

Manajemen Pelatihan Snack Milenial untuk Pemberdayaan Warga Belajar: Studi Kasus di SKB Negeri Surabaya

Irfani Ramadhani^{1*)}, Rivo Nugroho²

^{1,2}Pendidikan Luar Sekolah, Universitas Negeri Surabaya

*Corresponding author, e-mail: irfani.19039@mhs.unesa.ac.id

Received 2025

Revised 2025

Accepted 2025

Published Online 2025

Abstrak: Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji manajemen pelatihan tata boga melalui program “Snack Milenial” sebagai sarana pemberdayaan warga belajar di SKB Negeri Surabaya. Latar belakang penelitian ini adalah kebutuhan peningkatan keterampilan hidup di era pascapandemi, khususnya dalam bidang tata boga yang semakin diminati dan relevan dengan peluang usaha mandiri. Pendekatan penelitian menggunakan metode kualitatif studi kasus dengan teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi, agar memperoleh gambaran menyeluruh tentang proses manajemen pelatihan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa manajemen pelatihan di SKB Negeri Surabaya telah dilaksanakan secara sistematis melalui tahapan perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, serta pengawasan yang cukup efektif. Pelatihan ini berhasil meningkatkan keterampilan kuliner dasar, pemahaman tentang keamanan pangan, serta mendorong kreativitas peserta dalam menciptakan produk kuliner bernilai jual. Faktor pendukung keberhasilan program antara lain keterlibatan instruktur yang kompeten, fasilitas memadai, dan antusiasme peserta, sedangkan hambatan mencakup keterbatasan waktu pembelajaran dan anggaran operasional. Secara keseluruhan, program “Snack Milenial” mampu berkontribusi positif dalam pemberdayaan warga belajar, baik untuk kesiapan kerja maupun membuka usaha mandiri di bidang kuliner. Penelitian ini menyarankan agar pelatihan ke depan dapat menyesuaikan kurikulum dengan tren produk kuliner terbaru serta memperluas jejaring pemasaran berbasis digital agar manfaatnya semakin optimal.

Kata Kunci: Pelatihan Tata Boga, Pendidikan Nonformal, Pemberdayaan

Abstract: This study aims to examine the management of culinary training through the “Millennial Snack” program as a means of empowering learners at SKB Negeri Surabaya. The background of this research lies in the need to improve life skills in the post-pandemic era, especially in the culinary field, which is increasingly popular and relevant to independent business opportunities. The research used a qualitative case study approach with data collected through observation, interviews, and documentation, to obtain a comprehensive picture of the training management process. The results showed that the training management at SKB Negeri Surabaya was systematically implemented through the stages of planning, organizing, implementation, and supervision in an effective manner. The training successfully enhanced participants’ basic culinary skills, food safety awareness, and creativity in developing marketable culinary products. Supporting factors for the program’s success included competent instructors, adequate facilities, and participants’ enthusiasm, while obstacles included limited learning time and operational funding. Overall, the “Millennial Snack” program made a positive contribution to empowering learners, both in preparing them for the workforce and encouraging them to start independent culinary businesses. This research suggests that future training programs should adjust their curriculum to the latest culinary product trends and expand digital marketing networks to maximize their benefits.

Keywords: Training, Culinary Management, Non-Formal Education, Empowerment

Alamat Penyunting dan Tata Usaha:
Laboratorium Pendidikan Luar Sekolah
Fakultas Ilmu Pendidikan
Gedung O-1 Lantai 2 Jalan Lidah Wetan
Sby Kode Pos 60213
Telp. 031-7532160 Fax. 031-7532112
E-mail: jpus@unesa.ac.id

Pendahuluan

Pendidikan nonformal memiliki peran yang sangat penting dalam meningkatkan kecakapan hidup masyarakat. Hal ini sejalan dengan Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional, yang menegaskan bahwa pendidikan nonformal bertujuan mengembangkan potensi peserta didik agar

memiliki kemampuan pengetahuan, keterampilan, dan sikap yang diperlukan untuk berpartisipasi dalam masyarakat secara produktif. Salah satu bentuk pendidikan nonformal adalah kegiatan pelatihan keterampilan vokasional, yang dirancang untuk memberdayakan masyarakat melalui peningkatan kemampuan praktis dan siap pakai (Kemdikbud, 2014).

SKB yang sudah menerapkan pemenuhan ini adalah SKB Negeri Surabaya. Bertempat pada kota besar di Jawa Timur membuat SKB Negeri Surabaya memerlukan berbagai macam program untuk meningkatkan kemampuan warga belajar dalam kehidupan bermasyarakat. Salah satu program kecakapan hidup yang diterapkan ialah tata boga. Pelatihan tata boga di SKB Negeri Surabaya bertujuan untuk memberikan peluang bagi peserta pelatihan untuk mengembangkan keterampilan kuliner dasar, meningkatkan pemahaman tentang keamanan pangan, serta mengenal berbagai teknik dan resep dalam memasak. Dalam pelatihan ini diperlukan manajemen yang strategis untuk menunjang keberhasilan program.

Manajemen pelatihan tata boga di SKB Surabaya melibatkan beberapa aspek penting. Pertama, perencanaan program pelatihan yang disesuaikan dengan kebutuhan peserta dan potensi pasar kerja di bidang tata boga. Ini melibatkan penentuan konten pelatihan yang relevan, durasi pelatihan, serta penjadwalan yang memadai. Kedua, pelaksanaan pelatihan yang melibatkan tenaga pengajar atau instruktur yang berkompeten di bidang tata boga. Instruktur harus memiliki pengetahuan yang luas tentang teknik memasak, penggunaan peralatan dapur, kebersihan, pengolahan makanan yang aman, dan memiliki wawasan inovasi untuk berwirausaha. Selain itu, fasilitas dan peralatan yang memadai juga diperlukan untuk mendukung kegiatan pelatihan. Dapur pelatihan yang dilengkapi dengan peralatan modern dan bahan baku berkualitas akan memberikan pengalaman yang lebih baik bagi peserta pelatihan. Ketiga, pengawasan pelatihan dilakukan untuk mengontrol jalannya kegiatan pelatihan agar sesuai dengan perencanaan dan ekspektasi yang ingin dicapai. Hasil dari pengawasan tersebut akan digunakan untuk memperbaiki dan mengembangkan program pelatihan yang lebih baik di masa depan. Manajemen pelatihan tata boga di SKB Surabaya juga harus memperhatikan aspek administrasi seperti pengelolaan peserta pelatihan, pengadaan bahan baku, perencanaan anggaran, serta promosi dan pemasaran program pelatihan.

Dengan adanya manajemen pelatihan tata boga yang baik di SKB Negeri Surabaya, diharapkan masyarakat dapat memperoleh pengetahuan dan keterampilan yang berguna dalam dunia kuliner, meningkatkan peluang kerja, atau bahkan membuka usaha sendiri di bidang tata boga. Oleh karena itu, proposal ini akan membahas seputar perkembangan manajemen pelatihan vokasional tata boga yang ada di SKBN Surabaya. Hal ini yang melatarbelakangi penelitian “Manajemen Pelatihan Tata Boga Melalui Program “Snack Milenial” Untuk Meningkatkan Kemampuan Wirausaha di SKB Negeri Surabaya.”

Metode

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif, yaitu suatu pendekatan yang bertujuan untuk menggambarkan secara sistematis dan faktual mengenai fenomena yang terjadi di lapangan. Pendekatan ini dipilih karena dinilai paling sesuai untuk memahami proses manajemen pelatihan snack milenial dalam konteks pemberdayaan warga belajar di SKB Negeri Surabaya. Peneliti tidak hanya tertarik pada hasil akhir dari pelatihan, tetapi juga ingin mengeksplorasi bagaimana perencanaan, pelaksanaan, hingga evaluasi program pelatihan dijalankan oleh pihak SKB, serta bagaimana dampaknya terhadap peningkatan keterampilan dan kemandirian warga belajar.

Menurut Sugiyono (2013), pendekatan kualitatif bersifat deskriptif, di mana data yang dikumpulkan tidak berbentuk angka, melainkan berupa kata-kata, kalimat, narasi, atau dokumen visual. Data-data tersebut diperoleh melalui observasi langsung, wawancara mendalam, dokumentasi, dan studi literatur, kemudian dianalisis secara menyeluruh dan disusun dalam bentuk narasi yang mendalam. Proses analisis dilakukan secara berkelanjutan mulai dari pengumpulan data hingga interpretasi, dengan tujuan menghasilkan pemahaman yang komprehensif terhadap objek yang diteliti.

Dengan pendekatan ini, penelitian berupaya menggambarkan dinamika manajemen pelatihan snack milenial secara utuh—meliputi tujuan pelatihan, strategi penyampaian materi, metode yang digunakan, keterlibatan instruktur, hingga partisipasi aktif warga belajar. Pendekatan ini juga memungkinkan peneliti untuk menangkap nilai-nilai kontekstual dan lokalitas yang berkembang dalam proses pelatihan, termasuk kendala-kendala yang dihadapi dan solusi yang diupayakan oleh penyelenggara.

Secara keseluruhan, pendekatan kualitatif deskriptif dalam penelitian ini memungkinkan peneliti untuk menyajikan gambaran mendalam yang tidak hanya fokus pada apa yang terjadi, tetapi juga bagaimana dan mengapa hal tersebut berlangsung, sehingga hasil penelitian diharapkan dapat memberikan kontribusi praktis bagi pengelolaan pelatihan di lembaga sejenis.

Hasil dan Pembahasan

Pelatihan “Snack Milenial” yang dilaksanakan di SKB Negeri Surabaya merupakan bentuk pengembangan pendidikan keterampilan vokasional bagi warga belajar, yang dirancang untuk meningkatkan kemampuan berwirausaha melalui kegiatan tata boga. Pelatihan ini dilaksanakan dengan pendekatan manajemen pelatihan yang meliputi perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, dan pengawasan. Model manajemen ini sesuai dengan pendekatan dalam pendidikan luar sekolah yang menekankan pada fleksibilitas, partisipasi aktif peserta, dan adaptasi terhadap kebutuhan lokal (Sudjana, 2000).

Pada tahap perencanaan, pelatihan disusun dengan mempertimbangkan kebutuhan nyata warga belajar serta potensi pasar kuliner kekinian. Penentuan peserta dilakukan secara menyeluruh, melibatkan seluruh warga belajar kelas X–XII, dengan mempertimbangkan keterbatasan jumlah siswa aktif. Perencanaan ini juga mencakup perekrutan instruktur dari pelaku UMKM Zean Snack, yang dipilih untuk memberikan pengalaman langsung dan membangun koneksi antara pembelajaran dan dunia usaha. Hal ini sejalan dengan pendapat Cendaniarum & Supriyanto (2020) yang menyatakan bahwa keterlibatan praktisi dalam pelatihan vokasional meningkatkan relevansi materi dengan kebutuhan kerja.

Kurikulum pelatihan dirancang oleh pengelola dan instruktur dengan menyesuaikan kebutuhan warga belajar. Materi pelatihan mencakup pemahaman dasar tentang wirausaha, pengolahan makanan ringan, dan teknik pengemasan yang menarik. Salah satu produk yang diajarkan adalah Sandwich Toast, yang dipilih karena praktis dan memiliki daya jual yang tinggi. Pendekatan ini selaras dengan prinsip pendidikan kecakapan hidup (life skills education) yang bertujuan membekali peserta dengan kemampuan praktis untuk hidup mandiri (Anwar, 2006; Tim BBE, 2006).

Dari sisi pendanaan, program ini memperoleh dukungan dari APBD dengan alokasi sekitar Rp1.300.000 yang mencakup honor praktisi dan bahan praktik. Keterbatasan dana disiasati dengan kerjasama strategis bersama pemateri yang menyediakan peralatan pelatihan. Peran aktif Dinas Pendidikan dalam fasilitasi dan pengawasan program mencerminkan pola kemitraan yang penting dalam pendidikan nonformal (Yusuf & Maliki, 2020).

Pelaksanaan pelatihan dibagi menjadi dua sesi, yakni sesi materi dan sesi praktik. Materi diberikan dalam bentuk presentasi interaktif yang membahas strategi membangun UMKM dan inovasi makanan modern. Pada sesi praktik, peserta dibagi menjadi dua kelompok untuk membuat Sandwich Toast dan mengikuti lomba memasak. Kegiatan ini membangun semangat kompetisi, kerjasama tim, serta memperkuat keterampilan praktis warga belajar. Sebagaimana diungkapkan oleh Pajriah, Nurfadhilah, & Anshary (2018), metode praktik dalam pelatihan sangat efektif untuk meningkatkan motivasi dan keterampilan peserta.

Pengawasan dilakukan melalui monitoring langsung oleh pihak SKB dan Dinas Pendidikan. Monitoring bertujuan untuk memastikan proses pelatihan berjalan sesuai rencana dan peserta aktif terlibat. Evaluasi dilakukan terhadap kehadiran, partisipasi dalam praktik, dan hasil produk yang dihasilkan peserta. Model evaluasi semacam ini sejalan dengan pendekatan yang diusulkan Riyanto (2007), yang menekankan pentingnya evaluasi formatif dan sumatif dalam pelatihan berbasis keterampilan.

Faktor-faktor yang memengaruhi keberhasilan pelatihan meliputi minat, motivasi, serta ketersediaan sarana dan prasarana. Observasi menunjukkan bahwa peserta memiliki minat tinggi terhadap pelatihan. Minat menjadi kunci keberhasilan proses pembelajaran, terutama dalam konteks pendidikan nonformal yang sangat bergantung pada partisipasi sukarela peserta (Maulidah, 2020). Selain itu, motivasi warga belajar untuk membangun usaha sendiri terbilang tinggi, yang menunjukkan bahwa pelatihan ini mampu menumbuhkan semangat kemandirian. Hal ini sejalan dengan temuan Utariyani, Rizka, & Maskun (2016) yang menyatakan bahwa pelatihan tata boga berdampak positif terhadap sikap kewirausahaan warga belajar.

Sarana dan prasarana yang disediakan oleh SKB, seperti ruang pelatihan dan dukungan teknis, dinilai cukup memadai. Namun, untuk alat dan bahan praktik disediakan langsung oleh pemateri demi menyesuaikan dengan kebutuhan dan kualitas produk. Hal ini menjadi tantangan tersendiri dalam pengelolaan pelatihan karena kebutuhan peralatan dan bahan praktik yang spesifik perlu didukung secara optimal (Sulistiyowati, 2015).

Hasil dari pelatihan ini cukup signifikan, antara lain: (1) warga belajar memperoleh pemahaman dasar tentang kewirausahaan dan strategi UMKM; (2) peserta mampu mempraktikkan pembuatan produk kuliner secara mandiri; (3) peserta menunjukkan antusiasme dalam kegiatan lomba yang membentuk semangat kompetitif; dan (4) adanya keinginan sebagian peserta untuk mengembangkan usaha sendiri setelah pelatihan. Temuan ini memperkuat penelitian Rizka & Maskun (2018) bahwa pelatihan yang dirancang secara sistematis dapat meningkatkan kompetensi wirausaha warga belajar.

Namun, masih terdapat tantangan yang perlu diatasi ke depan, seperti keterbatasan durasi pelatihan, minimnya literasi digital peserta untuk pemasaran online, serta perlunya pelatihan lanjutan untuk memperdalam keterampilan. Waluyo (2020) menyarankan bahwa pelatihan vokasional sebaiknya dikombinasikan dengan pendekatan blended learning agar lebih fleksibel dan berkelanjutan.

Secara keseluruhan, pelatihan “Snack Milenial” di SKB Negeri Surabaya merupakan praktik baik dalam penerapan manajemen pelatihan vokasional berbasis kebutuhan dan berbasis komunitas. Pelatihan ini tidak hanya membekali warga belajar dengan keterampilan teknis, tetapi juga menumbuhkan kepercayaan diri, motivasi, dan kesiapan untuk terjun ke dunia usaha.

Simpulan

Dalam penyelenggaraan pelatihan vokasional di SKB Negeri Surabaya, Dinas Pendidikan terutama Bagian Sub Kurikulum PNF dan PAUD memiliki andil yang besar untuk mengkonsep dan merancang pelatihan-pelatihan yang akan diselenggarakan untuk warga belajar di SKB Negeri Surabaya. Pada kegiatan pelatihan “Snack Milenial” merupakan salah satu program yang dibuat oleh Dinas Pendidikan. Dari penentuan perencanaan, pengorganisasian, pengawasan dilakukan oleh Dinas Pendidikan.

Perencanaan konsep pelatihan yang meliputi pengaturan jumlah peserta pelatihan yang mencakup seluruh warga belajar SKB Negeri Surabaya, rekrutmen praktisi yang diseleksi langsung oleh pihak Dinas Pendidikan, dan pendanaan yang dianggarkan menggunakan APBD yang telah diajukan oleh Dinas Pendidikan untuk kegiatan pelatihan. Untuk kurikulum/bahan ajar diserahkan kepada pihak UMKM Zean Snack. Untuk pengorganisasian dinas pendidikan, UMKM Zean Snack, dan semua yang terlibat di SKB Negeri Surabaya memiliki peran dan tanggung jawabnya masing-masing. Pelaksanaan difokuskan pada metode pembelajaran dan interkasi instruktur. Pengawasan dilakukan secara langsung yaitu pihak Dinas Pendidikan dan pamong ikut masuk dalam penyelenggaraan.

Faktor yang mempengaruhi keberlangsungan pelaksanaan antara lain: minat warga belajar dalam pelatihan memiliki peran penting dalam mengelompokkan kemampuan dan potensi diri dalam kegiatan ini warga belajar menyatakan keberminatannya saat mengikuti pelatihan, motivasi warga belajar dalam pelatihan menjadi inspirasi dalam membangun karier masa depan, dan sarana-prasarana yang diberikan sudah cukup memadai sesuai dengan kebutuhan pelatihan “Snack Milenial”. Hasil dalam pelatihan bertujuan antara lain memberikan materi berupa pembangunan jiwa kewirausahaan dan inovasi pengemasan makanan modern dan mengikuti trend yang masa kini, melatih warga belajar untuk membuat pengolahan makanan ringan dengan praktek membuat sandwich toast, melatih kekompakan dan jiwa kompetitif warga belajar melalui perlombaan yang diselenggarakan.

Daftar Rujukan

- Anwar. (2006). *Pendidikan Kecakapan Hidup*. Bandung : Alfabeta
- Cendaniarum, W. B., & Supriyanto. (2020). *Pengelolaan Layanan Keterampilan Vokasional Siswa Tunarungu*. Program Studi Manajemen Pendidikan, Fakultas Ilmu Pendidikan, Universitas Negeri Surabaya, 168.
- Ciptasari, D. R. (2015). *Manajemen Program Pendidikan Kesetaraan Kejar Paket C “Harapan Bangsa” Di Uptd SKB Ungaran Kabupaten Semarang*. Journal of Non Formal Education and Community Empowermen, 116.
- Fitriah, H., Darmawan, D., & Faturohman, N. (2021). *Hubungan Kecakapan Vokasional Khusus Dengan Kesiapan Kerja Peserta Pelatihan Tata Boga*. Universitas Sultan Ageng Tirtayasa, 65.
- Indonesia. (2003). *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional*. Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2003 Nomor 78.
- Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. (2014). *Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 81 Tahun 2014 tentang Pendidikan Kesetaraan pada Satuan Pendidikan Nonformal*. Jakarta: Kemdikbud.
- Maulidah, A. (2020). *Analisis Proses Pelaksanaan Pembelajaran Keterampilan Tata Boga Membuat “Kue Pastry” Bagi Warga Belajar*. Media Pendidikan dan Sosial Kemasyarakatan, 74.

-
- Mutiah, K. N. (2021). *Manajemen Pendidikan Ketrampilan Vokasional Anak Tunagrahita*. *Jurnal Exponential*, 192.
- Pajriah, S., Nurfadhilah, D., & Anshary, A. D. (2018). *Pengelolaan Program Kecakapan Hidup Melalui*. *Jurnal Cendekiawan Ilmiah PLS*, 1.
- Utariyani, N. N., Rizka, M. A., & Maskun. (2016). *Pengaruh Pelatihan Tata Boga Terhadap Sikap Berwirausaha Warga Belajar di SKB (Sanggar Kegiatan Belajar) Gerung*. Program Studi Pendidikan Luar Sekolah, FIP IKIP Mataram, 4.
- Riyanto, Dr. Y. (2007). *Metodologi Penelitian Pendidikan Kualitatif dan Kuantitatif*. Unesa University Press.
- Sugiono, Prof. Dr. (n.d.). (2013). *Metode Penelitian Kualitatif (3rd Ed.)*. Alfabeta Bandung.
- Sulistiyowati, Liliek Nur. (2015). *Pengaruh Budaya Organisasi dan Iklim Organisasi terhadap Kinerja Karyawan di UPTD Sanggar Kegiatan Belajar Kabupaten Magetan*. *Jurnal Ekomaks* Vol. 4 (2) : 27-41.
- Sudjana, D. (2000). *Manajemen Program Pendidikan untuk Pendidikan Luar Sekolah dan Pengembangan Sumber Daya Manusia*. Bandung, Falah Production
- Rizka, M. A., & Maskun, M. (2018). *Pengaruh Pelatihan Tata Boga Terhadap Sikap Berwirausaha Warga Belajar di SKB (Sanggar Kegiatan Belajar) Gerung Kabupaten Lombok Barat Tahun 2016*. *Transformasi: Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pendidikan Non Formal Informal*, 3(1)
- Rizka, M. A., & Zulkipli, Z. (2017). *Efektivitas Implementasi Pelatihan Keterampilan Kerja Dalam Meningkatkan Kompetensi Calon Tenaga Kerja*. *Jurnal Kependidikan: Jurnal Hasil Penelitian dan Kajian Kepustakaan di Bidang Pendidikan, Pengajaran dan* 16(1).
- Rizka, M. A. (2014). *Evaluasi Implementasi Program Kursus Wirausaha Desa (KWD) untuk Mengatasi Pengangguran*. *Jurnal Kependidikan*, 13(4), 369-381.
- Tim Broad Based Education. (2006). *Pendidikan Kecakapan Hidup*. Surabaya: Surabaya Intellectual Club (SIC).
- Waluyo, S. T. (2020). *Blended Learning Untuk Pelatihan Vokasi*. Bandung: PT. Srikandi Empat Widya Utama.
- Yusuf, F. A., & Maliki, B. I. (2020). *Manajemen Pendidikan*. Depok : PT Raja Grafindo Persada.