

PELATIHAN HOSPITALITY UNTUK SMK PARIWISATA TELKOM BANDUNG

Ilham Fajri¹⁾, Heru Kurniadi²⁾, Tito Pandu Raharjo³⁾, Toni Andriyono³⁾

^{1,2,3)} Universitas Telkom Bandung

⁴⁾ Politeknik Pajajaran ICB Bandung

E-Mail:

ilhamfajri@telkomuniversity.ac.id¹⁾, herukurniadi@telkomuniversity.ac.id²⁾,

titopanduraharjo@telkomuniversity.ac.id³⁾, toni.andriyono@poljan.ac.id⁴⁾

Submitted:

30-05-2026

Accepted:

04-07-2026

Published:

05-07-2026

ABSTRAK

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di SMK Pariwisata Telkom Bandung bertujuan meningkatkan kompetensi siswa bidang hospitality dan pengembangan produk kuliner melalui pelatihan dry aging daging sapi bagi siswa Tata Boga serta pelatihan Property Management System (PMS) bagi siswa Front Office. Pelatihan dry aging memperkenalkan prinsip dan praktik pematangan daging melalui pengaturan suhu, kelembapan, dan sirkulasi udara secara terkontrol. Teknik ini dapat menghasilkan daging dengan tekstur lebih lembut dan cita rasa lebih kuat, sekaligus meningkatkan pemahaman siswa mengenai standar pengolahan pangan dan gastronomi profesional. Pelatihan PMS berfokus pada penggunaan sistem informasi operasional hotel, meliputi reservasi, check-in dan check-out, pengelolaan kamar, koordinasi housekeeping, serta penyusunan laporan. Penguasaan PMS mendukung efisiensi operasional, mengurangi kesalahan manual, dan membantu pengambilan keputusan berbasis data. Kegiatan dilaksanakan melalui metode hands-on training, simulasi, dan penyampaian teori. Hasil yang diharapkan adalah meningkatnya keterampilan teknis siswa, kemampuan menerapkan dry aging, dan penguasaan PMS sesuai standar industri. Kegiatan ini juga memperkuat hubungan sekolah dengan industri serta meningkatkan kesiapan dan daya saing lulusan dalam sektor perhotelan dan kuliner.

Kata kunci: pengabdian kepada masyarakat; dry aging; Property Management System; kompetensi vokasi; hospitality

ABSTRACT

This community service program, conducted at SMK Pariwisata Telkom Bandung, aimed to improve students' competencies in hospitality operations and culinary product development through dry-aged beef training for Culinary Arts students and Property Management System (PMS) training for Front Office students. The dry-aging training introduced the principles and practices of meat maturation under controlled temperature, humidity, and air circulation. This technique produces beef with a more tender texture and richer flavor while enhancing students' understanding of professional food processing and gastronomy standards. The PMS training focused on the use of hotel operational information systems, including reservations, check-in and check-out procedures, room management, housekeeping coordination, and report preparation. PMS proficiency supports operational efficiency, reduces manual errors, and facilitates data-driven decision-making. The program was implemented through hands-on training, simulations, and theoretical sessions. The expected outcomes include improved technical skills, the ability to apply dry-aging techniques, and proficiency

Corresponding

Author:

Ilham Fajri

in operating PMS according to hospitality industry standards. This program also strengthens collaboration between vocational schools and the tourism industry while improving graduates' work readiness and competitiveness in the hospitality and culinary sectors.

Keywords: *community service; dry aging; Property Management System; vocational competence; hospitality*

PENDAHULUAN

Industri perhotelan dan pariwisata merupakan salah satu sektor ekonomi yang berkembang pesat di era globalisasi dan digitalisasi saat ini. Pertumbuhan pariwisata domestik maupun internasional mendorong peningkatan permintaan akan tenaga kerja yang tidak hanya memiliki pengetahuan teori, tetapi juga kompetensi teknis yang sesuai standar industri profesional (Purike et al., 2022; Jauhar, 2025). Dalam konteks pendidikan menengah kejuruan (SMK), terutama program keahlian Perhotelan dan Tata Boga, tantangan utamanya adalah memastikan lulusan memiliki keterampilan yang relevan dengan kebutuhan dunia kerja nyata. Program vokasional semestinya menjadi jembatan antara pendidikan formal dan keterampilan kerja praktis yang dibutuhkan industri, namun seringkali masih ditemukan ketidaksesuaian antara kompetensi yang diajarkan di sekolah dengan keterampilan yang diperlukan di lapangan (Denty & Aline, 2020).

SMK Pariwisata Telkom Bandung merupakan sekolah menengah kejuruan berbasis pariwisata yang berorientasi pada penguatan kompetensi vokasional dan karakter profesional di bidang industri jasa. Sekolah ini berada dalam ekosistem pendidikan yang terhubung dengan dunia industri dan pengembangan teknologi, khususnya dalam konteks layanan pariwisata modern dan hospitality berbasis digital. Sebagai institusi pendidikan vokasi, sekolah ini menekankan keseimbangan antara pembelajaran teoretis dan praktik industri guna menyiapkan lulusan yang adaptif terhadap dinamika sektor pariwisata nasional maupun global (Aditya et al., 2023; Smkpariwisatatelkom.sch.id, 2026).

Pendidikan vokasi di sektor pariwisata termasuk perhotelan dan kuliner menjadi krusial dalam konteks Kota Bandung yang dikenal sebagai pusat education hub dan destinasi pariwisata utama di Indonesia (Riyantina, 2025). Sebagai kota yang menyumbang besar terhadap pertumbuhan sektor wisata dan ekonomi kreatif, kompetensi lulusan pendidikan kepariwisataan sangat menentukan kualitas layanan jasa wisata dan hospitality di daerah tersebut. Permintaan akan tenaga kerja yang profesional di hotel, restoran, biro perjalanan, dan sektor kuliner semakin meningkat, sehingga kompetensi lulusan SMK harus mampu menjawab tren pekerjaan yang makin kompleks, berbasis teknologi, dan standar dunia kerja yang tinggi (Suyitno et al., 2025).

Dalam konteks tersebut, masih terdapat kesenjangan antara kompetensi yang diajarkan di lembaga pendidikan vokasi dengan kebutuhan nyata industri hospitality dan kuliner profesional. Kesenjangan ini sering disebut *skills gap*, yaitu ketidaksesuaian antara keterampilan yang dimiliki lulusan pendidikan vokasi dengan keterampilan yang diperlukan dalam dunia kerja. Penelitian menunjukkan bahwa *skill gap* ini amat signifikan di sektor hospitality, termasuk kurangnya keterampilan digital, penggunaan sistem teknologi informasi operasional, serta keterampilan teknis lanjutan di bidang culinary arts yang sesuai dengan standar industri perhotelan modern (Strietska-Ilina et al., 2019; Francis et al., 2020). Hal ini terutama mencakup kemampuan operasional sistem informasi hotel seperti Property Management System (PMS) dan teknik kuliner lanjutan seperti dry aging dalam pengolahan bahan pangan yang seringkali belum mendapatkan porsi pelatihan memadai dalam kurikulum formal di SMK.

Penggunaan teknologi informasi dalam operasional hotel—seperti PMS—telah menjadi standar industri untuk meningkatkan efisiensi kerja, meminimalkan kesalahan manual, dan menyediakan pengalaman tamu berkualitas tinggi. PMS memfasilitasi fungsi inti seperti manajemen reservasi, proses check-in/check-out, pengaturan inventaris, hingga pelaporan dan pelayanan pelanggan dalam satu platform terintegrasi. Ketidakmampuan menguasai sistem

semacam ini akan menjadi hambatan signifikan bagi siswa SMK dalam memasuki dunia kerja perhotelan modern yang telah mengadopsi digitalisasi sebagai kebutuhan operasional utama (Kansakar et al., 2019).

Selain sistem teknologi operasional, keterampilan kuliner juga terus berkembang secara teknis. Teknik dry aging daging sapi, misalnya, merupakan metode lanjutan dalam pengolahan daging yang secara signifikan memengaruhi rasa, tekstur, dan kualitas akhir produk pangan. Proses ini memerlukan kontrol suhu, kelembapan, dan sirkulasi udara untuk memaksimalkan enzymatic breakdown dan menghasilkan produk berkualitas tinggi yang diminati oleh industri gastronomi profesional (Dashdorj et al., 2016). Keterampilan ini jauh melampaui standar dasar praktik kuliner yang biasanya diajarkan di kelas vokasi. Dengan begitu, lulusan SMK yang belum terpapar pelatihan semacam ini menjadi kurang siap menghadapi tuntutan kerja di dapur profesional atau industri kuliner kelas atas.

Kesenjangan lain yang mencuat adalah kurangnya kolaborasi antara pendidikan vokasi dan industri, yang menjadi salah satu faktor penyebab utama keterbatasan pengalaman kerja nyata siswa selama masa studi. Hubungan yang kuat dengan industri—melalui program magang, kelas industri, atau keterlibatan praktisi dalam pengembangan kurikulum—telah terbukti membantu siswa memahami konteks kerja profesional secara langsung dan meningkatkan relevansi pembelajaran. Namun, implementasi kerjasama yang efektif antara sekolah dan dunia industri di banyak SMK masih perlu diperkuat agar lulusan siap menghadapi tantangan kerja di luar lingkungan sekolah (Disas, 2018).

Untuk itu, strategi pengembangan kompetensi di SMK perlu menempatkan practical learning dan pengalaman profesional sebagai komponen penting dari proses pembelajaran. Pendekatan hands-on training, kelas simulasi industri, serta pelatihan spesifik yang disesuaikan dengan kebutuhan industri terbukti membantu siswa mengembangkan keterampilan yang dibutuhkan—termasuk keterampilan teknis lanjutan dan pemahaman optimal terhadap sistem operasi modern dalam industri hospitality (Nirmala et al., 2025; Dianto et al., 2024; Adriani et al., 2026). Pendidikan formal di SMK Pariwisata Telkom Bandung, memang telah memberikan landasan teori dan praktik dasar. Namun, studi empiris menunjukkan bahwa pembelajaran kritis berbasis praktik langsung (hands-on training) secara signifikan dapat meningkatkan kompetensi siswa dan kesiapan mereka menghadapi tantangan di dunia kerja (Yoto et al., 2024).

Berdasarkan kondisi tersebut, program pengabdian kepada masyarakat di SMK Pariwisata Telkom Bandung menjadi sangat relevan. Program ini diharapkan dapat menjembatani gap kompetensi tersebut melalui dua pelatihan terintegrasi: pelatihan teknik pengawetan daging sapi dengan metode dry aging untuk siswa kelas Tata Boga dan pelatihan pengoperasian Property Management System (PMS) untuk siswa kelas Front Office. Pelatihan ini dirancang untuk memenuhi kebutuhan keterampilan praktis yang belum sepenuhnya diberikan melalui kurikulum formal, serta untuk menghadirkan pengalaman belajar yang kontekstual dengan dinamika industri hospitality modern.

Penguatan keterampilan teknis melalui metode dry aging tidak hanya akan memperluas wawasan siswa terhadap teknik lanjutan dalam culinary arts, tetapi juga meningkatkan nilai tambah produk kuliner yang mereka hasilkan. Sedangkan penguasaan PMS akan mendukung kemampuan siswa dalam mengelola operasi hotel secara profesional serta mempersiapkan mereka untuk beradaptasi dengan teknologi digital yang menjadi fondasi operasional di banyak hotel dan layanan hospitality saat ini (OECD, 2021). Latihan ini juga akan dibarengi dengan pendekatan yang menekankan sustainable operations, yakni penggunaan sumber daya secara efisien serta integrasi praktik berkelanjutan dalam operasional perhotelan dan kuliner.

Dengan demikian, pengabdian kepada masyarakat ini akan membantu siswa SMK Pariwisata Telkom Bandung untuk menutup skills gap yang ada, memperkuat relevansi pembelajaran vokasi dengan kebutuhan dunia kerja, serta mempersiapkan lulusan yang lebih siap secara teknis dan profesional menghadapi tuntutan industri perhotelan dan kuliner masa depan.

METODE

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat berupa Pelatihan Hospitality bagi siswa SMK Pariwisata Telkom Bandung dilaksanakan dengan menggunakan metode pelatihan partisipatif. Metode ini menempatkan peserta sebagai subjek aktif dalam proses pembelajaran melalui penyampaian materi, demonstrasi, praktik langsung, diskusi, presentasi, dan evaluasi. Pelatihan difokuskan pada dua bidang keterampilan, yaitu teknik pengolahan daging dengan metode *dry aging* dan penggunaan *Property Management System* (PMS) dalam operasional hotel.

Pendekatan pelatihan partisipatif dipilih agar peserta tidak hanya memperoleh pengetahuan secara teoretis, tetapi juga mampu menerapkan materi yang telah dipelajari dalam bentuk praktik. Dengan demikian, kegiatan pelatihan diharapkan dapat meningkatkan kompetensi peserta dalam bidang kuliner dan perhotelan sesuai dengan kebutuhan industri pariwisata dan jasa boga. Pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini dilakukan melalui beberapa tahapan sebagai berikut (Fajri et al., 2021):

1. Tahap Perencanaan dan Persiapan

Merupakan tahap awal yang dilakukan untuk memastikan kegiatan pelatihan berjalan sesuai dengan tujuan yang telah ditetapkan. Kegiatan pada tahap ini meliputi:

a. Identifikasi Kebutuhan Peserta

Tim melakukan identifikasi kebutuhan melalui survei, observasi, dan diskusi dengan pihak SMK Pariwisata Telkom Bandung. Identifikasi tersebut bertujuan untuk mengetahui tingkat pengetahuan awal, pengalaman, kebutuhan kompetensi, dan kesiapan peserta dalam mengikuti pelatihan.

b. Penyusunan Materi Pelatihan

Tim pelaksana menyusun materi pelatihan yang mencakup dua kompetensi utama, yaitu teknik *dry aging* pada daging dan penggunaan PMS dalam operasional hotel. Materi disusun secara sistematis mulai dari konsep dasar, prosedur kerja, penggunaan alat, aspek keamanan, hingga penerapannya dalam industri.

c. Penyediaan Alat, Bahan, dan Fasilitas

Tim pelaksana menyiapkan alat, bahan, dan fasilitas yang diperlukan selama kegiatan. Pada pelatihan *dry aging*, peralatan yang digunakan antara lain alat vakum, kantong vakum, alat pengukur suhu, lemari pendingin, peralatan pengolahan daging, dan bahan praktik.

2. Tahap Penyampaian Materi Teoretis

Tahap penyampaian materi teoretis bertujuan untuk memberikan landasan pengetahuan kepada peserta sebelum melaksanakan praktik. Materi disampaikan melalui metode ceramah interaktif, pemaparan visual, diskusi, dan tanya jawab.

a. Materi Teknik Dry Aging

Peserta diberikan pemahaman mengenai pengertian *dry aging*, tujuan pematangan daging, prinsip perubahan tekstur dan cita rasa, serta penerapannya dalam industri jasa boga. Instruktur juga menjelaskan faktor-faktor yang menentukan keberhasilan proses *dry aging*, seperti kualitas bahan baku, suhu, kelembapan, waktu penyimpanan, sirkulasi udara, sanitasi, dan keamanan pangan.

b. Materi Property Management System

Pada materi PMS, peserta diberikan pemahaman mengenai fungsi dan peran sistem informasi dalam mendukung operasional hotel. PMS dijelaskan sebagai sistem yang digunakan untuk mengelola berbagai aktivitas pelayanan hotel secara terintegrasi.

3. Tahap Demonstrasi dan Praktik

Setelah menerima materi teoretis, peserta mengikuti sesi demonstrasi dan praktik langsung. Peserta dibagi ke dalam kelompok atau sesi pembelajaran sesuai dengan jenis pelatihan yang diikuti.

mengenai proses pelayanan tamu sejak melakukan pemesanan kamar hingga meninggalkan hotel.



Gambar 2. Penyampaian Materi PMS/POS

Pada proses reservasi, peserta mempelajari cara mencatat identitas tamu, tanggal kedatangan dan keberangkatan, tipe kamar, jumlah tamu, metode pembayaran, serta permintaan khusus yang disampaikan oleh tamu. Dari kegiatan tersebut, peserta memahami bahwa kesalahan dalam memasukkan data reservasi dapat memengaruhi ketersediaan kamar dan kualitas pelayanan hotel.

Pada proses *check-in*, peserta mempraktikkan pemeriksaan data reservasi, verifikasi identitas tamu, penentuan kamar, dan pencatatan informasi yang dibutuhkan. Peserta juga memperoleh penjelasan mengenai pentingnya keramahan, kecepatan pelayanan, ketepatan informasi, dan perlindungan data pribadi tamu dalam kegiatan operasional hotel.

Selanjutnya, peserta mempelajari proses pencatatan transaksi dan penggunaan fitur *general cashier*. Pada tahap ini, peserta dikenalkan dengan pencatatan pembayaran, pengelolaan tagihan, pemeriksaan transaksi, dan penyelesaian pembayaran tamu. Peserta memahami bahwa penggunaan sistem PMS memerlukan ketelitian karena kesalahan pencatatan dapat menimbulkan ketidaksesuaian antara layanan yang diterima dan jumlah tagihan yang harus dibayarkan.

Pada proses *check-out*, peserta mempraktikkan pemeriksaan kembali tagihan, konfirmasi pembayaran, penyelesaian administrasi, dan perubahan status kamar. Melalui simulasi tersebut, peserta memperoleh gambaran yang lebih utuh mengenai hubungan antara bagian *front office*, kasir, pelayanan kamar, dan bagian lain dalam operasional hotel.

Selama praktik PMS, peserta menunjukkan keterlibatan aktif dengan mengikuti arahan instruktur dan mencoba menjalankan setiap tahapan pada sistem. Beberapa peserta masih memerlukan pendampingan, terutama dalam memahami urutan menu, memastikan ketepatan data, dan menyelesaikan transaksi. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa penguasaan PMS membutuhkan latihan berulang agar peserta terbiasa menggunakan sistem secara mandiri.

Hasil pelatihan PMS memperlihatkan bahwa peserta telah memperoleh pemahaman dasar mengenai penggunaan teknologi dalam operasional hotel. Peserta tidak hanya mengetahui fungsi sistem, tetapi juga mulai memahami bahwa PMS menjadi bagian penting dalam meningkatkan efisiensi pelayanan, ketepatan pencatatan, dan koordinasi antardepartemen di hotel.

Hasil Pelatihan Teknik Dry Aging

Pada materi *dry aging*, peserta memperoleh pengetahuan mengenai prinsip pengolahan dan penyimpanan daging untuk meningkatkan karakteristik tekstur dan cita rasa. Materi diawali dengan penjelasan mengenai pengertian *dry aging*, pemilihan bahan baku, persiapan daging, teknik pengemasan, pengaturan suhu, penyimpanan, sanitasi, dan pengendalian keamanan pangan.

Instruktur menjelaskan bahwa proses pengolahan daging memerlukan perhatian terhadap kualitas bahan baku dan kondisi penyimpanan. Peserta diarahkan untuk memahami bahwa setiap tahapan harus dilakukan dengan mempertimbangkan kebersihan alat, kebersihan tangan, kebersihan area kerja, pengendalian suhu, dan pencegahan kontaminasi.

Dalam sesi demonstrasi, peserta mengamati cara mempersiapkan daging sebelum proses penyimpanan. Demonstrasi meliputi pemeriksaan kondisi bahan, penanganan awal, penggunaan alat, teknik vakum, dan penempatan produk pada tempat penyimpanan. Peserta juga mendapatkan penjelasan mengenai fungsi alat vakum dalam membantu menjaga kondisi bahan selama proses penyimpanan.



Gambar 3. Penyampaian Materi Dry Aging Meat

Pada tahap praktik, peserta memperoleh kesempatan untuk mengikuti prosedur pengemasan daging dengan menggunakan alat vakum. Peserta diarahkan untuk memastikan posisi bahan, kondisi kemasan, kekuatan segel, dan kebersihan permukaan sebelum proses vakum dilakukan. Tahapan tersebut melatih ketelitian peserta dalam menggunakan peralatan pengolahan makanan.

Selain teknik vakum, peserta mempelajari pentingnya pengaturan suhu penyimpanan. Instruktur menjelaskan bahwa kestabilan suhu menjadi salah satu faktor penting dalam menjaga mutu dan keamanan produk. Peserta diarahkan untuk melakukan pemeriksaan terhadap alat pengukur suhu dan memahami risiko yang dapat terjadi apabila penyimpanan dilakukan pada kondisi yang tidak sesuai.

Pelatihan ini juga menekankan aspek sanitasi dan keamanan pangan. Peserta diberi pemahaman bahwa keterampilan pengolahan daging tidak hanya dinilai dari hasil akhir, tetapi juga dari kesesuaian proses dengan prosedur kebersihan dan keamanan. Penggunaan alat yang bersih, pemisahan bahan, pencegahan kontaminasi silang, serta ketepatan penyimpanan menjadi bagian penting dalam praktik.

Selama kegiatan berlangsung, peserta menunjukkan ketertarikan terhadap teknik *dry aging* karena materi tersebut memberikan pengalaman baru yang bersifat aplikatif. Peserta dapat melihat secara langsung hubungan antara teori pengolahan makanan dan prosedur kerja yang diterapkan dalam industri jasa boga.

Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta telah memahami tahapan dasar pengolahan dan penyimpanan daging menggunakan teknik yang diperkenalkan. Meskipun demikian, penerapan *dry aging* secara mandiri tetap membutuhkan pendampingan, fasilitas penyimpanan yang sesuai, pengawasan suhu dan kelembapan, serta penerapan standar keamanan pangan secara konsisten.

KESIMPULAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat melalui Pelatihan Hospitality bagi siswa SMK Pariwisata Telkom Bandung telah terlaksana dengan baik dan memberikan manfaat dalam meningkatkan pengetahuan, keterampilan, serta pemahaman peserta terhadap praktik kerja di bidang perhotelan dan jasa boga. Pelatihan yang mencakup penggunaan Property Management

System (PMS) dan teknik dry aging mampu memberikan pengalaman belajar yang lebih aplikatif melalui penyampaian materi, demonstrasi, simulasi, praktik langsung, presentasi, dan evaluasi.

Pada materi PMS, peserta memperoleh pemahaman mengenai alur operasional hotel, mulai dari proses reservasi, check-in, pencatatan data dan transaksi, penggunaan general cashier, hingga proses check-out. Sementara itu, pada pelatihan dry aging, peserta memahami prinsip dasar pemilihan bahan, teknik vakum, penyimpanan, pengaturan suhu, sanitasi, serta pentingnya keamanan pangan dalam pengolahan daging. Kegiatan praktik membantu peserta menghubungkan teori yang diperoleh di sekolah dengan prosedur kerja yang diterapkan dalam industri. Pelatihan ini juga memberikan dampak positif terhadap sikap kerja peserta, terutama dalam hal ketelitian, kedisiplinan, tanggung jawab, kebersihan, kerja sama, dan kemampuan mengikuti prosedur. Meskipun masih terdapat perbedaan tingkat pemahaman peserta, keterbatasan waktu, serta keterbatasan alat dan fasilitas praktik, kendala tersebut dapat diatasi melalui pendampingan instruktur, pembagian kelompok, dan pemberian umpan balik secara langsung.

Secara keseluruhan, kegiatan ini berhasil memperkuat kompetensi vokasional peserta serta mendukung kesiapan mereka dalam menghadapi kebutuhan dunia kerja di bidang hospitality. Agar hasil pelatihan dapat berkembang secara berkelanjutan, diperlukan praktik lanjutan, pendampingan guru, evaluasi berkala, serta integrasi materi PMS dan dry aging ke dalam kegiatan pembelajaran praktik di sekolah

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami ucapkan terima kasih kepada SMK Pariwisata Telkom Bandung atas kerja sama, dukungan, dan fasilitas yang diberikan selama pelaksanaan kegiatan Pelatihan Hospitality. Apresiasi juga disampaikan kepada kepala sekolah, guru pendamping, tenaga kependidikan, serta seluruh siswa peserta pelatihan yang telah berpartisipasi secara aktif dalam setiap tahapan kegiatan. Semoga kerja sama yang telah terjalin dapat terus dikembangkan melalui kegiatan pelatihan, pendampingan, dan pengembangan kompetensi lainnya yang relevan dengan kebutuhan pendidikan vokasional serta industri perhotelan dan jasa boga.

REFERENSI

- Aditya, B. R., Iradianty, A., Gartina, I., Rahayu, S., Kusuma, G. P., Wijaya, D. R., & Sari, S. K. (2023). Peningkatan Layanan Keuangan Sekolah dengan Aplikasi Cashless Payment (Studi Kasus SMK Pariwisata Telkom Bandung). *Literasi Jurnal Pengabdian Masyarakat Dan Inovasi*, 3(1), 298-303.
- Adriani, H., Herienda, F. & Sakaria, S. (2026). Pelatihan Pemandu Wisata untuk Meningkatkan Kesiapan Kerja Siswa SMK Negeri 57 Jakarta pada Konsentrasi Usaha Layanan Wisata. *JURPIKAT*, 7(2), 926-940.
- Dashdorj, D., Tripathi, V. K., Cho, S., Kim, Y., & Hwang, I. (2016). Dry aging of beef: Review. *Journal of Animal Science and Technology*, 58, Article 20. <https://doi.org/10.1186/s40781-016-0101-9>
- Denty, A & Aline, R (2020) *Lima syarat link and match pendidikan vokasi dan dunia industri*. Retrieved from: <https://www.kemendikdasmen.go.id/berita/3029-lima-syarat-link-and-match-pendidikan-vokasi-dan-dunia-indus>
- Dianto, A., Syapon, S., Mulyani, N., & Arbi'ah, A. (2024). Pendekatan Pembelajaran Kognitif dalam Pendidikan Kejuruan: Membangun Keterampilan Berpikir dan Problem Solving di Era Industri 4.0. *Jurnal Penelitian Multidisiplin Bangsa*, 1(6), 441-446.
- Disas, E. P. (2018). Link and match sebagai kebijakan pendidikan kejuruan. *Jurnal Penelitian Pendidikan*, 18(2). <https://doi.org/10.17509/jpp.v18i2.12965>

- Fajri, I., Marini, S., Sutardi, H., Supriadi, G., & Karnita, I. (2021). PKM Pelatihan Pembuatan Roll Cake Dengan Menggunakan Tepung Mocaf Bagi Tim Penggerak Pembinaan Kesejahteraan Masyarakat di Desa Andir, Gudang Kahuripan Kecamatan Lembang Kabupaten Bandung Barat. *Aksararaga*, 3(1), 12-20.
- Francis, K., Wamathai, A., Wandaka, J. K., & Jilo, N. (2020). Analysis of the skills gap in tourism and hospitality industry in Kenya. *Journal of Tourism Management Research*, 7(1), 42-51.
- Jauhar, N. (2025). *Teaching Factory: Inovasi dalam Pendidikan dan Pelatihan Industri Pariwisata di SMK*. Penerbit Widina.
- Kansakar, P., Munir, A., & Shabani, N. (2019). Technology in the hospitality industry: Prospects and challenges. *IEEE Consumer Electronics Magazine*, 8(3), 60-65. <https://doi.org/10.1109/MCE.2019.2892245>
- Nirmala, P., Agusnaya, N., Bahtiar, T., & Fakhri, M. M. (2025). Hands-on Training Magicschool: Peningkatan Keterampilan Pembelajaran Digital bagi Guru SMKS Handayani Gowa Berbasis Experiential Learning Approach. *Journal of Engineering Service and Innovation*, 35-43.
- OECD (2021). *Preparing the tourism workforce for the digital future*. OECD Tourism Papers, 2021(02). OECD Publishing. <https://doi.org/10.1787/9258d999-en>
- Purike, E., Kurniasih, I. W., Wulandari, F. W., & Nirwani, A. (2022). Transaksi digital dan perkembangan e-tourism di Indonesia. *NAWASENA: Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 1(2), 12-19.
- Riyantina, D. (2025). Kota Bandung Masuk Dalam Kota Terpadat Dengan Strategi Pariwisata Yang Apik. *Jurnal Pengabdian Jejamo*, 2(1), 1-9.
- Smkpariwisatatelkom.sch.id (2026) *Profil Sekolah*. Retrieved From: <https://smkpariwisatatelkom.sch.id/berita/>
- Strietska-Ilina, O., McCoshan, K., Harsdorff, M., McCoshan, A., Broek, S., Mahmud, T., Montt, G., Luu, T., Tumurchudur-Klok, B., Podjanin, A., & Hudepohl, M. (2019). *Skills for a greener future: A global view*. Retrieved from: <https://www.ilo.org/publications/skills-greener-future-global-view>
- Suyitno, S., Nurtanto, M., Jatmoko, D., Widiyono, Y., Purwoko, R. Y., Abdillah, F., Setuju, & Hermawan, Y. (2025). The effect of work-based learning on employability skills: The role of self-efficacy and vocational identity. *European Journal of Educational Research*, 14(1), 309-321. <https://doi.org/10.12973/eu-jer.14.1.309>
- Yoto, Y., Marsono, M., Nurhadi, D., & Suyetno, A. (2024). Increasing the quality of education in vocational schools through cooperation with industry. In *Proceedings of the 5th Vocational Education International Conference (VEIC-5 2023)* (pp. 1534-1542). Atlantis Press. https://doi.org/10.2991/978-2-38476-198-2_218