

PEMBERDAYAAN BERBASIS KETERAMPILAN KULINER: IMPLEMENTASI KEILMUAN PERHOTELAN MELALUI PELATIHAN MENU WESTERN FOOD BAGI MASYARAKAT LOKAL

Azis Fitri Profita Aznam¹, Nina Noviasuti², Fera Dhian Anggarini³

¹Akademi Pariwisata Dharma Nusantara Sakti

fifiprofita@akpada.ac.id

²Akademi Pariwisata Dharma Nusantara Sakti

ninanoviasuti@akpada.ac.id

³Akademi Pariwisata Dharma Nusantara Sakti

feestroby@gmail.com

ABSTRAK

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan kuliner masyarakat melalui pelatihan pengolahan dua menu Western Food, yaitu Chicken Cordon Bleu dan Muffin, sebagai bentuk implementasi keilmuan vokasi perhotelan. Pelatihan diberikan kepada ibu-ibu PKK Bintaran dan instansi sekitar kampus melalui pendekatan *experiential learning* yang menekankan praktik langsung, pendampingan instruktur, serta penerapan standar kerja industri perhotelan. Inovasi penting dalam kegiatan ini adalah substitusi kondimen kentang pada Chicken Cordon Bleu dengan olahan ubi ungu (*Ipomoea batatas* L.), yang dipilih karena ketersediaannya yang melimpah, nilai gizi yang tinggi, serta kandungan antosianin yang berfungsi sebagai antioksidan alami. Hasil pelaksanaan menunjukkan bahwa peserta mampu menguasai teknik dasar seperti filleting, stuffing, coating, *deep frying*, teknik baking sederhana, serta prinsip kebersihan dapur. Selain peningkatan keterampilan teknis, peserta juga menunjukkan motivasi untuk mengembangkan usaha kuliner rumahan berbasis menu yang diajarkan. Inovasi penggunaan ubi ungu terbukti meningkatkan aspek estetika hidangan sekaligus memperkaya nilai fungsional produk. Secara keseluruhan, kegiatan ini efektif mendukung pemberdayaan masyarakat berbasis keterampilan dan menawarkan model PkM berbasis pangan lokal yang dapat direplikasi sebagai strategi peningkatan kapasitas kuliner dan kewirausahaan masyarakat.

Kata Kunci: Pelatihan kuliner, Pemberdayaan Masyarakat, Chicken Cordon Bleu, Muffin, Ubi ungu.

ABSTRACT

*This community service program aims to improve community culinary skills through training in two Western Food menus, which is Chicken Cordon Bleu and Muffins, as a form of vocational knowledge transfer from hospitality education. The training, delivered to the PKK Bintaran women's group and nearby institutions, employed an experiential learning approach emphasizing hands-on practice, instructor guidance, and the application of professional culinary standards. A key innovation in this program is the substitution of the conventional potato side dish for Chicken Cordon Bleu with purple sweet potato (*Ipomoea batatas* L.), selected for its local availability, high nutritional value, and anthocyanin content, which serves as a natural antioxidant. The results indicate that participants successfully mastered basic culinary techniques including filleting, stuffing, coating, deep frying, simple baking, and kitchen hygiene. Beyond technical improvement, participants demonstrated increased motivation to develop home-based culinary businesses using the introduced recipes. The use of purple sweet potato was well-received, enhancing both the aesthetic appeal and the functional value of the dish. Overall, this program effectively supports skill-based community empowerment and offers a replicable community service model grounded in local food resources, contributing to culinary capacity building and entrepreneurship development.*

Keywords: Culinary training, Community empowerment, Chicken Cordon Bleu, Muffin, Purple sweet potato



PENDAHULUAN

Pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan keterampilan kuliner merupakan salah satu pendekatan strategis dalam mendorong peningkatan kapasitas ekonomi, pengembangan kreativitas, dan pembentukan kemandirian usaha. Di tengah perkembangan sektor pariwisata dan ekonomi kreatif yang semakin kompetitif, masyarakat lokal membutuhkan keterampilan praktis yang dapat langsung diimplementasikan, baik untuk membuka usaha mandiri maupun meningkatkan peluang kerja di industri kuliner. Pelatihan berbasis keterampilan kuliner tidak hanya menekankan aspek teknik memasak, tetapi juga mencakup pemahaman tentang inovasi menu, pemanfaatan bahan lokal, dan kemampuan menghasilkan produk kuliner bernilai jual. Sehingga, program semacam ini berpotensi memberikan dampak sosial-ekonomi yang signifikan bagi masyarakat.

Program pengabdian masyarakat ini menggunakan pendekatan pemberdayaan berbasis keterampilan (*skill-based empowerment*), suatu kerangka kerja yang terbukti efektif secara empiris dalam meningkatkan kemampuan individu untuk berwirausaha dan mencapai kemandirian ekonomi (Friedmann, 1992; Daud et al, 2025). Pelatihan ini difokuskan pada pengolahan menu Western Food, dengan menu utama Chicken Cordon Bleu dan menu pelengkap, yaitu Muffin. Pemilihan Chicken Cordon Bleu sangat strategis karena menu ini adalah hidangan klasik populer yang memerlukan penguasaan teknik tinggi, seperti teknik *filleting*, *stuffing*, dan *deep frying* dengan kontrol suhu yang ketat. Penguasaan teknik ini memberikan nilai kompetitif bagi peserta. Sementara itu, Muffin dipilih karena sifatnya yang praktis, bahan bakunya mudah didapatkan, proses pembuatannya sederhana, dan memiliki potensi nilai jual yang tinggi sebagai produk usaha rumahan, sehingga cocok untuk menumbuhkan inisiatif kewirausahaan dengan cepat di kalangan peserta. Keterampilan yang diajarkan tidak terbatas pada teknik memasak saja, tetapi juga mencakup standar sanitasi, keamanan pangan, dan penataan makanan (*food styling*) yang merupakan bagian penting dari keilmuan vokasi perhotelan.

Peningkatan kemampuan teknis memasak ini dipadukan dengan inovasi pemanfaatan bahan pangan lokal yang menjadi bagian penting dalam kegiatan ini. Inovasi tersebut diwujudkan dengan cara mengganti bahan karbohidrat pendamping (*condiment*) untuk hidangan Chicken Cordon Bleu. Jika biasanya menggunakan kentang goreng atau *mashed potato*, kami menggantinya dengan olahan Ubi Ungu (*Ipomoea batatas L.*). Pemilihan ubi ungu didasarkan pada alasan ilmiah dan praktis yang kuat. Salah satunya

adalah dari segi ketersediaan bahan lokal; ubi ungu adalah komoditas pertanian yang melimpah dan mudah didapatkan di wilayah Yogyakarta dan sekitarnya. Penggunaan bahan lokal yang mudah tersedia ini mendukung program ketahanan pangan dan memperkuat rantai pasok pertanian daerah. Langkah ini sejalan dengan konsep gastronomi berkelanjutan, yaitu pengembangan kuliner yang mengutamakan pemanfaatan sumber daya alam lokal secara etis dan ramah lingkungan (Suroto & Hermawati, 2023).

Selain mudah didapatkan, ubi ungu memiliki keunggulan dari segi gizi dan kesehatan. Ubi ungu diklasifikasikan sebagai pangan fungsional karena kandungan senyawa aktif utamanya, yaitu antosianin. Antosianin inilah pigmen alami yang menciptakan warna ungu pekat pada ubi (Ginting et al., 2011). Secara ilmiah, antosianin diakui luas sebagai antioksidan yang sangat kuat, berfungsi efektif melawan radikal bebas dalam tubuh, serta memiliki potensi anti-inflamasi dan perlindungan terhadap berbagai penyakit degeneratif. Bahkan, penelitian Ginting et al. (2011) menunjukkan bahwa semakin tinggi kandungan antosianin dan senyawa fenolik pada ubi jalar, semakin tinggi pula aktivitas antioksidannya. Fakta ini menegaskan bahwa penggantian kentang dengan ubi ungu secara signifikan akan meningkatkan nilai gizi dan fungsional hidangan Chicken Cordon Bleu. Sebagai nilai tambah, ubi ungu juga merupakan sumber serat pangan yang baik untuk kesehatan pencernaan, serta memiliki indeks glikemik yang relatif rendah hingga sedang, menjadikannya pilihan karbohidrat yang lebih menyehatkan.

Selanjutnya, penggunaan ubi ungu memberikan nilai tambah pada estetika dan daya tarik rasa (*organoleptik*) hidangan. Warna ungu alami yang berasal dari antosianin berfungsi sebagai pewarna dan elemen dekoratif (*food styling*) yang menarik secara visual. Aspek presentasi visual ini sangat penting dalam industri kuliner modern dan perhotelan, di mana produk dituntut untuk inovatif dan memiliki daya jual tinggi (Puteri et al., 2025). Melalui inovasi ini, tercipta diferensiasi produk yang menggabungkan standar kuliner internasional (*menu western*) dengan ciri khas lokal yang unik dan menyehatkan. Selain itu, kegiatan ini secara langsung mendorong diversifikasi bahan pangan. Kami mengajak masyarakat untuk lebih kreatif dalam memanfaatkan potensi lokal sebagai pengganti bahan baku konvensional, sebuah langkah penting untuk mendukung ketahanan pangan berbasis kekayaan daerah (Ningsih & Puspitasari, 2021). Model inovatif ini terbukti berhasil dan sejalan dengan penelitian yang menunjukkan bahwa ubi ungu dapat diintegrasikan secara sukses ke dalam berbagai produk modern, seperti *soft candy* (Putu Timur Ina et al., 2019),

mi basah (Salma & Muzaifa, 2018), hingga *yogurt powder* (Puteri et al., 2025), yang kesemuanya memperkaya khazanah aplikasi ilmiah ubi ungu dalam industri pangan.

Secara keseluruhan, kegiatan pengabdian masyarakat ini dirancang sebagai model pelatihan yang menyeluruh dan berkelanjutan. Program ini tidak hanya berfokus pada keterampilan teknis memasak, tetapi juga mengajarkan tentang inovasi, pemahaman ilmiah tentang pangan (melalui ubi ungu), dan wawasan kewirausahaan. Oleh karena itu, penulisan artikel ilmiah ini memiliki dua manfaat penting: kontribusi empiris untuk mendokumentasikan keberhasilan transfer kompetensi keilmuan perhotelan, dan kontribusi metodologis untuk memverifikasi model pengabdian masyarakat yang berhasil menggabungkan inovasi pangan fungsional lokal ke dalam kurikulum menu global. Artikel ini bertujuan untuk menganalisis dan mendokumentasikan pelaksanaan program "Pemberdayaan Berbasis Keterampilan Kuliner: Implementasi Keilmuan Perhotelan melalui Pelatihan Menu Western Food bagi Masyarakat Lokal," dengan fokus khusus pada pemilihan menu ganda dan pembuktian inovasi ubi ungu sebagai karbohidrat pendamping yang unggul dari segi gizi, tampilan, dan keberlanjutan. Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menjadi panduan praktik terbaik (*best practice*) bagi institusi pendidikan vokasi lain dalam merancang program pemberdayaan yang efektif dan memanfaatkan potensi daerah secara maksimal.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan melalui pendekatan pelatihan berbasis praktik langsung (*participatory hands-on training*), di mana peserta terlibat penuh dalam seluruh tahapan pengolahan makanan. Pelatihan berlangsung pada Sabtu, 28 Juni 2025, bertempat di Laboratorium Kitchen Akademi Pariwisata Dharma Nusantara Sakti (AKPARDA) Yogyakarta, dengan durasi kurang lebih 2,5 jam. Laboratorium kitchen dipilih karena menyediakan fasilitas standar industri perhotelan yang memungkinkan proses pembelajaran berlangsung aman, higienis, dan sesuai prinsip *food safety*.

Peserta pelatihan terdiri dari ibu-ibu yang tergabung dalam PKK Bintaran serta perwakilan instansi di sekitar kampus, seperti TNI Angkatan Laut dan Yayasan Kanisius. Variasi latar belakang peserta menuntut pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan metode demonstrasi dan pendampingan intensif. Oleh karena itu, seluruh sesi dibimbing langsung oleh dosen dan praktisi kuliner dari Program Studi Perhotelan, serta dibantu mahasiswa

yang bertugas sebagai asisten instruksional. Keterlibatan mahasiswa dalam kegiatan ini menjadi bagian dari proses transfer keilmuan sekaligus sarana penerapan kompetensi yang mereka pelajari selama kuliah.

Pelatihan terdiri dari dua materi utama, yaitu pembuatan muffin sebagai produk *bakery* dan pengolahan Chicken Cordon Bleu yang dimodifikasi dengan condiment berbasis ubi ungu. Urutan kegiatan diawali dengan pembuatan muffin. Pertimbangan ini disesuaikan dengan karakter muffin yang membutuhkan waktu pemanggangan relatif lebih panjang dan stabil. Dengan demikian, peserta dapat memanfaatkan waktu menunggu proses pemanggangan untuk melanjutkan materi pada menu utama berikutnya.

Tabel 1.1 Bahan Olahan Muffin

Bahan	Kuantitas
Tepung terigu	1.75 kg
Gula halus	1 kg
Telur	20 pcs
Baking powder	50 gr
Mentega	1.25 kg
Susu cair	500 cc
Vanili	5 sdt
Choco chip dan keju topping	200 gr

Pada tahap awal, instruktur memberikan penjelasan mengenai prinsip dasar muffin, termasuk fungsi masing-masing bahan seperti tepung, gula, lemak, telur, dan susu, serta teknik pencampuran yang dikenal sebagai *muffin method*. Peserta kemudian mempraktikkan proses pembuatan adonan, mulai dari mencampur bahan kering dan bahan basah secara terpisah, menggabungkannya dengan teknik *folding*, hingga menyiapkan topping seperti choco chip dan keju. Adonan kemudian dipanggang menggunakan oven laboratorium hingga mengembang dan matang merata. Selama proses ini, dosen dan mahasiswa memastikan setiap peserta memahami teknik pencampuran yang benar dan mampu mengoperasikan alat pemanggangan dengan aman.



Gambar 1. Adonan Muffin

Tabel 1.2 Bahaan Olahan Chicken Cordon Bleu with Mashed Purple Sweet Potato

Bahan	Kuantitas
Daging Ayam Fillet	3.5 kg
Cheddar	480 gr
Smoke Beef	8 pcs
Wortel	1 kg
Ubi Ungu	1.5 kg
Susu UHT	1 L
Tepung Terigu	1 kg
Tepung Panir	1.5 kg
Telur	17 butir
Minyak Goreng	4 L
Seasoning	1 Paket Bumbu
Buncis, Brokoli, Kembang Kol	± 1 kg total
Selada Keriting	2 Ikat

Setelah proses pemanggangan muffin berlangsung, kegiatan dilanjutkan dengan pembuatan Chicken Cordon Bleu. Pada tahap ini, tim instruktur memberikan pengantar mengenai karakter menu tersebut dalam western cuisine, teknik pemipihan ayam, prinsip *stuffing*, proses *breeding*, serta kontrol suhu minyak untuk mendapatkan hasil goreng yang optimal. Demonstrasi dilakukan oleh tim pengabdian untuk memastikan peserta dapat mengamati teknik profesional secara langsung, termasuk bagaimana ayam difillet, diisi dengan *smoke beef* dan keju, kemudian dilapisi tepung terigu, telur, dan tepung panir hingga siap digoreng.



Gambar 2. Proses Pengolahan Chicken Cordon Bleu

Bagian inovatif dari materi ini adalah penggunaan ubi ungu sebagai *condiment* pengganti kentang. Tim menjelaskan alasan pemilihan ubi ungu, yang tidak hanya mudah ditemukan secara lokal tetapi juga memiliki kandungan antosianin dan serat yang lebih tinggi dibandingkan kentang. Ubi ungu diolah dengan cara dikukus hingga lunak, lalu dihancurkan dan dicampur dengan sedikit susu serta margarin untuk menghasilkan tekstur yang lembut. Selain memberikan nilai gizi, penggunaan ubi ungu juga memperkaya estetika sajian melalui warna ungunya yang khas. Sayuran pendamping seperti wortel, brokoli, buncis, dan kembang kol diolah dengan metode blansir dan ditumis ringan agar mempertahankan warna serta tekstur *al dente*. Pada bagian akhir, peserta belajar menata hidangan secara estetik sesuai standar penyajian industri perhotelan, termasuk pengaturan warna, proporsi, dan kebersihan sajian.



Gambar 3. Hasil Olahan Chicken Cordon Bleu With Mashed Purple Sweet Potato



Gambar 4. Hasil Olahan Peserta pengabdian masyarakat

Selama seluruh proses pelatihan, tim pengabdian tidak hanya bertindak sebagai demonstrator, tetapi juga sebagai fasilitator transfer pengetahuan. Dosen memberikan penjelasan teori, sementara mahasiswa melakukan pendampingan individual, membantu peserta yang baru pertama kali mempraktikkan teknik tertentu seperti memipihkan daging, melakukan *breeding* berlapis, atau menyesuaikan konsistensi adonan muffin. Pendekatan kolaboratif ini bertujuan menciptakan lingkungan belajar yang inklusif dan adaptif terhadap kemampuan peserta yang beragam.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat berupa pelatihan pembuatan *muffin* dan *chicken cordon bleu* berlangsung selama kurang lebih 2,5 jam dan diikuti oleh peserta dengan latar belakang yang beragam. Secara umum, kegiatan berjalan dengan lancar dan seluruh tahapan dapat dilaksanakan sesuai rencana. Hasil utama dari kegiatan ini menunjukkan bahwa peserta mampu memahami dan mempraktikkan teknik dasar pengolahan kedua produk tersebut, meskipun sebagian peserta belum memiliki pengalaman memasak sebelumnya.

Pada proses pembuatan *muffin*, peserta berhasil mengikuti instruksi pencampuran bahan kering dan basah, teknik *mixing*, serta pengaturan suhu pemanggangan.

Pendampingan yang diberikan oleh tim dan mahasiswa AKPARDA berperan penting dalam memastikan konsistensi adonan dan kesesuaian prosedur. Produk akhir yang dihasilkan peserta menunjukkan tekstur yang cukup baik dan rasa yang sesuai standar resep, sehingga menggambarkan keberhasilan transfer keterampilan dasar pengolahan produk pastry sederhana.

Sementara itu, pada sesi *chicken cordon bleu*, peserta mendapatkan pemahaman mengenai teknik *filleting*, *stuffing*, *rolling*, *breadding*, hingga *pan-frying*. Aktivitas ini menjadi bagian yang paling menantang terutama bagi peserta yang baru pertama kali melakukan teknik penggulungan dan pelapisan. Namun, melalui pendampingan intensif dari tim pengabdian dan mahasiswa, peserta dapat menghasilkan produk dengan bentuk dan tingkat kematangan yang cukup baik. Interaksi selama proses berlangsung juga menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan peserta terhadap prinsip dasar kebersihan dapur, keamanan pangan, serta teknik pengolahan protein hewani.

Hasil kegiatan ini sejalan dengan tujuan utama pengabdian, yaitu meningkatkan keterampilan praktis masyarakat dalam bidang pengolahan makanan serta memperluas wawasan mereka mengenai teknik memasak yang dapat diterapkan untuk kebutuhan rumah tangga maupun peluang usaha kecil. Selain memperoleh keterampilan baru, peserta juga menunjukkan peningkatan kepercayaan diri dalam mengolah bahan secara mandiri. Pelaksanaan kegiatan ini memberikan dampak langsung berupa peningkatan kapasitas peserta dalam menerapkan teknik kuliner dasar. Hasil-hasil tersebut menjadi landasan penting bagi tim untuk menyusun rekomendasi pengembangan kegiatan pelatihan serupa di masa mendatang dengan materi yang lebih variatif dan tingkat kesulitan yang bertahap.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat berupa pelatihan pembuatan *muffin* dan *chicken cordon bleu* berhasil dilaksanakan dengan baik dan mencapai tujuan yang telah ditetapkan. Peserta memperoleh pengetahuan dan keterampilan praktis mengenai teknik dasar pengolahan bahan, prosedur kerja yang benar, serta penerapan prinsip kebersihan dan keamanan pangan.

Pelatihan ini menunjukkan bahwa, pendampingan langsung dari tim pengabdian dan mahasiswa AKPARDA berperan penting dalam membantu peserta yang memiliki pengalaman memasak berbeda-beda. Hasil praktik menunjukkan bahwa peserta mampu mengikuti tahapan pengolahan dengan baik dan menghasilkan produk akhir yang sesuai

standar resep. Selain itu, kegiatan ini turut meningkatkan kepercayaan diri peserta dalam mengolah makanan secara mandiri dan membuka peluang untuk mengembangkan keterampilan kuliner sebagai potensi usaha rumahan.

Kegiatan ini memberikan manfaat nyata bagi masyarakat, baik dalam bentuk peningkatan keterampilan maupun pemahaman dasar tentang teknik memasak yang benar. Kegiatan serupa direkomendasikan untuk terus dilakukan dengan materi yang lebih variatif agar memberikan dampak yang lebih berkelanjutan bagi pengembangan kapasitas masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Daud, D., Nuramal, Akob, R. A., Agus, A., Mispa, S., Mochtar, S., & Pongkapadang, G. L. (2025). Pelatihan Keterampilan Tata Boga dan Manajemen Usaha untuk Peningkatan Ekonomi Keluarga di Desa Sanrobone, Takalar. *Kesejahteraan Bersama: Jurnal Pengabdian dan Keberlanjutan Masyarakat*, 2(3), 16–24. <https://doi.org/10.62383/bersama.v2i3.1694>
- Friedmann, J. (1992). *Empowerment: The Politics of Alternative Development*. Blackwell Publishers.
- Ginting, E., Utomo, J. S., Yulifianti, R., & Jusuf, M. (2011). Potensi Ubijalar Ungu sebagai Pangan Fungsional. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 33(1), 10–12.
- Ningsih, S. R., & Puspitasari, D. (2021). Inovasi produk olahan pangan lokal sebagai peluang usaha baru di desa. *Jurnal Agroindustri*, 11(3), 56–64.
- Puteri, V. A., Quddus, A. A., & Tubagus, R. (2025). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Yogurt Serbuk dengan Penambahan Ekstrak Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*). *Pasundan Food Technology Journal*, 12(2), 90–97. <https://doi.org/10.23969/pftj.v12i2.31505>
- Putu Timur Ina, P. I., Puspawati, G. A. K. D., Ekawati, G. A., & Putra, G. P. G. (2019). Pemanfaatan Ekstrak Ubi Ungu sebagai Pewarna Merah pada Soft Candy dan Stabilitasnya. *Agritech*, 39(1), 20–29.
- Salma, R., & Muzaifa, M. (2018). Pengaruh penambahan tepung ubi jalar ungu dan karagenan terhadap kualitas mi basah ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas cv. Ayamurasaki*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 3(1), 357–366.
- Suroto, A., & Hermawati, D. (2023). Peran Kuliner Lokal dalam Mengembangkan Gastronomi Kuliner Berkelanjutan (*The Role of Local Cuisine in Developing Sustainable Culinary Gastronomy*). *Jurnal Pariwisata PaRAMA*, 4(1), 55–67. <https://doi.org/10.36417/jpp.v4i1.621>