



PELATIHAN KETERAMPILAN DAN PENGETAHUAN HANDUK LEMBAB (OSHIBORI)

Nensi Lapotulo

Manajemen Devisi Kamar, Politeknik Pariwisata Batam

e-mail: nlapotulo@btp.ac.id

Haufi Sukmamedian

Manajemen Devisi Kamar, Politeknik Pariwisata Batam

e-mail: haufi@btp.ac.id

Mulyadi

Manajemen Devisi Kamar, Politeknik Pariwisata Batam

e-mail: adminrdm@btp.ac.id

Abstract

Moist towel (oshibori) skills and knowledge training aims to increase knowledge and skills in making and managing it. Oshibori is wet towel used to clean hands in hotels, restaurants and other public places. This training was carried out with the aim of improving service quality and guest satisfaction. Skills and knowledge training consists of understanding, folding techniques and presentation techniques. Training is carried out using lecture, demonstration and direct practice methods. The results show that participants can improve their knowledge and skills in managing oshibori well.

Keywords: Training, Skills, Knowledge, Oshibori

Abstrak

Pelatihan keterampilan dan pengetahuan handuk lembab (oshibori) bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam membuat dan mengelolanya. Oshibori yaitu handuk lembab yang digunakan untuk membersihkan tangan di hotel, restoran dan tempat-tempat umum lainnya. Pelatihan ini dilaksanakan dengan tujuan untuk meningkatkan kualitas layanan dan kepuasan tamu. Pelatihan keterampilan dan pengetahuan terdiri dari pengertian, teknik melipat dan teknik penyajian. Pelatihan dilakukan dengan metode ceramah, demonstrasi dan praktik langsung. Hasil menunjukkan bahwa peserta dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam mengelola oshibori dengan baik.

Kata Kunci: Pelatihan, Keterampilan, Pengetahuan, Oshibori

PENDAHULUAN

Oshibori atau handuk lembab adalah salah satu fasilitas yang biasanya disediakan oleh hotel. Oshibori disajikan dingin atau hangat, tergantung pada cuaca dan musim. Fungsinya adalah untuk membersihkan tangan dan wajah sebelum makan atau setelah beraktivitas. Ini adalah salah satu cara hotel untuk memberikan pelayanan yang baik dan membuat tamu merasa nyaman.

Fasilitas pelayanan adalah sarana dan prasarana yang disediakan oleh suatu organisasi, perusahaan, atau instansi pemerintah untuk membantu memenuhi kebutuhan dan meningkatkan kenyamanan pelanggan atau masyarakat dalam menggunakan jasa atau layanan yang mereka tawarkan. Fasilitas pelayanan bisa berupa ruang tunggu yang nyaman, peralatan yang canggih, staf pelayanan yang ramah dan profesional, sistem pemesanan yang mudah dan termasuk juga handuk lembab atau oshibori. Tujuannya adalah untuk menciptakan pengalaman

yang positif bagi pelanggan, masyarakat atau tamu, sehingga mereka merasa puas dan ingin menggunakan layanan tersebut lagi dimasa depan. Fasilitas pelayanan itu sendiri biasanya mencakup beberapa aspek seperti: (1) Ketersediaan; apakah fasilitas yang dibutuhkan tersedia dan mudah diakses oleh pengguna layanan. (2) Kualitas; apakah fasilitas dalam kondisi baik dan dapat berfungsi dengan baik. (3) Efisiensi; apakah fasilitas dapat digunakan dengan efisien, menghemat waktu dan sumber daya pengguna. (4) Kebersihan; apakah fasilitas selalu dalam keadaan bersih dan terawat. (5) Keamanan; apakah fasilitas aman untuk digunakan. Jadi kiranya pelatihan keterampilan dan pengetahuan tentang oshibori ini sangat penting untuk ketahui.

Seperti kita ketahui pelatihan adalah proses belajar yang sistematis dan teroganisir yang bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kompetensi seseorang atau sekelompok orang dalam suatu bidang tertentu. Pelatihan biasanya dilakukan oleh organisasi atau institusi profesional untuk membantu individu atau tim dalam meningkatkan kinerja mereka. Pelatihan bisa berupa teori atau praktik, dan biasanya melibatkan pengajaran metode dan Teknik kerja yang spesifik. Tujuan utamanya adalah untuk memastikan bahwa individu atau tim memiliki keterampilan dan pengetahuan yang diperlukan untuk melakukan tugas atau pekerjaan mereka dengan efektif dan efisien. Pelatihan juga bisa berfungsi sebagai alat untuk pengembangan pribadi dan profesional, membantu individu untuk mencapai tujuan karir mereka.

Dua elemen penting dalam kehidupan kita yaitu keterampilan merujuk pada kemampuan untuk melakukan sesuatu dengan baik, biasanya hasil dari pelatihan atau pengalaman. Ini bisa berupa keterampilan teknis seperti memasak, mengendarai mobil, menyediakan oshibori atau keterampilan lunak seperti komunikasi dan kepemimpinan. Sementara itu, pengetahuan adalah pemahaman atau kesadaran tentang sesuatu. Ini bisa berupa fakta, informasi, deskripsi, atau keterampilan yang diperoleh melalui pengalaman atau pendidikan. Pengetahuan bisa teoritis, seperti kita pelajari di sekolah, atau praktis, seperti pengetahuan tentang cara mempersiapkan oshibori. Keduanya saling melengkapi dan penting untuk kesuksesan dalam banyak aspek kehidupan. Misalnya seorang guest relation officer perlu memiliki pengetahuan tentang bahan dan teknik menyiapkan oshibori (pengetahuan), tetapi juga perlu memiliki keterampilan untuk menyediakan dan menyajikan oshibori dengan baik (keterampilan). Begitu juga dengan guru-guru SMK perlu memiliki kombinasi yang baik antara keterampilan dan pengetahuan.

Oshibori adalah sebuah tradisi di Jepang yang melibatkan handuk kecil yang dibasahi dan biasanya disajikan sebelum makan untuk membersihkan tangan. Kata "oshibori" berasal dari kata kerja Jepang "shiboru", yang berarti "memeras". Sejarah oshibori dimulai di Jepang pada zaman Edo (1603-1868). Pada saat itu, oshibori digunakan di rumah teh dan restoran untuk menyambut tamu dan memungkinkan mereka untuk membersihkan tangan dan wajah mereka sebelum makan. Ini tanda penghormatan dan keramahan. Dalam beberapa dekade terakhir, oshibori telah menjadi populer di seluruh dunia, terutama di restoran dan hotel mewah. Meskipun oshibori awalnya digunakan sebelum makan, sekarang juga sering disajikan di akhir makanan atau setelah makan, atau bahkan di pesawat terbang dan kereta api. Oshibori bisa dingin atau hangat, tergantung musim dan preferensi. Di musim panas, oshibori biasanya disajikan dingin untuk memberikan sensasi menyegarkan, sementara di musim dingin, oshibori hangat memberikan kenyamanan dan kehangatan.

Pelatihan keterampilan dan pengetahuan tentang oshibori bagi guru-guru SMK penting, terutama bagi mereka yang mengajar di bidang pariwisata dan perhotelan karena: (1) Meningkatkan pengetahuan budaya; oshibori adalah

bagian dari budaya Jepang. Dengan memahami dan mengajarkan oshibori, guru-guru dapat membantu siswa mereka memahami lebih dalam tentang budaya dan tradisi Jepang. (2) Meningkatkan keterampilan keramahan; oshibori adalah simbol keramahan. Dengan mempelajari cara menyajikan oshibori dengan benar, siswa dapat meningkatkan keterampilan keramahan mereka, yang sangat penting dalam industri pariwisata dan perhotelan. (3) Mempersiapkan siswa untuk dunia kerja; industri pariwisata dan perhotelan sering menggunakan oshibori, terutama di restoran dan hotel mewah. Dengan memahami dan mampu menyajikan oshibori, siswa akan lebih siap untuk memasuki dunia kerja. (4) Meningkatkan kualitas Pendidikan; dengan memiliki pengetahuan dan keterampilan yang lebih luas, termasuk tentang oshibori, guru dapat memberikan pendidikan yang lebih berkualitas kepada siswa mereka.

Pentingnya memiliki pengetahuan mendalam tentang subjek yang diajarkan, serta keterampilan untuk mengajar dan memfasilitasi pembelajaran siswa adalah keharusan. Pengetahuan yang tidak hanya terbatas pada teori, tetapi juga praktik. Selain itu guru-guru SMK juga perlu memiliki keterampilan pedagogis, seperti kemampuan untuk merencanakan dan mengelola pelajaran, menilai pemahaman siswa, dan memberikan umpan balik yang efektif. Pelatihan keterampilan dan pengetahuan juga penting bagi guru-guru SMK untuk tetap up to date dengan perkembangan terbaru dalam bidangnya dan dapat terus meningkatkan pengetahuan keterampilan dalam mengajar.

GAMBARAN UMUM MASYARAKAT MITRA

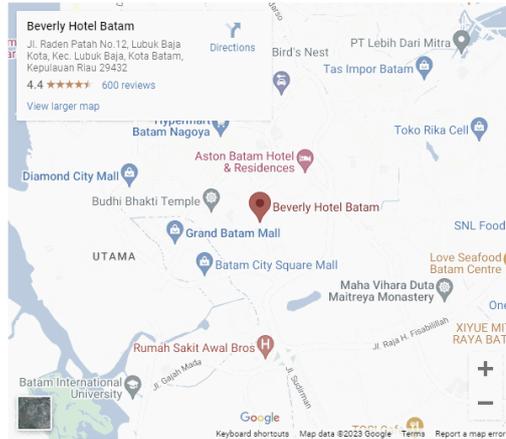
Beverly Hotel Batam, yang terletak di pulau Batam, menawarkan pengalaman menginap yang elegan dan nyaman di tengah pesatnya perkembangan kota ini. Hotel ini memadukan kenyamanan modern dengan sentuhan tradisional, menciptakan atmosfer yang menyenangkan bagi tamu dari berbagai latar belakang. Beverly Hotel Batam menawarkan berbagai fasilitas untuk memenuhi kebutuhan dan kenyamanan tamu. Ini termasuk kamar-kamar yang dilengkapi dengan baik, berbagai pilihan restoran dan kafe yang menyajikan hidangan lezat, serta ruang rapat dan acara untuk keperluan bisnis dan pertemuan.

Kamar-kamar di Beverly Hotel Batam didesain dengan gaya yang modern namun tetap memperhatikan kenyamanan. Tamu dapat memilih dari berbagai tipe kamar, mulai dari kamar standar hingga suite eksklusif, yang dilengkapi dengan fasilitas modern seperti TV layar datar, akses Wi-Fi gratis, dan fasilitas pembuat kopi/teh. Hotel ini menawarkan pilihan kuliner yang beragam. Restoran di dalamnya menyajikan hidangan lokal dan internasional dengan cita rasa yang istimewa, sementara kafe atau lounge menjadi tempat yang nyaman untuk bersantai sambil menikmati minuman atau camilan ringan.

Beverly Hotel Batam juga cocok untuk keperluan bisnis, dengan ruang rapat dan fasilitas pertemuan yang modern. Ini mencakup layanan peralatan presentasi, akses internet yang cepat, dan layanan katering untuk mendukung keberhasilan setiap pertemuan atau acara bisnis. Bagi tamu yang ingin bersantai, hotel ini menawarkan fasilitas rekreasi seperti kolam renang dan pusat kebugaran. Setelah hari yang sibuk, tamu dapat menikmati suasana tenang di spa atau bersantai di taman atau lounge yang tersedia.

Terletak strategis di pusat kota Batam, Beverly Hotel memberikan akses yang mudah ke berbagai objek wisata, pusat perbelanjaan, dan kawasan bisnis. Dengan lokasinya yang nyaman, tamu dapat dengan mudah menjelajahi pesona dan kehidupan kota Batam. Dengan gabungan fasilitas modern, kenyamanan, dan sentuhan tradisional, Beverly Hotel Batam menjadi pilihan menarik bagi

wisatawan, pebisnis, dan mereka yang mencari pengalaman menginap yang berkesan di pulau Batam.



Gambar 1 Beverly Hotel Batam

Sumber: <https://topotels.com/beverlyhotelbatam>

Guru-guru Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) menjadi peserta pelatihan dengan tujuan untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan mereka dalam menghadapi tuntutan dunia pendidikan yang terus berkembang. Pelatihan ini dirancang khusus untuk memperkaya repertoar keterampilan pendidikan guru-guru SMK agar dapat memberikan pengajaran yang lebih efektif dan relevan untuk siswa. Guru-guru SMK di Kepulauan Riau (Kepri) yang menjadi peserta pelatihan memiliki karakteristik yang beragam, mencerminkan dinamika pendidikan di wilayah tersebut. Berikut adalah beberapa karakteristik umum guru-guru SMK se-Kepri yang mengikuti pelatihan: (1) Profesionalisme tinggi; mayoritas guru-guru SMK di Kepri menunjukkan tingkat profesionalisme yang tinggi dalam menjalankan tugas-tugas pendidikan. Berkomitmen untuk memberikan pendidikan berkualitas kepada siswa. (2) Keterlibatan dalam industri lokal; sebagian besar guru-guru SMK di Kepri memiliki keterlibatan yang kuat dengan industri lokal. Hal ini memungkinkan memiliki wawasan langsung tentang tuntutan dan kebutuhan industri di daerah. (3) Fleksibilitas dan adaptabilitas; karakteristik guru-guru SMK di Kepri mencakup kemampuan untuk beradaptasi dengan cepat terhadap perubahan dalam kurikulum, teknologi, dan tuntutan pasar kerja lokal. Menyadari pentingnya mempersiapkan siswa untuk tantangan nyata di dunia kerja. (4) Kemampuan mengajar praktis; guru-guru SMK di Kepri cenderung memiliki kemampuan mengajar yang praktis. Menerapkan pendekatan pembelajaran yang menggabungkan teori dengan pengalaman praktis, mempersiapkan siswa untuk memasuki dunia kerja dengan keterampilan yang diperlukan. (5) Kemampuan mengelola kelas heterogen; mengingat diversitas siswa di SMK, guru-guru di Kepri memiliki kemampuan untuk mengelola kelas dengan siswa yang memiliki minat, bakat, dan tingkat kemampuan beragam. (6) Keterlibatan dalam pengembangan kurikulum; sebagian guru SMK di Kepri terlibat dalam pengembangan kurikulum sekolah masing-masing. Hal ini mencerminkan komitmen untuk menghadirkan kurikulum yang relevan dengan kebutuhan lokal dan mengakomodasi perkembangan terkini. (7) Keterbukaan terhadap inovasi pendidikan; guru-guru SMK di Kepri menunjukkan keterbukaan terhadap inovasi dalam pendidikan. Selalu tertarik untuk mengintegrasikan teknologi baru, metode pembelajaran

inovatif, dan praktik terbaik dalam pengajaran. (8) Kesadaran akan pentingnya pelatihan lanjutan; sebagian guru di Kepri menyadari pentingnya pelatihan lanjutan untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan. Oleh karena itu, guru-guru SMK secara aktif mengambil bagian dalam berbagai pelatihan dan pengembangan profesional. (9) Keterlibatan dalam pembimbingan siswa; guru-guru SMK di Kepri berperan sebagai pembimbing siswa dalam pemilihan jalur karir, membantu siswa memahami lebih baik peluang di dunia kerja dan mendukung siswa dalam merencanakan masa depan. (10) Komitmen pada peningkatan mutu pendidikan; secara umum, guru-guru SMK di Kepri memiliki komitmen yang tinggi untuk berkontribusi pada peningkatan mutu pendidikan di tingkat kejuruan, sesuai dengan visi dan misi sekolah masing-masing.



Gambar 2 Peserta Pelatihan
Sumber: Koleksi Penulis, 2023

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN PENGABDIAN

1. Strategi pendekatan yang digunakan

Dalam pelatihan keterampilan dan pengetahuan oshibori, strategi pendekatan yang digunakan adalah: (1) Pendekatan pembelajaran konseptual; peserta diperkenalkan dengan konsep dasar terkait oshibori, seperti sejarah, tujuan penggunaannya dan prinsip-prinsip yang mendasarinya serta teori yang melandasi penggunaannya dan bagaimana menerapkannya. (2) Pendekatan praktik langsung; pelatihan dilakukan dengan memberikan contoh langsung dalam penggunaan oshibori. Peserta diajarkan cara melipat, menggulung secara langsung. (3) Pendekatan berbasis kolaborasi; peserta bekerjasama untuk mempelajari keterampilan dan pengetahuan tentang oshibori dan saling berbagi pengalaman, memberi masukan serta belajar dari satu sama lain.

Adapun alasan dilakukan strategi pendekatan diatas karena dalam pelatihan keterampilan oshibori adalah: (1) Kombinasi teori dan praktik; dengan menggunakan kedua model pendekatan, peserta pelatihan akan mendapatkan pemahaman yang komprehensif tentang oshibori. Tidak hanya belajar secara teoritis tentang konsep dan prinsip-prinsip yang melandasi penggunaan oshibori, tetapi juga memiliki kesempatan untuk melatih keterampilan praktis dalam melipat dan menggulung oshibori. Kombinasi ini memungkinkan peserta untuk menghubungkan teori dengan praktik dan mengembangkan pemahaman yang lebih baik. (2) Peningkatan pemahaman; pendekatan teori membantu peserta

untuk memahami latar belakang, konsep, dan prinsip-prinsip yang terkait dengan penggunaan oshibori. Mempelajari cerita-cerita yang mendukung penggunaan oshibori dan menerapkannya dalam konteks yang lebih luas. Dengan pemahaman yang lebih mendalam, peserta dapat mengambil keputusan yang lebih baik dan mengembangkan keterampilan yang lebih baik dalam menggunakan oshibori. (3) Penerapan praktis; pendekatan praktik memberikan kesempatan bagi peserta untuk melatih keterampilan secara langsung. Mengaplikasikan dsri cerita-cerita yang telah dipelajari dalam situasi nyata dan mengembangkan keterampilan yang diperlukan dalam penggunaan oshibori. Pelatihan praktik juga membantu peserta untuk memperoleh pengalaman langsung, memperbaiki teknik, dan memperoleh kepercayaan diri dalam menggunakan oshibori. (4) Fleksibilitas pembelajaran; dengan menggunakan kedua model pendekatan, pelatihan dapat disesuaikan dengan kebutuhan dan preferensi peserta. Beberapa peserta mungkin lebih suka belajar melalui teori, sementara yang lain lebih suka belajar melalui praktik langsung. Kombinasi kedua pendekatan ini memungkinkan peserta untuk memilih cara pembelajaran yang paling sesuai dengan gaya belajar masing-masing.

2. Metode

Metode yang digunakan untuk menyelesaikan pelatihan keterampilan dan pengetahuan tentang oshibori: (1) Identifikasi; pertama-tama, penting untuk mengidentifikasi apa yang ada dalam pelatihan keterampilan dan pengetahuan tentang oshibori. Dapat berkaitan dengan kurangnya pemahaman peserta, kesulitan dalam menguasai keterampilan, atau kebutuhan untuk meningkatkan pengetahuan tentang penggunaan oshibori. Dengan mengidentifikasi secara spesifik, didapat fokus pada solusi yang tepat. (2) Analisis penyebab; setelah mengidentifikasi, langkah selanjutnya adalah melakukan analisis. Perlunya menganalisis faktor-faktor yang muncul, seperti metode pelatihan yang tidak efektif, kurangnya sumber daya, atau kurangnya pemahaman instruktur. Dengan menganalisis penyebab, dapat di temukan akar permasalahan dan mencari solusi yang tepat (3) Pengembangan solusi; setelah menganalisis masalah dan penyebabnya, langkah berikutnya adalah mengembangkan solusi yang sesuai. Solusi dapat melibatkan pengembangan metode pelatihan yang lebih efektif, penyediaan sumber daya tambahan, atau peningkatan pemahaman instruktur. Penting untuk memilih solusi yang dapat mengatasi masalah dengan efektif dan sesuai dengan konteks pelatihan oshibori (3) Implementasi Solusi; setelah mengembangkan solusi, langkah selanjutnya adalah mengimplementasikannya dalam pelatihan keterampilan dan pengetahuan tentang oshibori. Solusi dapat diimplementasikan melalui perubahan dalam metode pelatihan, penyediaan materi pembelajaran tambahan, atau pelatihan tambahan untuk instruktur. Penting untuk melibatkan semua pihak terkait dalam implementasi solusi untuk mencapai hasil yang optimal. (4) Evaluasi dan perbaikan; setelah solusi diimplementasikan, penting untuk melakukan evaluasi untuk melihat apakah solusi efektif dalam menyelesaikan masalah yang ada. Jika diperlukan, perbaikan dan penyesuaian dapat dilakukan untuk meningkatkan efektivitas solusi. Evaluasi dan perbaikan terus-menerus merupakan langkah penting dalam memastikan pelatihan keterampilan dan pengetahuan tentang oshibori berjalan dengan baik.



Gambar 3 Pelatihan Keterampilan dan Pengetahuan Oshibori
Sumber: Koleksi Penulis, 2023

3. Tempat

Pemilihan tempat pelaksanaan pelatihan keterampilan berdasarkan kepada konteks akan kebutuhan. Pentingnya untuk memilih tempat dapat memberikan lingkungan yang mendukung pembelajaran. Pelatihan keterampilan (skill) dan pengetahuan (knowledge) dilaksanakan di kampus Politeknik Pariwisata Batam dimana narasumber berasal dan di Beverly Hotel Batam sebagai mitra masyarakat, dalam hal ini guru-guru SMK dan Politeknik Pariwisata Batam.

4. Waktu

Waktu pelaksanaan pelatihan keterampilan memperhatikan keseimbangan antara kebutuhan peserta, ketersediaan fasilitas dan instruktur, serta durasi dan intensitas pelatihan yang sesuai, agar berjalan efektif dan efisien. Pemilihan waktu dapat memastikan partisipasi maksimal dari peserta. Durasi keterampilan dan pengetahuan dasar oshibori, waktu yang lebih singkat sudah cukup karena tidak mencakup aspek yang kompleks. Pelaksanaan pelatihan keterampilan dan pengetahuan oshibori dua sampai tiga jam sudah selesai.

5. Peserta

Peserta pelatihan keterampilan dan pengetahuan oshibori ini adalah guru-guru SMK se-Kepri. Pelatihan lanjut dapat membantu peserta untuk terus meningkatkan keterampilan dan pengetahuan guru-guru SMK tentang oshibori. Dengan pelatihan lanjut, peserta dapat mengembangkan kemampuan lebih lanjut dan menjadi ahli dalam penggunaan oshibori. Dengan melanjutkan pelatihan di masa mendatang, peserta akan terus mengembangkan keterampilan dan pengetahuan tentang oshibori. Ini akan memberikan keunggulan kompetitif dan meningkatkan kualitas layanan yang diberikan.



Gambar 2 Peserta Pelatihan
Sumber: Koleksi Penulis, 2023

HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI KEBERLANJUTAN

Oshibori adalah handuk lembab yang digunakan di Jepang untuk membersihkan tangan sebelum atau selama makan. Pelatihan keterampilan dan pengetahuan oshibori dapat memberikan beberapa hasil yang berguna, antara lain: (1) Meningkatkan pengetahuan; guru-guru SMK mendapatkan pengetahuan yang lebih mendalam tentang oshibori, termasuk sejarah, budaya, dan teknik pembuatannya. (2) Meningkatkan keterampilan; melalui pelatihan, guru-guru SMK mempraktekkan dan meningkatkan keterampilan mereka dalam membuat dan menyajikan oshibori. (3) Pengajaran praktis; dengan pengetahuan dan keterampilan baru, guru-guru SMK dapat mengajarkan siswa mereka tentang oshibori, baik sebagai bagian dari kurikulum atau sebagai kegiatan ekstrakurikuler. (4) Meningkatkan pemahaman budaya; memahami oshibori juga berarti memahami sebagian dari budaya Jepang. Ini dapat membantu guru-guru dalam mengajarkan tentang keberagaman budaya dan menghargai perbedaan. (5) Meningkatkan kualitas pendidikan; dengan pengetahuan dan keterampilan tambahan ini, guru-guru SMK dapat memberikan pengajaran yang lebih berkualitas dan menarik bagi siswa mereka.

Pada dasarnya untuk mempersiapkan oshibori, dibutuhkan handuk kecil dan air panas atau air dingin dan masukkan aroma yang tidak mengandung alcohol kedalam air tersebut. Berikut adalah langkah-langkahnya: (1) Handuk kecil, biasanya handuk oshibori berukuran sekitar 25cm x 25cm atau hand towel. (2) Basahi handuk dengan air hangat atau dingin. Pastikan handuk cukup basah tetapi tidak menetes. (3) Lipat handuk dan dilipat menjadi bentuk persegi atau gulungan. (4) Jika ingin menyajikannya seperti di hotel atau restoran, bisa menempatkannya di tray kecil dan menutupinya dengan penutup. (5) Oshibori siap disajikan. Biasanya, oshibori disajikan sebelum makan di restoran atau tamu hotel untuk membersihkan tangan, Ketika sampai di lobi. Cukup singkat dan mudah, tapi mempunyai impact yang besar.

Menggunakan oshibori memiliki beberapa manfaat yang dapat dirasakan. Berikut adalah beberapa manfaat mempergunakan oshibori: (1) Kebersihan; oshibori digunakan untuk membersihkan tangan, wajah, atau bahkan meja sebelum atau selama makan. Hal ini membantu menjaga kebersihan dan kebersihan pribadi, terutama ketika akses ke air dan sabun terbatas. (2) Kenyamanan; sensasi hangat dan lembut dari oshibori dapat memberikan rasa kenyamanan dan relaksasi. Ini dapat membantu menghilangkan kelelahan dan memberikan sensasi menyegarkan. (3) Pengalaman tamu yang lebih baik; dalam industri perhotelan dan restoran, menyajikan oshibori kepada tamu adalah tanda perhatian dan pelayanan yang baik. Ini meningkatkan pengalaman tamu dan memberikan kesan positif tentang tempat tersebut. (4) Menghargai budaya; oshibori merupakan bagian dari budaya Jepang yang kaya. Dengan menggunakan oshibori, dapat menghargai dan menghormati budaya Jepang serta mempelajari lebih lanjut tentang tradisi dan praktik yang berbeda di seluruh dunia. (5) Pengurangan penggunaan tisu; dengan menggunakan oshibori, dapat mengurangi penggunaan tisu sekali pakai. Ini membantu mengurangi limbah dan dampak negatif terhadap lingkungan. (6) Sentuhan personal; oshibori dapat memberikan sentuhan personal dalam pengalaman makan atau perhotelan. Ini menunjukkan perhatian dan upaya dalam memberikan layanan yang lebih baik kepada orang lain. (7) Mengurangi stress; menggunakan oshibori dapat membantu mengurangi stres dan ketegangan. Sensasi hangat dan lembut dari oshibori dapat memberikan efek relaksasi dan menenangkan pikiran.

Pelatihan keterampilan dan pengetahuan oshibori memiliki potensi berkelanjutan yang dapat memberikan manfaat jangka panjang, antara lain: (1) Bagi guru-guru SMK; dapat terus mengajarkan keterampilan dan pengetahuan ini kepada generasi siswa yang akan datang. Ini juga dapat menjadi bagian dari kurikulum sekolah, terutama untuk program studi yang berhubungan dengan pariwisata dan perhotelan. (2) Bagi narasumber dalam hal ini Dosen Politeknik Pariwisata Batam; dapat terus mengembangkan dan memperdalam pengetahuan lebih lanjut tentang oshibori, dan berbagi pengetahuan ini melalui berbagai pelatihan dan seminar. Juga dapat menciptakan jaringan dengan guru-guru dan profesional hotel untuk berbagi pengetahuan dan keterampilan. (3) Bagi hotel; dapat menerapkan pengetahuan dan keterampilan oshibori dalam layanan untuk meningkatkan pengalaman tamu. Dapat menyelenggarakan pelatihan internal untuk staf sebagai refresh training, atau bahkan menawarkan pelatihan kepada publik sebagai bagian dari Upaya pihak hotel untuk berbagi pengetahuan dan meningkatkan reputasi.

Pelatihan seperti ini dapat menjadi titik awal yang bagus untuk membangun hubungan yang lebih erat antara sekolah, narasumber, dan hotel, dan untuk mempromosikan pertukaran pengetahuan dan keterampilan

PENUTUP

Secara keseluruhan, pelatihan keterampilan dan pengetahuan oshibori memiliki kelebihan dalam meningkatkan kebersihan, mengurangi limbah, dan memberikan pengalaman pelanggan yang lebih baik. Namun, ada juga beberapa kekurangan yang perlu diperhatikan. Kemungkinan perkembangan selanjutnya termasuk inovasi material, otomatisasi, dan peningkatan kesadaran konsumen terhadap penggunaan oshibori.

SIMPULAN

Kelebihan, kekurangan, dan kemungkinan perkembangan selanjutnya dari pelatihan keterampilan dan pengetahuan oshibori: (1) Kelebihan; (a) Kebersihan dan higienitas; pelatihan oshibori meningkatkan kesadaran akan pentingnya kebersihan dalam makanan dan minuman. Penggunaan oshibori yang bersih dan higienis dapat memberikan pengalaman yang lebih baik bagi tamu di restoran atau hotel. (b) Pengurangan limbah; dengan menggunakan oshibori yang dapat digunakan berulang kali, pelatihan oshibori membantu mengurangi limbah yang dihasilkan dari penggunaan tisu kertas sekali pakai. Ini memiliki dampak positif pada lingkungan dan keberlanjutan. (c) Pengalaman pelanggan yang lebih baik; pelatihan oshibori membantu meningkatkan kualitas layanan dan memberikan pengalaman yang lebih baik bagi tamu. Penggunaan oshibori yang baik dapat memberikan sentuhan khusus dan profesionalisme dalam pelayanan pelanggan. (2) Kekurangan; (a) Biaya awal; mengadopsi penggunaan oshibori yang dapat digunakan berulang kali memerlukan investasi awal dalam pembelian dan perawatan oshibori. Ini dapat menjadi beban keuangan bagi beberapa bisnis kecil atau menengah. (b) Perawatan dan kebersihan; oshibori yang digunakan berulang kali membutuhkan perawatan dan kebersihan yang teratur. Hal ini melibatkan pencucian, pengeringan, dan penyimpanan yang tepat untuk menjaga kualitas dan kebersihan oshibori. (c) Pelatihan karyawan; mengimplementasikan penggunaan oshibori yang efektif memerlukan pelatihan karyawan yang tepat. Ini membutuhkan waktu dan upaya untuk memastikan bahwa semua staf terampil dalam penggunaan dan perawatan oshibori. (3) Kemungkinan perkembangan

selanjutnyaKemungkinan perkembangan selanjutnya; (a) Inovasi material: Kemungkinan perkembangan selanjutnya adalah pengembangan bahan oshibori yang lebih ramah lingkungan dan mudah terurai. Ini akan membantu mengurangi dampak lingkungan dan memperkuat aspek keberlanjutan. (b) Automatisasi: Perkembangan teknologi dapat membawa kemungkinan otomatisasi dalam produksi, distribusi, dan perawatan oshibori. Ini dapat meningkatkan efisiensi dan mengurangi biaya operasional (c) Peningkatan kesadaran konsumen: Dengan meningkatnya kesadaran akan keberlanjutan dan kebersihan, konsumen dapat lebih memperhatikan penggunaan oshibori. Hal ini dapat mendorong permintaan yang lebih besar dan meningkatkan kesadaran akan manfaat penggunaan oshibori.

SARAN

Pelatihan keterampilan dan pengetahuan oshibori melibatkan berbagai pemangku kepentingan, dan ada beberapa saran yang dapat diberikan terkait dengan pengabdian lebih lanjut dan pihak-pihak yang terlibat. Berikut adalah beberapa saran yang mungkin relevan: (1) Bagi guru-guru SMK; terus praktikkan dan tingkatkan keterampilan, pelatihan hanya merupakan awal dari perjalanan dalam menguasai keterampilan oshibori. Teruslah berlatih dan tingkatkan keterampilan dengan membuat oshibori secara berkala. Hal ini akan membantu mempertahankan keterampilan dan meningkatkan presisi dan keahlian dalam membuat oshibori. (1) Bagikan pengetahuan dan keterampilan; setelah pelatihan, jangan ragu untuk berbagi pengetahuan dan keterampilan dengan orang lain. Bagikan pengalaman dalam membuat oshibori kepada siswa dan rekan guru lainnya. Ini akan membantu memperluas pemahaman dan penggunaan oshibori dalam berbagai konteks. (3) Terapkan dalam praktik; terapkan pengetahuan dan keterampilan oshibori dalam praktik sehari-hari (4) Jalin kolaborasi dengan hotel, dan narasumber lain yang memiliki minat dan pengetahuan tentang oshibori. Buatlah forum atau kelompok diskusi untuk berbagi ide, pengalaman, dan inovasi terkait oshibori. Kolaborasi ini dapat memperkaya pengetahuan dan keterampilan serta memperluas jaringan dalam industri pariwisata dan perhotelan (5) Terus belajar, pelatihan tidak berhenti di akhir sesi. Teruslah belajar dan mengikuti perkembangan terbaru dalam praktik oshibori. Ikuti seminar, baca buku, atau ikuti kursus online yang berkaitan dengan oshibori. Dengan terus belajar dapat mengembangkan diri dan menjadi ahli dalam bidang ini.

DAFTAR PUSTAKA

Elvia Ratna Sari, Lapotulo, N. ., Afriani, M., & Pratama, T. (2023). The Application of Room Attendant Empathy in Service at Aston Batam Hotel & Residence . *Media Wisata*, 21(2), 296–306. <https://doi.org/10.36276/mws.v21i2.520>

Hakim, M. M., & Lapotulo, N. (2022). UPAYA LAUNDRY ATTENDANT DALAM MENANGANI PAKAIAN YANG TERTUKAR DI BEVERLY HOTEL BATAM. *Media Bina Ilmiah*, 17(4), 743-748.

Lapotulo, N., Kiki Widia, & Aisah. (2023). PELATIHAN SAPTA PESONA KENANGAN DI PULAU BULUH KECAMATAN BULANG KOTA BATAM. *JURNAL KEKER WISATA*, 1(1), 116–127. <https://doi.org/10.59193/jkw.v1i1.99>

Lapotulo, N., Simatupang, D., Afriani, M., & Dailami, D. (2023). Penerapan Hygiene Dan Sanitasi Public Restroom Di Beverly Hotel Batam. *Khasanah Ilmu - Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 14(1), 37-42. doi:<https://doi.org/10.31294/khi.v14i1.15618>

Simatupang, D. T., Lapotulo, N., & Auliana, D. (2022). PERANAN PELATIHAN PADA KINERJA FRONT DESK AGENT DI HARRIS RESORT BARELANG BATAM. *Jurnal Ilmiah Hospitality*, 11(2), 1279-1286.

Sinaga, H. B. A., & Lapotulo, N. (2022). Peranan Room Attendant Dalam Menangani Hygiene Dan Sanitasi Kamar Di Os Hotel Batu Aji Batam. *Jurnal Mekar*, 1(2), 62-68.

Soeta, Y., Kitamoto, T., Hasegawa, H., & Kasuga, M. (2012). Study on Factors of Favorable Wet Cotton Hand Towels "Oshibori". *Kansei Engineering International Journal*, 11(1), 19-25.

SOETA, Y., KITAMOTO, T., & HASEGAWA, H. (2014). Effects of Temperature of Oshibori on Kansei Evaluation-Investigation over Four Seasons (Differences of Room Temperature and Sexual Specificity)-. *Transactions of Japan Society of Kansei Engineering*, 13(1), 239-245.

<https://oshibori-concept.ae/blogs/news/our-history>

<https://oshibori.com.my/about-oshibori.html>

<https://www.japantimes.co.jp/culture/2010/08/25/general/big-only-in-japan-oshibori/>

[https://www.japanesewiki.com/culture/Oshibori%20\(wet%20hand%20towels\).html](https://www.japanesewiki.com/culture/Oshibori%20(wet%20hand%20towels).html)

<https://www.ohanatowels.com/using-oshibori/introduction-to-oshibori>