



Pelatihan dan Pendampingan Scotch Fish Egg sebagai Menu Fusion Berbasis Ikan Lokal di Yogi Café & Resto, Pulau Merah, Banyuwangi

Training and Mentoring on Scotch Fish Egg as a Local Fish-Based Fusion Menu at Yogi Café & Resto, Pulau Merah, Banyuwangi

Rudi Tri Handoko¹, Diana Martalia^{2*}, Yulianandaris³, Nur Wulan Indah Sari⁴, Ary Manis Anggreni⁵, Neza Aulia Efendi⁶

^{1,2,4,5,6}Program Studi Pengelolaan Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Banyuwangi

³Program Studi Destinasi Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Banyuwangi

*Penulis Korespondensi: dianamartalia@poliwangi.ac.id

Riwayat Artikel:

Naskah Masuk: 24 Agustus 2026;

Revisi: 30 September 2026;

Diterima: 10 Oktober 2026;

Terbit: 19 Oktober 2026

Keywords: Competency

Certification; Fusion Food; Local

Fish; SOP; Scotch Fish Egg.

Abstract. *Yogi Café & Resto in the Pulau Merah tourism area, Banyuwangi, faced low ratings (3.5) due to long production times, inconsistent taste, limited menu innovation, and the absence of Standard Operating Procedures (SOP). This community service aimed to enhance the partner's capacity through training and mentoring in processing Scotch Fish Egg as a fusion menu based on local fish. A participatory method with an experiential learning approach was applied through theoretical sessions and hands-on practice on April 28, 2026, followed by a Demi Chef competency test on May 1, 2026. The training involved ten participants consisting of the owner and operational staff of Yogi Café & Resto; two participants took the competency test. Evaluation instruments included pre-test/post-test, practical checklist, simple sensory observation, production-time observation, and the Demi Chef competency test. The results showed that participants who joined the practice were able to produce Scotch Fish Egg with a crispy exterior, soft interior, and no fishy odor. The provision of standard recipes and SOP served as written references expected to improve taste consistency and production efficiency. Two participants passed the Demi Chef competency test conducted with the Professional Certification Institute (LSP) PGSP; this result is not generalized to all partner staff. This innovation has the potential to become a signature menu, enhancing business competitiveness and supporting creative economy development and sustainable utilization of local fish resources.*

Abstrak

Yogi Café & Resto di kawasan wisata Pulau Merah, Banyuwangi, menghadapi masalah rendahnya rating (3,5) akibat proses produksi lama, rasa tidak konsisten, keterbatasan inovasi menu, dan ketiadaan Standar Operasional Prosedur (SOP). Kegiatan pengabdian ini bertujuan meningkatkan kapasitas mitra melalui pelatihan dan pendampingan pengolahan Scotch Fish Egg sebagai menu fusion berbasis ikan lokal. Metode partisipatif dengan pendekatan experiential learning diterapkan melalui sesi teori dan praktik langsung pada 28 April 2026, dilanjutkan uji kompetensi skema Demi Chef pada 1 Mei 2026. Pelatihan diikuti oleh sepuluh peserta yang terdiri atas pemilik dan staf operasional Yogi Café & Resto; dua peserta di antaranya mengikuti uji kompetensi. Instrumen evaluasi meliputi pre-test/post-test, checklist praktik, observasi sensoris sederhana, pencatatan waktu produksi, dan uji kompetensi Demi Chef. Hasil observasi praktik menunjukkan peserta yang mengikuti pelatihan mampu memproduksi Scotch Fish Egg dengan karakteristik kulit renyah, bagian dalam lembut, dan tanpa bau amis. Penyerahan resep baku dan SOP menjadi acuan tertulis yang diharapkan dapat meningkatkan konsistensi rasa dan efisiensi produksi. Dua peserta lulus uji kompetensi Demi Chef yang diselenggarakan bersama LSP PGSP; hasil ini tidak digeneralisasi sebagai peningkatan kompetensi seluruh mitra. Inovasi ini berpotensi menjadi menu signature, meningkatkan daya saing usaha, serta mendukung pengembangan ekonomi kreatif dan pemanfaatan sumber daya ikan lokal secara berkelanjutan.

Kata Kunci: Ikan Lokal; Pangan Fusi; Scotch Fish Egg; Sertifikasi Kompetensi; SOP.

1. PENDAHULUAN

Pulau Merah merupakan salah satu destinasi wisata unggulan di Kabupaten Banyuwangi. Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Banyuwangi mencatat bahwa pada awal 2025 kawasan ini menerima 89.841 kunjungan wisatawan. Angka tersebut menunjukkan posisi Pulau Merah sebagai tujuan favorit wisatawan domestik dan mancanegara, terutama peselancar internasional. Selain daya tarik panorama alam, wisata kuliner ikan bakar turut menjadi penopang aktivitas pariwisata di kawasan ini (Handoko et al., 2022; Triana & Darsana, 2025).

Tren kunjungan wisatawan ke Banyuwangi secara keseluruhan juga menunjukkan peningkatan yang signifikan. Selama enam bulan pertama tahun 2025, jumlah wisatawan yang berkunjung ke berbagai destinasi di Banyuwangi mencapai 1.448.585 orang, yang terdiri atas 1.443.585 wisatawan nusantara dan 5.000 wisatawan mancanegara (Adinda, 2025). Angka ini menunjukkan bahwa Banyuwangi masih menjadi magnet bagi wisatawan, dengan kunjungan tertinggi terjadi pada Mei 2025 yang mencapai 434.186 orang akibat libur panjang Idul Fitri dan rangkaian Banyuwangi Festival (B-Fest) (Adinda, 2025). Di antara destinasi andalan tersebut, Pantai Pulau Merah menyumbang 89.841 kunjungan, menempatkannya sebagai salah satu destinasi paling diminati di Banyuwangi. Lonjakan kunjungan ini juga terlihat pada periode libur Lebaran 2025, di mana Pantai Pulau Merah menjadi destinasi paling diminati dengan lebih dari 50 ribu wisatawan, diikuti oleh Pantai Marina Boom, Kawah Ijen, dan sejumlah destinasi lainnya. Data ini menegaskan bahwa Pulau Merah memiliki posisi strategis dalam lanskap pariwisata Banyuwangi dan menjadi salah satu penopang utama aktivitas wisata di kawasan tersebut.

Di sepanjang jalur menuju Pantai Pulau Merah terdapat sekitar enam rumah makan yang menjual ikan bakar. Tingkat kepuasan pengunjung terhadap warung-warung tersebut tidak merata. Mitra kegiatan pengabdian ini, Yogi Café & Resto, memiliki rating paling rendah, yaitu 3,5, dibandingkan warung lainnya. Rendahnya rating tersebut disebabkan oleh durasi produksi yang panjang, cita rasa makanan yang tidak stabil, dan tata kelola usaha yang belum tertata. Pengelolaan wisata kuliner yang efektif memerlukan kerangka manajemen yang holistik dengan mempertimbangkan atribut produk lokal, karakteristik layanan makanan, dan citra destinasi (Angelakis et al., 2022). Berdasarkan pengamatan, mitra hanya mengolah ikan secara konvensional, seperti membakar atau menggoreng, serta belum pernah mengembangkan variasi menu baru. Hal tersebut diperburuk pula oleh sifat musiman produk kuliner berbasis hasil laut yang dapat memengaruhi ketersediaan bahan baku dan pengalaman wisata kuliner (Fusté-Forné, 2019).

Persoalan serupa juga ditemukan dalam penelitian Handoko et al. (2022) yang mengkaji pengolahan ikan bakar di wisata kuliner Blimbingsari. Kajian tersebut menyebutkan bahwa aspek kebersihan dan sanitasi masih kurang diperhatikan dan belum tersedia standar operasional prosedur untuk pengolahan ikan bakar (Pramono et al., 2023; Handoko et al., 2022). Selain itu, penelitian Widiati et al. (2026), Martalia et al. (2025), dan Sinaga (2024) menunjukkan bahwa inovasi produk berbasis bahan baku lokal berpotensi besar memperkuat daya saing usaha kuliner di destinasi wisata. Hal ini terbukti melalui pengembangan minuman penyambut “Lemon Coffee” di Desa Wisata Kemiren yang memperoleh respons positif dari wisatawan.

Mitra juga belum memiliki Standar Operasional Prosedur (SOP) pada seluruh rantai produksi, mulai dari penerimaan bahan baku, pengolahan, hingga penyajian. Putri et al. (2024) dan Pramono et al. (2023) menjelaskan bahwa penerapan SOP sangat penting dalam pengolahan makanan, khususnya untuk menjaga konsistensi rasa, aroma, tekstur, dan tampilan. Penggunaan resep terstandarisasi mempermudah siapa pun yang bertugas memasak sehingga kualitas makanan yang dihasilkan lebih seragam. Sujood et al. (2022), Mariani dan Okumus (2022), serta Turker dan Süzer (2021) juga menyatakan bahwa tren kuliner seperti fusion food dan pemanfaatan bahan baku lokal semakin diminati wisatawan, terutama di destinasi wisata budaya dan kuliner. Oleh karena itu, pelatihan dan pendampingan perlu dilakukan untuk mengatasi permasalahan mitra sekaligus mengoptimalkan potensi sumber daya ikan lokal di kawasan Pulau Merah. Perubahan sosial yang diharapkan adalah meningkatnya kapasitas mitra, terciptanya produk kuliner inovatif, munculnya standar kerja baru, serta tumbuhnya kesadaran akan pentingnya kualitas, kebersihan, dan profesionalisme usaha kuliner.

2. METODE

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan dengan metode partisipatif melalui pendekatan experiential learning. Proses perencanaan aksi dilakukan bersama komunitas dampingan melalui identifikasi masalah, diskusi kebutuhan, penetapan menu yang akan dikembangkan, serta penyusunan jadwal kegiatan. Mitra dilibatkan sejak awal untuk memastikan program sesuai dengan kondisi dan kebutuhan usaha.

Pelatihan diikuti oleh sepuluh peserta yang terdiri atas pemilik dan staf operasional Yogi Café & Resto yang terlibat langsung dalam produksi dan penyajian. Dua peserta di antaranya mengikuti uji kompetensi skema Demi Chef. Karakteristik peserta mencakup pemilik usaha, staf dapur, dan staf layanan dengan pengalaman kerja serta latar belakang keterampilan kuliner yang bervariasi.

Tahapan kegiatan meliputi: (1) persiapan dan perencanaan partisipatif; (2) pelatihan teori mengenai konsep fusion food, teknik pemilihan bahan baku ikan segar, metode penghilangan bau amis, formulasi adonan Scotch Fish, teknik pembungkusan, pengaturan suhu dan waktu penggorengan (deep frying), serta teknik penyajian modern (plating); (3) praktik langsung pembuatan Scotch Fish Egg didampingi tim dosen dan mahasiswa; (4) penyerahan resep baku, seragam, dan bahan pendukung; serta (5) uji kompetensi skema Demi Chef bersama Lembaga Sertifikasi Profesi (LSP) PGSP.

Metode praktik langsung sejalan dengan penelitian Mau et al. (2025) dan Diana et al. (2024) yang menekankan pentingnya pendekatan experiential learning dalam pelatihan pengolahan makanan. Integrasi pembelajaran kognitif melalui teori, observasi melalui demonstrasi, dan pengalaman langsung melalui praktik diindikasikan dapat meningkatkan partisipasi dan retensi keterampilan peserta. Standarisasi resep penting untuk menjamin konsistensi kualitas produk, sebagaimana diungkapkan Firmansyah (2024) dan Putri et al. (2024) bahwa resep terstandarisasi memuat takaran presisi yang memudahkan pengendalian biaya bahan baku dan menjamin keseragaman rasa.

Evaluasi kegiatan dilakukan menggunakan beberapa instrumen dan indikator yang dirangkum pada Tabel 1. Instrumen ini digunakan untuk melihat perubahan pengetahuan, keterampilan praktik, mutu sensoris produk, efisiensi produksi, dan kompetensi peserta. Namun, karena keterbatasan dokumentasi nilai, data kuantitatif pre-test/post-test tidak disajikan secara rinci; evaluasi lebih banyak bertumpu pada observasi praktik, checklist, dan hasil uji kompetensi.

Tabel 1. Instrumen dan Indikator Evaluasi Kegiatan

Aspek yang Dievaluasi	Instrumen	Indikator	Waktu
Pengetahuan	Pre-test dan post-test lisan/tertulis	Pemahaman konsep fusion food, SOP, hygiene, sanitasi, dan resep baku	Sebelum dan sesudah sesi teori
Keterampilan praktik	Checklist praktik	Ketepatan tahapan, teknik pembungkusan, penggorengan, dan plating	Saat praktik langsung
Mutu sensoris	Observasi sensoris sederhana	Kulit renyah, bagian dalam lembut, tidak berbau amis	Setelah produk selesai
Efisiensi produksi	Pencatatan waktu produksi	Waktu persiapan dan penggorengan	Saat praktik
Kompetensi	Uji kompetensi LSP PGSP skema Demi Chef	Persiapan bahan, pengolahan, penyajian, hygiene dan sanitasi	1 Mei 2026

3. HASIL

Kegiatan pengabdian dilaksanakan pada 28 April 2026 dan 1 Mei 2026. Pada sesi pelatihan 28 April 2026, peserta mengikuti dua tahapan utama, yaitu pemaparan materi teori

dan praktik langsung. Pemaparan materi teori diawali dengan pengenalan konsep fusion food sebagai seni menggabungkan bahan, bumbu, atau teknik memasak dari dua budaya atau negara yang berbeda menjadi satu hidangan baru. Fusion food bukan sekadar mencampur, tetapi menciptakan harmoni rasa yang unik dan menarik (Turker & Süzer, 2021; Sujood et al., 2022). Sujood et al. (2022) serta Turker dan Süzer (2021) menjelaskan bahwa fusion food muncul sebagai respons terhadap globalisasi dan meningkatnya interaksi antar budaya kuliner, di mana wisatawan semakin mencari pengalaman gastronomi yang unik dan berbeda.

Beberapa contoh fusion food yang disampaikan sebagai ilustrasi antara lain sushi burrito (perpaduan Jepang-Meksiko), pizza rendang (Italia-Indonesia), dan nasi goreng keju mozzarella. Dari contoh-contoh tersebut, peserta diajak memahami prinsip penting dalam menciptakan fusion food, yaitu memilih bahan lokal berkualitas sebagai “jiwa” hidangan, menambahkan sentuhan teknik atau cita rasa global untuk nilai jual lebih, serta tetap menjaga keseimbangan rasa, tekstur, dan penampilan.

Materi selanjutnya memperkenalkan Scotch Fish Egg sebagai produk fusion yang diadaptasi dari hidangan khas Skotlandia (Scotch Egg), yaitu telur rebus yang dibalut dengan daging sosis, kemudian dimodifikasi dengan mengganti daging sosis menjadi adonan ikan segar lokal seperti tuna, layang, lemuru, atau tenggiri. Pemilihan ikan lokal didasarkan pada ketersediaannya yang melimpah dan harga yang terjangkau di Tempat Pelelangan Ikan (TPI) Pancer saat panen raya, serta karakter rasa gurih ikan yang sesuai dengan lidah lokal maupun wisatawan. Pendekatan ini sejalan dengan konsep pemanfaatan bahan baku lokal yang diungkapkan Widiati et al. (2026), Sinaga (2024), serta Handoko et al. (2020) dalam penelitian tentang originalitas resep kuliner yang menekankan pentingnya penggunaan bahan lokal untuk menjaga keaslian dan keberlanjutan kuliner daerah (Handoko et al., 2020; Sinaga, 2024; Widiati et al., 2026). Kuliner lokal yang berbasis hasil laut juga memiliki sifat musiman yang memengaruhi ketersediaan bahan baku dan pengalaman wisata kuliner (Fusté-Forné, 2019).

Peserta juga diberikan wawasan mengenai peluang usaha yang terbuka lebar, mengingat data kunjungan wisatawan ke Pulau Merah mengalami peningkatan signifikan, yaitu tiga kali lipat pada libur Lebaran 2026 dibandingkan hari biasa, dengan total 240.000 wisatawan berkunjung ke Banyuwangi dan Pulau Merah menjadi destinasi paling favorit (KabarBaik, 2026). Dengan peluang ini, inovasi menu Scotch Fish Egg diharapkan dapat menjadi daya tarik baru bagi wisatawan yang berkunjung ke Yogi Café & Resto.

Selain aspek produk, materi teori juga menekankan pentingnya Standar Operasional Prosedur (SOP) dalam pengolahan makanan sebagai panduan langkah kerja tertulis yang disepakati bersama, sehingga semua orang dapat melakukan pekerjaan yang sama dengan cara

yang sama (Putri et al., 2024; Pramono et al., 2023). Putri et al. (2024) dan Pramono et al. (2023) menjelaskan bahwa SOP berfungsi seperti “resep alur kerja” yang mencakup seluruh tahapan mulai dari menjaga kebersihan diri, menjaga kerapian dan kebersihan lingkungan kerja, menyiapkan bahan-bahan yang diperlukan, mengecek kualitas bahan makanan, mengolah makanan sesuai dengan standard recipe, mampu mengoperasikan alat yang ada di dapur, hingga melakukan pemantauan terhadap proses pemasakan. Penerapan SOP yang konsisten diharapkan dapat membantu mengurangi masalah ketidakkonsistenan hidangan yang sering terjadi akibat variasi interpretasi dan pelaksanaan prosedur oleh staf. Manfaat langsung yang diharapkan meliputi konsistensi kualitas setiap porsi Scotch Fish Egg, efisiensi waktu produksi terutama saat warung ramai, kemudahan dalam melatih karyawan baru karena ada pegangan baku, serta pengurangan komplain karena tamu memperoleh rasa yang lebih konsisten.

Materi mengenai SOP dilanjutkan dengan penerapan hygiene dan sanitasi sebagai bagian yang tidak terpisahkan dari prosedur baku (Handoko et al., 2022; Pramono et al., 2023). Pramono et al. (2023) dan Handoko et al. (2022) dalam penelitiannya tentang analisis hygiene dan sanitasi pengolahan ikan bakar di wisata kuliner menekankan bahwa hygiene berkaitan dengan kesehatan perorangan, seperti kewajiban cuci tangan, tidak merokok saat memasak, dan penggunaan masker jika sakit, sedangkan sanitasi berkaitan dengan kebersihan lingkungan dan alat, seperti jadwal pembersihan, cara menyimpan bahan baku mentah dan matang secara terpisah, serta pengaturan suhu minyak yang aman. Penelitian tersebut juga merekomendasikan penggunaan alat pendukung kebersihan seperti celemek, penutup rambut, dan masker untuk mencegah kontaminasi makanan. Firmansyah (2024), Putri et al. (2024), dan Pramono et al. (2023) menegaskan bahwa dengan menerapkan hygiene dan sanitasi dalam SOP, makanan yang dihasilkan lebih aman dikonsumsi, kepercayaan tamu meningkat, dan warung lebih siap jika sewaktu-waktu ada penilaian dari dinas kesehatan atau platform review. Pesan penting yang disampaikan kepada mitra adalah bahwa SOP tidak perlu rumit; cukup dimulai dari daftar sederhana 5–7 langkah, ditulis di kertas, ditempel di dapur, dan dijalankan bersama-sama.

Materi terakhir dalam sesi teori adalah standarisasi resep sebagai kunci konsistensi rasa dan kepuasan tamu (Putri et al., 2024; Firmansyah, 2024). Peserta diperkenalkan pada perbedaan antara resep biasa dengan resep baku, di mana resep baku memuat takaran presisi seperti berat adonan ikan per telur dalam gram, komposisi bumbu (garam, lada, bawang, pengikat), waktu dan suhu penggorengan, serta standar garnis dan plating. Putri et al. (2024) dan Pramono et al. (2023) menegaskan bahwa standarisasi resep sangat penting dalam menjaga konsistensi rasa, aroma, tekstur, dan tampilan makanan, sehingga setiap produk yang

dihasilkan memiliki kualitas yang lebih seragam terlepas dari siapa yang memasak. Firmansyah (2024) juga mengungkapkan bahwa standarisasi resep memberikan kemudahan dalam mengontrol biaya bahan baku karena takaran pasti, memudahkan belanja karena jumlah bahan diketahui untuk target penjualan, proses produksi yang lebih cepat karena tidak perlu perkiraan setiap kali memasak, serta karyawan dapat langsung praktik dengan panduan dan lebih percaya diri. Bagi pelanggan, standarisasi resep memastikan mereka mendapatkan rasa yang lebih konsisten sehingga rating dan review berpotensi meningkat karena kepuasan yang konsisten.



Gambar 1. Pelatihan Teori dan Contoh Produk Scotch Fish Egg

Setelah sesi teori, peserta melakukan praktik langsung pembuatan Scotch Fish Egg dengan didampingi oleh tim dosen dan mahasiswa secara intensif. Pelaksanaan kegiatan menunjukkan bahwa peserta yang mengikuti praktik mampu mengikuti setiap tahapan pembuatan secara mandiri, mulai dari persiapan bahan hingga proses penggorengan dan penyajian. Pada akhir sesi, tim pengabdian menyerahkan resep baku Scotch Fish Egg, seragam, serta bahan-bahan pendukung kepada mitra sebagai bekal operasional yang dapat digunakan sehari-hari.



Gambar 2. Praktik Langsung dan Penyerahan Resep Baku, Bahan Uji Kompetensi, dan Seragam

Keberhasilan sesi pelatihan ini tidak terlepas dari pendekatan experiential learning yang mengintegrasikan pembelajaran kognitif melalui teori, observasi melalui demonstrasi, dan pengalaman langsung melalui praktik (Diana et al., 2024; Mau et al., 2025). Pendekatan ini diindikasikan efektif dalam meningkatkan partisipasi dan retensi keterampilan peserta, sebagaimana diungkapkan oleh Diana et al. (2024) dan Mau et al. (2025) yang menyatakan

bahwa integrasi ketiga komponen pembelajaran tersebut mampu memperkuat pemahaman dan keterampilan praktis peserta secara berkelanjutan. Peserta tidak hanya memahami konsep secara teoritis, tetapi juga mampu mengaplikasikannya secara langsung, yang tercermin dari kemampuan mereka menghasilkan produk Scotch Fish Egg dengan karakteristik kulit luar yang renyah, bagian dalam yang lembut, dan tanpa bau amis. Produk inovatif ini berpotensi menjadi menu signature yang membedakan Yogi Café & Resto dari kompetitor di kawasan Wisata Pulau Merah, sekaligus menjawab tantangan wisatawan yang semakin beragam dan menginginkan pengalaman kuliner yang unik.

Selanjutnya, pada tanggal 1 Mei 2026, dilaksanakan uji kompetensi skema Demi Chef yang diselenggarakan bekerja sama dengan Lembaga Sertifikasi Profesi (LSP) PGSP. Uji kompetensi ini diikuti oleh dua orang perwakilan peserta yang telah mengikuti pelatihan sebelumnya, sebagai bentuk pengakuan atas kemampuan yang telah mereka peroleh. Firmansyah (2024), Rosani (2022), dan Furqan dan Putra (2022) menekankan pentingnya sertifikasi kompetensi dalam industri kuliner sebagai bentuk pengakuan formal atas kualifikasi profesi yang sekaligus meningkatkan kredibilitas usaha di mata konsumen. Aspek penilaian meliputi persiapan bahan baku, pengolahan makanan sesuai prosedur standar, teknik penyajian makanan yang menarik, serta penerapan hygiene dan sanitasi yang ketat selama proses produksi. Pelaksanaan uji kompetensi menunjukkan bahwa kedua peserta mampu mendemonstrasikan seluruh kompetensi yang diujikan dengan baik, mulai dari tahap persiapan hingga penyajian akhir. Hal ini mengindikasikan bahwa pelatihan yang diberikan telah membekali peserta dengan pengetahuan dan keterampilan yang sesuai dengan standar profesi yang ditetapkan oleh LSP PGSP. Namun, karena uji kompetensi hanya diikuti oleh dua peserta, hasil ini tidak digeneralisasi sebagai peningkatan kompetensi seluruh staf mitra.



Gambar 3. Uji Kompetensi dan Penyerahan Sertifikat BNSP Skema Demi Chef

Pelaksanaan uji kompetensi ini sejalan dengan pentingnya standarisasi kompetensi tenaga kerja di sektor pariwisata dan kuliner, khususnya dalam menghadapi persaingan destinasi wisata yang semakin ketat. Handoko et al. (2020) dalam penelitiannya tentang originalitas resep kuliner khas Banyuwangi menekankan bahwa standarisasi dan sertifikasi

kompetensi berperan penting dalam melestarikan dan mengembangkan kuliner daerah. Sertifikasi kompetensi tidak hanya bermanfaat bagi peningkatan kualitas individu, tetapi juga berpotensi berkontribusi pada peningkatan daya saing destinasi wisata secara keseluruhan. Dengan adanya tenaga kerja tersertifikasi, wisatawan berpotensi memperoleh pengalaman kuliner yang lebih konsisten dan berkualitas, yang pada gilirannya dapat berdampak positif terhadap kepuasan dan loyalitas wisatawan serta kredibilitas wisata kuliner Pulau Merah di mata wisatawan domestik maupun mancanegara.

Secara keseluruhan, kegiatan pengabdian ini diarahkan untuk mengatasi dua permasalahan utama mitra, yaitu keterbatasan inovasi produk olahan ikan dan ketiadaan Standar Operasional Prosedur (SOP) serta resep baku. Melalui pelatihan pengolahan Scotch Fish Egg, mitra telah dibekali menu inovatif berbasis ikan lokal yang berpotensi menjadi signature menu pembeda dari kompetitor, sekaligus meningkatkan nilai tambah produk berbasis sumber daya laut yang melimpah di kawasan tersebut. Martalia et al. (2025) dalam penelitiannya tentang pengembangan minuman selamat datang berbasis kopi lokal di Desa Kemiren menunjukkan bahwa inovasi produk berbasis bahan baku lokal tidak hanya meningkatkan daya saing usaha tetapi juga memperkuat identitas lokal dan mendukung keberlanjutan ekonomi masyarakat sekitar. Sementara itu, melalui penyerahan resep baku dan SOP, mitra memiliki panduan tertulis yang menjadi acuan untuk menjaga konsistensi kualitas produksi, sehingga diharapkan dapat membantu mengurangi permasalahan ketidakkonsistenan rasa dan lamanya proses produksi yang selama ini menjadi keluhan wisatawan. Hal ini sejalan dengan pendapat Putri et al. (2024) dan Pramono et al. (2023) yang menegaskan bahwa penerapan SOP dan resep terstandarisasi sangat penting dalam menjaga konsistensi rasa, aroma, tekstur, dan tampilan makanan, sehingga setiap produk yang dihasilkan memiliki kualitas yang lebih seragam terlepas dari siapa yang memasak. Firmansyah (2024) juga menambahkan bahwa penerapan standar operasional prosedur yang konsisten dapat meningkatkan efisiensi operasional dan mengurangi risiko kontaminasi makanan. Dengan demikian, kegiatan ini berkontribusi pada upaya peningkatan daya saing Yogi Café & Resto, pengembangan ekonomi kreatif berbasis potensi lokal, serta pemberdayaan masyarakat pesisir di kawasan Wisata Pulau Merah, Banyuwangi.

Tabel 2. Ringkasan Tahapan dan Capaian Kegiatan Pengabdian

No	Tahapan	Kegiatan	Capaian
1	Persiapan	Identifikasi masalah dan koordinasi dengan mitra	Teridentifikasi masalah rating rendah, produksi lama, dan ketiadaan SOP
2	Pelatihan Teori	Fusion food, Scotch Fish Egg, SOP, hygiene, sanitasi, standarisasi resep	Peserta memahami konsep dan prinsip pengolahan
3	Praktik	Pembuatan Scotch Fish Egg	Produk yang dihasilkan pada praktik

No	Tahapan	Kegiatan	Capaian
	Langsung		menunjukkan karakteristik renyah, lembut, dan tidak amis
4	Penyerahan	Resep baku, seragam, bahan pendukung	Mitra memiliki panduan operasional
5	Uji Kompetensi	Skema Demi Chef bersama LSP PGSP	Dua peserta lulus dan memperoleh pengakuan kompetensi; tidak digeneralisasi ke seluruh mitra

4. DISKUSI

Hasil pengabdian ini menunjukkan bahwa pelatihan dan pendampingan berbasis partisipatif diarahkan untuk mendorong transformasi usaha kuliner mitra dari pengelolaan konvensional menuju usaha yang lebih profesional. Temuan utama dapat didiskusikan melalui beberapa perspektif teoretik.

Pertama, inovasi fusion food berbasis bahan baku lokal diindikasikan menjadi strategi yang relevan untuk meningkatkan daya saing usaha kuliner di destinasi wisata. Turker dan Süzer (2021) menyatakan bahwa wisatawan semakin mencari pengalaman gastronomi yang unik dan berbeda. Hal ini juga ditegaskan oleh Sujood et al. (2022) dan Mariani dan Okumus (2022) yang menyoroti tren fusion food sebagai respons terhadap globalisasi dan meningkatnya interaksi antar budaya kuliner. Scotch Fish Egg yang dikembangkan dari Scotch Egg dengan substitusi adonan ikan lokal merupakan contoh konkret bagaimana tradisi kuliner asing diadaptasi menggunakan sumber daya lokal. Hal ini sejalan dengan Handoko et al. (2020) yang menekankan pentingnya penggunaan bahan lokal untuk menjaga keaslian dan keberlanjutan kuliner daerah. Martalia et al. (2025), Sinaga (2024), dan Widiati et al. (2026) juga menunjukkan bahwa inovasi berbasis bahan baku lokal mampu memperkuat identitas lokal dan mendukung keberlanjutan ekonomi masyarakat. Dalam konteks pengelolaan wisata kuliner, kerangka manajemen yang holistik dengan mempertimbangkan atribut produk lokal, karakteristik layanan makanan, dan citra destinasi menjadi penting (Angelakis et al., 2022).

Kedua, pendekatan experiential learning dalam pelatihan kuliner diindikasikan efektif meningkatkan keterampilan peserta. Diana et al. (2024) menegaskan bahwa integrasi pembelajaran kognitif, observasi, dan praktik langsung mampu memperkuat pemahaman serta retensi keterampilan. Mau et al. (2025) juga menekankan bahwa experiential learning merupakan pendekatan yang relevan untuk pelestarian kuliner dan peningkatan keterampilan praktis peserta. Peserta tidak hanya memahami konsep fusion food secara teoritis, tetapi juga mampu menghasilkan produk dengan kualitas sensorik yang baik, yaitu kulit renyah, bagian dalam lembut, dan tidak berbau amis. Keberhasilan ini menunjukkan bahwa pelatihan berbasis praktik merupakan metode yang tepat untuk peningkatan kapasitas SDM kuliner.

Ketiga, penyerahan resep baku dan SOP berfungsi sebagai pranata baru dalam tata kelola usaha mitra. Putri et al. (2024) menjelaskan bahwa SOP dan resep terstandarisasi menjaga konsistensi rasa, aroma, tekstur, dan tampilan makanan. Pramono et al. (2023) juga menegaskan bahwa penerapan SOP dan higiene sanitasi merupakan bagian tidak terpisahkan dalam pengolahan makanan. Firmansyah (2024) menambahkan bahwa standarisasi resep memudahkan pengendalian biaya, mempercepat produksi, dan meningkatkan kepercayaan konsumen. Dalam konteks ini, SOP tidak hanya menjadi dokumen teknis, tetapi juga alat perubahan perilaku kerja, terutama dalam penerapan hygiene dan sanitasi. Handoko et al. (2022) dan Pramono et al. (2023) menekankan bahwa hygiene dan sanitasi merupakan bagian tidak terpisahkan dari keamanan pangan. Dengan demikian, muncul kesadaran baru pada mitra akan pentingnya kebersihan, konsistensi, dan efisiensi operasional. Selain itu, produk kuliner berbasis hasil laut memiliki sifat musiman yang dapat memengaruhi ketersediaan bahan baku dan pengalaman wisata kuliner (Fusté-Forné, 2019).

Keempat, uji kompetensi skema Demi Chef bersama LSP PGSP memberikan pengakuan formal atas kualifikasi peserta. Firmansyah (2024) menegaskan bahwa sertifikasi kompetensi meningkatkan kredibilitas usaha di mata konsumen. Rosani (2022) dan Furqan dan Putra (2022) juga menekankan pentingnya sertifikasi kompetensi dalam meningkatkan profesionalisme dan daya saing tenaga kerja pariwisata. Handoko et al. (2020) juga menyatakan bahwa standardisasi dan sertifikasi kompetensi berperan penting dalam melestarikan dan mengembangkan kuliner daerah. Dalam konteks pengabdian ini, peserta yang lulus uji kompetensi berpotensi menjadi local leader atau penggerak standar mutu di lingkungan mitra, karena mereka memiliki pengetahuan dan keterampilan yang telah diakui secara formal. Namun, karena hanya dua peserta yang mengikuti uji kompetensi, dampak tersebut masih bersifat potensial dan belum dapat digeneralisasi ke seluruh staf.

Secara keseluruhan, perubahan sosial yang muncul meliputi: (1) terciptanya pranata baru berupa SOP dan resep baku; (2) perubahan perilaku kerja ke arah yang lebih higienis dan konsisten; (3) munculnya pemimpin lokal melalui peserta bersertifikat; serta (4) tumbuhnya kesadaran baru akan pentingnya inovasi, kualitas, dan profesionalisme. Perubahan ini sejalan dengan tujuan pengembangan ekonomi kreatif berbasis potensi lokal dan pemberdayaan masyarakat pesisir. Kontribusi terhadap SDGs tampak pada tujuan 8 (Pekerjaan Layak dan Pertumbuhan Ekonomi) melalui penguatan UMKM kuliner, serta tujuan 14 (Ekosistem Lautan) melalui pemanfaatan sumber daya ikan secara berkelanjutan. Temuan ini juga sejalan dengan berbagai penelitian terdahulu yang menyoroti pentingnya inovasi kuliner, experiential learning, standarisasi, dan sertifikasi kompetensi dalam pengembangan wisata kuliner

(Angelakis et al., 2022; Mariani & Okumus, 2022; Sujood et al., 2022; Triana & Darsana, 2025; Sinaga, 2024; Widiati et al., 2026; Mau et al., 2025; Pramono et al., 2023; Rosani, 2022; Furqan & Putra, 2022; Fusté-Forné, 2019).

5. KESIMPULAN

Program pengabdian kepada masyarakat berjudul “Pelatihan dan Pendampingan Pengolahan Scotch Fish Egg sebagai Menu Fusion di Wisata Kuliner Pulau Merah Banyuwangi” yang digelar pada 28 April 2026 dan 1 Mei 2026 terlaksana sesuai target. Dua intervensi utama diberikan kepada Yogi Café & Resto. Pertama, pelatihan Scotch Fish Egg menghasilkan sajian baru berbasis ikan lokal yang berpotensi menjadi menu andalan, sekaligus memperkuat keterampilan mitra dalam mengolah dan menyajikan makanan mengikuti tren terkini. Kedua, pendampingan disertai penyerahan resep baku dan SOP menjadi acuan tertulis untuk menjaga mutu produksi, sehingga diharapkan dapat membantu mengurangi masalah rasa yang tidak stabil dan proses masak yang lama.

Inovasi produk berbasis bahan baku lokal yang dikembangkan dalam kegiatan ini sejalan dengan temuan Widiati et al. (2026), Martalia et al. (2025), dan Sinaga (2024) yang menunjukkan bahwa pemanfaatan potensi lokal mampu memperkuat daya saing dan identitas kuliner daerah. Uji kompetensi skema Demi Chef bersama LSP PGSP memberi pengakuan formal atas keahlian dua peserta di bidang kuliner. Namun, hasil tersebut tidak digeneralisasi sebagai peningkatan kompetensi seluruh mitra. Kehadiran tenaga kerja bersertifikat diharapkan menjaga dan meningkatkan mutu layanan serta produk kuliner secara berkelanjutan, sekaligus membedakan usaha kuliner profesional dari warung biasa.

Keterbatasan kegiatan ini adalah evaluasi kuantitatif sebelum–sesudah belum terdokumentasi secara lengkap dan uji kompetensi hanya diikuti oleh dua peserta. Oleh karena itu, klaim dampak dibatasi pada capaian yang terobservasi dan potensi yang masih perlu diuji melalui monitoring lanjutan. Rekomendasi yang dapat diberikan adalah: (1) pendampingan jarak jauh dan monitoring berkala oleh tim pengabdian perlu dilanjutkan; (2) mitra perlu menjaga konsistensi penerapan SOP dan resep baku; (3) pengembangan variasi menu fusion berbasis ikan lokal dapat dilakukan; (4) pemerintah daerah dan lembaga terkait dapat memfasilitasi sertifikasi kompetensi bagi pelaku usaha kuliner lainnya; serta (5) kolaborasi antara perguruan tinggi, mitra usaha, dan lembaga sertifikasi perlu diperkuat untuk mendukung keberlanjutan program.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Politeknik Negeri Banyuwangi yang telah memberikan dukungan pendanaan pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini melalui Skema Pemberdayaan Masyarakat (PM) dengan nomor kontrak 3466/DST/PL36/KP/2026. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Yogi Café & Resto sebagai mitra kegiatan, Lembaga Sertifikasi Profesi (LSP) Pariwisata Global Spirit Persada (PGSP), serta seluruh dosen, mahasiswa, dan pihak-pihak yang telah berkontribusi secara langsung maupun tidak langsung dalam keberhasilan program ini.

DAFTAR REFERENSI

- Adinda, D. (2025). *Wisata Banyuwangi Melejit! 1,4 Juta Turis Kunjungi Kawah Ijen, Pulau Merah dan Alas Purwo*. Redaksi Radar Banyuwangi. Retrieved from <https://radarbanyuwangi.jawapos.com/travelling/2508260012/wisata-banyuwangi-melejit-14-juta-turis-kunjungi-kawah-ijen-pulau-merah-dan-alas-purwo>
- Angelakis, G., Lemonakis, C., Galariotis, E., & Zopounidis, C. (2022). Current trends on food tourism approaches through a conceptual framework of food tourism management. *International Journal of Knowledge Management in Tourism and Hospitality*, 2(4), 331–365.
- Diana, M., Aulia, F., Titik, A., Kurnia, M. F., & Kristian, F. (2024). Optimizing food storage practices to ensure the quality of cold kitchen dishes in the hospitality industry. *SHS Web of Conferences*, 226, 01021. <https://doi.org/10.1051/shsconf/202522601021>
- Firmansyah, A. (2024). *Meningkatkan mutu makanan di hotel berbintang dengan HACCP standar emas untuk kepuasan tamu*. Pustaka Karya.
- Furqan, & Putra, Y. (2022). Pelatihan sertifikasi kompetensi SDM pariwisata di Hotel Saka Medan tahun 2022. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Pelita Nusantara*, 1(1), 6–12.
- Fusté-Forné, F. (2019). Seasonality in food tourism: Wild foods in peripheral areas. *Tourism Geographies*, 24(4–5), 578–598. <https://doi.org/10.1080/14616688.2018.1558453>
- Handoko, R. T., Amalia, F. R., Febrian, A. W., & Rissai, M. N. (2020). Analisis originalitas resep Ayam Kesrut sebagai kuliner khas Banyuwangi. *Jurnal Manajemen Pelayanan Hotel*, 4(2), 54–65.
- Handoko, R. T., Rahmawati, H., & Putra, A. P. (2022). Analisis hygiene dan sanitasi pengolahan ikan bakar wisata kuliner Blimbingsari Banyuwangi melalui pendekatan HACCP. *Jurnal Manajemen Pelayanan Hotel*, 6(1), 154–159.
- KabarBaik. (2026). *240 ribu wisatawan pelesir ke Banyuwangi, Pulau Merah paling favorit*. <https://kabarbaik.co/240-ribu-wisatawan-pelesir-ke-banyuwangi-pulau-merah-paling-favorit/>
- Mariani, M., & Okumus, B. (2022). Features, drivers, and outcomes of food tourism. *British Food Journal*, 124(2), 401–405. <https://doi.org/10.1108/BFJ-02-2022-022>
- Martalia, D., Yuniarit, C. O. P., & Handoko, R. T. (2025). Analysis of guest preference level on Lemon Coffee drink for homestays in Kemiren Village, Banyuwangi. *Journal of Innovation Research and Knowledge*, 4(8), 1–9.

- Mau, D. P., Lestariningsih, T., Dachi, A. A., & Kusumawati, N. (2025). Pelestarian kuliner tradisional melalui experiential learning pada pembuatan es cendol. *Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (JP2M)*, 6(1), 311–325. <https://doi.org/10.33474/jp2m.v6i1.23421>
- Pramono, T. D., Gaffar, M. R., Tjahjawati, S. S., Purwaningsih, S. S., Putri, I. S., Raharso, S., Hardiyanto, N., & Septyandi, C. B. (2023). Penerapan higiene dan sanitasi pada pelaku usaha kuliner. *JABI: Jurnal Abdimas Bhakti Indonesia*, 4(1), 1–8.
- Putri, A. N. R. F., Purwidiani, N., Dewi, I. H. P., & Miranti, M. G. (2024). Penerapan Standard Operating Procedure (SOP) pengolahan makanan menu ala-carte section Asia di Restaurant 209 Hotel Vasa Surabaya. *LENCANA*, 2(4), 312–326.
- Rosani, T. (2022). Strategi peningkatan kompetensi pekerja pariwisata: Studi kasus sertifikasi BNSP di Bintan. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 2(8), 2697–2704.
- Sinaga, N. M. (2024). Strategi pengembangan wisata kuliner Desa Wisata Kampung Lama Kabupaten Deli Serdang berbasis potensi lokal. *The Journal of Tourism and Creative Hospitality*, 3(1). <https://doi.org/10.36983/thcji.v3i1.454>
- Sujood, Ali, R., Irfan, S., & Hamid, S. (2022). Emerging themes in food tourism: A systematic literature review and research agenda. *British Food Journal*. Advance online publication.
- Triana, D. S., & Darsana, I. M. (2025). Strategi pengembangan Pulau Lembongan sebagai destinasi wisata kuliner seafood di Bali. *SIBATIK JOURNAL*, 4(5), 570–579. <https://doi.org/10.54443/sibatik.v4i5.2750>
- Turker, N., & Süzer, Ö. (2021). Tourists' food and beverage consumption trends in the context of culinary movements: The case of Safranbolu. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 26, 100463. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100463>
- Widiati, A., et al. (2026). Pemberdayaan masyarakat pesisir melalui diversifikasi olahan ubur-ubur sebagai produk ekonomi kreatif berbasis potensi lokal. *Jumat Ekonomi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 7(1), 104–114. <https://doi.org/10.32764/abdimasekon.v7.i1.7266>