

Pembentukan Soft Skills Mahasiswa Pendidikan Vokasional Seni Kuliner melalui Praktik Industri di Dapur Profesional

Nurzahra Fathiyana Wicaksono

Universitas Muhammadiyah Muara Bungo

Fitria Retno Indarsih

Universitas Muhammadiyah Muara Bungo

Ririn Anjelli

Universitas Muhammadiyah Muara Bungo

Abstract

This study aims to analyze the process of soft skills development among Culinary Arts Vocational Education students during industrial internships in professional kitchens, identify the soft skills acquired, and examine the roles of the work environment and supervising chefs in supporting this development. A qualitative approach with a phenomenological design was employed. The participants consisted of seven Culinary Arts Vocational Education students who had completed industrial internships and three supervising chefs from several culinary industries. Data were collected through in-depth interviews, observations, and documentation, and analyzed using the Miles, Huberman, and Saldaña model, including data condensation, data display, and conclusion drawing and verification. The findings reveal that industrial internships serve as an effective experiential learning process for developing students' soft skills, particularly communication, teamwork, discipline, responsibility, adaptability, and problem-solving abilities. The development of these competencies occurred through students' engagement in authentic workplace activities, interaction with professional work culture, exposure to operational challenges, and reflection on their workplace experiences. Furthermore, the professional work environment and supervising chefs played a significant role in accelerating the internalization of professional values through mentoring, role modeling, continuous evaluation, and constructive feedback. The study concludes that industrial internships not only strengthen students' technical competencies but also function as a strategic learning environment for fostering professional character and enhancing work readiness in accordance with the needs of the culinary and hospitality industries.

Keywords: soft skills; industrial internship; culinary arts vocational education; professional kitchen; work readiness

Article History: Recived: 02-06-2026 | Revised: 08-07-2026 | Accepted: 10-07-2026

How to Cite: Wicaksono, N. F., Indarsih, F. R. ., & Anjelli, R. . (2026). Pembentukan Soft Skills Mahasiswa Pendidikan Vokasional Seni Kuliner melalui Praktik Industri di Dapur Profesional. *Master Qualitative Research in Education*, 2(1), 1-13. <https://doi.org/10.63461/qualivium.v21.367>

1 Introduction

Perubahan dunia kerja pada era industri modern telah mendorong lembaga pendidikan vokasional untuk tidak hanya menghasilkan lulusan yang kompeten secara teknis, tetapi juga memiliki kemampuan personal dan sosial yang mendukung keberhasilan kerja. Kebutuhan industri saat ini menunjukkan bahwa penguasaan keterampilan teknis semata belum cukup untuk menjawab tuntutan dunia kerja yang

semakin kompleks. Industri membutuhkan tenaga kerja yang mampu bekerja sama, berkomunikasi secara efektif, beradaptasi terhadap perubahan, serta memiliki etos kerja yang baik. Kemampuan-kemampuan tersebut dikenal sebagai *soft skills* dan menjadi salah satu indikator penting dalam penilaian kualitas sumber daya manusia.

Peserta didik vokasional telah memiliki kemampuan teknis yang cukup baik, industri hospitality masih menemukan kesenjangan pada aspek komunikasi, inisiatif, motivasi kerja, kemampuan membangun relasi, dan adaptabilitas (Ayu & Wita, 2025). Temuan ini menunjukkan bahwa pengembangan *soft skills* menjadi kebutuhan mendesak dalam pendidikan vokasional untuk meningkatkan kesiapan kerja lulusan. Oleh karena itu, pengembangan *soft skills* menjadi bagian yang tidak dapat dipisahkan dari tujuan pendidikan vokasional. Dalam konteks Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, penguasaan *soft skills* memiliki posisi yang sangat penting karena karakteristik pekerjaan di bidang kuliner menuntut interaksi yang intensif antaranggota tim. Operasional dapur profesional melibatkan koordinasi yang terstruktur, pembagian tugas yang jelas, serta kemampuan bekerja di bawah tekanan waktu. Seorang tenaga kerja kuliner tidak hanya dituntut menghasilkan produk makanan yang berkualitas, tetapi juga harus mampu menjaga komunikasi, menunjukkan kedisiplinan, menyelesaikan permasalahan yang muncul selama proses produksi, serta membangun hubungan kerja yang harmonis dengan anggota tim lainnya. Kondisi ini menunjukkan bahwa keberhasilan seseorang dalam industri kuliner sangat dipengaruhi oleh kemampuan nonteknis yang dimilikinya.

Sejalan dengan (Tembey-mahadik, 2023) menjelaskan bahwa komunikasi, kerja sama tim, kemampuan memecahkan masalah, dan adaptabilitas merupakan kompetensi yang sangat menentukan keberhasilan individu dalam industri hospitality. Temuan serupa juga ditegaskan dalam kajian literatur terbaru yang menyebutkan bahwa *soft skills* menjadi salah satu faktor utama yang mendukung kesiapan kerja lulusan pendidikan vokasional. Dengan demikian, lulusan pendidikan vokasional perlu dibekali pengalaman yang memungkinkan mereka mengembangkan *soft skills* sejak masa pendidikan.

Salah satu bentuk pembelajaran yang dianggap efektif dalam mengembangkan kompetensi tersebut adalah praktik industri. Melalui praktik industri, mahasiswa memperoleh kesempatan untuk terlibat secara langsung dalam aktivitas kerja nyata dan berinteraksi dengan lingkungan profesional. (Jannati et al., 2025), menyatakan bahwa praktik industri merupakan bentuk pembelajaran berbasis pengalaman kerja (*work-based learning*) yang efektif dalam mengembangkan *hard skills* dan *soft skills* peserta didik. Selain itu, (Hakim et al., 2025), menemukan bahwa pengalaman magang memiliki hubungan yang signifikan dengan peningkatan *employability skills* mahasiswa hospitality melalui penguatan *soft skills* yang dimiliki. Pengalaman tersebut tidak hanya memberikan pemahaman mengenai aspek teknis pekerjaan, tetapi juga membantu individu memahami budaya kerja, nilai profesional, dan pola interaksi sosial yang berlaku dalam suatu organisasi.

Komunikasi, kerja sama tim, kreativitas, kemampuan memecahkan masalah, dan adaptabilitas merupakan kompetensi generik yang semakin diakui sebagai hasil penting dari pendidikan vokasional karena berkontribusi langsung terhadap kesiapan kerja dan integrasi lulusan di lingkungan industri (Megasari, 2025). Bagi mahasiswa Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, praktik industri di dapur profesional menjadi wahana pembelajaran yang sangat berharga. Selama menjalani praktik industri, mahasiswa dituntut untuk menyesuaikan diri dengan standar operasional kerja, target produksi, serta budaya kerja yang berbeda dengan lingkungan kampus. Situasi tersebut mendorong mahasiswa untuk mengembangkan berbagai kemampuan seperti komunikasi interpersonal, kemampuan bekerja dalam

tim, disiplin, manajemen waktu, serta kemampuan mengendalikan emosi ketika menghadapi tekanan kerja

Meskipun praktik industri telah menjadi bagian integral dalam kurikulum pendidikan vokasional, kajian yang secara khusus membahas proses pembentukan *soft skills* mahasiswa Pendidikan Vokasional Seni Kuliner masih relatif terbatas. Sebagian besar penelitian lebih banyak berfokus pada peningkatan kompetensi teknis atau kesiapan kerja lulusan, sementara pengalaman mahasiswa dalam mengembangkan kemampuan nonteknis selama berada di dapur profesional belum banyak dieksplorasi secara mendalam. Padahal, pemahaman mengenai proses tersebut sangat diperlukan untuk mengevaluasi efektivitas praktik industri sebagai sarana pembentukan karakter profesional mahasiswa.

Penelitian ini bertujuan untuk memperoleh pemahaman yang mendalam mengenai proses pembentukan *soft skills* mahasiswa Pendidikan Vokasional Seni Kuliner selama menjalani praktik industri di dapur profesional. Secara khusus, penelitian ini diarahkan untuk mengidentifikasi berbagai bentuk *soft skills* yang berkembang melalui pengalaman kerja nyata di lingkungan industri kuliner, seperti kemampuan komunikasi, kerja sama tim, disiplin, tanggung jawab, adaptabilitas, dan kemampuan memecahkan masalah. Selain itu, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis peran lingkungan kerja, budaya organisasi dapur profesional, serta bimbingan chef dalam mendukung proses pengembangan *soft skills* mahasiswa. Melalui penelitian ini diharapkan diperoleh gambaran yang komprehensif mengenai kontribusi praktik industri terhadap pembentukan kompetensi nonteknis mahasiswa sebagai bekal untuk memasuki dunia kerja profesional, sekaligus menjadi dasar bagi pengembangan pembelajaran dan kurikulum Pendidikan Vokasional Seni Kuliner yang lebih sesuai dengan kebutuhan industri kuliner dan hospitality saat ini.

2 Method

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan jenis penelitian fenomenologi. Pendekatan fenomenologi dipilih karena penelitian ini berfokus pada pemahaman pengalaman mahasiswa Pendidikan Vokasional Seni Kuliner dalam proses pembentukan *soft skills* selama menjalani praktik industri di dapur profesional. Fokus utama penelitian bukan untuk mengukur tingkat *soft skills* yang dimiliki mahasiswa, melainkan untuk memahami bagaimana pengalaman praktik industri membentuk kemampuan komunikasi, kerja sama tim, disiplin, tanggung jawab, adaptabilitas, dan keterampilan interpersonal lainnya yang dibutuhkan dalam lingkungan kerja profesional. Melalui pendekatan ini, peneliti berusaha memperoleh pemahaman mendalam mengenai bagaimana individu memaknai pengalaman yang mereka alami. Dalam konteks penelitian ini, fenomena yang dikaji adalah pengalaman mahasiswa selama mengikuti praktik industri di dapur profesional dan pengaruhnya terhadap pembentukan *soft skills*. Sejalan dengan pendapat tersebut, Lexy J. Moleong (2021) menjelaskan bahwa penelitian kualitatif bertujuan memahami fenomena yang dialami oleh subjek penelitian secara holistik melalui deskripsi dalam bentuk kata-kata pada suatu konteks alamiah. Oleh karena itu, pendekatan kualitatif dianggap tepat untuk menggali pengalaman mahasiswa secara mendalam terkait interaksi mereka dengan lingkungan kerja, budaya organisasi, dan tuntutan profesional yang ditemui selama praktik industri.

Penelitian dilaksanakan pada tempat industri kuliner yang menjadi lokasi praktik mahasiswa Pendidikan Vokasional Seni Kuliner yaitu di Hotel Aston Jambi, Bw Luxury Hotel, Simon and Son cafe, ZHM

premiere Padang. Pemilihan lokasi tersebut didasarkan pada pertimbangan bahwa dapur profesional merupakan lingkungan kerja yang memiliki karakteristik kompleks, melibatkan kerja tim, komunikasi intensif, serta penerapan standar operasional yang ketat sehingga berpotensi menjadi sarana pembentukan *soft skills* mahasiswa. Informan penelitian ditentukan menggunakan teknik purposive sampling, yaitu pemilihan informan berdasarkan kriteria tertentu yang sesuai dengan tujuan penelitian. Informan utama dalam penelitian ini adalah 7 mahasiswa Pendidikan Vokasional Seni Kuliner yang telah menyelesaikan praktik industri, sedangkan informan pendukung terdiri atas 3 chef pembimbing.

Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara mendalam (*in-depth interview*), observasi, dan dokumentasi. Wawancara mendalam digunakan untuk menggali pengalaman mahasiswa terkait proses pembentukan *soft skills* selama praktik industri. Observasi dilakukan untuk mengamati perilaku, pola komunikasi, kerja sama tim, serta interaksi mahasiswa di lingkungan dapur profesional. Sementara itu, dokumentasi digunakan untuk melengkapi data penelitian berupa laporan praktik industri, logbook kegiatan, hasil penilaian industri, serta dokumen lain yang relevan. Analisis data dalam penelitian ini mengacu pada model yang dikemukakan oleh Matthew B. Miles, A. Michael Huberman, dan Johnny Saldaña (2020), yang meliputi tiga tahapan, yaitu reduksi data (*data condensation*), penyajian data (*data display*), dan penarikan kesimpulan serta verifikasi (*conclusion drawing and verification*). Tahapan tersebut dilakukan secara berulang selama proses penelitian sehingga memungkinkan peneliti memperoleh pemahaman yang mendalam terhadap fenomena yang diteliti.

Untuk menjamin keabsahan data, penelitian ini menggunakan teknik triangulasi sumber dan triangulasi teknik. Menurut Norman K. Denzin, triangulasi merupakan strategi untuk meningkatkan kredibilitas penelitian melalui pemanfaatan berbagai sumber data dan metode pengumpulan data. Selain itu, dilakukan *member checking* dengan meminta informan meninjau kembali hasil wawancara yang telah ditranskripsikan untuk memastikan kesesuaian antara data yang diperoleh dengan pengalaman yang mereka alami. Melalui pendekatan fenomenologi ini diharapkan diperoleh pemahaman yang komprehensif mengenai proses pembentukan *soft skills* mahasiswa Pendidikan Vokasional Seni Kuliner selama praktik industri di dapur profesional, sehingga hasil penelitian dapat memberikan kontribusi terhadap pengembangan kurikulum dan model pembelajaran berbasis industri yang lebih relevan dengan kebutuhan dunia kerja.

3 Results and Discussion

3.1 Results

Penelitian ini melibatkan 10 informan yang dipilih menggunakan teknik purposive sampling berdasarkan kesesuaian dengan tujuan penelitian. Informan terdiri atas 7 mahasiswa Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner yang telah menyelesaikan praktik industri dan 3 chef pembimbing yang secara langsung mendampingi mahasiswa selama pelaksanaan praktik industri. Seluruh informan dipilih karena memiliki pengalaman langsung terhadap fenomena yang diteliti, yaitu proses pembentukan *soft skills* mahasiswa selama berada di lingkungan dapur profesional. Mahasiswa yang menjadi informan berasal dari beberapa lokasi praktik industri, yaitu Hotel Aston Jambi, BW Luxury Hotel, Simon and Son Café, dan ZHM Premiere Padang. Mereka telah menyelesaikan praktik industri sesuai ketentuan program studi sehingga memiliki pengalaman dalam menjalankan aktivitas kerja di dapur profesional. Sementara itu, chef pembimbing merupakan tenaga profesional yang bertugas mengarahkan, mengawasi, dan mengevaluasi kinerja mahasiswa selama praktik industri. Variasi lokasi praktik dan latar belakang industri

tersebut memberikan gambaran yang beragam mengenai proses pembentukan *soft skills* mahasiswa pada berbagai karakteristik lingkungan kerja kuliner.

Data penelitian diperoleh melalui wawancara mendalam, observasi, dan dokumentasi. Wawancara dilakukan secara semi-terstruktur untuk menggali pengalaman mahasiswa selama praktik industri, perubahan perilaku yang dirasakan, serta pandangan chef mengenai perkembangan *soft skills* mahasiswa. Setiap wawancara direkam dengan persetujuan informan, kemudian ditranskripsikan secara verbatim sebagai bahan analisis. Observasi dilakukan selama mahasiswa melaksanakan praktik industri dengan memusatkan perhatian pada aktivitas kerja di dapur profesional. Fokus observasi meliputi cara mahasiswa berkomunikasi dengan chef dan anggota tim, kemampuan bekerja sama dalam menyelesaikan pekerjaan, kedisiplinan terhadap jadwal dan standar operasional prosedur (SOP), tanggung jawab dalam menyelesaikan tugas, kemampuan beradaptasi terhadap budaya kerja, serta kemampuan memecahkan masalah yang muncul selama proses produksi makanan. Hasil observasi menunjukkan bahwa sebagian besar mahasiswa mengalami perkembangan perilaku profesional setelah berinteraksi secara langsung dengan lingkungan kerja industri. Perubahan tersebut tampak pada meningkatnya keberanian berkomunikasi, kemampuan berkolaborasi dalam tim, kepatuhan terhadap aturan kerja, serta meningkatnya inisiatif dalam menyelesaikan berbagai permasalahan operasional di dapur.

Selain wawancara dan observasi, penelitian juga memanfaatkan berbagai dokumen sebagai sumber data pendukung. Dokumen yang dianalisis meliputi buku panduan praktik industri mahasiswa, laporan praktik industri, lembar penilaian kinerja dari industri, Standar Operasional Prosedur (SOP) dapur profesional, jadwal kerja (work schedule), serta dokumentasi kegiatan praktik industri. Analisis dokumen dilakukan untuk memperkuat hasil wawancara dan observasi sekaligus memverifikasi konsistensi informasi yang diperoleh dari setiap informan. Seluruh data yang diperoleh kemudian dianalisis menggunakan model Miles, Huberman, dan Saldaña melalui tahapan kondensasi data (*data condensation*), penyajian data (*data display*), serta penarikan dan verifikasi kesimpulan (*conclusion drawing and verification*). Kredibilitas data dijaga melalui triangulasi sumber, triangulasi teknik, dan *member checking* sehingga hasil penelitian memiliki tingkat kepercayaan yang tinggi serta mampu menggambarkan secara komprehensif proses pembentukan *soft skills* mahasiswa Pendidikan Vokasional Seni Kuliner selama menjalani praktik industri di dapur profesional.

3.1.1 Pembentukan Soft Skills Mahasiswa melalui Praktik Industri di Dapur Profesional

Hasil penelitian menunjukkan bahwa praktik industri berkontribusi secara signifikan pada pengembangan *soft skills* mahasiswa Pendidikan Vokasional Seni Kuliner. Praktik industri disebut pembelajaran berbasis pengalaman. Melalui keterlibatan langsung dalam aktivitas operasional dapur profesional, siswa tidak hanya memperoleh keterampilan teknis dalam pengolahan makanan, tetapi juga mengembangkan perilaku profesional. Kemampuan berkomunikasi, bekerja sama dalam tim, disiplin, tanggung jawab, kemampuan beradaptasi, dan kemampuan memecahkan masalah menunjukkan perubahan tersebut. Temuan ini sejalan dengan penelitian terdahulu yang menunjukkan bahwa praktik industri berperan sebagai jembatan antara pembelajaran di perguruan tinggi dan kebutuhan industri hospitality (Pantaruk et al., 2025). Penelitian tersebut menjelaskan bahwa pengalaman magang meningkatkan komunikasi, kerja sama tim, dan kemampuan pemecahan masalah yang pada akhirnya memperkuat *employability skills* mahasiswa hospitality.

Namun demikian, terdapat perbedaan penting antara penelitian ini dengan penelitian sebelumnya. Penelitian (Pantaruk et al., 2025) menggunakan pendekatan kuantitatif sehingga hanya mampu menjelaskan besarnya pengaruh praktik industri terhadap *employability*. Sebaliknya, penelitian ini menggunakan pendekatan fenomenologi sehingga mampu mengungkap bagaimana proses

pembentukan soft skills terjadi melalui pengalaman nyata mahasiswa ketika berinteraksi dengan chef, mengikuti budaya kerja dapur profesional, menghadapi tekanan pelayanan (*service time*), dan memperoleh umpan balik secara langsung. Dengan demikian, penelitian ini tidak hanya menjelaskan hubungan antarvariabel, tetapi juga mengungkap mekanisme sosial yang membentuk kompetensi nonteknis mahasiswa. Menurut interpretasi ini, pembentukan soft skills bukanlah hasil otomatis dari praktik industri. Sebaliknya, itu adalah proses pembentukan pengalaman. Intensitas interaksi sosial, budaya organisasi, dan refleksi mahasiswa tentang pengalaman kerja mereka dipengaruhi oleh proses ini. Hasil ini memperluas gagasan pembelajaran pengalaman dalam pendidikan vokasional dengan menunjukkan bahwa pengalaman kerja yang dikombinasikan dengan proses bimbingan dan refleksi dalam praktik industri berfungsi dengan baik.

3.1.2 Soft Skills yang Berkembang Selama Praktik Industri

a) Kemampuan Komunikasi

Selama praktik industri, kemampuan komunikasi menjadi soft skill yang paling menonjol. Ketika mereka menerima instruksi dan bekerja sama dengan anggota tim dapur, siswa belajar menyampaikan informasi secara cepat, jelas, dan tepat. Mahasiswa harus menghindari kesalahan komunikasi dalam lingkungan kerja yang dinamis karena informasi yang terlambat atau tidak tepat dapat memengaruhi kualitas layanan. Temuan ini mendukung penelitian (Tavitiyaman et.al, 2025), yang menemukan bahwa komunikasi selama praktik industri berpengaruh positif terhadap *career adaptability* dan *perceived employability* mahasiswa hospitality. Mereka menegaskan bahwa pengalaman komunikasi di tempat kerja memberikan dampak yang lebih besar dibandingkan pembelajaran di kelas.

Namun, temuan penelitian ini menunjukkan aspek yang lebih luas. Komunikasi berkembang bukan hanya komunikasi formal, tetapi juga komunikasi situasional di bawah tekanan waktu (komunikasi tinggi tekanan), komunikasi lintas posisi kerja, dan kemampuan untuk membaca isyarat nonverbal dalam koordinasi dapur. Penelitian sebelumnya belum banyak membahas elemen-elemen ini. Praktik industri berfungsi sebagai lingkungan pembelajaran nyata yang sulit direplikasi melalui simulasi pembelajaran laboratorium karena menuntut kecepatan, ketepatan, dan koordinasi simultan. Interpretasi ini menunjukkan bahwa komunikasi di dapur profesional memiliki karakteristik yang berbeda dibandingkan lingkungan pembelajaran di kampus.

b) Kerjasama Tim (*Teamwork*)

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengalaman siswa dalam menyelesaikan target pelayanan bersama meningkatkan kemampuan bekerja sama mereka. Mahasiswa belajar bahwa koordinasi seluruh tim dapur adalah yang menentukan keberhasilan pelayanan, bukan kemampuan individu. Hasil ini mendukung penelitian (Nisa et al., 2025) yang menyatakan bahwa pengalaman praktik industri meningkatkan keterampilan kolaborasi, yang merupakan bagian dari kompetensi abad ke-21, yang berkontribusi pada tingkat *employability* lulusan pendidikan vokasional. Namun, penelitian ini menemukan bahwa kerja sama tim di dapur profesional memiliki ciri khas. Kolaborasi tidak hanya dibangun dengan membagi tugas, tetapi juga dengan rasa saling percaya, kepedulian satu sama lain, kemampuan untuk membaca ritme kerja tim, dan kemampuan untuk membantu ketika pelanggan memiliki banyak pesanan. Pembentukan tim kerja adalah proses sosialisasi profesional yang lebih besar daripada pembelajaran prosedural. Artinya, siswa belajar menjadi bagian dari budaya kerja industri daripada hanya menyelesaikan tugas.

c) Disiplin dan Bertanggung Jawab

Penelitian ini menunjukkan bahwa penerapan budaya kerja industri yang menekankan ketepatan waktu, kepatuhan terhadap prosedur operasi standar (SOP), keamanan pangan, dan konsistensi dalam menjaga kualitas produk dapat menghasilkan peningkatan disiplin dan tanggung jawab. Hasil ini sejalan dengan penelitian (Musa et al., 2025), yang menemukan bahwa praktik industri meningkatkan kepercayaan diri profesional, kejelasan peran (jelasnya peran), dan tanggung jawab mahasiswa untuk

menyelesaikan pekerjaan.

Namun, penelitian ini menunjukkan bahwa disiplin siswa tidak hanya muncul karena aturan kerja; mereka juga belajar bahwa kesalahan satu orang dapat berdampak pada kinerja tim dan kepuasan pelanggan. Oleh karena itu, disiplin muncul dari motivasi intrinsik daripada pengawasan atasan. Menurut interpretasi ini, budaya organisasi memiliki dampak yang signifikan terhadap pembentukan kepribadian profesional mahasiswa. Semakin kuat budaya kerja industri, semakin cepat mahasiswa memahami prinsip profesional.

d) Kemampuan Adaptasi Dan Memecahkan Masalah (Problem Solving)

Ketika mereka menghadapi tekanan kerja selama jam pelayanan, perubahan pesanan pelanggan, dan keterbatasan bahan baku, kemampuan mereka untuk beradaptasi dan memecahkan masalah meningkat. Mahasiswa dipaksa untuk berpikir cepat, menetapkan prioritas pekerjaan, dan mencari solusi yang tetap sesuai dengan standar industri karena situasi ini. Penemuan ini mendukung penelitian (Alharethi et al., 2025), yang menunjukkan bahwa kemampuan (kemampuan), kejelasan peran, dan kesiapan kerja mahasiswa hospitality ditingkatkan oleh pengalaman praktik industri.

Namun, penelitian ini menemukan bahwa diskusi, konsultasi, observasi terhadap chef, dan refleksi atas kesalahan yang dilakukan selama praktik adalah cara kemampuan pemecahan masalah individu berkembang. Dengan kata lain, pemecahan masalah berkembang melalui proses pembelajaran sosial—atau pembelajaran sosial. kemampuan adaptasi dan pemecahan masalah adalah kompetensi yang saling terkait. Mahasiswa yang mampu menyesuaikan diri dengan lingkungan kerja baru cenderung lebih mudah menemukan masalah dan menyelesaikannya.

e) Peran Lingkungan Kerja dan Chef Pembimbing dalam Pembentukan Soft Skills

Penelitian ini menunjukkan bahwa lingkungan kerja dan chef yang membimbing siswa mempercepat pengembangan soft skills mereka. Lingkungan kerja profesional memberikan pengalaman belajar nyata, dan chef bertindak sebagai mentor yang memberikan arahan, evaluasi, umpan balik, dan keteladanan dalam bekerja. Ini mendukung penelitian sebelumnya yang menemukan bahwa tidak hanya lama magang yang dihabiskan oleh siswa, tetapi juga kualitas supervisi, mentoring, dan interaksi siswa dengan pembimbing industri (Musa et al., 2025).

Namun, penelitian ini memberikan pemahaman yang lebih mendalam tentang bagaimana proses mentoring di dapur profesional berlangsung secara informal. Ini dilakukan dengan melihat perilaku chef, memberikan contoh kerja (role model), memberikan koreksi langsung ketika ada kesalahan, dan secara bertahap menumbuhkan kepercayaan kepada siswa. Penelitian kuantitatif sebelumnya belum banyak menjelaskan mekanisme tersebut. pengalaman kerja, budaya organisasi, dan hubungan mentoring yang terbentuk selama praktik industri membentuk soft skills. Akibatnya, keberhasilan praktik industri tidak hanya diukur dari berapa lama mahasiswa berada di industri, tetapi juga dari seberapa baik lingkungan belajar yang memungkinkan mahasiswa membangun karakter profesional. Hasilnya mendukung gagasan bahwa praktik industri harus dilihat sebagai proses pembelajaran sosial yang mengintegrasikan kemampuan keras dan halus serta internalisasi budaya kerja industri.

3.2 Discussions

3.2.1 Pembentukan Soft Skills Mahasiswa melalui Praktik Industri di Dapur Profesional

Hasil penelitian menunjukkan bahwa praktik industri di dapur profesional merupakan media pembelajaran berbasis pengalaman (*experiential learning*) yang berkontribusi secara signifikan terhadap pembentukan *soft skills* mahasiswa Pendidikan Vokasional Seni Kuliner. Proses pembentukan tersebut tidak hanya terjadi melalui pelaksanaan tugas-tugas teknis pengolahan makanan, tetapi juga melalui interaksi yang berkelanjutan dengan chef pembimbing, rekan kerja, budaya organisasi, serta berbagai situasi kerja yang menuntut mahasiswa untuk beradaptasi dengan standar profesional industri. Temuan ini mengindikasikan bahwa praktik industri berfungsi sebagai wahana integrasi antara penguasaan kompetensi teknis (*hard skills*) dan kompetensi nonteknis (*soft skills*) yang diperlukan untuk memasuki dunia kerja. Hasil

wawancara memperlihatkan bahwa mahasiswa pada awal praktik industri mengalami kesulitan menyesuaikan diri dengan ritme kerja dapur profesional. Catherine mengungkapkan bahwa pada minggu-minggu pertama praktik ia lebih berfokus pada teknik memasak dan penyajian makanan, namun setelah beberapa waktu menyadari bahwa kemampuan berkomunikasi dan bekerja sama dengan tim jauh lebih menentukan kelancaran pekerjaan. Hal serupa disampaikan oleh Suci yang menyatakan bahwa seluruh pekerjaan di dapur saling berkaitan sehingga keterlambatan dalam merespons instruksi chef dapat menghambat proses pelayanan kepada pelanggan. Pernyataan tersebut diperkuat oleh Chef Dion yang menjelaskan bahwa komunikasi menjadi aspek utama yang selalu ditekankan kepada mahasiswa karena keberhasilan operasional dapur sangat bergantung pada kemampuan anggota tim dalam bertukar informasi secara cepat dan akurat.

Temuan penelitian ini mendukung hasil penelitian (Tavitiyaman, 2025) yang menemukan bahwa mahasiswa hospitality memperoleh peningkatan *soft skills* yang lebih tinggi selama mengikuti *internship* dibandingkan melalui pembelajaran di kelas. Penelitian tersebut menunjukkan bahwa kemampuan komunikasi, kerja sama tim, kemampuan bekerja di bawah tekanan, koordinasi pekerjaan, dan perencanaan memiliki pengaruh positif terhadap *career adaptability* yang selanjutnya meningkatkan *perceived employability* lulusan. Sebaliknya, keterampilan teknis tidak memberikan pengaruh yang signifikan terhadap kemampuan adaptasi karier sehingga pengembangan *soft skills* dipandang sebagai komponen yang lebih menentukan kesiapan kerja mahasiswa hospitality. Hasil penelitian ini juga memperkuat temuan (Alharethi et al., 2025), yang menyatakan bahwa pengalaman praktik industri memberikan kontribusi terhadap peningkatan *work readiness* mahasiswa hospitality melalui pengembangan kemampuan interpersonal, kejelasan peran (*role clarity*), serta kesiapan menghadapi tuntutan lingkungan kerja profesional. Menurut Alharethi et al., mahasiswa yang memperoleh pengalaman kerja nyata menunjukkan kemampuan yang lebih baik dalam memahami budaya organisasi, mengambil keputusan, dan menyesuaikan diri terhadap perubahan lingkungan kerja dibandingkan mahasiswa yang hanya memperoleh pembelajaran berbasis kelas.

Meskipun memiliki kesamaan dengan penelitian terdahulu, penelitian ini memberikan perspektif yang berbeda. Penelitian (Tavitiyaman et al, 2025) dan (Alharethi et al., 2025), menggunakan pendekatan kuantitatif sehingga lebih menekankan hubungan antarvariabel, seperti pengaruh *soft skills* terhadap *career adaptability* dan *employability*. Sebaliknya, penelitian ini menggunakan pendekatan fenomenologi sehingga mampu menjelaskan bagaimana proses pembentukan *soft skills* berlangsung melalui pengalaman hidup mahasiswa selama praktik industri. Hasil wawancara menunjukkan bahwa perubahan perilaku mahasiswa tidak terjadi secara instan, tetapi berkembang melalui proses observasi terhadap cara kerja chef, keterlibatan dalam aktivitas produksi, penerimaan umpan balik, serta refleksi atas pengalaman ketika menghadapi tekanan kerja di dapur profesional. Dengan demikian, penelitian ini tidak hanya membuktikan bahwa praktik industri meningkatkan *soft skills*, tetapi juga mengungkap mekanisme pembentukan kompetensi tersebut melalui interaksi sosial dan budaya kerja di lingkungan industri. Hal ini menunjukkan bahwa keberhasilan praktik industri tidak hanya ditentukan oleh lamanya mahasiswa berada di industri, tetapi juga oleh kualitas pengalaman belajar yang mereka peroleh. Lingkungan kerja yang memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk berpartisipasi secara aktif, memperoleh bimbingan, menerima evaluasi, dan menghadapi tantangan kerja secara langsung akan mempercepat proses internalisasi nilai-nilai profesional. Oleh karena itu, praktik industri sebaiknya dipandang sebagai proses pembelajaran sosial (*social learning*) yang memungkinkan mahasiswa membangun identitas profesional melalui pengalaman autentik di dunia kerja.

Temuan penelitian ini memberikan kontribusi terhadap pengembangan pendidikan vokasional, khususnya pada Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner. Selama ini praktik industri lebih banyak diposisikan sebagai sarana penerapan kompetensi teknis, sedangkan hasil penelitian ini menunjukkan bahwa praktik industri juga merupakan media strategis dalam membentuk karakter profesional mahasiswa. Oleh karena itu, penyelenggaraan praktik industri perlu dirancang tidak hanya berorientasi pada

pencapaian keterampilan teknis, tetapi juga pada pengembangan *soft skills* melalui sistem pembimbingan (*mentoring*), refleksi pengalaman, dan evaluasi kompetensi nonteknis secara terstruktur. Pendekatan tersebut diharapkan mampu menghasilkan lulusan yang memiliki kesiapan kerja lebih baik serta mampu memenuhi kebutuhan industri kuliner dan hospitality yang semakin menuntut keseimbangan antara kompetensi teknis dan kompetensi interpersonal.

3.2.2 Soft Skills yang Berkembang Selama Praktik Industri

a. Kemampuan Komunikasi

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kemampuan komunikasi merupakan *soft skills* yang paling menonjol berkembang selama praktik industri. Berdasarkan hasil wawancara, mahasiswa mulai mampu menyampaikan informasi secara jelas, menerima instruksi chef dengan tepat, serta berkomunikasi secara efektif dalam situasi kerja yang dinamis. Pernyataan Riza yang menyebutkan bahwa komunikasi di dapur harus berlangsung secara cepat dan jelas, serta pendapat Chef Heri bahwa mahasiswa menjadi lebih aktif setelah terlibat dalam aktivitas kerja sehari-hari, menunjukkan bahwa lingkungan kerja profesional menyediakan ruang belajar yang tidak dapat diperoleh melalui pembelajaran di kelas. Temuan ini mendukung penelitian (Tavitiyaman, 2025) yang menemukan bahwa pengalaman *internship* secara signifikan meningkatkan kemampuan komunikasi, *problem solving*, *teamwork*, serta kemampuan bekerja di bawah tekanan. Penelitian tersebut juga menunjukkan bahwa *soft skills* memiliki hubungan positif dengan *career adaptability*, sedangkan *career adaptability* berpengaruh terhadap *perceived employability* mahasiswa hospitality. Dengan kata lain, mahasiswa yang memperoleh pengalaman komunikasi secara langsung di tempat kerja memiliki kesiapan karier yang lebih baik dibandingkan mahasiswa yang hanya memperoleh pembelajaran berbasis kelas.

Hasil penelitian ini juga memperkuat penelitian (Avleeva et al., 2025), yang menjelaskan bahwa komunikasi merupakan salah satu tantangan utama yang dihadapi mahasiswa selama praktik industri hospitality. Penelitian tersebut menemukan bahwa kemampuan berkomunikasi dengan supervisor, rekan kerja, dan pelanggan sangat menentukan keberhasilan mahasiswa dalam menyelesaikan program magang. Meskipun demikian, penelitian ini memberikan temuan yang lebih spesifik dibandingkan penelitian terdahulu. Komunikasi yang berkembang pada mahasiswa Pendidikan Vokasional Seni Kuliner tidak hanya berupa kemampuan menyampaikan informasi, tetapi juga kemampuan memahami instruksi secara cepat, menggunakan istilah operasional dapur, membaca situasi kerja, dan berkoordinasi ketika menghadapi tekanan pelayanan (*service rush*). Temuan ini menunjukkan bahwa komunikasi di dapur profesional merupakan bentuk komunikasi kontekstual yang berkembang melalui interaksi sosial dan budaya kerja industri, bukan sekadar kemampuan berbicara.

b. Kerja sama Tim (Teamwork)

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kemampuan bekerja sama berkembang melalui keterlibatan mahasiswa dalam aktivitas produksi makanan yang mengharuskan setiap anggota tim saling membantu untuk mencapai target pelayanan. Mahasiswa menyadari bahwa keberhasilan operasional dapur tidak ditentukan oleh kemampuan individu, melainkan oleh koordinasi seluruh anggota tim. Pernyataan Witri dan Ninis menggambarkan bahwa mahasiswa belajar menghargai kontribusi rekan kerja serta memahami pentingnya kolaborasi ketika menghadapi jam pelayanan yang padat. Hal tersebut diperkuat oleh Chef Omar yang menyatakan bahwa kerja sama merupakan kompetensi yang paling cepat berkembang selama praktik industri karena mahasiswa langsung mengalami pentingnya koordinasi dalam pekerjaan sehari-hari. Temuan tersebut sejalan dengan penelitian (Tavitiyaman et al, 2025) yang menunjukkan bahwa *teamwork* merupakan salah satu *soft skills* yang mengalami peningkatan paling besar selama *internship*. Penelitian tersebut menjelaskan bahwa mahasiswa hospitality yang terbiasa bekerja dalam tim memiliki tingkat *career adaptability* yang lebih tinggi karena mampu berkolaborasi dalam lingkungan kerja yang kompleks.

Selain itu, penelitian mengenai pengalaman *overseas internship* juga menunjukkan bahwa mahasiswa hospitality yang mampu membangun kolaborasi dengan rekan kerja lebih mudah mengatasi

hambatan budaya, komunikasi, dan pembagian tugas selama praktik industri. Lingkungan kerja yang mendukung kolaborasi memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk mengembangkan kepercayaan diri, kepemimpinan, dan kemampuan interpersonal. Berbeda dengan penelitian terdahulu yang lebih menekankan hasil akhir berupa peningkatan kemampuan kolaborasi, penelitian ini menunjukkan bahwa *teamwork* terbentuk melalui proses sosialisasi profesional. Mahasiswa belajar menyesuaikan ritme kerja, memahami peran masing-masing anggota tim, serta mengembangkan rasa tanggung jawab kolektif terhadap kualitas pelayanan. Hal ini menunjukkan bahwa kerja sama tim merupakan proses pembelajaran sosial yang berlangsung secara berkelanjutan selama praktik industri

c. Disiplin dan Tanggung Jawab

Penelitian ini menunjukkan bahwa praktik industri membentuk sikap disiplin dan tanggung jawab melalui penerapan budaya kerja yang menekankan ketepatan waktu, kepatuhan terhadap standar operasional prosedur, keamanan pangan, dan penyelesaian tugas sesuai target. Berdasarkan hasil wawancara, mahasiswa menyadari bahwa setiap kesalahan yang dilakukan tidak hanya berdampak pada dirinya sendiri, tetapi juga memengaruhi kinerja seluruh tim dan kualitas pelayanan kepada pelanggan. Pernyataan Catherine dan Chef Dion menunjukkan bahwa praktik industri membantu mahasiswa memahami konsekuensi profesional dari setiap tindakan yang dilakukan di lingkungan kerja. Temuan ini mendukung penelitian (Alharethi et al., 2025), yang menemukan bahwa pengalaman praktik industri berpengaruh positif terhadap *work readiness*, terutama melalui peningkatan kemampuan (*ability*) dan kejelasan peran (*role clarity*) mahasiswa hospitality. Mahasiswa yang memperoleh pengalaman kerja nyata menunjukkan tingkat tanggung jawab dan profesionalisme yang lebih tinggi dibandingkan sebelum mengikuti internship.

Hasil penelitian ini juga memperkuat penelitian terbaru mengenai *internship experience* yang menyatakan bahwa pengalaman praktik industri meningkatkan rasa tanggung jawab, kepercayaan diri, dan kesiapan mahasiswa memasuki dunia kerja. Namun, penelitian tersebut menegaskan bahwa kualitas pengalaman belajar sangat dipengaruhi oleh intensitas bimbingan supervisor dan relevansi tugas yang diberikan kepada mahasiswa (Yanza & Ferdian, 2026). Hasil penelitian menunjukkan bahwa disiplin tidak berkembang semata-mata karena adanya aturan industri, tetapi karena mahasiswa mulai menginternalisasi nilai-nilai profesional melalui pengalaman kerja sehari-hari. Dengan demikian, praktik industri berfungsi sebagai proses pembentukan karakter profesional, bukan hanya sebagai tempat penerapan keterampilan teknis.

d. Kemampuan Adaptasi dan Problem Solving

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kemampuan adaptasi dan pemecahan masalah berkembang melalui pengalaman mahasiswa ketika menghadapi perubahan pesanan pelanggan, keterbatasan bahan baku, kesalahan produksi, serta tekanan kerja selama jam pelayanan. Pernyataan Enjel, Anisa, Riza, Suci, dan Chef Heri menunjukkan bahwa mahasiswa belajar menganalisis situasi, mencari alternatif solusi, dan mengambil keputusan secara mandiri sebelum meminta bantuan kepada chef pembimbing. Temuan ini mendukung penelitian (Alharethi et al., 2025), yang menunjukkan bahwa pengalaman praktik industri secara signifikan meningkatkan kemampuan mahasiswa dalam menghadapi tantangan kerja melalui peningkatan *ability* dan *role clarity*. Penelitian tersebut menegaskan bahwa pengalaman belajar di tempat kerja memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk mengembangkan kemampuan adaptasi terhadap lingkungan profesional yang dinamis.

Hasil penelitian ini juga konsisten dengan penelitian (Tavitiyaman et al, 2025) yang menemukan bahwa kemampuan *problem solving* merupakan salah satu *soft skills* yang berkembang selama internship dan menjadi faktor penting dalam meningkatkan *career adaptability* mahasiswa hospitality. Mahasiswa yang mampu menyelesaikan masalah secara mandiri cenderung memiliki tingkat kesiapan kerja yang lebih tinggi. Namun demikian, penelitian ini memberikan kontribusi baru karena menunjukkan bahwa kemampuan adaptasi dan pemecahan masalah berkembang secara simultan melalui proses pembelajaran sosial. Mahasiswa tidak hanya belajar dari pengalaman pribadi, tetapi juga melalui observasi terhadap

chef, diskusi dengan anggota tim, dan umpan balik yang diberikan selama praktik industri. Temuan ini memperlihatkan bahwa *problem solving* di dapur profesional merupakan hasil interaksi antara pengalaman kerja, budaya organisasi, dan proses mentoring, sehingga pembentukannya tidak dapat dipisahkan dari lingkungan kerja tempat mahasiswa belajar.

A. Peran Lingkungan Kerja dan Chef Pembimbing dalam Pembentukan *Soft Skills*

Hasil penelitian menunjukkan bahwa lingkungan kerja profesional dan chef pembimbing merupakan dua faktor yang saling melengkapi dalam proses pembentukan *soft skills* mahasiswa Pendidikan Vokasional Seni Kuliner selama praktik industri. Pembentukan *soft skills* tidak hanya terjadi melalui penyelesaian tugas-tugas teknis di dapur profesional, tetapi juga melalui interaksi sosial, budaya kerja, pola komunikasi, tekanan operasional, serta proses pembimbingan yang berlangsung secara berkelanjutan. Lingkungan kerja yang menerapkan standar operasional industri memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk belajar menginternalisasi nilai-nilai profesional seperti disiplin, tanggung jawab, kerja sama, komunikasi, dan kemampuan beradaptasi terhadap perubahan. Temuan ini memperlihatkan bahwa praktik industri merupakan proses pembelajaran kontekstual yang memungkinkan mahasiswa menghubungkan pengetahuan akademik dengan realitas dunia kerja.

Hasil wawancara menunjukkan bahwa mahasiswa mengalami perubahan perilaku setelah berinteraksi secara langsung dengan lingkungan kerja profesional. Anisa mengungkapkan bahwa selama praktik industri ia menyadari pentingnya komunikasi dan kolaborasi karena seluruh aktivitas di dapur saling bergantung satu sama lain. Sementara itu, Enjel menjelaskan bahwa pada awal praktik ia hanya menunggu instruksi dari chef, namun setelah memperoleh pengalaman kerja secara langsung ia mulai berani mengambil inisiatif serta mencari solusi terhadap berbagai kendala yang muncul selama proses produksi. Pengalaman tersebut menunjukkan bahwa lingkungan kerja profesional tidak hanya menjadi tempat mahasiswa menerapkan keterampilan teknis, tetapi juga menjadi media pembelajaran yang membentuk perilaku kerja, rasa tanggung jawab, dan kemandirian dalam bekerja.

Temuan penelitian ini sejalan dengan penelitian (Chen et al., 2023), yang menemukan bahwa program praktik industri pada sektor hospitality mampu meningkatkan *employability* mahasiswa melalui pengembangan kemampuan komunikasi, manajemen stres, kemampuan beradaptasi, dan sikap profesional. Penelitian tersebut menegaskan bahwa lingkungan kerja industri memberikan pengalaman autentik yang memungkinkan mahasiswa memahami budaya kerja, memperkuat hubungan interpersonal, serta meningkatkan kesiapan memasuki dunia kerja. Hasil penelitian ini juga mendukung penelitian (Ayu & Wita, 2025), yang menyatakan bahwa industri hospitality saat ini tidak hanya membutuhkan lulusan yang menguasai *hard skills*, tetapi juga memiliki kemampuan komunikasi, inisiatif, motivasi kerja, kemampuan membangun relasi, dan adaptabilitas yang tinggi. Penelitian tersebut mengungkapkan bahwa masih terdapat kesenjangan antara kompetensi lulusan vokasi dengan kebutuhan industri, terutama pada aspek *soft skills*. Oleh karena itu, praktik industri menjadi sarana penting untuk menjembatani kesenjangan tersebut melalui pengalaman kerja nyata dan interaksi langsung dengan budaya organisasi industri.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa, selain lingkungan kerja, chef pembimbing memiliki peran yang sangat besar dalam menanamkan *soft skills* mahasiswa. Selain memberikan instruksi tentang teknik pengolahan makanan, chef mengajarkan etika profesional melalui pembiasaan, evaluasi, umpan balik, dan keteladanan. Menurut Chef Omar, siswa pada umumnya memiliki keterampilan teknis, tetapi mereka perlu diajarkan tentang komunikasi, disiplin, dan kerja sama tim. Menurut Chef Dion, ketika siswa melakukan kesalahan, chef tidak hanya memperbaiki hasil pekerjaan, tetapi juga menjelaskan alasan di balik prosedur yang benar, sehingga siswa dapat memahami proses berpikir profesional yang diperlukan untuk menyelesaikan pekerjaan. Dalam penelitian ini, peran chef sebagai mentor menunjukkan bahwa pembentukan *soft skills* terjadi melalui proses pembelajaran sosial (*social learning*). Dalam proses ini, siswa belajar dengan mengamati perilaku, sikap, dan cara kerja profesional yang dicontohkan oleh chef

pembimbing. Pendekatan pembimbingan ini membantu siswa menjadi lebih percaya diri, lebih baik dalam membuat keputusan, dan memperoleh sikap profesional yang diperlukan untuk memulai karir.

Secara keseluruhan, hasil penelitian menunjukkan bahwa interaksi antara lingkungan kerja profesional dan kualitas instruksi chef selama praktik industri menyebabkan pembentukan *soft skills* mahasiswa. Tempat kerja memberikan pengalaman kerja nyata yang menuntut mahasiswa menyesuaikan diri dengan budaya perusahaan dan standar operasional industri. Sementara itu, chef pembimbing membantu mahasiswa menjadi profesional melalui arahan, evaluasi, keteladanan, dan umpan balik terus menerus. Oleh karena itu, keberhasilan praktik industri tidak hanya ditentukan oleh kemampuan teknis, tetapi juga oleh kualitas lingkungan belajar di industri yang memungkinkan pengembangan *soft skills*, yang merupakan keterampilan penting dalam industri kuliner dan hospitality.

4 Conclusions

Penelitian ini menunjukkan bahwa praktik industri di dapur profesional merupakan proses pembelajaran berbasis pengalaman yang berperan penting dalam membentuk *soft skills* mahasiswa Pendidikan Vokasional Seni Kuliner. Melalui keterlibatan langsung dalam aktivitas kerja, mahasiswa tidak hanya mengembangkan kompetensi teknis, tetapi juga mengalami peningkatan kemampuan komunikasi, kerja sama tim, disiplin, tanggung jawab, adaptasi, dan pemecahan masalah. Pembentukan *soft skills* berlangsung secara bertahap melalui interaksi dengan budaya kerja industri, tuntutan operasional, penyelesaian berbagai permasalahan nyata, serta refleksi terhadap pengalaman selama praktik. Temuan ini menguatkan bahwa praktik industri menjadi wahana yang efektif untuk mengintegrasikan *hard skills* dan *soft skills* sebagai kompetensi yang dibutuhkan dalam industri kuliner dan hospitality.

Selain pengalaman kerja, kualitas lingkungan kerja dan peran chef pembimbing menjadi faktor utama yang mempercepat proses pembentukan *soft skills* mahasiswa. Lingkungan kerja profesional memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk menginternalisasi nilai-nilai profesionalisme melalui budaya organisasi dan kerja tim, sedangkan chef pembimbing berperan sebagai mentor yang memberikan arahan, keteladanan, evaluasi, dan umpan balik secara berkelanjutan. Oleh karena itu, efektivitas praktik industri tidak hanya ditentukan oleh lamanya pelaksanaan magang, tetapi juga oleh kualitas pengalaman belajar dan sistem pembimbingan yang diterima mahasiswa. Implikasi penelitian ini menegaskan bahwa pengelolaan praktik industri dalam pendidikan vokasional perlu dirancang sebagai proses pembelajaran yang terstruktur, kolaboratif, dan berorientasi pada pengembangan *soft skills*, sehingga mampu menghasilkan lulusan yang siap kerja dan memiliki karakter profesional sesuai dengan kebutuhan industri kuliner dan hospitality.

5 References

- Alharethi, T., Awan, M. I., & Saleem, M. S. (2025). *Investigating the impact of internship experience on work readiness among hospitality program students : the moderating role of student mindfulness*. May, 1–16. <https://doi.org/10.3389/feduc.2025.1497721>
- Avleeva, E., Byrd, J. W., Pratt, S., & Gonzalez, V. (2025). Sport & Tourism Education The internship experience : Students ' self-evaluations of soft skill development during hospitality internships. *Journal of Hospitality, Leisure, Sport & Tourism Education*, 36(April), 100552. <https://doi.org/10.1016/j.jhlste.2025.100552>
- Ayu, I. G., & Wita, P. (2025). *The Twin Tower : Integrating Soft Skill and Hard Skill of Generation Z Through Vocational Curriculum Development*. 2(1), 1–10.
- Chen, T. C., Goodman, D., Morrison, A. M., & Wang, M. S. (2023). *INTERNATIONAL INTERNSHIPS , LANGUAGE COMPETENCY , AND EMPLOYABILITY : PERCEPTIONS OF AND GAPS BETWEEN STUDENTS AND INDUSTRY STAKEHOLDERS*. 9100, 1–21. <https://doi.org/10.30519/ahtr.1133594>
- Creswell, J. W., & Creswell, J. D. (2018). *Research design: Qualitative, quantitative, and mixed methods*

- approaches* (5th ed.). SAGE Publications.
- Hakim, A., Ekonomi, F., & Brawijaya, U. (2025). *BRIDGING SOFT SKILLS AND EMPLOYABILITY: THE MEDIATING ROLE OF INTERNSHIP PRACTICES IN*. 04(1), 1–13.
- Jannati, W., Nurhadi, D., & Yoto, Y. (2025). *Transformation of APHP SMK Baitul Izza Students from the Classroom to the Industrial World*. 10, 22–38. <https://doi.org/10.17977/um025v10i12025p22>
- Megasari, E. M. (2025). *The Role of Internship Experience , Soft Skills , and Self- Efficacy in Enhancing Vocational Readiness : A Systematic Literature Review*. 14(4).
- Miles, M. B., Huberman, A. M., & Saldaña, J. (2020). *Qualitative data analysis: A methods sourcebook* (4th ed.). SAGE Publications.
- Moleong, L. J. (2021). *Metodologi penelitian kualitatif* (Edisi revisi). PT Remaja Rosdakarya.
- Musa, S., Nurhayati, S., & Boriboon, G. (2025). *The Effect of Internships on Graduates ' Employability , Soft Skills , and Digital Competence*. 17.
- Nisa, M. D., Sakinah, R., Hariyani, L., Dewi, S. H., & Anshori, M. I. (2025). *Human Resource Management The Impact of Internship on Soft Skills and Hard Skills to Improve Students ' Work Readiness*. 1(1).
- Pantaruk, S., Khuadthong, B., Imjai, N., & Aujiropongpan, S. (2025). Social Sciences & Humanities Open Fostering future-ready professionals: The impact of soft skills and internships on hospitality employability in Thailand. *Social Sciences & Humanities Open*, 11(November 2024), 101371. <https://doi.org/10.1016/j.ssaho.2025.101371>
- Sugiyono. (2022). *Metode penelitian kualitatif*. Alfabeta.
- Tembey-mahadik, P. (2023). *Soft Skills Competencies for Hospitality Industry - A Review*. 504–509.
- Yanza, A., & Ferdian, F. (2026). *The Effect of Internship Experience on Work Readiness among Hospitality Management Students at Universitas Negeri Padang*. 5(2), 2232–2242.

Corresponding author

Nurzahra Fathiyabila Wicaksono can be contacted at: nfathiya21@gmail.com