

Pelatihan Keterampilan Kuliner bagi Siswa Sekolah Menengah Atas Katolik Stella Maris Surabaya sebagai Bekal Kewirausahaan

Ivy Dian Puspitasari Prabowo^{*1}, Daniel Pandu Mau², Achmad Taufiq³, Tjhing Man Lie⁴

^{1,2,3,4}Diploma Tiga Seni Kuliner, Akademi Sages, Indonesia

*e-mail: ivy.prabowo@sages.ac.id¹, danie.mau@sages.ac.id², achmad.taufiq@sages.ac.id³, tjhing.lie@sages.ac.id⁴

Abstrak

Pelatihan keterampilan kuliner bagi siswa SMAK Stella Maris Surabaya dilatarbelakangi oleh pentingnya membekali generasi muda dengan keterampilan praktis yang dapat menunjang kemandirian, kreativitas, dan potensi kewirausahaan. Untuk mengatasi hal tersebut, dilakukan pelatihan keterampilan kuliner bagi siswa SMAK Stella Maris Surabaya. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pelatihan dasar memasak yang aplikatif dan menyenangkan, sekaligus menumbuhkan minat berwirausaha sejak dini. Metode pelatihan dilakukan secara klasikal dan praktik langsung selama tujuh sesi, dimulai dari penyusunan modul, pengenalan alat dan bahan, demonstrasi, praktik memasak, hingga evaluasi hasil. Sebanyak 60 siswa mengikuti kegiatan ini dengan antusias dan aktif dalam setiap sesi. Hasil evaluasi menunjukkan peningkatan keterampilan memasak, kepercayaan diri, serta munculnya inisiatif siswa untuk menjual produk yang dihasilkan. Pelatihan ini turut memperkuat kerja sama antarsiswa, memberikan pengalaman belajar kontekstual yang bermanfaat di luar pembelajaran formal, dan menumbuhkan jiwa kewirausahaan siswa dalam lingkungan sekolah.

Kata kunci: Kewirausahaan, Pelatihan Kuliner, Pengabdian Masyarakat, Siswa SMA

Abstract

The culinary skills training for students of SMAK Stella Maris Surabaya was driven by the importance of equipping the younger generation with practical skills that support independence, creativity, and entrepreneurial potential. To address this need, a culinary skills training program was conducted for the students. This initiative aimed to provide basic cooking instruction that is both practical and enjoyable, while also fostering an early interest in entrepreneurship. The training was delivered through a combination of theoretical and hands-on approaches over seven sessions, which included module preparation, introduction to tools and ingredients, demonstrations, cooking practice, and evaluation. A total of 60 students participated enthusiastically and actively in each session. Evaluation results indicated improvements in cooking skills, increased self-confidence, and the emergence of student initiatives to market their culinary products. Additionally, the training strengthened student collaboration, provided a valuable contextual learning experience beyond formal education, and foster students' entrepreneurial spirit in the school environment.

Keywords: Community Service, Culinary Training, Entrepreneurship, High School Students

1. PENDAHULUAN

Kuliner merupakan salah satu sektor yang terus berkembang dan memiliki potensi besar dalam dunia industri kreatif dan kewirausahaan. Peningkatan keterampilan kuliner sejak usia dini dapat memberikan bekal yang bermanfaat bagi generasi muda dalam menghadapi tantangan dunia kerja maupun usaha mandiri [1], [2]. Pengembangan keterampilan kuliner dapat menjadi modal penting dalam menciptakan peluang usaha di kalangan generasi muda. Siswa yang mendapatkan pelatihan kuliner berbasis kewirausahaan lebih siap dalam membuka usaha sendiri dibandingkan dengan mereka yang tidak mendapatkan pelatihan serupa [3], [4].

Beberapa program serupa yang telah dilakukan di sekolah-sekolah lain menunjukkan adanya peningkatan minat siswa terhadap dunia kuliner setelah mendapatkan pelatihan yang komprehensif [3], [5], [6], [7]. Integrasi teknologi dalam pelatihan kuliner dapat mempercepat proses pembelajaran dan meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan siswa [8]. Metode pembelajaran berbasis proyek dalam kuliner dapat meningkatkan kreativitas dan inovasi siswa dalam menciptakan produk makanan yang unik dan bernilai jual tinggi [9], [10].

Pendidikan mengenai keterampilan kuliner di tingkat sekolah menengah atas (SMA) menjadi penting, terutama dalam memberikan wawasan dan keterampilan dasar bagi siswa yang tertarik di bidang ini. SMAK Stella Maris Surabaya sebagai institusi pendidikan memiliki potensi besar dalam mengembangkan keterampilan siswanya di bidang kuliner. Berdasarkan observasi awal, banyak siswa yang memiliki ketertarikan terhadap bidang kuliner, baik sebagai hobi maupun sebagai peluang usaha di masa depan. Namun, keterbatasan akses terhadap pelatihan kuliner yang sistematis menjadi salah satu kendala dalam pengembangan keterampilan mereka. Oleh karena itu, diperlukan sebuah program pelatihan yang dapat membekali siswa dengan keterampilan dasar kuliner, baik dari aspek teori maupun praktik, guna meningkatkan kompetensi mereka dalam bidang ini.

SMAK Stella Maris Surabaya memiliki potensi besar untuk pengembangan keterampilan kuliner siswa, mengingat banyak siswa menunjukkan ketertarikan terhadap dunia memasak, khususnya melalui referensi menu dari media sosial. Namun, berdasarkan observasi awal, belum terdapat kegiatan pelatihan di bidang kuliner yang terstruktur di sekolah ini. Selain itu, sebagian besar siswa belum memiliki pengalaman praktik memasak secara mandiri. Kesenjangan ini menandakan perlunya intervensi melalui program pelatihan yang sistematis dan aplikatif. Beberapa penelitian terdahulu menyebutkan bahwa pelatihan kuliner berbasis kewirausahaan dapat meningkatkan motivasi, kreativitas, dan keterampilan siswa dalam mengembangkan produk makanan yang layak jual [3], [5]. Oleh karena itu, penguatan keterampilan kuliner di lingkungan sekolah menjadi langkah strategis untuk mempersiapkan siswa menghadapi dunia kerja maupun dunia usaha.

Tujuan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk memberikan pelatihan keterampilan dasar kuliner kepada siswa kelas 10-12 SMAK Stella Maris Surabaya, sehingga mereka memiliki pemahaman yang lebih baik mengenai dunia kuliner dan potensi kewirausahaan di bidang ini. Selain itu, kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan kreativitas dan inovasi siswa dalam mengolah bahan makanan serta memahami aspek higienitas dan keselamatan dalam industri kuliner. Dengan adanya kegiatan pengabdian ini, diharapkan siswa SMAK Stella Maris Surabaya dapat memperoleh keterampilan kuliner yang dapat menjadi bekal bagi mereka dalam mengeksplorasi potensi diri, baik dalam dunia kerja maupun dalam membangun usaha mandiri di masa depan.

Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk memberikan pelatihan keterampilan dasar kuliner kepada siswa SMAK Stella Maris Surabaya dengan pendekatan praktis dan kontekstual guna menumbuhkan kreativitas serta minat berwirausaha di bidang kuliner.

2. METODE

Kegiatan ini dilaksanakan Pada Agustus hingga Desember 2024 di Kantin SMAK Stella Maris Surabaya. Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini meliputi pendekatan berbasis praktik dan teori, yang bertujuan untuk memberikan pemahaman komprehensif kepada siswa SMAK Stella Maris Surabaya dalam bidang kuliner. Kegiatan ini dilaksanakan dalam beberapa tahapan sebagai berikut:

1. Observasi dan Identifikasi Kebutuhan

Tahap awal dilakukan dengan observasi dan wawancara terhadap siswa guna mengidentifikasi tingkat pemahaman awal dan minat mereka terhadap bidang kuliner. Observasi ini dilakukan pada 9 Agustus 2024.

2. Penyusunan Modul Pelatihan

Berdasarkan hasil observasi, disusun modul pelatihan dengan menyesuaikan isi menu dari minat siswa SMAK Stella Maris Surabaya

3. Pelaksanaan Pelatihan

Pelatihan dilaksanakan dalam bentuk sesi teori dan praktik langsung. Sesi teori mencakup dasar-dasar kuliner dilakukan dalam 1 (satu) kali pertemuan, sedangkan sesi praktik dilakukan dengan demonstrasi dan praktik mandiri oleh siswa dilaksanakan dalam 7 (tujuh) kali

pertemuan, dengan bimbingan instruktur. Dilaksanakan pada 23 Agustus 2024 hingga 13 Desember 2024.

4. Evaluasi dan Monitoring

Untuk mengukur keberhasilan pelatihan, dilakukan evaluasi dengan metode kualitatif dan kuantitatif. Evaluasi dilakukan melalui:

- Observasi praktik untuk menilai keterampilan siswa dalam menerapkan teknik kuliner.
- Wawancara untuk mengetahui perubahan sikap, minat, dan pemahaman siswa terhadap potensi kewirausahaan dalam bidang kuliner.
- kuantitatif menggunakan skala Likert pada kuesioner kepuasan peserta

5. Pendampingan dan Tindak Lanjut

Setelah pelatihan, dilakukan pendampingan untuk memonitor sejauh mana siswa menerapkan keterampilan yang telah mereka pelajari. Diharapkan adanya produk kuliner yang dihasilkan siswa sebagai bentuk implementasi dari pelatihan.

Kegiatan ini dilaksanakan pada Agustus–Desember 2024 dengan pendekatan berbasis praktik dan teori. Tahapan kegiatan dijelaskan pada Tabel 1 di bawah ini:

Tabel 1. Tahapan Kegiatan Pelatihan Kuliner

No	Kegiatan	Waktu	Output
1	Observasi dan Identifikasi Kebutuhan	9 Agustus 2024	Data minat dan kesiapan siswa
2	Penyusunan Modul	10–20 Agustus 2024	Modul berbasis minat siswa
3	Pelaksanaan Pelatihan (7 sesi)	23 Agustus – 13 Desember 2024	Produk masakan dan dokumentasi kegiatan
4	Evaluasi dan Monitoring	Desember 2024	Hasil evaluasi keterampilan dan sikap siswa
5	Tindak Lanjut	Setelah pelatihan	Pemantauan inisiatif wirausaha

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Observasi dan Identifikasi Kebutuhan

Berdasarkan hasil observasi awal, terdapat 60 siswa dari kelas 10 hingga 12 yang memiliki minat dalam bidang kuliner. Namun, hanya satu siswa yang memiliki pengalaman dalam melaksanakan praktik memasak secara mandiri. Hal ini menunjukkan adanya kebutuhan akan pelatihan keterampilan dasar kuliner.

Siswa SMAK Stella Maris tertarik mempelajari kuliner dengan mengacu pada menu yang mereka temukan di media sosial TikTok. Hasil observasi ini menunjukkan bahwa pengaruh media social bisa menjadi sumber belajar alternatif yang menarik bagi siswa di era digital [11], [12]. Minat terhadap jenis menu ini menjadi dasar dalam penyusunan modul pelatihan. Tantangan yang dihadapi adalah menu-menu yang dibuat harus memenuhi syarat berikut:

- Menu yang mudah dibuat, mengingat tidak ada pengalaman dari para siswa untuk memasak
- Menu yang dapat disiapkan dalam waktu singkat. Durasi kegiatan hanya 90 menit sehingga masakan yang dibuat harus menu yang dapat dibuat dalam waktu singkat.
- Bahan yang digunakan mudah untuk dicari, dan tidak menggunakan banyak peralatan. Bahan dan peralatan dipersiapkan sendiri oleh para siswa sehingga bahan dan peralatan harus mudah untuk disiapkan.

B. Penyusunan Modul Pelatihan

Modul pelatihan yang disusun mencakup bahan yang perlu dipersiapkan, teknik memasak, peralatan yang dibutuhkan, serta potensi produk kuliner tersebut untuk dipasarkan.

Materi ini dirancang agar mudah dipahami dan diterapkan oleh siswa disertai dengan link TikTok dari menu-menu tersebut. Menu yang akan diajarkan sebagai dapat dilihat pada Tabel 2

Tabel 2. Pelaksanaan

Tanggal	Menu	Bahan	Peralatan
23 Agustus 2024	<i>Butter Chicken Spaghetti</i>	• Spageti	• Mangkok
		• Bawang putih	• Pisau dan
		• Ayam fillet	telenan
		• Mentega	• Wajan
		• Minyak goreng	• Penyaring
		• Keju	• Pengaduk kayu
		• Garam	• Peniris
		• Lada bubuk	gorengan
6 September 2024	<i>Chicken Seaweed Roll</i>	• Garpu sendok	• Garpu sendok
		• Piring saji	• Piring saji
		• Mangkok	• Mangkok
		• Pisau dan	• Pisau dan
		telenan	telenan
		• Wajan	• Wajan
		• Pengaduk kayu	• Pengaduk kayu
		• Peniris	• Peniris
		gorengan	gorengan
		• Garpu sendok	• Garpu sendok
		• Piring saji	• Piring saji
		• Saus tiram	
20 September 2024	Gyoza Ayam	• Minyak wijen	
		• Minyak goreng	
		• Ayam giling	• Mangkok
		• Bawang putih	• Pisau dan
		• Kecap asin	telenan
		• Saus tiram	• Teflon
		• Kol cincang	• Penjepit
		• Daun bawang	• Garpu sendok
		• Gula	• Piring saji
		• Minyak wijen	
		• Kecap ikan	
		• Tepung	
18 Oktober 2024	Koloke	maizena	
		• Lada bubuk	
		• Garam	
		• Kaldu jamur	
		• Kulit gyoza	
		• Ayam fillet	• Mangkok
		• Garam	• Pisau dan
		• Kaldu bubuk	Telenan
		• Lada bubuk	• Wajan
		• Saos tiram	• Pengaduk kayu
		• Tapioka	• Peniris
		• Bawang	gorengan
		bombay	• Garpu sendok
		• Bawang putih	• Piring saji

Tanggal	Menu	Bahan	Peralatan
8 November 2025	<i>Apple Pie</i>	• Paprika	
		• Margarin	
		• Kecap Inggris	
		• Saos tiram	
		• Kecap manis	
		• Saos tomat	
		• Saos sambal	
		• Daun bawang	
		• Nanas	
		• Tepung terigu	• Mangkok
		• Margarin	• Timbangan
		• Baking powder	• Penggiling
		• Apel Malang	• Pisau dan
		• <i>Brown sugar</i>	Telenan
22 November 2024	<i>Sweet Potato Dumpling</i>	• Kayu manis	• Wajan
		• Margarin	• Pengaduk kayu
		• Garam	• Peniris
		• Tepung	gorengan
		maizena	• Garpu sendok
		• Minyak goreng	• Piring saji
		• Ubi ungu	• Mangkok
		• Skim kental	• Pisau dan
		manis	Telenan
		• Margarin	• Teflon
		• Keju mozarella	• Penjepit
		• Kulit dimsum	• Garpu sendok
		• Minyak	• Piring saji
		• Margarin	• Mangkok
6 Desember 2024	Tumis Udang Mentega	• Udang	• Pisau dan
		• Bawang	telenan
		bombai	• Wajan
		• Bawang putih	• Pengaduk kayu
		• Cabe rawit	• Garpu sendok
		• Tomat	• Piring saji
		• Daun bawang	
		• Saus sambal	
		• Saus tiram	
		• Kecap manis	
		• Minyak goreng	

C. Pelaksanaan Pelatihan

Pelatihan dilaksanakan selama 90 menit dengan penyusunan acara sebagai berikut: 15 menit memberikan pengarahan kepada siswa, 60 menit kegiatan masak, dan 15 menit untuk evaluasi. Peserta sebanyak 60 siswa dibagi menjadi 9 kelompok, dengan isi satu kelompok berisikan 6 hingga 7 orang. Selama pelatihan, siswa aktif berpartisipasi dalam sesi praktik memasak.

Siswa yang mengikuti kegiatan ini, banyak hal yang telah dialami dan dipelajari selama proses ini. Secara umum, banyak peserta merasakan kebahagiaan saat mengikuti kegiatan memasak ini, dimana mereka dapat mengenal lebih dalam tentang dunia kuliner. Rasa senang ini diperkuat oleh peluang untuk memahami teknik memasak yang benar, serta memperoleh resep-resep baru yang bermanfaat untuk dipraktikkan di rumah. Di sisi lain, para siswa juga

merasakan manfaat dari kegiatan ini, diantaranya menjadi lebih disiplin dan mampu membeli bahan yang diperlukan. Selain itu, mereka belajar untuk aktif berkontribusi dalam kelompok, baik dalam pendapat maupun dalam pembagian tugas. Kerja sama antar anggota kelompok menjadi kunci untuk mencapai hasil yang terbaik saat praktik.

Aktivitas memasak dapat menjadi sarana terapi yang memberikan dampak positif terhadap kesehatan mental, meningkatkan suasana hati, serta memperkuat interaksi sosial [13]. Dalam konteks pendidikan dan sosial, aktivitas memasak mampu meningkatkan rasa percaya diri siswa, mempererat hubungan antar individu, dan membangun rasa kebersamaan [14].



Gambar 1. Hasil Dokumentasi Kegiatan

D. Evaluasi dan Monitoring

Siswa mampu mengikuti instruksi dengan baik dan menghasilkan produk makanan yang memenuhi standar rasa dan tampilan. Kegiatan pengabdian ini memberikan dampak positif terhadap siswa SMAK Stella Maris Surabaya dalam jangka pendek maupun jangka panjang. Dalam jangka pendek, siswa mengalami peningkatan keterampilan dalam mengolah makanan dan memahami prinsip dasar kewirausahaan. Pada **Gambar 2(g)**, hasil masakan *Tumis Udang Mentega* menunjukkan peningkatan dalam teknik *plating* dan pengolahan bahan, yang tidak tampak pada sesi awal. Hal ini menunjukkan pemahaman yang lebih baik terhadap estetika dan teknik memasak selama pelatihan berlangsung.

Hasil dari wawancara terdapat 90% siswa melaporkan peningkatan kepercayaan diri dalam mengolah makanan setelah pelatihan. Siswa sangat senang dan bangga saat hasil produk yang dihasilkan. Siswa mendapatkan berbagai bentuk pujian dari Guru dan Orang tua yang mencicipi hasil dari masakan siswa. Kepercayaan diri siswa terhadap masak menjadi meningkat dan ada 1 (satu) kelompok yang beranggotakan 7 (tujuh) orang mencoba untuk menjual hasil produk mereka di pertemuan ke 4.



Gambar 2. Hasil masakan (a) *Butter Chicken Spaghetti* (b) *Chicken Seaweed Roll* (c) *Gyoza Ayam* (d) *Koloke* (e) *Apple pie* (f) *Sweet Potato Dumpling* (g) *Tumis Udang Mentega*

Dalam jangka panjang, diharapkan kegiatan ini dapat memberikan dampak terhadap pola pikir siswa dalam melihat kuliner sebagai peluang usaha yang potensial. Beberapa siswa telah mulai mencoba menjual hasil masakan mereka secara kecil-kecilan dengan memanfaatkan media sosial sebagai sarana pemasaran. Kegiatan ini juga menumbuhkan kesadaran akan pentingnya higienitas dan keamanan pangan dalam industri kuliner. Jika dibandingkan dengan hasil dari kegiatan sejenis, seperti pada penelitian [5], [7], [13] terdapat kesamaan pola peningkatan keterampilan dan minat berwirausaha setelah pelatihan kuliner. Hal ini memperkuat validitas pendekatan pelatihan berbasis praktik sebagai strategi pengembangan karakter dan potensi kewirausahaan siswa.

E. Pendampingan dan Tindak Lanjut

Setelah pelatihan, dilakukan pendampingan dan monitoring terhadap siswa yang tertarik untuk mengembangkan usaha kuliner. Keunggulan dari kegiatan ini adalah pendekatan berbasis praktik yang memungkinkan siswa langsung mengaplikasikan teori yang telah mereka pelajari. Namun, tantangan utama yang dihadapi adalah keterbatasan fasilitas praktik yang tersedia di sekolah. Selain itu, waktu pelatihan yang terbatas menjadi kendala dalam mendalami berbagai teknik kuliner lebih lanjut.

Hasil dari wawancara ada banyak peserta yang berharap dapat menjadi lebih baik di bidang memasak. Harapan ini termasuk kemampuan untuk lebih berhati-hati ketika memasak,

belajar lebih banyak tentang teknik memasak, serta berkontribusi lebih besar dalam kelompok agar setiap anggota dapat menjalankan peran mereka saat praktik bersama. Dengan diskusi yang baik dan kerja sama yang kuat, mereka berharap dapat meraih hasil yang memuaskan dalam setiap kegiatan kuliner. Peserta tidak hanya belajar teknik memasak, tetapi juga mendapatkan pelajaran berharga mengenai tanggung jawab, kedisiplinan, dan kemampuan untuk saling mendukung antar anggota kelompok.

Akhirnya, harapan akan kekompakan dan peningkatan hasil terutama dalam memasak mewarnai pemikiran peserta. Mereka ingin agar kedepannya, tidak hanya mampu membuat masakan yang baik, tetapi juga belajar untuk memberikan rasa yang enak serta menyajikan masakan dengan baik. Keberhasilan dalam praktik ini diharapkan tidak hanya menjadi pengalaman yang menyenangkan, tetapi juga dapat diterapkan dalam kehidupan sehari-hari. Dengan motivasi dan komitmen yang tinggi, mereka siap untuk menghadapi semester berikutnya dengan semangat dan tekad yang lebih besar.

4. KESIMPULAN

Kegiatan pelatihan keterampilan kuliner di SMAK Stella Maris Surabaya memberikan dampak positif dalam peningkatan keterampilan memasak dan penguatan soft skills seperti kerja sama, tanggung jawab, dan kepercayaan diri. Siswa menunjukkan antusiasme tinggi, bahkan beberapa telah berinisiatif memasarkan produk mereka. Kelebihan dari kegiatan ini adalah pendekatan praktik langsung yang kontekstual dan menyenangkan, serta pemilihan menu yang relevan dengan minat siswa, yang dapat meningkatkan motivasi belajar mereka. Namun demikian, terdapat beberapa kekurangan seperti keterbatasan waktu pelatihan dan fasilitas memasak yang belum memadai untuk mendukung eksplorasi teknik kuliner lebih lanjut.

Secara kuantitatif, hasil evaluasi menunjukkan bahwa 90% siswa mengalami peningkatan kepercayaan diri dalam mengolah makanan, dan satu kelompok siswa telah mencoba memasarkan produk mereka sejak sesi keempat. Selain itu, seluruh peserta mampu menghasilkan produk makanan yang memenuhi standar rasa dan tampilan yang baik. Namun demikian, tantangan utama yang dihadapi selama kegiatan adalah keterbatasan fasilitas praktik di sekolah serta waktu pelatihan yang relatif singkat untuk mendalami teknik memasak lebih lanjut. Untuk keberlanjutan program, disarankan adanya pelibatan alumni sebagai mentor dan kerja sama dengan pelaku UMKM guna memperluas jejaring serta memberikan pengalaman nyata bagi siswa.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak SMAK Stella Maris Surabaya yang telah memberikan izin dan dukungan penuh dalam pelaksanaan kegiatan pelatihan keterampilan kuliner ini. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada para guru pendamping yang telah membantu dalam koordinasi kegiatan, serta seluruh siswa peserta pelatihan yang telah berpartisipasi secara aktif dan antusias selama proses berlangsung.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] A. A. G. P. KP. Dalem, A. A. G. Agung, M. Yudana, and K. R. Dantes, "The Influence of Culinary Skills on Work Motivation and Its Influence on Entrepreneurial Intentions for Students in the Culinary Arts Study Program," *International Journal of Religion*, vol. 5, no. 3, pp. 31–39, Feb. 2024, doi: 10.61707/jr6x5s83.
- [2] R. U. Br. Pinem, "PENDIDIKAN ENTREPRENEURSHIP LEWAT SENTRA MEMASAK KULINER KHAS KABUPATEN GAYO LUES," *Jurnal review Pendidikan dan Pengajaran*, vol. 6, no. 4, pp. 975–979, 2023.

- [3] I. Sulistiyawati, N. Muhasanah, A. Aniuranti, D. Arimbi, and D. I. Yudhistira, "Menumbuhkembangkan Jiwa Berwirausaha dengan Pelatihan Pembuatan Makanan dan Minuman Sehat pada Siswa SD," 2023. [Online]. Available: <https://madaniya.pustaka.my.id/journals/contents/article/view/444>
- [4] A. P. Putri, Rahmatullah, Muh. I. Sai, and M. Hasan, "PENGARUH KEMAMPUAN WIRAUSAHA, PELUANG USAHA DAN TINGKAT PENDIDIKAN TERHADAP PENDAPATAN USAHA MIKRO, KECIL DAN MENENGAH (UMKM) SEKTOR KULINER DI KECAMATAN SOMBA OPU KABUPATEN GOWA," *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, vol. 25, no. 1, pp. 19–31, 2023, [Online]. Available: <http://umkm.depkop.go.id>
- [5] D. P. Mau, I. D. P. Prabowo, and E. A. Lukman, "Educational Culinary Approach to Enhance Students' Interest, Skills, and Knowledge in Cooking at SMA Katolik Stella Maris Surabaya," *ABDIMAS: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, vol. 7, no. 3, pp. 1102–1113, Jul. 2024, doi: 10.35568/abdimas.v7i3.4889.
- [6] D. Ratnasari, K. Mar'ah, M. Ramadhani, F. D. Patrikha, and D. I. Setyowati, "Edukatif: Jurnal Ilmu Pendidikan Implementasi Pembelajaran Berbasis Proyek dalam Penelitian Tindakan Kelas guna Meningkatkan Keaktifan dan Hasil Belajar," *Jurnal Ilmu Pendidikan*, vol. 6, no. 2, 2024, doi: 10.31004/edukatif.v6i2.6596.
- [7] I. W. Suryanto, N. M. E. O. Astuti, and I. G. A. A. S. Diarini, "Efektivitas program pelatihan pengolahan hidangan appetizer and dessert pada siswa SMK Pratama Widhya Mandala," *JPPM (Jurnal Pendidikan dan Pemberdayaan Masyarakat)*, vol. 7, no. 2, pp. 159–171, Dec. 2020, doi: 10.21831/jppm.v7i2.32235.
- [8] I. Febriani, N. Nurjanah, and T. Setiawati, "Kreativitas Kuliner dalam Pembelajaran Teaching Factory Peserta Didik SMK Tata Boga se-Malang Raya," *Jurnal Imiah Pendidikan dan Pembelajaran*, vol. 5, no. 3, p. 465, Dec. 2021, doi: 10.23887/jipp.v5i3.38010.
- [9] Zuniarti, "Model Project Based Learning Meningkatkan Kreativitas dan Keterampilan Berwirausaha Siswa Saat PJJ," *Jurnal Riset Daerah*, vol. 21, pp. 4033–4052, 2021.
- [10] U. P. Ganesha and J. U. Singaraja, "PEMBELAJARAN BERBASIS PROYEK UNTUK MENINGKATKAN KREATIVITAS DAN HASIL BELAJAR TENTANG HIDANGAN BALI Ni Desak Made Sri Adnyawati."
- [11] Y. I. Sari and Elida, "PENGUNAAN MEDIA SOSIAL SEBAGAI MEDIA PEMBELAJARAN UNTUK MENINGKATKAN MOTIVASI BELAJAR MAHASISWA," *Ensiklopedia Education Review*, vol. 6, no. 2, pp. 106–111, 2024, [Online]. Available: <http://jurnal.ensiklopediaku.org>
- [12] N. M. A. Tresnawati, "PEMANFAATAN MEDIA SOSIAL SEBAGAI ALTERNATIF MEDIA PEMBELAJARAN BAHASA BALI BERBASIS LITERASI DIGITAL," Oct. 2021.
- [13] O. Güler and M. İ. Haseki, "Positive Psychological Impacts of Cooking During the COVID-19 Lockdown Period: A Qualitative Study," *Front Psychol*, vol. 12, Mar. 2021, doi: 10.3389/fpsyg.2021.635957.
- [14] H. K. Tunjungsari and M. Ie, "Developing Knowledge and Skills of Culinary Entrepreneurship for Women in Sukoharjo," *MITRA: Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, vol. 4, no. 2, pp. 198–206, Nov. 2020, doi: 10.25170/mitra.v4i2.1366.