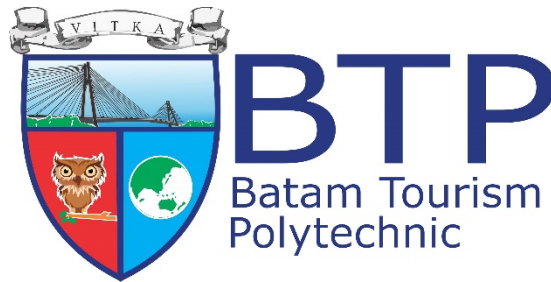


LAPORAN KEGIATAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT



BIMBINGAN PENGEMBANGAN TEKNIS PADA PROGRAM PEMBELAJARAN PRAKTIKUM SEKOLAH VOKASI DI SMK ADIMULIA BATAM

PENGABDI

Tirta Mulyadi, S.E., MM.Par
Rosie Oktavia Puspita Rini., MM.Par
Miratia Afriani, S.ST., MH
Agung Arif Gunawan, MM.Par
Wahyudi Ilham, S.Kom., MM.Par

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

HALAMAN PENGESAHAN

LAPORAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

Jenis Pengabdian. : Bimbingan Teknis

Judul Pengabdian : Bimbingan Pengembangan Teknis Pada Program Pembelajaran Praktikum Sekolah Vokasi di SMK Adimulia Batam

Ketua Kegiatan

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

Anggota 1

- a. Nama Lengkap : Rosie Oktavia Puspita Rini., MM.Par
- b. NIDN : 1007109204
- c. Jabatan Fungsional : Asisten Ahli
- d. Program Studi: Manajemen Kuliner
- e. Nomor HP : 085219735188
- f. Alamat surel (email) : rosie@btp.ac.id

Anggota 2

- a. Nama Lengkap : Miratia Afriani, S.ST., MH
- b. NIDN : 1018129201
- c. Jabatan Fungsional : Asisten Ahli
- d. Program Studi: Manajemen Kuliner
- e. Nomor HP :081372159421
- f. Alamat surel (email) : miratia@btp.ac.id

Anggota 3

- a. Nama Lengkap : Agung Arif Gunawan, MM.Par
- b. NIDN : 1006117903
- c. Jabatan Fungsional : Asisten Ahli
- d. Program Studi: Manajemen Kuliner
- e. Nomor HP :081372159421
- f. Alamat surel (email) : agung@btp.ac.id

Anggota 4

- a. Nama Lengkap : Wahyudi Ilham, S.Kom., MM.Par
- b. NIDN : 1013118406
- c. Jabatan Fungsional : Asisten Ahli
- d. Program Studi: Manajemen Tata Hidangan
- e. Nomor HP :081372159421
- f. Alamat surel (email) : wahyudi@btp.ac.id

Biaya yang diusulkan : Rp 2.000.000

Batam, 15 Maret 2023

Mengetahui,

Ketua Program Studi.



Rosie Oktavia Puspita Rini, MM.Par
NIDN. 10071092004

Ketua Kegiatan Pengabdian

Tirta Mulyadi, S.E., MM.Par
NIDN. 1021078002

Menyetujui
Kepala Pusat Penelitian dan Pengabdian Masyarakat



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

DAFTAR ISI

Table of Contents

HALAMAN PENGESAHAN.....	2
DAFTAR ISI	4
KATA PENGANTAR.....	5
BAB I. PENDAHULUAN	5
Latar Belakang	6
BAB 2. GAMBARAN UMUM MASYARAKAT	6
Tujuan Kegiatan	6
Manfaat Kegiatan	6
Landasan Teori.....	7
BAB 3. METODE PELAKSANAAN	7
Khalayak Sasaran	7
Metode Kegiatan	8
Analisis	11
BAB 4. HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI KEBERLANJUTAN.....	12
Pembahasan	13
BAB 5. PENUTUP.....	13
Kesimpulan	13
Saran	14
DAFTAR PUSTAKA.....	14
LAMPIRAN.....	14
Lampiran 1 Daftar Hadir.....	14
Lampiran 2 Surat Tugas.....	15
Lampiran 3 Dokumentasi	16
Lampiran 4 Surat Permohonan Kegiatan	19

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kami panjatkan ke hadirat Allah SWT yang telah memberikan kesempatan kepada kami Dosen Program Studi Manajemen Kuliner dan Dosen Manajemen Tata Hidangan Politeknik Pariwisata Batam untuk melaksanakan pengabdian kepada masyarakat (PKM) sebagai salah satu pengejawantahan dari Tridharma Perguruan Tinggi. PKM yang dilaksanakan berjudul Bimbingan Pengembangan Teknis Pada Program Pembelajaran Praktikum Sekolah Vokasi di SMK Adimulia Kota Batam. Kegiatan PKM tersebut dapat terlaksana berkat dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu dalam kesempatan ini perkenankanlah kami menyampaikan terima kasih kepada:

1. M. Nur A Nasution, S.Sos., M.Pd., CHA selaku Direktur Politeknik Pariwisata Batam.
2. Rosie Oktavia P.R., MM.Par selaku Ketua Program Studi Manajemen Kuliner Politeknik Pariwisata Batam.
3. Dr. Agung Edy Wibowo, SE., M.Si selaku Kepala Pusat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (PUSLITABMAS) Politeknik Pariwisata Batam.
4. Frangky Silitonga, S.Pd., M.SI selaku Sekretaris Pusat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (PUSLITABMAS) Politeknik Pariwisata Batam.
5. Berbagai pihak yang tidak dapat kami sebutkan satu persatu yang telah membantu terlaksananya kegiatan PKM ini.

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini masih belum mencapai target ideal karena keterbatasan waktu dan dana 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, Maret 2023

Pengabdi kepada Masyarakat,

BAB I. PENDAHULUAN

Latar Belakang

Menghadapi era new normal atau sesuatu yang tidak biasa dihadapi karena adanya pandemi COVID-19, dunia pendidikan menghadapi dilema sistem pembelajaran yang berangkat dari tradisional menjadi digital. Kini digantikan dengan kegiatan pembelajaran melalui media elektronik (e-learning) baik secara sinkron ataupun secara nir-sinkron. E- learning nir-sinkron dapat dilakukan secara dalam jaringan (daring) maupun secara luar jaringan (luring) (Sari & Rini, 2020). Pendidikan adalah salah satu bentuk perwujudan kebudayaan manusia yang dinamis dan sarat perkembangan, oleh karena itu perubahan atau perkembangan pendidikan adalah hal yang memang seharusnya terjadi sejalan dengan perubahan budaya kehidupan. Perubahan yang dimaksud adalah perbaikan pada semua tingkat perlu secara terus menerus dilakukan sebagai antisipasi kepentingan masa depan (Didi Sudrajat, 2022). Jenis Praktikum merupakan suatu pembelajaran dengan siswa melakukan percobaan dengan mengalami sendiri sesuatu yang dipelajari. Praktikum memiliki kelebihan tersendiri dengan metode pembelajaran yang lainnya, yaitu: siswa langsung memperoleh pengalaman dan keterampilan dalam melakukan praktikum, mempertinggi partisipasi siswa baik secara individu maupun kelompok, siswa belajar berfikir melalui prinsip-prinsip metode ilmiah atau belajar mempraktekan prosedur kerja berdasarkan metode ilmiah. Praktikum merupakan rangkaian proses pembelajaran dimana siswa dan guru dapat mengamati objek, menganalisis, mendemonstrasikan dan menarik kesimpulan atau laporan dari observasi yang dilakukan.

Pembelajaran dengan praktikum sangat efektif untuk mencapai seluruh ranah pengetahuan secara bersamaan, antara lain melatih agar teori dapat diterapkan pada permasalahan yang nyata (kognitif), melatih perencanaan kegiatan secara mandiri (afektif), dan melatih penggunaan instrumen tertentu (psikomotor). Salah satu kelebihan pembelajaran praktikum (laboratorium) adalah mahasiswa dapat berlatih secara trial and error, dapat mengulang-ulang kegiatan atau tindakan yang sama sampai benar-benar terampil. Selama ini mereka memproduksi tanpa ada pedoman yang jelas dalam mengelompokkan biaya produksi yang dikeluarkan dalam proses produksi yang terjadi, bahkan biaya tebagi kerja yang seharusnya masuk dalam proses produksi yang mereka lakukan tidak dihargai sama sekali serta biaya pendukung lainnya (biaya overhead) tidak memenuhi kaidah biaya produksi yang seharusnya (Halmawati et al., 2020)

BAB 2. GAMBARAN UMUM MASYARAKAT

Tujuan Kegiatan

Kegiatan ini dimaksudkan untuk memberikan pengetahuan dan teknis pembelajaran praktikum untuk meningkatkan pelayanan serta keterampilan SMK Adimulia beserta guru yang berada di sebuah lembaga Pendidikan khususnya masyarakat kota Batam. Program ini sebisa mungkin dapat dilaksanakan sebagai pengetahuan bagi masyarakat setempat.

Manfaat Kegiatan

Setiap kegiatan yang dilakukan diharapkan akan memberikan manfaat, demikian juga halnya kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang diselenggarakan oleh Politeknik Pariwisata Batam. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diharapkan dapat

meningkatkan pengetahuan guru vokasi. Disamping itu dengan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini akan merubah paradigma tentang arti penerapan praktikum yang bermanfaat bagi lingkungan sekitar.

Landasan Teori

Mutu pembelajaran merupakan kemampuan lembaga untuk meningkatkan kapasitas belajar mahasiswa serta memberikan bekal kepada mahasiswa bagaimana membelajarkan dirinya (Usaha et al., 2013). Selanjutnya dijelaskan seberapa jauh semua komponen masukan instrumental dalam sistem pembelajaran ditata, sehingga secara sinergis mampu menghasilkan proses, hasil dan dampak belajar yang optimal. Yang tergolong masukan instrumental yang berkaitan langsung dengan sistem adalah dosen, mahasiswa kurikulum dan bahan ajar, media belajar dan teknologi serta fasilitas belajar. Dari sisi dosen, mutu dapat dilihat dari seberapa optimal dosen mampu memfasilitasi proses belajar mahasiswa. Sedangkan berkaitan dengan kurikulum dan bahan ajar, mutu dapat dilihat dari seberapa luwes dan relevan kurikulum dan bahan ajar yang mampu menyediakan stimuli dan fasilitas belajar. Dari sisi media dan teknologi pembelajaran, mutu dapat dilihat dari seberapa efektif media dan teknologi digunakan oleh dosen untuk meningkatkan intensitas belajar dan membelajarkan mahasiswa. Dari sudut sarana belajar, mutu dapat dilihat dari berapa besar kontribusi sarana dan prasarana terhadap terciptanya budaya belajar yang kondusif. Oleh karena itu mutu pembelajaran dapat diartikan sebagai kesesuaian dengan kebutuhan pengguna, intensitas belajar, keterkaitan sistemik dan sinergis dosen, mahasiswa, kurikulum dan bahan ajar, media dan fasilitas belajar dalam menghasilkan proses dan hasil belajar mahasiswa yang optimal. Pembelajaran selalu menghadapi tantangan sesuai dengan zamannya.

Dunia pembelajaran tidak akan lepas dari berbagai pengaruh sistem kehidupan sosial, ekonomi, budaya, politik dan hukum. Perwujudan pembelajaran yang bermutu ini penting. Sebagai contoh, bahwa dosen dan mahasiswa itu adalah produk masa lalu yang diperbaharui atau dikembangkan lewat pembelajaran yang berkelanjutan hingga saat ini dengan tingkatan dan intensitas yang berbeda satu sama lain. Apa yang akan terjadi beberapa tahun mendatang tidak bisa lepas dari apa yang sedang terjadi dan kita lakukan pada saat ini. Pembelajaran yang dilakukan harus menyiapkan mahasiswa untuk dapat hidup dimasa sekarang dan masa yang akan datang. Dalam rangka mewujudkan mutu pembelajaran dibutuhkan berbagai upaya terobosan. Upaya tersebut terkait dengan berbagai komponen di dalam sistem pembelajaran antara lain:

- a. Analisis kondisi untuk setiap komponen pembelajaran
- b. Kondisi ideal untuk setiap komponen sistem pembelajaran
- c. Alternatif lain

BAB 3. METODE PELAKSANAAN

Khalayak Sasaran

Khalayak sasaran kegiatan Bimbingan Pengembangan Teknis pada Program Pembelajaran Praktikum Sekolah Vokasi di SMK Adimulia Batam. Kegiatan ini dilaksanakan melalui kerjasama program studi manajemen kuliner di Politeknik Pariwisata Batam untuk didistribusikan kepada tenaga pengajar vokasi. Adapun yang menjadi konseptor dan perancang

dalam kegiatan ini adalah Dosen Program Studi Manajemen Kuliner. Manajemen Tata Hidangan Politeknik Pariwisata Batam.

Metode Kegiatan

1. Persiapan Kegiatan

- a. Kepala Sekolah : 1 orang
- b. Guru : 10 orang
- c. Acara hari Kamis, 9 Maret 2023
- d. Pukul 08.00 s.d 10.00 wib
- e. Tempat : SMK Adi Mulia
- f. Itinerary

Materi Kegiatan

1. Bedah Pola Praktikum, Bedah Standar Resep dan Cross Teaching Praktikum di Lingkungan SMK Vokasi yang disusun di setiap pertemuan

Tabel 1. Rencana Pembelajaran Praktikum Sekolah Vokasi

Mg g Ke-	Sub-CPMP (Sbg Kemampuan Akhir Yg Diharapkan)	Penilaian		Bentuk Pembelajaran; Metode Pembelajaran; Penugasan; [Estimasi Waktu]		Bobot Penilaian
		Indikator	Kriteri a & Bentuk	Tatap Muka/Lurin g	Daring	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(8)
1	Menyiapkan Dan Membuat Makanan Yang Mengandung Ragi	Mampu Mengidentifikasi Dan Menyusun Bahan Ramuan Dipilih, Diukur Dan Ditimbang Serta Disimpan Dibawah Temperature Yang Benar Sesuai Dengan Persyaratan Resep	Sikap Pengetahuan Kemampuan		2 x 45 menit	5%
2	Menentukan Porsi Untuk Menyimpan Makanan Yang Mengandung Ragi	Mampu Mengidentifikasi Dan Menyusun Porsi Disiapkan Sesuai Dengan Kepadatan, Bentuk Dan Pengemasan Yang Tepat Sesuai Dengan Spesifikasi	Sikap Pengetahuan Kemampuan		2 x 45 menit	5%

Mg g Ke-	Sub-CPMP (Sbg Kemampuan Akhir Yg Diharapkan)	Penilaian		Bentuk Pembelajaran; Metode Pembelajaran; Penugasan; [Estimasi Waktu]		Bobot Penilaian
		Indikator	Kriteri a & Bentuk	Tatap Muka/Lurin g	Daring	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(8)
		Standar Resep Dan Praktek Perusahaan				
3	Menyiapkan Dan Membuat Makanan Yang Mengandung Ragi	Mampu Mengidentifikasi Dan Menyusun Adonannya Disiapkan Sesuai Dengan Kepadatan, Bentuk Dan Pemanggangan Yang Tepat Sesuai Dengan Spesifikasi Standar Resep Dan Praktek Perusahaan	Sikap Penget ahuan Kema mpuan		2 x 45 menit	5%
4		Mampu Mengidentifikasi Dan Menyusun Produk Roti Dibakar Pada Pemanggangan Yang Tepat Dan Pada Temperature Yang Tetap	Sikap Penget ahuan Kema mpuan		2 x 45 menit	5%
5	Menentukan Porsi Dan Menyimpan Makanan Yang Mengandung Ragi	Mampu Mengidentifikasi Dan Menyusun Jenis-Jenis Roti Diselesaikan Dengan Menampilkan Karakteristik Produk Yang Diinginkan	Sikap Penget ahuan Kema mpuan		2 x 45 menit	5%
6		Mampu Mengidentifikasi Dan Menyusun Produk Roti Dan Kue Disimpan Pada Kondisi Yang Tepat Untuk Menjaga	Sikap Penget ahuan Kema mpuan		2 x 45 menit	5%

Mg g Ke-	Sub-CPMP (Sbg Kemampuan Akhir Yg Diharapkan)	Penilaian		Bentuk Pembelajaran; Metode Pembelajaran; Penugasan; [Estimasi Waktu]		Bobot Penilaian
		Indikator	Kriteri a & Bentuk	Tatap Muka/Lurin g	Daring	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(8)
		Mutu Dan Memperpanjang Daya Tahan				
7		Mampu Mengidentifikasi Dan Menyusun Pengemasan Sesuai Dengan Pengawetan Kesegaran Dan Karakteristik Makan	Sikap Penget ahuan Kema mpuan		2 x 45 menit	5%
UJIAN TENGAH SEMESTER						5%
9	Menguasai pengolahan produk pengembanga n yeast dough	Praktek I: pengembangan sweet roll continental b. Praktek II: pengembangan sweet roll oriental	Sikap Penget ahuan Kema mpuan	6 x 45 menit		6%
10	Menguasai pengolahan produk pengembanga n fried dough	Praktek III: pengembangan fried dough dengan aneka isi dan topping b. Praktek IV: pengembangan fried dough dengan berbagai substitusi bahan	Sikap Penget ahuan Kema mpuan	6 x 45 menit		6%
11	Menguasai pengolahan produk pengembanga n Danish pastry	Praktek V: pengembangan produk Danish pastry dengan berbagai isi dan topping	Sikap Penget ahuan Kema mpuan	6 x 45 menit		6%

Mg g Ke-	Sub-CPMP (Sbg Kemampuan Akhir Yg Diharapkan)	Penilaian		Bentuk Pembelajaran; Metode Pembelajaran; Penugasan; [Estimasi Waktu]		Bobot Penilaian
		Indikator	Kriteri a & Bentuk	Tatap Muka/Lurin g	Daring	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(8)
12	Menguasai pengolahan produk pengembangan pastry	Praktek VI: pengembangan pie aneka isi dan bentuk dan pengembangan choux paste aneka isi dan bentuk b. Praktek VII: pengembangan puff pastry aneka isi dan bentuk	Sikap Pengetahuan Kemampuan	6 x 45 menit		6%
13	Menguasai pengolahan produk pengembangan quick bread	Praktek VII: pengembangan muffin	Sikap Pengetahuan Kemampuan	6 x 45 menit		6%
14	Menguasai pengolahan produk pengembangan cookies	Praktek VIII: pengembangan cookies dengan 4 metode make up	Sikap Pengetahuan Kemampuan	6 x 45 menit		6%
15	Menguasai pengolahan produk pengembangan yeast dough	Praktek X: pengembangan hard roll	Sikap Pengetahuan Kemampuan	6 x 45 menit		6%
UJIAN AKHIR SEMESTER						8%

Analisis

Meningkatkan kapasitas belajar mahasiswa serta memberikan bekal kepada mahasiswa bagaimana membelajarkan dirinya . Selanjutnya dijelaskan seberapa jauh semua komponen masukan instrumental dalam sistem pembelajaran ditata, sehingga secara sinergis mampu menghasilkan proses, hasil dan dampak belajar yang optimal. Yang tergolong masukan instrumental yang berkaitan langsung dengan sistem adalah dosen, mahasiswa kurikulum dan bahan ajar, media belajar dan teknologi serta fasilitas belajar. Dari sisi dosen, mutu dapat dilihat dari seberapa optimal dosen mampu memfasilitasi proses belajar mahasiswa. Sedangkan berkaitan dengan kurikulum dan bahan ajar, mutu dapat dilihat dari seberapa luwes dan relevan kurikulum dan bahan ajar yang mampu menyediakan stimuli dan fasilitas belajar. Dari sisi media dan teknologi pembelajaran, mutu dapat dilihat dari seberapa efektif media dan teknologi digunakan oleh dosen untuk meningkatkan intensitas belajar dan membelajarkan mahasiswa. Dari sudut sarana belajar, mutu dapat dilihat dari berapa besar kontribusi sarana dan prasarana terhadap terciptanya

BAB 4. HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI KEBERLANJUTAN

Hasil Pelaksanaan Kegiatan menggunakan metode sebagai berikut:

- a. Demonstrasi metode ini dipilih untuk menjelaskan materi tentang karya tulis ilmiah, khususnya berjenis artikel yang sangat berguna bagi guru. Adapun materi yang diberikan adalah sistematika teknik pengajaran praktikum melalui pembukaan, penjelasan standar resep, pemberian contoh pembuatan
- b. Diskusi siswa dapat berdialog dan berdiskusi dengan guru serta dengan sesama siswa pada setiap penjelasan langkah pembuatan.
- c. Tanya Jawab Metode ini sangat penting bagi para siswa praktikum, baik pada saat menerima penjelasan tentang materi yang diberikan serta saat mempraktikkannya. Metode ini memungkinkan guru menggali pengetahuan sebanyak-banyaknya tentang pembuatan suatu produk.
- d. Praktik pembuatan produk metode ini mengajak siswa mempraktikkan sebuah produk dengan bimbingan guru sehingga dapat menghasilkan produk yang baik.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan selama 1 bulan dimulai dari tahap persiapan sampai penyerahan laporan akhir. Adapun tahap-tahap pelaksanaan kegiatan ini diuraikan sebagai berikut:

- a. Pengamatan lapangan yang bertujuan untuk mengetahui kebutuhan dan permasalahan mitra, dilakukan dengan cara melakukan wawancara terhadap guru-guru di SMK Adimulya
- b. Pemantapan Penentuan Sasaran, Waktu, dan Tempat Pelatihan, bertujuan untuk memastikan peserta yang betul-betul memerlukan pelatihan,
- c. Perencanaan teknis pelaksanaan kegiatan pelatihan, dan
- d. Penyusunan bahan/materi Pelatihan. Pelaksanaan Kegiatan pelatihan ini dilakukan dalam beberapa kali pertemuan, dengan materi yang berbeda tiap kali pertemuan.
- e. Perencanaan agenda pertemuan dengan melakukan penyusunan kegiatan
- f. Pelaksanaan Kegiatan
- g. Pembuatan Laporan

Pembahasan

Berpartisipasi di dalam berbagai kegiatan seperti yang telah dijelaskan di atas dapat menjaga keaktifan pikiran dan membuka wawasan yang memungkinkan guru untuk terus memperoleh informasi yang diperlukannya dan sekaligus membuat perencanaan untuk mendapatkannya. Kegiatan bimbingan **bimbingan teknis praktikum** merupakan salah satu upaya untuk meningkatkan profesionalisme guru. Suatu Perencanaan dalam memasak sangat di perlukan. Hal itu di menentukan dan mengatur resep masakan yang akan di buat, bahan masakan yang diperlukan, alat-alat masak, serta waktu dalam proses memasak makanan. Agar proses memasak menjadi efisien. Memasak akan menjadi sangat menyenangkan jika berhasil mendidik siswa membuat masakan yang lezat dan disukai banyak orang apalagi oleh keluarga tercinta. Tetapi, pembelajaran memasak ini menjadi hal yang memerlukan banyak persiapan jika mengingat banyak hal yang harus disiapkan sebelum memasak. Belum lagi setelahnya bertebaran sisa-sisa bahan masakan dan peralatan dapur yang harus dibersihkan. Tentunya hal-hal tersebut menyita waktu yang cukup banyak, sementara pekerjaan lain masih menanti.

Persiapan bahan-bahan dan peralatan memasak secara tepat menjadi faktor penting yang akan mempersingkat waktu dalam proses memasak. Perencanaan dan persiapan dalam kegiatan masak umumnya dikenal dengan sebutan *mise en place*, di antaranya adalah:

- a. Melakukan penyusunan tahapan kegiatan memasak
- b. Terlebih dahulu membaca resep dari awal hingga akhir untuk memastikan pemahaman bahan dan metode.
- c. Menjaga pantri dalam keadaan baik, termasuk penyimpanan bahan sesuai kegunaannya.
- d. Membuat daftar belanja. Mengecek bahan yang dimiliki dan menuliskan bahan yang kurang.
- e. Membeli bahan sesuai kebutuhan dan memilih bahan yang segar dan berkualitas.
- f. Melakukan tinjauan terhadap resep. Membuat rencana tindakan dan memungkinkan cukup waktu untuk setiap langkah.
- g. Memulai penataan ruang kerja dapur. Pengaturan area kerja, penyusunan bahan, dan peralatan.
- h. Merencanakan kebutuhan peralatan yang diperlukan
- i. Kalkulasi bahan dan menyelesaikan langkah-langkah persiapan seperti mengupas, mengiris, memotong bahan.
- j. Menjaga area kerja agar tetap bersih dan rapi mulai persiapan, pengolahan, hingga penyajian.

Jika ada hal-hal yang tidak berjalan sesuai rencana, tetap fokus pada tujuan akhir sambil memikirkan langkah selanjutnya yang harus diambil.

BAB 5. PENUTUP

Kesimpulan

1. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat tentang bimbingan pengembangan teknis pada program pembelajaran praktikum di SMK Adi Mulya telah terlaksana dengan baik serta mendapat dukungan penuh dari guru dan siswa
2. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat tentang bimbingan pengembangan teknis pada program pembelajaran praktikum di Politeknik Pariwisata Batam mendapat respon yang baik dari guru dan siswa

3. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat tentang bimbingan pengembangan teknis pada program pembelajaran praktikum di SMK Adi Mulya menghasilkan inovasi pengembangan perencanaan praktikum berupa perbaikan kualitas dan mekanisme pembelajaran praktikum yang didedikasikan untuk sekolah vokasi.

Saran

1. Kegiatan Pengabdian dilakukan dengan skala kecil agar mendapatkan dampak yang lebih bermanfaat dan mendalam
2. Kegiatan pengabdian dapat dilakukan secara berkala di lokasi yang sama dengan sasaran masyarakat yang memiliki kebutuhan dalam meningkatkan program

DAFTAR PUSTAKA

- Didi Sudrajat. (2022). Meningkatkan Profesionalisme Guru Smp Negeri 5 Tenggarong Melalui Bimbingan Teknis Penulisan Artikel Ilmiah. *JPM: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 248–253.
- Halmawati, H., Fridayati, L., & Rafni, A. (2020). PKM Usaha Dendeng Rinuak di KUB Dapur 21 Kenagarian Lubuk Basung Melalui Pelatihan Penyusunan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Job Order Costing dan Inovasi Produk Makanan. *Jurnal Eksplorasi Akuntansi*, 2(4), 3558–3565. <https://doi.org/10.24036/jea.v2i4.304>
- Sari, D. D., & Rini, T. P. W. (2020). Bimbingan teknis pembelajaran daring menggunakan aplikasi quizizz bagi guru sekolah dasar pada masa pandemi covid-19. *Jurnal Pendidikan Dan Pengabdian Masyarakat*, 3(4), 213–217. <http://www.jurnalfkip.unram.ac.id/index.php/JPPM/article/view/2204>
- Usaha, M., Prodi, B., Teknik, P., & Uny, B. (2013). IMPLEMENTASI KESIAPAN MAHASISWA DALAM PRAKTIKUM MANAJAMEN USAHA BOGA PRODI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA UNY. *Seminar Nasional 2013" Kesiapan SMK Dalam Implementasi Kurikulum 2013"*, 519–531.

LAMPIRAN

Lampiran 1 Daftar Hadir



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
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 Arline .	
11.	Yudith Gabryan (Nana)	
12.	Hollyvia	
13.	Refalia Yasmir Nurkhotimah	
14.	Lyana Puteri Brnte Azli	
15.	Arty salsal Billa	
16.	Soka Paramitha	
17.	xue wen ting	
16.	ESTER CHAROUNA ER	
17.	HERLAMBAH ANDIKA N.	
18.	HENRY SULAIMAN	
19.	Fatahila Afriliandi	

Lampiran 2 Surat Tugas



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

<u>SURAT PENUGASAN</u>		
Nomor: 006/SK-PD/PUSLITABMAS/BTP/III/2023		
Kepala Pusat Penelitian dan Pengabdian Masyarakat menugaskan kepada Pengabdi/ Tim Pengabdian sebagai berikut:		
1.	Nama	: Rosie Oktavia Puspita Rini, MM.Par
	NIDN.	: 1007109204
	Jabatan	: Ketua
2.	Nama	: Tirta Mulyadi, S.E., MM.Par.
	NIDN.	: 1021078002
	Jabatan	: Anggota 1
3.	Nama	: Miratia Afriani S.ST., MH
	NIDN.	: 1018129201
	Jabatan	: Anggota 2
4.	Nama	: Agung Arif Gunawan, MM.Par
	NIDN.	: 1006117903
	Jabatan	: Anggota 3
Untuk melaksanakan kegiatan Pengabdian dengan:		
Judul	:	Bimbingan Pengembangan Teknis Pada Program Pembelajaran Praktikum Sekolah Vokasi 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   Sobrihan Arwan, S.Pd



Gambar 1. Penyambutan Kepala Sekolah dengan kedatangan tim pengabdian



Gambar 2. Kegiatan Brainstorming dengan Kepala Sekolah



Gambar 3 Pemberian Materi Penerapan Ilmu Gizi dalam Praktikum



Gambar 4. Kegiatan Foto Bersama dengan seluruh jajaran SMK Adi Mulia



Gambar 5. Situasi Pengabdian saat Ice Breaking

Lampiran 4 Surat Permohonan Kegiatan



POLITEKNIK PARIWISATA BATAM
Jl. Gajah Mada, The Vitka City Complex
Tiban, Batam, Kepulauan Riau 29425
Indonesia

Telp + 62 778 354 0889
Email: info@btp.ac.id
https://btp.ac.id

Batam, 2 Maret 2023

No : 169/SKL/BTP/III/2023
Lampiran : -
Pemberitahuan : Surat Permohonan

Kepada Yth.
Kepala Sekolah SMK Pariwisata ADIMULIA
Bpk. Sugiman Arianto
Tempat

Dengan hormat,

Sebelum kami menyampaikan perihal tersebut di atas, perkenankan kami menyampaikan selamat menjalankan aktifitas keseharian, semoga Bapak/Ibu dan seluruh jajaran dalam keadaan sehat walafiat, Aamiin. Sehubungan dengan Motto Tri Dharma Perguruan Tinggi bersama ini kami dari Politeknik Pariwisata Batam mohon izin untuk mengadakan kunjungan dosen dengan kegiatan **Bimbingan Pengembangan Teknis Tata Letak (Layout) Dapur pada Program Pembelajaran Praktikum** untuk Siswa/Siswi SMK Pariwisata Adimulia, adapun jadwal pelaksanaan sebagai berikut :

Tanggal & Waktu : 9 Maret 2023
Tempat : SMK Adi Mulya Kota Batam
Agenda : Bimbingan Pengembangan Teknis Tata Letak (Layout) Dapur pada Program Pembelajaran Praktikum
Sasaran PKM : Guru Struktural SMK

Besar harapan kami untuk mendapatkan konfirmasi kesediaan Bapak/Ibu lebih awal untuk kami dapat menyiapkan segala sesuatunya yang diperlukan demi kelancaran kegiatan tersebut. Berkaitan dengan hal tersebut di atas untuk kelancaran koordinasi dan komunikasi dalam rangka persiapan pelaksanaannya dapat menghubungi Ibu Rosie Oktavia melalui contact person : 0852-1973-5188.

Demikian surat permohonan ini kami sampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami,
Direktur Politeknik Pariwisata Batam



M. Nur A Nasution, S.Sos., M.Pd., CHA
NIDN. 3830046701

Tembusan Yth :
1. Ketua Yayasan Vitka;
2. Arsip