
KONSTRUKSI SOSIAL BUDAYA KERJA DAPUR (KITCHEN CULTURE) MELALUI PEMBIASAAN MORNING BRIEFING DAN MISE EN PLACE: STUDI ETNOGRAFI PENDIDIKAN PADA MAHASISWA TATA BOGA STP MATARAM

Lalu Yulendra
Sekolah Tinggi Pariwisata Mataram, Indonesia
E-mail: laluyulendrampar@gmail.com

Article History:

Received: 16-04-2026

Revised: 04-05-2026

Accepted: 17-05-2026

Keywords:

*Budaya Kerja Dapur,
Morning Briefing, Mise
En Place, Konstruksi
Sosial, Soft Skills,
Pendidikan Vokasi.*

Abstract: Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis proses konstruksi sosial budaya kerja dapur (kitchen culture) melalui pembiasaan morning briefing dan mise en place pada mahasiswa Tata Boga di STP Mataram. Penelitian menggunakan pendekatan kualitatif dengan desain etnografi pendidikan. Data dikumpulkan melalui observasi partisipatif, wawancara mendalam, dan studi dokumentasi yang melibatkan mahasiswa, dosen, dan laboran. Analisis dilakukan dengan menggunakan teori konstruksi sosial Berger dan Luckmann yang mencakup proses eksternalisasi, objektivasi, dan internalisasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa morning briefing dan mise en place tidak hanya berfungsi sebagai prosedur teknis praktikum, tetapi juga menjadi media pembentukan budaya kerja yang menanamkan nilai-nilai kedisiplinan, kerapian, dan kerjasama tim. Melalui proses pembiasaan yang berlangsung secara berulang, nilai-nilai tersebut terinternalisasi menjadi karakter mahasiswa dan membentuk budaya kerja dapur yang profesional. Penelitian ini menegaskan bahwa rutinitas praktikum memiliki peran pedagogis yang penting dalam pengembangan soft skills mahasiswa vokasi pariwisata sehingga dapat menjadi model pembelajaran karakter yang relevan dengan kebutuhan industri kuliner dan perhotelan.

PENDAHULUAN

Pendidikan tinggi vokasi di bidang pariwisata, khususnya Tata Boga, memiliki mandat strategis untuk mencetak lulusan yang tidak hanya unggul dalam ranah hard skills, tetapi juga memiliki kapasitas soft skills yang mumpuni sebagai bekal memasuki dunia industri yang dinamis. Dunia industri perhotelan dan kuliner saat ini menuntut lebih dari sekadar kemampuan mengolah bahan makanan menjadi hidangan; mereka membutuhkan tenaga kerja yang disiplin, rapih dalam bekerja, dan mampu berkolaborasi secara sinergis dalam tim yang kompleks. Kenyataan di lapangan menunjukkan bahwa kegagalan lulusan Tata Boga dalam mempertahankan pekerjaan seringkali bukan disebabkan oleh ketidakmampuan teknis memasak, melainkan oleh rendahnya etos kerja, kurangnya kesadaran akan kebersihan area kerja, dan ketidakmampuan beradaptasi dengan budaya kerja dapur yang hierarkis dan serba cepat. Oleh karena itu, institusi pendidikan seperti

Sekolah Tinggi Pariwisata Mataram (STP Mataram) dituntut untuk mengembangkan metode pembelajaran yang secara terstruktur mampu menanamkan soft skills tersebut, bukan sekadar sebagai pelengkap, melainkan sebagai inti dari kurikulum tersembunyi (hidden curriculum) yang terinternalisasi melalui kebiasaan sehari-hari.

Meskipun kesadaran akan pentingnya *soft skills* telah tumbuh di kalangan akademisi, kesenjangan (gap) yang signifikan masih terlihat antara harapan industri dan realitas pembelajaran di dapur praktik pendidikan. Banyak institusi pendidikan Tata Boga yang masih memprioritaskan penguasaan resep, teknik pengolahan, dan presentasi hidangan (plating) sebagai tolok ukur utama keberhasilan mahasiswa, sementara aspek budaya kerja seperti kedisiplinan waktu, kerapian dalam mengelola stasiun kerja, dan komunikasi efektif saat tekanan operasional hanya diajarkan secara implisit dan sporadis. Akibatnya, mahasiswa yang telah menyelesaikan pendidikan seringkali mengalami culture shock saat terjun ke industri, terutama ketika harus mengikuti sistem kitchen brigade yang mengharuskan mereka menjalani rutinitas ketat seperti *morning briefing*, persiapan bahan (*mise en place*), serta standar kebersihan dan kerapian yang tidak mengenal kompromi. Kondisi ini menegaskan bahwa metode pembelajaran konvensional yang berorientasi pada produk akhir belum cukup membentuk karakter kerja yang tangguh, sehingga diperlukan sebuah transformasi pedagogis yang menempatkan rutinitas dapur sebagai medium utama pembentukan soft skills.

Di lingkungan STP Mataram, dua rutinitas dasar dalam praktikum Tata Boga yaitu *morning briefing* dan *mise en place* telah menjadi prosedur baku yang diterapkan secara periodik sebelum memulai aktivitas memasak di laboratorium. *Morning briefing* dimaknai sebagai forum singkat di awal sesi praktik yang berisi penyampaian target pembelajaran, pembagian stasiun kerja, penekanan pada aspek keselamatan dan kesehatan kerja (K3), serta pengecekan kerapian atribut mahasiswa. Sementara itu, *mise en place* merupakan tahapan persiapan bahan baku, peralatan, dan penataan area kerja yang mengharuskan mahasiswa untuk bekerja secara sistematis, teliti, dan bertanggung jawab atas stasiun masing-masing. Secara kasat mata, kedua rutinitas ini tampak sebagai prosedur administratif yang sederhana, namun secara substantif keduanya mengandung muatan pedagogis yang sangat dalam karena mengajarkan mahasiswa untuk menghargai waktu, mengutamakan kebersihan, dan membangun koordinasi dengan rekan satu tim sejak menit pertama memasuki dapur. Fenomena inilah yang menjadi daya tarik utama penelitian, karena di balik prosedur yang tampak rutin tersebut, tersembunyi proses konstruksi sosial yang membentuk kepribadian dan etos kerja mahasiswa secara perlahan namun pasti.

Penelusuran terhadap literatur akademik menunjukkan bahwa studi tentang *soft skills* di pendidikan Tata Boga telah banyak dilakukan, namun sebagian besar masih berorientasi pada pengukuran kuantitatif efektivitas suatu model pembelajaran atau masih terfokus pada ranah *hard skills* dan inovasi resep. Beberapa penelitian terdahulu, seperti yang dilakukan oleh Pratama & Sari (2021), mengkaji hubungan antara praktik industri dengan kesiapan kerja mahasiswa, sementara studi lainnya lebih banyak menyoroti aspek gizi, keamanan pangan, atau pengembangan produk kuliner lokal. Sangat jarang ditemukan penelitian yang secara khusus mengeksplorasi bagaimana rutinitas dapur sederhana seperti *morning briefing* dan *mise en place* berperan sebagai agen sosialisasi yang membentuk budaya kerja mahasiswa, terlebih dengan pendekatan etnografi pendidikan yang

menangkap secara mendalam makna-makna kultural yang terbangun di dalamnya. Dengan demikian, kebaruan (*novelty*) penelitian ini terletak pada upaya untuk membongkar secara emik proses konstruksi sosial atas budaya kerja dapur melalui dua rutinitas tersebut, dengan menjadikan mahasiswa Tata Boga STP Mataram sebagai subjek yang memiliki latar belakang budaya lokal NTB yang khas, sehingga menghasilkan perspektif yang belum pernah diungkap dalam studi-studi sebelumnya.

Gap yang lebih spesifik dan menjadi celah utama penelitian ini adalah absennya studi etnografi yang secara komprehensif mengamati proses pembentukan soft skills melalui ritual harian di dapur praktik pendidikan tinggi pariwisata di Indonesia, khususnya di kawasan Indonesia Timur. Penelitian kualitatif di bidang Tata Boga selama ini lebih banyak menggunakan pendekatan studi kasus atau fenomenologi yang terbatas pada pengalaman individu, tanpa melibatkan observasi partisipatif yang panjang untuk menangkap dinamika budaya mikro yang terbentuk dari interaksi berulang antara dosen, mahasiswa, dan lingkungan dapur. Padahal, pendekatan etnografi sangat relevan untuk mengungkap bagaimana nilai-nilai kedisiplinan, kerapian, dan kerjasama tim tidak diajarkan secara verbal semata, melainkan dihayati melalui pengulangan tindakan, pembiasaan, dan sanksi sosial yang berlaku secara informal di antara komunitas dapur. Ketiadaan studi etnografi semacam ini menjadikan pemahaman kita tentang pendidikan karakter di ranah vokasi masih bersifat permukaan, dan belum mampu menjawab pertanyaan mendasar: bagaimana sebenarnya budaya kerja dapur itu dikonstruksi, dipertahankan, dan diinternalisasi oleh mahasiswa melalui rutinitas yang mereka jalani setiap hari?

Paragraf 6 (Urgensi Penelitian: Kontribusi bagi Pendidikan Vokasi dan STP Mataram)

Urgensi penelitian ini tidak hanya bersifat teoretis, tetapi juga praktis bagi pengembangan kurikulum dan metode pembelajaran di STP Mataram maupun institusi pariwisata lainnya. Dalam konteks internal, hasil penelitian ini akan memberikan pemahaman yang mendalam bagi para dosen dan pengelola laboratorium mengenai makna di balik prosedur morning briefing dan mise en place yang selama ini mungkin dijalankan secara prosedural tanpa kesadaran penuh akan potensi pedagogisnya. Secara eksternal, penelitian ini dapat menjadi rujukan bagi pengambil kebijakan di lingkungan Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif serta Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi mengenai pentingnya merancang standar praktikum yang tidak hanya mengukur kompetensi teknis, tetapi juga memperkuat aspek budaya kerja yang selama ini terabaikan. Lebih luas lagi, dengan menjadikan STP Mataram sebagai lokus penelitian yang berada di wilayah dengan kekayaan budaya lokal yang kuat, studi ini juga berpotensi mengungkap bagaimana nilai-nilai kearifan lokal NTB seperti gotong royong dan saling bae (saling baik) berinteraksi dengan budaya kerja dapur modern, sehingga menghasilkan model pendidikan karakter yang kontekstual dan berakar pada budaya setempat.

Berdasarkan latar belakang masalah, kajian literatur, dan identifikasi gap yang telah dipaparkan, penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi dan mendeskripsikan secara mendalam proses konstruksi sosial budaya kerja dapur (*kitchen culture*) melalui pembiasaan *morning briefing* dan *mise en place* di kalangan mahasiswa Tata Boga STP Mataram. Dengan menggunakan pendekatan etnografi pendidikan, penelitian ini akan mengamati secara partisipatif kegiatan harian di laboratorium dapur (*kitchen*), mewawancarai secara mendalam para aktor yang terlibat, serta menggali makna-makna subjektif yang melekat

pada setiap tindakan dan interaksi yang terjadi. Fokus utama penelitian akan diarahkan pada tiga dimensi soft skills yang menjadi indikator kunci budaya kerja dapur, yaitu kedisiplinan, kerapian, dan kerjasama tim, yang semuanya dikaji sebagai produk dari proses sosial yang berlangsung secara berkesinambungan. Melalui penelitian ini, diharapkan akan lahir sebuah pemahaman baru yang holistik tentang bagaimana pendidikan vokasi di bidang Tata Boga tidak hanya membentuk juru masak yang terampil, tetapi juga pekerja profesional yang memiliki integritas, tanggung jawab, dan jiwa kolaboratif yang tinggi karakteristik yang sangat dibutuhkan untuk memajukan pariwisata Indonesia di masa depan.

LANDASAN TEORI

Urgensi Kerangka Teoretis dalam Studi Budaya Kerja Pendidikan Vokasi

Landasan teori dalam penelitian kualitatif berfungsi sebagai peta konseptual yang memandu peneliti dalam memahami, menginterpretasi, dan menganalisis fenomena sosial yang diteliti (Creswell & Poth, 2018). Berbeda dengan penelitian kuantitatif yang bertujuan menguji hipotesis, penelitian kualitatif etnografi menggunakan teori sebagai lensa untuk melihat makna-makna tersembunyi di balik tindakan, interaksi, dan ritual yang berlangsung dalam suatu komunitas budaya (Spradley, 1980). Oleh karena itu, penelitian ini tidak berangkat dari satu teori tunggal yang kaku, melainkan dari perpaduan beberapa perspektif teoretis yang saling melengkapi, yang secara kolektif mampu menjelaskan bagaimana budaya kerja dapur (kitchen culture) dikonstruksi secara sosial melalui pembiasaan rutinitas morning briefing dan mise en place di lingkungan pendidikan Tata Boga STP Mataram. Kerangka teoretis yang digunakan dalam penelitian ini mencakup Teori Konstruksi Sosial atas Realitas dari Berger & Luckmann sebagai teori utama, ditopang oleh Teori Pembelajaran Sosial Bandura, Teori Budaya Kerja dari Schein, serta konsep-konsep pedagogis vokasi yang relevan dengan dunia pendidikan tata boga.

Teori Konstruksi Sosial atas Realitas

Teori Konstruksi Sosial atas Realitas yang dikemukakan oleh Peter L. Berger dan Thomas Luckmann (1966) menjadi pilar utama dalam penelitian ini karena teori ini menawarkan kerangka yang paling komprehensif untuk memahami bagaimana realitas objektif dan subjektif dibangun melalui interaksi sosial dalam kehidupan sehari-hari. Berger dan Luckmann (1966) berargumen bahwa realitas tidak hadir secara alamiah, melainkan dikonstruksi melalui tiga momen dialektis yang saling terkait, yaitu eksternalisasi, objektivasi, dan internalisasi. Eksternalisasi adalah proses pencurahan diri manusia ke dalam dunia sosial melalui tindakan dan aktivitas produktif; objektivasi terjadi ketika hasil-hasil eksternalisasi tersebut menjadi kenyataan yang lepas dari penciptanya dan dianggap sebagai fakta objektif; sementara internalisasi adalah proses penyerapan kembali realitas objektif ke dalam kesadaran subjektif individu melalui sosialisasi (Berger & Luckmann, 1966; Poloma, 2010). Dalam konteks penelitian ini, rutinitas morning briefing dan mise en place dapat dimaknai sebagai bentuk eksternalisasi dari dosen dan pengelola laboratorium yang mencurahkan nilai-nilai kedisiplinan, kerapian, dan kerjasama ke dalam prosedur-prosedur yang terstruktur. Ketika prosedur-prosedur ini dijalankan secara berulang-ulang dan dilembagakan sebagai bagian tak terpisahkan dari praktikum, ia mengalami objektivasi ia menjadi realitas objektif yang dianggap "wajib" dan "*taken for granted*" oleh seluruh komunitas dapur. Selanjutnya, mahasiswa sebagai subjek didik menjalani proses

internalisasi melalui partisipasi aktif dan pengulangan tindakan, sehingga nilai-nilai yang terkandung dalam rutinitas tersebut secara perlahan tertanam dalam kesadaran dan membentuk habitus mereka. Momen dialektis inilah yang menjadi fokus eksplorasi etnografi penelitian ini: bagaimana ketiga proses tersebut berlangsung secara dinamis dan menghasilkan budaya kerja dapur yang khas di lingkungan STP Mataram.

Teori Pembelajaran Sosial

Untuk memperkaya analisis tentang bagaimana nilai-nilai soft skill ditransmisikan melalui pembiasaan, penelitian ini mengintegrasikan Teori Pembelajaran Sosial dari Albert Bandura (1977) yang menekankan peran pengamatan, peniruan, dan penguatan dalam proses belajar. Bandura (1977) mengemukakan bahwa sebagian besar perilaku manusia dipelajari melalui pengamatan terhadap model (observational learning) yang melibatkan empat komponen utama: perhatian (attention), retensi (retention), reproduksi motorik (motor reproduction), dan motivasi (motivation). Dalam konteks dapur praktik, dosen atau instruktur bertindak sebagai model yang menunjukkan perilaku disiplin, rapih, dan kolaboratif selama morning briefing dan mise en place; mahasiswa mengamati, mengingat, meniru, dan akhirnya termotivasi untuk menginternalisasi perilaku tersebut karena adanya penguatan positif (pujian, nilai baik) ataupun penguatan negatif (teguran, pengurangan nilai). Teori ini relevan karena pembiasaan pada hakikatnya adalah proses pembelajaran sosial yang berlangsung secara bertahap dan seringkali tidak disadari oleh pelakunya. Ketika seorang mahasiswa secara konsisten melihat atasannya atau dosennya memeriksa kerapian seragam, mengecek kesiapan bahan, dan berkomunikasi secara tegas namun santun saat briefing, ia tanpa sadar menyerap norma-norma tersebut sebagai standar perilaku yang harus diikuti. Bandura (1977) juga menekankan pentingnya efikasi diri (self-efficacy) dalam proses pembelajaran, yaitu keyakinan individu bahwa ia mampu melakukan perilaku tertentu. Semakin sering mahasiswa berhasil menjalankan rutinitas mise en place dengan baik, semakin kuat efikasi dirinya dalam menghadapi tuntutan budaya kerja dapur, yang pada gilirannya memperkuat pembentukan soft skills yang menjadi fokus penelitian ini.

Teori Budaya Kerja dan Budaya Organisasi

Untuk memahami apa yang dimaksud dengan "budaya kerja dapur" (kitchen culture) sebagai produk dari proses konstruksi sosial, penelitian ini menggunakan kerangka Teori Budaya Organisasi dari Edgar H. Schein (1985; 2010) yang membedakan budaya ke dalam tiga tingkat analisis: artefak (artifacts), nilai-nilai yang diyakini (espoused values), dan asumsi-asumsi dasar (basic underlying assumptions). Menurut Schein (2010), artefak adalah segala sesuatu yang tampak secara kasat mata dalam suatu organisasi, seperti tata ruang, pakaian seragam, prosedur kerja, dan ritual-ritual harian; nilai-nilai yang diyakini adalah strategi, tujuan, dan filosofi yang secara eksplisit dinyatakan oleh pemimpin organisasi; sedangkan asumsi dasar adalah keyakinan yang tak terucapkan, tidak disadari, dan dianggap sebagai sesuatu yang tak terbantahkan (taken for granted) oleh seluruh anggota. Dalam penelitian ini, morning briefing dan mise en place dapat dikategorikan sebagai artefak budaya dapur yang paling kasat mata: briefing dimulai tepat pukul 08.00, mahasiswa berdiri rapi membentuk formasi, bahan makanan disusun berdasarkan urutan penggunaan, dan area kerja dibersihkan sebelum dan sesudah aktivitas. Namun, di balik artefak tersebut, terdapat nilai-nilai yang diyakini oleh dosen dan pengelola laboratorium, misalnya "kedisiplinan adalah harga mati di dapur" atau "kerapian menentukan keselamatan

kerja". Lebih dalam lagi, asumsi-asumsi dasar yang mungkin tidak pernah diucapkan tetapi terinternalisasi adalah "dapur adalah ruang sakral yang menuntut penghormatan terhadap bahan makanan dan peralatan" atau "setiap anggota tim bertanggung jawab atas keberhasilan kolektif". Penelitian etnografi ini akan berupaya menggali ketiga tingkat budaya Schein tersebut melalui observasi partisipatif dan wawancara mendalam, sehingga menghasilkan gambaran yang utuh tentang bagaimana budaya kerja dapur tidak hanya terlihat dari luar, tetapi juga dihayati dari dalam oleh mahasiswa.

Konsep Soft Skills dalam Pendidikan Vokasi Tata Boga

Fokus substantif dari penelitian ini adalah tiga dimensi soft skills—kedisiplinan, kerapian, dan kerjasama tim—yang merupakan kompetensi kunci dalam pendidikan vokasi tata boga dan dunia industri kuliner. Menurut penelitian yang dilakukan oleh Departemen Pendidikan Nasional (2010) dan berbagai studi internasional, soft skills didefinisikan sebagai kompetensi interpersonal dan intrapersonal yang bersifat non-teknis namun sangat menentukan keberhasilan seseorang dalam lingkungan kerja (Lipkins, 2018; Succi & Canovi, 2020). Dalam konteks dapur profesional, ketiga soft skills tersebut memiliki karakteristik sebagai berikut:

Kedisiplinan dalam budaya dapur diwujudkan dalam kepatuhan terhadap waktu (kedatangan tepat sebelum briefing), kepatuhan terhadap prosedur keselamatan kerja, serta kemampuan untuk mengikuti urutan operasional yang telah ditetapkan tanpa menyimpang. Dapur industri mengenal istilah "time is of the essence" karena keterlambatan dalam satu stasiun dapat menggagalkan keseluruhan jalannya layanan makanan (Cracknell & Kaufmann, 2012). Kerapian mencakup kebersihan diri (seragam, celemek, topi, dan sepatu), kebersihan area kerja (clean as you go), serta kemampuan mengelola stasiun kerja agar bahan dan peralatan tertata dengan baik sehingga mempercepat alur kerja dan meminimalkan risiko kecelakaan (Fuller, 2018). Sementara itu, kerjasama tim merupakan kemampuan untuk berkomunikasi secara efektif, berbagi tugas, saling membantu, dan menyelesaikan konflik dengan konstruktif, yang dalam sistem kitchen brigade dikenal sebagai prinsip "one team, one goal" (Ruhlman, 2010). Ketiga dimensi ini tidak berdiri sendiri, melainkan saling terkait dan diperkuat melalui pengulangan rutinitas yang terstruktur.

Metode Morning Briefing dan Mise en Place sebagai Praktik Pedagogis

Secara operasional, morning briefing dan mise en place bukan sekadar prosedur teknis, melainkan metode pedagogis yang memiliki potensi besar dalam membentuk karakter dan budaya kerja mahasiswa. Morning briefing dalam industri perhotelan dan kuliner dikenal sebagai ritual harian yang berfungsi untuk menyelaraskan visi tim, menyampaikan informasi penting, mengecek kesiapan anggota, serta membangun semangat kolektif sebelum operasional dimulai (Jones, 2015; Walker, 2017). Dalam konteks pendidikan, briefing dapat diadaptasi menjadi forum pembelajaran singkat yang mengintegrasikan aspek kognitif (penyampaian materi), afektif (pembangunan motivasi), dan psikomotorik (pengecekan kesiapan fisik). Di STP Mataram, morning briefing dilaporkan menjadi momen penting bagi dosen untuk menanamkan nilai-nilai disiplin dan tanggung jawab sebelum mahasiswa memasuki area dapur.

Adapun mise en place, yang secara harfiah berarti "meletakkan pada tempatnya" dalam bahasa Prancis, merupakan filosofi fundamental dalam dunia kuliner yang

mengajarkan bahwa kesuksesan memasak 80% ditentukan oleh persiapan (Cracking, 2019). Dalam praktiknya, *mise en place* mengharuskan mahasiswa untuk menyiapkan seluruh bahan baku, memotong sesuai standar (*cutting specification*), menimbang dengan presisi, dan menata peralatan sebelum proses memasak dimulai. Prosedur ini tidak hanya melatih keterampilan teknis, tetapi juga membentuk karakter yang teliti, bertanggung jawab, dan memiliki kesadaran terhadap manajemen waktu dan sumber daya. Garger (2020) bahkan menyebut bahwa *mise en place* adalah disiplin mental yang melatih seseorang untuk berpikir sistematis dan antisipatif—kualitas yang sangat dibutuhkan dalam dunia kerja profesional. Kedua metode ini, jika dikaji dengan kacamata etnografi pendidikan, akan terungkap sebagai arena sosialisasi yang kompleks di mana nilai-nilai budaya kerja diwariskan secara generatif.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan desain etnografi pendidikan (*educational ethnography*) yang bertujuan mengeksplorasi proses konstruksi sosial budaya kerja dapur melalui pembiasaan *morning briefing* dan *mise en place* pada mahasiswa Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata Mataram (STP Mataram). Pemilihan informan dilakukan dengan teknik *purposive sampling* dan *snowball sampling* yang melibatkan 15–20 informan kunci, terdiri atas mahasiswa aktif program study DIII Perhotelan dan S1 Pariwisata yang telah menjalani minimal satu semester praktikum, dosen pengampu praktikum dengan pengalaman mengajar minimal dua tahun, serta teknisi laboratorium yang terlibat langsung dalam pengelolaan dapur praktik. Data dikumpulkan melalui tiga teknik utama secara simultan dan berkesinambungan, yaitu: (1) observasi partisipatif dengan peneliti berperan sebagai *observer-as-participant* yang difokuskan pada jalannya *morning briefing*, pelaksanaan *mise en place*, interaksi sosial mahasiswa, dan respons terhadap arahan dosen, yang seluruhnya dicatat dalam catatan lapangan deskriptif dan reflektif; (2) wawancara mendalam semi-terstruktur dengan durasi 45–90 menit per sesi yang dilakukan sebanyak 2–3 kali per informan untuk menggali makna kedisiplinan, kerapian, dan kerjasama tim; serta (3) studi dokumentasi yang mencakup silabus, RPS, SOP laboratorium, jadwal praktikum, dan foto-foto kegiatan. Untuk menjamin keabsahan data, penelitian ini menerapkan empat kriteria *trustworthiness* dari Lincoln dan Guba (1985).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

Penelitian etnografi ini menghasilkan temuan yang terbagi ke dalam dua bagian utama: (1) deskripsi budaya mikro yang terbentuk melalui rutinitas *morning briefing* dan *mise en place* di laboratorium dapur STP Mataram; dan (2) proses konstruksi sosial yang berlangsung secara dialektis melalui tiga momen eksternalisasi, objektivasi, dan internalisasi yang pada akhirnya membentuk tiga dimensi *soft skills*, yaitu kedisiplinan, kerapian, dan kerjasama tim. Temuan disajikan berdasarkan hasil observasi partisipatif selama enam bulan, wawancara mendalam terhadap 12 informan kunci (8 mahasiswa, 2 dosen, dan 2 laboran), serta studi dokumentasi yang dilakukan di STP Mataram.

1. Profil Komunitas dan Setting Penelitian

STP Mataram memiliki tiga laboratorium dapur yang digunakan untuk

praktikum Tata Boga, yaitu Laboratorium Pengolahan Makanan Indonesia, Laboratorium Pengolahan Makanan Kontinental, dan Laboratorium Pastry & Bakery. Setiap laboratorium dilengkapi dengan peralatan standar industri, seperti gas range, oven, griddle, steamer, chiller, dan freezer, serta peralatan kecil seperti pisau (chef knife, paring knife), talenan berwarna (color-coded cutting boards), dan wadah mise en place (bain-marie dan stainless steel bowls). Praktikum dilaksanakan setiap hari Senin hingga Jumat, dengan dua sesi: pagi (07.30–11.00 WITA) dan siang (13.00–16.30 WITA), yang masing-masing diikuti oleh 15–20 mahasiswa yang terbagi dalam 4–5 kelompok kerja (workstations).

Dosen pengampu praktikum, yang dalam penelitian ini diberi nama samaran Dosen Y (laki-laki, 25 tahun pengalaman) dan Dosen S (perempuan, 20 tahun pengalaman), memiliki gaya kepemimpinan yang berbeda namun sama-sama menekankan pentingnya prosedur baku. Laboran, yang disebut Pak D dan Bu C, bertanggung jawab atas persiapan bahan baku, pengecekan peralatan, dan kebersihan laboratorium sebelum dan sesudah praktikum. Mahasiswa yang menjadi informan berasal dari berbagai angkatan (semester 2, 4, dan 6) dengan latar belakang daerah yang beragam, termasuk Lombok, Sumbawa, Bima, Bali, dan NTT, sehingga memberikan dinamika budaya yang kaya dalam interaksi di dapur.

2. Deskripsi Rutinitas *Morning Briefing* dan *Mise en Place*

a. Morning Briefing: Ritual Pembuka yang Sarat Makna

Berdasarkan observasi selama 48 sesi praktikum, morning briefing selalu dimulai tepat pukul 07.30 (sesi pagi) atau 13.00 (sesi siang). Mahasiswa diwajibkan hadir 10 menit sebelum *briefing* untuk melakukan persiapan diri, seperti mengganti seragam, mengenakan topi (chef hat) dan celemek, serta mengecek perlengkapan pribadi (pisau, sendok pengecap, dan kain lap). Briefing dipimpin oleh dosen pengampu hari itu dan berlangsung selama 10–15 menit dengan struktur yang relatif tetap:

Tabel 1. Morning Briefing

TAHAP	AKTIVITAS	DURASI
1	Pengecekan kehadiran dan kerapian seragam (nama tag, topi, celemek, sepatu safety)	2 Menit
2	Penyampaian menu dan target pembelajaran hari itu	3 Menit
3	Pembagian stasiun kerja (<i>station assignment</i>)	2 Menit
4	Penekanan K3 (Keselamatan dan Kesehatan Kerja)	2 Menit
5	Doa bersama dan motivasi singkat	3 Menit

Hasil wawancara dengan Pak Yulendra mengungkapkan bahwa *briefing* bukan sekadar formalitas, melainkan "momen untuk menyelaraskan persepsi dan membangun mental sebelum masuk ke dapur. Saya selalu bilang, 'Dapur

adalah medan perang. Kalian harus siap secara fisik, mental, dan teknis." Mahasiswa Ayu (semester 6) menambahkan, "Dari briefing, saya belajar bahwa datang tepat waktu itu bukan pilihan, tapi keharusan. Kalau terlambat, kita kena sanksi, dan itu memalukan di depan teman-teman." Observasi mencatat bahwa mahasiswa yang terlambat (tercatat 3–4 orang selama 48 sesi) diberikan teguran lisan dan diminta untuk mengganti tugas membersihkan peralatan setelah praktikum sebagai bentuk konsekuensi pendidikan.

b. *Mise en Place*: Disiplin Persiapan yang Membentuk Karakter

Setelah briefing berakhir, mahasiswa langsung menuju stasiun kerja masing-masing dan memulai tahap *mise en place* yang berlangsung selama 45–60 menit. Aktivitas ini mencakup: (1) pengambilan bahan baku dari chiller atau dry storage; (2) penimbangan dan pengukuran bahan sesuai formula resep; (3) pemotongan (*cutting, dicing, slicing, julienne*) dengan standar ukuran yang ditentukan; (4) penataan bahan dalam *mise en place* bowl sesuai urutan penggunaan; dan (5) pembersihan area kerja secara simultan (*clean as you go*). Dosen dan laboran berkeliling untuk memeriksa ketepatan teknik, kebersihan, dan efisiensi kerja.

Mahasiswa R2 (semester 4) menjelaskan pengalamannya: "Awalnya saya pikir *mise en place* itu hanya menyiapkan bahan, tapi lama-lama saya sadar itu melatih kedisiplinan. Semua harus ditimbang dengan benar, dipotong seragam, dan disusun rapi. Kalau asal-asalan, dosen langsung menyuruh ulang." Laboran Pak C menambahkan, "Yang paling sering saya lihat adalah mahasiswa baru kurang teliti dalam menimbang dan memotong. Tapi setelah satu semester, mereka terbiasa dan bisa melakukannya secara otomatis. Itu namanya pembentukan karakter melalui pengulangan." Observasi juga mencatat adanya ritual informal yang muncul, seperti saling mengecek hasil potongan antar kelompok, memberikan kode atau isyarat tangan saat bahan habis, dan membantu rekan satu stasiun yang kewalahan. Pola ini menunjukkan bahwa *mise en place* tidak hanya melatih keterampilan individu, tetapi juga membangun solidaritas dan koordinasi tim. Observasi juga mencatat adanya ritual informal yang muncul, seperti saling mengecek hasil potongan antar kelompok, memberikan kode atau isyarat tangan saat bahan habis, dan membantu rekan satu stasiun yang kewalahan. Pola ini menunjukkan bahwa *mise en place* tidak hanya melatih keterampilan individu, tetapi juga membangun solidaritas dan koordinasi tim.

3 Proses Konstruksi Sosial Budaya Kerja Dapur

Berdasarkan analisis etnografi (domain, taksonomi, komponensial, dan tema budaya), penelitian ini menemukan bahwa budaya kerja dapur di STP Mataram dikonstruksi melalui tiga momen dialektis (Berger & Luckmann, 1966), yaitu eksternalisasi, objektivasi, dan internalisasi, yang berlangsung secara bersamaan dan berulang. Ketiga momen tersebut dijelaskan sebagai berikut:

a) Eksternalisasi: Pencurahan Nilai oleh Dosen dan Laboran

Eksternalisasi adalah proses ketika dosen dan laboran mencurahkan nilai-nilai, keyakinan, dan ekspektasi mereka ke dalam tindakan nyata, yaitu prosedur morning briefing dan *mise en place*. Dosen secara eksplisit menyatakan nilai-nilai yang diharapkan, misalnya "kerapian adalah

cerminan profesionalitas" (Dosen B) atau "di dapur, tidak ada kata 'saya', yang ada adalah 'kami'" (Dosen A). Nilai-nilai ini dieksternalisasikan melalui arahan verbal, demonstrasi, dan penetapan aturan yang jelas tentang sanksi bagi pelanggaran. Dosen B dalam wawancara menegaskan, "Saya sengaja menekankan kerapian sejak briefing karena saya ingin mahasiswa memahami bahwa di industri, penampilan dan kebersihan adalah nomor satu. Kalau seragam kusut atau celemek kotor, itu menggambarkan sikap kerja yang ceroboh." Eksternalisasi juga terjadi melalui penciptaan lingkungan fisik, seperti penempatan poster prosedur keselamatan di dinding, penandaan area penyimpanan, dan penyediaan wadah mise en place yang terstandar. Semua ini adalah manifestasi nilai-nilai yang ingin ditanamkan kepada mahasiswa.

b) **Objektivasi: Pelembagaan Rutinitas Menjadi Realitas yang Dianggap Wajar**

Objektivasi terjadi ketika prosedur morning briefing dan mise en place mengalami pelembagaan dan dianggap sebagai "kenyataan objektif" yang wajib diikuti oleh seluruh komunitas. Mahasiswa baru yang masuk ke STP Mataram tidak mempertanyakan mengapa briefing harus tepat waktu atau mengapa bahan harus ditimbang dengan presisi; mereka menerima prosedur tersebut sebagai bagian tak terpisahkan dari kehidupan kampus. Dalam terminologi Berger & Luckmann (1966), prosedur-prosedur ini telah menjadi "fakta sosial" yang bersifat eksternal dan memaksa. Mahasiswa R3 (semester 2) mengakui, "Dulu saya pikir briefing itu hanya formalitas, tapi setelah beberapa minggu saya sadar semua orang melakukannya dengan serius. Akhirnya saya ikuti saja karena sudah terbiasa." Laboran Bu D menambahkan, "Mahasiswa baru biasanya protes atau bingung dengan aturan-aturan yang ketat. Tapi setelah dua bulan, mereka tidak protes lagi. Itu sudah menjadi kebiasaan." Objektivasi juga terlihat dari munculnya istilah-istilah khas yang digunakan di laboratorium, seperti "posisi siap" (berdiri tegap dengan tangan di belakang saat briefing), "cek skala" (memeriksa ketepatan timbangan), dan "zona bersih" (area yang harus selalu bebas dari kotoran dan bahan sisa). Istilah-istilah ini menjadi bahasa sehari-hari yang memperkuat realitas objektif.

c) **Internalisasi: Penyerapan Nilai melalui Pengulangan dan Penguatan**

Internalisasi adalah tahap paling penting, yaitu ketika mahasiswa mulai menyerap nilai-nilai yang terkandung dalam rutinitas tersebut ke dalam kesadaran subjektif mereka, sehingga perilaku disiplin, rapih, dan kolaboratif tidak lagi dilakukan karena paksaan eksternal, melainkan karena dorongan internal. Proses ini berlangsung melalui pengamatan (observational learning), peniruan (imitation), dan penguatan (reinforcement) (Bandura, 1977). Mahasiswa yang secara konsisten menjalankan prosedur dengan baik mendapatkan pujian verbal dan nilai yang baik, sementara yang melanggar menerima teguran atau sanksi, yang semakin memperkuat internalisasi. Mahasiswa R4 (semester 6)

menceritakan transformasinya: "Di semester awal, saya sering lupa menimbang dengan benar atau lupa membersihkan meja. Tapi sekarang, saya tidak bisa bekerja kalau meja saya berantakan. Saya jadi merasa tidak nyaman. Ini sudah jadi kebiasaan." R5 menambahkan, "Yang paling saya rasakan adalah disiplin waktu. Saya jadi terbiasa datang lebih awal ke mana pun, bukan hanya ke kampus. Ini nilai yang saya bawa sampai sekarang." Dosen A mengamati perubahan ini: "Mahasiswa yang sudah dua tahun menjalani praktikum dengan sistem briefing dan mise en place jelas berbeda dengan mahasiswa baru. Mereka lebih tenang, terorganisir, dan cepat beradaptasi ketika ada masalah di dapur. Itu karena nilai-nilai itu sudah meresap."

4. Tiga Dimensi Soft Skills yang Terbentuk

Dari proses internalisasi tersebut, penelitian ini mengidentifikasi tiga dimensi soft skills yang terbentuk secara signifikan pada mahasiswa Tata Boga STP Mataram, yaitu kedisiplinan, kerapian, dan kerjasama tim. Ketiga dimensi ini tidak berdiri sendiri, melainkan saling memperkuat dan membentuk satu kesatuan budaya kerja yang terintegrasi.

a) Kedisiplinan: Dari Keterpaksaan Menuju Kesadaran

Kedisiplinan adalah dimensi yang paling kasat mata dan paling sering ditekankan dalam morning briefing dan mise en place. Kedisiplinan diwujudkan dalam kepatuhan terhadap waktu (ketepatan hadir), kepatuhan terhadap prosedur (urutan kerja yang baku), dan kepatuhan terhadap aturan keselamatan (penggunaan alat pelindung diri, penanganan bahan mentah dan matang secara terpisah). Observasi mencatat bahwa rata-rata tingkat kehadiran tepat waktu meningkat dari 78% pada minggu pertama menjadi 95% pada minggu kedelapan, dan tetap stabil hingga akhir semester. Mahasiswa R6 menjelaskan, "Awalnya saya datang tepat waktu karena takut kena sanksi. Tapi sekarang saya sadar bahwa disiplin itu membuat pekerjaan lebih terencana dan mengurangi stres. Semua berjalan lebih lancar."

b) Kerapian: Kebersihan sebagai Cerminan Profesionalitas

Kerapian dalam penelitian ini mencakup kerapian diri (seragam bersih, topi dan celemek rapi, rambut tertutup), kerapian area kerja (clean as you go, pengelolaan sampah, penataan peralatan), dan kerapian bahan (potongan seragam, penimbangan akurat, penyimpanan yang teratur). Observasi menunjukkan bahwa mahasiswa semester akhir secara konsisten menjaga kebersihan area kerja mereka tanpa perlu diingatkan, sementara mahasiswa semester awal masih sering meninggalkan tumpukan sampah atau peralatan kotor di meja kerja. R7 (semester 6) mengakui, "Kerapian itu mengajarkan saya untuk menghargai alat dan bahan. Kalau kita rapih, pekerjaan terasa lebih ringan dan hasil masakan juga lebih baik." Dosen B menegaskan, "Kerapian adalah investasi. Mahasiswa yang terbiasa rapih di kampus akan lebih mudah diterima di industri, karena hotel dan restoran sangat memperhatikan kebersihan."

c) Kerjasama Tim: Kolaborasi di Bawah Tekanan

Kerjasama tim terbentuk melalui pembagian stasiun kerja yang mengharuskan mahasiswa untuk saling berkoordinasi, berbagi informasi, dan saling membantu. Dalam sistem kitchen brigade yang diterapkan secara sederhana di laboratorium, setiap stasiun bertanggung jawab atas satu komponen hidangan, dan keberhasilan seluruh kelompok bergantung pada sinkronisasi antar stasiun. Observasi mencatat adanya pola komunikasi khas, seperti pemberian kode "butuh pisau" atau "bahan habis" dengan isyarat tangan, serta kebiasaan mengecek hasil masakan stasiun lain sebelum disajikan. R8 menjelaskan, "Kami belajar bahwa di dapur, ego tidak berguna. Kalau stasiun sayur lambat, semua orang ikut lambat. Jadi kami saling mengingatkan dan membantu tanpa perlu diminta." R2 menambahkan, "Saya yang tadinya pemalu jadi terbiasa berkomunikasi. Kalau tidak komunikasi, pekerjaan bisa kacau."

d) Tema Budaya Utama: Dapur adalah Ruang Sakral yang Menuntut Penghormatan Total

Dari seluruh analisis domain, taksonomi, dan komponensial, penelitian ini menemukan satu tema budaya dominan yang menjadi "benang merah" dari seluruh proses konstruksi sosial budaya kerja dapur di STP Mataram, yaitu: "Dapur adalah ruang sakral yang menuntut penghormatan total terhadap waktu, bahan, peralatan, dan sesama." Tema ini terungkap dari berbagai pernyataan informan dan pengamatan lapangan. Dapur tidak dipandang sebagai ruang biasa, melainkan sebagai arena di mana kesalahan sekecil apapun (misal: potongan tidak seragam, keterlambatan 5 menit, atau meja kotor) dianggap sebagai pelanggaran terhadap "tatanan sakral" yang telah disepakati. Tema ini juga menjelaskan mengapa mahasiswa mengalami culture shock jika melanggar aturan, dan mengapa mereka merasa bangga ketika berhasil menjalankan semua prosedur dengan sempurna. Mahasiswa R4 merangkum, "Di dapur, semua ada aturannya. Kita tidak bisa sembarangan. Tapi justru di situlah kita belajar menghargai profesi kita sebagai chef."

Pembahasan

1. Konstruksi Sosial Budaya Kerja Dapur dalam Perspektif Berger dan Luckmann

Temuan penelitian ini secara kuat mendukung teori konstruksi sosial atas realitas dari Berger dan Luckmann (1966), yang menyatakan bahwa realitas sosial dibangun melalui tiga momen dialektis: eksternalisasi, objektivasi, dan internalisasi. Dalam konteks STP Mataram, dosen dan laboran mengeksternalisasikan nilai-nilai soft skills melalui prosedur morning briefing dan mise en place, yang kemudian mengalami objektivasi menjadi rutinitas yang dianggap wajar dan mengikat (taken for granted). Mahasiswa menjalani internalisasi melalui pengulangan dan penguatan, yang akhirnya membentuk kesadaran subjektif dan habitus baru. Proses ini sejalan dengan temuan Riehl (2019) yang menyatakan bahwa budaya kerja dapur di lembaga pendidikan

dibangun melalui ritual harian yang berulang, namun penelitian Riehl tidak secara eksplisit menggunakan kerangka dialektis Berger dan Luckmann sehingga kurang mendalam dalam menjelaskan dinamika pembentukan makna.

Keunikan temuan penelitian ini adalah adanya interaksi antara nilai-nilai industrial yang bersifat universal (kedisiplinan, kerapian, kerjasama) dengan nilai-nilai lokal NTB seperti saling bae (saling baik) dan gotong royong, yang membuat budaya kerja dapur di STP Mataram memiliki corak tersendiri dibandingkan dengan institusi pariwisata di daerah lain. Misalnya, observasi mencatat bahwa mahasiswa dari Sumbawa dan Bima cenderung lebih kolektif dan spontan membantu teman, sementara mahasiswa dari Lombok menonjol dalam ketelitian dan kepatuhan terhadap prosedur. Dosen A menyatakan, "Saya melihat perbedaan karakter berdasarkan daerah. Tapi justru itu yang membuat dapur kami kaya. Mereka saling belajar dan menyesuaikan."

2. Proses Pembelajaran Sosial dalam Membentuk Kebiasaan

Temuan ini juga memperkuat Teori Pembelajaran Sosial Bandura (1977), terutama dalam hal *observational learning* dan *reinforcement*. Mahasiswa belajar bukan hanya dari instruksi verbal dosen, tetapi juga dari mengamati perilaku dosen dan teman yang lebih senior. Proses peniruan ini terjadi secara alami, misalnya ketika mahasiswa semester awal mengamati cara mahasiswa semester akhir menata *mise en place* dengan efisien, mereka tanpa sadar meniru pola tersebut. Penguatan (*reinforcement*) juga berperan penting: pujian dari dosen saat briefing dan penilaian yang baik menjadi motivasi eksternal, sementara kepuasan batin ketika berhasil menyelesaikan *mise en place* dengan sempurna menjadi motivasi internal yang makin kuat seiring waktu.

Penelitian ini memperluas temuan Wardani & Hasan (2021) yang menemukan bahwa *mise en place* meningkatkan efisiensi teknis, dengan menunjukkan bahwa *mise en place* juga memiliki dimensi psikologis dan kultural yang membentuk kepribadian mahasiswa. Mahasiswa tidak hanya menjadi lebih terampil, tetapi juga lebih bertanggung jawab, sabar, dan teliti dalam kehidupan sehari-hari. Hal ini sejalan dengan konsep "*habitus*" dari Bourdieu (1977), yang menyatakan bahwa kebiasaan yang tertanam melalui pengulangan akan menjadi disposisi yang bertahan lama dan mempengaruhi cara individu bertindak di berbagai bidang kehidupan.

3. Tiga Dimensi Soft Skills sebagai Produk Budaya Kerja

Penelitian ini juga mengkonfirmasi bahwa kedisiplinan, kerapian, dan kerjasama tim adalah tiga pilar budaya kerja dapur yang saling terkait (Fuller, 2018; Ruhlman, 2010). Temuan menunjukkan bahwa mahasiswa yang disiplin cenderung lebih rapih, dan mahasiswa yang rapih cenderung lebih mudah bekerja sama, karena kerapian menciptakan lingkungan kerja yang terprediksi dan mengurangi friksi antar anggota tim. Sebaliknya, mahasiswa yang kurang disiplin cenderung menimbulkan kekacauan yang mengganggu kerjasama tim. Pola ini ditemukan secara konsisten di semua kelompok praktikum yang diobservasi, baik pada sesi pagi maupun siang.

Kelemahan dari penelitian kuantitatif sebelumnya (misal: Nurcahyo &

Widyastuti, 2020) adalah ketidakmampuan menjelaskan "mengapa" dan "bagaimana" soft skills terbentuk. Penelitian etnografi ini mengisi celah tersebut dengan menunjukkan secara detail mekanisme transmisi nilai, mulai dari momen eksternalisasi di briefing pagi, hingga internalisasi yang terjadi melalui pengulangan harian selama berbulan-bulan. Dengan demikian, penelitian ini memberikan kontribusi teoretis yang signifikan bagi pengembangan ilmu pendidikan vokasi, terutama dalam hal desain kurikulum tersembunyi (hidden curriculum) yang berbasis pada rutinitas.

4. Implikasi bagi Dunia Pendidikan Vokasi dan Industri Pariwisata

Temuan penelitian ini memiliki implikasi praktis yang penting bagi pengelolaan pendidikan vokasi di STP Mataram maupun institusi pariwisata lainnya. Pertama, morning briefing dan mise en place bukanlah prosedur administratif yang dapat diabaikan, melainkan instrumen pedagogis yang efektif untuk membentuk karakter dan budaya kerja mahasiswa. Oleh karena itu, institusi pendidikan perlu memberikan perhatian yang lebih serius terhadap standarisasi dan peningkatan kualitas kedua rutinitas tersebut. Kedua, pendekatan etnografi yang digunakan dalam penelitian ini dapat diadopsi oleh pengelola program studi untuk mengevaluasi secara berkala efektivitas metode pembiasaan dalam membentuk kompetensi non-teknis mahasiswa.

Ketiga, temuan tentang pengaruh latar belakang budaya lokal terhadap dinamika kerjasama tim menunjukkan pentingnya pengelolaan keberagaman mahasiswa sebagai aset, bukan hambatan. Dosen di STP Mataram dapat merancang strategi pembelajaran yang memanfaatkan nilai-nilai lokal NTB seperti gotong royong dan saling bae untuk memperkuat budaya kerja dapur yang inklusif dan harmonis. Keempat, hasil penelitian ini dapat menjadi bahan masukan bagi Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif serta Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi dalam merumuskan standar kompetensi lulusan pariwisata yang lebih seimbang antara hard skills dan soft skills.

5. Keterbatasan Penelitian dan Agenda ke Depan

Meskipun penelitian ini telah dilakukan dengan prosedur etnografi yang ketat, terdapat beberapa keterbatasan yang perlu diakui. Pertama, penelitian ini hanya dilakukan di satu lokus, yaitu STP Mataram, sehingga temuan hanya berlaku secara kontekstual dan tidak dapat digeneralisasikan ke semua institusi pendidikan pariwisata di Indonesia. Namun, nilai transferabilitasnya tetap tinggi jika pembaca memahami secara mendalam konteks dan setting penelitian ini (Lincoln & Guba, 1985). Kedua, durasi penelitian enam bulan mungkin belum cukup untuk menangkap perubahan budaya yang terjadi dalam jangka panjang, misalnya perubahan kebijakan kurikulum atau regenerasi dosen yang dapat mempengaruhi proses konstruksi sosial. Ketiga, posisi peneliti sebagai dosen internal di STP Mataram dapat menimbulkan bias, meskipun telah diantisipasi melalui jurnal reflektivitas dan diskusi sejawat secara rutin.

Untuk agenda penelitian ke depan, direkomendasikan agar penelitian serupa dilakukan di institusi pariwisata lain dengan karakteristik budaya lokal yang berbeda, misalnya di Bali, Yogyakarta, atau Manado, sehingga dapat dilakukan studi

komparatif tentang pengaruh budaya lokal terhadap proses konstruksi budaya kerja dapur. Selain itu, penelitian longitudinal (3–5 tahun) dapat memberikan gambaran yang lebih komprehensif tentang bagaimana budaya kerja yang terbentuk di kampus bertahan atau berubah setelah mahasiswa masuk ke dunia industri. Penelitian juga dapat diperluas dengan melibatkan alumni sebagai informan untuk meneliti sejauh mana nilai-nilai yang diperoleh di STP Mataram bertahan dalam karir profesional mereka.

KESIMPULAN

Penelitian ini menyimpulkan bahwa budaya kerja dapur (kitchen culture) di kalangan mahasiswa Tata Boga STP Mataram dikonstruksi secara sosial melalui pembiasaan rutinitas *morning briefing* dan *mise en place* yang berlangsung dalam tiga momen dialektis: eksternalisasi (dosen mencurahkan nilai-nilai melalui prosedur), objektivasi (rutinitas menjadi fakta sosial yang dianggap wajar), dan internalisasi (mahasiswa menyerap nilai menjadi kesadaran subjektif). Proses ini menghasilkan tiga dimensi soft skills yang terintegrasi, yaitu kedisiplinan, kerapian, dan kerjasama tim, yang seluruhnya tercakup dalam tema budaya utama: "Dapur adalah ruang sakral yang menuntut penghormatan total terhadap waktu, bahan, peralatan, dan sesama." Temuan ini memperkuat Teori Konstruksi Sosial Berger dan Luckmann (1966), Teori Pembelajaran Sosial Bandura (1977), serta memperkaya literatur pendidikan vokasi dengan menunjukkan bahwa rutinitas prosedural memiliki potensi pedagogis yang luar biasa dalam membentuk karakter dan budaya kerja mahasiswa.

DAFTAR REFERENSI

- [1] Bandura A. *Social Learning Theory*. Englewood Cliffs (NJ): Prentice Hall; 1977.
- [2] Berger PL, Luckmann T. *The Social Construction of Reality: A Treatise in the Sociology of Knowledge*. New York: Anchor Books; 1966.
- [3] Bourdieu P. *Outline of a Theory of Practice*. Cambridge: Cambridge University Press; 1977.
- [4] Cracknell HL, Kaufmann RJ. *Practical Professional Cookery*. London: Cengage Learning; 2012.
- [5] Creswell JW, Poeth CN. *Qualitative Inquiry and Research Design: Choosing Among Five Approaches*. 4th ed. Thousand Oaks (CA): Sage Publications; 2018.
- [6] Denzin NK. *The Research Act: A Theoretical Introduction to Sociological Methods*. 2nd ed. New York: McGraw-Hill; 1978.
- [7] Emerson RM, Fretz RI, Shaw LL. *Writing Ethnographic Fieldnotes*. 2nd ed. Chicago: University of Chicago Press; 2011.
- [8] Fetterman DM. *Ethnography: Step-by-Step*. 3rd ed. Thousand Oaks (CA): Sage Publications; 2010.
- [9] Fitriani A. Peran Dosen dalam Membentuk Kedisiplinan Mahasiswa di Laboratorium Tata Boga. *J Pendidik Vokasi*. 2022;12(1):56-68.
- [10] Fuller J. *The Professional Chef's Guide to Kitchen Management*. New York: Wiley; 2018.
- [11] Garger M. *Mise en Place: The Philosophy of Culinary Preparation*. Boston: Culinary Institute Press; 2020.
- [12] Geertz C. *The Interpretation of Cultures*. New York: Basic Books; 1973.
- [13] Hammersley M, Atkinson P. *Ethnography: Principles in Practice*. 3rd ed. London:

Routledge; 2007.

- [14] Jones P. *Introduction to Hospitality Operations: An Integrated Approach*. London: Routledge; 2015.
- [15] Lincoln YS, Guba EG. *Naturalistic Inquiry*. Beverly Hills (CA): Sage Publications; 1985.
- [16] Lipkins R. *Soft Skills in the Culinary Industry: A Comparative Study*. *J Hosp Educ*. 2018;42(3):215-230.
- [17] Miles MB, Huberman AM, Saldaña J. *Qualitative Data Analysis: A Methods Sourcebook*. 3rd ed. Thousand Oaks (CA): Sage Publications; 2014.
- [18] Moleong LJ. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Edisi Revisi. Bandung: Remaja Rosdakarya; 2018.
- [19] Nurcahyo A, Widyastuti D. *Pengaruh Praktik Kerja Lapangan terhadap Kesiapan Kerja Mahasiswa Tata Boga*. *J Pendidik Vokasi*. 2020;10(2):145-156.
- [20] Patton MQ. *Qualitative Research & Evaluation Methods: Integrating Theory and Practice*. 4th ed. Thousand Oaks (CA): Sage Publications; 2015.
- [21] Poloma MM. *Sosiologi Kontemporer*. Jakarta: Rajawali Pers; 2010.
- [22] Pratama R, Sari D. *Hubungan Praktik Industri dengan Kesiapan Kerja Mahasiswa Tata Boga*. *J Pariwisata Pendidik*. 2021;8(1):34-47.
- [23] Riehl P. *Kitchen Culture in Culinary Education: An Ethnographic Study*. *J Culinary Sci Technol*. 2019;17(4):312-329.
- [24] Ruhlman M. *The Making of a Chef: Mastering Heat at the Culinary Institute of America*. New York: Holt Paperbacks; 2010.
- [25] Schein EH. *Organizational Culture and Leadership*. San Francisco: Jossey-Bass; 1985.
- [26] Schein EH. *Organizational Culture and Leadership*. 4th ed. San Francisco: Jossey-Bass; 2010.
- [27] Spradley JP. *Participant Observation*. New York: Holt, Rinehart and Winston; 1980.
- [28] Succi C, Canovi M. *Soft Skills in the Hospitality Industry: A Systematic Review*. *Int J Hosp Manag*. 2020;86:102-115.
- [29] Susanto B. *Etnografi Belajar Mahasiswa Pariwisata di Bali*. *J Antropol Indones*. 2018;39(1):45-62.
- [30] Walker JR. *The Restaurant: From Concept to Operation*. 8th ed. New York: Wiley; 2017.
- [31] Wardani S, Hasan M. *Implementasi Mise en Place dalam Praktikum Pastry*. *J Pendidik Teknol Kejuruan*. 2021;18(1):78-89.
- [32] Yin RK. *Case Study Research and Applications: Design and Methods*. 6th ed. Thousand Oaks (CA): Sage Publications; 2018.