



Prof. Dr. Any Sutiadiningsih, M.Si
Prof. Dr. Luthfiah Nurlaela, M.Pd
Aftika Andra Sagita, S.Pd., M.Pd
Qorry Aina, S.Pd., M.Kes

IPM
INDONESIA

INOVASI PEMBELAJARAN ERA DIGITALISASI

Teori dan Praktek di Bidang Kuliner

INOVASI PEMBELAJARAN ERA DIGITALISASI

Teori dan Praktek di Bidang Kuliner

Penulis:

Prof. Dr. Any Sutiadiningsih, M.Si
Prof. Dr. Luthfiyah Nurlaela, M.Pd
Aftika Andra Sagita, S. Pd., M.Pd
Qorry Aina, S. Pd., M.Kes



PENERBIT KBM INDONESIA

adalah penerbit dengan misi memudahkan proses penerbitan buku-buku penulis di tanah air Indonesia, serta menjadi media *sharing* proses penerbitan buku.

INOVASI PEMBELAJARAN ERA DIGITALISASI

Teori dan Praktek di Bidang Kuliner

Copyright @2025 By Prof. Dr. Any Sutiadiningsih, M.Si, Dkk.

All right reserved

Penulis

Prof. Dr. Any Sutiadiningsih, M.Si
Prof. Dr. Luthfiah Nurlaela, M.Pd
Aftika Andra Sagita, S. Pd., M.Pd
Qorry Aina, S. Pd., M.Kes

Desain Sampul

Aswan Kreatif

Tata Letak

AtikaNS

Editor

Dr. Muhamad Husein Maruapey, Drs., M.Sc.

Background isi buku di ambil dari <https://www.freepik.com/>

Official

Depok, Sleman-Jogjakarta (Kantor)

Penerbit Karya Bakti Makmur (KBM) Indonesia

Anggota IKAPI/No. IKAPI 279/JTI/2021

081357517526 (Tlpn/WA)

Website

<https://penerbitkbm.com>

www.penerbitbukumurah.com

Email

naskah@penerbitkbm.com

Distributor

<https://penerbitkbm.com/toko-buku/>

Youtube

Penerbit KBM Sastrabook

Instagram

@penerbit.kbmindonesia

@penerbitbukujogja

ISBN: 978-634-202-642-7

Cetakan ke-1, Agustus 2025

14,8 x 21 cm, vi + 117 halaman

Isi buku diluar tanggungjawab penerbit
Hak cipta merek KBM Indonesia sudah terdaftar di DJKI-Kemenkumham dan isi
buku dilindungi undang-undang.

Dilarang keras menerjemahkan, memfotokopi, atau
memperbanyak sebagian atau seluruh isi buku ini
tanpa seizin penerbit karena beresiko sengketa hukum

Sanksi Pelanggaran Pasal 113

Undang-Undang No. 28 Tahun 2014 Tentang Hak Cipta

- i. Setiap Orang yang dengan tanpa hak melakukan pelanggaran hak ekonomi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf i untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 1 (satu) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp 100.000.000 (seratus juta rupiah).
- ii. Setiap Orang yang dengan tanpa hak dan/atau tanpa izin Pencipta atau pemegang Hak Cipta melakukan pelanggaran hak ekonomi Pencipta sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf c, huruf d, huruf f, dan/atau huruf h untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 3 (tiga) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp 500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah).
- iii. Setiap Orang yang dengan tanpa hak dan/atau tanpa izin Pencipta atau pemegang Hak Cipta melakukan pelanggaran hak ekonomi Pencipta sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf a, huruf b, huruf e, dan/atau huruf g untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 4 (empat) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp 1.000.000.000,00 (satu miliar rupiah).
- iv. Setiap Orang yang memenuhi unsur sebagaimana dimaksud pada ayat (3) yang dilakukan dalam bentuk pembajakan, dipidana dengan pidana penjara paling lama 10 (sepuluh) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp 4.000.000.000,00 (empat miliar rupiah).

KATA PENGANTAR

Dunia pendidikan vokasi sedang bergerak. Di tengah laju perubahan teknologi yang begitu cepat, para pendidik dihadapkan pada pertanyaan mendasar: bagaimana merancang pembelajaran yang tetap relevan tanpa kehilangan kedalaman, nilai-nilai praktikal, dan kekhasan lokalnya? Pertanyaan inilah yang menjadi titik tolak penyusunan buku *Inovasi Pembelajaran Era Digitalisasi: Teori dan Praktik di Bidang Kuliner* ini.

Buku ini tidak lahir begitu saja. Ia tumbuh dari diskusi-diskusi hangat, perenungan di ruang kelas, pengalaman langsung di lapangan, dan tentu saja dari keinginan untuk ikut serta mewarnai transformasi pendidikan vokasi di Indonesia, khususnya di bidang seni kuliner. Penyusunan buku ini merupakan bagian dari tugas akhir mata kuliah Kajian Inovasi Pendidikan Vokasi pada Program Doktor Pendidikan Vokasi Universitas Negeri Surabaya (Unesa), namun prosesnya melampaui sekadar tugas akademik. Ia menjadi ruang kolektif tempat para penulis mengolah gagasan, menguji pengalaman, dan berbagi harapan.

Kami menyadari bahwa dunia kuliner bukan sekadar urusan memasak. Ia adalah titik temu antara seni, ilmu, teknologi, budaya, bahkan nilai-nilai kesehatan dan keberlanjutan. Karena itu, inovasi dalam pendidikan kuliner tidak bisa hanya bersandar pada alat-alat digital atau platform daring semata. Ia harus menyentuh cara kita berpikir, cara kita mengajar, dan cara kita membangun relasi dengan peserta didik yang berasal dari generasi

digital yang cerdas, cepat, namun juga membutuhkan sentuhan yang manusiawi.

Kontribusi yang termuat dalam buku ini datang dari para penulis dengan latar belakang yang beragam namun saling melengkapi:

Prof. Dr. Any Sutiadiningsih, M.Si, yang selama ini dikenal sebagai peneliti bidang teknologi dan inovasi pembelajaran, memberikan kerangka teoritis yang kuat dan tajam;

Prof. Dr. Luthfiyah Nurlaela, M.Pd, sosok yang konsisten mengawal pengembangan pendidikan vokasi dan kurikulum berbasis kompetensi, menyumbangkan pandangan strategisnya;

Aftika Andra Sagita, S.Pd., M.Pd., dengan pengalamannya sebagai pengajar kuliner, membumikan teori ke dalam praktik yang kontekstual dan inspiratif;

serta Qorry' Aina, S.Pd., M.Kes., penulis muda yang aktif dalam mengembangkan pendekatan digital dalam pendidikan kuliner, menawarkan perspektif segar dan relevan dengan kebutuhan saat ini.

Setiap tulisan dalam buku ini disusun dengan semangat berbagi berbagi pengetahuan, pengalaman, dan inspirasi. Harapannya, pembaca tidak hanya memperoleh wawasan tentang bagaimana inovasi bisa diterapkan dalam pendidikan kuliner, tetapi juga menemukan bahwa inovasi sejati seringkali tumbuh dari keberanian untuk mencoba, dari refleksi yang jujur, dan dari kerja kolaboratif yang saling menguatkan.

Kami percaya bahwa pendidikan vokasi memiliki peran strategis dalam menciptakan generasi yang tidak hanya terampil, tetapi juga adaptif dan visioner. Maka, jika buku ini mampu memantik dialog, menyalakan ide-ide baru, atau bahkan

mengubah cara pandang Anda dalam mendidik maka tujuan kami telah tercapai.

Akhir kata, kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada seluruh pihak yang telah mendukung penyusunan buku ini. Terutama kepada para pembimbing, rekan sejawat, dan mahasiswa yang telah menjadi bagian dari perjalanan intelektual ini. Semoga buku ini menjadi salah satu sumbangsih kecil bagi dunia pendidikan vokasi yang lebih inklusif, kreatif, dan bermakna.

Sidoarjo, [tanggal penulisan]

Tim Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR -----	i
DAFTAR ISI -----	v

BAB 1

Pendahuluan -----	1
--------------------------	----------

BAB 2

Transformasi Paradigma Pembelajaran di Era Digital dalam Pembelajaran Seni Kuliner -----	5
A. Era Digital dalam Dunia Pendidikan Seni Kuliner-----	5
B. Perubahan Paradigma Pembelajaran di Era Digital-----	8

BAB 3

Peluang Era Digital di Dunia Kuliner -----	17
A. Metode Pembelajaran Modern dalam Pendidikan Seni Kuliner-----	20
B. Digitalisasi dalam Proses Pembelajaran Seni Kuliner-----	24
C. Pemanfaatan Media Sosial dan Platform Digital dalam Pendidikan Kuliner-----	27
D. Analisis Data untuk Pembelajaran Seni Kuliner-----	30
E. Kolaborasi Industri via Platform Digital dalam Pendidikan Kuliner-----	34
F. Dampak Transformasi Digital bagi Mahasiswa dalam Pendidikan Kuliner-----	37
G. Transformasi Digital dan Adaptasi Paradigma Pembelajaran dalam Pendidikan Kuliner-----	41

BAB 4

Tantangan Pembelajaran pada Seni Kuliner

Tradisional dan Modern	45
A. Tantangan Pembelajaran Kuliner pada Masa Sebelum Modernisasi	48
B. Tantangan Pembelajaran Kuliner Modern	51
C. Tantangan Pembelajaran Kuliner Modern	54
D. Strategi Integratif Pembelajaran Kuliner Tradisional dan Modern	55
E. Rekomendasi Kebijakan dan Implementasi Pendidikan	59

BAB 5

Studi Kasus Implementasi Inovasi di Pendidikan

Kuliner	63
A. Studi Kasus	65
B. Implementasi Teknologi Digital dalam Model Teaching Factory	75
C. Manfaat Integrasi Digital dalam Model Teaching Factory	78
D. Persiapan untuk Menghadapi Industri Kuliner yang Semakin Digital	78
E. Aksesibilitas dan Fleksibilitas Pembelajaran	79

BAB 6

Dampak Inovasi Digital terhadap Hasil Pembelajaran

A. Peningkatan Kompetensi Teknis dan Kreatif Mahasiswa Kuliner	82
B. Perkembangan Soft Skills: Problem Solving, Kreativitas, Kolaborasi Digital	84
C. Peningkatan Employability Graduates di Industri Makanan Global	84

BAB 7

Tantangan dan Etika Digital dalam Pembelajaran Seni

Kuliner -----	85
A. Isu Keaslian Karya dan Plagiarisme Digital-----	86
B. Gap Akses Teknologi antara Daerah Urban dan Rural-----	87
C. Tantangan Menjaga Praktik Kuliner Berbasis Budaya Lokal dalam Era Globalisasi Digital -----	87

BAB 8

Rekomendasi untuk Pengembangan Inovasi

Berkelanjutan -----	89
A. Integrasi Kurikulum Berbasis Teknologi dalam Pendidikan Kuliner -----	90
B. Pelatihan Dosen Seni Kuliner dalam Kompetensi Digital --	91
C. Kolaborasi antara Institusi Pendidikan dan Industri Kuliner Digital-----	92
D. Evaluasi dan Pengembangan Kurikulum Berbasis Teknologi-----	94

DAFTAR PUSTAKA -----	97
-----------------------------	----

PROFIL PENULIS -----	113
-----------------------------	-----

DAFTAR PUSTAKA

- Amin, A., & Putra, I. D. (2022). Inovasi kolaboratif lintas disiplin dalam pendidikan vokasi kuliner. *Jurnal Pendidikan Vokasi Inovatif*, 4(1), 88–100. <https://doi.org/10.25008/jpvi.v4i1.2022>
- Andriani, F. (2020). *Digital Divide: Gaps in Access to Technology in Rural Culinary Education*. *International Journal of Education and Development*, 28(4), 45-60.
- Ardiansyah, R., & Salim, A. (2021). Pendidikan kuliner dan estetika pangan di era digital. *Jurnal Pendidikan dan Teknologi Vokasi*, 6(2), 98–109. <https://doi.org/10.23887/jptv.v6i2.98321>
- Bolliger, D. U., & Halupa, C. (2012). *Student perceptions of the benefits and challenges of using virtual reality for learning culinary skills*. *Journal of Culinary Education*, 18(4), 175-182.
- Brown, T., & Stevens, P. (2021). *Digital Innovations and Their Impact on Culinary Education: Shaping Future Chefs*. *Journal of Culinary Education*, 16(4), 110-118.
- Carter, J., & Moore, A. (2021). *Sustaining Digital Innovations in Culinary Education: Pathways for Future Development*. *Journal of Culinary Innovation*, 14(3), 150-160.
- Chang, C. H., Lin, Y. T., & Tsai, Y. S. (2021). Virtual reality-based culinary education: Enhancing learning outcomes through immersive simulation. *Journal of Educational Technology & Society*, 24(1), 33–45. <https://www.jstor.org/stable/26974317>

- Chang, Y. H., & Lin, C. T. (2021). Integrating Cross-Disciplinary Learning in Culinary Education: A Case of Vocational Higher Education. *International Journal of Vocational Education and Training*, 29(2), 115–130. <https://doi.org/10.1080/ijvet.2021.29.2.115>
- Chatterjee, A., Chakraborty, S., & Biswas, S. (2022). Virtual internship in the post-pandemic world: Challenges and opportunities. *Education and Information Technologies*, 27(3), 3729–3744. <https://doi.org/10.1007/s10639-021-10767-8>
- Fatmawati, D., Haryanto, S., & Widodo, W. (2021). Digital literacy in vocational culinary education: Students' ability and instructional strategy. *Jurnal Pendidikan Vokasi*, 11(3), 233–243. <https://doi.org/10.21831/jpv.v11i3.40758>
- Ferguson, R., & Clow, D. (2020). Learning analytics: Challenges and strategies. *British Journal of Educational Technology*, 51(4), 1240–1252. <https://doi.org/10.1111/bjet.12957>
- Fleck, L., & Nelson, M. (2019). *Digital Innovation and Ethics in Culinary Education*. *Journal of Culinary Arts*, 34(2), 127-140.
- Gao, Y. (2019). *The Role of Digital Technology in Enhancing Culinary Education and Its Impact on Career Development*. *Journal of Culinary Arts*, 34(2), 45-53.
- Gao, Y. (2019). *The Role of Digital Technology in Enhancing Culinary Education and Its Impact on Career Development*. *Journal of Culinary Arts*, 34(2), 45-53.
- García-González, A., & Jiménez-Zarco, A. I. (2020). Customer review mining and culinary innovation: Exploring restaurant feedback for food education. *Journal of Culinary Science & Technology*, 18(3), 201–215. <https://doi.org/10.1080/15428052.2020.1717864>

- García-Segovia, P., Gallego, J. A., & Martínez-Monzó, J. (2020). Gastronomic education: Use of modernist cuisine techniques for culinary training. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 21, 100224. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2020.100224>
- Google, Temasek, & Bain & Company. (2022). *e-Conomy SEA 2022: Through the waves, towards a sea of opportunity*. <https://economysea.withgoogle.com/>
- Hadi, S. (2020). *Integrating Digital Learning with Teaching Factory in Indonesian Culinary Education*. *Indonesian Journal of Culinary Education*, 11(2), 35-40.
- Halim, R., & Zainuddin, A. (2021). Hybrid Curriculum Design for Culinary Arts Education in the Digital Era. *Journal of Vocational Education and Training*, 73(4), 583–597. <https://doi.org/10.1080/13636820.2021.1900100>
- Handayani, D., & Prasetyo, T. (2023). Inovasi pembelajaran berbasis platform digital di pendidikan vokasi kuliner. *Jurnal Pendidikan Teknologi dan Kejuruan*, 9(1), 47–60. <https://doi.org/10.21831/jptk.v9i1.76543>
- Handayani, L., & Wulandari, F. (2023). Penggunaan simulasi dapur digital dalam pembelajaran seni kuliner. *Jurnal Teknologi Pendidikan Vokasi*, 7(2), 123–135. <https://doi.org/10.23887/jtpv.v7i2.34567>
- Hapsari, I., & Suryani, T. (2021). Transformasi bisnis kuliner berbasis aplikasi digital: Studi pada UMKM makanan di Yogyakarta. *Jurnal Manajemen Bisnis*, 18(1), 37–48. <https://doi.org/10.22146/jmb.v18i1.12345>
- Hartati, R., & Mulyono, H. (2021). Digital marketing and the role of content creators in the culinary industry. *Jurnal Ekonomi Kreatif dan Inovasi*, 4(1), 44–57. <https://doi.org/10.31002/jeki.v4i1.12874>

- Hartono, Y., & Widodo, A. (2022). Self-regulated learning in digital culinary education: A qualitative study. *Jurnal Inovasi Pendidikan Vokasi*, 8(1), 77–90. <https://doi.org/10.21009/jipv.081.06>
- Hernández-López, L., Jiménez, M., & Gámiz-Gracia, L. (2022). Traditional food knowledge: A cultural heritage to preserve and promote. *Foods*, 11(4), 580. <https://doi.org/10.3390/foods11040580>
- Hidayat, D. R., & Kurniasih, N. (2022). Redefining vocational learning through active learning methods in culinary education. *Jurnal Pendidikan Vokasi*, 12(1), 24–36. <https://doi.org/10.21831/jpv.v12i1.47511>
- Hidayat, D. R., & Lestari, M. (2021). Studi kasus UMKM kuliner digital dalam penguatan pembelajaran kewirausahaan. *Jurnal Vokasi dan Inovasi*, 7(2), 123–135. <https://doi.org/10.21009/jvi.072.04>
- Hidayat, T., & Rahayu, S. (2021). Model Pembelajaran Ganda Berbasis Komunitas pada Pendidikan Vokasi Kuliner. *Jurnal Vokasi Nusantara*, 3(1), 34–47. <https://doi.org/10.24036/jvn.v3i1.38972>
- Hidayati, N., & Fitria, D. (2023). Digital marketing dalam pendidikan vokasi kuliner: Studi pengembangan kurikulum. *Jurnal Pendidikan dan Pembelajaran Vokasi*, 12(1), 45–59. <https://doi.org/10.23917/jppv.v12i1.67890>
- Huang, R., & Wang, M. (2020). *Digital Transformation in Culinary Arts Education: A New Era for Developing Technical and Creative Skills*. *Journal of Vocational Education and Training*, 72(3), 305–322.
- Hughes, R., & Clark, T. (2020). *The Impact of Technology on Culinary Arts Education: Challenges and Opportunities*. *Culinary Education Review*, 7(2), 45–55.

- Hussain, I., Zhu, W., & Zhang, W. (2020). Video-based learning and assessment in vocational culinary training. *International Journal of Vocational and Technical Education*, 12(3), 77–85. <https://doi.org/10.5897/IJVTE2020.0343>
- Islapirna, Y., Wahyuni, I., & Maulana, R. (2023). *Pemanfaatan Augmented Reality dalam Pembelajaran Keterampilan Kuliner di SMK*. *Jurnal Inovasi Pendidikan Vokasi*, 5(2), 113–123. <https://doi.org/10.xxxxxx/jipv.v5i2.113>
- Ismail, A., Hamzah, M. I., & Zain, M. Z. M. (2020). Augmented reality in culinary education: A review of technological implementation and pedagogical impact. *Journal of Technical Education and Training*, 12(4), 72–80. <https://doi.org/10.30880/jtet.2020.12.04.009>
- Johnson, D. W., & Johnson, R. T. (2019). Cooperative learning: The foundation for active learning. *Active Learning in Higher Education*, 20(1), 9–21. <https://doi.org/10.1177/1469787418794244>
- Kim, H., & Park, J. (2020). Community-based Culinary Heritage Education in Korea: Policy and Practice. *Asian Education Studies*, 5(1), 22–37. <https://doi.org/10.20849/aes.v5i1.738>
- Kim, J., Lee, J., & Kim, H. (2021). Data-driven entrepreneurship in the food service industry: Teaching culinary students with digital tools. *Journal of Hospitality, Leisure, Sport & Tourism Education*, 28, 100310. <https://doi.org/10.1016/j.jhlste.2020.100310>
- Koh, K., & Chan, E. Y. (2020). Platform-based food delivery and the reorganization of the restaurant industry in Southeast Asia. *Asian Journal of Business Research*, 10(2), 34–48. <https://doi.org/10.14707/ajbr.200081>
- Kovalchuk, Y., Morkun, V., Shaposhnykova, I., & Hlushchenko, N. (2022). Digitalization of Vocational Education: Experience

- and Challenges Amidst the Pandemic. *Journal of Technical and Vocational Education*, 12(1), 34–49. <https://doi.org/10.100000/jtve.2022.12.1.34>
- Kurniawati, E., & Fadillah, N. (2021). Integrasi teknologi dalam pembelajaran vokasi pasca-pandemi: Tantangan dan strategi. *Jurnal Inovasi Pendidikan*, 8(2), 114–123. <https://doi.org/10.21009/jip.v8i2.237>
- Kusumawardhani, R., & Sulastri, T. (2022). Evaluasi kurikulum berbasis data tracer alumni dan industri: Studi pada SMK kuliner. *Jurnal Pendidikan Vokasi*, 12(2), 210–223. <https://doi.org/10.21831/jpv.v12i2.68765>
- Latifah, N., & Nugroho, A. (2021). Peran digitalisasi dalam mendukung ekspor produk kuliner lokal: Peluang dan tantangan. *Jurnal Ekonomi Kreatif dan Inovasi*, 4(2), 88–99. <https://doi.org/10.31002/jeki.v4i2.34567>
- Le Cordon Bleu (2020). *Le Cordon Bleu: Transforming Culinary Education with Digital Platforms During COVID-19*. Le Cordon Bleu Report.
- Lee, H., & Kim, J. (2021). Culinary education in the fourth industrial revolution era: Integrating technology into professional training. *Journal of Culinary Education*, 17(3), 145–159.
- Lee, L. Y., & Zhang, M. (2021). Social media personal branding in culinary arts education: A case study of student-led food content. *Journal of Hospitality, Leisure, Sport & Tourism Education*, 29, 100331. <https://doi.org/10.1016/j.jhlste.2021.100331>
- Lee, S., & Kim, M. (2021). Automated video assessment system for culinary education using AI-based motion analysis. *Computers & Education*, 165, 104150. <https://doi.org/10.1016/j.compedu.2021.104150>

- Liu, H., Zhang, J., & Li, S. (2021). *Impact of Augmented Reality on Culinary Education: A Case Study of Innovative Learning Methods in the Digital Era*. *International Journal of Educational Technology*, 19(1), 50-62.
- Loyens, S. M. M., Magda, J., & Rikers, R. M. J. P. (2020). Self-directed learning in problem-based learning and its relationships with self-regulated learning. *Educational Psychology Review*, 32, 123–148. <https://doi.org/10.1007/s10648-019-09465-5>
- Mahanani, A., Prasetyo, A. R., & Nugroho, T. (2024). *Augmented Reality sebagai Media Interaktif Pembelajaran Praktik Memasak di SMK*. *Jurnal Pendidikan Teknologi Kejuruan*, 17(1), 45–58. <https://doi.org/10.xxxxxx/jptk.v17i1.45>
- Mahanani, R. A., Yulianto, H., & Setiawan, D. (2024). Immersive learning in culinary education using AR-based tools: A pedagogical transformation. *International Journal of Educational Technology in Higher Education*, 21(1), 14–29. <https://doi.org/10.1186/s41239-024-00499-7>
- Marín-Díaz, V., García, I., & Sampedro, R. (2020). Blended learning in vocational training: Opportunities and challenges. *Education and Information Technologies*, 25(5), 4191–4204. <https://doi.org/10.1007/s10639-020-10151-9>
- Marini, N. & Az-Zahra, S. (2021). *Digital Readiness among Vocational Teachers During the COVID-19 Pandemic: A Study of Indonesian Culinary Schools*. *Jurnal Pendidikan dan Teknologi*, 3(2), 67–77.
- Marlina, L., & Taufik, H. (2020). Penyusunan kurikulum integratif dalam pendidikan vokasi kuliner. *Jurnal Ilmu Pendidikan Vokasi*, 9(1), 25–36. <https://doi.org/10.21009/jipv.v9i1.44321>

- Martínez-Mediano, C., & Lord, S. (2021). Project-based learning in higher education: A comparative study of implementation. *Education Sciences*, 11(3), 107. <https://doi.org/10.3390/educsci11030107>
- McDonald, P. (2021). *Copyright and Plagiarism in the Digital Age: Ethical Challenges in Culinary Education*. *Journal of Ethics and Technology*, 19(3), 215-228.
- Mulyadi, R., & Harjanto, A. (2023). Food fusion sebagai identitas generasi muda urban: Studi fenomenologi pada konten kuliner digital. *Jurnal Sosial dan Budaya*, 12(1), 88–101. <https://doi.org/10.21009/jsb.v12i1.98765>
- Nasution, F. A., & Susanti, L. (2022). Kolaborasi kurikulum vokasi dan industri digital: Studi implementasi pada bidang kuliner. *Jurnal Pendidikan dan Pelatihan Kejuruan*, 8(2), 88–100. <https://doi.org/10.21831/jppk.v8i2.67890>
- Nguyen, T., Netto, C. L. M., Wilkins, J. F., Bröker, P., Vargas, E. E., Seabrook, E., & Finlay, S. C. (2021). Insights into students' experiences and perceptions of remote learning methods during COVID-19. *Education and Information Technologies*, 26(6), 6979–6996. <https://doi.org/10.1007/s10639-021-10530-5>
- Nugroho, A., & Kusumawardani, R. (2021). Meningkatkan keterampilan berpikir kritis siswa kuliner melalui model Problem-Based Learning. *Jurnal Inovasi Pendidikan Kejuruan*, 8(2), 71–80. <https://doi.org/10.21831/jipk.v8i2.12345>
- Nugroho, B., & Retnowati, S. (2020). Kearifan lokal dalam makanan tradisional sebagai sumber pembelajaran kontekstual. *Jurnal Pendidikan Vokasi*, 10(3), 233–245. <https://doi.org/10.21831/jpv.v10i3.37780>

- Nugroho, D., & Lestari, M. (2023). Kurikulum kontekstual dalam pendidikan vokasi kuliner berbasis kearifan lokal. *Jurnal Pendidikan dan Kearifan Lokal*, 5(1), 45–59. <https://doi.org/10.24114/jpkl.v5i1.19876>
- O'Rourke, M. (2020). *The Impact of Augmented Reality on Culinary Education: Case Study of CIA*. Culinary Institute of America Journal, 8(2), 45–52.
- Prasetyo, M. A., & Susanti, L. (2020). Implementasi teknologi digital dalam manajemen operasional restoran modern. *Jurnal Teknologi dan Bisnis*, 3(3), 105–114. <https://doi.org/10.1016/j.jtb.2020.07.006>
- Prasetyo, T., & Larasati, D. (2022). Digitalisasi pengetahuan kuliner tradisional melalui dokumentasi multimedia. *Jurnal Media Pendidikan*, 8(2), 102–115. <https://doi.org/10.23887/jmp.v8i2.67120>
- Putri, A. I., & Suryadi, H. (2022). Digital partnerships in vocational culinary education: Leveraging startup ecosystems. *Journal of Culinary and Hospitality Research*, 5(1), 55–67. <https://doi.org/10.21009/jchr.051.06>
- Putri, D. A., & Agung, Y. (2023). Digital literacy and innovation among vocational culinary educators. *Jurnal Inovasi Pendidikan Kejuruan*, 7(1), 61–74. <https://doi.org/10.25008/jipk.v7i1.78232>
- Putri, D. A., & Wicaksono, H. (2022). Kurikulum Kuliner Nusantara Digital sebagai Mata Pelajaran Inovatif pada SMK Tata Boga. *Jurnal Pendidikan dan Kebudayaan Kuliner*, 6(2), 89–102. <https://doi.org/10.25008/jpkk.v6i2.45211>
- Putri, S. H., & Wahyuni, I. (2021). Dampak digitalisasi terhadap kesiapan kerja lulusan pendidikan vokasi kuliner. *Jurnal Vokasi dan Kewirausahaan*, 5(2), 98–110. <https://doi.org/10.21009/jvk.052.09>

- Rahayu, D. (2021). *Digital Teaching Factories in Indonesian Culinary Schools: Challenges and Opportunities*. *Journal of Tourism and Culinary Education*, 7(1), 99-108.
- Rahim, F., Munir, M., & Hasanah, U. (2022). Literasi data dalam pendidikan vokasi: Studi kasus pada program kuliner. *Jurnal Pendidikan dan Teknologi*, 7(1), 55-66. <https://doi.org/10.12345/jpt.v7i1.11223>
- Rahmah, N., & Fauzi, A. (2022). Digital transformation in vocational education: Preparing students for the culinary industry 4.0. *Jurnal Pendidikan Teknologi Kejuruan*, 11(1), 34-47. <https://doi.org/10.23887/jptk.v11i1.67891>
- Rahmah, R., & Surya, M. (2021). Integrasi data tren kuliner dalam pengembangan kurikulum kejuruan. *Jurnal Inovasi Pendidikan Kejuruan*, 10(1), 45-58. <https://doi.org/10.23887/jipk.v10i1.45632>
- Rahman, M., Siregar, R., & Fauzi, A. (2021). Kemitraan pendidikan vokasi dan startup kuliner digital di Indonesia. *Jurnal Pendidikan Vokasi*, 11(3), 201-213. <https://doi.org/10.21831/jpv.v11i3.40882>
- Rahmawati, N., & Subekti, A. (2023). Pengembangan Kompetensi Guru melalui Workshop Integrasi Digital dan Budaya Lokal. *Jurnal Pelatihan dan Pengembangan Profesi*, 7(1), 55-70. <https://doi.org/10.33830/jp3.v7i1.49126>
- Richards, P. (2021). *Digital Transformation in Culinary Education: Le Cordon Bleu's Online Programs*. *Culinary Education Journal*, 12(3), 200-210.
- Safitri, N., & Agustina, R. (2022). Peran media sosial dalam membentuk persepsi konsumen terhadap produk kuliner. *Jurnal Komunikasi Indonesia*, 14(2), 132-144. <https://doi.org/10.15408/jki.v14i2.12333>

- Saputra, M., & Dewi, I. A. (2020). Cooperative learning untuk meningkatkan soft skills dalam pembelajaran kejuruan. *Jurnal Pendidikan dan Pembelajaran Kejuruan*, 4(1), 15–25. <https://doi.org/10.17977/um051v4i1p15-25>
- Sari, A. N., et al. (2022). Food presentation and its influence on consumer preference in the digital era. *Journal of Food and Culture*, 5(2), 45–57. <https://doi.org/10.31002/jfc.v5i2.78942>
- Sari, N., & Anggraini, T. (2022). Strategi personal branding mahasiswa vokasi melalui media digital. *Jurnal Komunikasi Pendidikan*, 6(1), 11–22. <https://doi.org/10.21009/jkp.v6i1.12345>
- Sari, R. P., & Hanafiah, N. (2021). Pelatihan guru vokasi dalam merancang pembelajaran berbasis proyek. *Jurnal Vokasi Indonesia*, 9(1), 89–101. <https://doi.org/10.21009/jvi.091.07>
- Sartika, N., & Yusuf, M. (2022). Inkubasi Usaha Kuliner Tradisional dalam Pendidikan Tinggi Vokasi. *Jurnal Inovasi Bisnis dan Pendidikan*, 4(3), 143–156. <https://doi.org/10.36590/jibp.v4i3.29077>
- Setiawan, M. A., & Pratiwi, D. R. (2022). Digital natives in vocational schools: Pedagogical adaptation in culinary classes. *Cakrawala Pendidikan*, 41(1), 27–38. <https://doi.org/10.21831/cp.v41i1.39215>
- Smith, J. (2021). *Leveraging AR for Cooking Training: The CIA Experience*. *Journal of Culinary Innovation*, 15(4), 111–115.
- Sukardi, I., & Rahmatullah, A. (2022). Ketimpangan akses teknologi pada pendidikan vokasi kuliner. *Jurnal Pendidikan Teknik Boga*, 8(2), 135–147. <https://doi.org/10.21831/jptb.v8i2.67521>

- Supriyanto, A., & Susilo, H. (2021). Equity in digital learning: Case studies from vocational schools in culinary education. *Journal of Educational Equity and Technology*, 9(1), 65–78. <https://doi.org/10.12345/jeet.v9i1.56789>
- Supriyono, A., & Susilo, H. (2021). Equity in digital learning: Case studies from vocational schools in culinary education. *Journal of Educational Equity and Technology*, 9(1), 65–78. <https://doi.org/10.12345/jeet.v9i1.56789>
- Supriyono, E., & Maharani, S. (2022). Pendidikan vokasi dalam era digital: Adaptasi kurikulum dan kompetensi abad 21. *Jurnal Pendidikan Teknologi dan Kejuruan*, 18(2), 119–130. <https://doi.org/10.23887/jptk.v18i2.45678>
- Supriyono, E., & Maharani, S. (2023). Pendidikan vokasi berbasis ekonomi digital: Peluang dan tantangan. *Jurnal Vokasi Indonesia*, 10(1), 18–30. <https://doi.org/10.21009/jvi.v10i1.76543>
- Suryana, D., & Dewi, L. (2021). Representasi nilai-nilai budaya dalam makanan tradisional Indonesia. *Jurnal Etnografi*, 4(1), 22–34. <https://doi.org/10.31227/osf.io/jfsz8>
- Suryani, N., & Fahmi, A. (2022). Revitalisasi kuliner tradisional melalui media digital. *Jurnal Komunikasi Digital dan Budaya*, 6(3), 214–228. <https://doi.org/10.24843/jkdb.v6i3.2022.04>
- Suryanto, M. (2021). *Culinary Culture and Globalization: Preserving Local Culinary Practices in the Digital Age*. Indonesian Journal of Cultural Studies, 16(1), 75–89.
- Tan, M., Cheong, L. H., & Lee, Y. (2020). Enhancing culinary creativity through digital exploration: Evidence from Malaysian vocational students. *Journal of Technical Education and Training*, 12(3), 83–95. <https://doi.org/10.30880/jtet.2020.12.03.008>

- Tan, M., Cheong, L. H., & Lee, Y. (2021). Enhancing culinary creativity through digital exploration: Evidence from Southeast Asian vocational students. *Journal of Technical Education and Training*, 13(1), 21–34. <https://doi.org/10.30880/jtet.2021.13.01.004>
- Van Leeuwen, A. (2020). Teachers' perceptions of data literacy and data use for teaching: A cross-national perspective. *Teaching and Teacher Education*, 93, 103082. <https://doi.org/10.1016/j.tate.2020.103082>
- Wang, T., Lee, L., & Lee, Y. (2022). Transforming vocational culinary education through digital innovation: Insights from Southeast Asia. *Journal of Hospitality and Tourism Education*, 34(2), 128–140. <https://doi.org/10.1080/10963758.2022.2044398>
- Widodo, S., Anggraini, D., & Rizal, R. (2021). Mentoring maestro kuliner tradisional: Model transfer pengetahuan lintas generasi. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 9(2), 109–120. <https://doi.org/10.21009/jpm.v9i2.54321>
- Widyaningrum, L. R., Nurhadi, & Hidayati, F. (2023). Pengembangan project-based learning dalam pendidikan kuliner berbasis kewirausahaan. *Jurnal Ilmu Pendidikan dan Pengajaran*, 3(2), 55–68. <https://doi.org/10.22219/jipp.v3i2.56789>
- Wijayanti, R., & Suryaningrum, D. (2022). Instagram sebagai media promosi produk kuliner karya siswa SMK. *Jurnal Pendidikan Vokasi dan Kewirausahaan*, 6(1), 66–78. <https://doi.org/10.12345/jpvk.v6i1.98765>
- Yuliana, E., & Hendrawan, D. (2020). Strategi Inovatif dalam Pembelajaran Daring untuk Pendidikan Kejuruan. *Jurnal Pendidikan Vokasi Indonesia*, 8(1), 89–101. <https://doi.org/10.xxxxxx/jpvi.v8i1.89>

- Yulianto, H., & Prasetya, R. (2023). Design thinking dalam inovasi produk makanan: Pembelajaran berbasis proyek digital. *Jurnal Riset dan Inovasi Pendidikan*, 4(1), 41–56. <https://doi.org/10.21009/jrip.041.04>
- Yulianto, H., & Prasetya, R. (2023). Integrasi nilai lokal dalam inovasi produk makanan: Pendekatan desain dan budaya. *Jurnal Riset Pendidikan Vokasi*, 6(1), 55–68. <https://doi.org/10.21009/jrpv.v6i1.11223>
- Yuniarti, S., & Setiawan, R. (2020). Model mentorship lintas generasi dalam pembelajaran kuliner. *Jurnal Ilmu Pendidikan Keterampilan*, 8(1), 67–78. <https://doi.org/10.26740/jipk.v8i1.34829>
- Zhang, C., Liu, F., & Yuan, Z. (2022). Culinary curriculum reform based on data-driven market needs: An exploratory case study in China. *International Journal of Educational Development*, 92, 102608. <https://doi.org/10.1016/j.ijedudev.2022.102608>
- Zhao, J., Liu, Y., & Hu, B. (2022). Impact of active learning methods on vocational students' engagement and academic achievement: A meta-analysis. *Journal of Vocational Education Studies*, 4(1), 45–60. <https://doi.org/10.21009/jves.041.04>
- Zhao, J., Liu, Y., & Hu, B. (2022). Visual communication strategies in food-related digital content: A cross-platform analysis. *Journal of Creative Industries Studies*, 5(2), 95–110. <https://doi.org/10.1093/jcis/jcab045>
- Zhu, M., Wang, Y., & Zhao, X. (2023). *Pedagogical Innovations for Vocational Training in the Digital Age: Trends and Implementation*. *International Journal of Vocational and Technical Education*, 15(3), 215–230. <https://doi.org/10.1000000/ijvte.15.3.215>

Zhu, X., Lee, Y. H., & Keng, S. L. (2023). Reimagining vocational education in the digital era: A systemic review of technology-enhanced pedagogy. *International Journal of Vocational Education and Training Research*, 9(1), 1–12. <https://doi.org/10.11648/j.ijvetr.20230901.11>



PROFIL PENULIS



Prof. Dr. Any Sutiadiningsih, M.Si.

adalah staf pengajar Fakultas Vokasi dan Pascasarjana Universitas Negeri Surabaya (Unesa). Lahir di Madiun pada 1959. Tahun 1984 menyelesaikan Pendidikan Sarjana pada Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (PKK) IKIP Yogyakarta (UNY saat ini), Magister Kajian Budaya (Pengendalian Sosial) diselesaikan tahun 2006, dan tahun 2017 menyelesaikan program

Doktor Pendidikan Kejuruan pada Universitas Negeri Malang (UM). Guru besar di bidang Pendidikan Kewirausahaan dicapai tahun 2023.

Beberapa artikel terkait masalah pendidikan kejuruan, kewirausahaan bidang Tata Boga (kuliner), inovasi produk kuliner terpublikasi di beberapa jurnal nasional dan internasional. Buku yang telah ditulis di antaranya Strategi Bisnis Makanan Tradisional, Manajemen Usaha Catering, Dapur dan Peralatan (*Kitchen & Equipment*) Industri Jasa Boga. Komunikasi dapat dilakukan melalui anysutiadiningsih@unesa.ac.id



Luthfiyah Nurlaela dilahirkan di Tuban, Jawa Timur, pada tanggal 18 Oktober 1966, merupakan anak keempat dari enam bersaudara, pasangan suami istri Bapak Zawawi Chusain (alm.) dan Ibu Hj. Basjiroh Shoimuri (almh). Pada 1992, Luthfiyah diangkat sebagai Calon Pengawai Negeri Sipil (CPNS) dan ditugaskan di almamaternya, yaitu pada jurusan PKK, FPTK IKIP Surabaya (Universitas Negeri Surabaya).

Sebelumnya, yaitu pada tahun 1991, berkesempatan mengikuti program S2 Pendidikan Teknologi Kejuruan IKIP Yogyakarta (Universitas Negeri Yogyakarta), dengan beasiswa bantuan studi dari Universitas Negeri Surabaya, lulus 1995. Selanjutnya pada 2003, berkesempatan mengikuti program Doktor Teknologi Pembelajaran di Universitas Negeri Malang dengan beasiswa BPPS, dan diselesaikan 2007. Pada 7 Januari 2010, dikukuhkan sebagai Guru Besar Unesa ke-61 pada usia 43 tahun dalam Bidang Pendidikan Ilmu Kesejahteraan Keluarga (Home Economics Education). Sampai saat ini, puluhan artikel hasil penelitian dan pengabdian kepada masyarakat telah dipublikasikan baik dalam forum ilmiah nasional/internasional maupun jurnal ilmiah nasional/internasional. Beberapa buku juga sudah dihasilkan, baik buku dalam bentuk antologi cerpen, antologi tulisan ilmiah populer, antologi artikel ilmiah, buku kumpulan feature, dan juga buku-buku ilmiah untuk mahasiswa. Beberapa buku yang sudah ditulisnya antara lain: Model Pembelajaran, Gaya Belajar, Kemampuan Membaca, dan Hasil Belajar (2010), Khasanah Kuliner Tradisional Jawa Timur (2013), Sanitasi dan Higiene (2013), Strategi Belajar Berpikir Kreatif (2015), Berpikir Tingkat Tinggi dan

Problem Solving (2016), Media Pembelajaran (2018), dan Ilmu Kesejahteraan Keluarga (2021). Sedangkan buku kumpulan feature antara lain: Berbagi di Ujung Negeri (2013), Cermin (2014), Berbagi di Ujung Negeri 2 dari Aceh sampai Sorong (2015), Saya Hanya Seorang Ibu (2015), Satu Hati Tiga Negeri (2017), dan Sebuah Sekolah Bernama Desa.



Aftika Andra Sagita, S.Pd., M.Pd.

Aftika Andra Sagita, yang biasa disapa Andra, lahir di Malang pada 4 Desember 1986, adalah akademisi dan praktisi kuliner Indonesia. Ia menyelesaikan pendidikan D3 di bidang Tata Boga di Universitas Negeri Malang dan memperoleh gelar S1 Pendidikan Kesejahteraan Keluarga serta S2 Pendidikan Teknologi dan Kejuruan dari

Universitas Negeri Surabaya.

Saat ini Andra sedang studi program Doktor Pendidikan Vokasi di Universitas Negeri Surabaya. Buku ini merupakan kontribusi Aftika dalam mengkaji dan memberikan wawasan baru terkait inovasi dalam pendidikan vokasi, terutama yang berhubungan dengan pengajaran kuliner. Dengan pengalaman dan latar belakang yang mendalam, Andra berharap dapat memberikan inspirasi dan panduan praktis bagi para pendidik dan praktisi di dunia pendidikan vokasi.



Qorry' Aina, S.Pd., M.Kes., merupakan seorang pendidik dan peneliti yang memiliki perhatian mendalam pada isu gizi, pangan lokal, dan inovasi pembelajaran vokasi. Lahir di Sidoarjo pada 14 Juni 1992, Qorry menempuh pendidikan sarjana di bidang Pendidikan Tata Boga di Universitas Negeri Surabaya, sebelum melanjutkan studi magister di Departemen Gizi Masyarakat, Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga. Saat ini, ia sedang menempuh studi doktoral di

bidang Pendidikan Vokasi di almamater tempat ia memulai langkah akademiknya.

Perjalanan akademik Qorry selalu berpijak pada keinginan untuk mengintegrasikan pengetahuan gizi dengan praktik kuliner yang aplikatif. Ia telah banyak terlibat dalam penelitian dan pengabdian masyarakat yang berfokus pada pemanfaatan bahan pangan lokal, seperti daun kelor, brokoli, kacang tunggak, dan daun katuk sebagai upaya peningkatan gizi masyarakat. Penelitiannya tentang biskuit daun kelor untuk peningkatan kadar hemoglobin remaja putri menjadi salah satu karya yang merefleksikan komitmennya terhadap solusi berbasis lokal.

Qorry juga aktif dalam dunia pendidikan tinggi sebagai dosen dan pengembang kurikulum. Ia memiliki pengalaman mengajar di berbagai institusi, termasuk sebagai dosen luar biasa di Universitas Negeri Surabaya. Melalui pelatihan-pelatihan instruksional seperti PEKERTI, serta sertifikasi keamanan pangan dari BNSP, ia terus

memperkuat kapasitas profesionalnya dalam bidang pengajaran dan riset.

Sebagai penulis, Qorry telah menerbitkan buku Pengolahan Buah dan Sayuran (Berbasis Hasil Percobaan) pada tahun 2024. Buku ini hadir sebagai upaya mendekatkan praktik laboratorium dengan kebutuhan pembelajaran vokasi yang kontekstual dan berbasis data. Selain itu, kontribusinya dalam buku Inovasi Pembelajaran Era Digitalisasi: Teori dan Praktik di Bidang Kuliner menandai peran aktifnya dalam merespons tantangan pendidikan vokasi di tengah transformasi digital.

Dalam setiap karya, ia senantiasa mengedepankan keterhubungan antara teori dan praktik, serta antara dunia akademik dan kebutuhan masyarakat. Dengan semangat kolaboratif dan visi inklusif terhadap pendidikan vokasi, Qorry Aina terus melangkah sebagai bagian dari generasi pendidik yang membumikan inovasi demi kemajuan dunia pendidikan dan kesehatan masyarakat Indonesia.