatasan modal usaha..

Tabel 2. Jenis Peluang Bisnis yang Diminati Mahasiswa

No	Jenis Usaha	Jumlah Mahasiswa
1	<i>Café dan Coffee Shop</i>	5
2	Restoran	3
3	Catering	2
4	<i>Bakery dan Pastry</i>	2
5	Usaha Makanan Kreatif	2

Berdasarkan Tabel 2, usaha yang paling banyak diminati oleh mahasiswa adalah *café* dan *coffee shop*. Mahasiswa menilai bahwa usaha tersebut memiliki peluang yang cukup baik karena saat ini banyak masyarakat dan wisatawan tertarik mengunjungi tempat makan dengan konsep yang nyaman dan menarik. Selain *café*, mahasiswa juga menunjukkan minat pada usaha restoran, *catering*, *bakery*, dan bisnis makanan kreatif lainnya yang dianggap memiliki prospek yang baik untuk dikembangkan di sektor pariwisata Bali.

Pembahasan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa mahasiswa Program Studi Tata Boga memiliki pandangan yang positif terhadap peluang bisnis di sektor pariwisata. Mahasiswa menilai bahwa perkembangan pariwisata di Bali membuka banyak peluang usaha, terutama di bidang kuliner dan *hospitality*. Hal ini menunjukkan bahwa mahasiswa memahami adanya hubungan antara perkembangan pariwisata dengan meningkatnya kebutuhan usaha makanan dan minuman sebagai bagian dari industri pariwisata.

Temuan penelitian ini sejalan dengan pendapat Spillane (1982) yang menyatakan bahwa perkembangan pariwisata dapat mendorong pertumbuhan ekonomi melalui munculnya berbagai usaha pendukung wisata. Dalam penelitian ini, mahasiswa melihat bahwa meningkatnya jumlah wisatawan di Bali memberikan peluang bagi usaha restoran, *café*, *catering*, *bakery*, dan bisnis makanan kreatif lainnya. Mahasiswa juga menganggap bahwa sektor pariwisata memiliki potensi yang baik untuk pengembangan usaha kuliner.

Hasil penelitian juga menunjukkan bahwa mahasiswa memandang usaha kuliner sebagai bidang usaha yang memiliki prospek cukup menjanjikan. Menurut mahasiswa, wisatawan tidak hanya datang untuk menikmati tempat wisata, tetapi juga mencari pengalaman kuliner yang menarik dan berkualitas. Temuan ini sesuai dengan pendapat Yoeti (1996) yang menjelaskan bahwa industri pariwisata terdiri dari berbagai unsur pendukung yang saling berkaitan dalam memenuhi kebutuhan wisatawan. Oleh karena itu, usaha kuliner menjadi salah satu bagian penting dalam perkembangan sektor pariwisata.

Selain itu, keterampilan praktik yang diperoleh selama perkuliahan juga memengaruhi pandangan mahasiswa terhadap peluang bisnis. Mahasiswa merasa bahwa kemampuan mengolah makanan, kreativitas dalam membuat produk, serta pelayanan kepada pelanggan dapat menjadi bekal untuk membuka usaha sendiri. Temuan ini sejalan dengan penelitian Rahmawati (2021) yang menyatakan bahwa pengalaman praktik dan keterampilan vokasional dapat memengaruhi minat mahasiswa untuk berwirausaha di bidang kuliner. Hal tersebut menunjukkan bahwa pendidikan vokasi tidak hanya mempersiapkan mahasiswa untuk bekerja, tetapi juga membantu membangun jiwa kewirausahaan.

Persepsi mahasiswa terhadap peluang bisnis juga dipengaruhi oleh perkembangan media sosial dan teknologi digital. Berdasarkan hasil penelitian, sebagian besar mahasiswa menganggap media sosial dapat membantu promosi usaha agar lebih dikenal oleh masyarakat luas. Mahasiswa memahami bahwa pemasaran digital menjadi salah satu cara yang penting dalam mengembangkan bisnis kuliner saat ini. Temuan ini mendukung penelitian Fitriana dan Susanti (2020) yang menjelaskan bahwa teknologi digital memiliki peran penting dalam mendukung promosi wisata kuliner dan pengembangan usaha.

Meskipun mahasiswa memiliki pandangan yang positif terhadap peluang bisnis di sektor pariwisata, beberapa tantangan juga disadari oleh mahasiswa. Tantangan yang paling sering disebutkan adalah keterbatasan modal usaha, persaingan bisnis yang semakin ketat, dan perubahan selera konsumen. Mahasiswa memahami bahwa usaha kuliner di Bali memiliki tingkat persaingan yang tinggi sehingga dibutuhkan kreativitas, kualitas pelayanan, dan strategi pemasaran yang baik agar usaha dapat bertahan. Temuan ini sesuai dengan pendapat Umar (2019) yang menyatakan bahwa pengembangan usaha memerlukan perencanaan dan kemampuan manajerial yang baik agar usaha dapat berkembang secara berkelanjutan.

Jenis usaha yang paling diminati mahasiswa dalam penelitian ini adalah *café* dan *coffee shop*. Mahasiswa menilai bahwa usaha tersebut memiliki peluang yang cukup baik karena sesuai dengan gaya hidup masyarakat dan wisatawan saat ini. Selain *café* dan *coffee shop*, mahasiswa juga tertarik pada usaha restoran, *catering*, *bakery*, dan bisnis makanan kreatif lainnya. Temuan ini mendukung penelitian Kurniati dan Pratiwi (2022) yang menyatakan bahwa mahasiswa memiliki persepsi positif terhadap bisnis kuliner karena sektor tersebut memiliki pasar yang luas dan berkaitan langsung dengan kebutuhan masyarakat maupun wisatawan.

Berdasarkan hasil penelitian, dapat dilihat bahwa mahasiswa Program Studi Tata Boga memiliki minat yang cukup besar terhadap peluang usaha di sektor pariwisata, khususnya di bidang kuliner. Mahasiswa merasa bahwa keterampilan yang diperoleh selama perkuliahan dapat menjadi bekal untuk membuka usaha sendiri. Namun, mahasiswa juga menyadari bahwa kemampuan manajerial,

kreativitas, dan strategi pemasaran tetap diperlukan agar usaha dapat berkembang dan mampu bersaing di sektor pariwisata.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa mahasiswa Program Studi Tata Boga memiliki pandangan yang positif terhadap peluang bisnis di sektor pariwisata. Mahasiswa menilai bahwa perkembangan pariwisata di Bali membuka banyak peluang usaha, terutama di bidang kuliner dan hospitality seperti *café*, restoran, *catering*, *bakery*, dan usaha makanan kreatif lainnya. Pandangan tersebut muncul karena mahasiswa melihat bahwa industri pariwisata terus berkembang dan kebutuhan wisatawan terhadap makanan serta pelayanan juga semakin meningkat.

Selain itu, keterampilan praktik yang diperoleh selama perkuliahan dianggap dapat membantu kesiapan mahasiswa untuk membuka usaha sendiri. Mahasiswa juga memandang bahwa media sosial dan teknologi digital dapat membantu promosi usaha agar lebih mudah dikenal oleh masyarakat. Meskipun demikian, mahasiswa tetap menyadari adanya beberapa tantangan dalam menjalankan usaha, seperti keterbatasan modal, persaingan bisnis yang cukup ketat, dan perubahan selera konsumen. Karena itu, kreativitas, kemampuan mengelola usaha, serta strategi pemasaran yang baik menjadi hal penting agar usaha dapat berkembang dan bertahan di sektor pariwisata.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian, peneliti memberikan beberapa saran yaitu;

1. Institusi pendidikan diharapkan dapat meningkatkan pembelajaran kewirausahaan yang berkaitan dengan sektor pariwisata dan kuliner agar mahasiswa memiliki kesiapan yang lebih baik dalam menghadapi dunia usaha.
2. Program Studi Tata Boga diharapkan dapat memberikan lebih banyak kegiatan praktik bisnis, pelatihan usaha, dan seminar kewirausahaan untuk meningkatkan kreativitas serta kemampuan manajerial mahasiswa.
3. Mahasiswa diharapkan dapat terus mengembangkan keterampilan praktik, inovasi produk, dan kemampuan pemasaran digital agar mampu bersaing

dalam bisnis kuliner di sektor pariwisata.

4. Peneliti selanjutnya diharapkan dapat mengembangkan penelitian dengan cakupan yang lebih luas serta jumlah informan yang lebih banyak agar memperoleh hasil penelitian yang lebih mendalam mengenai peluang bisnis di sektor pariwisata.

DAFTAR PUSTAKA

- Adnyana, I. M., et al. (2024). *Pariwisata Bali: Refleksi dan peluang pengembangan bisnis*. Bali: P3M Politeknik Negeri Bali.
- Awaluddin, N., & Razzaq, A. R. B. A. (2025). Undergraduate perceptions towards a career and business opportunities in tourism and hospitality industry. *Journal of Global Hospitality and Tourism*, 4(2), 112–125.
- Fitriana, N., & Susanti, E. (2020). Peran tata boga dalam pengembangan wisata kuliner di era digital. *Journal of Tourism and Hospitality*.
- Gorda, I. G. N. (1997). *Metodologi penelitian sosial ekonomi*. Denpasar: PT Widya Aksara Nasional.
- Hermawan, A., et al. (2018). *Pengantar industri hospitality dan pariwisata*. Bandung: Alfabeta.
- Horovitz, J. (2000). *Seven secret of service strategy*. Great Britain: Prentice Hall.
- Jurnal Penelitian Universitas Dr. Soetomo. (2015). *Upaya food & beverage product dalam meningkatkan usaha perhotelan*.
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2004). *Principles of marketing*. New Jersey: Prentice Hall.
- Kumar, A., Singh, P. K., Kumar, A., & Shalini. (2014). An investigation of the perception of hospitality graduates towards the industry: A gender perspective. *African Journal of Hospitality, Tourism, and Leisure*, 3(2).
- Kurniati, D., & Pratiwi, Y. (2022). Persepsi mahasiswa terhadap peluang bisnis kuliner dalam industri pariwisata. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Kuliner*.
- Kusmayadi, E. S. (2000). *Metodologi penelitian dalam bidang kepariwisataan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Marithout Tua Efendi Harianjda, *Manajemen Sumber Daya Manusia*, (Jakarta: PT. Gramedia Widiasarana Indonesia, 2002).
- Nirwani, A., Wiyanto, & Puspa, R. (2025). Persepsi user di industri perhotelan terhadap kompetensi mahasiswa on job training pada departemen marketing. *Jurnal Perhotelan dan Pariwisata*, 3(2), 44–51.
- Prasetyo, B., & Utami, R. (2025). Analisis faktor yang mempengaruhi persepsi mahasiswa terhadap peluang bisnis dan minat menjadi wirausaha di sektor perhotelan. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 3(1), 45–58.
- Purwanggono, Cuk Jaka. *Konsep Dasar Manajemen Strategi* (Yogyakarta: Bintang Pustaka Madani, 2021).

- Pupu Saeful Rahmat, "Penelitian Kualitatif", *Equilibrium* Vol.5 No.9, (Juni, 2009). Yusuf, Muri. *Metode Penelitian:Kuantitatif, Kualitatif, Dan Penelitian Gabungan* (Jakarta: Kencana, 2017).
- Rahmawati, A. (2021). Analisis minat dan peluang berwirausaha di sektor kuliner bagi mahasiswa vokasi. *Jurnal Manajemen Pariwisata dan Perhotelan*.
- Salah, W., Crampon, L. J., & Rothfield, L. M. (1997). *Pemasaran pariwisata*. Jakarta: PT Pradnya Paramita.
- Setiyarti, T., & Lestari, N. M. D. (2020). Analisis gender dan gaya kepemimpinan pada industri perhotelan di Bali. *Jurnal REKOMEN (Riset Ekonomi Manajemen)*, 3(2), 89–97.
- Setiyarti, T., Martini, N. P., & Sundari, P. (2020). Persepsi mahasiswa sekolah tinggi pariwisata terhadap industri perhotelan. *Jurnal Capital: Kebijakan Ekonomi, Manajemen dan Akuntansi*, 2(1), 26–38.
- Sevima. (2024). *Food and beverages (FnB): Definisi, tugas, jenis pekerjaan & peluang karier*.
- Sihite, R. (2000). *Tourism industry (Kepariwisataan)*. Surabaya: SIC.
- Soekadijo, R. G. (2011). *Anatomi pariwisata: Memahami pariwisata sebagai system*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Spillane, J. J. (1982). *Pariwisata Indonesia: Sais waktu, sejarah dan prospek*. Yogyakarta: Kanisius.
- Spillane, J. J. (1994). *Pariwisata Indonesia*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sugiyono. (2003). *Metode penelitian bisnis*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2012). *Metode penelitian kuantitatif kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Suryana, E., et al. (2024). Analisis faktor-faktor yang mempengaruhi persepsi kualitas pelayanan F&B pada hotel bintang lima. *Jurnal Bina Manajemen*.
- Umar, H. (2019). *Studi kelayakan bisnis*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Universitas Negeri Surabaya. (2023). *Peluang dan tantangan usaha food and beverage di era modern*.
- Universitas PGRI Madiun. (2021). *Peranan foods and beverages product section dalam mempertahankan kepuasan tamu*.
- Utama, I. G. B. R. (2014). *Pengantar industri pariwisata: Tantangan dan peluang bisnis kreatif*. Yogyakarta: Deepublish.
- Walgito, B. (2002). *Pengantar psikologi umum* (3rd ed.). Yogyakarta: Andi Offset.
- Wiswata, I. Gusti Ngurah Ait, I Gusti Ayu Ari Agung, I Made Tamba, *Analisis SWOT (Kajian Perencanaan Model, Strategi, dan Pengembangan Usaha)*, (Denpasar: Unmas Press, 2018).
- Yoeti, O. A. (1996). *Pengantar ilmu pariwisata*. Bandung: Angkasa.