

## Delightful Artistry: Peningkatan Kompetensi Siswa SMKN 2 Singaraja melalui Pelatihan dibidang Pastry & Dessert Plating

Ni Made Sri Rahayu<sup>1</sup>, Ni Luh Supartini<sup>2</sup>, Putu Sri Darmayanti<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup>Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional

e-mail: [sri.rahayu@ipb-intl.ac.id](mailto:sri.rahayu@ipb-intl.ac.id)

### Article history

Submitted: 2025/12/01; Revised: 2025/12/05; Accepted: 2025/12/12

### Abstract

SMKN 2 Singaraja is a vocational high school in Bali focused on developing student competencies, including in the culinary field. To enhance human resource quality and align graduates with industry needs, the school collaborated with IPB International through a Community Service (PKM) program offering training in pastry and dessert plating. This training aimed to improve students' practical skills in baking and aesthetically presenting desserts. The methods employed included discussion, question-and-answer sessions, recipe-based modules, hands-on practice, and pre- and post-training evaluations. Evaluation results showed that 65% of participants were able to produce pastries according to the taught recipes, while 90% expressed satisfaction with their final products. All participants highly rated the instructors' expertise, practical facilities, materials, and event organization. The training enhanced not only technical skills in pastry making but also soft skills such as creativity and teamwork. This initiative is expected to serve as a sustainable model for vocational competency development and encourage student entrepreneurship in the culinary sector. The collaboration between vocational schools and higher education institutions proves effective in strengthening the quality of vocational education in Indonesia.

### Keywords

Pastry, Dessert Plating, Vocational Training, Student Competence, SMK, IPB International



© 2024 by the authors. Submitted for possible open access publication under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution 4.0 International (CC BY SA) license, <https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>.

## PENDAHULUAN

Bali adalah salah satu destinasi wisata yang terkenal sampai kancan internasional serta banyaknya lapangan pekerjaan yang membutuhkan tenaga kerja yang mempunyai kemampuan serta keahlian dibidang pariwisata . Keberadaan industri pariwisata dewasa ini telah meningkat secara signifikan baik secara kuantitas maupun kualitas, yang mampu memberikan kontribusi ekonomi terhadap devisa negara. Dengan berkembangnya suatu industri pariwisata akan berpengaruh kepada meningkatnya pendapatan masyarakat sekitar obyek wisata serta terciptanya

lapangan kerja Osin, Kusuma, & Suryawati, (2019). Karena hal tersebut data menunjukan bahwa anak muda di Bali lebih banyak memilih sekolah menengah kejuruan (SMK) dibidang pariwisata. Menurut data dari Badan Pusat Statistik Provinsi Bali pada tahun 2022 data menunjukan jumlah siswa/i di Bali mencapai 98.896 yang tersebar di seluruh SMK di Bali.

Kuswana (2013) mengatakan bahwa pendidikan kejuruan adalah pendidikan menengah yang mempersiapkan peserta didik terutama untuk bekerja dalam bidang tertentu. Pendapat ini diperjelas oleh Utami dan Hudaniah (2013:41), yang mengatakan bahwa sekolah menengah kejuruan (SMK) adalah pendidikan yang lebih mengutamakan dan mendalam yang bertujuan untuk memberikan bekal dan kecakapan khusus kepada siswa, sehingga mereka siap untuk memasuki dunia kerja. Menurut Umiati, U. (2016)), pendidikan kejuruan adalah program yang direncanakan untuk menyediakan tenaga kerja di tingkat menengah. Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) adalah pendidikan formal yang memberikan pelatihan khusus untuk membuat siswa siap untuk terjun secara profesional dan bergerak ke dunia bisnis atau perusahaan. Proses persiapan ini dilakukan dengan cara pengisian belajar sambil melakukan dan pengalaman praktis bagi siswa tentang keberhasilan dalam memperoleh keterampilan dalam dunia industri kerja (siswa SMK juga dituntut untuk menguasai keterampilan yang dimilikinya diperlukan dalam kehidupan kerja jurusan yang dimiliki Sekolah Menengah Kejuruan biasanya beragam mulai dari teknik, pertanian, perbangan serta pariwisata.

Salah satu sekolah (SMK) di Bali khususnya di Bali utara yaitu SMK Negeri 2 Singaraja yang memiliki perjalanan panjang dari waktu ke waktu. SMK Negeri 2 Singaraja berdiri pada bulan Januari 1960. Pada awalnya, sekolah ini bernama SGKP (Sekolah Guru Kepandaian Putri). Pendirian SGKP ini memiliki tujuan mencetak guru-guru yang nantinya akan mengajar di SKP (Sekolah Kepandaian Putri). Para siswa yang bersekolah di SGKP harus belajar di sekolah ini selama 4 tahun. Setelah 3 tahun, para siswa sudah boleh atau wajib menempuh ujian akhir dimana ijasahnya setara dengan ijasah SMA. Lalu, 1 tahun selanjutnya dilanjutkan dengan materi-materi khusus kejuruan. Para siswa akan mendapatkan dua buah ijasah jika mereka dapat menyelesaikan pendidikan tepat pada waktunya.

SGKP telah menamatkan 3 angkatan sebelum sekolah ini berubah nama menjadi SGKP Negeri Singaraja. Perubahan nama terjadi pada sekolah ini pada tanggal 1 Agustus 1960. Dua tahun kemudian, sekolah ini berubah menjadi SKKA (Sekolah Kesejahteraan Keluarga Atas), tepatnya pada tanggal 1 Agustus 1962. Pendiri SKKA ini bertujuan agar para siswa yang tamat dari sekolah ini dapat

melanjutkan karier di pemerintahan ataupun swasta, dan juga dapat melanjutkan pendidikan ke perguruan tinggi. Lama pendidikan yang harus ditempuh di sekolah ini adalah 3 tahun. Sekolah ini juga menerima siswa putra. Namun, siswa putra yang bersekolah di sini menjadi kaum minoritas. Sekolah ini lebih banyak didominasi oleh siswa putri.



Gambar 1 : Foto SMK Negeri 2 Singaraja

Kemudian, pada tanggal 9 Desember 1976, SKKA berubah nama lagi menjadi SMKK Negeri Singaraja dengan fokus pendidikannya agar para siswa dapat terjun ke dunia usaha. Dengan demikian, perubahan pada kurikulum juga terjadi. Kurikulumnya disesuaikan dengan fokus dunia usaha yang akan dimasuki oleh para siswa. Perubahan nama kemudian terjadi lagi. Pada bulan April 1998, SMKK Negeri Singaraja berubah menjadi Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Negeri 2 Singaraja. Seringnya terjadi perubahan-perubahan pada sekolah ini disebabkan karena adanya perubahan tujuan yang ingin dicapai oleh sekolah dalam penyesuaiannya dengan kebijakan pembangunan bangsa Indonesia. Perubahan-perubahan yang terjadi meliputi perubahan nama sekolah, perubahan lokasi sekolah, dan perubahan kepemimpinan.

Setelah mengalami beberapa kali perubahan nama dan sampai saat ini SMK Negeri 2 Singaraja mempunyai empat bidang kompetensi dan salah satunya satu adalah kompetensi dibidang boga, guna mengembangkan kualitas sumber daya manusia dan mutu pendidikan vokasi khususnya SMK Negeri 2. Guna memberikan

pelatihan serta ketrampilan kepada siswa dan siswi di SMKN 2 Denpasar dalam hal ini mengandeng IPB Internasional sebagai untuk memberikan pelatihan serta ketrampilan di bidang penulisan resep pastry dan dessert plating.

## METODE

### 1. Diskusi

Metode diskusi adalah sala satu cara mendidik yang berupaya memecahkan masalah yang di hadapai, baik dua orang atau lebih yang masingmasing mengajukan argumentasinya untuk memperkuat pendapatnya. 6 Metode diskusi adalah cara penyajian pelajaran dimana peserta didik dihadapkan pada suatu masalah yang bisa berupa pernyataan atau pertanyaan yang bersifat problematik untuk dibahas dan dipecahkan bersama. Dari uraian di atas dapat disimpulkan bahwa metode diskusi adalah suatu kegiatan belajar mengajar dalam bentuk tukar pendapat dari pertanyaan-pertanyaan yang ada, baik dari siswa secara individual atau secara kelompok maupun dari guru sehingga diperoleh suatu kesepakatan bersama dari permasalahan yang dikaji. Penggunaan metode diskusi kelas bertujuan untuk memberikan kesempatan kepada siswa untuk menyatakan pandangan mengenai apa yang menarik perhatian siswa Tambak, S. (2015).

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PKM) IPB Internasional ini diawali dengan diskusi antara tim PKM dengan pihak sekolah SMKN 2 singaraja. Diskusi yang dilakukan fokus membahas bagaimana cara peningkatan kompetensi siswa dibidang pastry karena banyaknya minat siswa di bidang pastry serta dessert paltting. Dalam pelatihan ini fokus pada peningkatan keterampilan siswa/i SMKN 2 Singaraja, Hasil dari diskusi yang dapat di implementasikan adalah melakukan pelatihan dan pendampingan melalui kegiatan workshop dan praktik secara luring. Metode kegiatan yang dipilih didiskusikan dengan pihak SMKN 2 Singaraja. Penjelasan mengenai resep *pastry* serta bagaimana cara *dessert* platting yang menarik.serta mudah diaplikasikan. Dalam hal ini akan dipraktikkan dengan metode *workshop*, sedangkan pengenalan alat, bahan, dan pembuatan aneka olahan *pastry* dan pelatihan *dessert plating* akan dilakukan dengan praktik secara langsung.

### 2. Diskusi dan Tanya Jawab

Menurut Arief, Armai (2002), metode Tanya Jawab adalah suatu teknik penyampaian pelajaran dengan cara guru mengajukan pertanyaan. Atau suatu metode di dalam pendidikan di mana guru bertanya sedangkan siswa menjawab tentang materi yang ingin diperoleh. Berdasarkan paparan di atas, dapat diambil

kesimpulan tentang pengertian metode Tanya Jawab ialah suatu metode mengajar yang dijadikan adanya komunikasi langsung di mana guru mengajukan pertanyaan-pertanyaan dan siswa menjawab tentang materi yang diperolehnya atau sebaliknya siswa bertanya dan guru menjawab sehingga siswa termotivasi. Pengertian itu menunjukkan bahwa metode Tanya Jawab itu diperlukan adanya komunikasi langsung antara guru dan siswa sehingga tidak hanya terjadi komunikasi satu arah saja. Namun dalam komunikasi ini terlihat adanya hubungan timbal balik secara langsung antara guru dan siswa, bahkan siswa dan siswa. Karena ketika siswa memberikan jawaban yang tepat dapat mendorong siswa yang lainnya untuk memberikan tanggapan dan mengajukan pertanyaan. Dengan demikian metode Tanya Jawab merupakan ucapan verbal yang meminta respon dari seseorang yang ke nai respon yang akan diberikan dapat berupa pengetahuan sampai pada hal-hal yang merupakan hasil pertimbangan. Jadi, bertanya merupakan stimulasi efektif yang mendorong kemampuan berpikir. Metode Tanya Jawab di sini dimaksudkan untuk mengenalkan pengetahuan, fakta-fakta tertentu yang sudah diajarkan dan untuk merangsang perhatian siswa dengan berbagai cara-cara (sebagai appersepsi, selingan dan evaluasi). Pada sesi ini kami memberikan kesempatan antara instruktur serta siswa agar lebih memahami materi yang akan dipraktikkan. Materi yang disampaikan antara lain Pengetahuan dasar tentang pastry & dessert plating, bahan baku apa saja yang akan digunakan pada sesi pelatihan, alat ala tapa saja yang garus digunakan serta beberapa hasil kreasi dari mahasiswa IPB Internasional di bidang pastry dan dessert plating yang dijabarkan melalu presentasi dan video oleh instruktur tata boga dari IPB Internasional. Setelag sesi penjelasan tentang pengetahuan pastry dan desert plating dilanjutkan dengan sesi tanya jawab.

### **3. Modul**

Modul merupakan bahan ajar yang disusun secara sistematis dengan bahasa yang mudah dipahami oleh siswa, sesuai usia dan tingkat pengetahuan mereka agar mereka dapat belajar secara mandiri dengan bimbingan minimal dari pendidik Andi Prastowo (2016). Sukiman (2011:131) juga mengatakan bahwa modul adalah bagian dari bahan ajar yang direncanakan yang membantu siswa mencapai tujuan belajar mereka sendiri. Siswa dengan kecepatan belajar tinggi akan lebih cepat menguasai materi, sementara siswa dengan kecepatan belajar rendah dapat mengulangi bagian yang belum dipahami sampai mereka memahaminya. Menurut beberapa pendapat di atas, modul adalah paket program yang dirancang dan disusun sebagai bahan belajar mandiri yang membantu siswa mencapai tujuan belajarnya dan membantu

mereka mencapai tujuan belajarnya. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa modul adalah paket program yang dirancang dan disusun sebagai bahan belajar mandiri yang membantu siswa mencapai tujuan belajarnya. Jadi, siswa dapat belajar. Pada pelatihan yang diselenggarakan di SMKN 2 Singaraja modul yang diberikan adalah modul dalam bentuk resep. Definisi dari resep sendiri adalah sebuah takaran yang dimana takaran tersebut digunakan untuk mengolah dan memasak bahan makanan yang telah teruji keakuratannya, takaran tersebut bisa berupa bahan, bumbu dan cara pengolahan bahan makannya. Biasanya kumpulan resep masakan dapat ditemukan dari berbagai sumber media cetak maupun elektronik Sari, Tursina, Srimurdianti Sukanto (2019). Resep yang diberikan oleh instruktur adalah salah satu bahan ajar yang dapat dijadikan sebagai acuan oleh peserta didik dalam proses pelatihan pembuatan produk pastry dan dessert plating.

#### **4. Praktek**

Pada proses ini siswa/i berkesempatan untuk mempraktekan secara langsung bagaimana pembuatan produk pastry , serta mengaplikasikan seluruh teori yang sudah dijelaskan sebelumnya. Untuk memaksimalkan kemampuan para peserta pelatihan terkait pembuatan produk pastry dan bakery, peserta mendapatkan kesempatan untuk mengaplikasikan seluruh teori yang telah mereka dapatkan sebelumnya. Para siswa mempraktekan sejumlah resep produk kue dan roti dengan bimbingan dari para instruktur secara intensif. Seluruh peserta mendapatkan kesempatan untuk memilih bahan, menentukan peralatan yang digunakan, serta mengolah bahan baku sesuai dengan resep yang ditentukan.

#### **5. Evaluasi**

Kumano (2001) mengatakan evaluasi adalah penilaian data yang dikumpulkan melalui proses asesmen. Namun, menurut Calongesi (1995), evaluasi adalah penentuan nilai yang didasarkan pada hasil pengukuran. Zainul dan Nasution (2001) mendefinisikan evaluasi sebagai proses pengambilan keputusan dengan menggunakan informasi yang diperoleh dari pengukuran hasil belajar dengan instrumen tes dan non-tes. Secara umum, evaluasi adalah memberikan nilai terhadap kualitas sesuatu. Selain itu, evaluasi juga dapat dianggap sebagai proses merencanakan, mendapatkan, dan memberikan informasi yang sangat penting untuk membuat pilihan alternatif. Oleh karena itu, evaluasi adalah suatu proses yang sistematis untuk memutuskan sejauh mana siswa telah mencapai tujuan pengajaran Purwanto, (2002). Sebelumnya, peserta *workshop* diberikan *pre-test* untuk

mengetahui kemampuan awal berkaitan tentang pengetahuan peralatan, bahan, dan metode memasak. *Post-test* diberikan di akhir kegiatan untuk mengevaluasi keberhasilan pelaksanaan pelatihan pengolahan *pastry* dan *bakery*. Sasaran dari kegiatan pelatihan ini adalah 20 orang siswa/i SMAN 2 Denpasar. Melalui kegiatan ini, para siswa diharapkan mampu membuka peluang usaha secara mandiri di bidang *pastry* dan *bakery*.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) yang dilaksanakan oleh IPB Internasional bekerja sama dengan SMK Negeri 2 Singaraja berhasil memberikan dampak positif terhadap peningkatan kompetensi siswa dalam bidang *pastry* dan *dessert plating*. Pelatihan ini diikuti oleh 20 orang siswa dari kompetensi keahlian tata boga, yang merupakan salah satu dari empat bidang keahlian yang ada di SMKN 2 Singaraja. Dengan menggunakan pendekatan pembelajaran aktif melalui metode diskusi, tanya jawab, modul berbasis resep, praktik langsung, dan evaluasi, pelatihan mampu meningkatkan baik *hard skill* maupun *soft skill* peserta.

Hasil evaluasi menunjukkan bahwa 65% peserta mampu membuat olahan kue sesuai dengan resep yang diajarkan oleh instruktur. Capaian ini menggambarkan efektivitas penerapan metode pembelajaran yang sistematis dan terstruktur, terutama kombinasi antara teori dan praktik langsung. Modul pelatihan berbasis resep ternyata menjadi panduan penting bagi siswa dalam memahami takaran, urutan proses, serta teknik dasar pembuatan *pastry*. Selain itu, kegiatan praktik secara langsung memberikan pengalaman nyata kepada siswa dalam mengolah bahan, menggunakan peralatan dapur, dan menerapkan prinsip penyajian yang estetis dalam *dessert plating*.

Dari aspek kepuasan, 90% peserta merasa puas dengan produk akhir yang mereka hasilkan, yang menunjukkan peningkatan rasa percaya diri dan motivasi belajar. Lebih lanjut, seluruh peserta menyatakan kepuasan tinggi terhadap kinerja instruktur, fasilitas praktik, kualitas bahan ajar, serta susunan acara pelatihan. Hal ini menunjukkan bahwa kolaborasi antara institusi pendidikan vokasi dan perguruan tinggi mampu menciptakan lingkungan belajar yang kondusif dan profesional.

Pelatihan juga memberikan manfaat lebih jauh dalam pengembangan *soft skill*, seperti kreativitas, kerja sama tim, disiplin waktu, dan kemampuan berkomunikasi. Sesi tanya jawab dan diskusi mendorong siswa untuk aktif bertanya, menyampaikan ide, serta memecahkan masalah secara kolaboratif. Pendekatan ini sejalan dengan

konsep pembelajaran berbasis pengalaman (*experiential learning*) yang menekankan pada refleksi dan aplikasi langsung.

Secara keseluruhan, pelatihan *pastry* dan *dessert plating* tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis siswa, tetapi juga membuka wawasan tentang peluang karier dan usaha di bidang kuliner. Hasil kegiatan ini mendukung argumen bahwa sinergi antara SMK dan perguruan tinggi sangat penting dalam menjembatani kesenjangan antara dunia pendidikan dan dunia industri. Ke depan, kegiatan serupa diharapkan dapat dilakukan secara berkala sebagai bagian dari program pengembangan kompetensi berkelanjutan bagi siswa SMK.

## SIMPULAN

Pelatihan *Pastry* dan *Dessert Plating* yang dilaksanakan oleh IPB Internasional bekerja sama dengan SMK Negeri 2 Singaraja telah memberikan dampak positif yang signifikan terhadap peningkatan kompetensi siswa di bidang tata boga. Melalui penerapan lima metode pembelajaran—diskusi, tanya jawab, modul berbasis resep, praktik langsung, dan evaluasi—kegiatan ini berhasil meningkatkan baik *hard skill* maupun *soft skill* peserta. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa 65% peserta mampu membuat olahan kue sesuai resep yang diajarkan, sementara 90% merasa puas dengan produk akhir yang mereka hasilkan. Seluruh peserta juga memberikan penilaian tinggi terhadap kualitas instruktur, fasilitas praktik, bahan ajar, dan susunan acara pelatihan. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) ini tidak hanya membekali siswa dengan keterampilan teknis dalam dunia kuliner, tetapi juga membangkitkan rasa percaya diri, kreativitas, dan minat kewirausahaan di kalangan peserta.

## SARAN

1. Bagi SMK Negeri 2 Singaraja: Disarankan untuk menjadikan pelatihan seperti ini sebagai program rutin atau bagian dari kurikulum pengayaan, guna memastikan peningkatan kompetensi siswa secara berkelanjutan.
2. Bagi IPB Internasional: Diharapkan dapat melanjutkan kolaborasi dengan SMK lainnya di Bali dan wilayah lain untuk memperluas jangkauan manfaat serta mendukung pengembangan pendidikan vokasi di Indonesia.
3. Bagi Instruktur dan Penyelenggara PKM: Perlu dikembangkan modul pelatihan yang lebih lengkap dan dapat digunakan sebagai bahan ajar berkelanjutan, termasuk video tutorial dan panduan digital yang bisa diakses siswa setelah pelatihan selesai.



4. Bagi Siswa Peserta Pelatihan: Dianjurkan untuk terus mengasah keterampilan yang telah diperoleh melalui praktik mandiri atau usaha kecil-kecilan, sehingga ilmu yang didapat dapat dikembangkan menjadi peluang ekonomi nyata.

## **UCAPAN TERIMA KASIH**

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada pihak SMK Negeri 2 Singaraja atas kerja sama, dukungan fasilitas, serta partisipasi aktif para siswa dan guru dalam pelaksanaan kegiatan pelatihan ini. Terima kasih juga disampaikan kepada tim pelatih dari IPB Internasional yang telah dengan penuh dedikasi merancang dan menyampaikan materi pelatihan secara profesional dan inspiratif. Kami juga mengapresiasi dukungan dari seluruh staf sekolah dan panitia yang turut menyukseskan kegiatan ini. Semoga kolaborasi ini dapat terus berlanjut dan memberikan manfaat luas bagi kemajuan pendidikan vokasi di Indonesia.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Andi Prastowo. (2016). Panduan kreatif membuat bahan ajar inovatif. Yogyakarta: Diva Press.
- Arief, A. (2002). Pengantar ilmu dan metodologi pendidikan Islam. Jakarta: Ciputat Press.
- Calongesi, J. S. (1995). Merancang tes untuk menilai prestasi siswa. Bandung: ITB.
- Kumano, Y. (2001). Authentic assessment and portfolio assessment—Its theory and practice. Shizuoka University, Japan.
- Kuswana, S. (2013). Dasar-dasar pendidikan vokasi & kejuruan. Bandung: Alfabeta.
- Osin, R. F., Kusuma, I. R. W., & Suryawati, D. A. (2019). Strategi pengembangan objek wisata kampung tradisional Bena Kabupaten Ngada-Flores Nusa Tenggara Timur (NTT). *Jurnal Ekonomi dan Pariwisata*, 14(1).
- Tambak, S. (2015). Metode diskusi dalam pembelajaran pendidikan agama Islam. *Al-Hikmah: Jurnal Agama dan Ilmu Pengetahuan*, 12(1), 1–20.
- Umiati, U. (2016). Pengelolaan praktek kerja industri (Prakerin) di SMK Negeri 2 Depok Sleman Yogyakarta. *Hanata Widya*, 5(3).
- Utami, Y. G. D. (2013). Self-efficacy dengan kesiapan kerja siswa sekolah menengah kejuruan. *Jurnal Ilmiah Psikologi Terapan*, 1(1), 40–52.
- Widyastuti, I. N., & Wiryokusumo, I. (2019). Pengembangan modul pembelajaran dengan model Dick and Carey dan menggunakan concept mapping pada mata pelajaran ekonomi kelas XI IPS di SMA Negeri 1 Sampang semester ganjil

tahun ajaran 2018/2019. Jurnal Education and Development, 7(2), 175.  
Zainul, & Nasution, S. (2001). Penilaian hasil belajar. Jakarta: Dirjen Dikti.