



IMPLEMENTASI *INDUSTRY-BASED LEARNING* MELALUI EDUKASI *FUSION FOOD* DAN *MODERN PLATING* BAGI MAHASISWA PERHOTELAN

Fera Dhian Anggraini¹, Azis Fitri Profita Aznam², I Ketut Suardana³, Fitri Handayani⁴

¹Akademi Pariwisata Dharma Nusantara Sakti

feestroby@gmail.com

²Akademi Pariwisata Dharma Nusantara Sakti

fifiprofita@akpada.ac.id

³Akademi Pariwisata Dharma Nusantara Sakti

ketutsuardana@akpada.ac.id

⁴Akademi Pariwisata Dharma Nusantara Sakti

fitrihan@akpada.ac.id

ABSTRAK

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) ini bertujuan untuk meningkatkan kompetensi mahasiswa perhotelan dalam pengolahan *fusion food* dan penerapan *modern plating* melalui kolaborasi antara perguruan tinggi dan industri perhotelan. Kegiatan dilaksanakan pada 20 Mei 2026 dengan melibatkan 15 mahasiswa Program Studi DIII Perhotelan Akademi Pariwisata Dharma Nusantara Sakti serta Chef dari Grand Rohan Hotel Yogyakarta sebagai praktisi industri. Metode yang digunakan meliputi penyampaian materi, demonstrasi, praktik langsung, dan pendampingan dalam pengolahan menu *Chicken Mozaik with Woku Sauce* dan *Trio Meat with Dabu-Dabu Dressing*. Melalui pendekatan pembelajaran berbasis industri, mahasiswa memperoleh pengalaman dalam menggabungkan cita rasa kuliner Nusantara dengan teknik pengolahan dan penyajian modern. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa mahasiswa mampu memahami konsep *fusion food*, menerapkan teknik pengolahan makanan sesuai standar industri, serta mengembangkan keterampilan *modern plating* untuk meningkatkan nilai estetika hidangan. Selain itu, kolaborasi dengan praktisi industri memberikan pengalaman belajar yang lebih aplikatif dan relevan dengan kebutuhan dunia kerja hospitality. Secara keseluruhan, kegiatan ini efektif dalam mendukung penguatan kompetensi mahasiswa sekaligus mempererat sinergi antara perguruan tinggi dan industri perhotelan.

Kata Kunci: *fusion food*, *modern plating*; kompetensi mahasiswa, industri perhotelan

ABSTRACT

This community service program aimed to strengthen hospitality students' competencies in fusion food preparation and modern plating through collaboration between higher education and the hospitality industry. The program was conducted on May 20, 2026, involving 15 students from the Diploma III Hospitality Program of Akademi Pariwisata Dharma Nusantara Sakti and a professional chef from Grand Rohan Hotel Yogyakarta. The activities included lectures, demonstrations, hands-on practice, and mentoring sessions in preparing Chicken Mozaik with Woku Sauce and Trio Meat with Dabu-Dabu Dressing. Through an industry-based learning approach, students gained experience in combining traditional Indonesian flavors with modern culinary techniques and presentation standards. The results showed that participants improved their understanding of fusion food concepts, food preparation techniques, and modern plating skills in accordance with hospitality industry standards. Furthermore, collaboration with industry practitioners provided practical learning experiences that were relevant to workplace demands. Overall, the program effectively enhanced students' competencies while strengthening collaboration between higher education institutions and the hospitality industry.

Keywords: *fusion food, modern plating, student competency, hospitality industry*

PENDAHULUAN

Perkembangan industri hospitality dan kuliner yang semakin kompetitif menuntut sumber daya manusia yang tidak hanya memiliki kemampuan teknis dalam pengolahan makanan, tetapi juga mampu berinovasi sesuai dengan tren dan kebutuhan pasar. Industri perhotelan saat ini tidak hanya menekankan kualitas rasa suatu hidangan, tetapi juga kreativitas, estetika penyajian, serta kemampuan menghasilkan produk kuliner yang memiliki nilai jual dan daya tarik visual yang tinggi. Oleh karena itu, pendidikan vokasi perlu menghadirkan proses pembelajaran yang mampu mengintegrasikan aspek teoritis dan praktis agar lulusan memiliki kompetensi yang sesuai dengan kebutuhan industri.

Tren yang berkembang dalam industri kuliner modern saat ini adalah *fusion food*. Konsep *fusion food* merujuk pada penggabungan unsur-unsur dari dua atau lebih tradisi kuliner yang berbeda, baik dari aspek bahan baku, teknik pengolahan, cita rasa maupun penyajian, sehingga menghasilkan produk kuliner baru yang inovatif tanpa menghilangkan karakteristik utama dari masing-masing budaya kuliner yang digunakan. Pendekatan ini menjadi salah satu strategi yang banyak diterapkan dalam industri hospitality karena mampu menciptakan pengalaman gastronomi yang unik sekaligus meningkatkan daya tarik produk kuliner bagi konsumen modern (Paristha et al., 2025). Melalui pendekatan *fusion food*, mahasiswa dibimbing untuk mengombinasikan teknik memasak modern dengan kekayaan rempah dan cita rasa lokal guna meningkatkan nilai estetika serta daya saing hidangan dalam pasar pariwisata dan industri kuliner yang semakin berkembang.

Indonesia memiliki kekayaan kuliner tradisional yang sangat beragam dan berpotensi untuk terus dikembangkan melalui inovasi berbasis budaya lokal. Transformasi resep tradisional melalui pendekatan *fusion food* tidak hanya memperkaya profil rasa suatu hidangan, tetapi juga mampu menghadirkan tampilan yang lebih modern dan sesuai dengan preferensi konsumen, khususnya generasi muda (Kusnedi et al., 2025). Selain inovasi pada aspek rasa dan teknik pengolahan, penyajian makanan (*food presentation*) menjadi faktor penting yang mempengaruhi persepsi kualitas suatu hidangan. Teknik modern plating berperan dalam meningkatkan nilai estetika makanan sekaligus menciptakan pengalaman konsumsi yang lebih menarik sehingga menjadi kompetensi yang perlu dikuasai oleh mahasiswa program studi perhotelan dan tata boga.

Pembelajaran tidak hanya berfokus pada penguasaan teori, tetapi juga diarahkan pada pengembangan keterampilan praktis yang relevan dengan kebutuhan dunia kerja. Program ini diinisiasi untuk mengintegrasikan pengalaman praktis mahasiswa dalam mengolah bahan pangan lokal dengan standar profesional industri perhotelan guna memperkuat pelestarian budaya kuliner nusantara (Yuliana et al., 2022). Selain itu, integrasi sumber protein hewai dan nabati lokal dalam proses pembelajaran bertujuan untuk membekali mahasiswa dengan pemahaman yang lebih komprehensif mengenai keseimbangan gizi dan keamanan pangan sesuai standar industri hospitality (Khuddus et al., 2026; Albert et al., 2025).

Salah satu pendekatan yang dapat diterapkan untuk mencapai tujuan tersebut adalah melalui kolaborasi antara perguruan tinggi dan praktisi industri. Strategi kolaboratif ini dinilai efektif dalam menjembatani kesenjangan kompetensi teknik antara dunia akademik dan kebutuhan operasional industri perhotelan yang terus berkembang (Ishak et al., 2026; Lestariningsih et al., 2025). Keterlibatan praktisi industri memungkinkan mahasiswa untuk memperoleh gambaran nyata mengenai standar kerja profesional, budaya kerja industri, serta penerapan keterampilan kuliner dalam lingkungan operasional hotel. Selain itu, kehadiran praktisi juga memberikan wawasan mengenai efisiensi operasional, pengendalian kualitas produk dan ekspektasi industri terhadap calon tenaga kerja (Rumondor et al., 2024).

Berdasarkan kondisi tersebut, Akademi Pariwisata Dharma Nusantara Sakti menyelenggarakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat bertajuk *Fusion Nusantara: Traditional Taste, Modern Experience*. Kegiatan ini dilaksanakan melalui kolaborasi dengan Rahmat Effendi, yang merupakan Chef dari Grand Rohan Hotel Yogyakarta sebagai praktisi

industri yang memberikan edukasi, demonstrasi, dan pendampingan praktik kepada mahasiswa. Kolaborasi ini dirancang untuk mengintegrasikan pembelajaran teoritis yang telah diperoleh mahasiswa di kampus dengan implementasi langsung yang sesuai dengan standar industri perhotelan.

Mahasiswa memperoleh pengalaman praktik melalui pengolahan dua menu *fusion food*, yaitu *Chicken Mozaik* dan *Trio Meat*. Kedua menu tersebut dipilih karena merepresentasikan perpaduan teknik pengolahan modern dengan pemanfaatan bahan pangan yang umum digunakan dalam industri hospitality. Selain mempelajari proses produksi makanan, mahasiswa juga mendapatkan edukasi mengenai teknik *modern plating* yang bertujuan meningkatkan nilai estetika hidangan sesuai standar penyajian hotel. Kegiatan ini sekaligus menjadi sarana bagi mahasiswa untuk mengembangkan kreativitas, inovasi produk, serta kemampuan kewirausahaan melalui penciptaan produk kuliner berbasis bahan pangan lokal yang memiliki daya saing tinggi (Kusnedi et al., 2025; Paristha et al., 2025).

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) ini menerapkan pendekatan Industry-Based Learning yang mengintegrasikan pembelajaran teoritis di perguruan tinggi dengan pengalaman praktis yang diperoleh melalui keterlibatan langsung praktisi industri. Melalui pendekatan tersebut, mahasiswa tidak hanya memperoleh pengetahuan konseptual mengenai *fusion food* dan *modern plating*, tetapi juga mendapatkan pengalaman belajar yang sesuai dengan standar operasional dan kebutuhan industri perhotelan. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 20 Mei 2026 di lingkungan Akademi Pariwisata Dharma Nusantara Sakti dengan melibatkan 15 mahasiswa Program Studi Diploma Tiga Perhotelan sebagai peserta.

Kegiatan ini mengusung tema Fusion Nusantara: *Traditional Taste, Modern Experience* dan dilaksanakan melalui kolaborasi antara dosen serta praktisi industri perhotelan dari Grand Rohan Hotel Yogyakarta guna memberikan pengalaman pembelajaran yang terintegrasi antara teori dan praktik.

Tahapan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini terdiri dari:

1. Tahap Persiapan

Tim pelaksana melakukan koordinasi dengan praktisi industri terkait penyusunan materi, penentuan menu praktik, persiapan bahan baku, serta penyediaan

peralatan yang digunakan selama kegiatan. Pada tahap ini ditetapkan dua menu *fusion food* yang akan dipraktikkan, yaitu *Chicken Mozaik with Woku Sauce* dan *Trio Meat with Dabu-Dabu Dressing*.

2. Tahap Penyampaian Materi

Peserta memperoleh materi mengenai konsep *fusion food*, inovasi kuliner berbasis cita rasa Nusantara, serta pentingnya *modern plating* dalam industri hospitality. Materi disampaikan secara kolaboratif oleh dosen dan praktisi industri sehingga peserta memperoleh pemahaman dari perspektif akademik maupun industri.

3. Tahap Demonstrasi dan Praktik

Praktisi industri mendemonstrasikan proses pengolahan kedua menu yang telah ditentukan. Selanjutnya mahasiswa dilibatkan secara langsung dalam proses persiapan bahan, pengolahan, penyusunan komponen hidangan, hingga proses penyajian.

4. Tahap *Plating*

Mahasiswa diberikan pendampingan dalam menerapkan teknik *modern plating* yang meliputi penataan komponen makanan, penggunaan garnish, keseimbangan warna, dan penyajian hidangan sesuai standar industri perhotelan.

5. Tahap Evaluasi

- a. Evaluasi dilakukan melalui diskusi dan refleksi bersama antara mahasiswa, dosen, dan praktisi industri untuk mengetahui tingkat pemahaman peserta terhadap konsep *fusion food*, teknik pengolahan makanan, serta penerapan *modern plating*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada sesi awal, mahasiswa memperoleh pemahaman mengenai konsep *fusion food* sebagai bentuk inovasi kuliner yang mengombinasikan unsur kuliner tradisional dengan teknik pengolahan modern. Materi yang diberikan menekankan pentingnya menjaga identitas kuliner Nusantara sekaligus melakukan adaptasi terhadap tren kuliner yang berkembang di industri hospitality. Kegiatan ini memberikan wawasan kepada mahasiswa mengenai peluang pengembangan kuliner lokal menjadi produk yang lebih menarik, kompetitif, dan memiliki nilai tambah tanpa menghilangkan karakteristik cita rasa aslinya.

Tabel 1. Menu dan Konsep Fusion

Menu	Konsep Fusion
<i>Chicken Mozaik with Woku Sauce</i>	Perpaduan ayam, nori, dan saus woku khas Nusantara
<i>Trio Meat with Dabu-Dabu Dressing</i>	Kombinasi tenderloin, ikan, dan udang dengan saus rica-rica dan dabu-dabu

Sesi praktik dilaksanakan melalui pengolahan dua menu utama, yaitu *Chicken Mozaik with Woku Sauce* dan *Trio Meat with Dabu-Dabu Dressing*. Kedua menu dipilih karena merepresentasikan perpaduan antara cita rasa khas Nusantara dengan teknik pengolahan dan penyajian modern yang banyak diterapkan pada industri perhotelan. Menu pertama ini memadukan berbagai jenis protein hewani dengan cita rasa rica-rica dan dabu-dabu sebagai representasi kekayaan kuliner Nusantara.



Gambar 1. Praktik Pengolahan Makanan

Pada menu *Chicken Mozaik with Woku Sauce*, mahasiswa mempelajari teknik marinasi dengan mengombinasikan teknik pengolahan ayam modern, pembentukan produk dengan memanfaatkan nori sebagai elemen inovatif, serta pengolahan saus woku sebagai representasi cita rasa khas Sulawesi Utara. Sementara itu, menu *Trio Meat with Dabu-Dabu Dressing* memperkenalkan mahasiswa pada pengolahan beberapa jenis protein hewani yang dipadukan dengan saus rica-rica dan dabu-dabu sebagai identitas kuliner Nusantara yang dikemas dalam penyajian modern.



Gambar 2. Proses Plating Menu

Selain pengolahan makanan, mahasiswa memperoleh pendampingan mengenai teknik *modern plating* yang diterapkan dalam industri hospitality. Materi meliputi penataan komponen makanan, keseimbangan warna, penggunaan garnish, serta teknik penyajian yang mampu meningkatkan daya tarik visual suatu hidangan. Melalui sesi ini mahasiswa memahami bahwa kualitas makanan tidak hanya ditentukan oleh rasa, tetapi juga oleh tampilan yang mampu memberikan pengalaman konsumsi yang lebih baik bagi pelanggan.



Gambar 3. Hasil Olahan *Trio Meat* (Kiri) dan *Chicken Mozaik* (Kanan)

Kehadiran dan keterlibatan Chef Rahmat sebagai praktisi memberikan pengalaman belajar yang lebih kontekstual karena mahasiswa dapat memperoleh pengetahuan langsung

mengenai standar operasional, teknik kerja profesional, dan ekspektasi industri terhadap tenaga kerja di bidang kuliner dan hospitality.

Kolaborasi antara perguruan tinggi dan industri menjadi sarana yang efektif dalam menjembatani kesenjangan antara pembelajaran akademik dan kebutuhan dunia kerja. Melalui interaksi langsung dengan praktisi, mahasiswa memperoleh pemahaman yang lebih komprehensif mengenai penerapan kompetensi kuliner dalam lingkungan kerja profesional.

KESIMPULAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini telah berhasil dilaksanakan dengan kolaborasi antara Akademi Pariwisata Dharma Nusantara Sakti dan Chef Grand Rohan Yogyakarta. Pengalaman berbasis industri (*industry-based learning*) dengan melibatkan praktisi industri memberikan kontribusi positif terhadap proses pembelajaran. Melalui edukasi dan praktik pengolahan menu Chicken Mozaik with Woku Sauce serta Trio Meat with Dabu-Dabu Dressing, mahasiswa memperoleh pemahaman yang lebih baik mengenai konsep fusion food sebagai bentuk inovasi kuliner yang mengombinasikan cita rasa khas Nusantara dengan teknik pengolahan modern.

Selain itu mahasiswa memperoleh keterampilan dalam menerapkan modern plating yang berperan penting dalam meningkatkan nilai estetika dan daya tarik suatu hidangan. proses pembelajaran tidak berhenti disana, mahasiswa dapat memperoleh wawasan mengenai standar kerja profesional, kebutuhan kompetensi industri, serta penerapan teknik kuliner yang relevan dengan dunia kerja. Oleh karena itu, kegiatan ini tidak hanya meningkatkan kompetensi teknis mahasiswa dibidang kuliner, tetapi juga memperkuat kesiapan dalam menghadapi tantangan industri perhotelan dan hospitality yang terus berkembang.

DAFTAR PUSTAKA

- Ishak, K., Isa, M., Journey, M.F., Sari, Y., Hidayah, N., Rahma, T., Maryanti, Rahim, H., Bakhri, S., Asengbaramae, R., Rosidi, & Wahyudi, W.E. (2026). Pelatihan Pengolahan Masakan Tradisional untuk Meningkatkan Keterampilan dan Pelestarian Budaya Kuliner Lokal. *Khidmah*. 2(2), 67-72.
- Khuddus, L.A., Ristiawan, B., Wardani, A.P.S., Sholikhah, D.M., Azizah, A.N., & Nurcahyono, A.D. (2026). Edukasi Makanan Sehat di Lingkungan Kampus dalam Mendukung Kesehatan dan Keamanan Pangan. *PROFICIO*, 7(1), 1151-1155.

- Kusnedi, R., Elsty, K., Irfan, M., Hariyanto, L., Choesrani, D.Z., & Nurhasanah, A. (2025). Culinary Fusion in Transforming Traditional Recipes for Modern Tastes. *Jurnal Ilmiah Manajemen Kesatuan*, 13(1), 325-334.
- Lestariningsih, T., Mau, D.P., & Dachi, A.A.(2025). Peningkatan Keterampilan Siswa Di Luar Sekolah: Memasak Makanan Tadisional. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Manage*, 6(1), 45- 54
- Paristha, N.P.T., Selamat, I.W.A., Arianty, A.A.A.A.S., & Suwintari, I.G.A.E. (2025). Peningkatan Penyajian Makanan Tradisional Melalui Pelatihan Food Plating di Uma Palak Subak Sembung Denpasar. *Bina Cipta*, 4(1), 28-35.
- Rumondor, D.A.S., Akbar, J.S., Rumengan, S.M., Maanari, C.P., & Djakariah. (2024). Dapur Kampus: Pelatihan Pembuatan Bakso Krispi dan Kuah Pedas Berbahan Dasar Ikan Tuna untuk Membangkitkan Semangat Wirausaha Mahasiswa. *Jurnal Abdimas Mahakan*, 8(2), 351-361.
- Yuliana, I., Ningsih, W.I.F., & Sari, D.M. (2022). Eksplorasi dan pengenalan Makanan Khas Jawa dan Sumatra pada Generasi Milenial Melalui Pembelajaran Praktikum Mata Kuliah Dasar Kuliner. *Bubungan Tinggi. Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 593-599