

PERSEPSI MAHASISWA PENDIDIKAN TATA BOGA TERHADAP KELAYAKAN DAN POTENSI SUBSTITUSI BAHAN LOKAL PADA RESEP INTERNASIONAL

Rasyakti Nenggala Nithisastra¹, Railivan Lintang Diaz Yudistiagis², Muhamad Rawdi Abimanyu Syarifudin³, Suci Sundusiah⁴
rasyaktinenggala@gmail.com¹, dyudistiagis@gmail.com², rwdabi@gmail.com³,
suci.sundusiah@upi.edu⁴

Universitas Pendidikan Indonesia

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis persepsi mahasiswa Pendidikan Tata Boga terhadap kelayakan dan potensi penerapan substitusi bahan lokal dalam resep masakan internasional pada mata kuliah Makanan Kontinental. Studi kasus melibatkan 14 responden mahasiswa yang ditanyai melalui kuesioner terstruktur dan wawancara terbuka. Hasil penelitian menunjukkan bahwa mahasiswa memiliki pemahaman yang cukup baik tentang konsep substitusi bahan lokal (86% paham hingga sangat paham), namun masih dominan menggunakan bahan impor murni (71%) dalam praktikum. Dari segi ekonomi, sebagian besar responden (64%) setuju bahwa substitusi dapat menekan biaya produksi secara signifikan. Akan tetapi, keraguan terbesar terletak pada aspek indrawi dan teknis; hanya 7% percaya bahwa rasa dan tekstur hasil substitusi dapat diterima, dan 43% meragukan kemudahan adaptasi teknik pengolahan. Pada dimensi potensi jangka panjang (inovasi, keberlanjutan, pengurangan impor), mahasiswa menunjukkan optimisme moderat dengan skor rata-rata 3,2–3,3. Hambatan utama yang diidentifikasi adalah perubahan cita rasa otentik dan hilangnya identitas resep asli. Kesimpulannya, meskipun substitusi bahan lokal memiliki potensi ekonomi dan akademik, diperlukan ruang eksperimen terstruktur dalam kurikulum untuk mengatasi keraguan teknis dan sensorik mahasiswa.

Kata Kunci: Substitusi Bahan Lokal, Masakan Internasional, Persepsi Mahasiswa, Makanan Kontinental, Inovasi Kuliner.

ABSTRACT

This research aims to analyze the perceptions of Culinary Education students regarding the feasibility and potential of implementing local ingredient substitution in international cuisine recipes within the Continental Food course. The case study involved 14 student respondents who participated in structured questionnaires and open-ended interviews. Results demonstrate that students possess adequate understanding of the local ingredient substitution concept (86% demonstrated good to excellent comprehension), yet 71% continue to predominantly use pure imported ingredients in practical sessions. From an economic perspective, most respondents (64%) agreed that substitution can significantly reduce production costs. However, the greatest doubts centered on sensory and technical aspects; only 7% believed that the taste and texture of substituted dishes would be acceptable, and 43% doubted the ease of adapting cooking techniques. Regarding long-term potential (innovation, sustainability, reduced import dependency), students demonstrated cautious optimism with average scores of 3.2–3.3. The primary barriers identified were changes to authentic flavor profiles and loss of original recipe identity. In conclusion, while local ingredient substitution holds economic and academic potential, structured experimental spaces within the curriculum are needed to address students' technical and sensory concerns.

Keywords: Local Ingredient Substitution, International Cuisine, Student Perception, Continental Food, Culinary Innovation.

PENDAHULUAN

Di dapur-dapur modern sekarang ini, tantangan terbesar bagi para pelaku kuliner bukan hanya soal rasa, melainkan juga ketersediaan bahan baku yang seringkali harus diimpor dengan harga mahal. Suhartini dan Wijaya (2021) menjelaskan bahwa

ketergantungan pada bahan impor dalam pendidikan tata boga menjadi kendala serius, terutama ketika harga bahan naik drastis akibat fluktuasi nilai tukar atau gangguan rantai pasok global. Sebagai mahasiswa pendidikan tata boga, saya sering menyaksikan teman-teman kesulitan mencari oregano asli atau keju parmesan untuk hidangan Italia, lalu terpaksa mencari bahan pengganti yang sebenarnya tumbuh di sekitar kita. Padahal di pasar tradisional dekat kampus, banyak sekali bahan lokal yang jika dikelola dengan tepat bisa meniru fungsi dan cita rasa bahan impor tersebut, hanya saja belum banyak yang berani mencoba. Fenomena ini menunjukkan adanya kesenjangan antara potensi bahan lokal dan keberanian mahasiswa untuk menggunakannya dalam praktik memasak internasional, seperti yang juga diamati oleh Hartono dan Kusumawati (2019) dalam penelitian mereka tentang kesenjangan pengetahuan dan praktik mahasiswa tata boga.

Secara teoritis, substitusi bahan lokal dalam masakan internasional sebenarnya bukan hal baru. Kartasapoetra (2017) mencatat bahwa para pedagang makanan di berbagai daerah di Indonesia sudah lama mempraktikkan substitusi secara turun-temurun, misalnya penggunaan santan sebagai pengganti krim atau kecap manis sebagai pengganti saus tiram. Mereka melakukannya bukan karena tidak tahu resep asli, melainkan karena dorongan ketersediaan dan efisiensi biaya. Dari perspektif pendidikan vokasi, Hendrawan (2020) menambahkan bahwa mengenalkan mahasiswa pada teknik substitusi bahan lokal sejak dini akan membekali mereka dengan kemampuan adaptasi yang sangat dibutuhkan saat bekerja di industri perhotelan atau restoran. Penelitian oleh Irawan dan Prasetyo (2022) juga mengkonfirmasi bahwa faktor-faktor seperti pengalaman praktik dan dukungan dosen sangat mempengaruhi adopsi substitusi bahan lokal dalam pembelajaran makanan kontinental.

Dari sisi sensoris, Purnomo (2019) menjelaskan bahwa kelayakan suatu bahan substitusi tidak harus berarti sama persis dengan bahan asli, melainkan masih bisa diterima secara sensoris dan fungsional. Contohnya, penggunaan tepung sagu lokal sebagai pengganti tepung kentang pada sup kental ala Eropa memang menghasilkan kekentalan yang berbeda dan meninggalkan rasa agak kenyal, tetapi perbedaan itu tidak serta-merta mengganggu cita rasa secara keseluruhan. Penelitian oleh Anggraeni dan Haryanti (2022) tentang substitusi tepung mocaf dalam pembuatan pizza dough menunjukkan bahwa meskipun ada perubahan tekstur, tingkat penerimaan konsumen masih cukup tinggi selama rasa tidak berubah drastis. Pertanyaan besarnya kemudian adalah, apakah sekadar "bisa menggantikan" sudah cukup untuk menyebut sebuah hidangan internasional tetap layak disajikan?

Sejauh ini, penelitian tentang substitusi bahan lokal dalam masakan internasional masih didominasi oleh kajian dari sudut pandang ilmu pangan dan gizi. Misalnya, penelitian oleh Hendrawati dan Suryani (2021) tentang pengaruh substitusi keju mozzarella dengan keju lokal terhadap kualitas pizza, serta penelitian oleh Rahmawati dan Supriyadi (2021) tentang pengaruh substitusi minyak kelapa murni terhadap karakteristik croissant. Sementara itu, penelitian dari sisi pendidikan dan persepsi mahasiswa masih sangat terbatas. Agustina dan Permana (2021) mencatat bahwa persepsi mahasiswa terhadap penggunaan bahan pangan lokal dalam praktik kuliner internasional belum banyak dieksplorasi secara sistematis. Padahal, mahasiswa tata boga adalah calon pendidik dan praktisi kuliner yang kelak akan menentukan apakah pengetahuan tentang substitusi ini akan ditularkan ke generasi berikutnya. Oleh karena itu, penting untuk meneliti bagaimana sebenarnya persepsi mahasiswa terhadap gagasan substitusi bahan lokal ini, apakah mereka melihatnya sebagai peluang inovasi atau justru sebagai ancaman terhadap keautentikan masakan internasional yang mereka pelajari (Permatasari & Rahayu, 2022).

Tren kuliner dunia saat ini juga mulai mengarah pada keberlanjutan dan penggunaan

bahan dari daerah sendiri untuk mengurangi jejak karbon. Fauziah dan Nugraheni (2023) menemukan bahwa mahasiswa yang memiliki kesadaran lingkungan cenderung lebih positif terhadap substitusi bahan lokal. Seorang calon chef yang mampu mengolah daun kelor sebagai pengganti bayam pada lasagna hijau, atau menggunakan buah lontar sebagai pengganti cuka apel dalam salad dressing, bukan lagi sekadar mengambil "jalan pintas", melainkan sedang melakukan inovasi yang bernilai jual tinggi, seperti yang dijelaskan oleh Kurniawati dan Setiawan (2020) dalam studi mereka tentang inovasi kuliner berbasis bahan lokal. Namun, dari pengamatan awal di laboratorium praktikum, masih banyak mahasiswa yang bersikap skeptis terhadap ide substitusi ini. Lestari dan Wijayanti (2021) mengidentifikasi bahwa hambatan psikologis seperti ketakutan akan perubahan rasa dan penilaian dosen menjadi faktor utama yang menghambat mahasiswa untuk mencoba substitusi.

Berdasarkan uraian di atas, terlihat adanya kesenjangan antara potensi besar substitusi bahan lokal (dari sisi ekonomi, keberlanjutan, dan kreativitas) dengan minimnya eksplorasi sistematis terhadap persepsi mahasiswa sebagai aktor utama dalam praktikum Makanan Kontinental. Penelitian ini hadir untuk mengisi celah tersebut. Perbedaan utama penelitian ini dengan penelitian-penelitian sebelumnya adalah bahwa penelitian ini tidak hanya menguji kelayakan teknis atau sensoris dari hasil substitusi, tetapi juga menggali persepsi, sikap, dan hambatan psikologis yang dirasakan oleh mahasiswa selama proses belajar. Dengan kata lain, penelitian ini memberikan kontribusi berupa pemahaman tentang faktor-faktor non-teknis yang mempengaruhi adopsi substitusi bahan lokal dalam pembelajaran tata boga, yang selama ini luput dari kajian literatur yang ada.

Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis persepsi mahasiswa Pendidikan Tata Boga terhadap kelayakan dan potensi penerapan substitusi bahan lokal dalam resep masakan internasional pada mata kuliah Makanan Kontinental. Secara lebih spesifik, penelitian ini bertujuan untuk: pertama, mengukur tingkat pemahaman mahasiswa tentang konsep substitusi bahan lokal sekaligus mengidentifikasi kesenjangan antara pemahaman tersebut dengan praktik sehari-hari mereka; kedua, menilai persepsi mahasiswa terhadap kelayakan substitusi dari sisi ekonomi, akses bahan, rasa, tekstur, dan penyesuaian teknik pengolahan; ketiga, mengeksplorasi persepsi mahasiswa terhadap potensi jangka panjang substitusi dalam hal inovasi, keberlanjutan, dan nilai jual; serta keempat, mengidentifikasi hambatan utama yang membuat mahasiswa ragu untuk menerapkan substitusi, sehingga dapat dirumuskan rekomendasi pedagogis untuk pengembangan kurikulum ke depan, seperti yang disarankan oleh Wulandari dan Hasanah (2022) dalam penelitian mereka tentang pengembangan modul praktikum substitusi bahan lokal.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan desain deskriptif survei. Pendekatan kuantitatif dipilih karena bertujuan untuk mengukur persepsi mahasiswa secara terstruktur, menghasilkan data numerik yang dapat dianalisis secara statistik, serta memberikan gambaran objektif mengenai tingkat persepsi responden terhadap variabel yang diteliti. Desain deskriptif sendiri dipilih karena penelitian ini tidak bertujuan menguji hubungan atau pengaruh antar variabel, melainkan hanya menggambarkan tingkat persepsi mahasiswa Pendidikan Tata Boga terhadap kelayakan dan potensi penerapan substitusi bahan lokal dalam resep masakan internasional pada mata kuliah Makanan Kontinental.

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer, yaitu data yang diperoleh langsung dari sumber utama melalui penyebaran kuesioner kepada responden. Sumber data penelitian ini adalah mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga di perguruan tinggi tempat penelitian dilaksanakan, dengan fokus pada mahasiswa yang telah

menempuh mata kuliah Makanan Kontinental. Penelitian dilaksanakan pada semester aktif saat pengumpulan data berlangsung.

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh mahasiswa Pendidikan Tata Boga yang sudah mengikuti mata kuliah Makanan Kontinental. Teknik pengambilan sampel yang digunakan adalah purposive sampling dengan kriteria responden: pertama, sudah lulus atau sedang menempuh mata kuliah Makanan Kontinental; dan kedua, aktif mengikuti kegiatan praktikum. Setelah dilakukan pengecekan, jumlah populasi yang memenuhi kriteria tersebut hanya 14 orang. Karena jumlah populasi kurang dari 100 orang, peneliti memutuskan untuk mengambil seluruh populasi sebagai sampel (total sampling). Dengan demikian, semua responden yang memenuhi kriteria diikutsertakan dalam penelitian. Perlu diketahui bahwa idealnya penelitian kuantitatif deskriptif memiliki minimal 30 hingga 50 responden agar analisis statistik lebih stabil. Namun, karena keterbatasan jumlah mahasiswa yang memenuhi kriteria, penelitian ini hanya menggunakan 14 responden. Dengan jumlah tersebut, analisis tetap dilakukan secara deskriptif (frekuensi, persentase, dan rata-rata) tanpa menggunakan uji statistik yang menuntut jumlah sampel besar.

Penelitian ini memiliki satu variabel utama, yaitu persepsi mahasiswa terhadap substitusi bahan lokal. Variabel tersebut terdiri dari dua dimensi. Dimensi pertama adalah persepsi terhadap kelayakan, dengan indikator meliputi kelayakan rasa, kelayakan tekstur, kelayakan penampilan, ketersediaan bahan, dan efisiensi biaya. Dimensi kedua adalah persepsi terhadap potensi penerapan, dengan indikator meliputi kemudahan implementasi dalam praktikum, kesesuaian dengan kurikulum, dukungan terhadap kreativitas mahasiswa, dan potensi keberlanjutan pembelajaran.

Secara operasional, persepsi mahasiswa didefinisikan sebagai tanggapan atau penilaian mahasiswa terhadap kelayakan dan potensi penerapan substitusi bahan lokal, yang diukur melalui skor kuesioner skala Likert. Kelayakan diartikan sebagai tingkat kesesuaian substitusi bahan lokal dalam mempertahankan kualitas produk, yang mencakup aspek rasa, tekstur, penampilan, biaya, dan ketersediaan. Sementara itu, potensi penerapan diartikan sebagai tingkat kemungkinan integrasi substitusi bahan lokal dalam pembelajaran Makanan Kontinental.

Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini adalah kuesioner tertutup dengan menggunakan skala Likert 4 poin, di mana angka 1 berarti Sangat Tidak Setuju, angka 2 berarti Tidak Setuju, angka 3 berarti Setuju, dan angka 4 berarti Sangat Setuju. Instrumen dikembangkan berdasarkan tiga landasan utama, yaitu teori persepsi, teori adopsi inovasi dari Everett Rogers, serta indikator kelayakan produk pangan. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan menyebarkan kuesioner kepada 14 responden yang telah memenuhi kriteria, kemudian dilanjutkan dengan wawancara terbuka untuk memperdalam temuan dari kuesioner.

Teknik analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif kuantitatif, yaitu dengan menghitung frekuensi, persentase, dan rata-rata (mean) dari setiap item pernyataan dalam kuesioner. Hasil perhitungan tersebut kemudian disajikan dalam bentuk tabel dan diinterpretasikan secara naratif. Karena jumlah sampel yang terbatas (14 responden), penelitian ini tidak melakukan uji statistik inferensial seperti uji korelasi, regresi, atau uji beda. Seluruh analisis dibatasi pada statistik deskriptif yang bertujuan untuk menggambarkan persepsi mahasiswa secara apa adanya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis persepsi mahasiswa Pendidikan Tata Boga terhadap kelayakan dan potensi penerapan substitusi bahan lokal dalam resep masakan internasional pada mata kuliah Makanan Kontinental. Berdasarkan data dari 14 responden

yang memenuhi kriteria purposive sampling, ditemukan sejumlah temuan yang disajikan dalam lima tabel utama. Pembahasan berikut mengkaji setiap temuan secara sistematis dengan merujuk pada teori, penelitian terdahulu, serta fakta empiris di lapangan.

Tabel 1. Kesenjangan Antara Pemahaman Teoritis dan Praktik Penggunaan Bahan

Indikator	Kategori	Jumlah Responden	Persentase
Pemahaman konsep substitusi bahan lokal	Paham – Sangat Paham	12	86%
Kebiasaan menggunakan bahan impor murni	Sering – Selalu	10	71%
Keluhan harga bahan impor mahal	Ya (mengeluhkan)	9	64%
Keluhan kelangkaan bahan impor di pasar	Ya (mengeluhkan)	5	36%

Sumber: Data Primer Diolah, 2026

Tabel 1 menunjukkan tingkat pemahaman mahasiswa terhadap konsep substitusi bahan lokal. Sebanyak 86% mahasiswa (12 dari 14 orang) menyatakan paham hingga sangat paham. Namun, data pada tabel yang sama juga mengungkapkan bahwa 71% mahasiswa masih sering hingga selalu menggunakan bahan impor murni saat praktikum Makanan Kontinental. Selain itu, 64% mahasiswa mengeluhkan harga bahan impor yang mahal, dan 36% mengeluhkan kelangkaan bahan impor di pasar tradisional.

Temuan dari Tabel 1 ini mengonfirmasi adanya theory practice gap yang juga ditemukan dalam penelitian Hartono dan Kusumawati (2019), yang melaporkan bahwa pengetahuan tentang keberlanjutan pangan tidak serta-merta mengubah perilaku praktik mahasiswa tata boga. Penelitian oleh Irawan dan Prasetyo (2022) juga menemukan bahwa faktor internal seperti keyakinan pribadi lebih dominan daripada pengetahuan dalam menentukan keputusan mahasiswa menggunakan bahan tertentu. Dalam konteks ini, mahasiswa belum melewati tahap keyakinan karena mereka masih meragukan keunggulan substitusi bahan lokal dibanding bahan impor. Secara empiris, temuan dari Tabel 1 juga mencerminkan bahwa kurikulum Makanan Kontinental masih sangat berorientasi pada authenticity dan standar internasional seperti yang dijelaskan oleh Hendrawan (2020). Kebaruan dari temuan ini adalah bahwa kesenjangan tersebut tidak terjadi karena ketidaktahuan, melainkan karena ketiadaan ruang eksperimen terstruktur dalam kurikulum.

Tabel 2. Persepsi Kelayakan dari Sisi Ekonomi dan Akses Bahan

Pernyataan	Setuju (%)	Netral (%)	Tidak Setuju (%)
Substitusi menekan biaya	64%	29%	7%

praktikum			
Bahan lokal lebih mudah dijangkau & segar	36%	57%	7%

Sumber: Data Primer Diolah, 2026

Tabel 2 menyajikan data tentang persepsi kelayakan substitusi dari sisi ekonomi dan akses bahan. Sebanyak 64% mahasiswa setuju bahwa substitusi bahan lokal dapat menekan biaya praktikum secara signifikan, dengan hanya 7% yang tidak setuju dan 29% bersikap netral. Namun, terkait kemudahan akses dan kesegaran bahan lokal, hanya 36% mahasiswa yang setuju, sementara 57% bersikap netral dan 7% tidak setuju.

Persepsi positif terhadap efisiensi biaya pada Tabel 2 sejalan dengan teori ekonomi produksi pangan yang dijelaskan oleh Kartasapoetra (2017), yang menyatakan bahwa substitusi bahan impor dengan bahan lokal mengurangi biaya transportasi, pajak impor, dan fluktuasi nilai tukar. Penelitian Cahyani dan Widodo (2020) juga mengkonfirmasi bahwa industri kuliner skala kecil dapat menghemat hingga 30-40% biaya produksi dengan beralih ke bahan lokal. Namun, sikap netral mayoritas (57%) terhadap kemudahan akses dan kesegaran pada Tabel 2 menunjukkan adanya situational constraint yang bersifat individual. Suhartini dan Wijaya (2021) menjelaskan bahwa akses terhadap bahan lokal sangat tergantung pada lokasi tempat tinggal mahasiswa dan keberadaan pasar tradisional di sekitar kampus. Temuan dari Tabel 2 ini juga mengkritisi asumsi bahwa bahan lokal selalu lebih mudah didapat. Kebaruan penelitian ini adalah mengungkap bahwa perceived accessibility lebih rendah daripada perceived cost efficiency, sehingga strategi substitusi tidak bisa hanya mengandalkan argumen ekonomi.

Tabel 3. Titik Lemah Kelayakan: Aspek Indrawi dan Penyesuaian Teknik

Pernyataan	Setuju (%)	Netral (%)	Tidak Setuju (%)
Rasa & tekstur hasil substitusi dapat diterima	7%	64%	29%
Teknik kontinental mudah disesuaikan dengan bahan lokal	7%	50%	43%
Substitusi layak dijadikan materi ajar	36%	50%	14%

Sumber: Data Primer Diolah, 2026

Tabel 3 memuat data tentang persepsi mahasiswa terhadap kualitas hasil dan penyesuaian teknik. Hanya 7% mahasiswa yang yakin bahwa rasa dan tekstur hasil substitusi dapat diterima, sementara 29% tidak setuju dan 64% bersikap netral. Terkait penyesuaian teknik pengolahan, Tabel 3 menunjukkan bahwa hanya 7% yang yakin teknik kontinental mudah disesuaikan dengan bahan lokal, sementara 43% tidak setuju dan 50% netral. Menariknya, pada tabel yang sama, dukungan untuk menjadikan substitusi sebagai materi ajar justru cukup terbuka: 36% setuju, 50% netral, dan hanya 14% tidak setuju.

Skeptisisme terhadap kualitas sensorik yang terlihat pada Tabel 3 merupakan hambatan psikologis terkuat dalam adopsi substitusi bahan lokal. Hal ini sesuai dengan teori penerimaan pangan yang dijelaskan oleh Purnomo (2019), yang menyatakan bahwa konsumen cenderung menolak produk pangan yang menyimpang dari expected sensory profile. Penelitian Anggraeni dan Haryanti (2022) tentang substitusi tepung mocaf dalam pizza dough menemukan bahwa perubahan tekstur menjadi faktor penolakan utama meskipun rasa masih dapat diterima. Penelitian oleh Mulyani dan Rachmawati (2023) juga mengkonfirmasi bahwa mahasiswa menganggap teknik pengolahan kontinental sulit disesuaikan karena bahan lokal memiliki karakteristik fisik dan kimiawi yang berbeda. Kebaruan penelitian ini adalah ditemukannya paradoks pedagogis: meskipun hanya 7% yakin dengan hasil substitusi (data Tabel 3), dukungan untuk menjadikan substitusi sebagai materi ajar mencapai 86% (gabungan setuju dan netral). Ini mengindikasikan bahwa mahasiswa melihat substitusi sebagai learning tool untuk memahami prinsip kuliner, bukan sebagai production standard, seperti yang disarankan oleh Pratiwi dan Utami (2020) tentang efektivitas pembelajaran berbasis proyek.

Tabel 4. Potensi Jangka Panjang

Indikator	Rata-rata skor
Inovasi bagi calon chef/pendidik	3,2
Keberlanjutan lingkungan (jejak karbon)	3,3
Nilai jual & citra Indonesia di global	3,2
Daya tarik konsumen lokal	2,9

Sumber: Data Primer Diolah, 2026

Tabel 4 menyajikan rata-rata skor persepsi mahasiswa terhadap potensi jangka panjang substitusi bahan lokal. Skor tertinggi terdapat pada dimensi keberlanjutan lingkungan (3,3), diikuti oleh inovasi bagi calon chef atau pendidik (3,2) dan nilai jual serta citra Indonesia di tingkat global (3,2). Namun, daya tarik konsumen lokal mendapat skor terendah, yaitu 2,9.

Skor moderat pada dimensi inovasi (3,2) di Tabel 4 menunjukkan bahwa mahasiswa melihat substitusi sebagai peluang kreatif, bukan sekadar keterpaksaan. Hal ini sejalan dengan penelitian Kurniawati dan Setiawan (2020) yang menemukan bahwa mahasiswa tata boga cenderung inovatif jika diberi ruang eksperimen yang cukup. Hendrawan (2020) juga menegaskan bahwa kemampuan memodifikasi resep dengan bahan tersedia merupakan kompetensi kunci bagi lulusan tata boga. Pada dimensi keberlanjutan (3,3), temuan dari Tabel 4 mencerminkan tumbuhnya kesadaran lingkungan di kalangan mahasiswa. Fauziah dan Nugraheni (2023) menemukan bahwa kesadaran tentang jejak karbon bahan pangan mulai meningkat di kalangan mahasiswa tata boga, meskipun belum menjadi primary driver perilaku.

Satu temuan yang paling menarik untuk dicermati dari Tabel 4 adalah skor terendah (2,9) pada daya tarik konsumen lokal. Temuan ini membantah asumsi umum bahwa konsumen Indonesia selalu lebih menyukai bahan lokal. Penelitian Sari dan Wahyuni (2023) justru menemukan bahwa konsumen lokal cenderung mengaitkan masakan kontinental dengan eksklusivitas dan internasionalitas, sehingga penggunaan bahan lokal yang terlalu "akrab" dapat menghilangkan sensasi escapism yang dicari.

Tabel 5. Hambatan Utama dan Implikasi Pedagogis

Hambatan	Jumlah Responden	Persentase
Perubahan rasa & tekstur	14	100%
Hilangnya identitas asli resep kontinental	10	71%

Sumber: Data Primer Diolah, 2026

Tabel 5 merangkum hambatan utama yang diidentifikasi dari respons terbuka mahasiswa. Seluruh responden (100%) menyebutkan perubahan rasa dan tekstur sebagai hambatan terbesar. Sekitar 71% responden juga mengkhawatirkan hilangnya identitas asli resep kontinental. Meskipun demikian, mahasiswa mengusulkan perlunya ruang eksperimen terstruktur dalam kurikulum.

Kekhawatiran tentang perubahan rasa dan tekstur pada Tabel 5 bukanlah sekadar masalah teknis, melainkan manifestasi dari *culinary identity anxiety*. Permatasari dan Rahayu (2022) menjelaskan bahwa mahasiswa sering menginternalisasi standar keautentikan secara kaku, sehingga mengganti bahan dianggap mengancam keseluruhan identitas masakan. Penelitian Lestari dan Wijayanti (2021) juga mengidentifikasi bahwa hambatan psikologis seperti ketakutan akan penilaian dosen dan teman menjadi faktor dominan yang menghambat eksperimen substitusi. Temuan dari Tabel 5 ini juga menunjukkan bahwa pendidikan tata boga saat ini lebih menekankan pada *replication* daripada *adaptation*, sehingga mahasiswa kehilangan kemampuan untuk mentransfer pengetahuan ke konteks bahan yang berbeda, seperti yang dikritik oleh Hendrawan (2020).

Meskipun Tabel 5 menunjukkan hambatan yang tinggi, mahasiswa tidak menolak substitusi secara mutlak. Penelitian Pratiwi dan Utami (2020) serta Wulandari dan Hasanah (2022) menegaskan bahwa pembelajaran berbasis proyek dan modul praktikum yang terstruktur dapat meningkatkan kepercayaan diri mahasiswa dalam melakukan substitusi. Kebaruan penelitian ini adalah bahwa mahasiswa secara eksplisit membedakan antara *learning space* dan *production space*. Di laboratorium pembelajaran, mereka terbuka terhadap eksperimen. Di dapur produksi (misalnya untuk acara atau penjualan), mereka cenderung konservatif. Implikasinya, kurikulum perlu menyediakan modul khusus "adaptasi bahan lokal" yang tidak dinilai berdasarkan kesempurnaan hasil, tetapi berdasarkan proses analisis dan pemecahan masalah.

KESIMPULAN

Secara keseluruhan, penelitian ini mengungkapkan bahwa persepsi mahasiswa Pendidikan Tata Boga terhadap substitusi bahan lokal dalam masakan kontinental bersifat dua sisi: positif pada dimensi teoritis, ekonomi, dan potensi akademik, namun skeptis pada dimensi praktis-sensorik. Kesenjangan antara pemahaman dan praktik menunjukkan bahwa kurikulum memerlukan penguat berupa pengalaman *hands-on* yang lebih intensif.

Hambatan utama terletak pada kekhawatiran tentang perubahan cita rasa otentik dan identitas resep, yang mencerminkan internalisasi standar internasional yang kuat dalam benak mahasiswa. Namun, keinginan mereka untuk belajar melakukan substitusi dengan teknik yang tepat memberikan harapan bahwa dengan panduan dan ruang eksperimen yang terstruktur, sikap ini dapat berkembang menuju adopsi yang lebih matang dan rasional.

Kedepannya, pengembangan modul pembelajaran praktis tentang substitusi bahan

lokal dengan tetap menjaga standar teknik kontinental akan menjadi kunci untuk mengubah persepsi dari skeptisisme menjadi konfiden dalam inovasi kuliner.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, R., & Permana, D. (2021). Persepsi mahasiswa terhadap penggunaan bahan pangan lokal dalam praktik kuliner internasional. *Jurnal Pendidikan Vokasi dan Kuliner*, 9(2), 112-125.
- Anggraeni, S. D., & Haryanti, S. (2022). Substitusi tepung mocaf dalam pembuatan pizza dough: Analisis sensoris dan penerimaan konsumen. *Jurnal Ilmu Pangan dan Gizi*, 14(1), 45-58.
- Cahyani, D. R., & Widodo, S. (2020). Efisiensi biaya produksi melalui substitusi bahan impor dengan bahan lokal pada industri kuliner skala kecil. *Jurnal Ekonomi Kreatif Indonesia*, 6(2), 89-102.
- Fauziah, L., & Nugraheni, M. (2023). Keberlanjutan dalam pendidikan kuliner: Persepsi mahasiswa tentang jejak karbon bahan pangan. *Jurnal Pendidikan Lingkungan Hidup*, 11(1), 33-47.
- Hartono, B., & Kusumawati, R. (2019). Analisis kesenjangan pengetahuan dan praktik mahasiswa tata boga tentang substitusi bahan lokal. *Jurnal Vokasi dan Teknologi*, 7(2), 76-88.
- Hendrawati, T., & Suryani, L. (2021). Pengaruh substitusi keju mozzarella dengan keju lokal terhadap kualitas pizza. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 15(2), 99-112.
- Irawan, D., & Prasetyo, A. (2022). Faktor-faktor yang mempengaruhi adopsi substitusi bahan lokal dalam pembelajaran makanan kontinental. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Indonesia*, 5(1), 22-36.
- Kurniawati, E., & Setiawan, B. (2020). Inovasi kuliner berbasis bahan lokal: Studi kasus pada mahasiswa pendidikan tata boga. *Jurnal Inovasi dan Kreativitas Kuliner*, 4(2), 55-68.
- Lestari, P., & Wijayanti, S. (2021). Hambatan psikologis mahasiswa dalam melakukan substitusi bahan lokal pada masakan internasional. *Jurnal Psikologi Pendidikan dan Konseling*, 8(1), 44-58.
- Mulyani, S., & Rachmawati, D. (2023). Adaptasi teknik pengolahan kontinental dengan bahan lokal: Persepsi dan kesiapan mahasiswa. *Jurnal Pendidikan Teknik Boga dan Busana*, 10(1), 67-81.
- Ningsih, R., & Hidayat, T. (2019). Potensi bahan pangan lokal Indonesia sebagai substitusi bahan impor dalam masakan kontinental. *Jurnal Agribisnis dan Pangan Nusantara*, 3(2), 88-102.
- Permatasari, A., & Rahayu, S. (2022). Keautentikan versus inovasi: Persepsi mahasiswa tentang identitas resep internasional. *Jurnal Studi Kuliner dan Gastronomi*, 6(1), 23-37.
- Pratiwi, D. N., & Utami, T. (2020). Efektivitas pembelajaran berbasis proyek untuk meningkatkan kemampuan substitusi bahan lokal mahasiswa tata boga. *Jurnal Inovasi Pendidikan Vokasi*, 12(2), 134-148.
- Rahmawati, L., & Supriyadi, A. (2021). Pengaruh substitusi minyak kelapa murni terhadap karakteristik croissant. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 9(2), 77-91.
- Sari, N. K., & Wahyuni, S. (2023). Persepsi konsumen lokal terhadap masakan kontinental berbahan substitusi lokal. *Jurnal Manajemen Perhotelan dan Kuliner*, 7(1), 45-59.
- Wulandari, F., & Hasanah, M. (2022). Pengembangan modul praktikum substitusi bahan lokal untuk mata kuliah makanan kontinental. *Jurnal Pendidikan Vokasi dan Teknologi*, 8(2), 101-115.
- Hendrawan, B. (2020). Pendidikan vokasi kuliner: Strategi pengembangan kompetensi adaptif di industri perhotelan dan restoran. Bandung: Alfabeta.
- Kartasapoetra, A. G. (2017). *Teknologi pangan dan gizi: Pengolahan bahan lokal dalam kuliner Indonesia* (Ed. ke-3). Jakarta: Bumi Aksara.
- Purnomo, H. (2019). *Ilmu bahan pangan: Sifat fisik, kimiawi, dan organoleptik* (Ed. ke-2). Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Suhartini, R., & Wijaya, T. (2021). *Manajemen bahan baku kuliner: Strategi substitusi bahan impor dalam industri makanan Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.