Ekonomi Kreatif

LAPORAN AKHIR

HIBAH BERSAING
Tahun Ke-1 dari Rencana 2 Tahun Penelitian

Perancangan dan Implementasi Model Pendidikan dan Pelatihan Kewirausahaan Industri Kreatif Makanan Tradisional Berbasis Kebutuhan dan *Triple Helix*

Oleh :

Ketua : Afridian Wirahadi Ahmad, SE, MSc, Ak NIDN 00-1504-8001
Anggota : Eka Rosalina SE, M.Si,Ak NIDN 00-0201-8401
Fera Sriyunianti SE, M.Si NIDN 00-0306-7906

POLITEKNIK NEGERI PADANG
2016

HALAMAN PENGESAHAN

Judul	: Perancangan dan Implementasi Model Pendidikan dan Pelatihan Kewirausahaan Industri Kreatif Makanan Tradisional berbasis kebutuhan dan Triple Helix
Peneliti/Pelaksana	
Nama Lengkap	: AFRIDIAN WIRAHADI AHMAD S.E., M.Sc
Perguruan Tinggi	: Politeknik Negeri Padang
NIDN	: 0015048001
Jabatan Fungsional	: Lektor
Program Studi	: Akuntansi
Nomor HP	: 08126799980
Alamat surel (e-mail)	: afridianpadang@gmail.com
Anggota (1)	
Nama Lengkap	: EKA ROSALINA SE.,M.Si.Ak
NIDN	: 0002018401
Perguruan Tinggi	: Politeknik Negeri Padang
Anggota (2)	
Nama Lengkap	: FERA SRIYUNIANTI S.E.,M.Si
NIDN	: 0003067906
Perguruan Tinggi	: Politeknik Negeri Padang
Institusi Mitra (jika ada)	
Nama Institusi Mitra	: -
Alamat	: -
Penanggung Jawab	: -
Tahun Pelaksanaan	: Tahun ke 1 dari rencana 2 tahun
Biaya Tahun Berjalan	: Rp 50.000.000,00
Biaya Keseluruhan	: Rp 145.510.000,00

Mengetahui,
Waka PPPKM PNP Bidang Penelitian

(Afridian Wirahadi Ahmad SE, M.Sc, Ak)
NIP/NIK 198004152005011013

Padang, 10 - 8 - 2016
Ketua,

(AFRIDIAN WIRAHADI AHMAD S.E., M.Sc)
NIP/NIK 198004152005011013

Copyright(c): Dilitabmas 2012, updated 2016

Ringkasan

Penelitian ini bertujuan untuk menghasilkan model pendidikan dan pelatihan berbasis industri kreatif makanan tradisional berbasis kebutuhan dan triple helix. Selama ini belum ada penelitian terkait dengan model pendidikan dan pelatihan bagi industri kreatif makanan tradisional yang berbasis kebutuhan dan triple helix yang dapat dijadikan percontohan nasional, padahal Indonesia dikenal sebagai salah satu negara kunjungan wisata yakni wisata kuliner tradisionalnya yang beraneka ragam. Rancangan tersebut terkait dengan rancangbangun pelatihan, rancangbangun bentuk pelatihan dan rancangbangun materinya. Desain model yang ingin dikaji terkait dengan pelatihan adalah persiapan, prapelatihan, pelatihan dan pasca pelatihan. Masing-masing model tersebut, akan didesain berbasis pada kebutuhan, industri kreatif makanan tradisional, dan triple helix.

Penelitian ini didesain selama dua tahun dengan pendekatan kuantitatif dan kualitatif, pada tahun pertama akan dilakukan pengidentifikasian dan pemetaan model pelatihan, bentuk pelatihan dan materi pelatihan bagi industri makanan tradisional dengan sampel penelitian adalah wirausaha yang bergerak dalam bidang industri kreatif makanan tradisional. Pada tahun kedua akan dilakukan ujicoba terhadap model dengan pendekatan penelitian tindakan kelas dengan membagi dalam 2 kelompok dengan pendekatan yang berbeda-beda untuk menguji efektifitas rancangan model. Teknik pengambilan sampel dilakukan dengan metode purposive non random sampling method. Data dikumpulkan dengan teknik kuesioner, lembar observasi, dan metode wawancara.

Hasil yang diperoleh diharapkan dapat menjadi bukti empiris dan percontohan nasional model pelatihan, bentuk pelatihan dan materi pelatihan yang efektif bagi industri kreatif makanan tradisional dalam rangka mendukung tercapainya visi Indonesia kreatif 2025 dan menjadikan industri makanan tradisional mampu berdaya saing dengan makanan franchise lainya di Indonesia dan dunia.

Kata kunci **: Model Pelatihan, Model Bentuk Pelatihan, Model Materi Pelatihan, Industri Kreatif Makanan Tradisional, Triple Helix**