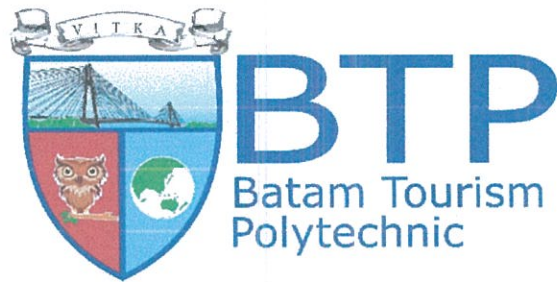


**LAPORAN KEGIATAN
PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**



**JUDUL
SOSIALISASI PROFESI, JENJANG KARIR BIDANG
KULINER DAN COOKING DEMO CHOCOLATE PRALINE
DI SMK ADIMULIA BATAM**

PENGABDI
Agung Arif Gunawan, MM.Par
1006117903
Rosie Oktavia Puspita Rini, MM.Par
NIDN : 1007109204
Miratia Afriani S.ST., MH
1018129201
Tirta Mulyadi, SE., MM.Par
NIDN. 1021078002

**PROGRAM STUDI MANAJEMAN KULINER
POLITEKNIK PARIWISATA BATAM
MARET 2023**



BATAM TOURISM POLYTECHNIC
PUSAT PENELITIAN DAN PENGABDIAN MASYARAKAT
Jalan Gajah Mada, The Vitka City Complex,
Tiban, Kota Batam 29425, Kepulauan Riau – Indonesia

SURAT PENUGASAN

Nomor: 005/SK-PD/PUSLITABMAS/BTP/III/2023

Kepala Pusat Penelitian dan Pengabdian Masyarakat menugaskan kepada Pengabdi/
Tim Pengabdian sebagai berikut:

1.	Nama	:	Agung Arif Gunawan, MM.Par
	NIDN.	:	1006117903
	Jabatan	:	Ketua
2.	Nama	:	Rosie Oktavia Puspita Rini, MM.Par
	NIDN.	:	1007109204
	Jabatan	:	Anggota 1
3.	Nama	:	Miratia Afriani S.ST., MH
	NIDN.	:	1018129201
	Jabatan	:	Anggota 2
4.	Nama	:	Tirta Mulyadi, S.E., M.MPar.
	NIDN.	:	1021078002
	Jabatan	:	Anggota 3

Untuk melaksanakan kegiatan Pengabdian dengan:

Judul	:	Sosialisasi Profesi, Jenjang Karir Bidang Kuliner dan Cooking Demo Chocolate Praline di SMK Adimulia Batam
Tempat	:	SMK Adimulia Batam
Waktu Pelaksanaan	:	Kamis, 09 Maret 2023

Kepada yang bersangkutan diminta untuk melaksanakan tugas dengan penuh tanggung
jawab.

Batam, 08 Maret 2023
Kepala Puslitabmas
Politeknik Pariwisata Batam

Dr. Agung Edy Wibowo, SE., M.Si
NIDN. 1005067004

PENGESAHAN PENERIMA



**HALAMAN PENGESAHAN
PROPOSAL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**

Jenis Pengabdian : Sosialisasi
Judul Pengabdian : Sosialisasi Profesi, Jenjang Karir Bidang Kuliner dan
Cooking Demo Chocolate Praline di SMK Adimulia Batam

Ketua Kegiatan

- a. Nama Lengkap : Agung Arif Gunawan, MM.Par
- b. NIDN : 1006117903
- c. Jabatan Fungsional : Asistem Ahli (AA)
- d. Program Studi : Manajemen Kuliner
- e. Nomor HP : 08121444324
- f. Alamat surel (*e-mail*) : a.arif.g@gmail.com

Anggota 1

- g. Nama Lengkap : Rosie Oktavia Puspita Rini, MM.Par
- h. NIDN : 1007109204
- i. Jabatan Fungsional : Asistem Ahli (AA)
- j. Program Studi : Manajemen Kuliner
- k. Nomor HP : 085219735188
- l. Alamat surel (*e-mail*) : rosie@btp.ac.id

Anggota 2

- a. Nama Lengkap : Miratia Afriani S.ST., MH
- b. NIDN : 1018129201
- c. Jabatan Fungsional : Asisten Ahli (AA)
- d. Program Studi : Manajemen Kuliner
- e. Nomor HP : 081372159421
- f. Alamat surel (*e-mail*) : miratiaafriani@gmail.com

Anggota 3

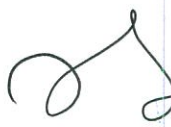
- a. Nama Lengkap : Tirta Mulyadi, SE., MM.Par
- b. NIDN : 1021078002
- c. Jabatan Fungsional : Lektor
- d. Program Studi : Manajemen Kuliner
- e. Nomor HP : 081267571118
- f. Alamat surel (*e-mail*) : tirta@btp.ac.id

Biaya yang diusulkan : Rp. 3.000.000

Batam, 13 Maret 2023

Mengetahui
Ketua Program Studi

Ketua Kegiatan Pengabdian

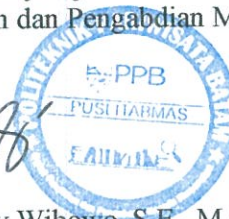


Rossi Oktavia PR., MM.Par
NIDN : 1007109204



Agung Arif Gunawan, MM.Par
NIDN: 1006117903

Menyetujui
Kepala Pusat Penelitian dan Pengabdian Masyarakat



Dr. Agung Edy Wibowo, S.E., M.Si
NIDN : 1005067004

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kami ucapkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan kesempatan kepada kami Dosen Program Studi Manajemen Kuliner Politeknik Pariwisata Batam untuk melaksanakan pengabdian kepada masyarakat (PKM) sebagai salah satu pengejawantahan dari Tridharma Perguruan Tinggi. PKM yang dilaksanakan di SMK Pariwisata Adimulia dengan judul Sosialisasi Profesi, Jenjang Karir Bidang Kuliner dan Cooking Demo Chocolate Praline di SMK Adimulia Batam

Kegiatan PKM tersebut dapat terlaksana berkat dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu dalam kesempatan ini perkenankanlah kami menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Bapak M. Nur A Nasution, S.Sos., M.Pd., CHA selaku Direktur Politeknik Pariwisata Batam.
2. Ibu Rosie Oktavia PR., MM.Par, Kaprodi Manajemen Kuliner Politeknik Pariwisata Batam.
3. Bapak Dr. Agung Edy Wibowo. S.E., M.Si. selaku Kepala Pusat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Politeknik Pariwisata Batam.
4. Bapak/Ibu pengajar dan staf kependidikan SMK Pariwisata Adimulia.
5. Para siswa/i SMK Pariwisata Adimulia
6. Berbagai pihak yang tidak dapat kami sebutkan satu persatu yang telah membantu terlaksananya kegiatan PKM ini.

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini tentu masih belum mencapai target ideal karena keterbatasan waktu yang tersedia. Untuk mencapai tujuan yang diinginkan, menurut kami perlu kiranya dilakukan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat di lain waktu sebagai kelanjutan kegiatan tersebut. Namun demikian, besar harapan kami semoga PKM ini dapat memberikan manfaat bagi semua pihak.

Batam, 13 Maret 2023

Pengabdian Kepada Masyarakat

Team

RINGKASAN

Sosialisasi Profesi dan Jenjang Karir di Bidang Kuliner

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.

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	1
KATA PENGANTAR	3
RINGKASAN.....	4
DAFTAR ISI	5
DAFTAR LAMPIRAN.....	6
BAB I PENDAHULUAN	7
1.1. Sosialisasi	7
BAB II GAMBARAN UMUM MASYARAKAT MITRA.....	11
BAB III METODE PELAKSANAAN.....	13
3.1. Khalayak Sasaran	13
3.2. Metode Kegiatan	13
3.3. Langkah - Langkah Kegiatan.....	14
3.4. Faktor Pendukung dan Penghambat.....	14
BAB IV HASIL YANG DICAPAI DAN PEMBAHASAN	15
4.1. Hasil	15
4.2. Pembahasan	15
BAB V PENUTUP.....	17
5.1. Kesimpulan	17
5.2. Saran-saran.....	18
DAFTAR PUSTAKA	19
LAMPIRAN	20

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Penggunaan Dana	20
Lampiran 2. Bukti-bukti Dokumen pendukung Kegiatan	21

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Sosialisasi

Perkembangan bisnis kuliner di Indonesia sangat pesat ditandai dengan beranekaragamnya bisnis kuliner yang bisa kita temukan di Indonesia, mulai dari warung, restoran, kafe, bar dan berbagai jenis waralaba asing yang juga menggeluti bisnis kuliner. Bisnis kuliner sangat menjanjikan, apalagi didukung oleh jumlah penduduk Indonesia yang sangat besar yang lebih dari 250 juta jiwa. Dengan jumlah penduduk yang sangat besar ini, Indonesia merupakan pasar yang sangat besar dengan total pengeluaran konsumen tertinggi di Asia Tenggara. Indonesia merupakan negara yang memiliki potensi yang sangat besar untuk bisnis kuliner. Hal itu ditunjukkan dengan prediksi dari Kementerian Perindustrian (Kemenperin) Republik Indonesia yang menyatakan pertumbuhan ekonomi di sektor kuliner diperkirakan akan meningkat sebesar 9% dibandingkan tahun lalu.

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 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.

Ruang lingkup kuliner berkaitan dengan pengolahan makanan, kegiatan memasak dan operasional di dapur produksi. Kuliner telah mengalami perkembangan yang pesat setiap masanya. Dalam perkembangan kuliner yang didalamnya termasuk teknik memasak, penyediaan bahan, pengawetan makanan serta teknik penyajian makanan yang dibuat menarik dan unsur seni yang tertuang didalam produk yang disajikan. 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, salah satunya adalah Politeknik Pariwisata Batam (PPB).

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (Indonesia, 2008), Sekolah yaitu bangunan atau lembaga untuk belajar dan mengajar serta tempat menerima dan memberi pelajaran menurut tingkatannya. Sekolah dapat juga berarti sebuah lembaga yang dirancang untuk pengajaran peserta didik di bawah pengawasan seorang tenaga ahli di bidang ilmunya atau dapat pula diartikan sebagai tempat berkumpulnya sekelompok manusia yang ingin mendapatkan ilmu dari seseorang yang dipercaya memiliki pengetahuan lebih berdasarkan tingkat pendidikannya. Dalam UU No. 20 tahun 2003 Pasal 13 ayat 1 dinyatakan bahwa jalur pendidikan terdiri dari pendidikan formal, non-formal dan informal. Sekolah formal merupakan pendidikan yang diselenggarakan di sekolah-sekolah pada umumnya. Jalur pendidikan ini mempunyai jenjang pendidikan yang jelas, mulai dari pendidikan dasar, pendidikan menengah, sampai pendidikan tinggi.

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. Pada penyelenggaranya PPB menjalankan 3 program studi Diploma IV, yaitu: Manajemen Kuliner, Manajemen Divisi Kamar, dan Manajemen Tata Hidangan dan 1 program studi Pascasarjana (S2), yaitu Magister Terapan Perencanaan dan Pengembangan Pariwisata. 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 menjaring 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).

Berdasarkan latar belakang diatas maka penulis pada kesempatan ini akan melakukan sosialisasi mengenai profesi dan jenjang karir di bidang Kuliner guna memberikan gambaran kepada siswa-siswi sekolah menengah atas yang ada di kota Batam sehingga mereka tertarik terjun dibidang hospitaliti, khususnya di bidang kuliner. Berdasarkan penjelasan diatas dapat ditarik judul Pengabdian Kepada Masyarakat yaitu Sosialisasi Profesi, Jenjang Karir Bidang Kuliner dan Cooking Demo Chocolate Praline di SMK Adimulia Batam.

BAB II

GAMBARAN UMUM MASYARAKAT MITRA

2.1 Gambaran Umum



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.



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. SMK Pariwisata Adimulia mempunyai visi “siap kerja” dalam mempersiapkan siswa/i secara skill dan mental untuk terjun ke dunia usaha perhotelan dan kuliner.

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 administatif sekitar 14 orang.

BAB III

METODE PELAKSANAAN

3.1. Khalayak Sasaran

Khalayak 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. 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 di bidang hospitaliti. 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).

3.2. Metode Kegiatan

Metode pelaksanaan kegiatan dilakukan untuk mengatasi permasalahan adalah sebagai berikut :

1. Sosialisasi *Face to face*

Memberikan materi tentang “Profesi dan Jenjang Karir di bidang Kuliner”, ini 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.

2. Materi Sosialisasi

Mengenai profesi dan jenjang karir di bidang hospitaliti, khususnya di bidang kuliner.

3. Demonstrasi (*Live Cooking*)

Memberikan demonstrasi di depan audiensi mengenai *Chocolate* dan salah satu hasil pengolahannya, yaitu *chocolate praline*.

4. Tanya Jawab *Audience*

Memberikan kesempatan kepada seluruh *audience* untuk bertanya sesuai dengan materi yang telah diberikan.

3.3. Langkah - Langkah Kegiatan

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.

3.4. Faktor Pendukung dan Penghambat

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.

BAB IV

HASIL YANG DICAPAI DAN PEMBAHASAN

4.1. Hasil

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 demonstrasi 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

4.2. Pembahasan

Hasil kegiatan PKM secara garis besar mencakup beberapa komponen sebagai berikut:

1. Keberhasilan target jumlah peserta dalam sosialisasi
2. Ketercapaian tujuan sosialisasi tentang profesi dan jenjang karir di bidang kuliner.
3. Ketercapaian target materi yang telah direncanakan
4. Kemampuan peserta dalam merespon materi seminar

Dengan demikian dapat dikatakan bahwa target peserta tercapai 100%. Angka tersebut menunjukkan bahwa kegiatan PKM dilihat dari jumlah peserta yang mengikuti dapat dikatakan berhasil/sukses. Ketercapaian tujuan secara umum sudah baik, namun keterbatasan waktu yang disediakan mengakibatkan tidak semua materi dapat

disampaikan secara detil. Dilihat dari hasil, para peserta yaitu antusias keingintahuan tentang penyuluhan hari ini ke masyarakat.

BAB V

PENUTUP

5.1. Kesimpulan

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. Hal tersebut dikemukakan oleh Sandiaga Uno dalam webinar "Inovasi Bisnis F&B Tahunan Mitra Grabfood".(Kompas.com, 2021).

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.

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.

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 (Gisslen, 2013).

5.2. Saran

Kegiatan Pengabdian Masyarakat ini diharapkan 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
- Indonesia, T. R. K. B. (2008). *Kamus Besar Bahasa Indonesia* (Vol. 21, Issue 1). Pusat Bahasa
Departemen Pendidikan Indonesia. [http://journal.um-
surabaya.ac.id/index.php/JKM/article/view/2203](http://journal.um-surabaya.ac.id/index.php/JKM/article/view/2203)
- Irtatik, R. (2021). *Pemko Dukung Pengembangan Bisnis Kuliner, Ingatkan Pengusaha Terapkan
Protkes - Metropolis*. Batampos.co.id.
- Kemenparekraf. (2020). Tren Industri Pariwisata 2021. In *Kemenparekraf/Baparekraf*.
- Kompas.com. (2021). Sektor Kuliner Penyumbang Terbesar PDB Ekonomi Kreatif Indonesia. In
Kompas.com.

LAMPIRAN

1. Penggunaan dana;

Tabel 5.1 Penggunaan dana Kegiatan PKM

No	Jenis Pembiayaan	Item	Satuan	Biaya Satuan	Total
1	Bahan Penunjang Demo Chocolate Praline	Chocolate Coumpound, Fresh Cream, Selai, Dus Praline		1.000.000	1.300.000
2	Peralatan Penunjang	Banner		500.000	500.000
3	Transportasi	Mobil		200.000	200.000
4	Biaya Publikasi	-		150.000	150.000
5	Dokumentasi	-		150.000	150.000
	DII Menyesuaikan Kebutuhan jika ada tuliskan	Snack, Makanan, dan Minuman		700.000	700.000
Total					3.000.000

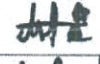
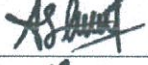
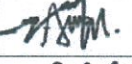
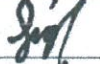
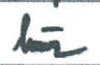
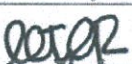
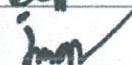
2. Bukti-bukti Dokumen pendukung kegiatan.







ABSENSI DAFTAR PESERTA

NO	NAMA	TTD
1.	Lucky	
2.	Angel	
3.	AliF	
4.	Chia	
5.	FAKHRI	
6.	Rapaul Mbuli	
7.	MAYA ANZANI	
8.	RENOY DWI SAPUTRA	
9.	Linda Corri Vera I.	
10.	Elvira Aline .	
11.	Yudikh Gobyen (Mama)	
12.	Hollyvia	
13.	Refalia Yasmir Nurkhotimah	
14.	Lyana Puteri Brnte Azli	
15.	Arty salsal Billa	
16.	Soka Paramitha	
17.	xue wen ting	
18.	ESTER CHAROUNA ER	
17.	HERLAMBAH ANDIKA N.	
18.	HENRY SULAIMAN	
19.	Fatahila Afriliandi	

ABSENSI DAFTAR PESERTA

NO	NAMA	TTD
20	Adrian Saputra	Adrian
21	Abdul Rajab al-Fadel lubis	Abdul
22	Mohamad ROSYOD f.D	ROS
23	Yeo Rinco	Yeo f.
24	Twam Sun	tw
25	Alvin Ananda Sangputra	Alvin
26	Moh. Abaqi Fattah	Abaqi
27	Viona Viorita	Viona
28.	Freya Michene .T	Freya
29.	Fadli nur alamSyah	Fadli
30	ALFA RIZKY	Alfa
31.	Wayne Maxen Trio	Wayne
32.	Ranni Aulia	Ranni
33.	Susi	Susi
34.	Rizki Almas	Rizki
35.	gusmik	Gusmik
36.	Pieter.	Pieter
37.	Praya Ananda	Praya
38.	Hanni maswita Adlina	Hanni
39.	Lathifah Hanum	Lathifah
40	Koba Nanda Alrofa	Koba



Politeknik Pariwisata Batam

Jalan Gajah Mada, The Vitka City Complex, Tiban Ayu,
Sekupang, Kota Batam 29425, Kepulauan Riau – Indonesia
☎ (0778) 3540889 🌐 www.btp.ac.id

ABSENSI DAFTAR PESERTA

NO	NAMA	TTD
41	Muhammad Zidan H.	
42	Rafael Agosto	
43	Brian Rachman	
44	Adrian	
45	Andrew Ho	
46	Siti aisyah	
47	ZAHRA FITRIAH	
48	Thasya	
49	Jovi Benediktus Turangan	
50	Muhamma d Bintang S.	
51	Zahra	
52	Mischa	