



---

## PENINGKATAN KETERAMPILAN *CULINARY* SISWA MELALUI PELATIHAN TEKNIK HIBACHI PADA PENGOLAHAN AYAM TERIYAKI DI SMK NEGERI 1 MAS UBUD

Oleh

Ni Putu Sri Deviani<sup>1</sup>, I Wayan Eka Sudarmawan<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup>Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional

Email: [niputusrideviani@gmail.com](mailto:niputusrideviani@gmail.com)

---

### Article History:

Received: 07-04-2026

Revised: 30-04-2026

Accepted: 10-05-2026

### Keywords:

Hibachi, Experiential Learning, Hospitality

**Abstract:** Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilatarbelakangi oleh kesenjangan antara kompetensi siswa pendidikan vokasi dengan kebutuhan industri hospitality, khususnya dalam penguasaan teknik memasak modern. Fokus kegiatan ini adalah peningkatan keterampilan culinary siswa melalui pelatihan teknik hibachi pada pengolahan ayam teriyaki di SMKN 1 Ubud. Tujuan pengabdian adalah meningkatkan kompetensi siswa dalam aspek pengetahuan, keterampilan teknis, serta sikap kerja profesional. Metode yang digunakan adalah pendekatan partisipatif berbasis experiential learning melalui demonstrasi, praktik langsung (*learning by doing*), diskusi, dan evaluasi. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pemahaman konsep, keterampilan teknis memasak, serta perubahan sikap siswa seperti meningkatnya kepercayaan diri, kerja sama tim, dan kesadaran terhadap standar kebersihan dan profesionalisme. Program ini juga memberikan pengalaman belajar yang mendekati kondisi industri dan mendukung kesiapan siswa memasuki dunia kerja.

---

## PENDAHULUAN

Industri pariwisata, khususnya sektor hospitality mengalami perkembangan yang sangat pesat dan menuntut ketersediaan sumber daya manusia (SDM) yang kompeten, adaptif, serta memiliki keterampilan praktik yang sesuai dengan kebutuhan dunia kerja (Lashley 2000; Okumus, dan kawan-kawan 2020). Pendidikan vokasi memiliki peran strategis dalam menyiapkan lulusan yang siap kerja melalui pendekatan pembelajaran berbasis kompetensi. Namun, dalam praktiknya masih terdapat kesenjangan antara kompetensi yang diajarkan di sekolah dengan keterampilan yang dibutuhkan oleh industri, terutama dalam bidang tata boga yang terus berkembang mengikuti tren kuliner global. Kesenjangan ini menjadi tantangan utama bagi institusi pendidikan vokasi dalam menghasilkan lulusan yang memiliki daya saing tinggi di dunia kerja.

SMKN 1 Ubud sebagai salah satu lembaga pendidikan vokasi di bidang hospitality memiliki potensi besar dalam mencetak tenaga kerja terampil. Namun, berdasarkan hasil observasi awal, masih ditemukan keterbatasan dalam penguasaan teknik memasak modern yang relevan dengan kebutuhan industri, khususnya teknik memasak berbasis *live cooking* seperti hibachi. Sebagian siswa masih belum terbiasa dengan teknik pemanggangan suhu tinggi, pengaturan panas yang stabil, serta penyajian makanan yang memenuhi standar



dapur profesional. Kondisi ini menunjukkan perlunya intervensi pembelajaran berbasis praktik yang lebih aplikatif dan sesuai dengan perkembangan industri hospitality saat ini. Salah satu tren kuliner yang berkembang pesat di industri perhotelan dan restoran adalah teknik memasak hibachi (Hjalager 2010). Hibachi merupakan metode memasak dengan menggunakan panas tinggi yang menghasilkan karakteristik makanan dengan tekstur bagian luar yang renyah dan bagian dalam yang tetap lembut, serta aroma khas *smoky*. Selain sebagai teknik memasak, hibachi juga memiliki nilai tambah berupa unsur hiburan (*entertainment*) melalui interaksi langsung antara *chef* dan tamu. Dalam konteks pembelajaran, metode berbasis pengalaman langsung (*experiential learning*) terbukti lebih efektif dalam meningkatkan keterampilan teknis dibandingkan metode ceramah (Kolb 1984; Beard 2018), karena peserta didik dapat secara langsung mengaplikasikan teori ke dalam praktik nyata.

Penelitian sebelumnya juga menunjukkan bahwa penerapan *experiential learning* dalam bidang hospitality memberikan dampak positif terhadap peningkatan keterampilan, pemahaman konsep, serta kesiapan kerja peserta didik. Selain itu, dalam pendidikan tata boga, kualitas pengajaran yang dikombinasikan dengan pengalaman praktik secara langsung memiliki pengaruh signifikan terhadap hasil belajar dan kepuasan siswa. Hal ini menunjukkan bahwa pendekatan pembelajaran berbasis praktik (*learning by doing*) menjadi strategi yang relevan untuk meningkatkan kompetensi siswa dalam bidang hospitality, khususnya pada keterampilan memasak. Berdasarkan kondisi tersebut, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini difokuskan pada peningkatan keterampilan siswa jurusan hospitality di SMKN 1 Ubud melalui pelatihan teknik memasak ayam teriyaki dengan metode hibachi. Pemilihan subyek pengabdian didasarkan pada kebutuhan nyata akan peningkatan kompetensi siswa dalam menghadapi tuntutan industri, serta adanya peluang untuk mengintegrasikan tren kuliner modern ke dalam proses pembelajaran vokasi. Selain itu, keterlibatan mahasiswa dan tenaga ahli (*chef*) dalam kegiatan ini diharapkan dapat memberikan pengalaman belajar yang lebih kontekstual dan mendekati situasi kerja di industri sebenarnya.

Tujuan utama dari kegiatan pengabdian ini adalah untuk meningkatkan kompetensi siswa dalam aspek pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja profesional di bidang tata boga. Secara khusus, kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan kemampuan siswa dalam menerapkan teknik memasak hibachi, memahami standar operasional prosedur dapur profesional, serta mengembangkan sikap kerja seperti disiplin, kerja sama tim, dan menjaga kebersihan. Perubahan sosial yang diharapkan dari kegiatan ini adalah terciptanya lulusan yang lebih siap kerja, memiliki keterampilan yang relevan dengan kebutuhan industri, serta mampu beradaptasi dengan perkembangan tren kuliner *modern* di sektor *hospitality*. Selain itu, kegiatan ini juga diharapkan dapat memperkuat sinergi antara perguruan tinggi dan sekolah vokasi dalam mendukung pengembangan SDM yang kompeten dan profesional. Melalui pendekatan kolaboratif ini, diharapkan terjadi transfer pengetahuan dan keterampilan yang berkelanjutan sehingga dapat meningkatkan kualitas pembelajaran praktik di sekolah. Dengan demikian, program pengabdian ini tidak hanya memberikan dampak jangka pendek berupa peningkatan keterampilan siswa, tetapi juga berkontribusi terhadap pengembangan sistem pendidikan vokasi yang lebih relevan dengan kebutuhan industri di masa depan.



## METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dengan pendekatan partisipatif yang melibatkan secara aktif komunitas dampingan dalam setiap tahapan kegiatan. Subyek pengabdian dalam kegiatan ini adalah siswa jurusan hospitality di SMKN 1 Ubud, yang berlokasi di Jl. Ambarwati No. 1, Mas, Kecamatan Ubud, Kabupaten Gianyar, Bali. Pemilihan subyek didasarkan pada kebutuhan peningkatan keterampilan praktik siswa dalam bidang tata boga yang relevan dengan perkembangan industri hospitality, khususnya teknik memasak modern berbasis *live cooking* seperti hibachi. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 09 Mei 2025 yang diikuti oleh 30 peserta. Proses perencanaan kegiatan diawali dengan tahap pengorganisasian komunitas melalui koordinasi antara tim pelaksana (mahasiswa dan dosen) dengan pihak sekolah, meliputi kepala program keahlian, guru, serta perwakilan siswa. Pada tahap ini dilakukan identifikasi kebutuhan (*needs assessment*) melalui observasi awal dan diskusi untuk mengetahui tingkat pemahaman serta keterampilan siswa terkait teknik memasak hibachi. Hasil identifikasi menunjukkan bahwa siswa membutuhkan pembelajaran praktik yang lebih aplikatif dan sesuai dengan standar industri. Berdasarkan hal tersebut, disusun program pelatihan yang melibatkan partisipasi aktif siswa dalam proses pembelajaran.

Keterlibatan subyek dampingan tidak hanya sebagai peserta, tetapi juga sebagai bagian dari proses perencanaan kegiatan. Siswa dan guru dilibatkan dalam penentuan waktu pelaksanaan, kesiapan tempat praktik, serta penyediaan alat dan bahan yang akan digunakan selama pelatihan. Pendekatan ini bertujuan untuk meningkatkan rasa memiliki (*sense of ownership*) terhadap kegiatan sehingga pelaksanaan program menjadi lebih efektif dan berkelanjutan. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah metode demonstrasi partisipatif berbasis *experiential learning* atau *learning by doing* (Kolb 1984; Chiang and Lee 2013). Metode ini menekankan pada pengalaman langsung sebagai proses pembelajaran utama, di mana peserta tidak hanya menerima materi secara teoritis tetapi juga terlibat aktif dalam praktik. Strategi ini dipilih karena dinilai mampu meningkatkan pemahaman konseptual sekaligus keterampilan teknis siswa secara lebih efektif dibandingkan metode ceramah.

Tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini terdiri dari beberapa langkah sistematis, yaitu:

1. Tahap Koordinasi

Melakukan komunikasi dan kerja sama dengan pihak sekolah untuk menentukan peserta, jadwal kegiatan, serta lokasi pelaksanaan.

2. Tahap Identifikasi Kebutuhan

Melakukan observasi dan diskusi untuk mengetahui tingkat pengetahuan dan keterampilan awal siswa terkait teknik hibachi.

1. Tahap Persiapan

Menyiapkan alat, bahan, media pembelajaran, serta kebutuhan teknis lainnya yang mendukung kegiatan pelatihan.

2. Tahap Pemaparan Materi

Memberikan penjelasan mengenai konsep dasar hibachi, teknik memasak, penggunaan alat, serta standar kebersihan dan keselamatan kerja.

3. Tahap Demonstrasi dan Praktik

Melakukan demonstrasi memasak oleh chef dan tim pelaksana, kemudian dilanjutkan

dengan praktik langsung oleh siswa secara berkelompok.

4. Tahap Diskusi dan Evaluasi

Melakukan sesi tanya jawab, evaluasi hasil praktik, serta pemberian umpan balik terhadap hasil masakan siswa.

5. Tahap Refleksi dan Tindak Lanjut

Melakukan refleksi bersama untuk mengetahui keberhasilan kegiatan serta merumuskan pengembangan program ke depan.



**Gambar 1 Pemaparan Teknik Hibachi**

## HASIL

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat di SMKN 1 Ubud menunjukkan dinamika proses pendampingan yang berlangsung secara interaktif dan partisipatif. Kegiatan ini melibatkan siswa jurusan *hospitality* sebagai subyek dampingan yang secara aktif mengikuti seluruh rangkaian pelatihan, mulai dari pemaparan materi hingga praktik langsung teknik memasak hibachi. Pada tahap awal, siswa cenderung masih ragu dan belum terbiasa dengan penggunaan teknik pemanggangan suhu tinggi serta pengelolaan alat hibachi yang membutuhkan ketelitian dan kontrol panas yang stabil. Namun, melalui proses pendampingan yang dilakukan secara bertahap, siswa mulai menunjukkan peningkatan kepercayaan diri dalam mengikuti setiap tahapan kegiatan.

Ragam kegiatan yang dilaksanakan dalam proses pengabdian ini meliputi pemaparan materi dasar mengenai teknik hibachi, demonstrasi memasak oleh *chef* dan tim pelaksana, praktik langsung oleh siswa, serta diskusi dan evaluasi hasil masakan. Bentuk aksi yang dilakukan tidak hanya bersifat teoritis, tetapi lebih menekankan pada aksi teknis berupa praktik memasak secara langsung (*learning by doing*). Dalam kegiatan praktik, siswa dibagi ke dalam beberapa kelompok untuk memudahkan proses pendampingan dan memastikan setiap peserta memperoleh pengalaman yang optimal. Pendampingan dilakukan secara intensif dengan memberikan arahan langsung terkait teknik pemotongan bahan, pengaturan suhu, proses pemanggangan, hingga penyajian makanan sesuai standar profesional (Walker 2017). Selama proses pendampingan, terlihat adanya perubahan perilaku siswa yang cukup signifikan. Siswa yang awalnya kurang percaya diri dalam mengolah makanan dengan teknik baru mulai menunjukkan keberanian untuk mencoba dan bereksperimen, serta mengalami peningkatan keterampilan dalam proses memasak secara bertahap (Ottenbacher and Harrington 2007; Sigala 2020). Hal ini tercermin dari cara siswa membagi tugas dalam



kelompok, menjaga kebersihan alat dan bahan, serta saling membantu dalam menyelesaikan proses memasak. Perubahan ini menunjukkan adanya peningkatan tidak hanya pada aspek keterampilan teknis, tetapi juga pada sikap kerja profesional yang dibutuhkan di industri *hospitality*.

Kegiatan ini juga mendorong munculnya peran-peran baru di antara siswa, seperti adanya siswa yang lebih aktif dan mampu memimpin kelompok dalam proses praktik. Munculnya *local leader* dalam kelompok menunjukkan bahwa kegiatan pendampingan tidak hanya berdampak pada peningkatan keterampilan individu, tetapi juga pada pengembangan kemampuan kepemimpinan dan komunikasi. Selain itu, interaksi antara siswa, guru, dan tim pelaksana menciptakan suasana belajar yang kolaboratif dan kondusif, sehingga proses transfer pengetahuan dapat berjalan secara lebih efektif. Dari sisi perubahan sosial, kegiatan ini berhasil menumbuhkan kesadaran baru di kalangan siswa mengenai pentingnya penguasaan keterampilan yang relevan dengan kebutuhan industri. Siswa mulai memahami bahwa kompetensi praktik, khususnya dalam teknik memasak modern seperti hibachi, merupakan nilai tambah yang dapat meningkatkan daya saing mereka di dunia kerja. Kesadaran ini menjadi langkah awal menuju transformasi pola pikir siswa dari sekadar belajar untuk memenuhi tuntutan akademik menjadi belajar untuk kesiapan kerja profesional.

Selain itu, kegiatan ini juga memberikan dampak positif bagi institusi sekolah, yaitu adanya peluang untuk mengembangkan inovasi pembelajaran berbasis praktik yang lebih aplikatif dan sesuai dengan tren industri. Teknik hibachi yang diperkenalkan dalam pelatihan ini berpotensi menjadi salah satu materi unggulan dalam pembelajaran tata boga di sekolah. Dengan demikian, kegiatan pengabdian ini tidak hanya memberikan solusi terhadap permasalahan keterampilan siswa, tetapi juga berkontribusi dalam mendorong pengembangan sistem pembelajaran yang lebih relevan dan adaptif terhadap perkembangan industri *hospitality*. Secara keseluruhan, hasil dari kegiatan pengabdian masyarakat ini menunjukkan bahwa pendekatan pendampingan berbasis praktik langsung mampu memberikan dampak yang signifikan terhadap peningkatan keterampilan, perubahan perilaku, serta terbentuknya kesadaran baru pada siswa. Proses ini menjadi bagian dari upaya transformasi sosial dalam lingkup pendidikan vokasi, di mana siswa tidak hanya menjadi penerima pengetahuan, tetapi juga pelaku aktif dalam proses pembelajaran yang berorientasi pada dunia kerja.



Gambar 2 Foto Bersama Peserta dan Tim Pelaksana Pelatihan Teknik Hibachi



## DISKUSI

Hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di SMKN 1 Ubud menunjukkan bahwa pendekatan pembelajaran berbasis praktik melalui metode *experiential learning* memberikan dampak signifikan terhadap peningkatan kompetensi siswa, baik dalam aspek pengetahuan, keterampilan teknis, maupun sikap kerja profesional. Temuan ini sejalan dengan teori yang dikemukakan oleh Kolb yang menyatakan bahwa pembelajaran efektif terjadi ketika individu terlibat langsung dalam pengalaman konkret yang kemudian direfleksikan untuk membentuk pemahaman baru (Kolb 1984). Dalam konteks kegiatan ini, keterlibatan siswa dalam praktik langsung teknik hibachi menjadi sarana utama dalam menginternalisasi pengetahuan yang sebelumnya bersifat teoritis.

Secara empiris, siswa masih menunjukkan keraguan dalam mengoperasikan teknik memasak suhu tinggi. Namun, melalui proses pendampingan bertahap yang melibatkan demonstrasi, praktik langsung, dan evaluasi, terjadi peningkatan kepercayaan diri dan keterampilan teknis siswa. Hal ini memperkuat pandangan Beard bahwa pengalaman langsung dalam proses belajar mampu meningkatkan retensi pengetahuan serta keterampilan praktis secara lebih efektif dibandingkan metode konvensional (Beard 2018). Selain itu, pendekatan partisipatif yang digunakan dalam kegiatan ini juga berkontribusi terhadap terbentuknya dinamika pembelajaran yang kolaboratif. Keterlibatan aktif siswa dalam setiap tahapan kegiatan—mulai dari perencanaan hingga evaluasi—menciptakan rasa memiliki (*sense of ownership*) terhadap proses pembelajaran. Perspektif ini sejalan dengan teori konstruktivisme sosial yang menekankan bahwa pengetahuan dibangun melalui interaksi sosial dan pengalaman bersama (Chiang and Lee 2013). Dalam praktiknya, interaksi antara siswa, guru, dan tim pelaksana menciptakan lingkungan belajar yang kondusif untuk pertukaran pengetahuan dan pengembangan keterampilan secara kolektif.

Dari sisi keterampilan teknis, peningkatan kemampuan siswa dalam mengolah makanan dengan teknik hibachi menunjukkan bahwa pembelajaran berbasis praktik mampu menjembatani kesenjangan antara kebutuhan industri dan kompetensi lulusan pendidikan vokasi. Seperti dijelaskan dalam hasil pada halaman 5, siswa tidak hanya belajar teknik memasak, tetapi juga memahami standar operasional dapur profesional, termasuk aspek kebersihan, keselamatan kerja, dan penyajian makanan. Hal ini relevan dengan pandangan Walker yang menekankan bahwa keberhasilan dalam industri hospitality tidak hanya ditentukan oleh keterampilan teknis, tetapi juga oleh pemahaman terhadap standar operasional dan profesionalisme kerja (Walker 2017). Lebih lanjut, temuan menarik dalam kegiatan ini adalah munculnya perubahan perilaku dan dinamika sosial di antara siswa. Terbentuknya peran *local leader* dalam kelompok praktik menunjukkan adanya perkembangan kemampuan kepemimpinan dan komunikasi interpersonal. Fenomena ini dapat dijelaskan melalui teori inovasi dalam industri hospitality yang menyatakan bahwa lingkungan belajar yang adaptif dan inovatif mampu mendorong individu untuk mengambil inisiatif dan berperan aktif dalam proses pembelajaran (Ottenbacher and Harrington 2007). Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya meningkatkan kompetensi individu, tetapi juga membangun kapasitas sosial siswa dalam bekerja secara tim.

Dari perspektif perubahan sosial, kegiatan pengabdian ini dapat dikategorikan sebagai bentuk transformasi mikro dalam lingkungan pendidikan vokasi. Perubahan yang terjadi tidak hanya terbatas pada peningkatan keterampilan, tetapi juga pada perubahan pola pikir siswa terhadap pentingnya kesiapan kerja. Sebagaimana diuraikan pada hasil (halaman



5-6), siswa mulai menyadari bahwa penguasaan keterampilan praktis yang relevan dengan industri merupakan faktor kunci dalam meningkatkan daya saing. Hal ini sejalan dengan konsep pengembangan sumber daya manusia dalam sektor hospitality yang menekankan pentingnya keselarasan antara pendidikan dan kebutuhan industri (Okumus, Altinay, and Chathoth 2020). Selain itu, pengenalan teknik hibachi sebagai bagian dari tren kuliner modern juga mencerminkan adanya inovasi dalam proses pembelajaran. Hjalager menyatakan bahwa inovasi dalam sektor pariwisata dan hospitality merupakan elemen penting dalam meningkatkan daya saing dan relevansi industri (Hjalager 2010). Dalam konteks ini, integrasi teknik hibachi ke dalam pembelajaran tata boga menjadi bentuk adaptasi terhadap perkembangan industri yang dinamis.

Secara keseluruhan, diskusi ini menunjukkan bahwa keberhasilan kegiatan pengabdian tidak hanya terletak pada peningkatan keterampilan teknis, tetapi juga pada terjadinya proses pembelajaran yang holistik, meliputi aspek kognitif, afektif, dan sosial. Pendekatan *experiential learning* terbukti efektif sebagai strategi pembelajaran dalam pendidikan vokasi, khususnya dalam bidang hospitality yang menuntut keseimbangan antara teori dan praktik. Dengan demikian, kegiatan ini memberikan kontribusi tidak hanya pada peningkatan kualitas individu siswa, tetapi juga pada pengembangan model pembelajaran yang lebih relevan, adaptif, dan berorientasi pada kebutuhan industri.

## KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di SMKN 1 Ubud menunjukkan bahwa pendekatan pembelajaran berbasis praktik langsung (*experiential learning*) melalui metode demonstrasi partisipatif efektif dalam meningkatkan kompetensi siswa jurusan hospitality (Kolb 1984; Beard 2018), khususnya dalam keterampilan memasak menggunakan teknik hibachi. Secara teoritis, hasil ini memperkuat konsep bahwa pembelajaran yang menekankan pengalaman langsung (*learning by doing*) mampu menjembatani kesenjangan antara teori dan praktik, serta meningkatkan pemahaman konseptual dan keterampilan teknis peserta didik secara simultan. Selain itu, pendekatan ini juga terbukti mampu membentuk sikap kerja profesional seperti disiplin, kerja sama tim, serta kesadaran terhadap standar kebersihan dan keselamatan kerja yang merupakan bagian penting dalam industri hospitality.

Dari sisi proses pendampingan, kegiatan ini tidak hanya menghasilkan peningkatan keterampilan individu, tetapi juga mendorong terjadinya perubahan sosial dalam skala kecil, seperti meningkatnya kepercayaan diri siswa, munculnya peran kepemimpinan dalam kelompok (*local leader*), serta terbentuknya kesadaran baru akan pentingnya kompetensi yang relevan dengan kebutuhan industri. Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan pengabdian masyarakat berbasis praktik memiliki kontribusi yang signifikan dalam mendukung transformasi pembelajaran vokasi menjadi lebih aplikatif dan berorientasi pada dunia kerja.

Berdasarkan hasil tersebut, direkomendasikan agar kegiatan serupa dapat dilaksanakan secara berkelanjutan dengan cakupan materi yang lebih luas dan melibatkan lebih banyak praktisi industri guna memperkaya pengalaman belajar siswa. Selain itu, sekolah diharapkan dapat mengintegrasikan metode pembelajaran berbasis praktik seperti hibachi ke dalam kurikulum atau program unggulan sebagai bentuk inovasi pembelajaran. Kolaborasi antara perguruan tinggi, sekolah vokasi, dan industri juga perlu terus diperkuat untuk memastikan relevansi kompetensi lulusan dengan kebutuhan dunia kerja. Dengan



demikian, pengabdian masyarakat tidak hanya menjadi kegiatan insidental, tetapi dapat berkembang menjadi strategi berkelanjutan dalam meningkatkan kualitas sumber daya manusia di bidang hospitality.

### PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENT

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada seluruh pihak yang telah memberikan dukungan dan berkontribusi dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini sehingga dapat berjalan dengan baik dan mencapai tujuan yang diharapkan. Ucapan terima kasih secara khusus disampaikan kepada pihak SMKN 1 Ubud yang telah memberikan izin, fasilitas, serta dukungan penuh selama kegiatan berlangsung, khususnya kepada kepala sekolah, guru jurusan hospitality, serta seluruh siswa yang telah berpartisipasi aktif dalam setiap tahapan kegiatan.

Penulis juga menyampaikan apresiasi kepada dosen pembimbing dan pihak Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional yang telah memberikan arahan, dukungan akademik, serta kesempatan dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini. Tidak lupa, terima kasih disampaikan kepada para chef dan tim mahasiswa yang telah terlibat langsung dalam proses pelatihan, baik dalam penyusunan materi, demonstrasi, maupun pendampingan praktik, sehingga kegiatan dapat terlaksana secara optimal. Selain itu, penulis juga mengapresiasi seluruh pihak yang telah membantu secara tidak langsung, baik dalam bentuk dukungan moral, teknis, maupun administratif, yang tidak dapat disebutkan satu per satu. Semoga kerja sama dan kontribusi yang telah diberikan dapat memberikan manfaat yang berkelanjutan bagi pengembangan pendidikan vokasi, khususnya dalam bidang hospitality.

### DAFTAR REFERENSI

- [1] Beard, Colin. 2018. *Experiential Learning: A Practical Guide for Training, Coaching and Education*. 3rd ed. London: Kogan Page.
- [2] Chiang, Chun-Yu, and Hsiu-Yuan Lee. 2013. "The Effect of Experiential Learning on Students' Learning Motivation and Satisfaction." *Journal of Hospitality, Leisure, Sport & Tourism Education* 13: 23–32.
- [3] Hjalager, Anne-Mette. 2010. "A Review of Innovation Research in Tourism." *Tourism Management* 31 (1): 1–12.
- [4] Kolb, David A. 1984. *Experiential Learning: Experience as the Source of Learning and Development*. Upper Saddle River, NJ: Prentice Hall.
- [5] Lashley, Conrad. 2000. *Hospitality Retail Management*. Oxford: Butterworth-Heinemann.
- [6] Okumus, Fevzi, Levent Altinay, and Prakash Chathoth. 2020. *Strategic Management for Hospitality and Tourism*. 3rd ed. Oxford: Elsevier.
- [7] Ottenbacher, Michael, and Robert Harrington. 2007. "The Culinary Innovation Process: A Study of Michelin-Starred Chefs." *Journal of Culinary Science & Technology* 5 (4): 9–35.
- [8] Sigala, Marianna. 2020. "Social Media and Customer Engagement in the Hospitality Industry." *International Journal of Hospitality Management* 89: 102–118.
- [9] Walker, John R. 2017. *The Restaurant: From Concept to Operation*. 7th ed. Hoboken, NJ: John Wiley & Sons.