



PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PELATIHAN TATA BOGA BERBASIS HOSPITALITY UNTUK MENDUKUNG PARIWISATA BERKELANJUTAN DI KELURAHAN TANJUNG BUNTUNG, KECAMATAN BENGKONG

Oleh

Hendra Syaiful¹, Wahyudi Ilham², Agung Edy Wibowo³, Yudha Wardani⁴, Hari Sandi Atmaja⁵

^{1,2,3,4,5}Politeknik Pariwisata Batam, Batam, Indonesia

Email: wahyudi@btp.ac.id

Article History:

Received: 25-06-2026

Revised: 21-07-2026

Accepted: 28-07-2026

Keywords:

Branding, Digital Marketing, Batik Arang, Sawahlunto, MSMEs.

Abstract: Charcoal Batik is a unique product of the Sawahlunto creative industry, possessing a unique local culture based on its coal mining history. However, Batik Arang MS Sawahlunto's artisan partners still face serious challenges in terms of market visibility, weak brand identity, and limited adoption of digital marketing technology. This Community Service (PKM) activity aims to strengthen branding strategies and expand online market reach to boost partners' competitive advantage. The community service implementation method uses a participatory approach that includes field observations, interactive workshops, and intensive coaching in the creation of digital marketing assets. The results of this activity demonstrate a significant increase in partner capacity, marked by the development of a professional brand visual identity, ownership of business social media accounts (Instagram and TikTok), and understanding of e-commerce management. Through this sustainability program, Batik Arang MS Sawahlunto now has digital independence to reach regional and national markets

PENDAHULUAN

Pembangunan pariwisata berkelanjutan pada hakikatnya tidak hanya berorientasi pada peningkatan jumlah kunjungan wisatawan, tetapi juga menempatkan masyarakat sebagai aktor utama dalam menciptakan manfaat ekonomi, sosial, budaya, dan lingkungan secara berkelanjutan. Paradigma ini menekankan bahwa masyarakat lokal tidak lagi diposisikan sebagai objek pembangunan, melainkan sebagai subjek yang berperan aktif dalam mengembangkan potensi daerah melalui peningkatan kapasitas, keterampilan, dan kemandirian ekonomi (Ardhiatma, 2025). Oleh karena itu, investasi pada pengembangan kualitas sumber daya manusia menjadi salah satu prasyarat utama dalam mewujudkan destinasi yang berdaya saing sekaligus memberikan manfaat yang merata bagi masyarakat. Pemerintah Indonesia juga menempatkan pembangunan pariwisata berkelanjutan sebagai arah kebijakan nasional yang menitikberatkan pada peningkatan kualitas sumber daya manusia, penguatan ekonomi lokal, dan kolaborasi berbagai pemangku kepentingan dalam mendukung pertumbuhan sektor pariwisata.



Salah satu sektor yang memiliki keterkaitan erat dengan pengembangan pariwisata adalah kuliner. Dalam beberapa tahun terakhir, kuliner tidak lagi dipandang hanya sebagai pemenuhan kebutuhan konsumsi wisatawan, tetapi telah berkembang menjadi bagian dari pengalaman wisata (*gastronomy experience*) yang mampu memperkuat identitas destinasi, meningkatkan kepuasan wisatawan, serta menciptakan peluang ekonomi bagi masyarakat lokal (Sahir, 2025). Produk kuliner yang berkualitas tidak hanya diukur dari cita rasa, tetapi juga ditentukan oleh keamanan pangan, kebersihan proses pengolahan, estetika penyajian, serta kemampuan pelaku usaha dalam memberikan pelayanan yang sesuai dengan standar industri hospitality. Kondisi tersebut menjadikan peningkatan kompetensi masyarakat di bidang tata boga sebagai salah satu strategi penting dalam mendukung pengembangan ekonomi kreatif dan pariwisata berkelanjutan (Jannang, 2026).

Sejalan dengan perkembangan industri pariwisata, kebutuhan terhadap sumber daya manusia yang memiliki kompetensi di bidang jasa boga juga terus meningkat. Industri hotel, restoran, katering, dan usaha kuliner menuntut tenaga kerja maupun pelaku usaha yang tidak hanya mampu mengolah makanan, tetapi juga memahami prinsip basic cooking, hygiene dan sanitasi, keamanan pangan (*food safety*), teknik penyajian makanan (*food plating*), serta pengendalian biaya produksi (*food costing*). Penguasaan kompetensi tersebut menjadi fondasi dalam menghasilkan produk pangan yang aman, berkualitas, efisien, dan mampu memenuhi ekspektasi konsumen. Organisasi kesehatan dunia menegaskan bahwa penerapan keamanan pangan merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari upaya melindungi kesehatan masyarakat sekaligus meningkatkan kualitas layanan makanan (Rihardi, 2021).

Kota Batam merupakan salah satu pusat pertumbuhan ekonomi di Provinsi Kepulauan Riau yang didukung oleh perkembangan sektor industri, perdagangan, jasa, dan pariwisata. Posisi geografis Batam yang berbatasan langsung dengan Singapura dan Malaysia memberikan peluang yang besar bagi berkembangnya berbagai aktivitas ekonomi berbasis jasa, termasuk usaha kuliner (Akbar et al., 2026). Perkembangan tersebut memerlukan dukungan sumber daya manusia yang memiliki kompetensi sesuai dengan kebutuhan industri hospitality agar masyarakat mampu memanfaatkan peluang ekonomi yang tersedia secara optimal.

Salah satu wilayah yang memiliki potensi untuk mendukung pengembangan ekonomi lokal tersebut adalah Kelurahan Tanjung Buntung, Kecamatan Bengkong. Wilayah ini berada pada kawasan perkotaan yang terus berkembang dengan jumlah penduduk yang relatif besar serta didominasi oleh masyarakat usia produktif. Kondisi tersebut menjadi modal sosial yang penting dalam mendukung kegiatan pemberdayaan masyarakat, khususnya melalui peningkatan kompetensi yang dapat diaplikasikan dalam kehidupan sehari-hari maupun dikembangkan menjadi aktivitas ekonomi produktif. Di sisi lain, peningkatan kapasitas masyarakat tetap diperlukan agar potensi yang dimiliki dapat memberikan kontribusi nyata terhadap peningkatan kesejahteraan keluarga dan penguatan ekonomi lokal.

Pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan merupakan salah satu pendekatan yang efektif dalam meningkatkan kualitas sumber daya manusia. Pelatihan tidak hanya berfungsi sebagai media transfer pengetahuan, tetapi juga menjadi sarana untuk memperluas wawasan, membangun kepercayaan diri, dan meningkatkan kesiapan masyarakat dalam menghadapi perubahan kebutuhan dunia kerja maupun peluang usaha. Dalam konteks pendidikan vokasi, pelatihan yang disusun berdasarkan standar industri memiliki nilai



strategis karena mampu menjembatani kebutuhan masyarakat dengan kompetensi yang dibutuhkan oleh dunia usaha dan dunia industri (Fitrianesti et al., 2022). Pendekatan tersebut juga sejalan dengan upaya pemerintah dalam memperkuat kualitas sumber daya manusia sebagai fondasi pembangunan ekonomi yang inklusif dan berkelanjutan.

Kelompok perempuan, khususnya ibu rumah tangga, merupakan salah satu kelompok masyarakat yang memiliki peran strategis dalam mendukung ketahanan ekonomi keluarga. Selain berperan dalam pengelolaan konsumsi rumah tangga, perempuan juga memiliki peluang yang besar untuk mengembangkan usaha berbasis kuliner apabila didukung oleh pengetahuan dan keterampilan yang memadai. Oleh karena itu, peningkatan kompetensi tata boga tidak hanya memberikan manfaat dalam meningkatkan kualitas pengolahan makanan di tingkat rumah tangga, tetapi juga membuka peluang bagi tumbuhnya aktivitas ekonomi produktif yang mampu memberikan nilai tambah bagi keluarga maupun masyarakat sekitar. Penguatan kapasitas perempuan melalui pendidikan dan pelatihan juga merupakan bagian dari implementasi pembangunan berkelanjutan yang mendorong terciptanya kesempatan kerja, pemberdayaan ekonomi, dan peningkatan kesejahteraan masyarakat.

Sebagai perguruan tinggi vokasi di bidang pariwisata dan hospitality, Politeknik Pariwisata Batam berkomitmen melaksanakan tridarma perguruan tinggi melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang berorientasi pada peningkatan kualitas sumber daya manusia. Komitmen tersebut diwujudkan melalui kegiatan Pemberdayaan Masyarakat melalui Pelatihan Tata Boga Berbasis Standar Hospitality untuk Mendukung Pariwisata Berkelanjutan di Kelurahan Tanjung Buntung, Kecamatan Bengkong. Kegiatan ini diikuti oleh sekitar 50 orang ibu rumah tangga dengan materi pelatihan meliputi *basic cooking, food hygiene and sanitation, food safety, food plating, dan food costing*. Materi disusun mengacu pada kompetensi dasar industri hospitality agar peserta memahami prinsip pengolahan makanan yang aman, higienis, menarik, dan efisien.

Berbeda dengan pelatihan tata boga pada umumnya, kegiatan ini mengintegrasikan keterampilan dasar memasak dengan standar hospitality sebagai upaya meningkatkan kualitas produk kuliner dan kapasitas masyarakat. Melalui pendekatan tersebut, peserta diharapkan memiliki pemahaman yang lebih baik mengenai pentingnya kualitas kuliner dalam mendukung ekonomi lokal dan pariwisata berkelanjutan. Selain meningkatkan kompetensi masyarakat, kegiatan ini juga berkontribusi terhadap pencapaian *Sustainable Development Goals (SDGs)*, khususnya Tujuan 4 (Pendidikan Berkualitas), Tujuan 5 (Kesetaraan Gender), Tujuan 8 (Pekerjaan Layak dan Pertumbuhan Ekonomi), serta Tujuan 12 (Konsumsi dan Produksi yang Bertanggung Jawab).

LANDASAN TEORI

1. Pemberdayaan Masyarakat (*Community Empowerment*)

Pemberdayaan masyarakat merupakan suatu proses yang bertujuan meningkatkan kapasitas individu maupun kelompok agar mampu mengenali potensi yang dimiliki, meningkatkan pengetahuan dan keterampilan, serta berpartisipasi secara aktif dalam pembangunan. Konsep pemberdayaan tidak hanya berorientasi pada pemberian bantuan, tetapi lebih menekankan pada proses penguatan kemampuan masyarakat sehingga mampu mencapai kemandirian sosial dan ekonomi secara berkelanjutan. Dalam konteks pembangunan, masyarakat diposisikan sebagai subjek yang memiliki hak untuk menentukan arah pengembangan wilayahnya melalui peningkatan kapasitas dan partisipasi aktif (Alim et



al., 2022).

Menurut World Bank (2021), pemberdayaan masyarakat merupakan proses yang memberikan kesempatan kepada masyarakat untuk meningkatkan kemampuan dalam mengambil keputusan serta mengendalikan sumber daya yang dimiliki guna meningkatkan kualitas hidup. Pendekatan ini juga sejalan dengan tujuan pembangunan berkelanjutan yang menempatkan masyarakat sebagai aktor utama dalam menciptakan pertumbuhan ekonomi yang inklusif. Dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat, pemberdayaan diwujudkan melalui kegiatan pendidikan, pelatihan, pendampingan, dan transfer teknologi yang mampu meningkatkan kapasitas masyarakat. Pelatihan menjadi salah satu instrumen penting karena mampu meningkatkan pengetahuan (*knowledge*), keterampilan (*skills*), dan perubahan sikap (*attitude*) peserta sehingga lebih siap menghadapi tantangan dunia kerja maupun usaha (Chaerani & Wulandari, 2025).

2. Pelatihan Berbasis Kompetensi (*Competency-Based Training*)

Pelatihan merupakan proses pembelajaran yang dirancang secara sistematis untuk meningkatkan kompetensi peserta melalui penguasaan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja sesuai dengan standar tertentu. Dalam pendidikan vokasi, pelatihan berbasis kompetensi (*Competency-Based Training/CBT*) menjadi pendekatan yang banyak diterapkan karena menitikberatkan pada kemampuan peserta dalam menguasai kompetensi yang dibutuhkan oleh dunia usaha dan dunia industri (Chaerani & Wulandari, 2025).

Kompetensi menurut Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan serta berbagai standar pendidikan vokasi merupakan kombinasi antara pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang harus dimiliki seseorang dalam melaksanakan suatu pekerjaan sesuai standar yang ditetapkan (Swaliyah, 2022).

Pelatihan berbasis kompetensi memiliki karakteristik berorientasi pada hasil belajar (*learning outcomes*), menggunakan pendekatan praktik yang aplikatif, serta menyesuaikan materi dengan kebutuhan pengguna lulusan atau kebutuhan masyarakat. Oleh karena itu, keberhasilan pelatihan tidak hanya diukur dari peningkatan pengetahuan peserta, tetapi juga dari meningkatnya kemampuan peserta dalam memahami prosedur kerja sesuai standar industri.

Dalam kegiatan ini, kompetensi yang diperkenalkan kepada peserta meliputi:

- *Basic Cooking*
- *Food Hygiene and Sanitation*
- *Food Safety*
- *Food Plating*
- *Food Costing*

Kelima kompetensi tersebut merupakan kompetensi dasar yang dibutuhkan dalam industri hospitality maupun usaha kuliner (Kementerian Pendidikan, Sains, 2025).

3. Standar Hospitality Dalam Tata Boga

Hospitality merupakan konsep pelayanan yang menekankan kualitas pelayanan, kepuasan pelanggan, keamanan produk, serta pengalaman yang diterima oleh konsumen. Pada bidang tata boga, standar hospitality tidak hanya berkaitan dengan kemampuan memasak, tetapi juga mencakup penerapan prinsip higiene sanitasi, keamanan pangan, estetika penyajian makanan, efisiensi biaya produksi, dan pelayanan kepada konsumen (Hanafi, 2024).

Menurut World Health Organization (WHO, 2022), penerapan higiene dan keamanan



pangan merupakan salah satu upaya utama dalam mencegah penyakit akibat makanan (*foodborne diseases*) sekaligus menjamin kualitas produk pangan yang dikonsumsi masyarakat (Mujayanah, 2025).

Sementara itu, Food and Agriculture Organization (FAO, 2022) menegaskan bahwa keamanan pangan harus diterapkan sejak proses pemilihan bahan baku, pengolahan, penyimpanan, hingga penyajian makanan. Penerapan prinsip tersebut menjadi bagian penting dalam meningkatkan kualitas pelayanan makanan pada industri jasa boga maupun usaha kuliner masyarakat (Cita et al., 2025).

Selain aspek keamanan pangan, teknik penyajian makanan (*food plating*) juga memiliki peranan penting dalam meningkatkan nilai tambah produk kuliner. Penyajian makanan yang menarik mampu meningkatkan persepsi kualitas, kepuasan pelanggan, dan daya saing produk. Demikian pula dengan penguasaan *food costing* yang menjadi dasar dalam menentukan harga jual secara rasional sehingga usaha kuliner dapat berjalan secara efisien dan berkelanjutan.

Dengan demikian, pelatihan tata boga berbasis standar hospitality tidak hanya meningkatkan kemampuan teknis peserta dalam mengolah makanan, tetapi juga memperkenalkan standar pelayanan yang menjadi kebutuhan industri pariwisata dan jasa boga.

4. Pariwisata Berkelanjutan

Pariwisata berkelanjutan merupakan konsep pembangunan pariwisata yang memperhatikan keseimbangan antara aspek ekonomi, sosial, budaya, dan lingkungan agar manfaat pembangunan dapat dirasakan oleh generasi sekarang maupun generasi yang akan datang. Menurut UN Tourism (2024), pembangunan pariwisata berkelanjutan harus mampu:

- meningkatkan kesejahteraan masyarakat lokal,
- melestarikan budaya,
- menjaga kelestarian lingkungan,
- menciptakan kesempatan kerja,
- serta memperkuat ekonomi lokal melalui partisipasi masyarakat (Lorenza et al., 2023).

Dalam konteks pengembangan masyarakat, kuliner merupakan salah satu produk ekonomi kreatif yang memiliki hubungan erat dengan pariwisata. Produk kuliner lokal tidak hanya menjadi kebutuhan wisatawan, tetapi juga menjadi bagian dari identitas budaya suatu destinasi. Oleh karena itu, peningkatan kompetensi masyarakat dalam bidang tata boga dapat memperkuat kualitas produk kuliner lokal sekaligus meningkatkan kesiapan masyarakat untuk berpartisipasi dalam rantai nilai pariwisata.

Pelatihan tata boga berbasis standar hospitality yang diberikan kepada kelompok ibu rumah tangga di Kelurahan Tanjung Buntung diharapkan menjadi salah satu bentuk pemberdayaan masyarakat yang mampu meningkatkan kualitas sumber daya manusia, memperkuat ekonomi keluarga, serta mendukung pengembangan pariwisata berkelanjutan di Kota Batam.

METODE

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini dilaksanakan di Kelurahan Tanjung Buntung, Kecamatan Bengkong, Kota Batam, dengan sasaran utama 50 orang ibu rumah tangga sebagai peserta. Pemilihan sasaran didasarkan pada peran strategis



perempuan dalam pengelolaan konsumsi keluarga sekaligus sebagai kelompok yang memiliki potensi untuk mengembangkan keterampilan kuliner sebagai bagian dari peningkatan kapasitas sumber daya manusia dan pemberdayaan ekonomi masyarakat.

Metode pelaksanaan kegiatan menggunakan pendekatan partisipatif (*participatory approach*) yang menekankan keterlibatan aktif peserta selama proses pembelajaran. Pendekatan ini dipilih agar peserta tidak hanya menerima informasi secara satu arah, tetapi juga memperoleh kesempatan untuk berdiskusi, bertanya, serta memahami penerapan materi sesuai dengan kondisi yang mereka hadapi dalam kehidupan sehari-hari.

Pelaksanaan kegiatan terdiri atas empat tahapan, yaitu persiapan, pelaksanaan pelatihan, evaluasi, dan dokumentasi hasil kegiatan.

1. Tahap Persiapan

Tahap persiapan diawali dengan koordinasi antara tim pengabdian Politeknik Pariwisata Batam dan pihak Kelurahan Tanjung Buntung mengenai waktu, tempat, jumlah peserta, serta kebutuhan pelaksanaan kegiatan. Selanjutnya tim menyusun materi pelatihan, media presentasi, bahan demonstrasi, serta perangkat pendukung kegiatan yang disesuaikan dengan karakteristik peserta.

Materi pelatihan dirancang berdasarkan kompetensi dasar yang dibutuhkan pada bidang tata boga sesuai standar industri hospitality, meliputi:

- ✓ *Basic Cooking*
- ✓ *Food Hygiene and Sanitation*
- ✓ *Food Safety*
- ✓ *Food Plating*
- ✓ *Food Costing*

2. Tahap Pelaksanaan Acara

Pelaksanaan pelatihan dilakukan secara klasikal menggunakan kombinasi beberapa metode pembelajaran, yaitu:

a. Ceramah (*Lecture Method*)

Metode ceramah digunakan untuk memberikan pemahaman konseptual mengenai prinsip dasar tata boga, standar hospitality, higiene dan sanitasi pangan, keamanan pangan, teknik penyajian makanan, serta penghitungan biaya produksi makanan.

b. Demonstrasi (*Demonstration Method*)

Tim pengabdian memberikan demonstrasi mengenai penerapan teknik dasar pengolahan makanan, prinsip kebersihan dalam pengolahan pangan, penyajian makanan (*food plating*), serta contoh sederhana penghitungan biaya produksi (*food costing*). Demonstrasi bertujuan memberikan gambaran nyata mengenai penerapan materi sesuai standar industri hospitality.

c. Diskusi Interaktif

Peserta diberikan kesempatan untuk berdiskusi mengenai pengalaman mereka dalam mengolah makanan di rumah maupun peluang pengembangan usaha kuliner. Diskusi dilakukan untuk memperkuat pemahaman peserta serta menghubungkan materi pelatihan dengan kondisi nyata yang mereka hadapi.

d. Tanya Jawab

Sesi tanya jawab dilaksanakan pada setiap akhir materi sebagai media klarifikasi terhadap berbagai permasalahan yang disampaikan peserta sekaligus memperdalam pemahaman mengenai materi pelatihan.



3. Tahap Evaluasi

Evaluasi kegiatan dilakukan menggunakan evaluasi proses (*process evaluation*) melalui observasi terhadap partisipasi peserta selama kegiatan berlangsung, meliputi:

- kehadiran peserta;
- tingkat partisipasi dalam diskusi;
- antusiasme mengikuti demonstrasi;
- kemampuan peserta dalam memahami materi berdasarkan respons yang diberikan selama sesi tanya jawab.

Selain itu, pada akhir kegiatan peserta diminta memberikan tanggapan terhadap pelaksanaan pelatihan sebagai bahan evaluasi bagi tim pengabdian dalam penyelenggaraan kegiatan berikutnya.

4. Tahap Dokumentasi

Seluruh rangkaian kegiatan didokumentasikan dalam bentuk foto kegiatan, daftar hadir peserta, materi pelatihan, serta dokumentasi interaksi selama proses pelatihan. Dokumentasi tersebut digunakan sebagai bukti pelaksanaan kegiatan sekaligus menjadi bagian dari laporan pengabdian kepada masyarakat.

Tabel 1. Tahapan Pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat

Tahapan	Kegiatan	Luaran
Persiapan	Koordinasi dengan kelurahan, penyusunan materi, persiapan media pembelajaran	Jadwal kegiatan, materi pelatihan, kesiapan pelaksanaan
Pelaksanaan	Ceramah, demonstrasi, diskusi, dan tanya jawab	Peningkatan pemahaman peserta mengenai tata boga berbasis hospitality
Evaluasi	Observasi partisipasi peserta dan umpan balik kegiatan	Informasi tingkat keterlibatan dan pemahaman peserta
Dokumentasi	Pengambilan foto kegiatan, daftar hadir, penyusunan laporan	Dokumen pelaksanaan kegiatan PkM

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat dilaksanakan di Kelurahan Tanjung Buntung, Kecamatan Bengkong, Kota Batam dengan sasaran sekitar 50 orang ibu rumah tangga. Kegiatan ini bertujuan meningkatkan pemahaman masyarakat mengenai kompetensi dasar tata boga berbasis standar hospitality sebagai bagian dari upaya pemberdayaan masyarakat untuk mendukung pariwisata berkelanjutan. Pelaksanaan kegiatan memperoleh dukungan dari pemerintah kelurahan yang ditunjukkan dengan keterlibatan aparatur kelurahan dalam pembukaan kegiatan serta fasilitasi pelaksanaan pelatihan. Kolaborasi antara perguruan tinggi dan pemerintah daerah menjadi salah satu faktor penting dalam mendukung keberhasilan kegiatan pengabdian karena mampu memperkuat sinergi antara dunia akademik dan masyarakat.



Gambar 1. Pembukaan kegiatan Pelatihan Tata Boga Berbasis Standar Hospitality di Kelurahan Tanjung Buntung

Pada sesi awal, peserta memperoleh materi mengenai pentingnya pengembangan kompetensi dasar tata boga dalam mendukung kualitas produk kuliner. Materi yang disampaikan meliputi *basic cooking*, *food hygiene and sanitation*, *food safety*, *food plating*, serta *food costing* yang disusun berdasarkan kebutuhan dasar industri hospitality. Penyampaian materi dilakukan menggunakan metode ceramah interaktif yang dipadukan dengan demonstrasi sehingga peserta lebih mudah memahami penerapan konsep dalam aktivitas pengolahan makanan sehari-hari.

Penyampaian materi tidak hanya berfokus pada teknik memasak, tetapi juga menekankan pentingnya penerapan higiene dan sanitasi, keamanan pangan, serta efisiensi biaya produksi sebagai bagian dari standar pelayanan makanan. Pemahaman terhadap aspek tersebut menjadi penting karena kualitas produk kuliner tidak hanya ditentukan oleh cita rasa, tetapi juga oleh keamanan pangan, kebersihan proses pengolahan, serta penyajian makanan yang menarik. Hasil kegiatan ini sejalan dengan konsep *Competency-Based Training*, yaitu pelatihan yang berorientasi pada peningkatan kompetensi peserta melalui penguasaan pengetahuan, keterampilan, dan sikap sesuai kebutuhan dunia kerja maupun kebutuhan masyarakat.



Gambar 2. Penyampaian materi oleh tim narasumber dan unsur pemerintah Kelurahan Tanjung Buntung

Selama kegiatan berlangsung, peserta menunjukkan antusiasme yang tinggi. Hal tersebut terlihat dari keterlibatan aktif peserta dalam sesi diskusi dan tanya jawab mengenai penerapan teknik dasar memasak, kebersihan peralatan, keamanan pangan, hingga pengelolaan biaya produksi makanan. Interaksi yang berlangsung secara dua arah menunjukkan bahwa metode pelatihan partisipatif mampu menciptakan suasana belajar



yang lebih komunikatif sehingga peserta dapat menghubungkan materi yang disampaikan dengan pengalaman mereka dalam mengolah makanan di lingkungan rumah tangga.

Selain meningkatkan pengetahuan mengenai teknik dasar tata boga, kegiatan ini juga memberikan pemahaman kepada peserta mengenai pentingnya kualitas produk kuliner sebagai salah satu pendukung pengembangan ekonomi lokal. Produk kuliner yang diolah sesuai standar hospitality memiliki peluang lebih besar untuk memenuhi kebutuhan konsumen serta mendukung pengembangan usaha kuliner berbasis masyarakat. Dengan demikian, pelatihan tidak hanya berfungsi sebagai media transfer pengetahuan, tetapi juga menjadi bagian dari proses pemberdayaan masyarakat melalui peningkatan kapasitas sumber daya manusia.

Hasil pelaksanaan kegiatan menunjukkan bahwa pendekatan edukatif dan demonstratif menjadi metode yang efektif dalam meningkatkan pemahaman peserta mengenai prinsip-prinsip dasar tata boga. Meskipun kegiatan belum disertai praktik mandiri maupun evaluasi berbasis pre-test dan post-test, tingginya partisipasi peserta selama diskusi serta respons positif terhadap materi menunjukkan bahwa pelatihan mampu memberikan wawasan baru mengenai pengolahan makanan sesuai standar hospitality. Temuan ini mendukung konsep pemberdayaan masyarakat, yang menekankan bahwa peningkatan kapasitas masyarakat merupakan langkah awal dalam memperkuat kemandirian dan meningkatkan kualitas hidup melalui proses pembelajaran yang partisipatif.

Tabel 2. Materi Pelatihan Tata Boga Berbasis Standar Hospitality dan Tujuan Pembelajaran

Materi Pelatihan	Tujuan	Manfaat bagi Peserta
<i>Basic Cooking</i>	Memahami 643arik643 dasar memasak	Meningkatkan pengetahuan pengolahan makanan
<i>Food Hygiene & Sanitation</i>	Memahami prinsip kebersihan	Menghasilkan makanan yang aman
<i>Food Safety</i>	Mencegah kontaminasi pangan	Menjamin keamanan pangan keluarga
<i>Food Plating</i>	Meningkatkan estetika penyajian	Menambah daya 643arik produk kuliner
<i>Food Costing</i>	Menghitung biaya produksi	Memahami dasar penetapan harga

Secara keseluruhan, kegiatan pengabdian memberikan kontribusi positif terhadap peningkatan pemahaman masyarakat mengenai kompetensi dasar tata boga berbasis standar hospitality. Materi mengenai basic cooking, food hygiene and sanitation, food safety, food plating, dan food costing memberikan wawasan baru bagi peserta mengenai pentingnya menghasilkan produk kuliner yang aman, higienis, menarik, dan memiliki nilai ekonomi. Selain mendukung peningkatan kapasitas individu, kegiatan ini juga memperkuat peran perempuan dalam pengembangan ekonomi keluarga serta sejalan dengan upaya mewujudkan pariwisata berkelanjutan melalui peningkatan kualitas sumber daya manusia dan produk kuliner lokal.



Gambar 3. Foto bersama peserta dan tim pelaksana kegiatan

KESIMPULAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat melalui Pelatihan Tata Boga Berbasis Standar Hospitality di Kelurahan Tanjung Buntung, Kecamatan Bengkong telah terlaksana dengan baik dan memperoleh respons positif dari peserta. Pelatihan yang meliputi materi basic cooking, food hygiene and sanitation, food safety, food plating, dan food costing memberikan pemahaman kepada peserta mengenai prinsip dasar pengolahan makanan yang aman, higienis, menarik, serta sesuai dengan standar hospitality. Melalui metode ceramah, demonstrasi, diskusi, dan tanya jawab, peserta menunjukkan partisipasi aktif selama kegiatan berlangsung sehingga proses transfer pengetahuan dapat berjalan secara efektif.

Kegiatan ini berkontribusi terhadap peningkatan kapasitas masyarakat, khususnya ibu rumah tangga, dalam memahami pentingnya kompetensi tata boga sebagai salah satu modal dasar untuk mendukung kualitas produk kuliner dan penguatan ekonomi keluarga. Selain itu, pelatihan ini menjadi salah satu bentuk pemberdayaan masyarakat yang sejalan dengan upaya mendukung pengembangan pariwisata berkelanjutan melalui peningkatan kualitas sumber daya manusia di bidang hospitality. Ke depan, kegiatan serupa diharapkan dapat dilaksanakan secara berkelanjutan dengan menambahkan sesi praktik, pendampingan usaha kuliner, serta evaluasi hasil pembelajaran sehingga manfaat yang diperoleh masyarakat dapat lebih optimal dan berkelanjutan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pengusul PKM menyampaikan rasa terima kasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada:

1. Pimpinan Perguruan Tinggi Politeknik Pariwisata Batam atas dukungan dalam pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini.
2. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Kelurahan Tanjung Buntung, Kecamatan Bengkong, Kota Batam, yang telah memberikan dukungan, fasilitas, dan kerja sama selama pelaksanaan kegiatan serta seluruh peserta, khususnya ibu-ibu masyarakat Kelurahan Tanjung Buntung, atas partisipasi aktif, antusiasme, dan kerja sama yang baik selama mengikuti pelatihan. Semoga kegiatan ini memberikan manfaat dalam meningkatkan kapasitas masyarakat serta mendukung pengembangan sumber daya manusia yang berkualitas di bidang tata boga dan hospitality.
3. Pusat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (PUSLITABMAS) Politeknik



Pariwisata Batam atas dukungan administratif dan fasilitasi sehingga kegiatan ini dapat terlaksana dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Akbar, F. M., Agung, A., Asmariati, I., & Ayu, A. A. (2026). Dinamika Kota Batam sebagai Kota Wisata Tahun 2007 – 2024. *Ilmiah Nusantara*, 3(3), 1359–1374.
- [2] Alim, W. S., Manullang, S. O., Aziz, F., Romadhon, S., Marganingsih, A., Ratnaningtyas, E. M., & Wulandari, R. (2022). *Pemberdayaan Masyarakat: Konsep dan Strategi*.
- [3] Ardhiatma, F. (2025). Peran Pengembangan Pariwisata Berkelanjutan dalam Peningkatan Kesejahteraan Masyarakat Lokal Fariz. *Tourism and Hospitality Research*, 1(1), 23–29.
- [4] Chaerani, N., & Wulandari, F. T. (2025). Tinjauan Teoritis Tentang Pengembangan dan Pemberdayaan Masyarakat dalam Perspektif Pembangunan Berkelanjutan (Theoretical Review of Community Development and Empowerment from The Perspective of Sustainable Development) Pengembangan dan pemberdayaan mas. *Hutan Tropika*, 20(2), 408–419.
- [5] Cita, V., Tarigan, E., Yulida, D., Melati, R., & Akhmal, N. (2025). Studi Komparatif Food Safety Policy ditinjau dari Sustainable Development Goals. *Law Jurnal*, V, 158–169.
- [6] Fitriani, R., Sosial, P. K., Ilmu, F., & Komunikasi, I. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Program Pelatihan Keterampilan dalam Membangun Kemandirian di Yayasan Inspirasi Indonesia Membangun (YIIM) Jakarta Selatan Pendahuluan. *Pemberdayaan Masyarakat*, 10(1), 23–30.
- [7] Hanafi, M. H. (2024). *PENGARUH DIMENSI KUALITAS PELAYANAN PRAMUSAJI TERHADAP KEPUASAN KONSUMEN RESTORAN PADA D ' PRIMA HOTEL KUALANAMU DI KABUPATEN DELI SERDANG*. 7(3), 176–185.
- [8] Jannang, A. R. (2026). PENYULUHAN PENINGKATAN KUALITAS KULINER PADA UMKM DI KELURAHAN FITU. *GEMBIRA*, 4(1), 200–207.
- [9] Kementerian Pendidikan, Sains, dan T. (2025). *Pembelajaran Transformatif di Perguruan Tinggi*.
- [10] Lorenza, A., Ni, R., Sri, M., Dewi, P., Natalia, D., & Lorenza, F. A. (2023). *Pariwisata Berkelanjutan Sebagai Upaya Penguatan Destinasi Wisata Pasca Pandemi di Desa Ekowisata Pancoh Sleman Yogyakarta Desa Ekowisata Pancoh sebagai*. 28(2), 152–166.
- [11] Mujayanah, A. R. P. A. (2025). Edukasi Sanitasi Pangan Sebagai Upaya Peningkatan Keamanan Pangan Tingkat Rumah Tangga Pendahuluan. *Abdimas Indonesia*, 5(4), 2883–2890.
- [12] Rihardi, E. L. (2021). Pengembangan manajemen sumber daya manusia sebagai sebuah keunggulan kompetitif pada industri pariwisata dan perhotelan. *Ilmiah Manajemen*, 2(1), 10–20.
- [13] Sahir, S. H. (2025). *Sektor Parawisata: Wisata Kuliner*. Yayasan Kita Menulis.
- [14] Swaliyah, Y. (2022). Kajian Pendidikan Vokasi Dan Kompetensi Ketenagakerjaan. *YASIN*, 2, 615–633.



HALAMAN INI SENGAJA DIKOSONGKAN