

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Saat ini semua berada dalam era modernisasi dengan segala aspek negatif dan positifnya. Era modernisasi tidak dapat dihindari, cepat atau lambat pasti mempunyai pengaruh dan menimbulkan berbagai perubahan kehidupan sosial, tidak terkecuali dalam hal makanan. Undang-Undang Dasar 1945 Pasal 32 menegaskan bahwa "Pemerintah memajukan kebudayaan nasional Indonesia" penjelasannya antara lain menyatakan "Usaha kebudayaan harus menuju ke arah kemajuan adab, budaya, dan persatuan, dengan tidak menolak bahan-bahan baru dari kebudayaan asing yang dapat memperkembangkan atau memperkaya kebudayaan bangsa sendiri, serta mempertinggi derajat kemanusiaan bangsa Indonesia". Berhubungan dengan soal budaya makanan Sunda menurut Rahman, F (2010) menjelaskan :

“Citra cita rasa hidangan Sunda memuat cerita budaya dan sejarahnya sendiri. Setidaknya sebagai reidentifikasi, se khas apakah kuliner Sunda dalam cerita dan citra cita rasanya?“. “Hidangan Sunda-seperti halnya hidangan berembel etnik lainnya-yang banyak tersaji di restoran-restoran berlabel menyajikan hidangan “khas Sunda”, menggelitik lidah untuk merasakan, sebenarnya, kekhasan macam apa itu? Kekhasan ini berhubungan erat dengan wacana pencitraan makanan melalui pengakuan budaya etniknya. Bila ditelusuri jejak kultur historisnya, pengakuan “khas” hidangan etnik tertentu dalam bisnis restoran akan menjadi basis citra cita rasa apa yang mesti dipertahankan!”

Pada bagian lain Rahman,F (2010) menjelaskan :

“Jika sekiranya dibandingkan dengan hidangan etnik semisal Jawa dan Padang yang tersohor lebih dahulu dalam perkembangan industri kuliner, salah satu fragmen citra “khas” Sunda itu bisa diteropong dalam alam kolonial Sebagai gambaran, boleh dibilang restoran etnik yang sudah muncul dan sering disebut dalam pariwisata di media cetak kolonial adalah restoran Jawa dan Padang. Willard A Hanna dalam Hikayat Jakarta (1988), misalnya, menyinggung bahwa pada awal abad ke-20 di kota-kota Hindia Belanda sudah ada restoran Padang dengan penyajian yang begitu sibuk. Pelayan berseragam dengan kaki telanjang hilir mudik melayani tamu”.

Upaya mempertahankan masakan khas Sunda dilaksanakan, selain untuk memupuk rasa kebanggaan nasional dan memperkokoh kesadaran jati diri sebagai bangsa yang berdasarkan Pancasila, juga untuk kepentingan sejarah, ilmu pengetahuan, dan kebudayaan serta pemanfaatan lain dalam rangka kepentingan nasional haruslah masakan khas sunda itu mempunyai nilai tambah dari produk yang dihasilkannya yaitu melalui pengetahuan dan sikap serta keterampilan dengan cara menginovasi masakan khas Sunda tersebut baik dari segi penampilan, rasa, aroma, warna maupun teksturnya.

Secara tidak sadar, nilai-nilai kearifan lokal yang dimiliki dan diwariskan oleh nenek moyang sudah hampir punah. ”Luntur ku Lukut Usum, Laas ku Supa Jaman”, artinya” kehilangan makna dan arti dari falsafah warisan nenek moyang, karena warisan tersebut telah ditinggalkan oleh sebagian masyarakat”. Menurut

Mutakin (2008: 70) menjelaskan :

“Pada hakekatnya masyarakat tak lain dari pada orang – orang atau kelompok orang yang hidup bersama yang mampu menghasilkan,

memelihara dan mengembangkan berbagai sistem nilai, yang dikemas ke dalam konsep yang disebut kebudayaan. Masyarakat dan kebudayaan manakala dihubungkan atas dasar fungsinya yang satu untuk yang lainnya, keduanya bisa berperan sebagai subjek dan kebudayaan sebagai objek. Katakanlah, bahwa kebudayaan diciptakan oleh masyarakat, dalam hal ini jelas masyarakat sebagai subjek, dan kebudayaan sebagai objek. Kebudayaan menciptakan keteraturan dan gaya hidup manusia baik dalam skala individual maupun dalam skala masyarakat, dalam hal ini kebudayaan adalah berposisi sebagai subjek dan masyarakat sebagai objek.”

Sudah saatnya nilai-nilai budaya Ki Sunda diterapkan lebih tepat dan seksama sesuai dengan perkembangan zaman itu sendiri, dan diharapkan lebih bermanfaat bagi perkembangan budaya bangsa di wilayah Nusantara khususnya di Tatar Sunda. Bagi masyarakat yang berada di Tatar Sunda minimal memahami budaya kiriman tetap disikapi. Hal itu tidak dapat dibendung karena sebagai bagian dari proses perubahan zaman yang dinamis. Sesuai dengan falsafah nenek moyang yang anut yaitu; “Saur Elingkeun, Jaman Kawulaan”, Artinya : “Kata – kata lama (adat) tetap diingat namun kemajuan zamanpun diperhatikan” jadi masyarakat adat punya rasa kesadaran serta tanggung jawab untuk menjalankan yang diwariskan leluhur (Kartakusuma, R. 2011).

Motivasi ekonomi yang percaya bahwa nilai budaya lokal akan meningkat bila terpelihara dengan baik sehingga memiliki nilai komersial untuk meningkatkan kesejahteraan dan merupakan nilai tambah bagi masakan khas tersebut, bahwa pelestarian budaya lokal juga mempunyai muatan ideologis yaitu sebagai gerakan untuk mengukuhkan kebudayaan, sejarah dan identitas dan juga

sebagai penumbuh kepedulian masyarakat untuk mendorong munculnya rasa memiliki masa lalu yang sama di antara anggota komunitas (Smith, 1996: 68).

Permasalahannya sekarang, bagaimana nilai – nilai kearifan lokal masakan khas Sunda itu dapat dikembangkan dan dipertahankan serta nilai - nilai baru (budaya dari luar) disikapi secara arif dan bijaksana sehingga menghasilkan nilai tambah yaitu melalui pengetahuan dan sikap serta keterampilan inovasi boga pada masakan khas Sunda.

Sebagai salah satu pendidik di salah satu perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan Program Diploma III, yaitu Akademi Tata Boga Bandung (ATB) yang mendidik mahasiswanya di bidang boga. Memiliki tujuan membangun insan profesional juru masak yang beriman dan berakhlak karimah, disiplin, terampil dan berwawasan boga sebagai insan berkarya dan bekerja serta menjadi wirausaha yang ulet dan tangguh. Tujuan Program Studi Tata Boga Diploma III adalah untuk menyiapkan para lulusannya menjadi ahli dalam bidang pengolahan makanan dan pengelolaan manajemen dapur serta pengelolaan usaha makanan. Menerapkan dalam berbagai fungsi perusahaan baik sebagai manajer atau enterpreneur.

Akademi Tata Boga Bandung merupakan salah satu perguruan tinggi vokasional atau keahlian di bidang makanan. Mahasiswa setelah menyelesaikan perkuliahannya harus sudah dapat menguasai materi perkuliahan yang diberikan dan mampu serta terampil dalam menguasai berbagai pengolahan makanan yang

sesuai dengan kebutuhan dunia kerja yang mampu menciptakan inovasi boga. Peneliti tertarik untuk mengembangkan nilai tambah masakan khas Sunda melalui pengetahuan, Sikap dan ketrampilan mahasiswa dalam inovasi boga sebagai bahan penelitian tesis, karena pendidikan merupakan salah satu dalam pengembangan sumber daya yang berkualitas yang ditandai dengan peningkatan pengetahuan dan sikap serta keterampilan, menurut Undang –undang No 2 tahun 1989 tentang Sistem Pendidikan Nasional, Bab II pasal 4 dinyatakan:

“Pendidikan Nasional bertujuan mencerdaskan kehidupan bangsa dan mengembangkan manusia Indonesia seutuhnya, yaitu manusia yang beriman dan bertaqwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan berbudi pekerti luhur, memiliki *pengetahuan dan ketrampilan*, kesehatan jasmani dan rohani, *kepribadian* yang mantap dan mandiri serta rasa tanggung jawab kemasyarakatan dan kebangsaan.”

Sehubungan dengan hal itu, peneliti merasa perlu untuk meneliti lebih dalam mengenai pengetahuan dan sikap serta keterampilan mahasiswa dalam Inovasi Boga terhadap persepsi nilai tambah makanan khas Sunda di Akademi Tata Boga Bandung. Peneliti memandang bahwa nilai tambah makanan khas Sunda sangat penting untuk membekali mahasiswa Akademi Tata Boga apabila sudah terjun ke masyarakat dan dunia kerja. Dalam hal ini, penulis tertarik untuk mengadakan penelitian dengan mengajukan tema dan judul : “ ***PENGARUH PENGETAHUAN DAN SIKAP SERTA KETERAMPILAN MAHASISWA TERHADAP PERSEPSI NILAI TAMBAH MASAKAN KHAS SUNDA*** “
(*Studi Kasus pada Mata Kuliah Inovasi Boga di Akademi Tata Boga Bandung*)

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang penelitian, dalam penelitian ini penulis lebih memusatkan permasalahan pada pengaruh pengetahuan, sikap dan keterampilan Inovasi Boga terhadap nilai tambah masakan khas Sunda. Dengan demikian, penulis merumuskan masalah sebagai berikut :

1. Apakah pengetahuan mahasiswa berpengaruh secara positif terhadap persepsi nilai tambah masakan khas Sunda di Akademi Tata Boga Bandung?
2. Apakah sikap mahasiswa berpengaruh secara positif terhadap persepsi nilai tambah masakan khas sunda di Akademi Tata Boga Bandung?
3. Apakah keterampilan mahasiswa berpengaruh secara positif terhadap persepsi nilai tambah masakan khas Sunda di Akademi Tata Boga Bandung?
4. Apakah pengetahuan, sikap dan keterampilan mahasiwa berpengaruh secara positif terhadap persepsi nilai tambah masakan khas Sunda di Akademi Tata Boga Bandung?

C. Tujuan Penelitian

Maksud dari penulisan tesis ini adalah untuk mengetahui dan mendeskripsikan konsep, teori, dan pendekatan yang berhubungan dengan pengetahuan dan sikap serta keterampilan mahasiswa terhadap persepsi nilai tambah masakan khas Sunda (suatu studi kasus pada mata kuliah inovasi boga di Akademi Tata Boga Bandung). Dengan demikian, tujuan penelitian ini adalah

memperoleh data, mengolah, menganalisis, dan menarik kesimpulan yang didasarkan pada hasil analisis data di lapangan dan teori yang dikemukakan oleh para ahli yang menguasai di bidang tersebut. Dalam hal ini, penulis akan menganalisis pengaruh yang terdapat antara pengetahuan, sikap dan ketrampilan inovasi boga terhadap nilai tambah masakan khas Sunda di Akademi Tata Boga Bandung. Secara khusus, tujuan yang hendak dicapai dalam penulisan tesis ini adalah :

1. Untuk mengetahui pengaruh pengetahuan mahasiswa terhadap persepsi nilai tambah masakan khas Sunda di Akademi Tata Boga Bandung.
2. Untuk mengetahui pengaruh sikap mahasiswa terhadap persepsi nilai tambah masakan khas Sunda di Akademi Tata Boga Bandung.
3. Untuk mengetahui pengaruh keterampilan mahasiswa terhadap persepsi nilai tambah masakan khas Sunda di Akademi Tata Boga Bandung.
4. Untuk mengetahui pengaruh pengetahuan, sikap dan ketrampilan mahasiswa terhadap persepsi nilai tambah masakan khas Sunda di Akademi Tata Boga Bandung.

D. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat secara teoritis bagi penulis khususnya dan bagi pembaca yang ingin meneliti lebih lanjut pengaruh antara pengetahuan, sikap dan keterampilan inovasi boga terhadap nilai

tambah masakan khas Sunda di Akademi Tata Boga Bandung. Adapun kegunaan atau manfaat yang diharapkan berkaitan dengan pelaksanaan dan temuan dari penelitian ini dirumuskan sebagai berikut:

1. Manfaat Teoritik

- a. Hasil kajian ini, diharapkan dapat menambah khasanah teoritik di bidang penguasaan pengetahuan, sikap dan ketrampilan inovasi boga terhadap nilai tambah masakan khas Sunda di Akademi Tata Boga Bandung, utamanya dalam disiplin ilmu pendidikan IPS di perguruan tinggi.
- b. Sebagai perbandingan antara konsep teoritis terutama yang berhubungan dengan mata kuliah inovasi boga dan nilai tambah makanan khas Sunda di Akademi Tata Boga Bandung

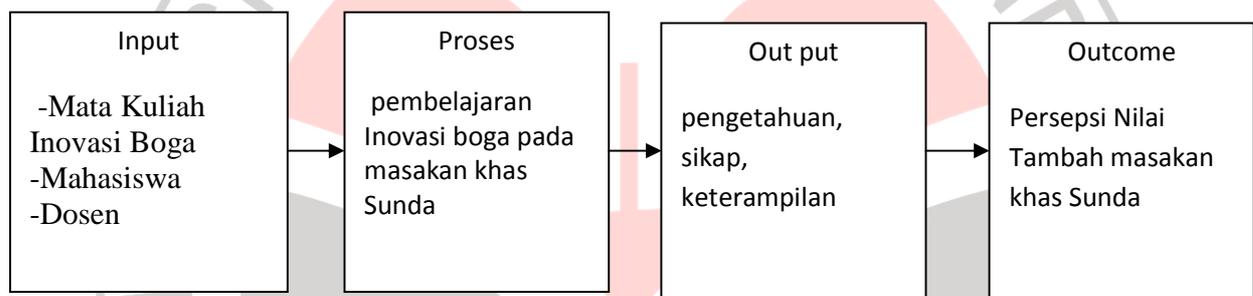
2. Manfaat Praktis

- a. Bagi dosen mata kuliah inovasi boga tetap dapat mempertahankan dan mengembangkan nilai tambah makanan khas Sunda serta diharapkan menjadi pedoman dalam proses belajar dan mengajar yang akan memperkaya budaya masyarakat dengan cara metode mengajar kepada mahasiswa secara maksimal.
- b. Program Studi Tata Boga
Dengan adanya penelitian ini, diharapkan menjadi bahan evaluasi bagi mata kuliah – mata kuliah yang sudah berjalan saat ini dan menjadi bahan masukan bagi penyusunan mata kuliah selanjutnya pada program studi.

c. Bagi Lembaga

Dengan adanya penelitian ini, diharapkan menjadi bahan masukan bagi pengembang kurikulum dalam membuat kebijakan yang berkaitan dengan penyusunan kurikulum dan bagi dosen-dosen yang lain untuk dapat menguasai mata kuliah – mata kuliah yang diajarkan pada mahasiswanya.

E. Kerangka Pemikiran Penelitian



Gambar.1.1 Kerangka Pemikiran

1. Pengetahuan dan Sikap serta Keterampilan Inovasi Boga

Istilah pengetahuan, sikap maupun keterampilan tidak terlepas dari aspek yang menyangkut hasil belajar, menurut Oemar Hamalik (1994:38), bahwa” hasil belajar merupakan perubahan tingkah laku yang menyangkut aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap setelah melalui proses tertentu sebagai hasil pengalaman individu dalam interaksi dengan lingkungan”. Menurut Suriasumantri, Jujun (2006:1-2) bahwa “Berpikir pada dasarnya

merupakan sebuah proses yang membuahkan pengetahuan. Proses ini merupakan serangkaian gerak pemikiran dalam mengikuti jalan pemikiran tertentu yang akhirnya sampai pada sebuah kesimpulan yang berupa pengetahuan”.

Problem tentang sikap muncul ketika seseorang akan menghubungkan antara perasaan dengan perilaku, dan menyusun definisi tentang sikap yang mencerminkan keduanya. Oleh karena itu berbagai definisi ditawarkan oleh para ahli psikologi sosial, tidak hanya tentang apakah sikap itu, tetapi juga tentang bagaimana proses belajar, memproses informasi, pembuatan keputusan, memory, dan seterusnya tentang sikap. Asumsi-asumsi itu seringkali lebih dinyatakan sebagai *self-evident* daripada uji empirisnya. Yang seringkali dilakukan oleh para ahli psikologi adalah mereka ini membuat batasan tentang sikap baik definisinya ataupun teori konsepnya. Berdasarkan pendapat Saifudin (2002 : 4-5), dalam Louis Thurstone (1928), Rensis Likert (1932), sikap adalah suatu bentuk evaluasi atau reaksi perasaan. Sikap seseorang terhadap objek adalah perasaan mendukung atau memihak (*favorable*) maupun perasaan tidak mendukung atau tidak memihak (*unfavorable*) pada objek tersebut.

2. Persepsi Nilai Tambah Masakan Khas Sunda

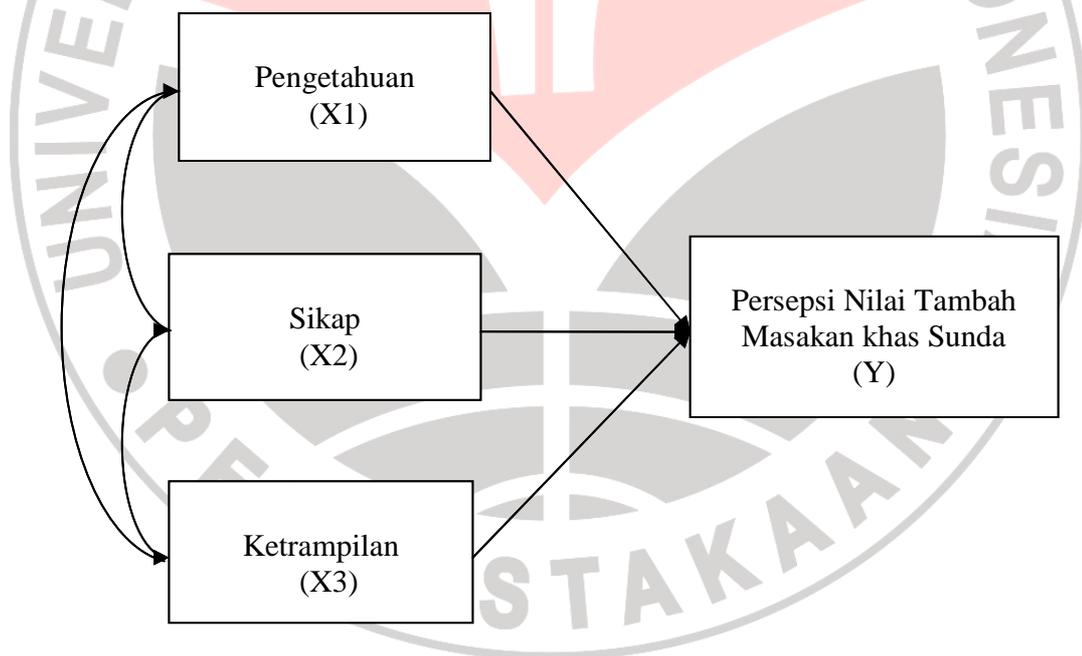
Menurut Produktivitas yang tinggi berarti hasil produksi yang tinggi dapat dicapai dengan ongkos rendah. Hal ini sesuai dengan prinsip ekonomi yang berbunyi “memperoleh hasil yang setinggi-tingginya dengan pengorbanan

yang serendah - rendahnya” yang jika dijabarkan dalam bahasa operasional ini berarti bahwa bekerja secara ekonomis sama dengan bekerja secara produktif. Kualitas Produktivitas merupakan ukuran kualitas. Kualitas masukan dan kualitas proses akan menentukan kualitas keluaran. Keluaran yang berkualitas baik akan meningkatkan dalam nilai atau nilai tambah, berarti meningkatkan daya saing atau produktivitas. Menurut Crosby (1979) : Kualitas adalah pemenuhan spesifikasi sesuai permintaan konsumen. Menurut Juaran (1979): Kualitas adalah kesesuaian untuk dipakai. Secara umum kualitas adalah ukuran yang menyatakan seberapa jauh pemenuhan persyaratan, spesifikasi, dan harapan konsumen (Juaran, 1979).

Artinya produktivitas akan mempunyai nilai tambah apabila kepuasan atau kenikmatan yang diperoleh seseorang dari mengkonsumsi produk tersebut dalam hal ini adalah masakan khas Sunda mempunyai nilai guna atau nilai tambah. Nilai tambah dapat dipersepsi dari dua sisi, yaitu nilai tambah individual dan nilai tambah ekonomi. Nilai tambah individual berupa proses pendidikan dan latihan yang dijalani oleh individu sampai memperoleh pengetahuan dan ketrampilan tertentu yang memenuhi persyaratan pekerjaan yang diinginkannya. Dilihat dari persepsi ekonomi, nilai tambah adalah selisih antara nilai barang yang di produksi dengan biaya tertentu (biaya bahan baku dan biaya lainnya) yang digunakan untuk memproduksi barang tersebut. Nilai tambah terdiri atas upah, bunga, sewa dan komponen laba yang ditambahkan pada hasil produksi oleh perusahaan atau perusahaan atau industry.

Dilihat dari sudut pandang ekonomi, manusia dibedakan menjadi dua kategori, yaitu manusia sebagai factor produksi (*human factor of production*) dan manusia sebagai factor (*human capital*). Manusia disebut sebagai *human factor of production* jika kepadanya tidak dipersyaratkan keterampilan dan kapasitas intelektual tertentu untuk melaksanakan pekerjaan secara efisien (Yuniarsih,Tj. & Suwatno, 2009 : 17).

Mengacu pada kerangka pemikiran di atas, penulis mengajukan model penelitian yang terdiri atas variabel – variabel sebagai berikut :



Gambar 1.2 Paradigma Penelitian

Keterangan :

X₁ = Pengetahuan

X_2 = Sikap

X_3 = Ketrampilan

r_{YX_1} = Pengaruh X_1 terhadap Y

r_{YX_2} = Pengaruh X_2 terhadap Y

r_{YX_3} = Pengaruh X_3 terhadap Y

$R_{XY_{123}}$ = Pengaruh X_{123} terhadap Y

F. Asumsi

Asumsi atau anggapan dasar merupakan suatu pendapat yang diyakini kebenarannya oleh peneliti dan harus dirumuskan secara jelas, seperti dikemukakan oleh Sugiyono (2009:82) bahwa : "Anggapan dasar adalah pernyataan diterima kebenarannya tanpa pembuktian".

Asumsi yang mendasari penelitian ini mengacu Juaran (1979), menjelaskan bahwa nilai tambah di lihat dari sudut mikro :

"Manfaat peningkatan produktivitas secara mikro adalah :1. Menunjang kelestarian dan perkembangan perusahaan karena peningkatan produktivitas memungkinkan perusahaan memperoleh keuntungan yang dapat dimanfaatkan untuk investasi baru. 2. Memperkuat daya saing perusahaan karena memproduksi dengan biaya lebih rendah dengan mutu yang baik.3. Mendorong perluasan lapangan kerja. Hal ini terjadi karena keuntungan yang diperoleh dapat dimanfaatkan untuk ekspansi perusahaan yang berarti membutuhkan lapangan kerja baru. 4. Menunjang terwujudnya hubungan industri yang lebih baik apabila nilai tambah dapat dinikmati secara sepadan baik oleh karyawan, pengusaha atau pemegang saham".

Artinya nilai tambah dapat diperoleh dari hasil produk yang lebih memuaskan terhadap kepuasan atau kenikmatan yang diperoleh seseorang dari mengkonsumsi atas produksi yaitu masakan khas Sunda yang mempunyai nilai tambah dari barang penampilan, warna, rasa, aroma dan tekstur dalam hasil olahannya. Menurut teori Juaran (1979) nilai tambah dapat dipersepsi dari dua sisi, yaitu nilai tambah individual dan nilai tambah ekonomi. Nilai tambah individual berupa proses pendidikan dan latihan yang dijalani oleh individu sampai dia memperoleh pengetahuan dan ketrampilan tertentu yang memenuhi persyaratan pekerjaan yang diinginkannya.

Menurut Solihin, D. (2005). Motivasi ekonomi yang percaya bahwa nilai budaya lokal akan meningkat bila terpelihara dengan baik sehingga memiliki nilai komersial untuk meningkatkan kesejahteraan dan merupakan nilai tambah bagi kearifan lokal tersebut, bahwa pelestarian budaya lokal juga mempunyai muatan ideologis yaitu sebagai gerakan untuk mengukuhkan kebudayaan, sejarah dan identitas, dan juga sebagai penumbuh kepedulian masyarakat untuk mendorong munculnya rasa memiliki masa lalu yang sama diantara anggota komunitas (Smith, 1996: 68).

Sejalan dengan itu bahwa:

“Pelestarian tidak akan dapat bertahan dan berkembang jika tidak didukung oleh masyarakat luas dan tidak menjadi bagian nyata dari kehidupan kita. Para pakar pelestarian harus turun dari menara gadingnya dan merangkul masyarakat menjadi pecinta pelestarian yang bergairah. Pelestarian jangan hanya tinggal dalam buku tebal disertasi para doktor,

jangan hanya diperbincangkan dalam seminar para intelektual di hotel mewah, apalagi hanya menjadi hobi para orang kaya. Pelestarian harus hidup dan berkembang di masyarakat. Pelestarian harus diperjuangkan oleh masyarakat luas Hadiwinoto, 2002: 30 (dalam Karmadi, 2007).”

Berdasarkan pendapat di atas, peneliti memberikan asumsi sebagai berikut :

1. Nilai tambah individual berupa proses pendidikan dan latihan yang dijalani oleh individu sampai dia memperoleh pengetahuan dan keterampilan tertentu yang memenuhi persyaratan pekerjaan yang diinginkannya. Berdasarkan pendapat Juaran (1979) nilai tambah dapat dipersepsi dari dua sisi, yaitu nilai tambah individual dan nilai tambah ekonomi. Nilai tambah individual berupa proses pendidikan dan latihan yang dijalani oleh individu sampai dia memperoleh pengetahuan dan ketrampilan tertentu yang memenuhi persyaratan pekerjaan yang diinginkannya.
2. Masakan khas Sunda akan mempunyai nilai tambah apabila didukung oleh pengetahuan dan pengetahuan didapat dari hasil belajar, anggapan dasar ini mengadopsi pada pendapat Oemar Hamalik (1989:61), bahwa” hasil belajar merupakan perubahan tingkah laku yang menyangkut aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap setelah melalui proses tertentu sebagai hasil pengalaman individu dalam interaksi dengan lingkungan”. Menurut Suriasumantri, J. (2006:1-2) bahwa “Berpikir pada dasarnya merupakan sebuah proses yang membuahkan pengetahuan. Proses ini

merupakan serangkaian gerak pemikiran dalam mengikuti jalan pemikiran tertentu yang akhirnya sampai pada sebuah kesimpulan yang berupa pengetahuan”.

3. Inovasi Boga merupakan salah satu mata kuliah yang mempelajari pengetahuan, sikap dan ketrampilan dalam mengolah dan menghidangkan menu makanan. Salah satunya adalah inovasi pada makanan khas Sunda karena mahasiswa harus memiliki kesiapan untuk menginovasi makanan Sunda tersebut. Asumsi ini sesuai dengan pendapat Moh.Surya (1985:73) bahwa “kesiapan adalah suatu kondisi yang didasari oleh kecakapan tertentu seperti pengetahuan, ketrampilan yang diperlukan untuk melakukan suatu pekerjaan”. Menurut Syaefudin (2009:2), bahwa “pembaharuan mengiringi perputaran zaman yang tak henti – hentinya berputar sesuai dengan kurun waktu yang telah ditentukan”. Maka dengan pengetahuan, sikap dan ketrampilan pelestarian akan hidup dan berkembang di masyarakat.
4. Dengan adanya pengetahuan, sikap dan ketrampilan inovasi boga maka diharapkan mahasiswa mampu mengembangkan, meningkatkan dan melestarikan nilai budaya lokal karena didukung oleh adanya nilai tambah masakan khas sunda tersebut. Asumsi berdasarkan pendapat Hadiwinoto, 2002:30 (dalam Karmadi, 2007). Bahwa “Pelestarian tidak akan dapat bertahan dan berkembang jika tidak didukung oleh masyarakat

luas dan tidak menjadi bagian nyata dari kehidupan kita. Para pakar pelestarian harus turun dari menara gadingnya dan merangkul masyarakat menjadi pecinta pelestarian yang bergairah. Pelestarian jangan hanya tinggal dalam buku tebal disertai para doktor, jangan hanya diperbincangkan dalam seminar para intelektual di hotel mewah, apalagi hanya menjadi hobi para orang kaya. Pelestarian harus hidup dan berkembang di masyarakat. Pelestarian harus diperjuangkan oleh masyarakat luas”.

G. Hipotesis

Dalam penelitian ini penulis mengemukakan hipotesis penelitian sebagai berikut :

1. Apakah pengetahuan mahasiswa berpengaruh secara positif terhadap persepsi nilai tambah masakan khas Sunda
2. Apakah sikap mahasiswa berpengaruh secara positif terhadap persepsi nilai tambah masakan khas sunda
3. Apakah keterampilan mahasiswa berpengaruh secara positif terhadap persepsi nilai tambah kearifan lokal masakan khas Sunda
4. Apakah pengetahuan, sikap dan keterampilan berpengaruh secara positif terhadap persepsi nilai tambah masakan khas Sunda