

Implementasi Laboratorium Mini Kitchen Sebagai Media Pembelajaran Berbasis *Teaching Factory* di SMK Suarna Wisata Banyuwangi

Muhamad Ari Perdana¹, Ayu Wanda Febrian², Kanom³, Firda Rachma Amalia⁴

^{1,2,3,4}Politeknik Negeri Banyuwangi

ariperdana@poliwangi.ac.id

082128017831

Article History:

Received : 25 September 2023

Review : 7 Oktober 2023

Revised : 12 Desember 2023

Accepted : 23 Desember 2023

Abstract: SMK Suarna Wisata Blimbingsari merupakan salah satu Sekolah Menengah Kejuruan yang lebih mengedepankan praktik daripada teori. Untuk dinyatakan kompeten menjadi seorang waiter dan atau demi chef, siswa dituntut mampu memahami masing-masing fungsi peralatan food and beverage. Keberadaan laboratorium sebagai media pembelajaran dirasa penting terutama dalam menunjang pembelajaran berbasis *teaching factory* (TEFA). Standar sarana prasarana untuk Program Studi Keahlian Tata Boga Kompetensi Keahlian Jasa Boga minimal memiliki laboratorium praktik pengolahan makanan dan laboratorium praktik pelayanan Restoran. Masing-masing laboratorium dilengkapi dengan fasilitas peralatan praktik yang jumlahnya sesuai dengan kebutuhan yang diperlukan siswa setiap rombongan belajar. Pengadaan laboratorium mini kitchen dipilih sebagai upaya menghadirkan kelas praktikum Food and Beverage mulai dari FNB Product, pengenalan peralatan, table set up, sequence of service, hingga tata cara penyajian ke konsumen. Hal ini dirasa akan lebih unggul dan relevan untuk kondisi pembelajaran SMK berbasis tefa.

Keywords: *food and beverage; mini kitchen; hospitality; perhotelan; SMK Suarna Wisata Banyuwangi*

A. Pendahuluan

SMK Suarna Wisata Blimbingsari adalah sekolah menengah kejuruan yang terletak di Dusun Patoman, Desa Watukebo, Kecamatan Rogojampi, Kabupaten Banyuwangi. Sekolah ini berdiri sejak tahun 2017 dengan tiga program keahlian yaitu Perhotelan, Tata Boga, dan Multi Media.

Salah satu program keahlian favorit di SMK Suarna Wisata Banyuwangi adalah jurusan perhotelan dengan jumlah siswa-siswi yang lebih banyak dibandingkan dengan program lain. SMK Suarna Wisata yang masih tergolong baru dan muda ini memiliki fasilitas pembelajaran pendukung yang sangat terbatas jika. Salah satu tuntutan dunia pendidikan terutama di SMK adalah mampu melaksanakan pembelajaran berbasis *teaching factory* (tefa). Tefa adalah model

pembelajaran di SMK berbasis produk/jasa yang mengacu pada standar dan prosedur yang berlaku di industri dan dilaksanakan dalam suasana seperti yang terjadi di industri (Kemdikbud, 2022). Tefa menjadi tantangan yang harus segera ditangani oleh SMK Suarna Wisata. Hal ini karena saat ini SMK Suarna Wisata belum mampu memenuhi fasilitas pendukung pembelajaran berbasis tefa terutama pada jurusan perhotelan yaitu ketersediaan laboratorium praktik pembelajaran bidang perhotelan. Lebih spesifik, yang paling mendasari untuk segera dipenuhi laboratorium praktik bidang perhotelan adalah bidang *Food and Beverage* (FNB). FNB menjadi salah satu inti bidang pada industri perhotelan yang sering melakukan rekrutmen dan membutuhkan

karyawan dari jalur lulusan SMK Perhotelan. Bidang SMK Suarna Wisata belum mampu menyediakan fasilitas dan peralatan pendukung praktikum untuk bidang FNB karena membutuhkan pembiayaan yang tidak sedikit dalam pemenuhannya. Bidang FNB memiliki dua bagian yaitu *food and beverage product* dan *food and beverage service*. *Food and beverage product* pada industri perhotelan memiliki tugas mengolah bahan makanan dan membuat makanan. *Food and beverage product* sangat berkaitan erat dengan jurusan tata boga di SMK ini. Sedangkan untuk *food and beverage service* lebih kaitan dengan tata hidangan dan tata saji makanan dan sangat erat dengan industri perhotelan bidang *food and beverage*. Secara umum peralatan yang digunakan sebagai alat hidangan dan alat makan/minum untuk *food and beverage service* tersebut terbagi menjadi 4 yaitu (a) *Chinaware* adalah pecah belah yang terbuat dari bahan keramik, porselin atau tembikar untuk keperluan operasional restoran. (b) *Silverware* adalah peralatan makan yang terbuat dari logam yang dilapisi perak atau *stainless steel*. (c) *Glassware*, pemakaian gelas untuk restoran dan bar di hotel tergantung pada kelas daripada hotel tersebut, harga dari makanan dan minuman yang dijual serta jenis *function* atau acara yang diselenggarakan. (d) *Other Equipment*, selain dari ketiga peralatan sebelumnya masih banyak lagi peralatan restoran yang perlu dipersiapkan seperti *tray*, *table*, *ice bucket*, *table lamp*, *number table*, *carving board*, *table accessories*, dst (Cousins, Lilicrap, & Weekes, 2014).

Persoalan utama yang ada di SMK Suarna Wisata Blimbingsari adalah tidak adanya ketersediaan fasilitas penunjang pembelajaran yang memadai. Pada program keahlian perhotelan, para siswa dituntut untuk ahli bidang *food and beverage service* dan *product*. Sejauh ini siswa hanya diajari dengan pengenalan gambar karena tidak adanya alat penunjang praktikum. Hal ini disampaikan oleh kepala sekolah karena keterbatasan pembiayaan pengadaan.

Permendiknas Nomor 40 Tahun 2008 tentang Standar Sarana dan Prasarana untuk Sekolah Menengah Kejuruan/Madrasah Aliyah Kejuruan (SMK/MAK). Sekolah diharapkan memiliki sarana dan prasarana yang sesuai dengan standar tersebut supaya kegiatan praktik di sekolah berjalan efektif. Setidaknya dapat diupayakan untuk pemenuhan sarana dan prasarana praktikum siswa-siswi ini dengan pengadaan dan perancangan laboratorium kitchen minimalis untuk SMK Suarna Wisata.



Gambar 1. Contoh Laboratorium Kitchen yang dimiliki Politeknik Negeri Banyuwangi. (Sumber: Dokumentasi pribadi, 2023)

Gambar 1 dapat dijadikan sebagai acuan pengadaan dan perancangan laboratorium yang tentunya akan disesuaikan dan dimodifikasi untuk menyelaraskan dengan kondisi dari mitra. Setidaknya diupayakan untuk menghadirkan laboratorium dengan semua peralatan pokok dan inti dalam kemasan minimalis. Hal terpenting adalah siswa dapat melakukan praktikum bidang *Food and Beverage* dengan alat dan peralatan pokok seperti ketersediaan perangkat kompor, *cutting board*, meja dapur, *blender*, *mixer*, perkakas masak, peralatan tata hidangan, *knife set*, *cutleries*, *glassware*, *chinaware*, dst.



Gambar 2. Contoh peralatan tata hidang pada *food and beverage service* (Sumber: Alibaba.com, 2023)

Tidak hanya fasilitas pendukung, masalah lain yang dihadapi oleh SMK Suarna Wisata adalah keterbatasan dari tenaga pendidik dan kependidikan. Saat tim pengabdian survei ke lokasi, tenaga pengajar jurusan perhotelan yang tidak sesuai dengan latar belakang pendidikan dan rangkap jabatan masih tidak dapat dihindari.

Minimnya guru yang memiliki latar pendidikan perhotelan di SMK Suarna Wisata Banyuwangi hingga saat ini, padahal ke depan SMK Suarna Wisata Blimbingsari memiliki peluang menjadi SMK yang lulusanya akan ditelusuri kesesuaian bidang karir dan kuliahnya. Jadi selama ini, kegiatan konseling biasanya mendatangkan dari pihak luar dan hanya diadakan setahun sekali. Padahal, bimbingan yang diberikan kepada calon lulusan tidak mungkin jika hanya dilaksanakan sekali saja. Jika permasalahan ini dibiarkan, maka dapat sangat memengaruhi efektifitas dan efisiensi kegiatan belajar mengajar.

Keutamaan pengabdian kepada masyarakat ini memiliki tujuan yaitu implementasi *mini kitchen* di SMK Suarna Wisata Banyuwangi dan meningkatkan SDM terkait *food and beverage*. *Mini kitchen* dipilih karena sebagai solusi alternatif media pembelajaran guna menunjang *teaching factory*. Keberadaan laboratorium praktik di SMK sedapat mungkin tersedia dengan sarana

prasarana yang memenuhi standar dan fasilitas peralatan praktik yang memadai, sesuai dengan yang ada di industri.

B. Metode

Pelaksanaan program binaan ini berawal dari permasalahan yang ditemukan yaitu belum memiliki fasilitas pembelajaran yang memadai untuk mendukung kegiatan praktikum *food and beverage* di SMK Suarna Wisata Banyuwangi. Selain itu, tidak hanya fasilitas pendukung, masalah lain yang dihadapi oleh SMK Suarna Wisata adalah keterbatasan dari tenaga pendidik dan kependidikan. Kemudian peneliti menemukan sebuah upaya yang dapat mengatasi permasalahan tersebut. Dibutuhkan partisipasi dari berbagai pihak untuk pelaksanaan program ini. Asumsinya, dengan adanya program ini dapat dijadikan sebagai media pembelajaran berbasis *teaching factory* di SMK Suarna Wisata Banyuwangi.

Rencana Kegiatan

Laboratorium merupakan tempat yang penting demi keberlangsungan pembelajaran di sekolah, terutama berkaitan dengan materi yang membutuhkan pendekatan inkuiri. Laboratorium adalah salah satu sarana dan prasarana pembelajaran yang penting di SMK.

Berdasarkan uraian di atas, pengadaan laboratorium *mini kitchen* sangat efektif bagi SMK Suarna Wisata Banyuwangi sebagai media pembelajaran berbasis *teaching factory*. Berawal dari program ini diharapkan dapat meningkatkan kompetensi siswa-siswi dan meningkatkan SDM Pendidik di SMK Suarna Wisata Banyuwangi. Rencana program yang akan dilaksanakan adalah:

1. Pengumpulan Data

Pada tahap awal dilakukan survei permasalahan utama yang dihadapi mitra. Tahap ini merupakan hal yang penting dilakukan guna mengetahui program apa yang akan dilakukan. Kemudian dilanjutkan

dengan diskusi penentuann solusi yaitu implementasi lab mini kitchen dan pelatihan SDM FNB. Pada proses pengumpulan data, penulis melakukan 2 cara yaitu wawancara dengan pihak sekolah dan observasi di SMK Suarna Wisata Banyuwangi. Wawancara dilakukan dengan menemui pihak sekolah SMK Suarna Wisata Banyuwangi untuk mendapatkan informasi yang diinginkan. sedangkan observasi dilakukan dengan mendatangi objek penelitian untuk dilakukan pengamatan.

2. Pengadaan Fasilitas

Pada proses ini, tim PKM dan dibantu mitra mulai mempersiapkan dan melaksanakan belanja keperluan lab *mini kitchen* yang disesuaikan dengan ketersediaan ruangan di SMK Suarna Wisata Banyuwangi. Standar peralatan dapur latih dibagi menjadi 2 (dua) yaitu (Mulyatiningsih, 2015):

Peralatan kecil, meliputi: 1) pot dan pan, 2) peralatan untuk menyimpan/ mencampur, 3) peralatan memotong, 4) peralatan dari kayu, 5) peralatan dari karet, 6) peralatan dari plastik atau melamin. Peralatan besar (*equipment*), meliputi: 1) Peralatan listrik dan gas, 2) peralatan mekanik, 3) peralatan non listrik

Adapun beberapa macam pengadaan peralatan guna memenuhi laboratorium dapur mini dalam pengabdian ini antara lain: 1) Regulator kompor gas, 2) Tabung Gas 5.5 kg, 3) Kompor Gas 2 tungku, 4) Peralatan dekorasi *cake*, 5) Talenan Anti Bacterial, 7) Blender 1L Plastik 290 watt, 8) *Hand Mixer*, 9) Pisau Dapur Set 5 Pcs, 10) Pisau Dapur + Pengasah Pisau, 11) Alat Masak (Panci, teflon, dst), 12) *Cutleries*, 13) Napkin Lap Polos Ukuran 48cm x 48cm untuk Hotel Restoran Café, 14) Apron restoran koki masak *cotton* kualitas 15) Bahan Habis pakai *Fresh* untuk pelatihan *Food and Beverage*

3. Implementasi Produk

Tahapan pengujian ini setelah set lab *mini kitchen* selesai, dapat segera digunakan dengan langkah awal adalah pelatihan FNB

dari praktisi yang diikuti oleh guru dan siswa/siswi SMK Suarna Wisata. Adapun beberapa materi yang akan disampaikan dalam pelatihan tersebut adalah:

a. Metode dasar memasak

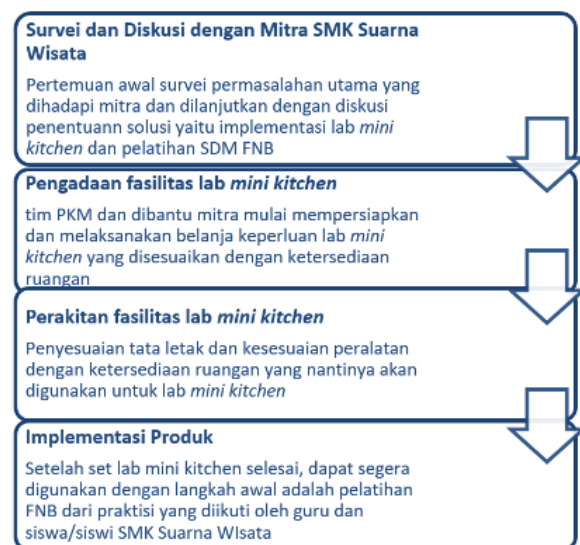
Dalam materi ini akan dijelaskan dasar dari memasak yang mudah dipahami dan dilakukan

b. Demonstrasi *cooking section*

Pada demo ini akan di praktikkan langsung cara memasak salah satu menu dari persiapan hingga makanan siap disajikan

c. Demonstrasi *cake decoration*

Pada demo ini akan di praktikkan langsung cara membuat kue dari persiapan, dekorasi hingga kue siap disajikan.



Bagan 1. Skema pembuatan dan penggunaan produk PKM (Sumber: Data diolah, 2023)

C. Hasil dan Diskusi

Pengadaan peralatan laboratorium *mini kitchen* didasarkan pada analisis kebutuhan yang ada. Menurut Sudiarta, *et al* (2013) menyatakan bahwa dalam penerapan Manajemen Peningkatan Mutu Berbasis Sekolah analisis kebutuhan berdasarkan pada analisis SWOT (*Strength, Weakness, Opportunities, Threats*). Di dalam analisis SWOT tersebut dimasukkan pula klasifikasi peralatan laboratorium yang dibutuhkan. Setiap perencanaan pemenuhan peralatan laboratorium, didahului oleh analisis

kebutuhan berdasarkan skala prioritas dan urgensi. Di samping dilakukan analisis kebutuhan alat juga dicantumkan klasifikasi alat yang dibutuhkan. Pada program ini dilakukan penyerahan beberapa peralatan dan perlengkapan *mini kitchen* dengan ditandai dengan penandatanganan serah terima dari tim PKM dengan mitra SMK Suarna Wisata Banyuwangi.



Gambar 4. Penandatanganan Serah Terima Peralatan dan Perlengkapan *mini kitchen* (Sumber: Dokumentasi pribadi, 2023)

Setelah dilakukan serah terima peralatan dan perlengkapan *mini kitchen*, tim PKM dan Mitra melakukan sesi foto bersama.



Gambar 5. Sesi Foto Bersama (Sumber: Dokumentasi pribadi, 2023)

Pelatihan *Food and Beverage*

Setelah proses set lab *mini kitchen* selesai, langkah awal yang dilakukan adalah pelatihan FNB dari praktisi yang diikuti oleh guru dan siswa/siswi SMK Suarna Wisata.

Materi yang disampaikan yakni metode dasar memasak didaparkan langsung oleh salah satu dosen Politeknik Negeri Banyuwangi yakni Ibu Firda Rachma Amalia, S.E., M.M.

Pemateri menyampaikan beberapa metode dasar memasak seperti menerapkan panas api pada bahan makanan dengan tujuan untuk membuat makanan menjadi lebih mudah dicerna, aman untuk dimakan dan merubah serta meningkatkan penampilan makanan tersebut dan menjadikan rasa lebih enak. *Cookery* adalah semua proses yang diperlukan untuk mengubah bahan makanan menjadi makanan yang siap dimakan. Adapun proses *cookery* antara lain *washing*, *peeling*, *cutting*, *preparing*, *cooking*, dan *presenting*.

Tujuan dari memasak adalah membuat makanan lebih mudah dicerna, membuat makanan tersebut aman untuk dimakan, meningkatkan rasa makanan agar lebih lezat/enak, merubah rupa atau warna makanan yang dimasak. Dalam metode memasak dikenal istilah *over cooking* (terlalu lama dimasak, panas yang terlalu tinggi) adapun pengaruh negatif dari *over cooking* adalah: 1) Kehilangan protein, 2) Kehilangan vitamin a dan c, 3) Kerusakan tekstur dan bentuk, 4) Kehilangan rasa dan aroma, 5) Merusak warna, 6) Gula berubah menjadi caramel, 7) Makanan terasa kering dan hampa.

Untuk menghindari *over cooking*, seorang juru masak harus mampu menjaga lama waktu memasak, suhu atau temperatur tempat memasak, pengaruh panas terhadap zat yang dikandung. Ada 3 metode dalam pengolahan makanan:

1. Metode *Moist-heat*. Merupakan metode memasak dimana panas dihantarkan melalui air atau uap. Metode *Moist-heat* termasuk *boiling* (merebus), *poaching*, menyungkup (*braising*), *stewing*, *steaming* (mengukus), *simmering*, dan *blanching*.
2. Metode *Dry-heat*. Merupakan metode memasak dimana panas dihantarkan tanpa kelembaban. Metode *dry-heat*, termasuk

grilling (memanggang), *roasting*, *baking*, *frying*, dan *shallow frying*.

3. Memasak dengan Minyak atau Lemak. Merupakan metode memasak dimana panas dihantarkan pada bahan makanan melalui minyak atau lemak dalam oven yang panas. Metode ini yaitu *Deep-frying* dan *Shallow-frying*.

Selain itu, ada beberapa proses memasak yang lain diantaranya Sinar Infra Red (untuk memanaskan makanan tetap panas di meja service /counter service), Sinar X (dipakai pada Oven), dan *Microwave* (hanya baik untuk makanan dengan panas basah). Tidak hanya pemaparan materi saja, sesi pelatihan ini dilanjutkan dengan demonstrasi *cooking section* yang dipraktikkan langsung oleh salah satu mahasiswa yakni Usama Arranitizi dan kemudian melakukan praktik memasak bersama siswa-siswi SMK Suarna Wisata Banyuwangi.



Gambar 7. Demonstrasi *cooking section* dengan *Mini Kitchen* (Sumber: Dokumentasi pribadi, 2023)

Pada demo kali ini menu yang di praktikkan adalah “*Chicken Steak*” hal ini dikarenakan untuk pemula menu ini lebih simpel dan mudah, serta semua komponen saat penjelasan dari pemateri sudah terwakili dari jenis potongan bahan sama dengan teknik

pembuatan.

Selain praktik memasak, adapula materi yang dipaparkan selama kegiatan pengabdian ini adalah demonstrasi *cake decoration* yang dipraktikkan langsung oleh salah satu mahasiswi yakni Alif Via Nuraini dan kemudian melakukan praktik memasak bersama siswa-siswi SMK Suarna Wisata Banyuwangi.

Demo *cake decoration* pada kegiatan ini adalah membuat “*Bento Cake*” yang merupakan kue ala korea berukuran mini dengan diolesi krim dan dihias nan cantik. *Bento cake* bisa menjadi alternatif terbaik karena ukurannya yang sesuai dengan kebutuhan, tidak seperti kue utuh yang membutuhkan banyak orang untuk menghabiskannya.

Beberapa tahun terakhir ini usaha *bento cake* semakin populer, dan kini sudah ada beberapa pelaku usaha di Indonesia yang khusus menjual kue tersebut. Dengan melihat peluang usaha tersebut, maka tim PKM bermaksud untuk mendemonstrasikan *cake decoration* dengan membuat menu *bento cake* harapan ke depan SMK Suarna Wisata Banyuwangi dapat membuka peluang bisnis dibidang tersebut.

Diskusi

Fokus diskusi lebih mengedepankan evaluasi dari kegiatan yang telah dilaksanakan. Evaluasi yang dilakukan adalah menilai seberapa besar manfaat yang didapatkan oleh pihak sekolah di SMK Suarna Wisata Banyuwangi dari adanya program ini. Selain itu, juga memastikan bahwa pengadaan fasilitas lab *mini kitchen* dan peningkatan sumber daya manusia dibidang *food and beverage* tersebut tepat sasaran. Kemudian memastikan kemampuan mitra melanjutkan hasil dari kegiatan PKM yang telah dilaksanakan untuk mendukung pembelajaran berbasis *teaching factory*. Harapannya dengan adanya kegiatan pengabdian ini kompetensi SMK Suarna Wisata Banyuwangi dapat meningkat terutama dibidang *food and beverage*.

D. Kesimpulan

Implementasi laboratorium *mini kitchen* merupakan media praktikum baru yang telah diupayakan tim pengabdian kepada masyarakat dari Politeknik Negeri Banyuwangi untuk SMK Suarna Wisata Banyuwangi. Persoalan utama yang ada di SMK Suarna Wisata Banyuwangi adalah tidak adanya ketersediaan fasilitas penunjang pembelajaran yang memadai dan keterbatasan tersebut telah teratasi dengan adanya laboratorium *mini kitchen*. Persoalan berikutnya terkait kurangnya tenaga pendidik dan kependidikan pada bidang *Food and Beverage* juga telah diselesaikan dengan pelaksanaan pelatihan dari tenaga ahli. Harapannya setelah pendampingan ini, pihak sekolah dapat memanfaatkan peralatan dan pengetahuan yang sudah disampaikan secara lebih optimal, sehingga tujuan untuk meningkatkan kompetensi siswa dapat tercapai.

Daftar Referensi

- Cousins, John, Dennis Lillicrap, and Suzanne Weekes. *Food and Beverage Service, 9th Edition*. UK: Hachette, 2014.
- Depdiknas. Lampiran Permendiknas Nomor 40, Tahun 2008, tentang Standar Sarana dan Prasarana untuk Sekolah Menengah Kejuruan/Madrasah Aliyah Kejuruan (SMK/MAK), 2008.
- Kemdikbud. Model Pembelajaran Teaching Factory di SMK Meningkatkan Sebesar Tujuh Persen, dengan alamat situs pada <https://www.kemdikbud.go.id/main/blog/2022/01/model-pembelajaran-teaching-factory-di-smk-meningkat-sebesar-tujuh-persen#:~:text=Pembelajaran%20teaching%20factory%20adalah%20model,seperti%20yang%20terjadi%20di%20industri>, diakses pada 3 April 2023, 2022.
- Kemenparekraf. Indonesia Naik 12 Peringkat dalam Indeks Pariwisata Global, Terbaik, dengan alamat situs pada

<https://pedulicovid19.kemenparekraf.go.id/indonesia-naik-12-peringkat-dalam-indeks-pariwisata-global-terbaik/> diakses pada tanggal 29 Maret 2023, 2022

- Mulyatiningsih, Endang. Inventory Laboratorium Jasa Boga di SMK Wilayah Mawitan Jawa Timur. *Jurnal Pendidikan Vokasi*. 5(1): 42-54, 2015
- Sudiarta, N Putu., Natajaya, I Nyoman., Yudana, I Made. Pengelolaan Dapur Praktik Program Studi Manajemen Tata Boga Stp Bali. *Jurnal Program Pascasarjana Universitas Pendidikan Ganesha*. 4(1), 2013
- Sudira, Putu. *Filosofi & Teori Pendidikan Vokasi dan Kejuruan*. Yogyakarta: UNY Press, 2012