

Transisi *Cooking and Barista Club* menuju Inkubasi Bisnis *Food and Beverage* pada Mahasiswa Pengelolaan Perhotelan terhadap Rancangan Kinerja Koordinator @LAB di Universitas Dian Nuswantoro Semarang

Cindy Citya Dima¹

Dosen Pengelolaan Perhotelan Universitas Dian Nuswantoro Semarang

cindyc.dima@dsn.dinus.ac.id

Abstract

*A group of students who have the same interest or passion in the field of food and beverage gather in a forum for activities outside of the course, namely the *Cooking and Barista Club*, whose names and activity schedules are arranged by the coordinator of this hospitality management laboratory, which has many participants because of D-4 students. Hospitality Management is able to recruit participants not only within the study program but outside different study programs or faculties at UDINUS. Starting from this activity during the covid-19 pandemic, students independently opened a business in this field online through the F&B Preneurship whatsapp group which was accompanied by the hospitality laboratory coordinator in providing motivation, mentoring, and promotional assistance for student products in this transition process in Uncertain situation in business turns out that students find their own market in running online and offline businesses, but there is also the emergence of online business ideas for students to only fulfill the needs of entrepreneurship and foodpreneurship courses, after that the business is not continued. This transition aims to evaluate and further design the lab coordinator's performance to prepare thoroughly in opening a business clinic for hotel management students with the collaboration of entrepreneurship and foodpreneurship lecturers in the form of student business assistance service as a forum for students to start a business, develop business and advance their business. This research method uses descriptive qualitative based on what happens with detailed analysis techniques, namely direct observation of the author as the coordinator of the hotel laboratory since the Covid 19 pandemic, club activities have stopped completely until March 2021 in observing student business in this transition process, documentation of previous research and all performance documented on google sites as well as in-depth interviews with lecturers of entrepreneurship and foodpreneurship D-4 Hospitality Management UDINUS based on research designs. In the end, this transition became a material for evaluation and joint thought to open a business clinic for students and further research before opening a business line in the form of a cafe / restaurant in the Hospitality Management Laboratory.*

*Keywords: Transition, *Cooking and Barista Club*, Business Incubator, Performance*

PENDAHULUAN

Potensi mahasiswa di bidang perhotelan, memacu antar mahasiswa untuk memberikan kontribusi dalam saling tukar ilmu dan pengalaman di dalam wadah *Club* yang di fasilitasi kegiatannya di laboratorium Perhotelan UDINUS atau lebih dikenal dengan @LAB. Kegiatan yang dilakukan mahasiswa selepas perkuliahan di jam 15.00 – 20.00 wib dimanfaatkan untuk kegiatan *Cooking Club* dan *Barista Club* untuk bidang *Food and Beverage*. Ketrampilan atau *Skil* ini, koordinator laboratorium perhotelan dan biro mahasiswa perhotelan membuat program kerja yang isinya tentang jadwal, isi kegiatan tiap minggunya, menghadirkan praktisi, latihan lomba, maupun berbagi pengalaman di dunia kerja. Mahasiswa perhotelan banyak yang kuliah sambil bekerja, mereka bekerja *shift* di Restoran, *casual banquet* di Hotel dan *Coffee shop*.



Pada tahun pertama pada mahasiswa angkatan pertama untuk mahasiswa pengelolaan perhotelan mengalami kesulitan dalam membuat kegiatan di laboratorium selepas jam praktek perkuliahan, namun koordinator laboratorium memfasilitasi aspirasi mahasiswa untuk menciptakan beberapa pilihan *Club* yang ditawarkan mulai dari *Towel Art and Making Bed (Housekeeping Club)*, *English Conversation Club for Hotel*, *Japan language Club for Hotel*, *Table Set and Table Manner including handling tray Club (FBS Club)*, *Barista Club* dan *Cooking Club*. Langkah uji coba untuk adik kelas di Pengelolaan Perhotelan ternyata banyak peserta yang memiliki minat untuk bergabung dengan jumlah peserta yang banyak terekrut adalah di *Cooking Club* dan *Barista Club* dengan masing-masing *PIC (Person In Charge)* dari mahasiswa yang bertanggung jawab atas kegiatan tersebut untuk berkoordinasi koordinator laboratorium perhotelan.

Pada tahun kedua pada mahasiswa angkatan kedua untuk biro mahasiswa pengelolaan perhotelan sudah terbentuk dan di sahkan oleh bidang kemahasiswaan fakultas dan Universitas. Terbentuknya biro membuka peluang bagi kegiatan mahasiswa pengelolaan perhotelan untuk promosi kegiatan yaitu dari mahasiswa, untuk mahasiswa, dan oleh mahasiswa dengan menerima peserta dari luar program studi pengelolaan perhotelan. Biro Pengelolaan Perhotelan mulai menata, mengelola peserta dengan membuat kartu anggota di bawah mentoring angkatan sebelumnya yang menjadi *PIC* di masing-masing *club* dan berkoordinasi dengan biro untuk kemajuan *club*. Pada masa ini kegiatan sempat membuat aktivitas terhenti sementara untuk *club* dan terjadi kesalahpahaman antar angkatan. Gesekan pro dan kontra terjadi disini, angkatan kedua dalam wadah Biro merasa lebih dominan karena angkatan pertama sibuk dengan magang dan penulian akhir. Permasalahan tersebut tidak terjadi di *Barista Club* dan *Cooking Club* karena memang *PIC* bertindak sebagai *trainer* untuk temannya dan memilih adik kelas nya sebagai perwakilan *PIC Club* tersebut dan diberikan ilmu dan praktek lebih intens. *Club* yang *vacum* adalah *Housekeeping Club* dan *FBS Club*, sedangkan yang masih minoritas pesertanya adalah *Club* bahasa Inggris dan Jepang untuk Hotel. *Club* Bahasa Inggris disediakan *Software* yang sudah di *install* di *CPU* laboratorium Perhotelan untuk belajar bersama dan memperoleh *score* di masing-masing latihan soal dan *Club* bahasa Jepang adalah mahasiswa pengelolaan perhotelan sendiri angkatan ketiga yang menjadi *trainer* bahasa Jepang karena memang orang Jepang yang kuliah di Pengelolaan Perhotelan Udinus yang juga bisa berbahasa Indonesia dengan baik.

Pada tahun ketiga berganti kepengurusan Biro dan *vacum* kegiatan di Laboratorium Perhotelan karena pandemi corona. Di masa adaptasi kebiasaan baru munculah kegiatan melalui zoom untuk memotivasi mahasiswa untuk memulai bisnis kuliner yang tergabung dalam *cooking club* dan *barista club*.

KAJIAN LITERATUR

Transisi menurut KBBI (Kamus Besar Bahasa Indonesia) adalah peralihan dari keadaan (tempat, tindakan, dan sebagainya) pada masa yang lain. Perubahan masa ini adalah masa pergantian yang ditandai dari perubahan fase awal ke fase yang baru. Transisi dalam kegiatan mahasiswa yang diluar jadwal kegiatan perkuliahan diberi nama dengan akhiran *Club* dan awalan kata yang merujuk pada kegiatan mahasiswa tersebut. Pada awal adanya Program Studi Manajemen Perhotelan UDINUS di tahun 2016 dan adanya laboratorium perhotelan di tanggal 30 Januari 2019 menambah keaktifan mahasiswa dalam keterampilan di dunia perhotelan. Transisi waktu, transisi angkatan mahasiswa, transisi kegiatan dan transisi peserta serta transisi program kerja



koordinator laboratorium di tiap tahunnya. Pengertian barista secara etimologi adalah berasal dari Bahasa Italia yang berarti bartender, yang menyajikan segala macam minuman bukan hanya kopi, tetapi seiring perkembangan jaman dan masuknya tren kopi ke Amerika dan Eropa, kata ini kemudian diadopsi menjadi yang sekarang kita kenal yaitu orang yang ahli membuat kopi berbasis espresso. Mahasiswa Pengelolaan Perhotelan memiliki kapasitas sebagai *trainer* karena selain kuliah juga bekerja di *coffee shop*. *Barista Club* adalah kumpulan mahasiswa yang menyukai minuman kopi, memiliki keingintahuan tentang kopi, dan berbagi pengalaman tentang keahlian dalam meracik dan menyeduh kopi secara manual atau menggunakan mesin kopi serta yang ingin membuka kedai kopi dengan pengalamana kewirausahaan dari para mentor. Peminatan terbesar juga di *cooking club* adalah kumpulan mahasiswa yang suka memasak baik itu di *hot kitchen*, *cold kitchen* maupun *patisserie*. Sementara ini belum ada pemisahan pengelompokkan di masing-masing keterampilan tersebut, Namun kedepannya akan membuat lebih fokus bila sudah siap untuk membuat *club* yang baru khususnya di produk makanan. Seperti halnya *barista club*, peserta yang memiliki *passion* yang sama di dunia kuliner juga bergabung dalam kelompok ini.

Di tahun 2021 ini, koordinator laboratorium lebih fokus terhadap inkubator bisnis mahasiswa untuk menaikkan manfaat dari keterlibatan mahasiswa untuk melatih keterampilan sesuai *passion* dan diarahkan ke dalam membuat usaha melalui kreativitas produk baru yang mereka ciptakan. Inkubator bisnis adalah pendampingan dari *master trainer* (dosen pengelolaan perhotelan) dan *trainer* (praktisi maupun mahasiswa) kepada mahasiswa yang akan menciptakan bisnis baru atau akan membuka bisnis baru. Inkubator bisnis di UDINUS sendiri yang menjadikan penulis membuat formula yang tepat untuk di terapkan kepada *trainee* / mahasiswa pengelolaan perhotelan untuk melatih kemampuan mereka untuk menjadi *Food & Beverage entrepreneur* dari mahasiswa Pengelolaan Perhotelan. Inkubator bisnis, Menurut Harley (2010:4) Inkubator Bisnis dapat diartikan sebagai sebuah organisasi yang mengsystemasi proses untuk membantu menumbuhkan dan mengembangkan perusahaan yang baru yang diajukan oleh peserta dengan memberikan berbagai macam layanan komprehensif yaitu :

1. *Incubator space*, dapat berupa kantor, manufaktur, laboratorium, atau penjualan yang tersedia secara fleksibel, terjangkau dan bersifat sementara,
2. *common space*, fasilitas yang diberikan kepada tenant seperti ruang pertemuan, lobi resepsi, dan kantin,
3. *common services*, seperti dukungan kesekretariatan dan penggunaan peralatan kantor secara bersama-sama,
4. *hands-on counseling*, bantuan konseling secara intens dan akses bantuan khusus dan bantuan dalam mencari dan memperoleh pembiayaan bisnis atau bahkan menyediakan beberapa tingkat pembiayaan untuk klien.

Kinerja koordinator @LAB di tahun ketiga ini, memiliki program kerja untuk satu tahun ini adalah merubah fase awal yaitu *cooking and barista club* menjadi inkubator bisnis dari *club* tersebut. Kinerja merupakan hasil secara kualitas dan kuantitas yang dapat dicapai oleh seorang pegawai dalam melaksanakan tugas sesuai dengan tanggung jawab yang diberikan kepadanya. Menurut Sulaksono (2015 : 91) dan definisi kinerja menurut Faustino Cardosa Gomes dalam Sulaksono (2015 : 91) Mengungkapkan kinerja sebagai ungkapan seperti output, efisiensi serta efektivitas sering dihubungkan dengan produktivitas. Adapun yang disebut sebagai kinerja karyawan yaitu “ Hasil kerja secara kualitas dan kuantitas yang dicapai oleh seseorang



karyawan dalam melaksanakan tugasnya sesuai dengan tanggung jawab yang diberikan kepadanya. Indikator kinerja menurut Sulaksono (2015 : 117- 118) merupakan alat yang digunakan untuk menjelaskan mengenai suatu kondisi. Sedangkan definisi indicator kinerja sendiri menurut Sulaksono (2015 : 118) merupakan alat ukur yang digunakan untuk menentukan derajat keberhasilan organisasi dalam mencapai tujuannya. Menurut Robbin (dalam Sulaksono, 2015 : 119 – 120) Indikator untuk mengukur kinerja karyawan secara individu ada indicator yaitu :

Kualitas kerja diukur dari persepsi karyawan terhadap kualitas pekerjaan yang dihasilkan serta kesempurnaan tugas terhadap keterampilan dan kemampuan karyawan, kuantitas merupakan jumlah yang dihasilkan dinyatakan dalam istilah seperti jumlah unit, jumlah siklus aktivitas yang diselesaikan, ketepatan waktu merupakan tingkat aktivitas diselesaikan pada awal waktu yang dinyatakan, dilihat dari sudut koordinasi dengan hasil output serta memaksimalkan waktu yang tersedia untuk aktivitas lain, efektivitas merupakan tingkat penggunaan sumber daya organisasi (tenaga, uang, teknologi, bahan baku) dimaksimalkan dengan maksud menaikkan hasil dari setiap unit dalam penggunaan sumber daya dan kemandirian merupakan tingkat seorang karyawan yang nantinya akan dapat menjalankan fungsi kerjanya komitmen kerja. Merupakan tingkat dimana karyawan mempunyai komitmen kerja dengan instansi dan tanggung jawab karyawan terhadap kantor.

Pengukuran kinerja sangat dibutuhkan dalam menentukan kinerja. Menurut Tangen, Olsen et al, Cocca dan Alberti (Dalam Sulaksono, 2015 : 120) pengukuran kinerja didefinisikan sebagai proses untuk kuantifikasi efisiensi dan efektivitas dari suatu tindakan. Radnor dan Barnes (Dalam Sulaksono, 2015 : 123 – 124) menyebutkan bahwa terdapat tiga kecenderungan umum dalam pengukuran kinerja yaitu : Keluasan dari unit analisis (level individu, stasiun kerja, lini produksi, unit bisnis, perusahaan), kedalaman ukuran kinerja (keterkaitan variabel kinerja) dan peningkatan *range* ukuran kerja (misalnya dari efisiensi menjadi efisiensi dan efektivitas)

METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang diambil oleh penulis yaitu deskriptif kualitatif. Penelitian kualitatif menurut Strauss dan Corbin (dalam Rahmat, 2009 : 2) penelitian kualitatif merupakan salah satu jenis penelitian yang memiliki hasil akhir (hasil temuan) yang tidak dapat diperoleh dengan menggunakan prosedur – prosedur statistik atau cara – cara lain dari kuantifikasi (pengukuran). Sedangkan menurut Bogdan dan Biklen, S. (dalam Rahmat, 2009 : 2 – 3) menyebutkan penelitian kualitatif adalah salah satu prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa ucapan atau tulisan dan perilaku orang – orang yang diamati. Tujuan dari adanya penelitian kualitatif menurut Rahmat (2009 : 3) adalah untuk mendapatkan pemahaman yang sifatnya umum terhadap kenyataan sosial dari perspektif partisipan.

Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif kualitatif observasi yang mana pengambilan data dilakukan secara langsung oleh penulis pada saat melaksanakan tugas sebagai koordinator @LAB sejak tahun 2019 hingga sekarang, Pendekatan ini dilakukan guna untuk menganalisis transisi kegiatan kumpulan mahasiswa di luar jam perkuliahan yang memiliki *passion* yang sama menjadi *foodpreneur* atau wirausaha di bidang makanan dan juga minuman dalam hal ini kopi. Hal ini dilakukan untuk memenuhi tujuan penelitian yaitu untuk menjelaskan, menggambarkan dan menganalisis sebuah kegiatan dari pengamatan serta pengalaman penulis di lapangan. Jenis penelitian deskriptif kualitatif observasi dirasa cocok dengan penelitian ini.



Pendekatan deskriptif kualitatif adalah sebuah penelitian dimana peneliti dapat mendeskripsikan suatu obyek, fenomena, atau *setting* sosial yang dituangkan dalam tulisan dan bersifat naratif, penulisan pada data dan fakta berbentuk kata atau gambar daripada angka. (Anggito dan Setiawan, 2018 : 11). Observasi Langsung pada saat Melaksanakan Tugas sebagai koordinator @LAB khususnya di masa adaptasi kebiasaan baru Maret 2020- Januari 2021 yang penulis sebut dimulainya transisi. Pengambilan Data : *Database* peserta *cooking club* dan *barista club* dari masing-masing PIC, informasi IG usaha (dari biro mahasiswa), dokumen poster kegiatan tersebut, foto kegiatan mahasiswa, Wawancara dengan : dosen *foodpreneurship*, dosen barista dan dosen kewirausahaan.

Analisis data pada tahun pertama pada angkatan pertama mahasiswa membuat kegiatan peserta internal atau *club* sesuai *skill* dan *passion* mahasiswa pengelolaan perhotelan menurut arahan dari koordinator @LAB, pada tahun kedua perekrutan peserta club dari prodi bahkan fakultas lain, terbentuknya Biro Pengelolaan Perhotelan oleh angkatan kedua karena mahasiswa angkatan pertama magang di Hotel dan selanjutnya penulisan akhir sehingga kurangnya *handover* yang baik dan mengakibatkan salah persepsi diantara angkatan pertama merasa tidak dianggap serta angkatan kedua merasa mendominasi dan lebih baik dari angkatan pertama padahal kontribusi angkatan pertama masih sebagai PIC dan *trainer* di *cooking club* dan *barista club*. Laporan kegiatan untuk program kerja di dampingi oleh koordinator @LAB yang di peroleh dari laporan masing-masing PIC. Biro dan PIC kurang komunikasi yang baik sehingga terjadi pro dan kontra dalam organisani ini. Pada tahun ketiga dan biro berasal dari angkatan ketiga dan laporan serah terima dengan biro sebelumnya belum diterima oleh koordinator @LAB dikarenakan kondisi pandemi covid 19 yang menonaktifkan kegiatan perkuliahan tatap muka dan kegiatan praktikum di laboratorium. Transisi ini selain transisi waktu juga ada transisi angkatan mahasiswa, transisi kegiatan dan transisi peserta serta transisi program kerja koordinator laboratorium di tiap tahunnya sehingga hasil akhir penelitian dan kesimpulan dari kinerja koordinator @LAB dalam rancangan inkubator bisnis makanan dan minuman untuk mahasiswa pengelolaan perhotelan Udinus. Pengambilan topik pembahasan dari penelitian ini berada di @LAB (laboratorium pengelolaan perhotelan UDINUS), yang beralamatkan di Jl.Imam Bonjol No.207, Semarang. Penulis dan juga sebagai koordinator @LAB melaksanakan tugas pada kegiatan observasi untuk bahan penelitian. Waktu yang dibutuhkan untuk observasi dan pengambilan data dimulai dari bulan November 2020 sampai Januari 2021 dan akan di laporkan rancangan kinerja untuk tahun 2021.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Permasalahan internal dan eksternal yang dihadapi membuat transisi ini butuh proses kembali di mana mahasiswa perlu dukungan dan impuls dari lingkungan terdekatnya. Kampus memberikan ruang untuk mahasiswa mulai mempromosikan usahanya secara bergantian dalam program *Culinary Millenial Business* dengan bekerja sama dalam pembuatannya bersama rekan media. Sesi pertama untuk tiga product sekaligus yaitu *99 degrees rice bowl* (@99degree_kitchens), cendol ningrat (@cendolningrat_semarang) pada tanggal 09 Juni 2020 di platform www.tribunacademy.com, disini selain demo masak, ada informasi tentang kiat memulai bisnis berupa *talkshow* dan kunjungan ke lokasi usaha. Pada bulan Juli 2020 juga hal yang sama yaitu 2 produk minuman cendol susu (@cendissmg), kopi (@bittersweet.smg) dan banyak lagi yang bermunculan produk dari mahasiswa yang



dijual online (IG) dan memanfaatkan ojek *online* ada yang hanya memenuhi mata kuliah *foodpreneurship* maupun kewirausahaan setelah muncul tidak diteruskan, tetapi ada pula yang masih bertahan usahanya seperti : @webake.u, @cakesbae.co, @beezeehoney.indonesia, @pawonuti.asli, @warisankopi_smg, dan @tatree.pastry. Sepuluh produk bisnis online sudah mulai bersaing di pasar *online* khususnya di Semarang dan 3 usaha yang bermula dari bisnis online sudah membuka tempat usaha sendiri atau *outlet* seperti cendol ningrat, warisan kopi, 99 degrees rice bowl. Rintisan di masa pandemi ini membawa berkah tersendiri bagi mahasiswa apalagi *study from home (sfh)* memberikan ruang dan waktu kepada mahasiswa untuk berkreasi dan menjalankan bisnisnya.

Tabel 4.1 Kelebihan dan kekurangan transisi F&B Club ke Bisnis F&B
(data hasil observasi)

F&B Club	Kelebihan	Kekurangan	Bisnis F&B	Kelebihan	Kekurangan
Menerima data dari club tentang produk baru	Masuk list menu varian F&B Club	Proses waktu kerja lama dalam menciptakan 1 produk bersama	Menerima info IG jualan produk dari mahasiswa	Kebebasan berusaha baik offline maupun online	Bisnis Otodidak
Proses cek dan pengajuan dana melalui koordinator lab.	Keaktifan dan Kerjasama Tim	Menguras tenaga lebih banyak	Promosi melalui wa group atau media sosial lainnya	Menghemat tenaga karena dilakukan sendiri di awal rintisan usaha	Belum adanya pendampingan (klinik bisnis mahasiswa perhotelan)
Proses Pencairan Dana	Minim resiko karena berdasarkan tahapan uji coba baru launching produk			Resiko kecil karena berdasarkan pesanan online	Perlu dukungan dari dosen dan pelaku bisnis
Tes Food Produk	Provit penjualan masuk kas club	Produk milik bersama	Membuat daftar usaha mahasiswa baik offline dan online	Waktu lebih fleksible	Setelah Pandemi lebih fokus dalam pendampingan mahasiswa sebagai bentuk pengabdian dosen
Promosi Produk (TVKU program Ngicip)	Koordinasi yang baik antara biro manahot, club F&B dan koordinator Lab.	Modifikasi Produk lama	Promosi Produk (TVKU program Ngicip dengan label usahanya sendiri)	Promosi dengan memanfaatkan sosial media	Uncertain situation

Sumber : Data Pribadi

KESIMPULAN

Penguatan pada proses transisi dimana mahasiswa sudah berani keluar dari zona nyaman dan mampu menantang dirinya sendiri untuk terjun di dunia industri makanan dan minuman. Pada situasi ini mahasiswa memerlukan pendampingan usahanya oleh para ahli di bidangnya. Menurut Hasil wawancara di *group whatsapp* dengan dosen kewirausahaan dan dosen *foodpreneurship* maka setelah kondisi normal kembali tatap muka di kampus akan merancang klinik kewirausahaan di lab. Dimana klinik ini dapat



dimanfaatkan mahasiswa untuk mendapatkan solusi perihal bisnis makanan dan minuman dari permasalahan yang mereka hadapi, saling tukar menukar pengalaman sesama peserta, dan dapat merekrut karyawan dari teman atau adik kelasnya dari mahasiswa D-4 Pengelolaan Perhotelan UDINUS Semarang. Evaluasi sangat diperlukan setelah rancangan kinerja yang dibuat oleh koordinator lab dalam menentukan proses transisi *F&B club* menuju Bisnis F&B mahasiswa. Keduanya sangat penting, keduanya berjalan berdampingan, Kekurangan dan kelebihan yang ada menambah kekayaan dalam mengelola lab menjadi luaran yang dapat terukur sebagai cikal bakal membuka klinik bisnis dan kemudian membuka lini bisnis cafe/restoran di Lab bila Sumber Daya Manusia dari alumni maupun mahasiswa D-4 Pengelolaan Perhotelan dianggap sudah siap dengan proses yang matang dengan pendampingan dosen dan pakar /pelaku bisnis.

REFERENSI

- Agustina, Tri Siwi (2011). Peran Inkubator Bisnis Perguruan Tinggi dalam Meminimalkan B aru pada tahap awal (Start-up). e-journal.unair.ac.id. (diakses 10 Februari 2021)
- Anggito, Albi dan Setiawan, Johan. (2018). Metodologi Penelitian Kualitatif. Kabupaten Sukabumi : CV Jejak.
- Anna Pudianti, Anita Herawati, Anna Purwaningsih. (2017). Faktor Kreativitas dalam Pengembangan Model Inkubator Bisnis di Era digital. Journal.unesa.ac.id. (diakses 10 Februari 2021).
- Ayu Estri Mahani, Septiana. (2015). Tinjauan Model Inkubator Bisnis Rintisan (Bisnis Start Up) di Indonesia.ejournal.unisba.ac.id. (diakses 10 Februari 2021)
- Hasbullah, Rokhani,dkk.(2014). Model Pendampingan UMKM Pangan melalui Inkubator Bisnis Perguruan Tinggi. Journal.ipb.ac.id. (diakses 10 Februari 2021)
- Ninda Lutfiani, Untung Rahardja, Ita Sari Manik.(2020). Peran Inkubator Bisnis dalam Membangun Startup pada Perguruan Tinggi
- Rahmat, Pupu Saeful. (2009). Jurnal Penelitian Kualitatif.
- Saputra, Andy. (2015). Peran Inkubator Bisnis dalam Mengembangkan Digital Startup lokal di Indonesia. Journal.ubaya.ac.id. (diakses 10 Februari 2021)

