

PENINGKATAN KETERAMPILAN MEMASAK MELALUI PELATIHAN HIBACHI

Moch Nur Efendi¹
A.A. Ayu Suwi Arianty²
Luh Eka Susanti³

^{1,2,3}Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional

ARTICLE INFO

Article history:

Received: 6 Januari 2026
Revised: 12 February 2026
Accepted: 19 February 2026

Key words:

Hibachi, Upskilling, Cooking

DOI: 10.62335

ABSTRACT

The Community Service Program through hibachi training aims to improve competency, creativity, and innovation in food presentation. The study used a qualitative descriptive approach through field studies and participant observation. The results showed that the hands-on training method (learning by doing) improved participants' understanding of the concept of Hibachi cooking, thereby providing a memorable dining experience. The conclusion of this activity is that practice-based training has proven effective in improving cooking skills and mastering hibachi tricks. Recommendations include continuing the training program periodically, providing mentoring during training, creating hibachi competitions, and collaborating with other learning programs. This training model can be replicated on campus or other culinary training facilities with similar potential as a strategy to improve knowledge and skills in the culinary field.

ABSTRAK

Program Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) melalui pelatihan hibachi bertujuan untuk meningkatkan kompetensi, kreativitas dan inovasi dalam menyajikan makanan. Penelitian menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif melalui studi lapangan dan observasi partisipatif. Hasil menunjukkan bahwa metode pelatihan praktik langsung (learning by doing) meningkatkan pemahaman peserta terhadap konsep memasak Hibachi dalam upaya memberikan memorable dining experience. Kesimpulan dari kegiatan ini adalah bahwa pelatihan berbasis praktik terbukti efektif dalam meningkatkan kemampuan memasak dan mempermainkan trick hibachi. Rekomendasi yang diajukan meliputi keberlanjutan program pelatihan secara berkala, pendampingan saat pelatihan, dibuatkan kompetisi hibachi dan kolaborasi dengan program pembelajaran yang lain. Model pelatihan ini dapat direplikasi di kampus atau tempat pelatihan tata boga yang lain dengan potensi serupa sebagai strategi peningkatan pengetahuan dan keterampilan di bidang tata boga

PENDAHULUAN

Kuliner makin menarik untuk dibahas karena tidak hanya fokus pada kenikmatan makanan saja melainkan terkait *dining experience* menjadi nilai lebih dari suatu usaha kuliner

¹ Corresponding author: Fendibenedict10@ipb-intl.ac.id

(Antonious et al., 2024). Hibachi adalah salah satu konsep memasak yang memiliki keunikan dan nilai lebih yang bertujuan menarik minat pengunjung untuk datang (Efendi, 2025). Selain menyediakan makanan yang lezat hibachi menawarkan pengalaman bersantap yang memungkinkan pelanggan untuk melihat demonstrasi memasak secara langsung. Selain itu, Perlu diperhatikan juga persepsi pengunjung terhadap ekspresi dan penyampaian chef mempengaruhi ketertarikan tamu untuk berinteraksi (Peng et al., 2017a).

Hibachi telah menjadi komponen penting dari budaya Amerika. Kombinasi memasak, hiburan, dan suasana sosial yang tercipta sepanjang proses penyajian makanan adalah yang membuat hibachi begitu menarik, meskipun sering disamakan dengan teppanyaki (Amkas, 2022). Pada kenyataannya gaya, budaya, dan teknik adalah perbedaan utama antara hibachi dan teppanyaki (Ruswan, 2020). Popularitas hibachi di Amerika mulai meningkat pada tahun 1970-an, bertepatan dengan meningkatnya minat pada makanan Jepang yang memberikan pengalaman makan yang lebih menarik (VOAIndonesia.com, 2022). Seiring dengan pertumbuhan industri hibachi di Amerika, permintaan chef hibachi juga meningkat, menjadikannya pilihan karir yang menarik bagi pekerja asing, khususnya tenaga kerja yang berasal dari Indonesia. Sekitar 4.000 warga Indonesia bekerja sebagai chef hibachi di berbagai restoran Jepang di Amerika. Banyak restoran Jepang di Eropa menyajikan makanan kepada ekspatriat Jepang dan Eropa selama sepuluh tahun terakhir. Hidangan Jepang seperti sushi dan teppanyaki telah berkembang pesat dan semakin populer sebagai menu yang banyak dicari (Cwierka, 2005).

Berbeda dengan kebanyakan juru masak lainnya, chef hibachi harus mampu berinteraksi dan memberikan kenyamanan pada tamu di samping memiliki kemampuan memasak yang luar biasa (Arif, 2022). Kemampuan ini meningkatkan kompleksitas pekerjaan chef hibachi, yang membutuhkan perpaduan bakat memasak dan menghibur. Chef hibachi berbeda dari juru masak lainnya karena perlu memiliki kemampuan yang berkaitan dengan memasak dan hiburan. Khusus untuk chef hibachi kemampuan berinteraksi sangat penting (Widyaisme, 2025). Kenyataannya, kemampuan untuk melibatkan dan menghibur pelanggan sangat penting, bahkan seringkali lebih penting daripada rasa makanan itu sendiri (Kusuma, 2021; Efendi, 2025). Ini menunjukkan bahwa chef hibachi perlu mahir dalam berbicara di depan umum karena seluruh pengalaman bersantap bergantung pada kemampuan berkomunikasi, menciptakan lingkungan yang ramah, dan membangun hubungan baik dengan tamu.

Selain menikmati makanan, tujuan utama para pengunjung restoran hibachi adalah untuk berkumpul bersama keluarga dan berinteraksi dengan chef hibachi yang menghibur sambil menyiapkan hidangan. Selain kualitas makanan yang luar biasa, demonstrasi memasak dan pelayanan kepada tamu yang penuh perhatian merupakan daya tarik penting. Hibachi merupakan pilihan populer bagi banyak orang, terutama bagi tamu yang mencari pengalaman bersantap yang lebih dari sekadar menikmati makanan dan termasuk menyaksikan pertunjukan chef yang memukau (Efendi, 2025). Karena penghasilannya lebih tinggi daripada juru masak di restoran biasa, profesi chef hibachi semakin populer. Gaji bulanan rata-rata untuk seorang chef hibachi berkisar antara \$4.000 hingga \$7.000. Selain itu, karena chef terlibat langsung dalam memberikan layanan dan hiburan interaktif kepada tamu, chef hibachi dapat memperoleh penghasilan tambahan melalui *tiping* dari tamu. Unsur-unsur ini yang meningkatkan popularitas masakan hibachi di AS. Meningkatnya permintaan chef hibachi di Amerika juga telah meningkatkan eksklusivitas dan nilai profesi ini. Sehingga menjadikannya profesi ini sangat diminati di kalangan diaspora Indonesia (Amkas, 2022).

Proses menjadi chef hibachi profesional tidak mudah, meskipun mendapatkan gaji yang relatif tinggi. Mengingat calon chef harus menguasai berbagai macam kemampuan, mulai dari metode memasak yang inovatif hingga cara menghibur pelanggan dengan manuver kuliner yang menarik secara visual, pelatihan yang dibutuhkan cukup memakan waktu dan tidak

murah. Memasak hibachi memiliki peluang karir yang besar, khususnya bagi para profesional Indonesia yang ingin berkecimpung dalam industri kuliner internasional. Profesi ini tidak hanya menawarkan potensi penghasilan yang lebih besar daripada profesi chef biasa, tetapi juga mendorong pengembangan berbagai kemampuan termasuk pertunjukan hiburan, komunikasi interpersonal, dan memasak. Peluang ini nyata dan relevan, sebagaimana dibuktikan oleh tingginya permintaan chef hibachi dan banyaknya diaspora Indonesia yang telah bekerja di industri ini. Studi ini bertujuan untuk secara signifikan memajukan pengetahuan dan teknik persiapan karir di industri hiburan kuliner global dengan meneliti pengalaman dan perspektif langsung dari para ahli di bidang tersebut.

Permintaan yang tinggi terhadap chef hibachi serta jumlah besar diaspora Indonesia yang sudah bekerja di bidang ini menunjukkan adanya peluang yang nyata dan relevan. Meskipun demikian, tidak banyak institusi perguruan tinggi perhotelan maupun sekolah pelatihan yang menawarkan program khusus dalam bidang hibachi. Oleh karena itu, pelatihan ini sangat diperlukan untuk memperkenalkan serta mengajarkan teknik memasak hibachi kepada peserta, sehingga mereka dapat meningkatkan keterampilannya dalam mengolah makanan.

METODE PELAKSANAAN

Metode pendekatan yang diterapkan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini meliputi proses pendampingan intensif sekaligus pelatihan yang bertujuan melakukan transfer keterampilan dan pengetahuan secara langsung kepada peserta. Pendekatan ini tidak hanya memberikan materi teori, tetapi juga menekankan praktik aplikatif sehingga peserta dapat menguasai kompetensi yang diperlukan untuk memasak di hibachi. Melalui interaksi antara fasilitator dan peserta, metode ini mendorong pemberdayaan peserta agar mampu mandiri dan meningkatkan kapasitas sumber daya manusia secara berkesinambungan. Tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini dimulai dengan kolaborasi antara mahasiswa dan dosen pendamping. Pada tahap awal, dilakukan uji coba (*trial*). Selanjutnya, tahap kedua meliputi persiapan peralatan yang diperlukan selama pelatihan. Tahap berikutnya adalah survei lokasi pengabdian untuk memastikan kelayakan tempat, termasuk pembersihan area serta pengecekan ketersediaan fasilitas penunjang seperti listrik dan air. Tahapan terakhir mencakup persiapan semua kebutuhan logistik yang akan dibawa ke lokasi serta penyusunan dan pengaturan rundown acara agar pelaksanaan kegiatan berjalan dengan lancar dan terstruktur.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pendampingan pelatihan atraksi hibachi dan pengolahan makanan

Program pelatihan dan pendampingan pengolahan makanan dengan teknik hibachi dirancang dengan pendekatan komprehensif yang mengintegrasikan aspek teori dan praktik secara seimbang. Materi pelatihan terdiri dari dua sesi utama, yaitu memainkan *trick* hibachi, serta pengolahan makanan menggunakan teknik hibachi. Kedua sesi ini dipilih sebagai representasi kemampuan yang harus dimiliki oleh chef hibachi. Selain itu, memberikan nilai tambah dalam melatih kemampuan *public speaking*. Pelaksanaan pelatihan dipandu langsung oleh chef profesional dan dosen dari Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional (IPBI), sehingga kualitas pembelajaran dapat terjamin melalui transfer pengetahuan yang berbasis keahlian dan pengalaman industri. Selain itu, keterlibatan mahasiswa dari Program Studi Manajemen Tata Boga di IPB Internasional sebagai pendamping memberikan dimensi pembelajaran kolaboratif yang menghubungkan teori akademis dengan praktik lapangan secara langsung. Pendampingan ini juga bertujuan meningkatkan kemampuan memainkan atraksi, *public speaking* dan mengolah makan dengan tehnik hibachi secara mandiri setelah pelatihan berakhir.

Lokasi pelatihan yang diselenggarakan di *open stage* kampus IPBI, dipilih secara strategis untuk memudahkan dalam menampung peserta dan membuat acara lebih menarik karena peserta dapat melihat proses pembelajaran hibachi. Model pelatihan ini mengedepankan metode *learning by doing*, di mana peserta tidak hanya memperoleh teori, tetapi juga terlibat aktif dalam proses pembuatan makanan secara langsung. Pendekatan ini diperkaya dengan sesi diskusi dan evaluasi yang memungkinkan peserta berbagi pengalaman, menyelesaikan kendala teknis, dan memperkuat pemahaman terhadap prinsip pengolahan makanan dengan teknik hibachi. Secara keseluruhan, model pelatihan dan pendampingan ini bertujuan untuk meningkatkan kompetensi, kreativitas dan inovasi dalam pengolahan makanan.



Gambar 1. Peserta pelatihan memainkan spatula



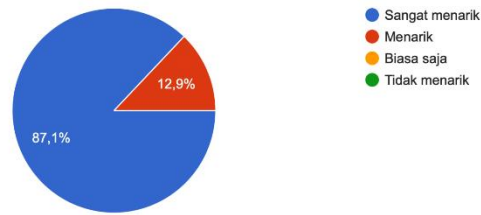
Gambar 2. Peserta pelatihan sedang memasak

Proses pembelajaran mampu menciptakan suasana belajar yang nyaman dan memungkinkan peserta untuk berinteraksi secara leluasa. Kegiatan dimulai dengan demonstrasi langsung oleh juru masak profesional, di mana peserta menyimak dengan penuh perhatian dan antusiasme. Selanjutnya, peserta diberikan kesempatan untuk praktik langsung sesuai dengan teknik yang telah diperagakan, yang secara signifikan meningkatkan keterlibatan dan pemahaman mereka. Pendekatan ini tidak hanya melatih keterampilan teknis, tetapi juga mengembangkan keterampilan interpersonal peserta yakni kemampuan berkomunikasi secara efektif baik secara verbal maupun nonverbal dalam hubungan antar individu atau kelompok. Keterampilan ini esensial karena manusia adalah makhluk sosial yang bergantung pada interaksi dan kolaborasi untuk mencapai tujuan bersama.

Evaluasi program

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian masyarakat, evaluasi menyeluruh meliputi proses pendampingan serta penilaian hasil pelatihan hibachi. Pendampingan dilakukan secara intensif sebagai persiapan pengolahan makanan hibachi, sekaligus memberikan penghargaan kepada kelompok peserta terbaik yang turut diikuti oleh seluruh peserta, sebagai bentuk motivasi dan apresiasi. Keberhasilan program pelatihan dan pendampingan tersebut diukur melalui evaluasi kuantitatif dengan menggunakan kuesioner yang disebarakan kepada para peserta pelatihan. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa kegiatan ini memperoleh kategori “sangat baik,” dengan rata-rata skor penilaian sebesar (87,1 %) dari skala penilaian yang digunakan. Data ini mengindikasikan bahwa pelatihan dan pendampingan hibachi yang dilaksanakan telah memenuhi ekspektasi peserta dan memberikan dampak positif yang signifikan. lebih rinci terkait hasil evaluasi tersebut dapat dilihat pada Gambar 3.

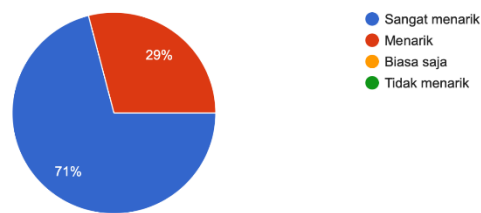
Bagaimanakah pendapat anda tentang acara pelatihan Hibachi ?
31 jawaban



Gambar 3. Nilai rata-rata kuesioner evaluasi pelatihan dan pendampingan hibachi

Metode *learning by doing* dalam pelatihan ini mengacu pada tiga aspek pengukuran utama untuk menilai keberhasilan kegiatan, yaitu: pertama, penilaian terhadap materi pelatihan yang diberikan, yang mencakup relevansi, kualitas, dan kesesuaian materi dengan kebutuhan peserta; kedua, penilaian terhadap efektivitas transfer pengetahuan oleh narasumber atau fasilitator, meliputi kemampuan mereka dalam menyampaikan informasi secara jelas, sistematis, dan aplikatif; dan ketiga, penilaian terhadap tingkat partisipasi antar peserta selama kegiatan berlangsung, yang mencakup interaksi, kolaborasi, serta keterlibatan aktif peserta dalam proses pembelajaran. Ketiga aspek ini saling melengkapi untuk memastikan bahwa pelatihan tidak hanya memberikan pengetahuan, tetapi juga membangun keterampilan dan memperkuat hubungan antar peserta guna mendukung keberlanjutan hasil pelatihan. Pada aspek penilaian materi pelatihan, sebanyak (71% sangat menarik) dan (29 % Menarik). Hasil ini menunjukkan bahwa pertama, materi yang disampaikan tersusun secara terstruktur dan mudah dipahami oleh peserta. Kedua, materi tersebut sangat relevan dan sesuai dengan tujuan pelatihan yang ingin dicapai. Ketiga, materi yang diberikan telah mencakup pemahaman mendalam mengenai proses memasak di hibachi, sehingga peserta memperoleh wawasan yang komprehensif tentang bekerja sebagai chef hibachi. Penilaian positif ini mencerminkan keberhasilan penyusunan dan penyampaian materi pelatihan dalam mendukung pengembangan keterampilan dalam memasak. Agar lebih jelas bisa lihat pada diagram lingkaran pada gambar 4.

Bagaimanakah Pemaparan Materi tentang pelatihan Hibachi?
31 jawaban



Gambar 4. Nilai yang menunjukkan aspek penilaian pada materi pelatihan.

Pada aspek penilaian transfer atau *sharing knowledge* dalam pelatihan, sebanyak (77,4 % sangat bermanfaat). Hasil ini menunjukkan bahwa pertama, narasumber mampu menyampaikan materi secara interaktif sehingga menarik perhatian peserta. Kedua, terjalin komunikasi dan interaksi yang efektif antara narasumber dan peserta selama sesi pelatihan berlangsung. Ketiga, proses berbagi pengalaman antara narasumber dan peserta berjalan dengan baik, sehingga materi yang disampaikan mudah dipahami dan mampu diimplementasikan secara praktis oleh peserta. Penilaian positif ini menegaskan keberhasilan

metode transfer pengetahuan dalam meningkatkan pemahaman dan keterampilan peserta. Agar Lebih jelas dapat lihat pada gambar 5.



Gambar 5. Penilaian pada *transfer knowledge*

Dampak program pelatihan

Pelatihan hibachi memberikan dampak positif signifikan bagi peserta. Kegiatan ini tidak hanya meningkatkan pengetahuan praktis peserta mengenai profesi sebagai chef hibachi, tetapi juga menumbuhkan semangat untuk bekerja ke luar negeri. Selain berfungsi sebagai sarana edukasi, pelatihan ini juga menjadi pengalaman baru bagi peserta dalam meningkatkan keterampilan memasak. Dampak lainnya berupa meningkatkan kepercayaan diri memasak di depan tamu.

SIMPULAN

Pelatihan hibachi berhasil meningkatkan keterampilan peserta dalam memasak di meja hibachi. Metode pendampingan praktis dan interaktif tidak hanya mentransfer keterampilan teknis, tetapi juga membangun kepercayaan diri dan inovasi mandiri, memperkuat sumber daya manusia sebagai modal utama pengembangan karir sebagai chef. Keberhasilan ini berdampak positif pada aspek sosial ekonomi dengan membuka peluang bekerja di luar negeri atau menjadi chef hibachi di hotel. Rekomendasi ke depan meliputi sinergi berkelanjutan antara pemerintah, perguruan tinggi, pelaku usaha, dan masyarakat dalam membangun ekosistem pendukung, dengan peningkatan pelatihan, akses permodalan, pemasaran, dan pendampingan berbasis riset. Secara keseluruhan, pelatihan ini menjadi fondasi strategis untuk membangun sumber daya manusia yang unggul di bidang kuliner, berdaya saing, dan berkelanjutan, yang meningkatkan kualitas hidup tenaga kerja sekaligus mendapatkan pengalaman luar negeri.

DAFTAR PUSTAKA

- Amkas, K. (2022, August 30). *Koki Hibachi, Profesi Incaran Banyak Diaspora Indonesia Di AS*. Retrieved From VOA Indonesia <https://www.voaindonesia.com/A/Koki-Hibachi-Profesi-Incaran-Banyak-Orang-Indonesia-Di-As/6721612.html>
- Antonius, J., & Efendi, M. N. (2024). Peran Chef Ekspatriat Dalam Menjaga Food Cost Dan Kualitas Makanan di Il Ristorante Bulgari Resort Bali. *Jurnal Sains Terapan Pariwisata*, 9 [1], 31–40.
- Arif, A. (2022, April 7). *Hibachi Chef Profesi Yang Lagi Nge-Hits Di Amerika*. Retrieved From Indonesian Lantern: [Http://indonesianlantern.com](http://indonesianlantern.com)
- Cwiertka, K. J. (2005). From Ethnic to Hip: Circuits of Japanese Cuisine in Europe. *Food and Foodways*, 13(4). <https://doi.org/10.1080/07409710590931294>

- Efendi, M. N. (2025). Bali chef community's commitment to balinese gastronomy. *Jurnal Pariwisata Pesona*, 9(2). Retrieved from <https://jurnal.unmer.ac.id/index.php/jpp/article/view/13513>
- Efendi, M. N. (2025). Peran Human Capital dan Kompetensi Chef Hibachi dalam Menciptakan Spectacular Dining Experience. *ASEAN Journal of Hospitality and Tourism Studies*, 1(1). Retrieved from <https://ejournal.aseanacademicpublishing.com/index.php/ajhts/article/view/6>
- Kusuma. (2021). Peluang Dan Tantangan Chef Indonesia Di Luar Negeri. *Karir Kulineri Global*.
- Peng, N., Chen, A., & Hung, K. P. (2017). The effects of teppanyaki restaurant stimuli on diners' emotions and loyalty. *International Journal of Hospitality Management*, 60. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2016.09.010>
- Ruswan, J. (2020, August 13). *Asal-Usul Dan Ciri Khas Yang Membedakan Teppanyaki Serta Hibachi*. Retrieved From Sonara.Id: <https://Bangka.Sonora.Id>
- Widyaisme. (2025). *Dulang Kafe Kuta Square, Fatchow Legian, Bali Indonesia*. Retrieved From Hibachi Bali: <https://Hibachibali.Com/>