

Pelatihan Praktik *Sequence of Service* untuk Meningkatkan Keterampilan Siswa di Bidang *Food and Beverage Service* pada Peserta Didik SMKS Stella Maris Labuan Bajo

Indra Ratna Sari^{1*}, Akib Hehanussa², Elisabet Oktaviani Hanggu³, Luh Gede Elvina Adi Saputri⁴, Gregorius Antariksa Berybe⁵

^{1,2,3,4,5}Pengelolaan Perhotelan, Politeknik eLBajo Commodus, Labuan Bajo, Indonesia

Email: ¹indraratnasari160@email.com, ²ak.hehanussa@gmail.com,

³elisabetoktaviani@poltekelbajo.ac.id, ⁴luhgedeelvina@gmail.com, ⁵gregberbybe@gmail.com

Abstract

The Sequence of Service training aims to enhance the practical skills of SMKS Stella Maris Labuan Bajo students in food and beverage service based on hospitality industry standards. This activity involved lectures, demonstrations, and hands-on practice facilitated by lecturers and students of the Applied Bachelor Program in Hospitality Management at Politeknik eLBajo Commodus. The training showed increased enthusiasm, understanding, and student competence in delivering proper service sequences. The collaboration among lecturers, students, and the school proved effective in achieving the objectives. This initiative is expected to strengthen students' readiness to contribute to the growing hospitality and tourism sector in Labuan Bajo.

Keywords: *Sequence of Service, Food and Beverage Service, Student Skills, SMKS Stella Maris, Labuan Bajo*

Abstrak

Pelatihan praktik *Sequence of Service* bertujuan meningkatkan keterampilan siswa SMKS Stella Maris Labuan Bajo dalam bidang *food and beverage service* sesuai standar industri perhotelan. Kegiatan ini menggunakan metode ceramah, demonstrasi, dan praktik langsung yang melibatkan dosen dan mahasiswa Program Studi Sarjana Terapan Pengelolaan Perhotelan Politeknik eLBajo Commodus. Hasil pelatihan menunjukkan peningkatan antusiasme, pemahaman, dan keterampilan siswa dalam melaksanakan urutan pelayanan yang benar. Kolaborasi antara dosen, mahasiswa, dan sekolah berjalan efektif dan mendukung pencapaian tujuan. Kegiatan ini diharapkan memperkuat kesiapan siswa menghadapi dunia kerja di sektor pariwisata yang berkembang di Labuan Bajo.

Kata Kunci: Urutana Layanan, Pelayanan Makanan dan Minuman, Keterampilan Siswa, SMKS Stella Maris, Labuan Bajo

A. PENDAHULUAN

Industri perhotelan dan pariwisata di Indonesia, khususnya di daerah yang memiliki potensi wisata seperti Labuan Bajo, mengalami pertumbuhan yang pesat. Labuan Bajo memerlukan sumber daya manusia yang berkualitas di sektor pariwisata, terutama dalam bidang layanan makanan dan minuman (*Food and Beverage Service*). Oleh karena itu, lembaga pendidikan (sekolah) yang menyediakan program keahlian di bidang *Food & Beverage Service*, memiliki peran penting dalam mempersiapkan generasi muda yang terampil dan siap bekerja di industri perhotelan kedepan. SMKS Stella Maris Labuan Bajo merupakan salah satu sekolah kejuruan yang berfokus pada dunia *hotelier*, tentu hal ini salah satu peluang sekaligus akan menjadi tantangan dimana minimnya keterampilan

praktis yang dikuasai oleh para siswa dalam hal pelayanan makanan dan minuman yang sesuai dengan standar industri.

Food and beverage service adalah kegiatan yang berhubungan dengan penyediaan makanan dan minuman kepada tamu di restoran, hotel, kafe, atau tempat makan lainnya. *Food and Beverage Service* ini, melibatkan berbagai aspek, mulai dari persiapan, penyajian, hingga interaksi dengan tamu untuk menciptakan pengalaman bersantap yang menyenangkan. Menurut I Gede Agus Mertayasa (2012:2-3) bahwa *food and beverage service* adalah bagian yang mempunyai tugas pokok untuk menyiapkan dan menyajikan makanan dan minuman kepada para tamu baik di hotel maupun di luar hotel. *Food and beverage service* departemen merupakan departemen yang menerapkan SOP

sequence of service dalam melakukan pekerjaannya. *Sequence of service* merupakan tata cara atau runtutan pelayanan makanan dan minuman oleh pramusaji yang dilakukan pada saat tamu datang ke restoran hingga meninggalkan restoran. Menurut (Nurlela dkk, 2022), *sequence of service* merupakan tahapan dalam pelaksanaan pelayanan makanan dan minuman yang diberikan oleh pramusaji kepada tamu datang hingga meninggalkan restoran. Salah satu komponen penting dalam pelayanan makanan dan minuman adalah *sequence of service*, yang merujuk pada urutan atau tahapan yang harus dilakukan oleh pelayan untuk memberikan layanan yang profesional, efisien, dan memuaskan pelanggan. *Sequence of service* yang baik tidak hanya meningkatkan kepuasan pelanggan, tetapi juga dapat mempengaruhi reputasi tempat usaha di mata konsumen.

SMKS Stella Maris Labuan Bajo, sebagai lembaga pendidikan yang berkomitmen untuk mencetak tenaga kerja terampil, diharapkan dapat meningkatkan keterampilan siswa di bidang keahlian masing-masing. Oleh karena itu, perlu adanya pelatihan yang mengarah pada penguatan pemahaman dan keterampilan siswa dalam menjalankan *sequence of service* dengan benar dan sesuai standar industri. Pelatihan ini diharapkan dapat memberikan pemahaman praktis yang lebih mendalam kepada siswa, sehingga mereka lebih siap menghadapi tuntutan dunia kerja, terutama dalam industri perhotelan dan pariwisata yang semakin berkembang.

Pelatihan ini juga sejalan dengan visi SMKS Stella Maris Labuan Bajo yaitu melahirkan generasi yang kompeten, unggul dan mampu bersaing di dunia kerja. Jurusan perhotelan di SMKS Stella Maris Labuan Bajo mengusung kurikulum berbasis kompetensi yang disesuaikan dengan kebutuhan industri perhotelan. Setiap siswa akan mendapatkan pembelajaran teori dan praktik yang mencakup berbagai aspek perhotelan, salah satunya *food and beverage service*. Pelatihan praktik *sequence of service* Dapat meningkatkan keterampilan praktis siswa dalam bidang *food and beverage service*, diharapkan siswa dapat berkontribusi secara langsung dalam meningkatkan kualitas layanan di sektor pariwisata Labuan Bajo, yang tentunya akan mendukung perkembangan sektor pariwisata di kawasan tersebut.

Sehubungan dengan hal tersebut, pelatihan *sequence of service* di SMKS Stella Maris Labuan Bajo menjadi hal yang paling penting guna mempersiapkan siswa agar lebih siap, terampil, dan profesional dalam memberikan layanan kepada *customer* di industri pariwisata dan perhotelan yang kompetitif saat ini.

B. PELAKSANAAN DAN METODE

Lokasi kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) di Sekolah SMKS Stella Maris Labuan Bajo, Kegiatan di laksanakan di hari jumaat, tanggal 9 Mei 2025. Sedangkan tahap persiapan dari tim di mulai dari Maret penyusunan proposal kegiatan, April mulai berkirim surat izin PkM/negosiasi kegiatan PkM, sampai di bulan Mei di hari pelaksanaannya. Adapun peserta kegiatan PkM ini antara lain: dosen program studi Pengelolaan Perhotelan 5 orang, serta keterlibatan mahasiswa program studi Pengelolaan Perhotelan semester 2 ada 6 orang. Sedangkan metode kegiatannya: dimulai dari menyiapkan materi pengajaran terkait *sequence of service*, peralatan praktik (glassware, chinaware, cutlery) yang memadai kegiatan, kemudian dilanjut pada tahap penyampaian materi oleh dosen, diakhiri demonstrasi praktik *sequence of service* oleh siswa SMKS Stella Maris Labuan Bajo, dibantu oleh mahasiswa yang terlibat dalam kegiatan PkM.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

PkM ini dilaksanakan dengan melibatkan 5 orang dosen dan juga melibatkan 6 orang mahasiswa Program Studi Sarjana Terapan Pengelolaan Perhotelan Semester 2. Dosen sebagai tim pelaksana kegiatan PKM Menyusun materi pelatihan yang mengacu pada standar industri *food and beverage service*. Mahasiswa dari program studi Sarjana Terapan Pengelolaan Perhotelan, sebagai asisten pelatih dalam mendampingi siswa-siswi SMKS Stella Maris Labuan Bajo dalam melakukan praktik *sequence of service*. Mahasiswa juga sebagai *role model* dalam pelaksanaan standar praktik *sequence of service*, dan juga dengan keterlibatan mahasiswa tidak hanya memberikan kontribusi dalam pelatihan, tetapi juga menjadi sarana pembelajaran langsung di luar kelas. Siswa SMKS Stella Maris sebagai sasaran utama dalam kegiatan PKM ini dengan harapan dapat mengikuti pelatihan *sequence of service* ini secara aktif dan antusias. Kegiatan pelatihan praktik *sequence of service* ini juga menjadi ruang bagi siswa untuk mengembangkan *soft skill* seperti komunikasi, kerjasama, dan kedisiplinan. Guru kejuruan SMKS Stella Maris, berperan dalam membantu koordinasi teknis pelatihan, penyediaan ruang praktik yang dibutuhkan, pendampingan selama kegiatan berlangsung, dan juga menjadi penghubung antara tim dosen PKM dan pihak sekolah untuk keberlangsungan program pembinaan dalam hal kegiatan pengabdian kepada Masyarakat yang diadakan oleh program studi sarjana terapan pengelolaan perhotelan.

Money

PkM ini berjalan dengan menggunakan pendanaan internal yang berasal dari Politeknik eLBajo

Commodus. Dalam pengelolaan dana PKM, dilakukan alokasi anggaran dengan transparan dan tepat sasaran. Sejumlah Rp 500.000.00,- tersebut diprioritaskan untuk kebutuhan yang esensial, seperti konsumsi, dan print materi.

Materials

Pelaksanaan kegiatan PKM membutuhkan Kertas untuk print surat-surat, print materi bagi peserta pelatihan, konsumsi bagi dosen, mahasiswa, dan peserta kegiatan PKM.

Method

Pada tahap awal pelatihan, dosen memberikan materi pengantar secara interaktif terkait, definisi *sequence of service*, *sequence of service flow*. Sesi ini bertujuan membekali siswa-siswi dengan pengetahuan dasar sebelum sampai pada tahap praktik. Sesi dilanjutkan dengan demonstrasi praktik langsung oleh dosen dan mahasiswa, mulai dari cara menyambut tamu (*welcoming greeting the guest*) sampai pada tahap ucapan terima kasih kepada tamu (*bid farewell*). Setelah sesi demonstrasi, siswa dibagi menjadi kelompok kecil atau berpasangan untuk melakukan simulasi pelayanan. Setiap siswa bergantian berperan sebagai tamu dan *waiter/waitress*. Praktik dilakukan berulang untuk memperkuat keterampilan.

Proses Pelaksanaan PkM

Kegiatan pelatihan praktik *sequence of service* ini dimulai dengan penyusunan materi, berkoordinasi dengan pihak terkait, sampai pada tahapan pelaksanaan. Kegiatan ini dilaksanakan oleh Program Studi Sarjana Terapan Pengelolaan Perhotelan Politeknik Elbajo Commodus, di Sekolah SMKS Stella Maris Labuan Bajo. Para peserta dalam kegiatan pelatihan praktik *sequence of service* ini merupakan siswa kelas X Tata Boga.

Pemateri dalam kegiatan ini adalah para dosen Program Studi Sarjana Terapan Pengelolaan Perhotelan, yang melakukan pemaparan materi tentang alur pelayanan dalam melakukan *sequence of service*. Menggunakan presentasi *power point*, atau *role playing* demonstrasi langsung untuk meningkatkan keterampilan siswa terkait alur pelayanan dalam melakukan *sequence of service* dengan tepat dan sesuai di industri perhotelan.

Kegiatan pelatihan praktik *sequence of service* ini berlangsung selama 1 hari dari jam 08.30 – 12.40 wita di sekolah SMKS Stella Maris Labuan Bajo dan melibatkan 6 mahasiswa program studi pengelolaan perhotelan. Siswa kelas X Tata Boga ini begitu antusias mengikuti pelatihan praktik *sequence of service* yang diberikan sampai akhir kegiatan berlangsung. Kegiatan pelatihan praktik *sequence of service* ini diakhiri dengan demonstrasi

praktik yang dibantu oleh mahasiswa dalam mengakomodir siswa-siswi SMKS Stella Maris. Kegiatan ini diharapkan dapat menambah pengetahuan serta mampu meningkatkan keterampilan siswa dalam melakukan *sequence of service* dengan tepat dan sesuai dalam bidang *food and beverage service* di industri perhotelan.

Gambar 1. Kegiatan PkM



Sumber: Pribadi, 2025

Gambar 2. Foto Bersama Siswa SMKS Stella Maris Labuan Bajo



Sumber: Pribadi, 2025

Outcome PkM

SWOT Analysis

Strengths (Kekuatan)

1. Dosen Prodi Sarjana Terapan Pengelolaan Perhotelan sebagai Pemateri.
2. Peserta Didik kelas X Jurusan Tata Boga SMKS Stella Maris Labuan Bajo.
3. Relevansi dengan Pendidikan SMK Jurusan Tata Boga / yang jangka belajarnya sangat global.
4. Materi pelatihan relevan dengan kebutuhan industri perhotelan, khususnya di daerah pariwisata seperti Labuan Bajo
5. Pendekatan pelatihan yang aplikatif dan partisipatif, dengan praktik langsung (*simulation of service*)
6. Kolaborasi erat antar dosen, mahasiswa dan pihak sekolah, sehingga pelatihan berjalan efektif.
7. Peningkatan motivasi dan keterampilan siswa, terbukti dari antusiasme dan keterlibatan aktif selama pelatihan

Weaknesses (Kelemahan)

1. Masih banyak siswa yang belum memahami dalam proses pelayanan *sequence of service*.
2. Jumlah peserta lumayan banyak, sehingga waktu praktik individu menjadi terbagi dan kurang intensif

Opportunities (Peluang)

1. Pelatihan praktik *sequence of service* memberikan kesempatan kepada siswa SMKS Stella Maris untuk meningkatkan keterampilan di bidang *food and beverage service* terkait urutan layanan dalam *sequence of service* di dunia kerja, terutama di sektor pariwisata dan perhotelan yang berkembang pesat di Labuan Bajo.
2. Dukungan pariwisata Labuan Bajo yang terus berkembang, menciptakan kebutuhan nyata akan SDM *hospitality* yang terlatih.

Threats (Ancaman)

Persaingan tenaga kerja dari luar daerah, yang lebih terlatih atau bersertifikasi dapat menggeser peluang siswa lokal

D. PENUTUP

Kesimpulan

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) di SMKS Stella Maris Labuan Bajo telah berhasil dilaksanakan dengan antusiasme tinggi dari siswa-siswi dan dukungan penuh dari pihak sekolah.

Pelatihan ini mampu meningkatkan pemahaman dan keterampilan dasar siswa dalam aspek pelayanan *sequence of service* sesuai standar industri perhotelan. Kolaborasi antara dosen, mahasiswa, dan dibantu oleh ketua jurusan Tata Boga dan Perhotelan berjalan baik, dan pendekatan praktik langsung terbukti efektif dalam membangun kepercayaan diri serta kompetensi siswa-siswi SMKS Stella Maris Labuan Bajo. Melalui pendekatan pelatihan berbasis praktik dan simulasi, siswa mampu mengaplikasikan alur *Sequence of Service* secara lebih tepat dan profesional. Kegiatan ini juga memberikan manfaat ganda bagi mahasiswa pendamping yang turut mengembangkan kemampuan pedagogis dan sosial.

Saran

1. Memperkuat kerjasama dengan SMK, penguatan kemitraan dapat meningkatkan efektivitas pengabdian. Sehingga terbentuknya keberlanjutan pengabdian sesuai yang diharapkan.
2. Fokuskan kepada siswa terkait pelatihan keterampilan siswa dalam bidang *food and beverage service* terkait urutan *sequence of service* yang tepat dan sesuai karena ini adalah keterampilan yang paling dibutuhkan dalam dunia kerja, terutama di industri pariwisata dan perhotelan di bidang *food and beverage service*.
3. Kolaborasi berkelanjutan antara kampus dan SMK sangat disarankan agar program penguatan kompetensi siswa vokasi menjadi lebih terarah dan berdampak jangka panjang.

Ucapan Terima Kasih

Terimakasih banyak kepada Kampus Politeknik eLBajo Commodus yang sudah memberikan pendanaan untuk kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Martayasa, I Gede Agus.(2012). Food & Beverage Service Operational (Job Preperation). Yogyakarta : CV Andi Offset
- Nuirleila, dkk. (2022). Peineirapan Konseip Neiw Normal Teirhadap Seiquieincei Of Seirvicei Reistoran Informal Di Kota Makassar (Stuidi Kasus 10 Kateigori Reistoran Informal). Homei Jouirnal: Hospitality and Gastronomy Reiseiarch Jouirnal, 4(2),297-319. <https://doi.org/10.61141/home.v4i2.248pendidikan>.