



**PENGEMBANGAN KOMPETENSI SISWA SEKOLAH MENENGAH
KEJURUAN DI BIDANG PEMBUATAN COCKTAIL**

*DEVELOPING COMPETENCE OF VOCATIONAL SECONDARY SCHOOL STUDENTS IN
THE FIELD OF COCKTAIL MAKING*

I Made Okta Artawan^{1*}, I Wayan Eka Sudarmawan²

Bar Departement, Institute Tourism and Business International, Denpasar, Indonesia

Email: artawanokta1@gmail.com¹, ekasdr@ipb-intl.ac.id²

ABSTRAK

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Pariwisata merupakan sebuah lembaga pelatihan kejuruan yang fokus pada suatu pengembangan keterampilan dan juga pengetahuan di bidang industri pariwisata. Program sekolah pariwisata ini dirancang untuk membantu para siswa mendapatkan pekerjaan segera setelah lulus. Metode yang diterapkan dalam pelaksanaan pengabdian masyarakat ini adalah dengan menggunakan metode demonstrasi dalam menyampaikan suatu materi pelatihan. Kegiatan pada pengembangan kompetensi ini diadakan di Sekolah menengah kejuruan (SMK) Negeri 2 Singaraja pada tanggal 8 Juni 2023. Kegiatan ini diikuti oleh 40 siswa dan juga siswi SMK Negeri 2 Singaraja. Respon dari para siswa dan siswi SMK Negeri 2 Singaraja sangatlah antusias dan juga positif dengan diadakannya kegiatan ini di sekolah mereka. Kegiatan pengembangan kompetensi ini juga memberikan dampak baik bagi siswa dan siswi SMK Negeri 2 Singaraja. Hal ini juga dibuktikan dengan pernyataan salah satu siswi yang menyatakan ketertarikannya dengan kompetensi ini karna dirasa dapat memberikan dampak positif bagi pariwisata di Bali.

Kata kunci: pengembangan kompetensi, siswa SMK, pembuatan cocktail.

ABSTRACT

Tourism Vocational High School (SMK) is a vocational training institution that focuses on developing skills and knowledge in the tourism industry. This tourism school program is designed to help students find work immediately after graduation. The method applied in implementing this community service is to use the demonstration method in delivering training material. This competency development activity was held at Vocational High School (SMK) Negeri 2 Singaraja on June 8, 2023. This activity was attended by 40 students of SMK Negeri 2 Singaraja. The response from the students of SMK Negeri 2 Singaraja was very enthusiastic and positive about holding this activity at their school. This competency development activity also has a good impact on the students of SMK Negeri 2 Singaraja. This is also proven by the statement of one female student who expressed interest in this competency because she felt it could have a positive impact on tourism in Bali.

Keywords: competency development, vocational school students, cocktail making.

PENDAHULUAN

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Pariwisata merupakan lembaga pelatihan kejuruan yang fokus pada pengembangan keterampilan dan pengetahuan di bidang industri pariwisata. Program sekolah pariwisata dirancang untuk membantu siswa mendapatkan pekerjaan segera setelah lulus (Widiastini, Prayudi, Wirata, Andiani, & Karta, 2019). Khususnya di Bali Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Pariwisata sangatlah diminati karena banyaknya sector pariwisata yang ada di Bali sehingga banyak yang memiliki minat bersekolah di Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Pariwisata agar dapat bekerja disektor pariwisata yang ada di Bali. Revitalisasi SMK pada saat ini secara langsung memaksa seluruh sarana prasarana pendukung harus meningkatkan



kompetensi sesuai standar industri. Proses peningkatan kompetensi guru menjadi kewajiban dan tidak bisa diselesaikan secara instan (Hartanti & Yuniarsih, 2018).

Sekolah menengah kejuruan (SMK) Negeri 2 Singaraja adalah sekolah kejuruan yang berdiri pada bulan Januari 1960. Sekolah menengah kejuruan (SMK) Negeri 2 Singaraja untuk saat ini dipimpin oleh kepala sekolah beliau adalah Ni Ketut Wisiani, S.Pd., M.Si. Sekolah menengah kejuruan (SMK) Negeri 2 Singaraja terletak di JL. Srikandi no 9 Singaraja, Baktiseraga, Kec. Buleleng, Kab. Buleleng Prov. Bali. Sekolah menengah kejuruan (SMK) Negeri 2 Singaraja adalah salah satu sekolah yang memiliki jurusan pariwisata. Jurusan di SMK Negeri 2 Singaraja berjumlah 4 program keahlian yaitu tata boga, tata busana, tata kecantikan, dan perhotelan. Praktek kerja industri merupakan salah satu model penyelenggaraan pendidikan profesional yang memadukan secara sistematis dan sinkronisasi antara pendidikan di sekolah dan penguasaan keahlian atau keterampilan yang diperoleh melalui bekerja langsung di dunia usaha dan dunia industri untuk mencapai suatu tingkat keahlian yang cukup profesional sesuai dengan program keahlian dan yang diharapkan dalam profil kemampuan lulusan SMK (Suardani, Natajaya, & Sunu, 2019).

Hotel sebagai salah satu industri yang bergerak di bidang jasa memiliki peran penting dalam menyediakan layanan dan pengalaman yang baik bagi tamu (Heriyanto, 2020). Salah satu pelayanan yang terdapat pada industri ini adalah di bidang minuman atau bar. Naraya Sabrina (2023) mengemukakan bahwa “Bar adalah suatu tempat yang diorganisasikan secara komersial dan dilengkapi dengan fasilitas yang memadai, terdapat baik di dalam sebuah hotel, maupun yang berdiri sendiri di luar hotel, di mana seseorang bisa mendapatkan pelayanan segala macam minuman baik yang beralkohol maupun yang tidak beralkohol”.

Cocktail adalah minuman campuran yang dibuat dengan menggabungkan berbagai bahan seperti alkohol, mixer, sirup, dan bahan lainnya. Minuman ini biasanya disajikan dalam berbagai macam gelas dan sering kali disertai dengan buah-buahan, garnish, atau es untuk menambah daya tarik estetika. Kata “*cocktail*” juga mengacu pada seni meracik minuman untuk menciptakan minuman yang unik. Menurut buku *Bartender’s Guide: How to Mix Drinks* (2016), disebutkan bahwa *cocktail* adalah minuman beralkohol dengan campuran air, gula serta bitters. Pengendalian dan Pengawasan Terhadap Pengadaan, Peredaran, dan Penjualan Minuman Beralkohol, minuman beralkohol digolongkan menjadi 3 golongan yaitu golongan A dengan kadar alkohol sampai dengan 5%, golongan B dengan kadar alkohol di atas 5% hingga 20%, dan golongan C dengan kadar alkohol di atas 20% hingga 55% (Peraturan Presiden Republik Indonesia, 2023).

Kegiatan pengembangan kompetensi pada pembuatan *cocktail* ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan tambahan kepada siswa kejuruan agar lebih paham mengenai pentingnya *cocktail* pada industri pariwisata di bidang minuman.

METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah dengan metode deskriptif kualitatif. Objek penelitian ini adalah pengembangan kompetensi siswa SMK dibidang pembuatan *cocktail* khususnya pada Sekolah SMK Negeri 2 Singaraja. Subjek dalam penelitian ini melibatkan 40 siswa siswi SMK Negeri 2 Singaraja Jurusan Perhotelan.

Penelitian ini juga dilaksanakan menggunakan metode demonstrasi dengan melalui 4 tahap, yaitu: perencanaan (*planning*), pelaksanaan tindakan (*action*), observasi (*observation*), dan refleksi (*reflection*). Tahapan tersebut juga telah digunakan pada penelitian sebelumnya untuk



meneliti berbagai penelitian pembelajaran pada suatu sekolah, salah satunya adalah pada penelitian Kamoyo, Rede & Sabang (2017).

Menurut Sudirman dalam Jumhati (2016), metode demonstrasi merupakan suatu penyajian pembelajaran dengan meragakan atau memperlihatkan secara langsung kepada siswa suatu proses, situasi ataupun benda yang sedang dipelajari. Dengan menggunakan metode demonstrasi langsung para siswa dan siswi SMK Negeri 2 Singaraja dapat langsung melihat bagaimana proses pembuatan *cocktail* sehingga dapat dengan mudah mengidentifikasi bahan-bahan dan juga alat yang digunakan dalam pembuatan *cocktail* dan siswa dan siswi juga dapat dengan mudah mengingat langkah-langkah dalam pembuatan *cocktail* lalu dapat mempraktekkannya langsung, siswa dan siswi juga diizinkan untuk bertanya langsung kepada instruktur. Metode demonstrasi adalah pertunjukkan tentang proses terjadinya suatu peristiwa atau benda sampai pada penampilan tingkah laku yang dicontohkan agar dapat diketahui dan dipahami oleh peserta didik secara nyata atau tiruannya (Rina, T.Endayani, Agustina, & Meulaboh, 2020).

Kegiatan pengembangan kompetensi ini dimulai dengan persiapan yaitu melakukan audiensi pertama kepada pihak SMK Negeri 2 Singaraja untuk berdiskusi mengenai apa saja yang dapat dilakukan pada kegiatan ini. Selanjutnya menentukan minuman apa yang dapat diberikan kepada siswa dan siswi SMK Negeri 2 Singaraja. Lalu berkoordinasi kembali dengan narasumber yang akan dilibatkan dalam kegiatan ini. Setelah itu mempersiapkan keperluan seperti alat dan juga bahan apa saja yang dibutuhkan dalam pelaksanaan kegiatan. Kegiatan terakhir adalah evaluasi kegiatan yang bertujuan untuk menilai keseluruhan pengembangan kompetensi yang sudah dilakukan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengembangan kompetensi ini diadakan di Sekolah menengah kejuruan (SMK) Negeri 2 Singaraja pada 8 Juni 2023, dengan diikuti oleh siswa dan siswi SMK Negeri 2 Singaraja jurusan perhotelan. Respon dari para siswa dan siswi SMK Negeri 2 Singaraja sangatlah antusias dan juga positif dengan adanya kegiatan ini. Kegiatan ini diawali dengan acara pembukaan dan dilanjutkan dengan pengenalan apa itu bar dan juga *cocktail*.

Setelah pemberian materi apa itu bar dan *cocktail*, siswa dan siswi diberikan praktek pembuatan minuman *cocktail* beserta diajak langsung untuk mencoba membuat *cocktail*. Siswa dan siswi SMK Negeri 2 Singaraja sangat bersemangat dalam belajar bagaimana cara membuat *cocktail*. *Cocktail* yang dibuat disini berbahan dasar arak bali yang sudah disiapkan sebelumnya.



Gambar 1. Siswa dan Siswi Menyimak Kegiatan Demonstrasi *Cocktail*



Gambar 2. Siswa dan Siswi Praktik Membuat *Cocktail*

Alasan pengembangan kompetensi ini memilih membuat *cocktail* yang berbahan dasar arak adalah agar siswa dan siswi ini mendapatkan tambahan pengetahuan bahwa produk asli daerah dapat memiliki nilai yang tinggi jika diolah dengan benar. Sehingga siswa dan siswi SMK Negeri 2 Singaraja mendapatkan pengetahuan tambahan mengenai *cocktail* yang bisa dibuat dari bahan local seperti arak bali.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian melalui berbagai metode yang dilakukan, dapat disimpulkan bahwa kegiatan pengembangan kompetensi ini berdampak baik bagi siswa dan siswi jurusan perhotelan di SMK Negeri 2 Singaraja. Hal ini dapat dilihat dari hasil penelitian berdasarkan 4 tahap yang digunakan pada metode penelitian ini yakni: *planning*, *action*, *observation & reflection*. Pada tahapan awal atau *planning*, dilakukan dengan baik dari mempersiapkan materi tentang *cocktail* itu sendiri hingga siswa siswi dapat meracik sendiri *cocktail* tersebut. Tahapan kedua atau *action*, *action* atau tindakan dari para siswa dikatakan baik karena siswa siswi smkn 2 singaraja benar benar menyimak materi instruktur. Tahapan ketiga atau *observation*, siswa siswi menandakan ketertarikan mereka terhadap pengembangan kompetensi ini melalui pertanyaan pertanyaan separt *cocktail* yang ditanyakan selama pemaparan materi dan demonstrasi yang dilakukan oleh instruktur. Tahapan terakhir atau *reflection*, refleksi yang dihasilkan yang menandakan pengembangan kompetensi ini berdampak baik ini didukung oleh hasil wawancara salah satu siswi yang mengungkapkan ketertarikan nya terhadap pengembahan kompetensi. Kemudian dilihat dari cukup tingginya minat wisatawan lokal maupun mancanegara terhadap *cocktail* khas bali, pengembangan dibidang ini dirasa menjanjikan untuk dapat lebih dikembangkan untuk meningkatkan pariwisata Bali.

Terkait dengan produk yang dihasilkan yaitu *cocktail* arak diharapkan siswa dan siswi kejuruan mampu lebih meningkatkan pengetahuan di bidang *cocktail*. Adapun harapan dari siswa dan siswi kejuruan agar kedepannya mendapatkan pelatihan tentang berbagai jenis *cocktail* lainnya. Melalui pelatihan ini diharapkan siswa dan siswi kejuruan mampu meningkatkan minat dan juga pengetahuan siswa dan siswi kejuruan dalam bidang *cocktail*.

DAFTAR PUSTAKA

Hartanti, A., & Yuniarsih, T. (2018). Pengaruh Kompetensi Profesional Guru dan Motivasi Kerja Terhadap Kinerja Guru di Sekolah Menengah Kejuruan. *Jurnal Pendidikan Manajemen Perkantoran*. Vol.3, No.1, 167.



- Heriyanto, R. (2020). *Peran Section Logistik Accounting Departement Dalam Menunjang Kelancaran Operasional Best Western Papilio Hotel Surabaya*. Surabaya: Doctoral Dissertation, Universitas Airlangga.
- Jumhati. (2016). Penggunaan Demonstrasi untuk Meningkatkan Pemahaman Siswa Dalam Pembelajaran IPA Tentang Benda Benda yang Bergerak Menggunakan Batu Baterai di Kelas I SDN Kulur I. *Jurnal Cakrawala Pendas, Vol. 2 No. 1*, 22-28.
- Kamoyo, R., Rede, A., & Sabang, S. M. (2017). Penerapan Metode Demonstrasi Sebagai Upaya Peningkatan Hasil Belajar Siswi di Kelas III SDN Mire. *Jurnal Kreatif Tadulao Online, Vol. 5 No.2*, 102-111.
- Peraturan Presiden Republik Indonesia. (2023). *Pengendalian dan Pengawasan Minuman Beralkohol*. Jakarta: Lembaga Negara Republik Indonesia.
- Rina, C., T.Endayani, Agustina, M., & Meulaboh, T. D. (2020). Metode Demonstrasi Untuk Meningkatkan Hasil Belajar Siswa. *Jurnal Pendidikan MI/SD, Vol. 5, No. 2*.
- Sabrina, N. (2023). Kualitas Pelayanan Bartender di The Longe Four Point Hotel by Sheraton Surabaya. *Pubmedia Jurnal Pariwisata dan Perhotelan, Vol. 1*, 1-7.
- Suardani, L., Natajaya, N., & Sunu, I. G. (2019). Kontribusi Praktik Kerja Industri (Prakerin), Disiplin Belajar, Motivasi Berprestasi, dan Kompetensi Pedagogik Guru Terhadap Hasil Belajar Tata Graha Siswa Kelas XII Jurusan Perhotelan di SMK Negeri 2 Singaraja. *Jurnal Administrasi Pendidikan Indonesia, Vol. 10, No.1*, 1-12.
- Thomas, J. (2016). *Bartender's Guide: How to Mix Drinks*. New York: Courier Dover Publications.
- Widiastini, N. M., Prayudi, M. A., Wirata, G., Andiani, N. D., & Karta, N. L. (2019). Peluang Kerja Perempuan Lulusan Sekolah Menengah Kejuruan Perhotelan di Bali. *Jurnal Kajian Bali, Vol. 9, No.2*, 289-314.

