



ANTOLOGI KULINER

Astari Gita Anjani | Meike Yunita Meulana Malahayati | Ina Herlina
Alma Thalha Sunarya | Gizkha Astrid Viyanto Putri Siti Fatonah | Yeni Charlina |
Yenny Irma | Sutisna Huspi

2026



ANTOLOGI KULINER

Tahun 2026

Pengarah

Dr. Nana Halim, S.E., M.M.

Penanggung Jawab

Dr. Zulfikar, ST., M.KKK

Dr. Nining Dwirosanti, S.Psi., M.Psi

Penyusun

Astari Gita Anjani

Meike Yunita Meulana Malahayati

Ina Herlina

Alma Thalha Sunarya

Gizkha Astrid Viyanto Putri Siti Fatonah

Yeni Charlina

Yenny Irma

Sutisna Huspi

Penyunting

Tantri Miharti

Tata Letak & Desain

Tim

Diterbitkan oleh BBPPMPV Bisnis dan Pariwisata Jln Raya Parung Km 22-23
Sawangan Depok 16516 <https://bbppmpvbispar.kemendikdasmen.go.id/>



KATA PENGANTAR

Puji syukur ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat, karunia, dan penyertaan-Nya sehingga buku **Antologi Kuliner** ini dapat disusun dan diterbitkan dengan baik.

Buku ini merupakan kumpulan karya yang mendokumentasikan beragam kekayaan kuliner, mulai dari resep, teknik pengolahan, kisah di balik sebuah hidangan, hingga nilai budaya dan kearifan lokal yang menyertainya. Kehadiran buku ini diharapkan tidak hanya menjadi referensi bagi pembaca yang ingin mengenal dunia kuliner lebih dekat, tetapi juga menjadi sarana untuk melestarikan warisan kuliner Nusantara sekaligus mendorong lahirnya inovasi di bidang gastronomi.

Penyusunan buku antologi ini melibatkan berbagai penulis yang berasal dari latar belakang, pengalaman, dan keahlian yang beragam. Setiap tulisan memberikan perspektif yang unik sehingga memperkaya isi buku dan menunjukkan bahwa kuliner tidak sekadar berkaitan dengan makanan, tetapi juga mencerminkan sejarah, tradisi, kreativitas, identitas, serta dinamika kehidupan masyarakat.

Kami berharap buku ini dapat menjadi sumber inspirasi bagi peserta didik, pendidik, praktisi kuliner, pelaku usaha, akademisi, maupun masyarakat umum untuk terus mengembangkan pengetahuan, keterampilan, dan kecintaan terhadap dunia kuliner. Semoga setiap sajian yang dituangkan dalam buku ini dapat menjadi motivasi untuk terus berkarya, berinovasi, dan menjaga keberlanjutan kekayaan kuliner Indonesia agar tetap lestari dan dikenal hingga tingkat internasional.

Penyusun menyadari bahwa buku ini masih memiliki berbagai keterbatasan. Oleh karena itu, kritik dan saran yang bersifat membangun sangat diharapkan sebagai bahan penyempurnaan pada edisi berikutnya.

Akhir kata, kami menyampaikan apresiasi dan terima kasih kepada seluruh penulis, editor, mitra, serta semua pihak yang telah memberikan kontribusi, waktu, tenaga, dan pemikirannya sehingga buku antologi ini dapat terwujud. Semoga buku ini memberikan manfaat yang luas bagi dunia pendidikan, pengembangan ilmu pengetahuan, dan pelestarian budaya kuliner Indonesia.

Selamat membaca dan semoga bermanfaat.

Depok, Juli 2026
Kepala,

Dr. Nana Halim, S.E., M.M.



DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	3
DAFTAR ISI.....	4
Canape Ayam Suwir Sambal Matah Warisan Kontemporer Yang Modern Dan Elegan Hotel JHL Solitaire Gading Serpong	5
Tutug Oncom Croissant Revolusi Rasa Lokal Dimana Tradisi Naik Kelas Hotel JHL Solitaire Gading Serpong	13
Penguatan Kompetensi Teknis Dan Sertifikasi Guru Kuliner Melalui Diklat Pemagangan Industri Jenjang Menengah Di JHL Solitaire Gading Serpong	21
Inovasi Nasi Kecombrang Kontemporer Laporan Praktik Kerja Industri Di Hotel JHL Solitaire Gading Serpong	28
Peningkatan Kompetensi Profesional Guru Tata Boga Melalui Magang Industri Di Hotel Tentrem Jakarta	39
Salmon Masak Asam Betawi Sentuhan Modern Berbasis Kearifan Lokal Di Hotel Tentrem Jakarta.....	47
Standardisasi Kitchen Operational JHL Solitaire Gading Serpong Dalam Kurikulum Kompetensi Keahlian Kuliner Smk.....	55
Inovasi Menu Autentik Kitchen Kayu Manis Hotel Tentrem Jakarta Untuk Standardisasi Materi Pelatihan Perhotelan.....	74
Inovasi Nasi Goreng Daun Mengkudu Pengalaman Kuliner Lokal Di Hotel Tentrem Jakarta.....	84
Hidangan <i>Signature</i> Yang Sangat Ikonis Dari Roti Legendaris Roti Kukus	92



CANAPE AYAM SUWIR SAMBAL MATAH WARISAN KONTEMPORER YANG MODERN DAN ELEGAN HOTEL JHL SOLITAIRE GADING SERPONG

Oleh : Astari Gita Anjani

ABSTRAK

Program magang yang dilaksanakan di Departemen *Food and Beverage* (F&B) *Product* Hotel JHL Solitaire Gading Serpong ini bertujuan untuk memberikan pemahaman mendalam mengenai dinamika kerja dapur profesional, mulai dari tahap persiapan (*mise en place*), pengolahan, hingga penyajian akhir yang memenuhi standar kualitas hotel. Selama periode magang memperoleh dan mengembangkan berbagai kompetensi baru yang krusial dalam industri kuliner. Kompetensi teknis (*hard skills*) yang dikuasai meliputi penerapan prosedur kebersihan dan keamanan pangan (HACCP) secara ketat, manajemen inventaris dan rotasi bahan baku (*first in first out*), serta teknik pengolahan gastronomi modern sesuai dengan standar resep (*standard recipe*). Pengalaman langsung ini dapat diadaptasi untuk memperbarui kurikulum pendidikan vokasi agar lebih selaras dengan tuntutan nyata industri F&B modern.

Kata Kunci: Magang, *Food and Beverage Product*, Hotel JHL Solitaire Gading Serpong, Pengembangan Kompetensi, Standar Industri.



1. PENDAHULUAN

a. Kesenjangan Kompetensi

Kesenjangan kompetensi di bidang *food and beverage product* terjadi ketika materi yang diajarkan tidak selaras dengan tuntutan nyata di dapur industri perhotelan maupun restoran modern. Kurikulum pendidikan masih terlalu berfokus pada teori dasar dan teknik memasak konvensional dengan waktu yang toleran, sementara dunia industri saat ini sangat membutuhkan tenaga kerja yang mampu bekerja dengan ritme serba cepat, menguasai teknologi dapur modern, dan mampu mengambil keputusan di bawah tekanan operasional yang tinggi.

b. Tujuan Magang

Peserta dapat terjun langsung merasakan dan memahami alur kerja di dapur profesional secara nyata, mulai dari tahap persiapan bahan hingga makanan siap disajikan kepada tamu. Selain itu, kegiatan ini juga menjadi kesempatan penting bagi peserta untuk menguasai penggunaan teknologi dan peralatan dapur modern yang standar digunakan dalam industri restoran atau perhotelan saat ini.

c. Profil Industri

Hotel JHL Solitaire Gading Serpong merupakan hotel bintang lima mewah dengan desain arsitektur ikonik yang terletak di kawasan strategis Tangerang, Banten. Hotel ini dipilih sebagai lokasi magang sekaligus tolak ukur pembelajaran karena menerapkan standar pelayanan dan operasional kelas internasional yang sangat profesional, khususnya dalam manajemen *Food and Beverage (F&B) Product*. Pengalaman langsung bekerja di lingkungan Hotel JHL Solitaire yang disiplin dan dinamis ini sangat tepat dijadikan acuan nyata untuk merancang atau memperbarui program pelatihan agar sesuai dengan standar tinggi industri perhotelan masa kini.



2. METODE PELAKSANAAN

a. Waktu dan Tempat

Kegiatan magang industri dilaksanakan selama 10 hari (29 Juni – 10 Juli 2026) di Hotel JHL Solitaire Gading Serpong. Penulis ditempatkan pada Departemen *Food and Beverage (F&B) Product* bagian *Main Kitchen / Western*, yang memberikan akses langsung pada pengolahan hidangan *Canape* Ayam Suwir Sambal Matah.

b. Metode Pengamatan

- 1) Partisipasi aktif (*hands-on*) : mempraktikkan langsung operasional harian, mulai dari persiapan bahan (*mise en place*), pengolahan makanan, hingga penyajian akhir (*plating*).
- 2) Wawancara pakar : wawasan juga dilakukan melalui diskusi interaktif dengan para ahli yang berpengalaman, seperti *Chef de Partie*.
- 3) Observasi sistem : berfokus pada alur kerja dan Standar Operasional Prosedur (SOP) dapur serta mengamati bagaimana sistem manajemen inventaris berjalan (rotasi bahan baku), penerapan standar kebersihan dan keamanan pangan secara disiplin, serta alur komunikasi yang efektif antara tim dapur dan staf pelayanan (*F&B Service*).

3. PEMBAHASAN

a. Teknologi dan Tren Terbaru

Hotel JHL Solitaire Gading Serpong terus berinovasi memadukan kelezatan hidangan dengan tren teknologi mutakhir untuk menciptakan pengalaman bersantap yang interaktif, modern, dan aman bagi para tamunya. Hotel JHL Solitaire juga menjadi pelopor dalam penggunaan *Food Delivery Robot* (seperti BellaBot) di beberapa restorannya.



Perpaduan antara kecanggihan teknologi digital dan robotik dengan program kolaborasi menu inovatif menjadikan pengalaman kuliner di JHL Solitaire tidak sekadar tentang rasa, melainkan juga hiburan visual yang tak terlupakan.

b. Budaya Kerja dan Soft Skills

Pembahasan mengenai budaya kerja dan *soft skills* di departemen *food and beverage product* Hotel JHL Solitaire berpusat pada standar operasional hotel bintang lima mewah yang menuntut kedisiplinan tingkat tinggi, kolaborasi tim yang solid, serta kepatuhan mutlak terhadap kebersihan dan keselamatan kerja (*hygiene and sanitation*). Setiap hidangan yang disajikan tidak hanya memenuhi kualitas rasa yang premium, tetapi juga merepresentasikan kemewahan dan reputasi prestisius dari JHL Solitaire.

c. Analisis Kebutuhan Pelatihan (*Training Needs Analysis*)

Berfokus pada identifikasi kesenjangan antara kompetensi staff dapur saat ini dengan standar pelayanan bintang lima yang ditetapkan oleh hotel. Proses ini melibatkan evaluasi menyeluruh terhadap keterampilan teknis seperti penguasaan teknik memasak bertaraf internasional, inovasi gastronomi, dan kepatuhan ketat terhadap standar kebersihan maupun keamanan pangan (*food safety & hygiene*), serta evaluasi keterampilan interpersonal seperti komunikasi tim dalam tekanan dapur yang tinggi.

4. RENCANA AKSI: IMPLEMENTASI PADA PELATIHAN

a. Pembaruan Modul

Modifikasi pada modul pembelajaran ini dilakukan dengan mengintegrasikan standar operasional, teknik gastronomi terkini, serta manajemen dapur profesional yang secara nyata diterapkan dalam operasional hotel bintang lima tersebut sehingga menghasilkan panduan belajar yang jauh lebih relevan, aplikatif, dan efektif dalam mempersiapkan tenaga profesional kuliner yang siap bersaing di industri *hospitality*.



b. Metode Pembelajaran

Pengalaman magang di Hotel JHL Solitaire ini akan diterapkan ke dalam metode pembelajaran melalui pendekatan yang jauh lebih praktis dan relevan dengan dunia kerja. Ke depannya, proses belajar mengajar akan dilaksanakan dengan simulasi tata kelola dapur profesional yang disesuaikan dengan standar hotel bintang lima, serta pembahasan studi kasus nyata yang diangkat dari dinamika asli industri perhotelan.

c. Rekomendasi Kebijakan

Pengalaman magang di Hotel JHL Solitaire memberikan wawasan berharga yang dapat diterapkan sebagai bahan rekomendasi bagi instansi pendidikan untuk meningkatkan kualitas sarana dan prasarana laboratorium praktik. Dengan menyesuaikan fasilitas belajar dengan standar profesional yang ada, para siswa akan terbiasa menggunakan peralatan kerja yang tepat sehingga mereka menjadi lebih siap, percaya diri, dan terampil saat terjun langsung ke dunia kerja kuliner yang sesungguhnya.

5. KESIMPULAN

Pelaksanaan magang di departemen *Food and Beverage Product* Hotel JHL Solitaire telah berjalan dengan sukses dan memberikan pengalaman yang berharga. Keberhasilan ini menjadi bukti nyata betapa pentingnya sinergi (*Link and Match*) antara lembaga pendidikan dan dunia industri karena melalui kolaborasi inilah kita dapat mencetak sumber daya manusia yang tidak hanya cerdas secara teori, tetapi juga memiliki keterampilan teknis yang relevan, adaptif, dan benar-benar siap kerja menghadapi tantangan industri masa depan.



6. LAMPIRAN



Hidangan : Canape Ayam Suwir Sambal Matah

Filosofi : Canape Ayam Suwir Sambal Matah merupakan cerminan harmoni antara gaya hidup modern dan keberanian tradisi kuliner nusantara. Basis *canape* yang mungil dan presisi mewakili keterbukaan terhadap inovasi global, sementara isian ayam suwir berselimut sambal matah yang segar dan pedas menjadi simbol identitas lokal yang kuat dan autentik. Dalam satu gigitan yang utuh, hidangan ini mengajarkan sebuah filosofi kehidupan bahwa kebesaran sejati tidak selalu harus hadir dalam wujud yang megah tetapi dengan sesuatu yang kecil dan tampak sederhana pun mampu memberikan kejutan luar biasa dan meninggalkan kesan mendalam apabila diramu dengan keseimbangan rasa yang tepat.

Lahirnya menu inovatif ini dipelopori oleh kreativitas para koki masa kini khususnya di industri perhotelan yang bertujuan mengangkat kelezatan rempah autentik Indonesia ke dalam standar presentasi gastronomi internasional yang elegan, praktis, dan menggugah selera.



Resep:

Bahan	Cara Membuat
Canape : 1 buah roti baguette (potong serong, tebal 1 cm) 2 sdm butter/olive oil Ayam roast : 250 gram dada ayam tanpa tulang (<i>boneless</i>) 1 sdm garlic powder 1 sdm olive oil 1/2 sdt garam 1/4 sdt lada hitam bubuk Sambal matah : 10 butir bawang merah (iris tipis) 3 batang serai (ambil bagian putihnya saja, iris halus) 10 buah cabai rawit merah (iris tipis, jumlah bisa disesuaikan selera) 4 lembar daun jeruk (buang tulang daunnya, iris sangat halus) 1 sdt terasi bakar (haluskan) ½ sdt garam ½ sdt gula pasir	Langkah 1: Membuat Dasar Roti 1. Olesi kedua sisi irisan roti <i>baguette</i> tipis-tipis dengan mentega atau minyak zaitun. 2. Panggang di atas teflon atau di dalam oven (suhu 180°C selama 5-7 menit) hingga teksturnya renyah dan berwarna keemasan. Sisihkan hingga suhu ruang. Langkah 2: Mengolah Ayam Roast Suwir 1. Lumuri dada ayam dengan garlic powder, garam, lada hitam, dan minyak. Diamkan selama 10 menit agar bumbu meresap. 2. Panggang ayam di dalam oven dengan suhu 200°C selama kurang lebih 20-25 menit hingga matang sempurna dan bagian luarnya sedikit kecokelatan. (Jika tidak ada oven, bisa dipanggang di atas wajan anti lengket yang ditutup). 3. Setelah matang, biarkan ayam dingin (<i>resting</i>), lalu suwir. Langkah 3: Membuat Sambal Matah 1. Siapkan mangkuk, masukkan irisan bawang merah, serai, cabai rawit, daun jeruk, terasi bakar, garam, dan gula. 2. Panaskan minyak kelapa di atas wajan hingga berasap tipis, lalu siramkan langsung ke dalam mangkuk berisi irisan bumbu. Aduk cepat hingga aroma harumnya keluar. 3. Tambahkan air perasan jeruk nipis/limau. Koreksi rasa hingga menemukan keseimbangan gurih, pedas, dan segar. 4. Masukkan ayam <i>roast</i> yang sudah disuwir ke dalam mangkuk sambal matah, aduk rata agar bumbu meresap ke dalam daging ayam.



	Langkah 4 : Penyajian (<i>Assembling</i>) 1. Ambil satu potong roti panggang. 2. Letakkan 1 hingga 1½ sdt campuran ayam suwir sambal matah di atasnya. 3. Hias bagian atas dengan <i>microgreens</i> atau peterseli agar terlihat mewah ala hidangan hotel bintang lima. 4. Sajikan segera.
--	---



TUTUG ONCOM CROISSANT REVOLUSI RASA LOKAL DIMANA TRADISI NAIK KELAS HOTEL JHL SOLITAIRE GADING SERPONG

Oleh : Meike Yunita

ABSTRAK

Kegiatan program magang industri yang dilaksanakan di departemen *Food and Beverage (F&B) Product* Hotel JHL Solitaire Gading Serpong bertujuan untuk menyelaraskan keterampilan praktis pendidikan vokasi dengan standar operasional hotel, serta mengeksplorasi inovasi pengembangan produk kuliner. Selama program magang berlangsung, diperoleh berbagai kompetensi baru yang berfokus pada alur kerja, *hard skill*, dan penerapan standar HACCP, serta pengembangan *fusion food*. Salah satu inovasi dari kompetensi tersebut adalah "Tutug Oncom *Croissant*". Pengalaman dan kompetensi baru ini memiliki relevansi yang kuat terhadap pengembangan materi pelatihan vokasi, khususnya di lingkungan sekolah. Inovasi dari industri ini akan diimplementasikan sebagai dasar pembaruan modul praktik kuliner untuk mendorong kreativitas siswa dalam mengolah bahan lokal, meningkatkan potensi kewirausahaan, serta mewujudkan keselarasan kurikulum sekolah dengan tren dan kebutuhan nyata industri (*link and match*).

Kata Kunci: Magang Industri, F&B Product, Tutug Oncom Croissant, Inovasi Pastry, *Link and Match* Pendidikan.



1. PENDAHULUAN

a. Kesenjangan Kompetensi

- Peralatan dan Adaptasi Teknologi

Umumnya di sekolah menggunakan peralatan berskala rumah tangga sedangkan realitas di industri menggunakan mesin industri berkapasitas besar.

- Standar Keamanan Pangan (*Food Safety*) dan Sanitasi

Pembelajaran di sekolah mengenai kebersihan diri dan area kerja. Sedangkan realita di industri penerapan HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*), sistem FIFO/FEFO, dan sistem pelabelan (*date coding*) pada setiap bahan baku itu sangat penting.

- Kecepatan dan Efisiensi

Kegiatan praktik dilakukan berfokus pada penyelesaian tugas pembelajaran dalam satu waktu. Sedangkan di industri dapur hotel menuntut kecepatan (*fast-paced*), produksi massal (*bulk production*), dan konsistensi rasa, tanpa mengorbankan kualitas (*zero defect*).

- Inovasi dan Tren Kuliner Terkini

Kurikulum sering kali berfokus pada resep-resep klasik dan penguasaan materi, sedangkan di Industri perhotelan sangat dinamis dan selalu menuntut inovasi untuk menarik konsumen.

b. Tujuan Magang di Departemen *F&B Product*

- Penguasaan Teknologi dan Peralatan Industri: Mampu mengoperasikan, merawat, dan memaksimalkan penggunaan perangkat dapur standar industri

- Pemahaman Alur Kerja Profesional (Workflow): Memahami sistem kerja (*brigade de cuisine*), alur komunikasi antar section dan menerapkan budaya *Mise en place* untuk menunjang efisiensi kerja.

- Penerapan Standar Kualitas dan Keamanan Pangan: prosedur HACCP dan K3 sesuai SOP untuk mencegah kontaminasi silang.



- Peningkatan Kemampuan Inovasi dan Pengembangan Menu: Mempelajari proses Research and Development (R&D), termasuk bagaimana sebuah ide resep baru diuji coba, distandarisasi, hingga layak disajikan kepada tamu.
- Pengembangan Sikap Profesional (Soft Skills): Membentuk mental kerja yang tangguh, kemampuan pemecahan masalah (problem solving) secara cepat, disiplin waktu, dan kemampuan bekerja sama dalam tim lintas divisi.

c. Profil Industri

Hotel JHL Solitaire Gading Serpong, yang resmi berdiri pada tahun 2018, adalah hotel bintang lima mewah yang didirikan oleh pengusaha Jerry Hermawan Lo di bawah naungan JHL Group. Selain menawarkan kemewahan dan desain arsitektur yang ikonik, hotel ini juga sangat dikenal dengan fasilitas restorannya yang lengkap dan berstandar internasional, meliputi Mangan *All Day Dining* untuk ragam hidangan lokal dan global, *Royal Eight Chinese Dining* yang menyajikan masakan otentik Tiongkok, *Al Gusto Italian Dining & Bar* untuk pilihan kuliner khas Italia, serta *Castro Lounge & Cigar Bar* yang elegan.

2. METODE PELAKSANAAN

a. Waktu dan Tempat

Dilaksanakan selama 10 hari (29 Juni – 10 Juli 2026) di Hotel JHL SOLITAIRE, Gading Serpong. Penulis ditempatkan pada Departemen *Food and Beverage (F&B) Product*, yang memberikan akses langsung pada pengolahan hidangan *fusion* ".

b. Metode Pengamatan

Pengumpulan data dan penguasaan kompetensi dilakukan melalui 3 pendekatan yaitu:

- Praktik Langsung (*Hands-on*): Keterlibatan aktif dalam seluruh proses operasional dapur *pastry*, mulai dari tahap persiapan hingga penyajian.



- Wawancara Pakar: Diskusi langsung dengan *Chef* untuk memahami filosofi menu *fusion*, standar resep industri, dan cara menyelesaikan masalah (*problem solving*) di dapur profesional.
- Observasi Sistem: Pengamatan menyeluruh terhadap alur kerja dapur, yang meliputi penerapan SOP, standar keamanan pangan (HACCP), rotasi bahan baku (FIFO/FEFO), serta sistem komunikasi tim.

3. PEMBAHASAN

a. Teknologi dan Tren Terbaru

Departemen F&B Product Hotel JHL Solitaire memanfaatkan teknologi dapur modern dan mengadaptasi tren global untuk mencapai efisiensi kerja yang tinggi sekaligus mempertahankan kualitas produk. Serta Tren *Fusion Food* (Kearifan Lokal Kontemporer) menghasilkan produk kuliner inovatif, bernilai komersial tinggi, serta memiliki daya tarik yang kuat di pasar modern.

b. Budaya Kerja dan Soft Skills

Budaya kerja di dapur F&B Hotel JHL Solitaire sangat dinamis dan profesional, dengan bertumpu pada empat pilar utama:

- Disiplin dan K3: Menjaga kebersihan secara mutlak demi keamanan pangan dan pencegahan kontaminasi.
- Persiapan Matang (*Mise en place*): Mempersiapkan segala sesuatunya sebelum produksi untuk efisiensi alur kerja.
- Kerja Sama dan Komunikasi: Komunikasi tim yang jelas dan responsif agar pesanan tersaji tepat waktu, terutama saat jam sibuk.
- Ketahanan Mental: Kemampuan bekerja cepat, teliti, dan sigap memecahkan masalah di lingkungan bertekanan tinggi (*fast-paced*) demi menjaga kesempurnaan produk.



c. Analisis Kebutuhan Pelatihan (Training Needs Analysis)

Berdasarkan pengamatan langsung di dapur F&B Product Hotel JHL Solitaire, terdapat beberapa kompetensi krusial yang saat ini sangat dibutuhkan oleh industry. Kompetensi ini harus menjadi fokus utama dalam evaluasi dan pengembangan kurikulum di sekolah:

- Penguasaan Peralatan Skala Industri - Disiplin keamanan Pangan HACCP
- Kreativitas Pembuatan *Fusion Food* - Kecepatan dan ketahanan mental

4. RENCANA AKSI: IMPLEMENTASI PADA PELATIHAN

a. Pembaruan Modul

Hasil pengamatan dan pengalaman selama magang akan digunakan untuk memodifikasi modul praktik *pastry* dan *bakery* di sekolah melalui tiga penambahan utama, yaitu:

- Memasukkan Materi *Fusion Food*
- Integrasi Standar Operasional Industri
- Pengenalan Teknologi Dapur Modern

b. Metode Pembelajaran

Untuk mendekatkan keterampilan praktik siswa SMKN 1 Padarincang dengan standar kerja nyata di Hotel JHL Solitaire, metode pembelajaran akan diperbarui melalui:

- Studi Kasus Nyata (Inovasi *Fusion Food*): Siswa akan membedah dan mempraktikkan resep untuk belajar memecahkan masalah (*problem solving*), seperti bagaimana memadukan isian croissant dengan bahan tradisional seperti oncom.
- Simulasi *Rush Hour* dan Produksi Massal: Mengubah gaya praktik konvensional menjadi simulasi ala dapur hotel.



- Penerapan Sistem *Roleplay* Dapur Profesional: Membagi siswa ke dalam pos-pos kerja nyata (seperti *Head Chef*, bagian *Mise en place*, bagian *Oven*, dll).
- Proyek Tantangan R&D: Menggunakan metode *Project-Based Learning* di mana siswa ditantang bertindak layaknya tim *Research and Development* (R&D) hotel.

c. **Rekomendasi Kebijakan**

Untuk menjembatani kesenjangan fasilitas antara sekolah dan standar industri perhotelan, disarankan agar pihak instansi/sekolah mengambil kebijakan pengadaan dan penyesuaian RPS sebagai berikut:

- Pengadaan peralatan berstandar industri
- Penyediaan ruang praktik bersuhu terkontrol
- Penataan ulang standar dapur profesional

5. KESIMPULAN

Pelaksanaan magang di departemen *F&B Product* Hotel JHL Solitaire telah berhasil meningkatkan kompetensi teknis sekaligus memacu kreativitas, yang dibuktikan melalui inovasi "Tutug Oncom Croissant". Keberhasilan memadukan teknik *pastry* kelas dunia dengan kearifan rasa lokal ini menegaskan bahwa sinergi (*Link and Match*) antara dunia pendidikan dan industri diperlukan. Dengan menyelaraskan kurikulum pembelajaran, fasilitas RPS, dan tren industri, sekolah seperti SMKN 1 Padarincang akan mampu mencetak lulusan yang tidak hanya terampil dan siap kerja, tetapi juga inovatif serta mampu bersaing di kancah profesional yang terus berkembang.



6. LAMPIRAN

CROISSANT TUTUG ONCOM



FILOSOFI

Filosofi hidangan Tutug Oncom Croissant di JHL Solitaire melambangkan keharmonisan antara kekayaan kuliner tradisional Sunda dan kemewahan pastri modern Prancis. Perpaduan antara renyahnya *croissant* dan gurihnya tutug oncom yang kaya rempah ini membawa pesan bahwa bahan pangan lokal yang sederhana bisa diangkat menjadi hidangan bertaraf bintang lima. Kreasi kuliner ini menjadi bukti nyata bahwa budaya Indonesia mampu beradaptasi dan bersanding dengan tren global tanpa harus kehilangan identitas serta keaslian cita rasanya.

RESEP

Bahan	Takaran	Keterangan
Oncom	250 gr	Remas kasar (crumble)
Bawang merah	6 siung	Haluskan
Bawang putih	4 siung	
Cabe keriting	6 buah	
Cabe rawit	5 buah	
Kencur	2 ruas	
Daun kemangi	1 ikat	Pilih daunnya lalu goreng sampe kering
Gula pasir	Sck	
Garam	Sck	
Kaldu jamur	Sck	
Merica bubuk	Sck	
Minyak sayur	250 ml	



Croissant dough	1 lbs	Siap pakai
Telur	1 butir	Kocok lepas (untuk olesan)
Susu cair	1 sdm	Untuk olesan

Langkah Pembuatan:

1. Persiapan Oncom: hancurkan oncom, seperti crumble
2. Daun Kemangi: goreng daun kemangi hingga kering (sisihkan)
3. Menumis Bumbu: Panaskan minyak di atas wajan. Tumis bumbu halus hingga harum, matang, dan tidak berbau langu. Bumbu harus benar-benar matang agar isian lebih awet dan tidak cepat basi.
4. Mencampurkan Bahan: Masukkan oncom ke dalam tumisan bumbu. Aduk rata hingga seluruh bumbu meresap sempurna ke dalam kemudian masukkan oncom.
5. Proses Pengeringan: Tambahkan garam, gula, dan kaldu jamur.
6. Masak terus dengan api kecil sambil terus diaduk hingga tekstur oncom menjadi kering dan berbulir (mirip seperti abon kasar). Pastikan tidak ada sisa kandungan air.
7. Penyelesaian: Setelah oncom matang dan benar-benar kering matikan api.
8. Pendinginan (Penting): Pindahkan isian tutup oncom ke piring atau nampan lebar. Biarkan hingga benar-benar mencapai suhu ruang atau dingin, lalu campurkan dengan daun kemangi goreng

Assembly

- Ambil 1 dough croissant (potong dengan ukuran 10x15 cm)
- Beri isian oncom sebanyak 1 sdm (jangan sampai meluber ke pinggir)
- Lipat/gulung seperti membentuk pain au chocolate.
- Rapatkan bagian sambungan.
- Taruh di loyang dengan jarak 5cm.
- Proofing akhir 45 menit

Pemanggangan

- Egg Wash: Oles permukaan croissant dengan campuran telur + susu
- Bake: Panggang selama 14-16 menit sampai golden brown dan mengembang sempurna



**PENGUATAN KOMPETENSI TEKNIS DAN SERTIFIKASI GURU
KULINER MELALUI DIKLAT PEMAGANGAN INDUSTRI
JENJANG MENENGAH Di JHL SOLITAIRE GADING SERPONG**

Oleh Meulana Malahayati

ABSTRAK

Pelaksanaan Diklat Pemagangan Industri Jenjang Menengah dan Pembekalan Sertifikasi Uji Kompetensi Teknis bagi guru Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Provinsi Banten bertujuan untuk menyelaraskan gap kompetensi pedagogis-praktis guru dengan akselerasi teknologi mutakhir di sektor industri. Program yang bertempat di JHL Solitaire Gading Serpong dari tanggal 29 Juni hingga 11 Juli 2026 ini membekali para peserta dengan kompetensi baru yang berorientasi pada otomatisasi tingkat menengah, integrasi sistem manufaktur cerdas, sistem manajemen mutu modern, serta sertifikasi teknis berstandar nasional. Melalui program penugasan terstruktur ini, diperoleh pemahaman mendalam mengenai urgensi pembaruan kurikulum pelatihan kejuruan, rekayasa modul ajar, serta perintisan ekosistem dual-system yang adaptif. Relevansi hasil magang ini menjadi basis fundamental bagi pengembangan materi pelatihan di masa depan demi menghasilkan lulusan SMK yang memiliki daya saing tinggi dan berdaya serap optimal di pasar kerja global.

1. PENDAHULUAN

Pendidikan kejuruan memiliki tanggung jawab strategis dalam menyuplai sumber daya manusia (SDM) yang kompeten, adaptif, dan siap kerja untuk menopang pertumbuhan ekonomi nasional. Provinsi Banten, sebagai salah satu koridor industri manufaktur dan jasa terbesar di Indonesia, menuntut ekosistem pendidikan kejuruan yang senantiasa selaras dengan dinamika industri modern. Namun, realitas di lapangan menunjukkan bahwa laju inovasi teknologi di sektor industri bergerak jauh lebih cepat daripada adaptasi kurikulum dan kapasitas pengajaran di Sekolah Menengah Kejuruan (SMK). Poros utama dari tantangan ini terletak pada kompetensi guru produktif selaku transformator ilmu di ruang kelas. Tanpa adanya keterikatan langsung dengan ekosistem industri mutakhir, materi pengajaran guru berisiko menjadi usang dan tidak relevan.

a. Kesenjangan Kompetensi

Provinsi Banten sebagai pusat industri manufaktur memerlukan SDM yang siap kerja. Namun, terdapat **kesenjangan kompetensi (gap)** yang besar antara materi di SMK dengan kebutuhan industri. Kurikulum SMK sebagian besar masih berbasis teknologi analog/otomatisasi dasar, sedangkan industri saat ini telah menerapkan standar **Industri 4.0**. Untuk mengatasi hal ini, guru SMK selaku transformator ilmu harus dilatih langsung di ekosistem industri modern

b. Tujuan Magang

- Penguasaan Teknologi (Hands-on): Praktik langsung pemrograman PLC tingkat lanjut, sistem SCADA, dan otomatisasi manufaktur menengah.
- Pemahaman Budaya Kerja: Memahami alur kerja korporasi dari perencanaan produksi, kendali mutu (QC), hingga logistik.
- Sertifikasi Resmi: Memberikan pengakuan formal berskala nasional atas kompetensi teknis guru.



c. Profil Industri

JHL Solitaire Gading Serpong adalah hotel mewah bintang 5 pertama di Jl. Gading Serpong Boulevard Barat Blok S No.5, Gading Serpong, Tangerang, Banten. Dikembangkan JHL Group (didirikan pengusaha Jerry Hermawan Lo) ,dikelola di JHL Collections (PT. Kontek Aja) sejak tahun 2020. Resmi dibuka pada 8 Agustus 2018, hotel berarsitektur *state-of-the-art* yang futuristik menyerupai bentuk batu permata raksasa. Dengan jumlah 141 kamar dan fasilitas lainnya : kolam renang, pusat kebugaran, spa, *Acquaree Spa Journey*, ruang rapat, parkir dan 4 restoran yaitu Mangan All Day Dining (penyajian sarapan prasmanan, makan siang, dan makan malam dengan menu Internasional maupun lokal), Royal Eight Chinese Dining (Restoran Tionghoa yang terkenal dengan menu The Royal Yum Cha serta hidangan oriental klasik), Restoran Italia & Prancis (ruang makan formal romantis dengan sajian pasta, panggang (grill), dan anggur premium), Café & Beauty Lounge: di lobi penyajian hidangan kopi, teh sore, serta toko kue (pastry) premium.

2. METODE PELAKSANAAN

a. Waktu dan Tempat

Kegiatan pemagangan industri ini berlangsung selama 10 hari, dimulai dari tanggal 29 Juni sampai dengan 11 Juli 2026. Fase implementasi praktik kerja lapangan dilakukan secara tersebar di beberapa *F&B department product (Pastry, Gardemanger, Hot Kitchen dan Cold Kitchen)*.

b. Metode Pengamatan

Guna memastikan akuisisi pengetahuan berjalan secara komprehensif, proses magang mengombinasikan tiga metode pengamatan utama secara simultan:



- 1) **Partisipasi Aktif (Hands-On Experience):** Peserta terlibat langsung dalam pengoperasian mesin kontrol, penyusunan algoritma sistem otomatisasi, serta eksekusi pengujian kualitas produk di bawah supervisi ketat dari mentor industri.
- 2) **Wawancara Pakar (Expert Interview):** Diskusi mendalam dijadwalkan secara berkala dengan para kepala teknisi, manajer produksi, dan praktisi senior untuk membedah latar belakang pengambilan keputusan teknis dan penyelesaian masalah (troubleshooting) atas kendala operasional skala besar.
- 3) **Observasi Sistem Terintegrasi:** Melakukan analisis alur kerja sistemik, memetakan interaksi antar-departemen, serta mengamati integrasi pertukaran data dari rantai produksi menuju sistem Enterprise Resource Planning (ERP) perusahaan.

3. PEMBAHASAN

a. Teknologi dan Tren Terbaru

Hasil pengamatan mendalam selama periode magang menyingkap fakta bahwa industri mitra telah mengintegrasikan ekosistem teknologi yang sangat maju, yang menggabungkan kemewahan bintang lima dengan teknologi mutakhir dan tren modern, seperti otomatisasi dan kenyamanan pintar (*smart room control*), *Food Delivery Robot*, keamanan dan kebersihan robotika (*disinfectant robot*)

b. Budaya Kerja dan Soft Skills

Dapur hotel bintang lima menuntut kedisiplinan tinggi, kerja sama tim dan kemampuan mengelola stress dibawah tekanan. Standar kebersihan diri (*grooming*) juga di pantau dengan sangat ketat setiap hari.

c. Analisis Kebutuhan Pelatihan (Training Needs Analysis)

Berdasarkan hasil pengamatan, guru memerlukan pelatihan lebih lanjut dalam hal pengelolaan biaya makanan (food costing), pengoperasian alat dapur digital dan penerapan system keamanan pangan yang benar.

4. RENCANA AKSI

a. Pembaruan Modul Ajar

Materi pembelajaran sekolah diperbarui, Masukkan standar kebersihan industry. Masukkan Teknik memasak moder. Cara menghitung biaya dapur nyata.

b. Metode Pembelajaran Inovatif

Menerapkan *Project-Based Learning* (PjBL) melalui simulasi *Teaching Factory* (TeFa) yang mereplikasi alur kerja pabrik riil (simulasi dapur hotel asli). Bekerja dalam tim dengan pembagian tugas.

c. Rekomendasi Kebijakan

Sekolah perbarui alat laboratorium bertahap , program magang berkala guru wajib, fasilitas sertifikasi kompetensi resmi dan jaga kualias pengajar.

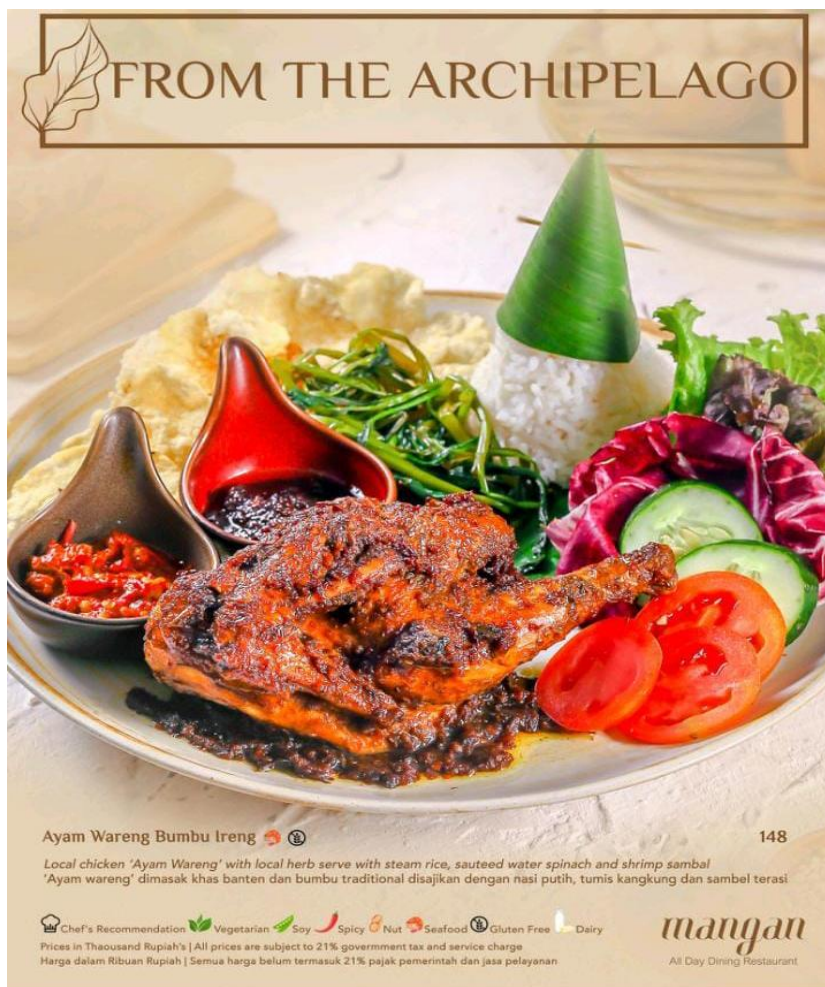
5. KESIMPULAN

Diklat dan pemagangan di JHL Solitaire Gading Serpong ini sangat bermanfaat untuk meningkatkan kompetensi guru kuliner. Dengan memahami teknologi dan budaya kerja industry secara langsung, guru dapat membawa perubahan nyata ke sekolah melalui pembaruan kurikulum dan metode mengajar, sehingga mampu menghasilkan lulusan yang siap kerja di industry global.



6. LAMPIRAN

AYAM WARENG BUMBU IRENG



Filosofi

Proses pendewasaan



Warna hitam pekat melambangkan proses pematangan dan kesabaran (remah yang dimasak hingga dimasak hingga saripatinya keluar sempurna) Ini merepresentasikan kedewasaan berfikir dan bertindak

Kerendahan hati

Hitam juga sering kali diidentikkan dengan kesederhanaan, kesetabilan dan ketenangan batin yang menjadi fondasi karakter masyarakat Banten yang religious.

Secara keseluruhan, sajian ini bermakna : Keuletan dan semangat juang tanpa batas (Ayam Wareng) yang dilandasi oleh kesabaran, kedalaman ilmu dan kerendahan hati (bumbu ireng)

RESEP

Bahan utama dan bumbu halus	Cara membuat
1 kg Ayam (paha utuh)	1. Haluskan bumbu : blender atau ulek bumbu sampai halus
20 siung Bawang merah	2. Proses ungkep : masukkan ayam bumbu meresap dan daunan
6 siung Bawang putih	3. Goreng ayam : masukkan ayam
100 gr Cabe keriting	4. Bumbu ireng : buat bumbu pasta untuk bumbu ireng
50 gr Cabe rawit merah	5. Penyajian : masukkan ayam bumbu lalu hidangkan dengan bumbu ireng
1 ruas jari Kunyit dan Jahe	6. Siap sajian
20 gr Lengkuas	
Penyedap :	
2 sdt Garam dan Kaldu ayam bubuk	
1 sdt Ketumbar	
2 btg Serai (memarkan)	
4 lbr Daun jeruk dan daun salam	
1 sdm Kluwek	
Minyak goreng	



INOVASI NASI KECOMBRANG KONTEMPORER LAPORAN PRAKTIK KERJA INDUSTRI DI HOTEL JHL SOLITAIRE GADING SERPONG

Oleh : Ina Herlina

ABSTRAK

Program magang industri ini bertujuan untuk menjembatani kesenjangan kompetensi antara kurikulum pendidikan SMK jurusan Kuliner dengan kebutuhan nyata industri. Secara khusus, program ini bertujuan untuk mempelajari sistem operasional dapur profesional, menguasai teknik memasak modern, serta mengeksplorasi inovasi menu Nasi Kecombrang Kontemporer di Hotel JHL Solitaire Serpong. Metode pelaksanaan yang digunakan meliputi partisipasi aktif (*hands-on*) dalam aktivitas dapur, wawancara pakar bersama tim *chef*, serta observasi langsung terhadap sistem kerja, alur digitalisasi pesanan, dan penerapan standar HACCP. Melalui program ini, diperoleh berbagai kompetensi baru, baik berupa *hard skills* maupun *soft skills*. Pengalaman langsung ini memiliki relevansi yang sangat tinggi terhadap pengembangan materi pelatihan di masa depan. Hasil magang ini diimplementasikan melalui pembaruan modul pengolahan dan penyajian makanan Indonesia, penyusunan buku resep standar, penerapan metode simulasi dapur (*kitchen simulation*), serta rekomendasi kebijakan pengadaan fasilitas di sekolah. Sinergi ini memperkuat program *Link and Match* antara SMK dan dunia industri guna mencetak lulusan yang siap kerja dan berdaya saing global.

Kata Kunci: *Nasi Kecombrang Kontemporer, Magang Guru, SMK Kuliner, JHL Solitaire Serpong, Link and Match.*



1. PENDAHULUAN

a. Kesenjangan Kompetensi

Saat ini, tantangan terbesar SMK jurusan Kuliner adalah menyamakan pelajaran di sekolah dengan kebutuhan nyata di dunia kerja. Seringkali, materi di sekolah masih menggunakan teknik memasak yang standar dan menu yang itu-itu saja. Sementara itu, hotel berbintang sudah bergerak sangat maju dengan teknik memasak modern, kecepatan kerja yang tinggi, dan tampilan makanan yang estetik. Jika guru tidak melihat langsung perkembangan ini di industri, maka ilmu yang diajarkan ke siswa akan tertinggal, sehingga lulusan SMK kesulitan saat mulai bekerja.

b. Tujuan Magang

Melalui program magang ini, ada beberapa hal penting yang ingin dicapai. Pertama, untuk mempelajari cara kerja dapur profesional di hotel berbintang, mulai dari menjaga kebersihan bahan makanan hingga proses penyajiannya. Kedua, untuk menguasai teknik memasak modern, khususnya dalam membuat menu Nasi Kecombrang Kontemporer. Hasil dari pengalaman langsung ini nantinya akan dibawa pulang ke sekolah untuk memperbarui materi praktik siswa agar lebih sesuai dengan standar hotel.

c. Profil Singkat JHL Solitaire Gading Serpong

JHL Solitaire Gading Serpong adalah hotel mewah bintang 5 pertama di Banten yang dibuka pada tahun 2018 oleh JHL Group. Hotel berdesain ikonik mirip batu permata ini berlokasi di Gading Serpong, Tangerang, serta menyediakan **141 kamar dan suite premium. Pilihan Kuliner Unggulan:**

- **Mangan All Day Dining (Lantai 2):** Restoran utama yang menyajikan prasmanan (*buffet*) serta menu khas Nusantara dan Internasional sepanjang hari.
- **Royal Eight Chinese Dining:** Restoran oriental mewah yang terkenal dengan hidangan Dimsum dan masakan Tionghoa otentik.



- **Restoran Italia & Prancis:** Tempat makan formal bergaya romantis yang menyajikan pasta, daging panggang (*grill*), dan *wine* berkualitas.
- **Café & Beauty Lounge:** Tempat bersantai di area lobi untuk menikmati kopi, teh sore (*afternoon tea*), dan aneka kue (*pastry*).

2. METODE PELAKSANAAN

a. Waktu dan Tempat

Kegiatan magang industri ini dilaksanakan selama sepuluh hari mulai dari 29 Juni s.d. 10 Juli 2026. Lokasi magang bertempat di Hotel JHL Solitaire Serpong, khususnya pada Departemen *Food & Beverage Product* (Dapur/Kitchen). Selama masa magang, proses pembelajaran difokuskan di bagian *Main Kitchen* (Dapur Utama) yang bertanggung jawab dalam mengolah hidangan lokal dan internasional.

b. Metode dan Pengamatan

Untuk mendapatkan data dan pengalaman yang akurat, penulis menggunakan tiga metode pendekatan berikut:

- **Partisipasi Aktif (*Hands-on*):** Penulis terlibat langsung dalam aktivitas harian dapur. Hal ini meliputi persiapan bahan baku, proses memasak menggunakan standar resep hotel, hingga teknik penyajian (*plating*) menu Nasi Kecombrang Kontemporer bersama tim juru masak.
- **Wawancara Pakar:** Penulis melakukan diskusi dan tanya jawab langsung dengan *Executive Chef* atau *Sous Chef* di JHL Solitaire Serpong untuk memahami alasan pemilihan bahan, trik menjaga kualitas rasa, serta efisiensi biaya bahan makanan (*food cost*).
- **Observasi Sistem:** Penulis mengamati secara langsung alur kerja dapur, mulai dari cara penyimpanan bahan di gudang pendingin, penerapan standar kebersihan (*HACCP*), hingga cara tim dapur bekerja sama saat menangani pesanan yang padat.



3. PEMBAHASAN

a. Teknologi dan Tren Terbaru

Di dapur JHL Solitaire Serpong, ada beberapa alat modern yang sangat membantu pekerjaan, tetapi biasanya belum ada di sekolah:

- **Walk-in Chiller:** Ruang pendingin besar yang dilengkapi dengan sistem pemantauan suhu otomatis dan sensor alarm terintegrasi untuk menjaga kesegaran bahan baku daging, *seafood*, dan sayuran.
- **Vacuum Sealer Machine (Chamber Type):** Mesin pengemas vakum kelas komersial untuk menghilangkan udara dari kemasan makanan. Digunakan untuk persiapan *sous vide*, marinasi cepat, dan memperpanjang masa simpan bahan segar.

b. Budaya Kerja dan Soft Skills

Kerja di hotel bintang lima membutuhkan mental dan kebiasaan yang kuat, seperti:

- **Kerja Cepat dan Tepat:** Setiap makanan ada target waktu penyajiannya.
- **Kebersihan dan Keselamatan (K3):** Cuci tangan, memakai pakaian kerja lengkap, dan menjaga kebersihan dapur adalah hal wajib yang diawasi ketat setiap saat.
- **Kerja Sama Tim:** Komunikasi di dapur harus cepat dan jelas.

c. Analisis Kebutuhan Pelatihan

Dari hasil magang, inilah keahlian yang paling dicari oleh hotel dan harus diajarkan kepada siswa di sekolah:

- **Fokus pada Tampilan Makanan (*Plating*):** Siswa harus diajarkan cara menata makanan tradisional seperti Nasi Kecombrang agar terlihat mewah dan menarik.
- **Mengurangi Sampah Makanan (*Zero Waste*):** Siswa perlu belajar cara memotong dan mengolah bahan makanan dengan efisien agar tidak ada bahan yang terbuang sia-sia.



- **Ketahanan Mental:** Siswa harus dilatih untuk terbiasa bekerja di bawah tekanan waktu dan kondisi dapur yang sibuk.

4. RENCANA AKSI: IMPLEMENTASI PADA PELATIHAN

a. Pembaruan Modul

Pengalaman dari magang ini akan langsung dimasukkan ke dalam materi pelajaran di sekolah, yaitu:

- **Modul mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia (khususnya materi Hidangan Nasi dan Rempah),** Menambahkan materi khusus tentang cara mengolah bahan lokal (seperti bunga kecombrang) dengan teknik modern standar hotel bintang lima.
- **Modul *Modern Plating for Indonesian Gastronomy*,** Menambahkan sub-bab khusus mengenai teknik penyajian hidangan tradisional dengan estetika *modern casual*, penggunaan *edible flowers*, *microgreens*, dan teknik *saucing* (penyajian saus/sambal) yang bersih dan elegan ala JHL Solitaire.

b. Metode Pembelajaran

Untuk memberikan gambaran dunia kerja yang asli kepada siswa, metode belajar di kelas akan diubah menjadi:

- **Simulasi Dapur Restoran :** Saat praktek, siswa akan dibagi tugas seperti organisasi dapur hotel
- **Studi Kasus Efisiensi Bahan (*Waste Management*):** Tantangan bagi siswa untuk memasak dengan konsep *zero waste* (tanpa membuang bahan).

c. Rekomendasi Kebijakan (Saran untuk Fasilitas Sekolah)

Agar kompetensi siswa benar-benar sesuai dengan kebutuhan hotel bintang lima, sekolah disarankan untuk:

- **Standar K3 & HACCP Dapur:** Mewajibkan sekolah menyediakan dan menerapkan sistem *cutting board* serta pisau berkode warna (*color-coded cutting boards*)



- **Pengadaan Alat Dapur Modern Bertahap:** Sekolah mulai melengkapi laboratorium secara bertahap dengan peralatan standar industri, mulai dari timbangan digital yang sangat akurat hingga oven pintar (*Combi Oven*) ukuran kecil.

5. KESIMPULAN

- a. **Keberhasilan Magang:** Kegiatan magang di Hotel JHL Solitaire Serpong telah berhasil membuka wawasan baru mengenai standar kerja hotel bintang lima. Melalui menu Nasi Kecombrang Kontemporer, terbukti bahwa hidangan tradisional Indonesia dapat dikemas menjadi menu mewah kelas dunia dengan (*plating*) yang estetik.
- b. **Pernyataan Penutup (*Link and Match*):** Pengalaman ini menegaskan bahwa sinergi atau hubungan erat antara SMK dengan dunia industri (*Link and Match*) sangatlah penting. Guru harus terus memperbarui ilmunya langsung di lapangan agar materi yang diajarkan di sekolah selalu sejalan dengan kebutuhan nyata industri. Kerja sama ini menjadi kunci utama dalam mencetak lulusan SMK yang siap kerja, terampil, dan mampu bersaing

6. LAMPIRAN

Resep Nasi Kecombrang Kontemporer



Nama Hidangan: Nasi Kecombrang

Filosofi Nasi Kecombrang di JHL Solitaire Serpong:

Di balik mewahnya hidangan Nasi Kecombrang Kontemporer, terdapat pesan dan filosofi mendalam yang ingin disampaikan, yaitu:

- **Masakan Lokal Naik Kelas:** Bunga kecombrang biasanya dikenal sebagai bahan masakan rumahan atau tradisional desa. Namun, di hotel bintang lima, bahan sederhana ini diubah menjadi hidangan mewah. Filosofinya: **kuliner asli Indonesia memiliki nilai yang sama tingginya dengan makanan impor mewah** dari luar negeri jika diolah dengan tepat.
- **Perpaduan Tradisi dan Era Modern:** Rasa makanannya tetap asli Indonesia (gurih, harum, dan kaya rempah), tetapi cara masak dan tampilan penyajiannya (*plating*) dibuat modern bergaya internasional. Filosofinya: **kita bisa terus maju dan mengikuti teknologi modern tanpa harus melupakan budaya asli bangsa sendiri.**



- **Bangga dengan Keunikan Sendiri:** Bunga kecombrang memiliki aroma dan rasa segar yang sangat khas dan unik, berbeda dari rempah lainnya. Filosofinya: **kita harus berani tampil beda dan percaya diri dengan ciri khas yang kita miliki**, meskipun berada di tengah persaingan menu-menu internasional.
- **Menghargai Alam dan Keseimbangan:** Rasa segar kecombrang berfungsi menyeimbangkan rasa gurih dari nasi dan lauknya. Selain itu, cara masaknya sangat menghargai bahan baku agar tidak ada yang terbuang (*zero waste*). Filosofinya: **makanan yang baik adalah yang seimbang rasanya dan dimasak dengan cara menghormati alam.**

Kesimpulan Singkat

"Nasi Kecombrang Kontemporer membuktikan bahwa makanan tradisional Indonesia bisa tampil mewah dan modern di tingkat dunia, tanpa kehilangan rasa dan jati diri aslinya."

Nama Hidangan: Nasi Kecombrang	Porsi: 4 Porsi
Bahan-Bahan:	Cara Membuat:
300 gr Beras putih (cuci bersih, tiriskan) 350 ml Air atau Kaldu Ayam 50 gr Bunga Kecombrang segar (ambil bagian kelopak muda warna pink, iris tipis/ <i>chiffonade</i>) 30 gr Bawang Merah (iris tipis) 15 gr Bawang Putih (cincang halus)	1. Menuhis (5 Menit): Panaskan minyak di wajan. Tumis bawang merah hingga harum. Masukkan bawang putih, serai, dan daun salam. Tumis hingga layu dan aromanya keluar (jangan sampai cokelat hangus). 2. Memasukkan Kecombrang: Masukkan setengah bagian (25 gr) irisan bunga kecombrang dan daun jeruk. Aduk cepat selama 30 detik, lalu matikan api. (Sisa 25 gr irisan



10 gr Serai, bagian putihnya saja (memarkan, iris sangat halus) 3 gr Daun Jeruk Purut (buang tulang daunnya, iris tipis memanjang) 2 gr Daun Salam 5 gr Garam halus 3 gr Kaldu Jamur / bubuk kaldu (tanpa MSG) 20 ml Minyak Kelapa / Minyak Goreng (untuk menumis)	kecombrang dibiarkan mentah untuk tahap akhir). 3. Menanak Nasi (25 Menit): Masukkan beras ke dalam <i>rice cooker</i> atau panci kukus. Tuang air/kaldu, garam, kaldu jamur, dan seluruh bahan tumisan rempah tadi. Aduk hingga rata. Masak hingga nasi matang sempurna. 4. Tahap Penyelesaian (<i>Fluffing</i>): Segera setelah tombol <i>rice cooker</i> berpindah ke mode matang (saat nasi masih sangat panas dan mengeluarkan uap), buka tutupnya dan masukkan sisir 25 gr irisan kecombrang mentah. Aduk nasi secara perlahan. Suhu panas sisa akan mematangkan kecombrang secara perlahan sehingga warna pink alaminya tetap cerah dan aromanya sangat segar. 5. Lauk pendamping, ayam bakar, tempe orek, sayur kacang panjang
--	---



ELEMEN GARNISH

MINYAK KECOMBRANG (*Kecombrang Oil*)

Bahan:

- 50 gr bunga kecombrang (iris kasar)
- 100 ml minyak sayur
- 1 siung bawang putih (geprek)

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum
2. Masukkan kecombrang, tumis hingga layu dan minyak berwarna pink
3. Saring minyak, buang ampas
4. Simpan dalam botol bersih

ELEMEN GARNISH

- 8–12 kuntum edible flowers (Torenia/Dianthus/Marigold)
- 15 gr microgreens (micro coriander/amaranth)
- 1 piring slate/keramik hitam/putih (diameter 27–30 cm)
- Ring mold diameter 6–7 cm

PLATING (Per Porsi):

1. **Nasi:** 75 gr (cetak dengan ring mold di tengah piring)
2. **Ayam Bakar:** 1 potong (150 gr) + 1 sdm saus
3. **Kacang Panjang:** 4–5 potong (50 gr)
4. **Tempe Orek:** 2 sdm (50 gr)
5. **Minyak Kecombrang:** 3–5 tetes
6. **Edible Flowers:** 2–3 kuntum
7. **Microgreens:** sejumput kecil



Penyajian Buffet Nasi Kecombrang dengan Lauk Pendamping





PENINGKATAN KOMPETENSI PROFESIONAL GURU TATA BOGA MELALUI MAGANG INDUSTRI DI HOTEL TENTREM JAKARTA

Oleh: Alma Thalha Sunarya

ABSTRAK

Program magang industri guru ini bertujuan untuk meningkatkan kompetensi profesional dan menyelaraskan materi pembelajaran di sekolah dengan standar industri perhotelan terkini. Kegiatan dilaksanakan selama dua minggu di Hotel Tentrem Jakarta dengan fokus pada dua departemen utama, yaitu *Pastry* dan *Banquet Kitchen*. Metode yang digunakan meliputi observasi partisipatif, keterlibatan langsung dalam operasional harian, serta analisis manajemen dapur. Selama di bagian *pastry*, fokus kegiatan meliputi standarisasi resep, teknik dekorasi produk, dan efisiensi produksi *bakery* harian. Sementara di bagian *banquet*, kegiatan berfokus pada manajemen produksi makanan dalam volume besar untuk acara berskala besar dengan tetap menjaga kualitas rasa serta estetika penyajian (*plating*). Hasil magang menunjukkan adanya peningkatan wawasan praktis mengenai implementasi *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)*, ritme kerja industri bintang lima, dan pemanfaatan alat modern. Kesimpulannya, pengalaman ini berhasil memperbarui kompetensi teknis guru yang selanjutnya dapat diintegrasikan ke dalam kurikulum pembelajaran tata boga guna meningkatkan kesiapan kerja peserta didik di masa depan.

Kata Kunci: Magang Guru, Hotel Tentrem Jakarta, *Pastry*, *Banquet*, Kompetensi Industri.



1. PENDAHULUAN

Latar Belakang dan Urgensi Magang

a. Kesenjangan Kompetensi

Pelatihan di lembaga pendidikan telah memberikan dasar pengetahuan dan keterampilan pengolahan makanan, sanitasi, serta pelayanan. Namun, di dunia industri perhotelan, khususnya di Hotel Tentrem Jakarta, standar operasional kerja jauh lebih kompleks. Industri menerapkan SOP yang ketat, pengendalian mutu (*quality control*), efisiensi waktu, penggunaan peralatan *modern*, serta koordinasi antarbagian yang harus dilakukan secara cepat dan tepat. Oleh karena itu, magang diperlukan agar kompetensi yang diperoleh selama pelatihan sesuai dengan kebutuhan dunia kerja.

b. Tujuan Magang

- 1) Memahami alur kerja operasional dapur hotel berbintang.
- 2) Meningkatkan keterampilan pengolahan makanan sesuai standar hotel.
- 3) Menguasai penerapan SOP, *higiene*, sanitasi, dan K3 di area dapur.
- 4) Meningkatkan kemampuan komunikasi, kerja sama tim, disiplin, dan pelayanan profesional.
- 5) Mengenal penggunaan peralatan dan teknologi modern yang digunakan di industri perhotelan.

c. Profil Industri

Hotel Tentrem Jakarta merupakan hotel bintang 5 yang berasal dari keluarga Sidomuncul dan dinaungi oleh PT Praja Karalan Perdana. Nama Tentrem sendiri diambil dari bahasa jawa yang mempunyai arti perasaan yang damai dan tentram, tujuan dari nama ini adalah perusahaan ingin membawakan suatu konsep yang menyelaraskan antara alam semesta dan kehidupan manusia yang membawa damai. Hotel ini didesain oleh Hadiprana yang merupakan salah satu dari konsultan desain terkemuka di Indonesia, Hotel tentrem Jakarta hadir dengan konsep desain *contemporary javanese*, Hotel tentrem sendiri menempati lahan seluas 5.500 Hektare (ha) dengan luas bangunan 33.000 meter



persegi (m²). Hotel Tentrem Jakarta memiliki 20 lantai dengan total kamar 200 kamar yang hadir dengan berbagai tipe seperti *Deluxe, Premiere, Executive, Junior Suite, Kusuma Suite, Wijaya Suite, Borobudur Suite, dan President Suite*. Hotel Tentrem Jakarta hadir dengan 11 *meeting room* serta *ballroom* Tentrem yang mampu menampung kurang lebih 1.000 orang, adapun *Amartha hall* yang hadir dengan konsep semi outdoor, serta outlet restaurant untuk berbagai hidangan yang berbeda.

2. METODE PELAKSANAAN

a. Waktu dan Tempat

Magang dilaksanakan selama masa program *Upskilling di Departemen Food & Beverage Product (Kitchen)*, khususnya pada bagian produksi makanan yang melayani restoran, banquet, dan kebutuhan operasional hotel yang dilaksanakan pada tanggal 29 juni 2026 – 11 juli 2026.

b. Metode Pengamatan

Pelaksanaan magang dilakukan melalui:

- 1) Partisipasi aktif (*hands-on*) dalam kegiatan operasional dapur.
- 2) Observasi langsung terhadap alur kerja setiap section.
- 3) Diskusi dan wawancara dengan *Chef, Sous Chef*, dan staf *kitchen* mengenai SOP dan standar kualitas.

3. PEMBAHASAN

a. Teknologi dan Tren Terbaru

Selama magang ditemukan beberapa teknologi dan sistem kerja yang belum sepenuhnya diterapkan di lembaga pelatihan, antara lain:

- 1) Penggunaan *combi oven* dengan pengaturan otomatis untuk menghasilkan kualitas masakan yang konsisten.
- 2) *Chiller* dan *freezer room* dengan sistem monitoring suhu untuk menjaga keamanan pangan.



- 3) *Digital food thermometer* sebagai standar pengecekan suhu makanan.
- 4) Sistem inventori bahan baku berbasis komputer untuk mengontrol persediaan dan mengurangi *food waste*.
- 5) Penerapan standar *plating* modern yang mengikuti tren industri hospitality.

b. Budaya Kerja dan Soft Skills

Budaya kerja di Hotel Tentrem Jakarta sangat menekankan profesionalisme, disiplin, dan kerja sama tim. Setiap karyawan diwajibkan mematuhi SOP, menjaga kebersihan area kerja, menggunakan APD sesuai ketentuan, serta menerapkan prinsip Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3). Selain keterampilan teknis, kemampuan komunikasi, manajemen waktu, tanggung jawab, ketelitian, dan kemampuan bekerja di bawah tekanan menjadi kompetensi yang sangat penting.

c. Analisis Kebutuhan Pelatihan (Training Needs Analysis)

Hasil pengamatan menunjukkan bahwa kompetensi yang paling dibutuhkan industri saat ini meliputi:

- 1) Penguasaan teknik memasak sesuai standar hotel.
- 2) Penerapan hygiene, sanitasi, HACCP, dan keamanan pangan.
- 3) Kemampuan bekerja dalam tim dan komunikasi efektif.
- 4) Manajemen waktu dan produktivitas kerja.
- 5) Kemampuan menjaga kualitas produk secara konsisten.
- 6) Pemahaman standar pelayanan industri perhotelan.

4. RENCANA AKSI: IMPLEMENTASI PADA PELATIHAN

a. Pembaruan Modul

Modul pelatihan akan diperbarui dengan menambahkan materi mengenai SOP operasional hotel, penggunaan peralatan dapur modern, penerapan hygiene dan sanitasi sesuai standar industri.



b. Metode Pembelajaran

Pembelajaran akan dikembangkan melalui:

- 1) Simulasi operasional dapur hotel.
- 2) Praktik kerja berbasis SOP industri.
- 3) Studi kasus nyata berdasarkan pengalaman selama magang.
- 4) *Project Based Learning* yang menyesuaikan kondisi kerja di industri perhotelan.
- 5) Penilaian berbasis standar kompetensi industri.

c. Rekomendasi Kebijakan

Disarankan agar lembaga pelatihan:

- 1) Menambah peralatan praktik yang mendekati standar industri.
- 2) Memperbarui laboratorium dapur sesuai perkembangan teknologi.
- 3) Meningkatkan kerja sama dengan industri perhotelan untuk kegiatan magang dan penyesuaian kurikulum.
- 4) Menyelenggarakan pelatihan rutin bagi instruktur mengenai perkembangan teknologi dan tren industri kuliner.

5. KESIMPULAN

Kegiatan magang di Hotel Tentrem Jakarta memberikan pengalaman nyata mengenai standar operasional industri perhotelan, penggunaan teknologi modern, budaya kerja profesional, serta kompetensi yang dibutuhkan oleh dunia kerja. Pengalaman ini menjadi dasar dalam memperbarui materi dan metode pelatihan agar lebih relevan dengan kebutuhan industri. Sinergi antara dunia pendidikan atau pelatihan dengan dunia industri melalui konsep *Link and Match* sangat penting untuk menghasilkan sumber daya manusia yang kompeten, profesional, dan siap menghadapi tuntutan kerja di sektor *hospitality*.

6. LAMPIRAN

AYAM BAKAR BUMBU RUJAK



Ayam bumbu rujak merupakan salah satu olahan ayam khas Indonesia yang dimasak dengan bumbu pedas dan manis, yang sering disebut bumbu rujak enak dan mudah. Umumnya, sajian ini menggunakan daging ayam, baik ayam negeri maupun ayam kampung, yang dimasak perlahan agar bumbu meresap hingga ke dalam. Bahan dasarnya terdiri dari bumbu halus yang dibuat dari cabai merah, bawang putih, kunyit, lengkuas, dan ketumbar yang ditumis hingga harum. Beberapa versi menambahkan daun salam, daun jeruk, dan sereh yang digeprek untuk aroma segar.



Kuliner ini berasal dari wilayah Jawa Timur, tempat di mana rasa pedas dan manis berpadu secara harmonis dalam berbagai makanan. Awalnya, hidangan ini dikenal sebagai sajian khas dalam acara keluarga dan adat. Namun, ayam bumbu rujak berkembang menjadi hidangan nasional yang digemari di berbagai daerah. Di balik rasanya yang menggoda, hidangan ini punya nilai simbolis. Ia menjadi bagian dari tradisi makan bersama, lambang kebersamaan, dan warisan kuliner yang dilestarikan dari generasi ke generasi. Tidak heran jika banyak yang mencari resep ayam bumbu rujak enak untuk mencoba memasaknya sendiri di rumah.

Ayam Bumbu Rujak Lebih dari sekadar sajian pedas dan manis, ayam bumbu rujak mencerminkan keanekaragaman budaya Indonesia. Dari penggunaan bahan alami, teknik memasak tradisional, hingga makna filosofis yang terkandung di dalamnya.

Kekuatan utama ayam bumbu rujak terletak pada rempah-rempah lokal. Kombinasi cabai merah, cabai rawit, bawang putih, kemiri, kunyit, sereh, dan lengkuas menciptakan bumbu rujak enak yang kompleks dan khas. Ditambah gula jawa, air asam, dan kaldu ayam, rasa pedas, asam, dan manis berpadu sempurna. Bahan-bahan ini bukan hanya memperkaya rasa, tapi juga punya manfaat bagi tubuh, mulai dari meningkatkan sirkulasi hingga memberi efek hangat alami.

Bagi masyarakat Jawa dan Bali, ayam bumbu rujak sering disajikan dalam acara penting seperti selamatan, pernikahan, atau syukuran. Hidangan ini membawa filosofi gotong royong, karena proses memasak ayam bumbu rujak biasanya dilakukan bersama-sama oleh keluarga atau tetangga.



Lampiran dokumentasi kegiatan Magang





SALMON MASAK ASAM BETAWI SENTUHAN MODERN BERBASIS KEARIFAN LOKAL DI HOTEL TENTREM JAKARTA

Oleh : Gizkha Astrid Viyanto Putri

ABSTRAK

Program magang guru di Departemen *Food and Beverage Product* Hotel Tentrem Jakarta bertujuan meningkatkan kompetensi profesional pendidik dan menyelaraskan kurikulum dengan standar industri perhotelan bintang lima (*Link and Match*). Melalui metode partisipasi aktif (*hands-on*), wawancara, dan observasi, diperoleh penguasaan teknologi *smart kitchen*, standar sanitasi HACCP, serta tren fusi kuliner modern. Kompetensi tersebut diwujudkan dalam inovasi menu "Salmon Masak Asam Betawi" yang memadukan bahan premium global dengan cita rasa tradisional lewat presentasi modern. Pengalaman ini sangat relevan untuk memperbarui modul praktikum berbasis proyek, digitalisasi dapur, dan manajemen biaya. Hasil analisis diharapkan dapat menjadi bahan evaluasi kurikulum guna mencetak lulusan vokasi yang adaptif, kompetitif, dan siap kerja di industri *hospitality* mewah.

Kata Kunci: Magang Guru, Hotel Tentrem Jakarta, Salmon Asam Betawi, *Link and Match*, Kurikulum Vokasi.



1. PENDAHULUAN

Industri kuliner bintang lima berkembang pesat melalui teknik modern, manajemen presisi, dan inovasi *fusion food*. Sebaliknya, institusi pendidikan sering kali masih menerapkan kurikulum konvensional yang kaku tanpa penyesuaian standar presentasi (*plating*) modern, tuntutan gastronomi terkini, maupun sanitasi industri (HACCP). Kesenjangan ini memicu *culture shock* bagi lulusan dan menurunkan daya saing mereka di industri perhotelan mewah yang menuntut efisiensi serta kreativitas tinggi.

Program magang guru ini bertujuan memangkas jarak antara dunia pendidikan dan dunia industri (DUDI) melalui:

- Inovasi Kuliner: Menguasai hidangan *fusion (fusion cuisine)* antara bahan premium internasional dan cita rasa lokal.
- Alur Kerja Komersial: Mendalami SOP *banquet kitchen* mulai dari *purchasing*, *mise en place*, hingga efisiensi *service time*.
- Transfer Ilmu: Menyerap tren kuliner dan standar *plating* estetis untuk diintegrasikan ke dalam kurikulum praktikum sekolah.

Hotel Tentrem Jakarta dipilih sebagai tolok ukur karena reputasinya dalam memadukan kemewahan bintang lima dengan kearifan lokal luhur. Di sektor *Food and Beverage (F&B)*, hotel ini menerapkan standar bahan yang ketat dan kreativitas menu tinggi, salah satunya mengemas masakan tradisional Betawi menjadi hidangan *fusion*.

2. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan magang industri dilaksanakan selama 12 hari (29 Juni – 11 Juli 2026) di Hotel Tentrem Jakarta, Alam Sutera, Tangerang Selatan. Penulis ditempatkan pada Departemen *Food and Beverage (F&B) Product* bagian *Main Kitchen / Banquet Kitchen*, yang memberikan akses langsung pada pengolahan hidangan *fusion* "Salmon Masak Asam Betawi".



Pengumpulan data dan penguasaan kompetensi dilakukan melalui tiga pendekatan:

- Partisipasi Aktif (*Hands-on*): Terlibat langsung dalam aktivitas dapur, mulai dari *mise en place*, pengolahan bumbu asam Betawi, teknik *searing* salmon, hingga standar *plating* estetik hotel.
- Wawancara Pakar (*Expert Interview*): Berdiskusi mendalam dengan tim *Chef* pendamping guna menggali filosofi menu, pemilihan bahan baku, konsistensi rasa, dan standar HACCP.
- Observasi Sistem (*System Observation*): Mengamati alur kerja dapur (*kitchen workflow*), manajemen rantai pasok, komunikasi antar-station saat *rush hour*, serta budaya disiplin tinggi hotel bintang lima.

3. PEMBAHASAN

Dapur komersial modern di Hotel Tentrem Jakarta telah mengadopsi ekosistem teknologi canggih yang bertujuan untuk menjaga konsistensi rasa, efisiensi waktu, dan higienitas tinggi. Teknologi dan tren ini umumnya belum diterapkan secara masif di SMK Kuliner karena keterbatasan investasi alat:

- Smart Kitchen Hardware: Penggunaan *Combi Oven Pintar* untuk menjaga kelembutan salmon, *Blast Chiller* untuk menurunkan suhu bumbu asam Betawi secara instan melewati zona bahaya bakteri (5°C - 60°C), dan *Sous-Vide* untuk memasak presisi.
- Kitchen Software & Sistem: Penerapan *Kitchen Display System* (KDS) digital untuk melacak waktu memasak secara *real-time* dan sensor untuk memonitor stabilitas suhu penyimpanan bahan baku premium.
- Tren Kuliner:

Tren mengangkat kuliner lokal (Asam Betawi) ke tingkat *fine dining* menggunakan protein internasional (Salmon) dengan teknik *plating* bergaya modern.



Budaya kerja di hotel bintang lima menuntut ritme yang cepat namun tetap mempertahankan presisi nol kesalahan (*zero-error precision*). Beberapa aspek utama yang diamati meliputi:

- Etos Kerja: Mengutamakan *Sense of Urgency* (kecepatan dan ketepatan) terutama pada jam sibuk, serta pola komunikasi yang disiplin dan hierarkis.
- K3 & HACCP: Standar higienitas ketat, seperti kewajiban APD lengkap dan aturan pemisahan warna talenan (*cutting board coding*) untuk mencegah kontaminasi silang (hijau untuk sayuran, putih untuk daging).
- Efisiensi biaya (*food cost control*) melalui pengurangan limbah. Contohnya, memanfaatkan kepala dan tulang salmon menjadi kaldu (*fish stock*) untuk kuah asam Betawi.

Berdasarkan hasil pengamatan mendalam selama magang, ditemukan beberapa kesenjangan kompetensi kritis yang dimiliki oleh SDM lulusan baru SMK dibandingkan dengan kebutuhan riil di industri. Hal ini menjadi bahan evaluasi penting untuk pemutakhiran kurikulum di lembaga pendidikan:

Kompetensi Industri	Realitas di Lembaga Pelatihan	Solusi Kurikulum
<i>Handling</i> Bahan Premium	Terbiasa mengolah protein ekonomis/lokal.	Integrasi teknik <i>filleting</i> dan penyimpanan ikan laut dalam (salmon).
Kreativitas Menu <i>Fusion</i>	Pembelajaran kaku dan terpisah (barat vs tradisional).	Praktikum berbasis proyek penggabungan rasa lokal dan teknik modern.



Digitalisasi & Biaya	Pencatatan pesanan dan inventaris masih manual.	Simulasi software POS/KDS serta penguatan materi <i>Food Costing</i> .
Mental & Kerja Tim	Mudah panik di bawah tekanan/kritik.	Metode <i>Project-Based Learning</i> melalui simulasi restoran.

4. RENCANA AKSI: IMPLEMENTASI PADA PELATIHAN

Hasil magang akan langsung dimasukkan ke dalam modul praktikum siswa melalui tiga pembaruan:

- **Materi Kuliner Modern:** Menambahkan materi *fusion food* dengan memanfaatkan resep standar "Salmon Masak Asam Betawi".
- **Standar Kebersihan Industri:** Mewajibkan aturan kebersihan ketat (HACCP), seperti memisahkan warna talenan saat praktikum di sekolah.

Mengubah cara belajar di kelas agar lebih mirip dengan suasana kerja asli di hotel:

- **Simulasi Restoran (*Pop-Up Restaurant*):** Siswa dilatih bekerja dalam tim berdasarkan pos dapur masing-masing. Mereka dituntut memasak dengan cepat dan tepat di bawah tekanan waktu.
- **Belajar Hitung Biaya & Limbah:** Siswa diberikan tugas nyata untuk menghitung harga jual makanan dan dilatih memanfaatkan sisa bahan baku (seperti tulang salmon menjadi kaldu) agar tidak ada bahan yang terbuang sia-sia.

Rekomendasi Kebijakan

Saran perbaikan fasilitas laboratorium sekolah kepada pihak manajemen:

- **Pengadaan Alat Modern:** Mengusulkan pembelian alat dapur modern secara bertahap, seperti alat masak presisi (*sous-vide*) dan oven digital.



- **Perbaikan Fasilitas Kerja:** Mengatur ulang tata letak dapur sekolah agar alur kerja lebih aman, serta melengkapi peralatan keselamatan kerja untuk siswa.
- **Uji Coba Sistem Digital:** Menggunakan aplikasi pesanan digital sederhana berbasis tablet di dapur sekolah agar siswa terbiasa membaca pesanan lewat layar komputer/tablet.

5. KESIMPULAN

Program magang di Hotel Tentrem Jakarta berhasil meningkatkan kompetensi profesional guru sesuai standar *hospitality* bintang lima. Penulis menguasai aspek teknis operasional dapur modern, regulasi HACCP, serta menghasilkan inovasi menu Salmon Masak Asam Betawi. Hidangan *fusion* ini membuktikan bahwa kuliner tradisional lokal dapat dikonversi menjadi sajian premium berstandar internasional melalui teknik gastronomi modern.

Magang ini menegaskan bahwa kemitraan strategis antara institusi pendidikan dan dunia industri (DUDI) merupakan kebutuhan mutlak untuk memangkas kesenjangan kurikulum. Pengalaman langsung ini menjadi fondasi kuat dalam reorientasi pembelajaran di kelas. Dengan menyerap teknologi, kultur kerja, dan efisiensi industri, lembaga pendidikan dapat mencetak lulusan vokasi yang adaptif, bermental kuat, serta siap kerja di sektor perhotelan modern.

LAMPIRAN LAPORAN MAGANG

Salmon Masak Asam Betawi

Inovasi Kuliner: Menyatukan Cita Rasa Global dan Kearifan Lokal

Filosofi dan Sejarah Hidangan

Menu **Salmon Masak Asam Betawi** merupakan sebuah bentuk inovasi kuliner kontemporer yang lahir dari semangat diplomasi budaya melalui makanan. Hidangan ini mengawinkan dua unsur budaya yang berbeda: Ikan Salmon sebagai simbol bahan baku premium global, dan Kuah Asam Betawi sebagai representasi kearifan lokal masyarakat Jakarta.

Secara historis, masyarakat Betawi mengenal hidangan berbasis kuah asam segar (seperti Sayur Asam Betawi atau Pindang Bandeng) yang menggunakan kombinasi belimbing wuluh, asam jawa, dan daun salam. Kuah ini diciptakan oleh masyarakat pesisir dan pedalaman Betawi terdahulu sebagai penyeimbang rasa, penghilang bau amis ikan, serta pencipta rasa segar di tengah iklim Jakarta yang tropis dan panas.



Pemilihan ikan salmon yang kaya akan omega-3 dan memiliki tekstur daging lembut (*flaky*) untuk menggantikan ikan lokal bertujuan untuk mengangkat derajat kuliner tradisional Betawi ke panggung *fine dining* internasional. Penggunaan bumbu autentik Betawi yang kaya rempah (kunyit, jahe, lengkuas) tidak menghilangkan jati diri lokal, melainkan memperkaya cita rasa ikan salmon tersebut.

Hidangan ini melambangkan adaptabilitas dan inklusivitas budaya. Bagi dunia pendidikan, menu ini mengajarkan siswa bahwa melestarikan budaya tidak harus kaku, melainkan bisa dilakukan lewat inovasi yang relevan dengan perkembangan zaman.

Resep Standar Industri

Porsi: 1 Pax / Standard Ala Carte

BAHAN UTAMA

- 180 gr Fresh Norwegian Salmon Fillet (dengan kulit)
- 1 sdt Air Jeruk Nipis
- Sejumput Garam dan Merica Hitam (Grounded)
- 1 sdm Olive Oil (untuk *searing*)

BUMBU HALUS (KUAH ASAM)

- 5 butir Bawang Merah & 3 siung Bawang Putih
- 2 cm Kunyit (bakar) & 2 butir Kemiri (sangrai)
- 2 buah Cabai Merah Besar (buang biji)

BAHAN AROMATIK & KUAH

- 250 ml Fish Stock (Kaldu tulang salmon)
- 2 batang Serai & 2 cm Lengkuas (memarkan)
- 3 lembar Daun Jeruk (buang tulang daunnya)
- 4 buah Belimbing Wuluh (potong bulat 1 cm)
- 1 buah Tomat Merah (potong dadu kecil)
- 5 buah Cabai Rawit Merah Uteh (opsional)
- 1 sdm Air Asam Jawa, Garam, Gula, & Penyedap

GARNISH (MODERN PLATING)

- Dehydrated Tomato Slice / Tomat kering
- Daun Kemangi segar (Microgreens Basil)
- Chili Oil (untuk aksen warna pada piring)



Langkah-Langkah Pembuatan

1. PERSIAPAN SALMON (MARINATION & SEARING)

1. Keringkan salmon dengan *kitchen towel*. Lumuri dengan air jeruk nipis, garam, dan merica hitam secara merata. Diamkan selama 5 menit.
2. Panaskan wajan anti-lengket (*pan-sear*) dengan olive oil hingga benar-benar panas (*smoking point*).
3. Letakkan salmon posisi kulit di bawah (*skin-side down*). Tekan perlahan agar bertekstur sangat garing (*crispy skin*). Masak 3-4 menit.
4. Balik salmon, masak sisi dagingnya (1-2 menit) hingga tingkat kematangan *medium-rare* menuju *medium*. Angkat dan istirahatkan (*resting*).

2. PEMBUATAN KUAH ASAM BETAWI

1. Tumis bumbu halus bersama serai, daun jeruk, dan lengkuas menggunakan sedikit minyak hingga harum dan matang sempurna.
2. Tuangkan *fish stock* (kaldu ikan), lalu aduk rata. Biarkan hingga mendidih.
3. Masukkan belimbing wuluh, air asam jawa, tomat, dan cabai rawit utuh.
4. Bumbui dengan garam, gula, dan penyedap. Koreksi rasa (seimbang antara gurih, asam segar, dan sedikit manis).
5. Saring kuah menggunakan *chinois* jika ingin tekstur jernih (*consommé style*) khas perhotelan, namun pertahankan potongan belimbing wuluh untuk presentasi.

3. TAHAP AKHIR (PLATING)

1. Siapkan mangkuk saji *deep-plate* putih standar hotel.
2. Tuangkan kuah Asam Betawi yang panas di dasar mangkuk.
3. Letakkan potongan belimbing wuluh dan tomat di tengah sebagai dudukan.
4. Letakkan salmon di atas dudukan tersebut (kulit garing di atas agar tidak terendam kuah).
5. Hias dengan *microgreens*, *dehydrated tomato*, dan teteskan sedikit *chili oil* di sekeliling kuah.





STANDARDISASI KITCHEN OPERATIONAL JHL SOLITAIRE GADING SERPONG DALAM KURIKULUM KOMPETENSI KEAHLIAN KULINER SMK

Oleh : Siti Fatonah

ABSTRAK

Program magang industri bagi guru SMK di JHL *Solitaire* Gading Serpong bertujuan untuk menyelaraskan kompetensi pengajaran dengan realitas industri perhotelan mewah (*luxury hotel*). Melalui keterlibatan langsung (*hands-on*), kompetensi baru yang diperoleh meliputi manajemen alur kerja dapur modern, efisiensi penekanan *waste* bahan pangan (*yield management*), serta penerapan standar higienitas bersertifikasi internasional. Relevansi hasil magang ini sangat krusial bagi pengembangan materi pelatihan di masa depan, khususnya dalam mengintegrasikan modul *Kitchen Management* berbasis industri ke dalam kurikulum SMK. Langkah ini diharapkan mampu memperkecil kesenjangan kompetensi dan mencetak lulusan yang siap bersaing di industri perhotelan global.

Kata Kunci: Magang Guru, JHL *Solitaire*, Kompetensi Keahlian Kuliner, *Kitchen Operational*, *Link and Match*.



1. PENDAHULUAN

a. Kesenjangan Kompetensi

Kurikulum Kompetensi Keahlian Kuliner di SMK saat ini sebagian besar masih berfokus pada penguasaan teknik dasar memasak secara konvensional dan pengolahan menu standar. Di sisi lain, realitas industri perhotelan bintang lima menuntut kecepatan tinggi, ketepatan estimasi bahan produksi, serta penggunaan ekosistem peralatan modern. Kesenjangan ini terlihat pada kurangnya pemahaman siswa mengenai manajemen limbah produksi (*waste management*) dan alur kerja dapur (*kitchen workflow*) yang efisien, sehingga lulusan seringkali memerlukan waktu adaptasi yang cukup lama saat memasuki dunia kerja nyata.

b. Tujuan Magang

Magang ini bertujuan untuk menguasai manajemen operasional dapur skala besar, memahami rantai pasok dan kontrol kualitas bahan (*perishables & groceries*), serta mendalami sistem *Food Safety Management* yang diterapkan di hotel bintang lima. Hasil akhir yang ingin dicapai adalah tersusunnya kerangka pembaruan pembelajaran praktik yang adaptif terhadap kebutuhan industri modern.

c. Profil Industri

JHL Solitaire Gading Serpong (JHL Collections) merupakan hotel mewah berbintang lima pertama yang berdiri tahun 2018 yang dimiliki oleh konglomerat Jerry Hermanto Lo. Lokasinya di kawasan Gading Serpong, Tangerang. Terkenal dengan arsitektur eksteriornya yang ikonik dan futuristik menyerupai potongan batu permata (*solitaire*), hotel ini mempunyai jargon *Jewel of the city*, menggabungkan kemewahan modern dengan kenyamanan kelas atas untuk pelancong bisnis maupun rekreasi. Hotel ini mempunyai tagline yang disebut Panca Krida yang terdiri dari : **Kesempatan, Kerja keras, kerja cerdas, kerja tuntas dan loyalitas.**



1) Akomodasi & Fasilitas Kamar

Karena desain bangunannya yang bulat dan unik, tata letak interior setiap kamar dirancang secara dinamis. Hotel ini menawarkan berbagai tipe kamar dengan pemandangan lanskap kota Tangerang yang memukau, jumlah kamar sebanyak 141 kamar terdiri dari

- ***Premier Room & Accessible Room*** (35 m²) – Pilihan ideal untuk kenyamanan maksimal, termasuk kamar yang ramah disabilitas.
- ***Executive Club*** (38 m²) – Menawarkan atmosfer eksklusif dan akses khusus.
- ***Junior Suite & Executive Suite*** (45 m² – 56 m²) – Dilengkapi ruang tamu terpisah, cocok untuk keluarga atau perjalanan bisnis yang butuh ruang lebih luas.
- ***Solitaire Signature Suite*** (129 m²) – Unit termewah dengan fasilitas meja makan panjang, *kitchenette*, dan bathtub besar.

2) Fasilitas Unggulan & Kuliner

- ***Mangan, Royal 8 Chinese dinning, le bleu dan Castro Lounge:*** Tempat bersantai yang populer untuk menikmati hidangan dan pemandangan dari ketinggian.
- **Fasilitas Kebugaran & Wellness:** Kolam renang *outdoor* (termasuk kolam anak), pusat kebugaran dengan peralatan lengkap, sauna, serta spa mewah untuk relaksasi.
- **Fasilitas Bisnis:** Pusat bisnis, ruang rapat, dan ruang konferensi modern untuk menunjang berbagai skala acara formal.



3) Lokasi Strategis

Terletak di pusat keramaian Gading Serpong, hotel ini hanya berjarak sekitar 30-40 menit berkendara dari Bandara Internasional Soekarno-Hatta. Lokasinya juga sangat dekat dengan pusat perbelanjaan, kawasan kuliner, lapangan golf Gading Raya, serta area rekreasi keluarga seperti Scientia Square Park.

2. METODE PELAKSANAAN

a. Waktu dan Tempat

Kegiatan magang industri ini dilaksanakan pada tanggal 29 Juni sampai dengan 11 Juli 2026 bertempat di *Hot Kitchen, Pastry & Bakery Kitchen*, serta *Cold Kitchen* dan ruang *Service JHL Solitaire* Gading Serpong.

b. Metode Pengamatan

Proses pengumpulan data dan pembelajaran dilakukan melalui metode:

- 1) **Partisipasi Aktif (*Hands-on Experience*):** Terlibat langsung dalam proses *mise en place*, pengolahan bahan, hingga plating pada jam operasional sibuk (*peak hours*).
- 2) **Wawancara Pakar:** Melakukan diskusi terarah dengan *Executive Chef, Sous Chef dan cook* terkait manajemen bahan baku dan standarisasi resep.
- 3) **Observasi Sistem:** Mengamati alur dokumen pemesanan bahan (*purchasing*) hingga sistem penyimpanan (*chiller dan freezer*) berbasis metode FIFO (*First In, First Out*).

3. PEMBAHASAN

a. Teknologi dan Tren Terbaru

JHL Solitaire menerapkan ekosistem dapur berbasis teknologi mutakhir untuk menjaga konsistensi rasa dan efisiensi waktu, antara lain:



- **Combi Oven Pintar:** Penggunaan oven kombinasi uap dan panas dengan sistem pemrograman otomatis yang belum umum tersedia di laboratorium sekolah. Alat ini memastikan tingkat kematangan daging (seperti ayam fillet atau daging sapi) merata dengan penyusutan minimal.
- **Sistem Chilling Cepat (*Blast Chiller*):** Mematikan perkembangan bakteri pada makanan matang secara instan untuk mempertahankan kualitas nutrisi dan higienitas sebelum proses reheating.
- **Digital Kitchen Display System (KDS):** Sistem pemesanan terintegrasi yang menggantikan kertas tiket manual, mempercepat komunikasi antara pramusaji dan juru masak.

b. Budaya Kerja dan Soft Skills

Etos kerja di dapur JHL Solitaire bersandar pada disiplin waktu yang militeristik namun profesional, koordinasi yang presisi, dan ketahanan mental di bawah tekanan. Penerapan standar keselamatan kerja (K3) berjalan tanpa kompromi, mulai dari penggunaan *Safety Shoes*, penanganan pisau yang benar, hingga kepatuhan terhadap regulasi HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*). Manajemen proyek dapur mengadopsi prinsip *Lean Production*, di mana setiap pergerakan juru masak dihitung untuk meminimalkan waktu tunggu dan kelelahan fisik.

c. Analisis Kebutuhan Pelatihan (*Training Needs Analysis*)

Berdasarkan pengamatan, SDM industri saat ini tidak hanya dituntut mahir memasak, melainkan wajib menguasai:

- 1) **Kemampuan Kognitif Kuliner:** Menghitung estimasi waste produksi (ditargetkan di angka 10–15%) untuk menjaga profitabilitas dapur.
- 2) **Komunikasi Asertif:** Kemampuan berkoordinasi lintas departemen (misalnya antara dapur dengan *F&B Service*).



- 3) **Fleksibilitas Kompetensi:** Mampu mengolah hidangan lintas wilayah (Nusantara dan Mancanegara) dengan pemahaman bumbu dasar yang kuat. Hal inilah yang harus diintegrasikan ke dalam kurikulum evaluasi di SMK.

4. RENCANA AKSI: IMPLEMENTASI PADA PELATIHAN

a. **Pembaruan Modul**

Mengintegrasikan materi "Manajemen Bahan & Peralatan Produksi Modern" ke dalam mata pelajaran Dasar-dasar Kuliner Modul baru akan memuat perhitungan matematis *yield percentage* (berat bersih bahan setelah dikupas/dibuang bagian tak terpakai) agar siswa terbiasa berpikir ekonomis dalam mengelola bahan praktik seperti sayuran segar dan daging.

b. **Metode Pembelajaran**

Menerapkan metode pembelajaran berbasis proyek (*Project-Based Learning*) dengan simulasi *Real-Time Kitchen Rush*. Siswa dibagi menjadi struktur organisasi dapur nyata (ada yang berperan sebagai *Chef de Partie*, *Commis*, hingga *Steward*) untuk melatih *soft skills* komunikasi, kerja sama tim, dan kepemimpinan di bawah supervisi ketat mengenai K3. Pembelajaran ini dilaksanakan secara *Contekstual teaching learn*

c. **Rekomendasi Kebijakan**

Disarankan kepada pihak manajemen sekolah dan instansi terkait untuk melakukan modernisasi sarana laboratorium Kompetensi Keahlian Kuliner secara bertahap (seperti pengadaan minimal satu unit *Combi Oven* kecil atau *Blast Chiller*) serta menerapkan tata letak dapur (kitchen layout) zonasi bersih dan kotor demi memenuhi standar minimal industri.



5. KESIMPULAN

Kegiatan magang industri di JHL Solitaire Gading Serpong telah berhasil membuka ruang pemahaman baru mengenai standar operasional dapur komersial berskala internasional. Inovasi manajemen dapur, efisiensi bahan, dan disiplin K3 yang diperoleh merupakan fondasi penting untuk memperbarui materi pembelajaran di SMK. Sinergi yang kuat (*Link and Match*) antara lembaga pendidikan dengan dunia industri melalui program magang seperti ini bukan lagi sekadar pilihan, melainkan sebuah urgensi mutlak guna memastikan lulusan SMK memiliki daya saing tinggi dan relevansi kompetensi yang utuh di pasar kerja global.



6. LAMPIRAN

RESEP

PINDANG IGA

SIGNATURE JHL SOLITAIRE

FILOSOFI

Pindang Iga adalah simbol dari kesabaran yang kelembutan, serta keberagaman kelembutan yang menyatu dalam kehangatan.

Menyantap sepotong daging iga yang empuk dengan sesendok kuah yang segar adalah cara kuliner mengingatkan kita untuk menikmati setiap proses kehidupan.





SIGNATURE JHL MENU “PINDANG IGA”

Bahan
Daging iga
Nenas

Bumbu

- | | |
|---------------------------|--------------------------|
| 1. 50 gr bawang putih | 8. 10 gr Belimbing wuluh |
| 2. 25 gr Bawang putih | 9. 5 lembar Daun jeruk |
| 3. 25 gr Cabe merah | 10. 3 ruas Jahe |
| 4. 3 ruas Lengkuas | 11. 3 lembar Daun salam |
| 5. 20 gr Cabe rawit merah | 12. 1 sdt Gula pasir |
| 6. 10 gr Cabe rawit hijau | 13. 1 sdt Garam |
| 7. 10 gr Tomat hijau | 14. 1 sdt Penyedap rasa |
| 8. 10 gr Belimbing wuluh | 15. 1 ikat kemangi |



JHL

CARA MEMBUAT

1. Cuci semua bahan
2. Potong daging iga dan nenas dengan potongan cube.
3. Rebus iga sampai setengah matang
4. Goreng bawang merah, bawang putih dan cabe merah sampai matang. Kemudian haluskan.
5. Siapkan air pada panci, masukan daging, nenas, bumbu yang dihaluskan, jahe, lengkuas, cabe rawit, salam daun jeruk daun kemangi simmer selama 1 jam, atau sampai daging empuk.
6. Masukan garam, gula dan penyedap rasa. Biarkan sampai meresap. Koreksi rasa, kemudian sajikan





FOTO KEGIATAN MAGANG SESUAI DENGAN SKEMA

1. I.55HDR00.068.3 Melaksanakan Prosedur Keselamatan Makanan



Suhu chiller diatur pada suhu 4°C



Temperatur Danger Zone





Melakukan Wrapping makanan yang akan disimpan



Menyotir makanan yang masih layak makan setelah closing breakfast.

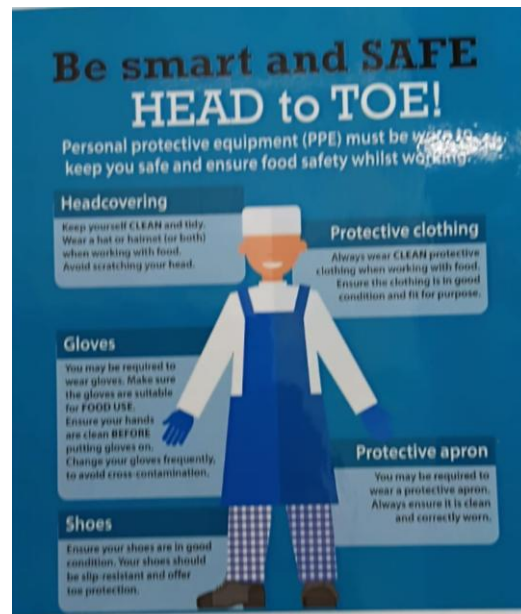


2. I.55HDR00.040.3 Membersihkan area dan peralatan





3. I.55HDR00.153.3 Mengikuti Prosedur Kebersihan di tempat Kerja





Pemeriksaan dengan menggunakan mesin X , untuk semua pengunjung dan karyawan.

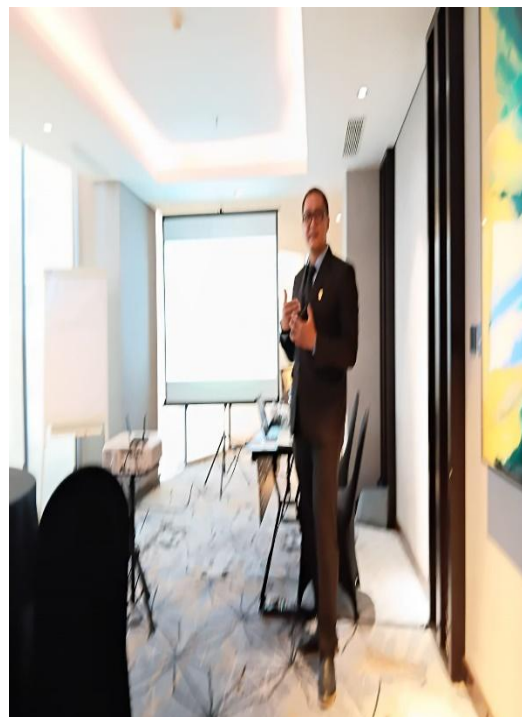




4. I.55HDR00.160.3 Menerapkan Proses Kesehatan dan Keselamatan Kerja



4) Mengikuti Security Disturbance Training yang diselenggarakan oleh JHL.





6.I.55HDR00.053.3 Merencanakan dan mengontrol Menu Berdasarkan Katering



7. I.55HDR00.039.3 Mengorganisir dan menyiapkan makanan





8.I.55hdr00.041.3 Menggunakan metode dasar memasak

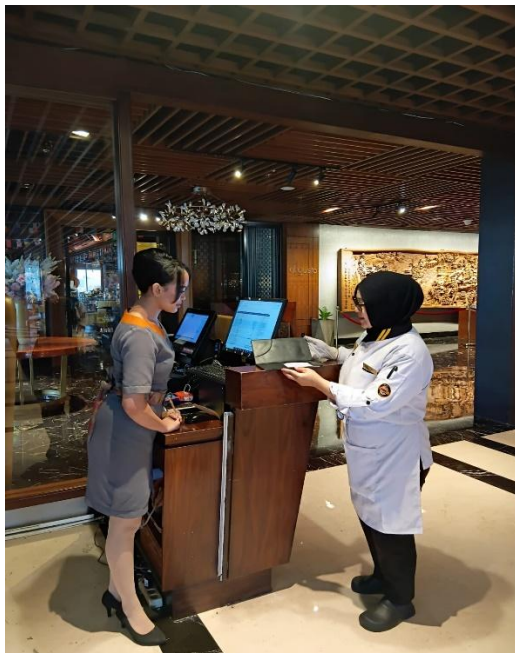


9. I.55HDR00.086.3 Mengangkut dan Menyimpan makanan dengan cara yang aman





10. I.55hdr00.042.3 Menyajikan makanan



11. I.55hdr00.062.3 Mengoperasika outlet makanan cepat saji





12. I.55HDR00.050.3 Menyiapkan dan memasak unggas



13. I.55HDR00.071.3 Merencanakan, Menyiapkan dan Mengolah Makanan untuk Buffet





14. I.55HDR00.129.3 Merancang dan mengoperasikan Dapur Restoran Indonesia



15. I.55HDR00.166.3 Memulai Percakapan dan Mengembangkan Hubungan Baik dengan Tamu





**INOVASI MENU AUTENTIK KITCHEN KAYU MANIS HOTEL
TENTREM JAKARTA UNTUK STANDARDISASI MATERI
PELATIHAN PERHOTELAN**

Oleh: Yeni Charlina

ABSTRAK

Magang industri di Kitchen Kayu Manis Hotel Tentrem Jakarta bertujuan untuk mendalami manajemen dapur profesional skala bintang lima, memahami standar operasional prosedur (SOP) pengolahan kuliner autentik, serta menyelaraskan praktik industri terkini dengan kebutuhan dunia pendidikan. Selama program magang, diperoleh sejumlah kompetensi baru, meliputi teknik *modern gastronomy* pada hidangan tradisional, efisiensi manajemen rantai pasok bahan baku (*food supply chain*), serta penerapan ketat standar *HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)* dalam menjaga higienitas pangan. Kompetensi-kompetensi tersebut memiliki relevansi yang sangat tinggi terhadap pengembangan materi pelatihan di masa depan. Hasil dari magang ini diintegrasikan ke dalam kurikulum pelatihan berbasis industri yang lebih adaptif, sehingga mampu mencetak tenaga kerja yang tidak hanya mahir secara teknis kuliner, tetapi juga siap menghadapi dinamisnya tuntutan ekosistem industri perhotelan modern.



1. PENDAHULUAN

a. Kesenjangan Kompetensi

Dunia industri perhotelan (*hospitality*) berkembang sangat pesat, terutama dalam standardisasi operasional dapur komersial berskala besar. Namun, saat ini masih terdapat kesenjangan (*gap*) yang cukup signifikan antara kurikulum pelatihan kuliner di lembaga pendidikan dengan realitas kebutuhan di industri. Materi pelatihan konvensional sering kali lebih berfokus pada teknik memasak dasar dan skala rumah tangga atau restoran kecil.

Sementara itu, industri perhotelan modern menuntut tenaga kerja yang tidak hanya terampil memasak, tetapi juga menguasai manajemen dapur (*kitchen management*) yang kompleks, efisiensi *food cost*, kecepatan kerja tinggi (*line cooking*), hingga regulasi keamanan pangan internasional. Tanpa adanya penyesuaian ini, lulusan pelatihan akan mengalami gagap budaya kerja (*culture shock*) saat memasuki industri nyata.

b. Tujuan Magang

Program magang industri di Kitchen Kayu Manis ini dilaksanakan dengan tujuan utama untuk menjembatani kesenjangan kompetensi tersebut. Secara spesifik, program ini bertujuan untuk:

- Mendalami dan menguasai alur kerja (*work flow*) dapur profesional pada hotel bintang lima, mulai dari proses penerimaan bahan baku (*receiving*), penyimpanan (*storing*), persiapan (*prepping*), hingga penyajian akhir (*plating*).
- Mempelajari teknik inovasi kuliner tradisional yang diangkat ke level premium tanpa menghilangkan cita rasa autentiknya.
- Memahami implementasi sistem manajemen mutu dan keamanan pangan berbasis HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) secara riil di lapangan.



- Menyerap budaya kerja profesional, komunikasi antardepartemen, dan manajemen tekanan di dapur berkecepatan tinggi.

c. Profil Industri

Tempat yang dipilih sebagai tolok ukur dalam program magang ini adalah **Kitchen Kayu Manis di Hotel Tentrem Jakarta**. Hotel Tentrem dikenal luas sebagai salah satu pelopor hotel bintang lima yang sukses mengusung konsep kemewahan yang dipadukan dengan kearifan lokal (*local wisdom*) dan budaya Indonesia yang kental. Dapur Kayu Manis menjadi jantung dari representasi kuliner tersebut, di mana hidangan-hidangan tradisional disajikan dengan standar internasional tertinggi. Reputasi Hotel Tentrem Jakarta dalam menjaga konsistensi rasa, mutu pelayanan, dan higienitas menjadikannya sebagai *benchmark* (tolok ukur) yang sangat ideal. Pengalaman langsung di ekosistem ini akan memberikan wawasan berharga yang valid untuk memperbarui dan mengoreksi materi pelatihan agar tetap relevan dengan kebutuhan industri masa kini.

2. METODE PELAKSANAAN



Suasana Dapur Komersial Profesional Hotel Tentrem Jakarta. Source: Tentrem Hotels



a. Waktu dan Tempat

Program magang industri ini dilaksanakan selama kurun waktu [13 hari], terhitung mulai tanggal [29 Juni] hingga [11 Juli]. Seluruh rangkaian aktivitas magang dipusatkan di **Hotel Tentrem Jakarta**, dengan penempatan spesifik pada departemen *Food & Beverage Product* (F&B Product), khususnya di unit kerja **Kitchen Kayu Manis**. Selama periode ini, jadwal kerja mengikuti sistem *shift* standar industri perhotelan guna memahami dinamika operasional dapur pada berbagai waktu padat (*peak hours*), seperti *breakfast*, *lunch*, dan *dinner*.

b. Metode Pengamatan

Untuk mendapatkan data yang komprehensif dan valid demi pengembangan materi pelatihan, pengumpulan informasi dilakukan melalui tiga metode pendekatan utama:

- Partisipasi Aktif (*Hands-on Involvement*)
- Wawancara Pakar (*Expert Interview*)
- Observasi Sistem (*System Observation*)

3. PEMBAHASAN

a. Teknologi dan Tren Terbaru

Operasional dapur di Kitchen Kayu Manis Hotel Tentrem Jakarta telah mengadopsi ekosistem *Smart Kitchen* yang mengintegrasikan perangkat keras berspesifikasi tinggi dengan perangkat lunak manajemen mutakhir. Teknologi-teknologi ini umumnya belum diterapkan secara masif di lembaga pelatihan konvensional karena keterbatasan investasi modal:

- *Combi Oven Intelligent Technology* (Rational/Vario)
- *Kitchen Order Stabilization System & Kitchen Display System* (KDS):
- *Blast Chiller / Shock Freezer*
- *Sistem Inventaris Berbasis Cloud*



b. Budaya Kerja dan Soft Skills

Etos kerja di hotel bintang lima menuntut standar profesionalisme yang sangat tinggi melalui penerapan regulasi ketat dan metodologi manajemen yang efisien:

- Penerapan K3 dan HACCP yang Rigid
- Metodologi *Lean Kitchen* (Prinsip 5S/5R)
- *Soft Skills* di Bawah Tekanan Tinggi

c. Analisis Kebutuhan Pelatihan (*Training Needs Analysis*)

Berdasarkan hasil pengamatan dan partisipasi aktif selama magang, ditemukan beberapa kesenjangan kompetensi kritis yang dimiliki oleh SDM baru. Kurikulum pelatihan masa depan tidak boleh lagi hanya mencetak lulusan yang "bisa memasak". Lembaga pelatihan harus bertransformasi untuk melahirkan *Operational Kitchen Technicians*—individu yang mahir kuliner, melek teknologi dapur modern, disiplin pada regulasi sanitasi, dan memiliki ketahanan mental industri yang matang.

4. RENCANA AKSI: IMPLEMENTASI PADA PELATIHAN

a. Pembaruan Modul Pelatihan

Hasil dari pengalaman magang di Kitchen Kayu Manis Hotel Tentrem Jakarta akan diintegrasikan secara langsung melalui modifikasi dan pengayaan beberapa modul pembelajaran utama, antara lain:

- Modul Manajemen Dapur & Komersial
- Modul Keselamatan Kerja dan Higienitas
- Modul Standardisasi Menu Modern

b. Metode Pembelajaran Baru

Untuk mendekatkan atmosfer kelas dengan realitas industri, metode pembelajaran akan digeser dari sekadar praktik memasak individu menjadi metode simulasi dan analisis berbasis industri:



- Metode *Rush-Hour Simulation* (Simulasi Jam Padat)
- Studi Kasus Nyata (*Real Industrial Case Studies*)
- Penerapan *Line-Up Meeting* Harian

c. Rekomendasi Kebijakan Sarana & Prasarana

Guna mendukung keberhasilan implementasi kurikulum baru ini, diajukan beberapa rekomendasi kebijakan strategis bagi pihak manajemen lembaga pelatihan terkait pembaruan fasilitas laboratorium:

- Modernisasi Peralatan Dapur (Secara Bertahap)
- Zonasi Laboratorium Berstandar HACCP
- Digitalisasi Sistem Pemesanan Praktik

5. KESIMPULAN

a. Rangkuman Keberhasilan Magang

Program magang industri yang dilaksanakan di Kitchen Kayu Manis Hotel Tentrem Jakarta telah berhasil mencapai tujuannya secara komprehensif. Melalui partisipasi aktif secara langsung, diperoleh penguasaan kompetensi baru yang krusial, meliputi pemanfaatan teknologi ekosistem *Smart Kitchen* (seperti *combi oven* pintar dan *Kitchen Display System*), penerapan manajemen dapur berbasis *Lean Kitchen* (5S/5R), serta disiplin regulasi keamanan pangan berstandar HACCP. Pengalaman ini tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis (*hard skills*) kuliner pada level premium, tetapi juga membentuk ketahanan mental, komunikasi asertif, dan kecepatan kerja (*soft skills*) yang sesuai dengan ritme operasional hotel bintang lima.

b. Pernyataan Penutup (*Link and Match*)

Keberhasilan program ini menegaskan kembali bahwa sinergi yang erat antara dunia pendidikan/pelatihan dengan dunia industri (*Link and Match*) bukan lagi sebuah pilihan, melainkan sebuah urgensi yang mutlak.





Yeni Charlina
Chef



Bebek Cibeber

Proses & Bahan

Bebek

- Breast smoke duck
- Diasap selama 8 jam



Sambal Cibeber

- Bawang merah & putih
- Kemiri digoreng
- Diblender halus
- Cabe kering diblender
- Campur & masak
- Tambahan seasoning



FILOSOFI MENU BEBEK CIBEBER KHAS KAYU MANIS HOTEL TENTREM



Citarasa Otentik & Asap Khas

- Bebek lokal pilihan, diasap perlahan dengan sabut kelapa



Rempah Nusantara Melimpah

- Perpaduan kaya rempah: ketumbar, merica, kunyit



Identitas Lokal Kayu Manis

- Harmoni tradisi kuliner lokal dan kehangatan khas Hotel Tentrem













INOVASI NASI GORENG DAUN MENGKUDU PENGALAMAN KULINER LOKAL DI HOTEL TENTREM JAKARTA

Oleh : Yenny Irma

ABSTRAK

Laporan ini disusun berdasarkan kegiatan magang industri yang dilaksanakan di Hotel Tentrem Jakarta. Tujuan utama magang ini adalah untuk menjembatani kesenjangan kompetensi antara pembelajaran di sekolah dengan standar operasional di industri perhotelan kelas bintang lima. Selama masa magang, penulis berhasil menguasai teknik kuliner modern serta mengembangkan inovasi menu berbasis bahan lokal, yaitu Nasi Goreng Daun Mengkudu, sesuai dengan standar *fine dining*. Selain itu, penulis mendalami penerapan manajemen dapur profesional, termasuk disiplin K3, sanitasi pangan, dan efisiensi alur kerja. Hasil dari kegiatan ini akan diimplementasikan ke dalam modul pembelajaran di sekolah melalui pembaruan kurikulum yang lebih relevan, integrasi standar industri ke dalam sesi praktik siswa, dan pengembangan metode pembelajaran berbasis proyek. Laporan ini menegaskan pentingnya sinergi antara dunia pendidikan dan industri dalam mencetak lulusan yang kompeten dan siap kerja.



1. PENDAHULUAN

a. Kesenjangan Kompetensi

Dalam pendidikan vokasi, sering terdapat perbedaan antara materi yang diajarkan di sekolah dengan tuntutan kerja nyata di industri. Di sekolah, fokus utama adalah teori dan teknik dasar. Namun, di industri hotel bintang lima, standar yang dituntut jauh lebih tinggi, meliputi:

- Kecepatan dan Ketepatan: Menghasilkan kualitas masakan yang konsisten dalam jumlah banyak dan waktu singkat.
- Disiplin K3 dan Sanitasi: Penerapan standar kebersihan (HACCP) yang sangat ketat untuk menjamin keamanan pangan.
- Inovasi Menu: Kebutuhan untuk mengolah bahan lokal agar memiliki nilai jual tinggi sesuai selera tamu hotel.

b. Tujuan Magang

Kegiatan magang di Hotel Tentrem Jakarta ini bertujuan untuk menjembatani kesenjangan tersebut, yaitu:

- Pembaruan Keahlian: Mempelajari teknik masak modern dan inovasi menu (seperti Nasi Goreng Daun Mengkudu) yang sesuai standar industri.
- Pemahaman Standar Profesional: Mengamati langsung alur kerja dapur hotel, manajemen bahan, serta penerapan standar kebersihan dan keselamatan kerja.
- Pengembangan Materi Ajar: Membawa pengalaman nyata dari lapangan untuk memperbarui modul pembelajaran di sekolah agar lebih relevan dengan kebutuhan dunia kerja saat ini.

c. Profil Industri

Hotel Tentrem Jakarta merupakan hotel bintang lima yang menjadi representasi kemewahan modern dengan sentuhan nilai-nilai lokal Indonesia yang kuat. Sebagai unit bisnis yang mengedepankan kualitas layanan *hospitality* kelas



atas, operasional dapur di hotel ini menerapkan standar internasional dalam aspek manajemen kualitas, sanitasi, dan kreativitas kuliner. Dapur hotel ini dilengkapi dengan teknologi kuliner mutakhir serta sistem manajemen operasional yang sangat disiplin, mencakup alur kerja dari pemilihan bahan baku hingga penyajian akhir yang artistik.

Alasan Pemilihan sebagai Tolok Ukur (Benchmark)

Standar Kualitas Kuliner Tinggi: Hotel ini dikenal sebagai acuan dalam mengolah menu Nusantara dengan pendekatan *fine dining*. Hal ini menjadikannya lokasi yang ideal untuk mempelajari bagaimana bahan pangan lokal diangkat derajatnya menjadi hidangan bernilai jual tinggi. **Manajemen Dapur yang Disiplin:** Hotel ini menerapkan sistem kerja yang sangat rapi, mulai dari kebersihan (sanitasi), cara menyimpan bahan, hingga efisiensi waktu kerja. **Relevansi dengan Sekolah:** Apa yang dipraktikkan di dapur hotel ini sangat sesuai dengan kompetensi yang dibutuhkan oleh siswa SMK Tata Boga. Dengan belajar di sini, saya bisa membawa pulang standar kerja industri yang nyata untuk diajarkan kepada siswa di sekolah.

2. METODE PELAKSANAAN

- a. **Waktu** : 29 Juni – 11 Juli 2026
Tempat : Food and Beverage Produk (Kitchen Kayu Manis)

b. **Metode pengamatan :**

Dalam upaya mencapai tujuan penyelarasan kompetensi, metode pengumpulan data dan pengalaman dilakukan melalui dua pendekatan utama:

- 1) **Praktik Langsung (*Hands-on*):** Saya terlibat langsung dalam aktivitas di dapur hotel. Saya ikut mengolah bahan, memasak menu sesuai standar hotel, dan mempraktikkan langsung inovasi menu Nasi Goreng Daun Mengkudu. Dengan cara ini, saya merasakan langsung bagaimana bekerja dengan cepat dan disiplin di bawah standar industri.



- 2) Observasi Sistem: Saya mengamati alur kerja dapur secara menyeluruh, mulai dari cara menjaga kebersihan (sanitasi), manajemen stok bahan, hingga aturan keselamatan kerja. Hasil pengamatan ini kemudian saya catat untuk dijadikan bahan evaluasi dan materi pembelajaran di sekolah.

3. PEMBAHASAN

a. Teknologi dan Tren Terbaru

Di Hotel Tentrem, dapur sudah menggunakan teknologi serba digital untuk memastikan kualitas masakan selalu sama. Perbedaannya dengan di sekolah adalah:

- Sistem Inventaris Digital: Penggunaan sistem komputer untuk melacak stok bahan secara otomatis agar tidak ada yang terbuang (*zero waste*).
- Alat Masak Presisi: Penggunaan *oven* canggih yang bisa mengatur suhu dan kelembapan secara akurat.
- Teknik Masak Modern: Penggunaan teknik *sous-vide* (memasak suhu rendah) untuk hasil masakan yang lebih empuk dan konsisten.

b. Budaya Kerja dan Soft Skills

Budaya kerja di hotel sangat disiplin dan mengutamakan keamanan. Fokus utamanya adalah:

- Kebersihan (Sanitasi): Mengikuti standar HACCP yang sangat ketat untuk mencegah kontaminasi kuman/bakteri.
- Kecepatan dan Ketepatan: Bekerja dengan cepat namun tetap rapi, menggunakan metode *Lean Kitchen* (mengatur area kerja agar tidak ada waktu terbuang).
- Keselamatan Kerja (K3): Penggunaan seragam lengkap bukan sekadar gaya, tapi untuk melindungi diri dan menjaga standar higienitas.



c. Analisis Kebutuhan Pelatihan

Setelah membandingkan dengan industri, ada beberapa keterampilan siswa yang perlu ditingkatkan:

- Mengolah Bahan Lokal: Siswa perlu belajar cara mengubah bahan tradisional (seperti daun mengkudu) menjadi hidangan yang tampak mewah dan modern.
- Manajemen Waktu: Melatih siswa agar bisa menyelesaikan pesanan dengan cepat saat kondisi dapur ramai.
- Kesadaran Higienitas: Membiasakan siswa menjaga kebersihan dapur secara otomatis sebagai kebiasaan kerja, bukan karena disuruh.

4. RENCANA AKSI: IMPLEMENTASI PADA PELATIHAN

Pengalaman magang di Hotel Tentrem akan saya terapkan untuk meningkatkan kualitas pembelajaran siswa melalui langkah berikut:

a. Pembaruan Modul

- Standar Industri: Mengubah format resep siswa agar lebih profesional (mencakup perhitungan biaya dan standar presentasi).
- Menu Kreatif: Memasukkan materi "Nasi Goreng Daun Mengkudu" sebagai contoh nyata bagaimana bahan lokal bisa diolah menjadi hidangan kelas hotel.
- SOP Dapur: Memasukkan prosedur kebersihan (sanitasi) dan cara kerja cepat (*Lean Kitchen*) ke dalam panduan praktikum.

b. Metode Pembelajaran

- Simulasi Dapur: Mengadakan latihan masak dengan batas waktu ketat agar siswa terbiasa bekerja cepat di bawah tekanan.
- Proyek Inovasi: Memberi tugas kepada siswa untuk menciptakan menu dari bahan lokal, meniru proses *R&D* (riset menu) yang saya lakukan saat magang.



- **Penilaian Standar Hotel:** Menilai hasil masakan siswa tidak hanya dari rasanya, tetapi juga dari kebersihan, kerapian, dan cara penyajiannya.

c. Rekomendasi untuk Sekolah

- **Alat Lab:** Menambah alat pengukur yang lebih akurat (seperti termometer digital) untuk memastikan standar suhu masakan benar-benar terjaga.
- **Disiplin K3:** Mewajibkan siswa memakai seragam dan alat pelindung diri secara lengkap setiap kali masuk lab sebagai cerminan budaya kerja profesional.
- **Kerjasama Industri:** Mengajak praktisi hotel untuk menjadi guru tamu agar siswa mendapat wawasan langsung tentang dunia kerja yang sesungguhnya.

5. KESIMPULAN

- Magang di Hotel Tentrem Jakarta memberikan pengalaman nyata mengenai standar dapur profesional. Saya belajar bahwa inovasi menu berbahan lokal, seperti Nasi Goreng Daun Mengkudu, dapat tampil berkelas jika diolah dengan teknik dan standar yang tepat.
- Kesimpulan utamanya adalah pentingnya hubungan erat antara sekolah dan industri. Dengan membawa standar kerja, disiplin, dan teknik kuliner dari hotel ke sekolah, saya dapat memperbarui materi pembelajaran agar lebih relevan. Hal ini memastikan siswa SMK tidak hanya belajar teori, tetapi juga memiliki keterampilan yang benar-benar dibutuhkan di dunia kerja.



Inovasi Nasi Goreng Daun Mengkudu

Pengalaman Kuliner Lokal di Hotel
Tentrem Jakarta



Yenny Irma
SMKN 3 Kota Serang ✨



NASI GORENG MENGKUDU

Nusantara dalam Sentuhan Modern

Nasi Goreng Daun Mengkudu diciptakan sebagai bentuk apresiasi terhadap kekayaan botani Indonesia. Daun mengkudu, yang selama ini dikenal sebagai bahan tradisional/obat-obatan, diangkat menjadi bahan utama hidangan fine dining. Filosofinya adalah "Transformasi Nilai"; membuktikan bahwa bahan pangan lokal yang sederhana dan sering dipandang sebelah mata dapat diolah dengan teknik kuliner yang tepat untuk menghasilkan citarasa yang elegan, menyehatkan, dan layak disajikan di hotel bintang lima. Selain itu Nasi goreng daun mengkudu bukan sekadar makanan lezat, tetapi juga lebih menyehatkan karena tambahan nutrisi dari daunnya yang mengandung **Antioksidan** Tinggi kaya akan zat alami yang berfungsi menjaga daya tahan tubuh dan melawan radikal bebas serta **Serat Alami** yang Membantu melancarkan pencernaan, sehingga perut terasa lebih nyaman setelah makan



Bahan utama :

200 gram nasi putih
5 Lembar Daun mengkudu
25 gram teri medan
Kecap
Saos tiram

Bumbu Halus : :

3 siung bawang merah
2 siung bawang putih
kemiri
terasi
5 cabe merah ukuran sedar
Kunyit

Cara Membuat:

Tlris tipis daun mengkudu, lalu tumis sebentar dengan sedikit minyak hingga layu dan aroma langu berkurang. Sisihkan
Tumis Bumbu yang di haluskan sampai harum
Masukan nasi putih, iteri medan gunakan api beasr agar mendapatkan aroma smoky (khas dapur profesional)
hidangan dengan Pelengngkap telur dadar barendo, sambal dan acar

ala carte

Untuk Pesanan Ala carte hidangan iini di lengkapi dengan udang goreng





HIDANGAN *SIGNATURE* YANG SANGAT IKONIS DARI ROTI LEGENDARIS ROTI KUKUS

Oleh: Sutisna Huspi

ABSTRAK

Laporan ini disusun berdasarkan kegiatan magang industri yang dilaksanakan di Hotel Tentrem Jakarta. Tujuan utama magang ini adalah untuk menjembatani kesenjangan kompetensi antara pembelajaran di sekolah dengan standar operasional di industri perhotelan kelas bintang lima.

Selama masa magang, penulis berhasil menguasai teknik kuliner modern serta mengembangkan inovasi menu berbasis bahan lokal, yaitu teknik pengolahan roti kukus Teknik yang sangat sederhana namun menjadi inovasi Teknik, rasa dan penyajian. Penggunaan daun mengkudu pada nasi goreng daun mengkudu salah satu bentuk mengangkat produk local di olah dan di sajikan secara premium), sesuai dengan standar *fine dining*.

Selain itu, penulis mendalami penerapan manajemen dapur profesional, termasuk disiplin K3, sanitasi pangan, dan efisiensi alur kerja. Hasil dari kegiatan ini akan diimplementasikan ke dalam modul pembelajaran di sekolah melalui pembaruan kurikulum yang lebih relevan, integrasi standar industri ke dalam sesi praktik siswa, dan pengembangan metode pembelajaran berbasis proyek. Laporan ini menegaskan pentingnya sinergi antara dunia pendidikan dan industri dalam mencetak lulusan yang kompeten dan siap kerja.



1. PENDAHULUAN

Pendahuluan ini menyoroti kesenjangan kompetensi antara pendidikan vokasi Tata Boga dan kebutuhan industri perhotelan bintang lima, terutama terkait teknologi dapur, standar keamanan pangan, dan tren kuliner. Kegiatan magang ini bertujuan memangkas *gap* tersebut melalui pemetaan SOP, peningkatan teknis, dan adopsi budaya kerja di Hotel Tentrem Jakarta, yang dikenal unggul dalam elevasi kuliner lokal.

a. Kesenjangan Kompetensi

- **Teknis modern:** Sekolah masih dominan menggunakan alat manual, sedangkan industri sudah berbasis digitalisasi dapur (*smart kitchen*).
- **Standar HACCP:** Teori sanitasi sekolah sering kali tertinggal dari ketatnya alur kontrol kontaminasi riil di hotel bintang lima.
- **Variasi menu:** Kurikulum sekolah cenderung monoton, sementara tren industri menuntut inovasi bahan lokal dengan teknik internasional.

b. Tujuan Magang

- **Sinkronisasi kurikulum:** Menyelaraskan materi ajar kuliner SMK dengan Standar Operasional Prosedur (SOP) industri terbaru.
- **Upgrade skill:** Menguasai teknik pengolahan makanan modern, manajemen dapur (*kitchen management*), dan budaya kerja profesional.
- **Penyusunan rencana aksi:** Membuat program implementasi nyata untuk diterapkan pada sistem pembelajaran murid - murid di sekolah.

c. Profil Industri

- **Identitas:** Hotel Tentrem Jakarta merupakan hotel bintang lima mewah yang dikenal dengan konsep *indigenous luxury* (kemewahan lokal).
- **Fokus kuliner:** Menyajikan perpaduan kuliner tradisional Indonesia berskala premium dengan standar internasional.



d. Alasan Pemilihan sebagai Tolok Ukur (Benchmark)

- **Kombinasi unik:** Sukses menaikkan kelas kuliner lokal (seperti penggunaan daun mengkudu) menjadi hidangan mewah dan bernilai jual tinggi.
- **Sistem kerja:** Memiliki implementasi HACCP, manajemen *food waste*, dan efisiensi dapur yang sangat ketat dan terstruktur.

2. METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan magang di Hotel Tentrem Jakarta mencakup studi deskriptif SOP dapur dan analisis alur kerja operasional dari penerimaan bahan hingga penyajian. Praktik langsung *mise en place* dan pengamatan sistematis terhadap manajemen FIFO serta kontrol suhu berbasis HACCP juga diterapkan.

a. Waktu

- **Periode:** 29 Juni - 10 Juli 2026
- **Jadwal:** Mengikuti sistem *shift* kerja operasional dapur (*Kitchen Department*) Hotel Tentrem Jakarta.

b. Metode Pengamatan

- **Deskriptif kualitatif:** Mencatat, mendokumentasikan, dan menganalisis setiap alur kerja operasional dari proses *receiving* hingga *plating*.

c. Praktik Langsung (Hands-on)

- **Keterlibatan:** Ikut serta dalam proses *mise en place*, preparasi bahan baku, teknik memasak, hingga penyajian hidangan saat *service time*.



d. Observasi Sistem

- **Fokus:** Mengamati alur dokumen kontrol, penerapan CCP pada HACCP, manajemen penyimpanan bahan (*FIFO/FEFO*), dan koordinasi antar-seksi dapur.

3. PEMBAHASAN

Teknologi masak presisi dan modernisasi peralatan seperti *combi oven* kini menjadi standar industri, menuntut tenaga kerja dengan ketahanan mental tinggi dan keahlian komunikasi antardepartemen yang efektif. Kebutuhan pelatihan menyoroti kesenjangan kurikulum, di mana industri saat ini lebih menekankan pada manajemen *food waste*, analisis titik kritis pangan (CCP), dan kalkulasi biaya, dibandingkan hanya pada hasil akhir rasa.

a. Teknologi dan Tren Terbaru

- **Gastronomi modern:** Penggunaan teknik memasak presisi (seperti *sous-vide*) untuk menjaga kualitas nutrisi dan konsistensi rasa.
- **Komoditas lokal:** Tren mengangkat bahan tradisional (*local heritage food*) menjadi hidangan *fine dining* yang estetik.
- **Otomatisasi:** Penggunaan alat modern seperti *combi oven* pintar dan mesin pembeku cepat (*blast chiller*) untuk efisiensi waktu.

b. Budaya Kerja dan Soft Skills

- **Ketahanan kerja:** Kemampuan bekerja di bawah tekanan tinggi (*high-pressure environment*) dengan kecepatan dan ketepatan maksimal.
- **Komunikasi:** Koordinasi yang solid antar-tim (komunikasi *inter-personal* dan *inter-department*) untuk menghindari kesalahan pesanan.



- **Disiplin:** Kepatuhan mutlak terhadap ketepatan waktu, kebersihan personal (*personal hygiene*), dan standardisasi resep.

c. Analisis Kebutuhan Pelatihan

- **Modul praktikum:** Perlu diperbarui dengan memasukkan materi manajemen biaya (*food costing*) dan alur kerja dapur modern.
- **Simulasi industri:** Siswa membutuhkan latihan dengan sistem *gueridon service* atau *live cooking* untuk melatih mental dan *soft skills*.

4. RENCANA AKSI: IMPLEMENTASI PADA PELATIHAN

Rencana aksi implementasi difokuskan pada rekonstruksi model pembelajaran berbasis industri (*teaching factory*). Langkah konkret meliputi penyusunan ulang modul praktikum dengan mengintegrasikan standar keamanan pangan HACCP dan teknik kuliner modern seperti *precision cooking*. Metode pembelajaran diubah dari sekadar praktik memasak individu menjadi sistem simulasi *brigade* dapur (*kitchen brigade*) untuk melatih mental kerja siswa. Sekolah juga direkomendasikan melakukan investasi bertahap pada alat ukur digital dan memperkuat program penyalarsan kurikulum bersama industri mitra.

Pengalaman magang di Hotel Tentrem akan saya terapkan untuk meningkatkan kualitas pembelajaran siswa melalui langkah berikut:

a. Pembaruan Modul

- **Materi baru:** Memasukkan inovasi menu lokal (contoh: teknik pengolahan roti kukus Teknik yang sangat sederhana namun menjadi inovasi Teknik, rasa dan penyajian. Penggunaan daun mengkudu pada nasi goreng daun mengkudu salah satu bentuk mengangkat produk local di olah dan di sajikan secara premium).



- **SOP Dapur:** Mengintegrasikan lembar kontrol suhu dan titik kritis (HACCP) pada setiap lembar kerja praktikum siswa.

b. Metode Pembelajaran

- **Model *Project-Based Learning*:** Mengondisikan dapur sekolah layaknya dapur hotel saat jam praktikum (pembagian pos *commis*, *chef de partie*, dll).
- **Ujian komprehensif:** Menilai siswa tidak hanya dari rasa makanan, tetapi juga dari *timing*, kebersihan meja kerja, dan *plating aesthetics*.

c. Rekomendasi untuk Sekolah

- **Modernisasi alat:** Pengadaan alat dapur esensial skala industri (seperti termometer makanan digital dan *dough sifter*) secara bertahap.
- **Program Guru Tamu:** Mengundang *Chef* dari Hotel Tentrem Jakarta untuk memberikan *masterclass* berkala bagi murid dan guru.

5. KESIMPULAN

- ✚ Magang di Hotel Tentrem Jakarta memberikan pengalaman nyata mengenai standar dapur profesional. Saya belajar bahwa inovasi menu berbahan lokal, seperti Roti Kukus, Soto Betawi H. Mamat, Bebek Cibeber, Gudeg Jogja, Nasi Goreng Daun Mengkudu, dapat tampil berkelas jika diolah dengan teknik dan standar yang tepat serta dapat mengangkat UMKM Lokal.
- ✚ Kesimpulan utamanya adalah pentingnya hubungan erat antara sekolah dan industri. Dengan membawa standar kerja, disiplin, dan teknik kuliner dari hotel ke sekolah, saya dapat memperbarui materi pembelajaran agar lebih relevan. Hal ini memastikan murid SMK tidak hanya belajar teori, tetapi juga memiliki keterampilan yang benar-benar dibutuhkan di dunia kerja.



6. LAMPIRAN:



Roti Kukus Tentrem adalah salah satu hidangan *signature* yang sangat ikonis dan wajib dicoba saat Anda menginap atau bersantap di jaringan **Hotel Tentrem**.

Roti legendaris ini terkenal akan teksturnya yang sangat lembut, disajikan hangat dengan berbagai pilihan isian atau *topping* klasik, seperti mentega, meses coklat, dan keju. Hidangan ini biasanya tersedia sebagai menu sarapan mewah (terutama di Restoran Kayumanis) atau sebagai teman minum kopi di *Tentrem Cake Shop*.

Bahan – Bahan:

- ✓ 1 kg Tep. Terigu protein tinggi
- ✓ 100 gr *Sugar*
- ✓ 16 gr *Yeast*
- ✓ 4 gr *Bread Improver*
- ✓ 15 gr *Salt*
- ✓ 280 ml *Cold water*
- ✓ 130 gr *Butter*
- ✓ 300 ml *Fresh milk*



Cara Membuat:

- Campur semua bahan kering hingga tercampur rata. Gunakan *speed* rendah saja.
- Lalu tambahkan *cold water* aduk sampai tercampur rata, lalu *fresh milk* hingga tercampur dan terakhir *butter*.
- Selama proses pencampuran menggunakan *speed* rendah.
- Setelah bahan sudah tercampur rata semua baru kemudian tinggikan speednya.
- Aduk adonan sampai kalis.
- Angkat, lalu timbang menjadi dengan berat 580 gr, lalu *rounding*, lakukan hingga adonan habis.
- Pipihkan adonan, sambil di buang gasnya, buat seperti lembaran / tabular, lebar 15 cm dan Panjang 25 cm.
- Lalu bagian bawah, di tekan dan di ratakan dengan meja kerja. Gulung dari atas sambil di tekan agar anginnya keluar, hingga sampai ujung, kunci adonan dengancara menekan.
- Letakan adonan pada loyang (tanpa tutup) yang sudah di oles butter, sambil adonan di tekan.
- *Profing* adonan selama 1 jam. Lalu bakar pada oven yg sudah di siapkan denag suhu 185°C dan atas 180°C selama 20 menit.
- Angkat, istirahatkan atau diamkan sampai suhu ruang, tapi roti tetap didalam Loyang.
- Setelah sesuai suhu ruang, kemudian keluarkan. Lalu roti di potong menjadi enam bagian. Dan kemudian di olesi margarine. Simpan pada wadah yang sesuai ukuran, lalu simpan.
- Disajikan pada saat *breakfast*.



PENYUSUN ANTOLOGI KULINER



Astari Gita Anjani
SMKN 7 Kab Tangerang



Meike Yunita
SMKN 1 Padarincang



Meulana Malahayati
SMKN 1 Kota Tangsel



Ina Herlina
SMKN 1 Pandeglang



Alma Thalha Sunarya
SMKN 13 Kab. Tangerang



Gizkha Astrid Viyanto Putri
SMKN 3 Cilegon



Siti Fatonah
SMKN 1 Kota Serang



Yeni Charlina
SMKN 1 Rangkasbitung



Yenny Irma
SMKN 3 Kota Serang



Sutisna Huspi
SMKN 7 Kota Tangsel



Kemendikdasmen



