

MANAJEMEN PEMBELAJARAN BERBASIS *TEACHING FACTORY* : UPAYA PENINGKATAN KOMPETENSI SISWA JURUSAN KULINER SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN DI SURABAYA

Jessisca Happy Sherlina Elvian ¹⁾, Diana Evawati ²⁾, Yunus Karyanto

^{1,2,3}Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan,
Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.

email: jessisca.happy@gmail.com, diana@unipasby.ac.id, kar_yns@unipasby.ac.id

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan 1). Menganalisis perencanaan program *Teaching Factory* pada kompetensi keahlian jurusan Kuliner SMK di Surabaya, 2) Menganalisis pengorganisasian program *Teaching Factory* pada kompetensi keahlian jurusan Kuliner SMK di Surabaya, 3) Menganalisis pelaksanaan program *Teaching Factory* pada kompetensi keahlian jurusan Kuliner SMK di Surabaya. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif, yaitu menggunakan nara sumber guru dan siswa yang terlibat pada kegiatan pembelajaran tersebut. Data dianalisis menggunakan cara Reduksi data, Penyajian Data, dan Verifikasi dan Menyimpulkan Data. Hasil penelitian menunjukkan bahwa 1). Perencanaan *Teaching Factory* pada jurusan Kuliner dilakukan secara sistematis dengan menyesuaikan kurikulum sekolah, sekolah mempersiapkan sarana dan prasarana berupa dapur produksi, peralatan masak, hingga penyusunan job sheet 2). Pengorganisasian program *Teaching Factory* dilakukan melalui pembentukan struktur organisasi kerja yang terdiri dari kepala sekolah, koordinator *Teaching Factory*, guru produktif, dan tenaga teknis 3). Pelaksanaan program *Teaching Factory* melibatkan siswa secara langsung, kegiatan ini berdampak positif terhadap peningkatan kompetensi keahlian siswa, baik aspek hard skill maupun soft skill. Hal ini dibuktikan dengan adanya peningkatan nilai praktik siswa sebesar 11-14 poin setelah mengikuti kegiatan *Teaching Factory*, menunjukkan efektivitas program dalam membekali siswa.

Kata kunci: *Teaching Factory*, Manajemen Pembelajaran, Kuliner.

ABSTRACT

This study aims to: (1) analyze the planning of the Teaching Factory program in the Culinary expertise competency at SMK in Surabaya; (2) analyze the organization of the Teaching Factory program in the Culinary expertise competency at SMK in Surabaya; and (3) analyze the implementation of the Teaching Factory program in the Culinary expertise competency at SMK in Surabaya. This research employs a descriptive qualitative method, involving teachers and students who actively participate in the learning activities. Data were analyzed through data reduction, data presentation, verification, and drawing conclusions. The results of the study indicate that: (1) the planning of the Teaching Factory in the Culinary department is carried out systematically by aligning with the school curriculum, which includes the preparation of facilities such as production kitchens, cooking equipment, and job sheets; (2) the organization of the Teaching Factory program is conducted through the formation of a work structure consisting of the principal, Teaching Factory coordinator, productive subject teachers, and technical staff; and (3) the implementation of the Teaching Factory program directly involves students, which positively impacts the improvement of the Teaching Factory program directly involves students, which positively impacts the improvement of their vocational competencies, both in terms of hard skills and soft skills. This is evidenced by an increase of 11-14 points in students' practical scores

after participating in the Teaching Factory activities, indicating the program's effectiveness in equipping students with the necessary skills.

Keywords: *Teaching Factory, Learning Management, Culinary*

1. PENDAHULUAN

Pemerintah melalui Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan telah berupaya secara maksimal untuk meningkatkan suatu kualitas Sumber Daya Manusia (SDM) melalui berbagai program pendidikan, menanamkan jiwa wirausaha di setiap jenjang dan tingkat pendidikan yang di butuhkan oleh DU/DI. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan (Direktorat PSMK) ikut serta berpartisipasi dengan cara berupaya untuk meningkatkan kompetensi kerja dan jiwa wirausaha lulusan pada Sekolah Menengah Kejuruan (SMK). Pendidikan kejuruan merupakan salah satu pendidikan menengah yang memiliki visi untuk menghasilkan lulusan yang siap kerja, berjiwa wirausaha, cerdas, kompetitif, dan memiliki jati diri bangsa serta mampu mengembangkan keunggulan lokal dan dapat bersaing di pasar global (Irianto, Hanif, and Nugraha 2023).

Perkembangan pada dunia industri yang semakin pesat menuntut lulusan SMK memiliki keterampilan yang relevan dengan kebutuhan pasar kerja. Salah satu upaya untuk menjawab tantangan tersebut adalah dengan cara menerapkan model pembelajaran *Teaching Factory* di sekolah. *Teaching Factory* merupakan konsep pembelajaran yang mensimulasikan lingkungan kerja nyata di dalam sekolah, sehingga siswa dapat memperoleh pengalaman langsung dalam proses produksi maupun jasa. Konsep pembelajaran *Teaching Factory* ini mengacu pada prosedur yang berlaku di dunia industri, sehingga dengan konsep pembelajaran ini, karakter dan budaya kerja yang dimiliki oleh peserta didik dapat di bangun dan di kembangkan dalam buku *Teaching Factory* (Ahmanda et al. 2022). Manajemen merupakan suatu proses yang terdiri dari tindakan perencanaan, pengorganisasian, penggerakan, dan juga pengendalian yang berfungsi untuk menentukan serta mencapai tujuan melalui pemanfaatan sumber daya manusia & sumber daya lainnya (Gerry, 2010). Dari segala definisi yang telah dijabarkan diatas terdapat fungsi manajemen meliputi bagaimana perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, dan evaluasi pembelajaran *Teaching Factory* yang telah di terapkan di kompetensi keahlian siswa dan juga dapat mewujudkan jiwa kewirausahaan pada diri siswa. Selain itu faktor pendukung dan penghambat yang ada dalam pembelajaran *Teaching Factory* dalam mewujudkan jiwa kewirausahaan siswa, serta solusinya (Sari, Giatman, and Ernawati 2022).

2. METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode deskriptif. Metode penelitian kualitatif merupakan metode penelitian yang berlandaskan pada filsafat *postpositivisme* atau *enterpretif*, digunakan untuk meneliti suatu kondisi obyek yang alamiah, dimana peneliti memiliki posisi sebagai instrument kunci pengumpulan data yang dilakukan secara observasi, wawancara, serta dokumentasi. Data yang diperoleh cenderung data kualitatif, analisis data bersifat induktif atau kualitatif, dan memiliki hasil penelitian kualitatif yang bersifat memahami makna, memahami keunikan, mengkonstruksi fenomena (Sugiyono, 2020: 9-10). Penelitian deskriptif adalah penelitian yang bertujuan untuk mendeskripsikan fenomena yang ada, yaitu fenomena alam ataupun fenomena buatan manusia, atau digunakan untuk dapat memberikan implikasi yang lebih luas (Adiputra et al, 2021). Penelitian ini dilakukan di SMK di Surabaya jurusan Kuliner pada bulan Juni 2025. Populasi dalam penelitian ini adalah Seluruh guru dan siswa jurusan Kuliner SMK di Surabaya yang terlibat dalam kegiatan *Teaching Factory* (TEFA). Subjek pada penelitian ini adalah pengumpulan data melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi dengan 4 orang guru jurusan Kuliner sebagai perwakilan guru yang terlibat langsung dalam pelaksanaan *Teaching Factory*, serta perwakilan 2 orang siswa jurusan Kuliner yang aktif dalam kegiatan *Teaching Factory*. Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode observasi, metode wawancara, dan metode dokumentasi. Serta, terdapat teknik penganalisis data menggunakan teknik Reduksi Data (*Data Collection*). Penyajian data (*Data Display*), dan Verifikasi & Menyimpulkan data (*Conclusion drawing / verification*).

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

Berdasarkan hasil yang diperoleh melalui lembar observasi dan wawancara, peneliti mendapatkan data mengenai manajemen pembelajaran *Teaching Factory* (TEFA) dalam meningkatkan kompetensi keahlian siswa jurusan kuliner SMK di Surabaya. Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan, pelaksanaan TEFA kuliner sudah terlaksana dengan sistematis dan berstruktur sesuai dengan konsep pembelajaran berbasis produksi. Sekolah ini memanfaatkan metode pembelajaran yang menggabungkan pembelajaran praktis dengan kebutuhan dan standar kerja di dunia usaha dan industri (DU/DI). TEFA menjadi jembatan antara dunia pendidikan dengan dunia kerja, sehingga siswa mampu menghasilkan produk layak jual (Purnomo, 2021, Jurnal Pendidikan Vokasi). Observasi juga menunjukkan sisi pemasaran, produk-produk TEFA belum dapat dijual dengan pola distribusi yang luas, tetapi sebagian besar masih mengandalkan penjualan dari dalam sekolah, termasuk kepada guru, peserta didik, dan warga sekolah lainnya.

1) Perencanaan *Teaching Factory*

Perencanaan program TEFA dilakukan secara sistematis dan sesuai dengan standar industri. Sekolah telah menyusun kurikulum yang terintegrasi dengan kebutuhan dunia usaha dan dunia industri (DU/DI), serta menyiapkan sarana dan prasarana yang memadai seperti dapur produksi, alat masak, dan penyusunan jobsheet yang sesuai dengan alur kerja industri. Guru juga dilibatkan secara aktif dalam menyusun rencana pembelajaran yang mengacu pada praktik kerja nyata.

Dari hasil wawancara dengan guru produktif, diketahui bahwa sekolah menyusun kurikulum integratif berbasis industri, mencakup materi praktik kuliner, manajemen mutu produksi, serta kewirausahaan. Kurikulum ini disusun agar sinkron dengan praktik yang berlaku di dunia industri. Pihak sekolah juga menyusun jobsheet dan Standard Operating Procedure (SOP) yang menyesuaikan dengan alur kerja industri.

Sarana dan prasarana yang disediakan mencakup:

- a. 1 dapur produksi utama yang difungsikan sebagai tempat praktik harian
- b. 10 unit kompor industri, oven, dan alat bantu lainnya
- c. Meja kerja stainless
- d. Rak penyimpanan bahan
- e. Serta alat kemas untuk simulasi distribusi produk

Selain fasilitas, perencanaan waktu praktik blok (tidak digabung dengan teori pada hari yang sama) juga disusun untuk memberi ruang produksi yang optimal. Semua perencanaan ini melibatkan guru, kepala program, dan mitra industri sebagai bagian dari tim pengembang TEFA sekolah.

2) Pengorganisasian *Teaching Factory*

Pengorganisasian program TEFA ditunjukkan dengan adanya struktur kerja profesional yang melibatkan kepala sekolah, koordinator TEFA, guru produktif, teknisi, dan siswa. Struktur ini mendukung alur kerja yang menyerupai industri. Pembagian tugas dilakukan secara jelas dan terstruktur, dan didukung dengan Standar Operasional Prosedur (SOP) serta jobsheet yang membimbing proses pembelajaran. Pengorganisasian ini juga didukung oleh kemitraan aktif dengan industri dan dukungan manajemen sekolah.

Pengorganisasian program TEFA dilakukan melalui pembentukan struktur organisasi kerja yang menyerupai struktur industri. Struktur ini bertujuan agar siswa dapat beradaptasi dengan sistem kerja profesional sejak dini. Berdasarkan hasil observasi, struktur organisasi TEFA SMK di Surabaya terdiri dari:

- a. Kepala Sekolah (sebagai penanggung jawab utama)
- b. Koordinator TEFA (bertugas merancang dan mengelola operasional program)
- c. Guru Produktif (berperan sebagai pembimbing teknis)

- d. Teknisi dapur (membantu penyediaan alat dan bahan)
- e. Siswa (sebagai pelaku utama proses produksi).

Sumber daya manusia yang kompeten, baik guru maupun teknisi. Dukungan manajemen sekolah, terutama dalam penyediaan waktu, anggaran, dan fasilitas.

3) Pelaksanaan *Teaching Factory*

Pelaksanaan pembelajaran *TEFA* dilakukan dengan melibatkan siswa secara langsung dalam seluruh tahapan proses produksi. Kegiatan ini meliputi briefing, praktik produksi sesuai SOP, quality control, hingga evaluasi produk. Guru berperan sebagai pembimbing dan pengawas mutu. Siswa menjalankan peran sebagai pelaku produksi sehingga mendapatkan pengalaman nyata layaknya di dunia industri.

Berdasarkan dokumentasi nilai praktik siswa, terdapat peningkatan skor sebesar 11–14 poin setelah mengikuti program *TEFA*. Peningkatan ini menunjukkan bahwa program *TEFA* efektif dalam meningkatkan kompetensi hard skill seperti keterampilan memasak dan penggunaan peralatan produksi, serta soft skill seperti tanggung jawab, kerja tim, dan kedisiplinan.

Pelaksanaan pembelajaran *TEFA* dilaksanakan dengan pendekatan berbasis produksi nyata. Siswa dilibatkan dalam seluruh siklus produksi mulai dari:

- a. Briefing harian, yang dipandu oleh guru, untuk pembagian tugas dan target produksi
- b. Kegiatan produksi, di mana siswa bertugas sesuai divisi (misalnya divisi pengolahan, pengemasan, dokumentasi)
- c. Pengawasan mutu (Quality Control) oleh guru dan mitra industry
- d. Refleksi dan evaluasi, yang dilakukan setelah sesi produksi selesai
- e. Siswa menjalani praktik dengan rotasi tugas agar memahami seluruh aspek produksi kuliner. Setiap tahap mengacu pada SOP industri. Kegiatan ini berlangsung minimal 2 kali dalam seminggu, tergantung jadwal produksi dan permintaan pesanan dari dalam atau luar sekolah.

Guru berperan tidak hanya sebagai pengajar, tetapi juga sebagai supervisor produksi yang memantau mutu dan kinerja siswa secara langsung. Kegiatan ini secara tidak langsung melatih disiplin kerja, tanggung jawab, komunikasi, dan kepemimpinan pada siswa.

4) Peningkatan Kompetensi Keahlian

Bukti peningkatan kompetensi menunjukkan bahwa setelah mengikuti *TEFA*, siswa mengalami peningkatan nilai praktik secara signifikan. Berdasarkan dokumentasi nilai:

- a. Nilai sebelum *TEFA* berkisar antara 71–77
- b. Nilai sesudah *TEFA* meningkat menjadi 84–89
- c. Peningkatan rata-rata sebesar 11–14 poin.

Contoh:

1. Alifa Fitria: dari 72 → 86 (+14 poin)
2. Tegar Maulana: dari 72 → 86 (+14 poin)
3. Amira Syakira: dari 71 → 85 (+14 poin)

Rata-rata peningkatan seluruh siswa: 12,8 poin

Peningkatan ini mencerminkan bahwa program *TEFA* berhasil meningkatkan *hard skill* siswa (penguasaan teknik memasak, pengelolaan dapur, penggunaan alat industri) dan *soft skill* seperti kerja sama tim, manajemen waktu, tanggung jawab, dan disiplin kerja.

B. Pembahasan

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan manajemen pembelajaran *Teaching Factory* (TEFA) dalam meningkatkan kompetensi keahlian siswa jurusan kuliner SMK di Surabaya. Hasil penelitian menunjukkan bahwa manajemen pembelajaran TEFA dilaksanakan melalui tiga aspek utama yaitu perencanaan, pengorganisasian, dan pelaksanaan pembelajaran.

1. Perencanaan Pembelajaran *Teaching Factory*
Perencanaan pembelajaran telah disusun berdasarkan standar dunia industri, termasuk pemetaan kebutuhan kompetensi, penyusunan kurikulum terpadu, serta penyediaan fasilitas praktik yang mendukung simulasi dunia kerja nyata. Pihak sekolah menjalin kemitraan dengan Dunia Usaha dan Dunia Industri (DU/DI) guna memastikan bahwa materi dan metode pembelajaran selaras dengan tuntutan profesional. Perencanaan ini juga mencakup pembagian tugas guru, penyusunan jobsheet, dan pengaturan jadwal waktu praktik yang fleksibel.
2. Pengorganisasian *Teaching Factory*
Struktur organisasi TEFA dibentuk secara profesional dengan penugasan peran yang jelas antara kepala program keahlian, guru produktif, teknisi, dan siswa. Guru berperan sebagai fasilitator dan supervisor yang membimbing siswa dalam menjalankan produksi. Sekolah juga menetapkan SOP dan jobsheet kerja sebagai panduan operasional dalam kegiatan pembelajaran berbasis produksi. Faktor pendukung utama dalam pengorganisasian ini meliputi sumber daya manusia yang kompeten, ketersediaan fasilitas pendukung, serta keterlibatan aktif mitra industri.
3. Pelaksanaan *Teaching Factory*
Pelaksanaan pembelajaran melibatkan siswa secara aktif dalam proses produksi nyata. Setiap siswa menjalankan aktivitas produksi berdasarkan prosedur standar industri, mulai dari briefing, praktik, *quality control*, hingga evaluasi produk. Guru berperan sebagai pengawas mutu dan pembimbing teknis. Hasil dokumentasi menunjukkan bahwa pelaksanaan TEFA mampu meningkatkan keterampilan siswa dalam pengolahan makanan, manajemen produksi, serta membentuk karakter wirausaha.
4. Peningkatan Kompetensi Siswa
Berdasarkan data nilai siswa sebelum dan sesudah mengikuti TEFA, terlihat adanya peningkatan rata-rata sebesar 11–14 poin. Hal ini menunjukkan bahwa pembelajaran berbasis produksi efektif dalam meningkatkan kompetensi siswa, baik *hard skill* seperti keterampilan teknik kuliner, maupun *soft skill* seperti kerja sama tim, tanggung jawab, dan kedisiplinan.

Hasil ini mendukung temuan sebelumnya bahwa *Teaching Factory* merupakan strategi pembelajaran yang relevan untuk mengatasi kesenjangan kompetensi antara lulusan SMK dan kebutuhan dunia kerja. Dengan model pembelajaran ini, siswa tidak hanya mendapatkan pemahaman teoritis tetapi juga pengalaman praktik langsung, sehingga siap bersaing di dunia industri.

4. SIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian, analisis data dan pembahasannya maka dapat di ambil kesimpulan sebagai berikut :

Simpulan:

1. Perencanaan program *Teaching Factory* pada kompetensi keahlian kuliner dilakukan secara sistematis dengan menyesuaikan kurikulum sekolah terhadap kebutuhan dan standard dunia usaha dan dunia industri (DU/DI). Sekolah mempersiapkan sarana dan prasarana berupa dapur produksi, peralatan masak, hingga penyusunan job sheet yang sesuai dengan alur kerja industri. Perencanaan ini menjadi dasar dalam menciptakan pembelajaran kontekstual dan berbasis produksi.
2. Pengorganisasian program *Teaching Factory* dilakukan melalui pembentukan struktur organisasi kerja yang terdiri dari kepala sekolah, koordinator *Teaching Factory*, guru produktif, dan tenaga teknis. Pembagian tugas dan tanggung jawab dilakukan secara profesional, dan pengelolaan kegiatan *Teaching Factory* dirancang menyerupai industri sesungguhnya. Hal ini memungkinkan siswa untuk terlibat aktif dalam proses produksi dan layanan jasa, sehingga mampu membentuk karakter kerja dan jiwa wirausaha.

3. Pelaksanaan program *Teaching Factory* melibatkan siswa secara langsung, kegiatan ini berdampak positif terhadap peningkatan kompetensi keahlian siswa, baik aspek *hard skill* dan *soft skill*. Hal ini dibuktikan dengan adanya peningkatan nilai praktik siswa sebesar 11-14 poin setelah mengikuti kegiatan *Teaching Factory*, menunjukkan efektivitas program dalam membekali siswa.

Saran:

1. Bagi guru / pendidik disarankan untuk meningkatkan pemanfaatan teknologi digital, seperti sistem pemesanan online atau promosi digital melalui semua media sosial, agar produk *Teaching Factory* lebih dikenal masyarakat luas. Serta disarankan meningkatkan kualitas pembelajaran *Teaching Factory* dan mengembangkan model sesuai dunia industri.
2. Bagi Peserta didik di harapkan dapat menjadikan pengalaman *Teaching Factory* sebagai bekal atau ilmu untuk membangun usaha sendiri di masa depan (*edupreneur*) serta bekerja di lapangan kerja yang nyata setelah lulus.
3. Bagi peneliti Selanjutnya, peneliti hendaknya memperluas objek penelitian pada aspek manajemen keuangan dalam unit produksi *Teaching Factory* untuk mengetahui keberlanjutan finansial program ini.

5. DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, R. (2023). Strategi Penguatan Branding dan Pemasaran Produk *TEFA* di SMK. *Jurnal Inovasi Pendidikan dan Kewirausahaan SMK*, 5(1), 27–35.
- Aksanul Khaliq, Hasrul Bakri, Sanatang. "Studi Implementasi Model Pembelajaran *Teaching Factory* (TEFA) Pada Kompetensi Keahlian Bisnis Daring Dan Pemasaran Di SMK Negeri 1 Sinjai."
- Cresswell, J. W. (2020). *Qualitative Inquiry and Research Design: Choosing Among Five Approaches* (4th ed.). SAGE Publications.
- Dewi & Prabowo, 2024, *Jurnal Pengembangan SMK dan Dunia Usaha*
- Endrastiti, Aziza dan Sholikhah Roudlotus. 2024. "Pengaruh Pembelajaran *Teaching Factory* Dan Praktis Kerja Lapangan Terhadap Kesiapan Kerja Siswa Keahlian Busana SMK Negeri 1 Sragen." 13(2): 106-14.
- Febriana, Intan, Nunung Nurjanah, and Teti Setiawati. (2021). "Kreativitas Kuliner Dalam Pembelajaran *Teaching Factory* Peserta Didik SMK Tata Boga Se-Malang Raya." *Jurnal Ilmiah Pendidikan dan Pembelajaran* 5(3): 465. doi:10.23887/jipp.v5i3.38010.
- Hermawan Yudha Prasetya, Dinar Susilo Wijayanto, Taufik Wisnu Saputra. 2022. "Jurnal Pendidikan Teknik Mesin Undiksha." *Jurnal Pendidikan Teknik Mesin Undiksha* 10(2): 14-21. <http://10.0.93.79/jptm.v10i2.51606>.
- Irianto, Yudi, Muhammad Hanif, and Nurhadji Nugraha. 2023. "Manajemen Kerjasama Sekolah Dengan Dunia Usaha Dan Dunia Industri (DU/DI) Pda Kompetensi Keahlian Teknologi Laboratorium Medik Di Tinjau Dari Teori Pertukaran Sosial (Studi Kasus Di SMK Kesehatan Bakti Indonesia Medika Ponorogo)." *Wewarah: Jurnal Pendidikan Multidisipliner* 2(3): 18-22. doi:10.25273/The.
- Karyanto Yunus, and Rina Asmaul (2023). "Pengembangan Model Pembelajaran 'Teaching Factory' Untuk Meningkatkan Kualitas Lulusan Program Keahlian Tata Boga Di SMK." *Jurnal Review Pendidikan dan Pengajaran* 6(1): 89-98.
- Mukti Dwi, Kurniawan, and Kokom Komariah. (2021). "Evaluasi Pelaksanaan *Teaching Factory* Tata Boga SMK Ma'arif 2 Sleman Dengan Pendekatan Goal Oriented Evaluation Model." *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana* 16(1): 1-9.
- Novita, Devi, and Ishaq Nuriadin. 2023. "Implementasi *Edupreneurship* Untuk Menumbuhkan Jiwa Wirausaha Melalui *Teaching Factory* Dan Bussines Center Di SMKN 3 Kota

- Bekasi." Jurnal Ilmiah Manajemen dan Kewirausahaan Jurusan Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Bina Bangsa 3 (10.46306/vls.v3i2): 707-26.
- Pranawula, Lusi. (2019). "Pengaruh Pengalaman Kerja, Kedisiplinan Dan Keahlian Kerja Terhadap Pengelolaan Keuangan Sektor Informal Pada Usaha Kuliner Kota Makassar."
- Rahmawati, N., & Yuliana, D. (2024). Peran Dokumentasi dalam Menunjang Validitas Penelitian Pendidikan. Jurnal Penelitian Pendidikan dan Evaluasi Sekolah, 6(1), 55-62.
- Sari, Adha Kurnia, Muhammad Giatman, and Ernawati Ernawati. (2022). "Manajemen Pembelajaran Teaching Factory Dalam Meningkatkan Kompetensi Keahlian Siswa Jurusan Tata Kecantikan Di Sekolah Menengah Kejuruan." JRTI (Jurnal Riset Tindakan Indonesia) 7(2): 148. doi:10.29210/30031696000.
- Studi, Program, Manajemen Pendidikan, and Universitas PGRI Semarang (2024). "Peran Kepala Sekolah Dalam Pengembangan Teaching Factory Di Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 2."
- Yuliana & Handoko, 2022, Jurnal Pendidikan Vokasi dan Kewirausahaan.