



PENGENALAN TEKNIK HIBACHI JAPCHAE SEBAGAI MEDIA PEMBELAJARAN *FOOD AND BEVERAGE* BAGI SISWA SMK NEGERI 1 MAS UBUD

Oleh

Ni Made Yuni Kusumadewi¹, I Wayan Eka Sudarmawan²

^{1,2}Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional

Email: 1yunikus02@gmail.com

Article History:

Received: 07-04-2026

Revised: 28-04-2026

Accepted: 10-05-2026

Keywords:

Hibachi, Japchae,
Food and Beverage,
Pembelajaran Vokasi,
SMK

Abstract: Pembelajaran praktik *Food and Beverage* di pendidikan vokasi berperan penting dalam membentuk kompetensi dan kesiapan kerja siswa, namun pendekatan konvensional belum sepenuhnya merepresentasikan standar industri perhotelan. Kegiatan pengabdian ini berfokus pada inovasi pembelajaran aplikatif melalui pengenalan teknik hibachi dalam demonstrasi memasak japchae kepada siswa SMK Negeri 1 Mas Ubud. Tujuan pengabdian adalah meningkatkan pemahaman, keterampilan, dan motivasi belajar siswa terhadap praktik kuliner berbasis industri. Metode yang digunakan berupa demonstrasi langsung disertai penjelasan alat, bahan, serta teknik memasak yang interaktif dan kontekstual. Pendekatan ini didukung oleh riset pengabdian berbasis *experiential learning*. Hasil menunjukkan peningkatan signifikan pada antusiasme, partisipasi, dan pemahaman siswa terhadap praktik *Food and Beverage*. Kegiatan ini berpotensi menjadi alternatif strategi pembelajaran efektif dalam mendukung kesiapan siswa memasuki dunia kerja.

PENDAHULUAN

Pendidikan vokasi di bidang pariwisata dan perhotelan memiliki peran strategis dalam menyiapkan sumber daya manusia yang kompeten, terampil, dan siap untuk menghadapi kebutuhan di dunia kerja. Fokus utama pendidikan vokasi tidak hanya terletak pada penguasaan teori, tetapi juga pada kemampuan praktik yang sesuai dengan standar industri. Oleh karena itu, proses pembelajaran diharapkan mampu memberikan pengalaman nyata agar siswa dapat memahami dan menerapkan kompetensi yang dibutuhkan di lingkungan kerja sebenarnya. Pembelajaran praktik *Food and Beverage* yang efektif diharapkan dapat membekali siswa dengan pemahaman mengenai teknik memasak, standar kebersihan dan keamanan pangan, serta sikap profesional yang dibutuhkan dalam dunia kerja (Prasetyo & Wibowo, 2022).

Pembelajaran *Food and Beverage* di sekolah vokasi masih sering terbatas pada pengenalan teknik memasak dasar dan menu yang sangat bersifat umum. Kondisi tersebut menyebabkan siswa kurang memperoleh gambaran mengenai variasi teknik memasak internasional yang sebenarnya banyak diterapkan di industri perhotelan. Padahal, industri perhotelan menuntut tenaga kerja yang tidak hanya menguasai teknik dasar, tetapi juga pastinya memiliki wawasan yang lebih mengenai perkembangan kuliner internasional dan tren pelayanan yang terus berkembang. Salah satu teknik memasak internasional yang

banyak diterapkan dalam industri perhotelan adalah hibachi. Hibachi merupakan teknik memasak yang berasal dari Jepang dan dikenal dengan konsep memasak di atas pelat besi panas serta sering dikaitkan dengan konsep *show cooking* yang interaktif (Choi & Lee, 2021; Kim, 2020). Teknik ini tidak hanya menekankan pada kualitas hasil akhir masakan, tetapi juga pada keterampilan koki dalam mengolah bahan makanan secara cepat tepat, dan terkoordinasi. Dalam konteks industri perhotelan, penerapan teknik hibachi menjadi salah satu strategi inovatif dalam meningkatkan nilai tambah layanan *Food and Beverage*, karena mampu mengintegrasikan aspek produk dan pelayanan secara bersamaan, sehingga dapat meningkatkan kepuasan dan pengalaman pelanggan (Putra & Santoso, 2019)

SMK Negeri 1 Mas Ubud sebagai salah satu sekolah vokasi di bidang pariwisata memiliki peran penting dalam menyiapkan siswa agar memiliki kompetensi yang relevan dengan kebutuhan industri. Oleh karena itu, diperlukan kegiatan pembelajaran yang inovatif dan aplikatif untuk mendukung peningkatan keterampilan siswa. Melalui kegiatan edukasi berupa demonstrasi memasak menggunakan teknik hibachi dengan menu *japchae*, siswa diharapkan dapat memperoleh wawasan yang baru mengenai teknik memasak internasional serta memahaminya dalam dunia perhotelan. Selain memberikan manfaat bagi siswa, kegiatan ini juga menjadi bentuk kontribusi mahasiswa Program Studi D3 Perhotelan, Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional dalam mendukung proses pembelajaran di sekolah vokasi. Kegiatan demonstrasi memasak menggunakan teknik hibachi *japchae* diharapkan dapat menjadi alternatif media pembelajaran praktik *Food and Beverage* yang efektif, sekaligus memperkuat keterkaitan antara pendidikan vokasi dan kebutuhan dunia industri perhotelan.

METODE

Kegiatan pengenalan memasak menggunakan teknik hibachi *japchae* dilaksanakan dalam bentuk demonstrasi langsung di SMK Negeri 1 Mas Ubud. Terletak pada No.1 No.320, Jl. Ambarawati, Mas, Kecamatan Ubud, Kabupaten Gianyar, Bali. Peserta kegiatan ini terdiri dari 30 siswa SMK yang mengambil jurusan konsentrasi pada bidang tata boga. Mahasiswa D3 Perhotelan, Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional berperan sebagai pelaksana kegiatan sekaligus fasilitator pembelajaran. Pelaksanaan kegiatan diawali dengan pengenalan singkat mengenai konsep teknik hibachi serta penjelasan mengenai perbedaannya dengan teknik memasak konvensional yang umumnya digunakan dalam pembelajaran sehari-hari. Narasumber menjelaskan bahwa teknik hibachi tidak hanya berfungsi sebagai metode memasak, tetapi juga memiliki nilai tambah sebagai bagian dari pelayanan dan hiburan (*show cooking*) bagi tamu restoran. Penjelasan ini bertujuan untuk memberikan pemahaman awal kepada siswa mengenai peran hibachi dalam industri perhotelan, khususnya di restoran dan hotel berbintang.

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah metode demonstrasi yang dipadukan dengan praktik langsung. Metode demonstrasi dipilih karena efektif dalam meningkatkan pemahaman keterampilan praktis melalui observasi langsung dan keterlibatan aktif peserta (Wahyuni, 2021). Selain itu, disampaikan pula pentingnya penerapan standar kebersihan dan keselamatan kerja, seperti penggunaan alat yang higienis, pengaturan area kerja, serta kewaspadaan terhadap suhu panas selama proses memasak. Hal ini sejalan dengan standar operasional di industri perhotelan yang lebih menekankan aspek keamanan pangan dan keselamatan kerja (Walker, 2021).

Pelaksanaan kegiatan diawali dengan penyampaian materi mengenai konsep dasar teknik hibachi serta perbedaannya dengan teknik memasak konvensional. Narasumber menjelaskan bahwa teknik hibachi tidak hanya berfungsi sebagai metode memasak, tetapi juga memiliki nilai tambah sebagai bagian dari pelayanan dan hiburan (*show cooking*) bagi tamu restoran. Selanjutnya, peserta diperkenalkan pada peralatan yang digunakan, seperti pelat hibachi dan spatula, serta pentingnya penerapan standar kebersihan dan keselamatan kerja dalam proses memasak. Selama kegiatan berlangsung, mahasiswa bersama dosen atau narasumber memberikan penjelasan secara runtut dan interaktif. Siswa diberikan kesempatan untuk mengamati, mengajukan pertanyaan, serta memahami proses kerja yang diterapkan. Melalui pendekatan ini, siswa diharapkan tidak hanya memperoleh pengetahuan, tetapi juga memahami alur kerja, standar praktik, serta sikap profesional dalam bidang *Food and Beverage*.

Metode kegiatan meliputi beberapa tahapan, yaitu:

- A. Persiapan kegiatan mencakup perencanaan dalam memilih menu. Menu yang dipilih adalah hibachi japchae, yaitu hidangan berbahan dasar bihun yang dimodifikasi dengan teknik hibachi. Pemilihan menu didasarkan pada beberapa pertimbangan, antara lain ketersediaan bahan yang mudah diperoleh, proses pengolahan yang sederhana, serta cita rasa yang dapat diterima oleh berbagai kalangan. Serta koordinasi dengan pihak SMK N 1 Mas Ubud terkait waktu dan teknis pelaksanaan kegiatan.
- B. Penyampaian materi pendukung, berupa penjelasan mengenai konsep dasar hibachi, teknik memasak hibachi, serta gambaran penerapan dalam industri perhotelan, khususnya pada bidang *Food and Beverage*.



Gambar 1. Penyampaian Materi Teknik Hibachi Japchae oleh Chef

- C. Demonstrasi langsung, yaitu mahasiswa dan chef atau narasumber memperagakan secara langsung proses memasak menggunakan teknik hibachi japchae, mulai dari tahap persiapan bahan, proses memasak di atas pelat hibachi, hingga penyajian hidangan.



Gambar 2. Demonstrasi Teknik Memasak Hibachi Japchae oleh Chef

- D. Praktik langsung oleh siswa, di mana peserta diberikan kesempatan untuk mencoba secara langsung teknik hibachi didampingi chef atau. Kegiatan ini bertujuan untuk melatih keterampilan siswa, meningkatkan kepercayaan diri, serta memberikan pengalaman yang nyata memasak hibachi.



Gambar 3. Praktik Teknik Hibachi Japchae oleh Siswa SMK Negeri 1 Mas Ubud

- E. Diskusi dan interaksi, di mana siswa diberikan suatu kesempatan untuk mengajukan pertanyaan serta berdiskusi terkait teknik hibachi, proses memasak, dan pengalaman mahasiswa dalam bidang *Food and Beverage* di dunia industri.

Metode demonstrasi yang dipadukan dengan praktik langsung dipilih karena dinilai efektif dalam pembelajaran praktik, terutama pada pendidikan vokasi yang menekankan pada pengalaman langsung. Melalui metode ini, siswa tidak hanya memperoleh pemahaman secara teoritis, tetapi juga mengembangkan keterampilan, sikap kerja, serta pemahaman terhadap standar yang diterapkan dalam industri perhotelan (OECD, 2022).



HASIL

Berdasarkan hasil pengamatan selama kegiatan berlangsung, siswa SMK Negeri 1 Mas Ubud menunjukkan antusiasme yang tinggi terhadap demonstrasi teknik memasak hibachi japchae. Antusiasme tersebut terlihat dari perhatian siswa selama proses demonstrasi, keaktifan dalam mengajukan pertanyaan, serta partisipasi aktif dalam diskusi terkait teknik hibachi. Siswa tampak tertarik untuk memahami setiap tahapan proses memasak, mulai dari persiapan bahan hingga penyajian hidangan. Demonstrasi teknik memasak hibachi japchae memberikan pengalaman belajar yang berbeda dibandingkan dengan pembelajaran praktik *Food and Beverage* yang biasa diterima siswa. Melalui kegiatan ini, siswa tidak hanya mempelajari teknik memasak, tetapi juga memperoleh pemahaman mengenai konsep pelayanan dalam industri perhotelan



Gambar 4. Demonstrasi Teknik Memasak Hibachi Japchae di SMK N 1 Mas Ubud

Teknik hibachi menekankan pentingnya ketepatan waktu, pengendalian suhu, serta koordinasi gerakan selama proses memasak, yang merupakan bagian dari standar kerja di dapur. Selain itu, aspek presentasi makanan juga menjadi perhatian penting, karena penyajian yang menarik dapat meningkatkan nilai jual suatu hidangan. Keterlibatan siswa dalam kegiatan praktik langsung turut memberikan dampak positif terhadap proses pembelajaran. Dengan mencoba secara langsung teknik hibachi di bawah pendampingan mahasiswa dan narasumber, siswa memperoleh pengalaman nyata yang dapat meningkatkan kepercayaan diri serta keterampilan praktik mereka. Pengalaman ini membantu siswa memahami bahwa memasak tidak hanya berkaitan dengan kemampuan teknis, tetapi juga ketelitian, dan tanggung jawab terhadap hasil kerja.

Selain meningkatkan keterampilan praktik, kegiatan ini juga memberikan wawasan kepada siswa mengenai kuliner internasional dan peluang pengembangan menu dalam bidang *Food and Beverage*. Pengenalan teknik hibachi melalui menu japchae menunjukkan bahwa teknik memasak dapat bersifat fleksibel dan dapat diaplikasikan pada berbagai hidangan. Hal ini diharapkan dapat mendorong kreativitas siswa dalam mengembangkan menu serta menyesuaikannya dengan kebutuhan industri perhotelan. Secara keseluruhan, kegiatan demonstrasi memasak teknik hibachi japchae memberikan kontribusi positif terhadap proses pembelajaran *Food and Beverage* di SMK Negeri 1 Mas Ubud. Melalui



pendekatan pembelajaran yang aplikatif dan interaktif, siswa memperoleh pemahaman yang lebih komprehensif mengenai teknik memasak internasional serta standar kerja di industri perhotelan. Kegiatan ini dapat menjadi salah satu alternatif pembelajaran praktik yang mendukung peningkatan kompetensi dan kesiapan siswa dalam menghadapi dunia kerja.

DISKUSI

Hasil kegiatan pengabdian masyarakat menunjukkan bahwa penerapan metode demonstrasi yang dipadukan dengan praktik langsung memberikan dampak positif terhadap peningkatan pemahaman dan keterampilan siswa dalam bidang *Food and Beverage*. Antusiasme siswa selama kegiatan berlangsung mengindikasikan bahwa pendekatan pembelajaran yang bersifat aplikatif dan interaktif lebih efektif dibandingkan dengan pembelajaran yang hanya berfokus pada teori. Hal ini sejalan dengan pendapat (Wahyuni, 2021) yang menyatakan bahwa metode demonstrasi mampu meningkatkan pemahaman keterampilan praktis melalui pengamatan langsung dan keterlibatan aktif peserta. Selain itu, keterlibatan siswa dalam praktik langsung menunjukkan adanya peningkatan kepercayaan diri serta kemampuan mengaplikasikan teknik memasak hibachi.

Proses ini tidak hanya berdampak pada aspek kognitif, tetapi juga pada aspek psikomotorik dan afektif, seperti ketelitian, tanggung jawab, serta sikap profesional dalam bekerja. Dalam konteks pendidikan vokasi, hal ini menjadi penting karena pembelajaran tidak hanya bertujuan untuk transfer pengetahuan, tetapi juga pembentukan kompetensi kerja yang sesuai dengan standar industri. Pengenalan teknik hibachi sebagai bagian dari *show cooking* juga memberikan dimensi baru dalam pemahaman siswa terhadap bidang *Food and Beverage*. Teknik ini tidak hanya menekankan pada proses pengolahan makanan, tetapi juga pada aspek pelayanan dan interaksi dengan pelanggan. Dalam industri perhotelan, aspek ini menjadi nilai tambah yang dapat meningkatkan pengalaman tamu dan kualitas layanan (Walker, 2021). Dengan demikian, siswa tidak hanya memahami teknik memasak, tetapi memperoleh wawasan mengenai pelayanan yang diterapkan di industri.

Secara keseluruhan, hasil pengabdian masyarakat ini memperkuat bahwa pembelajaran praktik yang dirancang secara interaktif dan berbasis pengalaman mampu meningkatkan kualitas pembelajaran di pendidikan vokasi. Kegiatan ini juga menunjukkan bahwa kolaborasi antara perguruan tinggi dan sekolah vokasi dapat menjadi strategi yang efektif dalam mendukung peningkatan kompetensi siswa agar lebih siap menghadapi tuntutan industri perhotelan yang dinamis.

KESIMPULAN

Pengenalan teknik hibachi japchae melalui kegiatan demonstrasi di SMK Negeri 1 Mas Ubud dapat disimpulkan sebagai media pembelajaran *Food and Beverage* yang efektif dan aplikatif dalam konteks pendidikan vokasi. Kegiatan ini memberikan pengalaman belajar yang berbeda bagi siswa, karena tidak hanya menekankan pada penguasaan teknik memasak, tetapi juga memperkenalkan konsep pelayanan, ketepatan kerja, serta pentingnya presentasi makanan yang sesuai dengan standar industri perhotelan. Melalui metode demonstrasi yang dipadukan dengan praktik langsung, siswa memperoleh pemahaman yang lebih mengenai teknik hibach. Keterlibatan aktif siswa selama kegiatan menunjukkan bahwa pembelajaran berbasis pengalaman mampu meningkatkan minat belajar, kepercayaan diri, serta pemahaman terhadap proses kerja.



Kegiatan ini juga memberikan kontribusi positif dalam memperluas wawasan siswa mengenai pengembangan menu dan penerapan teknik memasak yang fleksibel sesuai dengan kebutuhan industri. Dengan diperkenalkannya hibachi japchae, siswa diharapkan dapat memahami bahwa teknik memasak internasional dapat dikembangkan dan disesuaikan dengan berbagai jenis hidangan, sehingga mendorong kreativitas dan kesiapan kerja di masa mendatang. Selain memberikan manfaat bagi siswa, kegiatan ini menjadi bentuk kolaborasi yang baik antara perguruan tinggi dan sekolah vokasi dalam meningkatkan kualitas pembelajaran praktik. Peran mahasiswa Program Studi D3 Perhotelan sebagai pelaksana kegiatan turut memberikan pengalaman belajar dua arah, baik bagi siswa maupun mahasiswa itu sendiri. Dengan demikian, kegiatan edukasi seperti demonstrasi hibachi japchae diharapkan dapat terus dikembangkan dan dijadikan sebagai alternatif metode pembelajaran praktik yang mendukung peningkatan kompetensi serta kesiapan lulusan dalam menghadapi dunia kerja di bidang Food and Beverage dan industri perhotelan secara umum.

PENGAKUAN/ ACKNOWLEDGMENT

Penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada pihak SMK Negeri 1 Mas Ubud yang telah memberikan izin serta dukungan dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Apresiasi juga disampaikan kepada para siswa yang telah berpartisipasi aktif selama kegiatan berlangsung. Ucapan terima kasih turut diberikan kepada dosen pembimbing serta narasumber (chef) yang telah memberikan arahan, bimbingan, dan berbagi pengetahuan selama proses kegiatan. Selain itu, penulis juga mengucapkan terima kasih kepada mahasiswa Program Studi D3 Perhotelan Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional yang telah berperan sebagai pelaksana kegiatan dengan penuh tanggung jawab.

Akhir kata, penulis mengapresiasi seluruh pihak yang telah berkontribusi, baik secara langsung maupun tidak langsung, sehingga kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat terlaksana dengan baik.

DAFTAR REFERENSI

- [1] Choi, J., and K. Lee. "The Effect of Live Cooking Experience on Customer Satisfaction in Food Service Industry." *Journal of Culinary Science & Technology*, 2021.
- [2] Kim, S. "Interactive Dining and Hibachi-Style Cooking in Modern Hospitality." *International Journal of Hospitality Management*, 2020.
- [3] OECD. *Skills for Jobs: Preparing for the Future of Work*. Paris: OECD Publishing, 2022.
- [4] Prasetyo, A., and T. Wibowo. "Peningkatan Kompetensi Siswa melalui Pembelajaran Berbasis Praktik pada Pendidikan Vokasi." 2022.
- [5] Putra, I. G. N., and H. Santoso. "Inovasi Pelayanan Food and Beverage dalam Industri Perhotelan." *Jurnal Pariwisata*, 2019.
- [6] Wahyuni. *Metode Demonstrasi dalam Pembelajaran Keterampilan*. 2021.
- [7] Walker, John R. *Introduction to Hospitality Management*. 2021.



HALAMAN INI SENGAJA DIKOSONGKAN