



Sosialisasi Profesi, Jenjang Karir Bidang Kuliner Dan Cooking Demo Chocolate Praline Di SMK Adimulia Batam

Agung Arif Gunawan

Manajemen Kuliner, Politeknik Pariwisata Batam

a.arif.g@gmail.com

Rosie Oktavia Puspita Rini

Manajemen Kuliner, Politeknik Pariwisata Batam

rosie@btp.ac.id

Miratia Afriani

Manajemen Kuliner, Politeknik Pariwisata Batam

miratiaafriani@gmail.com

Tirta Mulyadi

Manajemen Kuliner, Politeknik Pariwisata Batam

tirta@btp.ac.id

Abstract

At this time the culinary business in Indonesia is increasingly in demand. At present the need for food and beverage is no longer a mere basic need that must be met, but has become a trend among the people. Many think that a prospect business today is the culinary business. So do not be surprised if the growth of the culinary industry in Indonesia is expected to grow and this is certainly an attractive opportunity for culinary business entrepreneurs. School is a place of education that is commonly used by everyone. At this time schools not only provide services in the form of education, but also compete to provide more services than other schools. This is intended so that the school will be more in demand by the community because of its advantages and to improve the image of the school. For this reason, schools need to convey information about the advantages they have so that they are known and known by the wider community. With the development of the culinary business which is increasingly rapid and advanced, the Batam Tourism Polytechnic strives to contribute to meeting the needs of quality human resources for the development of the culinary world at home and abroad.

Keywords: *culinary, food beverage business, school*

Abstrak

Pada saat ini bisnis kuliner di Indonesia semakin diminati. Pada masa kini kebutuhan akan makanan dan minuman tidak lagi sebagai kebutuhan dasar semata yang harus dipenuhi, melainkan sudah menjadi tren di kalangan masyarakat. Banyak yang beranggapan bahwa bisnis yang menjanjikan saat ini adalah bisnis usaha kuliner. Maka tidak heran jika pertumbuhan industri kuliner di Indonesia diperkirakan akan semakin bertumbuh dan ini tentunya menjadi peluang menarik bagi para pengusaha bisnis kuliner. Sekolah merupakan salah satu tempat pendidikan yang umum digunakan oleh setiap orang. Pada saat sekarang ini sekolah bukan hanya memberikan pelayanan berupa pendidikan saja, tetapi juga bersaing untuk memberikan pelayanan yang lebih dari sekolah-sekolah lain. Hal ini bertujuan agar sekolah tersebut akan lebih diminati oleh masyarakat karena kelebihan-kelebihannya serta untuk meningkatkan image sekolah tersebut. Untuk itu, sekolah-sekolah perlu menyampaikan informasi mengenai keunggulan-keunggulan yang mereka punyai agar dikenal dan diketahui oleh masyarakat luas. Dengan perkembangan bisnis kuliner yang semakin pesat dan maju, Politeknik Pariwisata Batam berusaha untuk berkontribusi dalam memenuhi kebutuhan



sumberdaya manusia berkualitas untuk pengembangan dunia kuliner dalam maupun luar negeri.

Kata Kunci: kuliner, bisnis makanan minuman, sekolah

PENDAHULUAN

Perkembangan Kuliner di Indonesia sudah menjadi salah satu penopang perekonomian bangsa. Hal ini dibuktikan dengan data bahwa sektor kuliner berkontribusi sekitar 58,37 % dari devisa negara dan juga pada saat ini Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (Kemenparekraf) sudah mencanangkan industri bidang kuliner sebagai industri penggerak sektor Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) di Indonesia (Kemenparekraf, 2020).

Perkembangan kuliner di kota Batam pada masa sekarang ini sedang mengalami tren yang positif atau cenderung meningkat selepas dari masa pandemi Covid-19. Hal ini dinyatakan oleh Pemerintah Kota Batam dalam mendukung penuh pengembangan bisnis kuliner demi menggeliatkan kembali sektor pariwisata di Kota Batam (Irtatik, 2021). Dengan semakin berkembangnya bisnis kuliner di kota Batam maka makin banyak ragam pilihan bagi para wisatawan dalam berwisata kuliner dan ini menjadi daya tarik kota bagi para wisatawan untuk datang berkunjung dan menikmati kota Batam.

Sekolah merupakan salah satu tempat pendidikan yang umum digunakan oleh setiap orang. Pada sekarang ini sekolah bukan hanya memberikan pelayanan berupa pendidikan saja, tetapi juga bersaing untuk memberikan pelayanan yang terbaik. Hal ini bertujuan agar sekolah tersebut lebih diminati oleh masyarakat karena kelebihan-kelebihannya serta untuk meningkatkan image sekolah tersebut. Untuk itu, sekolah perlu menyampaikan informasi mengenai keunggulan-keunggulan yang mereka punyai agar dikenal dan diketahui oleh masyarakat luas.

Ruang lingkup kuliner berkaitan dengan pengolahan makanan, kegiatan memasak dan operasional di dapur produksi. Kuliner telah mengalami perkembangan yang pesat setiap masanya. Unsur seni dalam dunia kuliner membuat makanan tidak lagi sekedar untuk memenuhi kebutuhan pokok, tetapi sudah menjadi gaya hidup masyarakat. Hal yang dilihat konsumen/ masyarakat dari suatu produk makanan adalah dari segi penampilannya. Dalam upaya meningkatkan potensi dan melestarikan kualitas produk kuliner maka perlu adanya fasilitas edukasi kuliner yang dapat memfasilitasi sumber daya manusia di bidang



kuliner. Dalam memenuhi kebutuhan tersebut banyak muncul sekolah kuliner di Indonesia.

Menurut (Gisslen, 2013) menyebutkan sekolah kuliner adalah lembaga yang ditujukan untuk pendidikan dalam seni, ilmu memasak dan penyajian makanan. Ada berbagai jenis sekolah memasak di Indonesia dan dunia, beberapa dikhususkan untuk melatih koki profesional, ada juga yang ditujukan untuk orang awam. Program dapat bervariasi dari setengah hari untuk beberapa tahun. Beberapa program memberikan gelar akademis atau kualifikasi kejuruan yang diakui, sementara yang lainnya tidak. Lebih lanjut menyebutkan bahwa sebuah sekolah memasak yang baik adalah sekolah yang segala fasilitasnya sesuai dengan standar minimum dan memenuhi persyaratan.

Dalam buku yang sama, (Gisslen, 2013) mendeskripsikan pengelompokan jenis kegiatan dalam sebuah sekolah kuliner dapat dibagi menjadi dua yaitu kelas teori dan praktek. Kelas teori merupakan pengenalan bahan, peralatan, dan teknik-teknik memasak secara teoritis dilakukan sebagai pembekalan dasar para peserta didik sebelum masuk pada tahap praktek langsung. Penjelasan-penjelasan dasar diberikan kepada para peserta didik sehingga dapat lebih mudah sewaktu pelaksanaannya di dapur. Penjelasan teoritis yang telah diberikan kemudian dipraktekkan secara langsung dengan pengawasan dan pengarahan langsung oleh pihak pengajar.

Politeknik Pariwisata Batam (PPB) merupakan lembaga pendidikan swasta setingkat Diploma 4 (DIV) yang terletak di kota Batam. PPB berdiri pada tanggal 15 September 2014. Salah satu tujuan pendirian Politeknik Pariwisata Batam (PPB) adalah untuk Meningkatkan kontribusi dalam memenuhi kebutuhan Sumber Daya manusia berkualitas untuk pengembangan dunia pariwisata dan hospitaliti, khususnya Kepulauan Riau dan wilayah sekitarnya yang selama ini belum mempunyai lembaga pendidikan setaraf Diploma 4 (DIV).

Program sosialisasi Profesi dan Jenjang Karir di bidang Kuliner merupakan salah satu program pemasaran yang dilaksanakan oleh manajemen PPB dalam menjangkau calon mahasiswa di program studi Manajemen Kuliner. Sosialisasi di SMK Adimulia ini adalah salah satu program sosialisasi PPB ke sekolah-sekolah negeri dan swasta. Diharapkan dengan adanya program ini dapat memberikan kepada siswa-siswi SMA dan yang sederajat perihal perkembangan dunia pariwisata dan kuliner.





Sosialisasi ini juga dilaksanakan dengan melakukan demonstrasi pembuatan chocolate praline didepan para siswa/i. SMK Adimulia. Demonstrasi ini diharapkan dapat memberikan gambaran kepada siswa/i tentang pembelajaran dan kurikulum manajemen Kuliner yang ada di Politeknik Pariwisata Batam (PPB).

GAMBARAN UMUM MASYARAKAT MITRA

SMK Pariwisata Adimulia merupakan sekolah Menengah Kejuruan yang berlokasi di Jalan Raja M Saleh atau tepatnya di gedung Mall Botania II lantai 2 Batam. SMK Pariwisata Adimulia berdiri dan mulai melakukan proses pembelajaran pada tanggal 21 Oktober 2019. SMK Pariwisata Adimulia sendiri berada di bawah naungan Yayasan Penabur Bangsa Indonesia. Sekolah ini dibangun di atas lahan/tanah sekitar 3300 m².



Gambar.1 Dokumentasi Dosen Pengabdian dengan Kepala Sekolah SMK Adimulia

SMK Pariwisata Adimulia mempunyai 2 jurusan, yaitu jurusan Perhotelan dan jurusan Tata Boga. SMK Pariwisata Adimulia ini telah bekerja sama dengan beberapa outlet kuliner dan hotel di kota Batam dalam melakukan program training bagi para siswanya.

Pada saat ini, SMK Pariwisata Adimulia mempunyai ruang kelas sebanyak 14 kelas, 1 Laboratorium Praktek Tata Boga, 1 ruang Perpustakaan, 1 ruangan pertemuan dan 1 ruangan administrasi merangkap ruang guru. Jumlah total siswa-siswi yang menempuh pendidikan di SMK Pariwisata Adimulia kurang lebih sebanyak 120 orang yang terdiri dari 3 kelas (Kelas 10,11 dan 12) dengan tenaga pengajar dan administtatif sekitar 14 orang.





Dari hasil wawancara dengan kepala sekolah SMK Pariwisata Adimulia didapatkan keterangan bahwa selama ini sekolah mengalami kesulitan dalam kebutuhan tenaga pengajar profesional di bidang kuliner, hal ini dikarenakan ada tenaga pengajar yang mengundurkan diri hingga pada saat ini hanya terdapat 1 orang tenaga pengajar profesional kuliner.



Gambar 2. Lokasi gedung SMK Pariwisata Adimulia

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN PENGABDIAN

Sasaran pada sosialisasi hari ini adalah kepada para siswa-siswi SMK Pariwisata Adimulia dalam upaya meningkatkan pemahaman mereka tentang profesi dan jenjang karir di bidang kuliner. Sosialisasi ini disertai dengan demonstrasi pembuatan *chocolate praline* agar dapat memberikan gambaran bagi siswa-siswi mengenai kurikulum pembelajaran di Politeknik Pariwisata Batam (PPB). Adapun yang menjadi narasumber dalam sosialisasi ini adalah dosen Program Studi Manajemen Kuliner dan mahasiswa Politeknik Pariwisata Batam (PPB).

Metode pelaksanaan kegiatan dilakukan dalam sosialisasi ini adalah menggunakan sosialisasi *face to face*, dimana pengabdi memberikan materi tentang “Profesi dan Jenjang Karir di bidang Kuliner”, yang pada dasarnya adalah kegiatan sosialisasi memberikan pengetahuan kepada para siswa-siswi tentang profesi di bidang kuliner dan potensi karir yang dapat diperoleh jika mereka berkecimpung di bidang ini. Sosialisasi ini juga disertai dengan memberikan demonstrasi di depan audiensi siswa-siswi dan para pengajar mengenai seputar bahan makanan *Chocolate* dan salah satu hasil pengolahannya, yaitu *chocolate praline*. Sepanjang demonstrasi *chocolate praline*, dosen pengabdi memberikan kesempatan kepada seluruh audience untuk bertanya sesuai dengan materi seputar kuliner dan *chocolate*.





Adapun langkah-langkah kegiatan yang dilakukan adalah pendampingan secara intensif dengan tahapan sebagai berikut:

1. Memberikan gambaran profesi dan jenjang karir di bidang kuliner
2. Memberikan gambaran proses pembelajaran di Politeknik Pariwisata Batam
3. Motivasi langsung terhadap para *audience* untuk melanjutkan pendidikannya di bidang kuliner.
4. Diskusi dan tanya jawab seputar dunia hospitaliti dan kuliner.



Kegiatan ini dilaksanakan yaitu pada 9 Maret 2023 dari pukul 09.00 sampai dengan 12.00 WIB bertempat di ruang pertemuan SMK Pariwisata Adimulia. Berdasarkan evaluasi pelaksanaan dan hasil kegiatan dapat diidentifikasi faktor pendukung dan penghambat dalam melaksanakan program pengabdian pada masyarakat ini. Secara garis besar faktor pendukung dan penghambat tersebut adalah sebagai berikut:

1. Faktor Pendukung





- a. Keikutsertaan sebagian besar siswa dan para pengajar dalam kegiatan ini
- b. Antusiasme dari siswa selaku audience serta memberikan semangat baru untuk menekuni dibidang kuliner
- c. Berbagi ilmu dan pengalaman antar siswa dan dosen

2. Faktor Penghambat

Keterbatasan waktu untuk pelaksanaan materi.

HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI KEBERLANJUTAN

Kegiatan PKM yang dilaksanakan dalam bentuk sosialisasi kepada para siswa-siswi SMK Pariwisata Adimulia dalam upaya meningkatkan pemahaman mereka tentang profesi dan jenjang karir di bidang kuliner. Pentingnya sosialisasi ini bahwa untuk mengenalkan Politeknik Pariwisata Batam sebagai lembaga pendidikan Diploma 4 tempat para siswa dapat melanjutkan pendidikan di bidang kuliner dan memperdalam ilmu dibidang hospitaliti. Sosialisasi ini disertai dengan demontrasi pembuatan *chocolate praline* agar dapat memberikan gambaran bagi siswa-siswi mengenai kurikulum pembelajaran di Politeknik Pariwisata Batam (PPB). Kegiatan ini dilaksanakan yaitu pada 9 Maret 2023 dari pukul 09.00 sampai dengan 12.00 WIB.

Pelaksanaan kegiatan PKM ini dilakukan oleh 4 (empat) orang tim pengabdian dibantu dengan 1 orang mahasiswa dengan pokok bahasan yang disampaikan mengenai:

1. Apa itu Kuliner?
2. Bagaimana profesi di bidang kuliner pada masa sekarang ini?
3. Bagaimana potensi jenjang karir dibidang kuliner?
4. Tanya jawab

PENUTUP

Kegiatan PKM/ sosialisasi jika dilihat dari jumlah peserta yang mengikuti dapat dikatakan cukup berhasil/sukses. Ketercapaian tujuan secara umum sudah baik, namun keterbatasan waktu yang disediakan mengakibatkan tidak semua materi sosialisasi dan demonstrasi produk dapat disampaikan secara mendetil. Dilihat dari hasil, para peserta, dalam hal ini para siswa, cukup antusias dan keingintahuan mengenai sosialisasi dan demonstrasi pada hari ini.

SIMPULAN





Industri kuliner merupakan bidang usaha yang saat ini sedang berkembang pesat di Indonesia, bahkan juga di dunia. Disamping itu juga sektor kuliner merupakan subsektor penyumbang terbesar dari Produk Domestik Bruto (PDP) untuk Indonesia dan subsektor yang menyerap tenaga kerja yang paling banyak.

Dalam menunjang industri kuliner di Indonesia, perlu ada wadah/ tempat untuk mendukung ketersediaan sumber daya manusia yang mumpuni. Sekolah merupakan salah satu tempat pendidikan yang umum digunakan oleh setiap orang dalam mengasah skill dan pengetahuan mereka.

Pendidikan adalah pembelajaran pengetahuan, keterampilan, dan kebiasaan sekelompok orang yang diturunkan dari satu generasi ke generasi berikutnya melalui pengajaran, pelatihan, atau penelitian. Pendidikan juga merupakan sarana yang bertujuan untuk mengembangkan potensi dalam diri serta membangun suatu karakter. Dengan pendidikan, kita akan memiliki kecerdasan dan keterampilan yang berguna bagi dirinya bahkan sekitarnya, serta bisa mengubah taraf kehidupan yang lebih layak.

SARAN

Kegiatan Pengabdian Masyarakat atau sosialisasi ini diharapkan dapat dilaksanakan secara berkelanjutan ke sekolah-sekolah menengah atas/ kejuruan sehingga mampu meningkatkan pengetahuan siswa mengenai ruang lingkup profesi dan jenjang karir dibidang hospitaliti, khususnya di bidang kuliner..

DAFTAR PUSTAKA

- Gisslen, W. (2013). Professional Baking. In *Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey*. file:///C:/Users/qeers/Downloads/DIPLOMA UITM PENANG/HTP162/A Professional baking.pdf
- Irtatik, R. (2021). *Pemko Dukung Pengembangan Bisnis Kuliner, Ingatkan Pengusaha Terapkan Protkes - Metropolis*. Batampos.co.id.
- Kememparekraf. (2020). Tren Industri Pariwisata 2021. In *Kememparekraf/Baparekraf*.

