

**SAGES *STUDY TOUR* DI
TAIWAN DAN LAPORAN
MAGANG DI *DROOL BAKERY*
SURABAYA**



**Disusun oleh :
Pinky Claresta Christabel
NIM 2110011**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
2024**

SAGES STUDY TOUR

DI TAIWAN



Disusun oleh :
Pinky Claresta Christabel
NIM 22110011

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
2024

HALAMAN PENGESAHAN
SAGES INTERNATIONAL INDUSTRIAL VISIT

Lokasi : Taiwan

Yang telah dilaksanakan oleh mahasiswi Program Studi Diploma Tiga Seni Kuliner Akademi Sages berikut:

Nama : Pinky Claresta Christabel

NIM : 22110011

Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku, pada hari Jumat, 01 November 2024.

Surabaya, 01 November 2024

Disetujui oleh:

Pembimbing Lapangan,

Dosen Pembimbing,



Elizabeth D. Mulyani
Step International Services



Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M.
NIDN 0725126601

Disahkan oleh:
Ketua Program Studi



Ivy Dian P. Prabowo., S.TP., M.P.
NIDN 0703049302

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yesus Kristus atas kebaikan dan kasih-Nya yang melimpah, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan ini tepat waktu. Laporan ini disusun berdasarkan kegiatan yang dilaksanakan dan pembelajaran yang diperoleh selama international industrial visit di Taiwan. Pengalaman baru yang penulis dapatkan selama menjalani mata kuliah ini telah memperkaya wawasan serta memberikan gambaran yang lebih luas mengenai dunia seni kuliner di luar Indonesia.

Penulis bersyukur karena selama proses penyusunan laporan ini, penulis mendapatkan banyak motivasi dan dukungan doa dari keluarga. Pada kesempatan ini, penulis juga ingin menyampaikan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dan mendukung proses penulisan laporan ini. Secara khusus, penulis ingin mengucapkan rasa terima kasih yang mendalam kepada:

1. Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M. selaku direktur Akademi Sages dan dosen pembimbing yang telah memberikan bantuan serta bimbingan kepada penulis, sehingga dapat menyelesaikan penulisan laporan ini;
2. Ivy Dian Puspitasari P, S.T.P, M.P. selaku Ketua Program Studi Diploma Tiga Seni Kuliner Akademi Sages yang telah memberikan bantuan kepada penulis mengenai keberlangsungan dan kelancaran *international industrial visit*;
3. Elizabeth D. Mulyani. selaku perwakilan *Step International Services* yang telah menemani penulis di Taiwan selama keberlangsungan *international industrial visit*;
4. Orang tua, keluarga, teman-teman, dan pihak lain yang telah membantu dan memberikan semangat kepada penulis selama proses penulisan laporan ini.

Penulis menyadari bahwa penulisan laporan ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan segala masukan, kritik, dan saran yang membangun untuk pengembangan penulisan ke depan, serta mohon maaf jika ada hal-hal yang kurang berkenan.

Surabaya, 20 Desember 2024

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	v
BAB I PENDAHULUAN	6
1.1 Latar Belakang.....	6
1.2 Tujuan	6
1.3 Waktu dan Tempat.....	7
1.4 Manfaat.....	7
BAB II TEMPAT YANG DIKUNJUNGI.....	8
2.1 <i>Li yuan Restaurant</i>	8
2.2 <i>Kuo Yuan Ye Museum of Cake and Pastry</i>	8
2.3 <i>Xing Shang Xing Hongkong-style Dim Sum</i>	5
2.4 <i>Hippo Seafood Fresh Market</i>	6
2.5 <i>Tiger Roar Express Restaurant</i>	7
2.6 <i>Palsaik Korean BBQ</i>	8
2.7 <i>Republic of Chocolate</i>	8
2.8 <i>Minghsin University of Science and Technology</i>	9
2.9 <i>Kainan University</i>	11
BAB III PENUTUP	17
3.1 Kesimpulan	17
3.2 Rekomendasi	17
DAFTAR PUSTAKA.....	18
LAMPIRAN	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 <i>Li Yuan Restaurant</i>	3
Gambar 2.2 <i>Kuo Yuan Ye</i>	5
Gambar 2.3 <i>Museum Kuo Yuan Ye</i>	5
Gambar 2.4 <i>Xing Shang Xing Hongkong-style Dim Sum</i>	6
Gambar 2.5 <i>Hippo Seafood Fresh Market</i>	7
Gambar 2.6 <i>Hippo Seafood Restaurant</i>	7
Gambar 2.7 <i>Tiger Roar Express</i>	8
Gambar 2.8 <i>Palsaik Korean BBQ</i>	8
Gambar 2.9 <i>Republic of Chocolate</i>	9
Gambar 2.10 <i>Macam Cokelat</i>	9
Gambar 2.11 <i>Minghsin University</i>	10
Gambar 2.12 <i>Perpustakaan MUST</i>	10
Gambar 2.13 <i>Kainan University</i>	12
Gambar 2.14 <i>Kamar Tamu Kainan University</i>	12

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kunjungan industri internasional merupakan perjalanan pendidikan yang dirancang untuk memberikan pengalaman langsung kepada mahasiswa melalui kunjungan ke perusahaan atau industri di luar negeri. Kegiatan ini memungkinkan mahasiswa untuk memperoleh pengetahuan praktis dan menyaksikan aplikasi nyata dari konsep-konsep yang telah dipelajari di kampus. Selama kunjungan, mahasiswa dapat mengamati operasi, proses, dan teknologi yang diterapkan di berbagai industri, sekaligus berinteraksi dengan para profesional untuk memahami alur kerja serta tantangan dan peluang dalam dunia industri.

Program ini berlangsung selama 14 hari, dari tanggal 21 Oktober hingga 3 November 2024. Selama kunjungan, penulis berkesempatan mengunjungi beberapa restoran, museum, dan universitas di Kota Taoyuan dan Taipei. Kunjungan industri internasional ini dirancang untuk mahasiswa dari berbagai disiplin ilmu, termasuk teknik, manajemen, dan sains. Dalam konteks ini, Akademi Sages memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk mengikuti *study tour* di Taiwan. Kegiatan ini bertujuan memperkaya wawasan mahasiswa dengan mengunjungi berbagai restoran, museum, dan perguruan tinggi sejenis. Selain sebagai studi banding, kunjungan ini juga memberikan pemahaman yang lebih mendalam mengenai ilmu memasak dari yang paling dasar hingga yang paling sedikit diketahui orang. Kegiatan ini memberikan pengalaman berharga bagi penulis untuk memahami lebih dalam tentang sejarah, sistem kerja, dan metode pembelajaran di Taiwan.

1.2 Tujuan

Pelaksanaan *study tour* di Taiwan dirancang guna mencapai beberapa tujuan berikut:

1. Memfasilitasi mahasiswa untuk mendapatkan pengalaman industri secara internasional

2. Membantu mahasiswa agar mampu mengintegrasikan pengalaman pembelajaran yang diperoleh melalui kurikulum akademik, dan menghubungkannya dengan persiapan untuk karir masa depan mereka.
3. Mengenal tempat-tempat bersejarah dan budaya negara setempat.

1.3 Waktu dan Tempat

Adapun waktu dan tempat yang dikunjungi selama kegiatan *Study Tour* di Taiwan, sebagai berikut:

Hari, Tanggal	Waktu	Tempat
Selasa, 22 Oktober 2024	10:00 – 12:00 AM	<i>Li Yuan Restaurant</i>
	01:00 – 02:30 PM	<i>Kuo Yuan Ye Museum of Cake and Pastry</i>
	05:00 – 06:00 PM	<i>Xing Shang Xing Hongkong-style Dim Sum</i>
Rabu, 23 Oktober 2024	11:00 – 12:00 AM	<i>Hippo Seafood Fresh Market</i>
	03:30 – 04:00 PM	<i>Tiger Roar Express Restaurant</i>
Kamis, 24 Oktober 2024	11:30 – 12:30 AM	<i>Palsaik Korean BBQ</i>
Senin, 28 Oktober 2024	09:30 – 11:00 AM	<i>Republic of Chocolate</i>
Selasa, 29 Oktober 2024	10:30 – 12:00 AM	<i>Minghsin University of Science and Technology</i>
	02:00 – 03:30 PM	<i>Kainan University</i>

1.4 Manfaat

Pelaksanaan *study tour* di Taiwan memiliki manfaat berikut:

1. Memahami standar profesional, teknologi, dan praktik terbaik yang diterapkan di tingkat global, memberikan wawasan untuk karir masa depan.
2. Memberikan pengalaman langsung dalam menghubungkan teori yang dipelajari di kelas dengan penerapannya di dunia nyata.
3. Membantu mengasah keterampilan berjejaring dan membangun relasi internasional.

BAB II TEMPAT YANG DIKUNJUNGI

2.1 *Li Yuan Restaurant*

Li Yuan Restaurant terletak di kota *Taoyuan, Longtan district – Zhongshan Village*. Tempat makan ini biasa digunakan untuk acara besar seperti, pesta, perjamuan, dan pernikahan. *Li Yuan Restaurant* ada 3 lantai dan setiap lantai memiliki ruangan yang berbeda dan kapasitas yang berbeda. *Li Yuan Restaurant* memiliki lima ruangan *VIP* dan tujuh ruangan lain. Ruangan yang berada di lantai dua memiliki kapasitas terbesar yaitu 60 meja dan yang terkecil ada di lantai tiga dengan jumlah 20 meja dan satu meja dapat diisi 10 orang.

Li Yuan Restaurant memiliki dapur yang sudah tertata rapih dan sudah dibagi masing masing tugasnya sehingga tempatnya juga sudah dibagi per bagian. Bagian *dimsum, menggoreng, mengukus, seafood* dan mencuci peralatan makan semua dipisah sehingga tidak tercampur.

Restoran ini menghadirkan konsep unik yang menawarkan tempat makan khusus untuk acara besar. Restoran ini menyediakan beberapa ruangan dengan ukuran dan jumlah meja yang bervariasi, yang disesuaikan dengan jumlah tamu pada setiap acara. Hal ini berbeda dengan di Indonesia, di mana pesta biasanya diadakan di hotel atau restoran biasa.



Gambar 2.1 *Li Yuan Restaurant*

2.2 *Kuo Yuan Ye Museum of Cake and Pastry*

Kuo Yuan Ye Museum of Cake and Pastry adalah destinasi wisata edukasi yang berlokasi di Distrik Yangmei, Kota Taoyuan, Taiwan. Museum ini

didedikasikan untuk memperkenalkan sejarah panjang dan budaya kuliner tradisional Taiwan, khususnya dalam pembuatan kue tradisional. Dikelola oleh *Kuo Yuan Ye*, merek kue terkenal yang telah berdiri sejak tahun 1867, museum ini dibangun pada tahun 2001 untuk melestarikan budaya pembuatan kue dan memperkenalkannya kepada masyarakat luas. Tiket masuk untuk mengunjungi museum seharga 50 Taiwan *Dollar* dan mendapatkan potongan harga untuk berbelanja di toko kue *Kuo Yuan Ye*. Bangunan museum dirancang menyerupai istana tradisional Tiongkok dengan interior yang modern dan interaktif, menciptakan pengalaman yang edukatif sekaligus menghibur.

Museum ini menawarkan berbagai pameran menarik, termasuk sejarah kue tradisional Taiwan, proses produksinya, dan hubungannya dengan budaya lokal. Salah satu daya tarik utama adalah lokakarya membuat kue tradisional seperti kue nanas dan mochi, di mana pengunjung dapat mempelajari teknik pembuatan kue dan membawa hasil karya mereka sebagai kenang-kenangan. Fasilitas lainnya meliputi toko souvenir yang menjual produk khas *Kuo Yuan Ye*, ruang edukasi untuk seminar, serta restoran kecil yang menyediakan hidangan ringan.

Sebagai tempat wisata keluarga yang ideal, museum ini menawarkan pengalaman yang kaya akan edukasi budaya, menyenangkan untuk segala usia, dan merupakan pilihan sempurna untuk memahami tradisi kuliner Taiwan secara mendalam. Pengunjung juga dapat membawa pulang souvenir kue berkualitas tinggi dari merek *Kuo Yuan Ye* yang terkenal. Dengan kombinasi edukasi, budaya, dan pengalaman langsung, museum ini menjadi destinasi yang tak terlupakan di Taoyuan.

Kuo Yuan Ye Museum of Cake and Pastry adalah toko yang menjual kue khas Taiwan yang juga terdapat museum di dalamnya. Berlokasi di kota *Taoyuan, Yangmei District – Gaoshang Village*. Tiket masuk untuk mengunjungi museum seharga 50 Taiwan *Dollar* dan mendapatkan potongan harga untuk berbelanja di toko kue *Kuo Yuan Ye*.

Di dalam museum terdapat sejarah pembangunan *Kuo Yuan Ye*, tradisi membesarkan bayi dengan budaya Taiwan, penjelasan mengenai produk kue *Kuo Yuan Ye*, dan tradisi pernikahan dengan budaya Taiwan dan korelasinya dengan

kue. Di lokasi tersebut juga terdapat pabrik Kuo, satu-satunya pabrik kue *Kuo Yuan Ye* di Taiwan. Nama pabrik kue tersebut berasal dari marga pendiri usaha.



Gambar 2.2 *Kuo Yuan Ye*



Gambar 2.3 Museum *Kuo Yuan Ye*

2.3 *Xing Shang Xing Hong Kong-style Dim Sum*

Xing Shang Xing Hong Kong-style Dim Sum adalah sebuah restoran yang terletak di No. 288, Jalan Jingguo, Distrik Taoyuan, Kota Taoyuan, Taiwan. Restoran ini dikenal karena menyajikan hidangan dim sum otentik Hong Kong yang disajikan dengan berbagai pilihan makanan khas Cantonese yang lezat. Dengan suasana yang nyaman dan elegan, restoran ini menjadi pilihan populer bagi pengunjung yang ingin menikmati makanan tradisional Hong Kong dalam suasana yang menyenangkan.

Menu yang ditawarkan sangat beragam, mencakup berbagai jenis dim sum dan hidangan utama yang khas. Beberapa hidangan yang paling disukai oleh pelanggan termasuk kue loba, gulungan tahu dan udang, pangsit udang krista, dan roti babi panggang saus madu. Selain itu, hidangan seperti ikan kukus dengan pasta kacang dan udang macam dari *typhoon shelter* juga menjadi pilihan favorit yang menggugah selera. Semua hidangan disiapkan dengan bahan-bahan berkualitas tinggi dan resep tradisional yang otentik.

Restoran ini juga menawarkan suasana yang nyaman dengan desain interior yang elegan, serta ruang makan yang luas dan tersedia ruang pribadi untuk kelompok besar atau pertemuan bisnis. Dengan fasilitas tersebut, restoran ini cocok untuk berbagai acara, mulai dari makan keluarga, pertemuan teman-teman, hingga jamuan bisnis.

Secara keseluruhan, *Xing Shang Xing Hong Kong-style Dim Sum* adalah tempat yang ideal bagi siapa saja yang ingin menikmati dim sum khas Hong Kong di Taoyuan. Dengan menu yang kaya rasa dan suasana yang menyenangkan, restoran ini memberikan pengalaman kuliner yang tak terlupakan.



Gambar 2.4 *Xing Shang Xing Hongkong-style Dim Sum*

2.4 *Hippo Seafood Fresh Market*

Hippo Seafood Fresh Market adalah restoran yang menggabungkan konsep pasar seafood segar dengan pengalaman makan *hotpot* di mana pengunjung dapat memilih bahan makanan segar mereka sendiri dan memasaknya langsung di meja. Terletak di No. 2, Bagian 2, Jalan Gaotie Utara, Distrik Zhongli, Kota Taoyuan. Restoran ini menawarkan berbagai hidangan seafood segar dan berbagai pilihan masakan panas yang dapat dipilih sesuai selera.

Pengunjung dapat menikmati berbagai hidangan laut segar seperti ikan, udang, kerang, kepiting, dan bahkan lobster atau cangkang hidup. Salah satu daya tarik utama restoran ini adalah bagian pasar *seafood* segar, di mana pengunjung dapat memilih langsung seafood yang mereka inginkan dari akuarium yang tersedia. Seafood yang dipilih kemudian dimasak dengan cara dipanggang atau direbus dalam hotpot.

Pengunjung dapat memilih dari berbagai pilihan kaldu atau kuah panas yang akan digunakan untuk memasak bahan-bahan yang telah mereka pilih. Selain hidangan *seafood*, restoran ini juga menyediakan hidangan *dim sum Hong Kong-style* yang menawarkan berbagai pilihan *dim sum* seperti *dumpling*, *buns*, dan kue kukus. Ini memberi pengunjung pilihan lebih banyak selain hanya *hotpot*.

Restoran ini juga menawarkan layanan *cooking service* di mana pengunjung dapat meminta koki untuk menyiapkan dan memasak bahan-bahan yang telah dipilih. Ini memberikan pengalaman yang lebih praktis bagi mereka yang lebih memilih untuk menikmati hidangan yang sudah siap saji.

Karena popularitas restoran ini, sangat disarankan untuk melakukan reservasi sebelumnya untuk memastikan tempat di hari yang diinginkan. Dengan konsep yang unik dan menu yang beragam.



Gambar 2.6 Hippo Seafood Fresh Market Gambar 2.5 Hippo Seafood Restaurant

2.5 Tiger Roar Express Restaurant

Tiger Roar Express Restaurant adalah restoran yang menawarkan berbagai hidangan otentik Korea, terletak di dalam kawasan *Shin Kong Cinemas Qianpu Store* di Taoyuan, Taiwan. Restoran ini menyediakan pengalaman makan Korea yang autentik dengan berbagai pilihan menu yang kaya rasa.

Tiger Roar Express Restaurant menawarkan berbagai hidangan khas Korea, seperti Tahu *Clay Pot*, *Pancake Seafood* Korea, Daging Sapi Kecil Korea, dan Ayam Goreng Korea yang sangat digemari. Salah satu keunikan dari restoran ini adalah *Side Dish All you can eat*, di mana pengunjung dapat menikmati berbagai lauk-pauk pendamping makanan khas Korea secara tak terbatas, yang merupakan bagian dari budaya makan Korea yang terkenal. Restoran ini juga menyediakan suasana yang nyaman dan modern dengan desain interior yang bagus walaupun ukuran tempatnya kecil. Hal ini menjadikannya tempat yang cocok untuk pertemuan dengan teman-teman, di mana pengunjung bisa menikmati hidangan Korea dalam suasana yang menyenangkan dan relaks.



Gambar 2.7 Tiger Roar Express

2.6 Palsaik Korean BBQ

Palsaik Korean BBQ berlokasi di *Taipei Zongxiao Flagship Store* yang terletak di Taipei City, *Daan District, Zhongxiao East Road, Section 4, Lane 223, Alley 10, No. 3*. *Palsaik Korean BBQ* ini buka di foodcourt sehingga tempatnya kecil dan tidak seperti restoran pada umumnya. *Palsaik Korean BBQ* sangat populer di kalangan penggemar kuliner Korea karena konsep unik restoran yang menyajikan delapan rasa berbeda pada hidangan *samgyeopsal* (daging perut babi panggang). Pengunjung dapat menikmati pengalaman interaktif dengan memasak daging mereka sendiri di atas panggangan yang disediakan di meja, sambil menikmati berbagai banchan atau hidangan pendamping khas Korea.



Gambar 2.8 Palsiq Restaurant

2.7 Republic of Chocolate

Republic of Chocolate (巧克力共和國) adalah museum cokelat yang terletak di Bade District, Taoyuan City, Taiwan. Museum ini menawarkan pengalaman interaktif yang mendalam mengenai sejarah cokelat, mulai dari biji kakao hingga produk akhir. Pengunjung dapat menikmati pameran sejarah cokelat, mengikuti kelas pembuatan cokelat untuk belajar membuat cokelat mereka sendiri, serta mengikuti tur pabrik untuk melihat langsung proses produksi cokelat. Museum ini buka dari Selasa hingga Jumat, pukul 09:30 hingga 18:00, dengan

tiket masuk untuk dewasa sekitar NTD 200. Alamatnya berada di *No. 177, Qiaokeli Street, Bade District, Taoyuan, Taiwan 334. Republic of Chocolate* memberikan pengalaman edukatif dan menyenangkan, cocok untuk pecinta coklat serta keluarga yang ingin mengetahui lebih dalam tentang dunia coklat.

Mereka juga memiliki stan aroma yang menampilkan sembilan jenis wangi, yaitu jeruk, karamel, teh, kacang, bunga, kayu, keasaman, kayu manis, dan biji kakao panggang, di mana pengunjung dapat menikmati berbagai aroma dari bahan-bahan makanan tersebut dengan pompa.



Gambar 2.9 *Republic of Chocolate*



Gambar 2.10 Macam Cokelat

2.8 *Minghsin University of Science and Technology*

Minghsin University of Science and Technology (MUST) adalah salah satu universitas terkemuka yang terletak di *Xinfeng, Hsinchu, Taiwan*. Didirikan pada tahun 1966, universitas ini memiliki sejarah panjang dalam mendukung pengembangan pendidikan dan penelitian di bidang teknologi, sains, dan manajemen. *MUST* dikenal dengan fokusnya pada pengajaran yang berbasis teknologi dan keterampilan profesional. Universitas ini menawarkan berbagai program akademik yang mencakup program sarjana, magister, dan doktoral. Program-program tersebut terutama terfokus pada bidang-bidang seperti teknik, manajemen, dan ilmu pengetahuan yang bertujuan untuk menghasilkan lulusan yang kompeten dan siap bekerja di industri yang terus berkembang, terutama dalam sektor teknologi tinggi.

Keunggulan universitas ini juga ter memiliki koneksi kuat dengan industri. Berada di dekat Taman Sains Hsinchu, sebuah kawasan teknologi yang terkenal di Taiwan, serta berbagai taman industri penting lainnya, membuat *Minghsin University* menjadi pilihan strategis bagi mahasiswa yang ingin mendalami

bidang-bidang yang berhubungan dengan teknologi dan inovasi. Kerjasama yang erat antara universitas dan sektor industri memungkinkan mahasiswa untuk memiliki kesempatan magang yang lebih banyak dan lebih dekat dengan perkembangan teknologi mutakhir yang ada di dunia nyata. *MUST* juga memiliki fasilitas penelitian yang sangat baik, yang memungkinkan pengembangan ilmu pengetahuan dan teknologi yang relevan dengan kebutuhan zaman. Dengan berbagai laboratorium yang canggih, universitas ini terus berusaha meningkatkan kualitas pendidikan dan riset di berbagai disiplin ilmu, khususnya yang berhubungan dengan teknologi dan ilmu terapan.

Selain itu, universitas ini memberikan perhatian khusus pada pendidikan internasional, dengan banyaknya mahasiswa internasional yang datang untuk belajar di sini. Keberagaman mahasiswa di *MUST* menciptakan lingkungan belajar yang dinamis dan memperkaya perspektif para mahasiswa dalam menghadapi tantangan global. *MUST* juga memiliki perpustakaan yang bernama *You-Ren Memorial Library*, perpustakaan tersebut memiliki 4 lantai dan memiliki banyak sekali buku, beberapa tempat untuk duduk dan bersantai, dan juga ada sudut untuk menaruh barang bekas yang sudah tidak terpakai dan boleh diambil dengan gratis.

Dengan semua fasilitas, sumber daya, dan peluang yang ditawarkan, *Minghsin University of Science and Technology* menjadi tempat yang ideal untuk mereka yang ingin mengejar karir di bidang teknologi dan sains, serta bagi mereka yang tertarik untuk mendapatkan pendidikan berkualitas tinggi di Taiwan.



Gambar 2.11 *Minghsin University*



Gambar 2.12 Perpustakaan *MUST*

2.9 Kainan University

Kainan University adalah universitas swasta yang terletak di Distrik Luzhu, Kota Taoyuan, Taiwan. Berdiri pada tahun 1917 sebagai *Kainan Commercial & Technical High School*, universitas ini memiliki sejarah panjang dalam memberikan pendidikan berkualitas di berbagai bidang.

Kainan University terletak dekat dengan Bandara Internasional Taoyuan, yang memberikan kemudahan akses bagi mahasiswa lokal maupun internasional. Dengan moto “*Sincere, Excellence, Freedom, and Vigorous*”, universitas ini berkomitmen untuk memberikan pendidikan yang mengutamakan nilai keunggulan dan integritas. Salah satu program unggulan yang ditawarkan adalah *International Honors Program (IHP)*, yang diluncurkan pada tahun 2005. Program ini dirancang untuk memenuhi kebutuhan mahasiswa internasional dengan menyediakan kursus-kursus yang diajarkan dalam bahasa Inggris, memberikan perspektif global yang relevan dengan tantangan masa kini.

Kainan University memiliki jurusan perhotelan dengan metode pembelajaran teori dan praktik. Disediakan juga kamar untuk pengunjung seperti keluarga mahasiswa yang datang untuk berkunjung seharga Rp. 1.000.000 per malamnya.

Secara keseluruhan, *Kainan University* memposisikan diri sebagai universitas modern yang berfokus pada internasionalisasi dan pendidikan berbasis kualitas, menjadikannya pilihan ideal bagi mahasiswa yang ingin mempersiapkan diri menghadapi tantangan global dengan bekal pengetahuan dan keterampilan yang relevan.



Gambar 2.13 *Kainan University*



Gambar 2.14 Kamar Tamu *Kainan University*

BAB III

PENUTUP

3.1 Kesimpulan

Study tour di Taiwan ini memberikan banyakk sekali pengetahuan dan pengalaman baru bagi penulis, melalui kunjungan ke berbagai universitas, restoran, dan berbagai tempat pengolahan makanan. Selain itu, kunjungan ke tempat-tempat seperti museum makanan, pasar malam, dan restoran terkenal memberikan inspirasi yang dapat diterapkan dalam pengembangan menu dan konsep bisnis kuliner di masa depan.

Interaksi dengan budaya kuliner Taiwan tidak hanya meningkatkan kemampuan teknis penulis, tetapi juga memperluas wawasan mereka tentang pentingnya kreativitas, keberlanjutan, dan adaptasi budaya dalam dunia kuliner. Penulis belajar bagaimana tradisi kuliner dapat berpadu dengan teknologi modern untuk menciptakan pengalaman makanan yang unik dan relevan dengan kebutuhan pasar global.

Secara keseluruhan, study tour ini berhasil memperkaya pengetahuan, keterampilan, dan perspektif penulis, memberikan inspirasi untuk mengembangkan karier di bidang kuliner. Pengalaman ini juga menegaskan pentingnya keberagaman dan inovasi sebagai elemen utama dalam menghadapi tantangan dan peluang di industri kuliner internasional.

3.2 Rekomendasi

Berdasarkan *Study tour* di Taiwan ini, penulis merekomendasikan kedua universitas yang penulis kunjungi yaitu, *Mingshin University* dan *Kainan University* karena setelah penulis mengunjungi universitas tersebut, penulis mendapatka banyak sekal pelajaran yang dapat diterapkan ke dalam dunia karir. Melalui kunjungan tersebut penulis juga jadi lebih tahu banyak hal yang belum pernah diketahui di Indonesia, seperti budaya membaca dan budaya menaati peraturan yang ada. Untuk kampus Akademi sages penulis merekomendasikan untuk memberikan program pertukaran pelajar agar mahasiswa Akademi Sages dapat memperluas wawasan untuk bahan memulai karir.

DAFTAR PUSTAKA

Rismanto, Wahyu 2008. Laoran Kunjungan Industri. Bantul: SMK 1 Pundong