PADAIDI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat
ISSN 3048-1821 (Online - Elektronik)
Vol. 2 No. 1 Januari-Juni 2025
Publisher: P3M Politeknik Pariwisata Makassar
Available online:
http://journal.poltekparmakassar.ac.id/index.php/padaidi

Meningkatkan Kualitas Pelayanan dan Efisiensi Usaha Kuliner melalui Pengabdian kepada Masyarakat dengan Model PjBL: Pengalaman di Concrete Café & Resto Kabupaten Maros

Nur Salam

Prodi Seni Kuliner, Jurusan Perhotelan, Politeknik Pariwisata Makassar
Jl. Gunung Rinjani Kota Mandiri Tanjung Bunga · Makassar, Sulawesi Selatan. 90224

achielsalam@poltekparmakassar.ac.id
*Corresponding Author: achielsalam@poltekparmakassar.ac.id

Received: April, 2025	Accepted: April, 2025	Published: Mei 2025

Abstract

This community service program aims to enhance human resource capacity and operational efficiency at Concrete Café & Resto, Maros Regency, through the application of the Project-Based Learning (PjBL) model. The program involved 12 participants, including operational staff, service personnel, and management. In the first phase, participants were provided with technical guidance on workflow efficiency, inventory management, and effective operational governance, as well as training on customer service standards. Subsequently, participants had the opportunity to apply this knowledge in practical simulations focused on improving service quality and product presentation. The results of the program indicated significant improvements in operational efficiency, customer service quality, and adherence to standard procedures. The PjBL model proved to be effective in equipping participants with practical skills and innovations to enhance the competitiveness of culinary. This initiative also contributes to strengthening the role of higher education in the development of local local.

Keywords: *Community Service, Project-Based Learning (PjBL), Operational Efficiency, Customer Service, Culinary Business, Human Resource Development, Inventory Management, Product Innovation, Employee Training.*

Abstrak

Pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas sumber daya manusia dan efisiensi operasional di Concrete Café & Resto Kabupaten Maros melalui penerapan model Project-Based Learning (PjBL). Kegiatan ini melibatkan 12 peserta yang terdiri dari staf operasional, pelayanan, dan manajemen kafe. Pada tahap pertama, peserta diberikan bimbingan teknis mengenai efisiensi alur kerja, pengelolaan persediaan, dan tata kelola operasional yang efektif, serta pelatihan standar pelayanan pelanggan. Selanjutnya, peserta diberi kesempatan untuk menerapkan pengetahuan tersebut dalam simulasi praktis dengan fokus pada peningkatan kualitas pelayanan dan penyajian produk. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan peningkatan signifikan dalam efisiensi operasional, kualitas layanan pelanggan, dan penerapan prosedur standar. Model PjBL terbukti efektif dalam membekali peserta dengan keterampilan praktis dan inovasi dalam meningkatkan daya saing usaha kuliner. Kegiatan ini juga berkontribusi pada penguatan peran perguruan tinggi dalam pengembangan sektor kuliner lokal.

Kata Kunci: Pengabdian kepada Masyarakat, Project-Based Learning (PjBL), Efisiensi Operasional, Layanan Pelanggan, Usaha Kuliner, Pengembangan SDM, Pengelolaan Persediaan, Inovasi Produk

1. PENDAHULUAN

Dalam Kabupaten Maros merupakan salah satu wilayah di Sulawesi Selatan yang menunjukkan pertumbuhan signifikan dalam sektor UMKM, khususnya bidang kuliner. Hal ini ditandai dengan munculnya berbagai usaha makanan dan minuman yang digagas oleh generasi muda. Salah satu contohnya adalah Concrete Café & Resto yang berlokasi di kawasan strategis dan ramai dikunjungi setiap akhir pekan. Kafe ini mengusung konsep industrial yang modern dan menjadi titik temu komunitas muda di Maros. Perkembangan pesat sektor kuliner Maros membuka peluang peningkatan kapasitas usaha berbasis pendampingan akademik (Oktaviyah, 2022; Pauzi et al., 2021).

Tren industri kuliner saat ini menekankan pada pentingnya efisiensi operasional dan pelayanan yang unggul (Amoako, 2022; Juma Odhiambo & Anyieni, 2023). Pelaku usaha perlu mengadopsi teknologi digital dan menerapkan inovasi produk sesuai preferensi konsumen (Handoyo et al., 2023). Sistem manajemen berbasis data kini menjadi kebutuhan untuk meningkatkan daya saing usaha. Selain itu, kualitas pelayanan pelanggan turut menjadi aspek yang menentukan loyalitas konsumen. Tren kekinian menuntut usaha kuliner untuk adaptif terhadap perubahan pasar dan teknologi (Plekhanov et al., 2023; Wibowo et al., 2023).

Concrete Café & Resto menghadapi berbagai tantangan dalam pengelolaan usaha sehari-hari. Alur kerja belum efisien dan pengelolaan persediaan dilakukan secara manual tanpa sistem pencatatan baku. Standar pelayanan pelanggan pun belum ditetapkan secara sistematis, sehingga memengaruhi kualitas interaksi dengan pelanggan. Keadaan ini menunjukkan perlunya intervensi dalam bentuk pelatihan dan pembinaan yang terarah. Identifikasi kebutuhan usaha menunjukkan adanya kesenjangan dalam pengelolaan operasional dan pelayanan (Wawancara dengan pengelola, 2025).

Merespons kondisi tersebut, tim dosen dari Politeknik Pariwisata Makassar menyelenggarakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Program ini melibatkan bimbingan teknis manajemen operasional dan pelatihan standar pelayanan pelanggan. Pendekatan dilakukan secara kolaboratif dengan melibatkan manajemen dan staf kafe secara aktif. Proses pendampingan dilakukan berbasis kebutuhan mitra yang teridentifikasi sebelumnya. Kegiatan pengabdian dirancang untuk menjawab tantangan pengelolaan usaha secara konkret (Abadi et al., 2022; Astuti et al., 2024; Jaya et al., 2024).

Pengabdian ini merupakan implementasi nyata dari Tri Dharma Perguruan Tinggi dalam penguatan sektor UMKM. Perguruan tinggi memiliki peran strategis sebagai agen transformasi sosial melalui transfer ilmu dan teknologi. Melalui keterlibatan aktif dosen, pengetahuan akademik diterjemahkan menjadi solusi aplikatif bagi pelaku usaha. Pendekatan ini juga memperkuat relevansi keilmuan dengan kebutuhan masyarakat. Tri Dharma menjadi dasar penguatan kontribusi akademisi dalam pemberdayaan UMKM kuliner (Purnamasari & Rusni, 2019).

Evaluasi awal terhadap pelaksanaan kegiatan menunjukkan peningkatan efektivitas kerja di Concrete Café & Resto. Manajemen mampu menyusun alur kerja yang lebih efisien dan sistematis. Karyawan juga mengalami peningkatan kompetensi dalam memberikan pelayanan kepada pelanggan. Selain itu, pengambilan keputusan mulai berbasis data penjualan yang terdokumentasi. Intervensi melalui pelatihan dan

bimbingan teknis memberikan dampak nyata terhadap peningkatan kinerja usaha (Junaid, 2021; Nurhalimah et al., 2021).

Dampak dari kegiatan ini tidak hanya dirasakan oleh mitra usaha, tetapi juga memberikan model praktik baik yang dapat direplikasi. Program serupa dapat diterapkan pada usaha kuliner lain di wilayah Maros dan sekitarnya. Pendekatan ini mendorong terciptanya ekosistem kolaboratif antara akademisi dan pelaku usaha. Dalam jangka panjang, kegiatan ini berkontribusi terhadap peningkatan daya saing sektor UMKM lokal. Penguatan sinergi akademisi dan pelaku usaha memperkuat keberlanjutan ekonomi berbasis komunitas. Model Project-Based Learning (PjBL) berperan penting dalam membangun keterampilan praktis melalui pengalaman langsung dalam menyelesaikan masalah nyata di lapangan (Musa et al., 2012; Yanti & Novaliyosi, 2023). PjBL memungkinkan peserta untuk tidak hanya belajar teori, tetapi juga mengaplikasikan pengetahuan dalam konteks yang relevan dengan tantangan yang dihadapi (Mones et al., 2023). Pendekatan ini memfasilitasi kolaborasi antara individu dengan latar belakang berbeda untuk menghasilkan solusi inovatif yang dapat meningkatkan efisiensi operasional dan kualitas layanan. Dengan demikian, penggunaan metode PjBL mendukung pengembangan kompetensi melalui pembelajaran kontekstual yang berfokus pada inovasi menu kuliner di Concrete Café & Resto.

.

2. METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan selama dua bulan, yaitu pada Februari hingga Maret 2025, dengan melibatkan dosen Politeknik Pariwisata Makassar sebagai pelaksana dan staf serta karyawan Concrete Café & Resto sebagai peserta. Pelaksanaan kegiatan diawali dengan tahap persiapan dan koordinasi, yang mencakup identifikasi kebutuhan mitra usaha dan penyesuaian jadwal pelatihan. Seluruh rangkaian kegiatan dirancang berdasarkan pendekatan partisipatif agar sesuai dengan konteks operasional mitra. Kegiatan ini juga didesain untuk memberikan kombinasi antara penguatan teori dan keterampilan praktik. Tahapan kegiatan disusun secara sistematis untuk memastikan ketercapaian tujuan pembelajaran dan relevansi terhadap kebutuhan mitra.

Pertemuan pertama dilaksanakan pada bulan Februari 2025 dengan fokus pada pendalaman materi teoritis. Dalam tahap ini, dosen pengabdi menerapkan metode *pembelajaran demonstrasi* selama total 8 jam pertemuan. Metode ini dipilih agar peserta tidak hanya memahami konsep secara abstrak, tetapi juga dapat melihat langsung penerapan prinsip-prinsip manajerial dan pelayanan dalam konteks usaha mereka. Materi yang diberikan meliputi dua pokok utama, yaitu (1) bimbingan teknis terkait efisiensi alur kerja, pengelolaan persediaan, dan tata kelola operasional; serta (2) bimbingan standar pelayanan pelanggan, yang bertujuan membentuk sikap pelayanan yang prima dan responsif. Pendekatan demonstratif diharapkan meningkatkan pemahaman konseptual peserta terhadap materi manajerial dan pelayanan.

Setelah penyampaian materi teoritis, kegiatan dilanjutkan dengan sesi praktik kerja yang dilaksanakan selama 16 jam pertemuan. Praktik ini menggunakan pendekatan *Project-Based Learning* (PjBL) (Yanti & Novaliyosi, 2023), yang dirancang untuk memberikan

pengalaman langsung kepada peserta dalam menerapkan materi yang telah dipelajari. Dalam skema PjBL, peserta dibagi ke dalam kelompok kerja kecil untuk mengidentifikasi masalah operasional nyata, menyusun rencana perbaikan, dan mengimplementasikannya secara langsung di lingkungan kerja mereka. Tim dosen melakukan pendampingan intensif selama praktik untuk memastikan proses pembelajaran berjalan sesuai tujuan. Penggunaan model PjBL mendorong peserta untuk aktif, kreatif, dan kolaboratif dalam menyelesaikan tantangan usaha.

Selama praktik berlangsung, peserta diarahkan untuk membuat laporan proyek kecil yang mencakup analisis permasalahan, langkah penyelesaian, dan evaluasi hasil implementasi. Evaluasi dilakukan melalui observasi langsung oleh tim dosen, umpan balik dari manajemen Concrete Café & Resto, serta refleksi peserta terhadap proses pembelajaran yang dijalani. Dokumentasi kegiatan dilakukan secara sistematis dalam bentuk foto, video, dan laporan harian pelaksanaan sebagai bagian dari monitoring dan evaluasi kegiatan. Pendekatan integratif antara teori dan praktik ini diharapkan dapat memberikan dampak yang berkelanjutan bagi peningkatan kapasitas usaha. Model pelatihan ini dirancang untuk menghasilkan perubahan nyata dalam tata kelola dan pelayanan usaha mitra.

Tabel 1: Matriks Kegiatan Pelatihan Pengelolaan Usaha dan Pelayanan Pelanggan di Concrete Café & Resto Menggunakan Model *Project-Based Learning (PjBL)*

No.	Jenis Kegiatan	Sintaks PjBL	Aktivitas Utama	Output
1	Bimbingan Teknis: Alur kerja & persediaan	1. Pertanyaan Dasar	Identifikasi masalah operasional	Daftar masalah operasional
		2. Perencanaan Proyek	Merancang solusi manajemen & alur kerja	Draft rencana operasional
		3. Menyusun Jadwal	Menyusun jadwal implementasi dan pembagian tugas	Jadwal kerja proyek
		4. Monitoring Kegiatan	Simulasi alur kerja & sistem stok dengan pendampingan	Dokumentasi & log aktivitas
		5. Uji Hasil	Evaluasi hasil efisiensi setelah perbaikan	Laporan evaluasi operasional
		6. Evaluasi Pengalaman	Refleksi kelompok terhadap proses dan hasil	Refleksi tertulis & diskusi
2	Bimbingan Standar Pelayanan Pelanggan	1. Pertanyaan Dasar	Menggali kendala dalam pelayanan pelanggan	Daftar isu layanan pelanggan
		2. Perencanaan Proyek	Susun SOP pelayanan & prosedur kerja staf	Draft SOP pelayanan

	3. Menyusun Jadwal	Jadwal simulasi & rotasi praktik pelayanan	Jadwal pelatihan staf
	4. Monitoring Kegiatan	Simulasi langsung & evaluasi performa staf	Observasi & dokumentasi simulasi
	5. Uji Hasil	Penilaian penerapan SOP di situasi nyata	Skor performa staf
	6. Evaluasi Pengalaman	Evaluasi dan refleksi oleh peserta & manajemen	Umpan balik & refleksi staff

Sumber: Adopsi (Rahmania, 2021)

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Proses Pelaksanaan

Kegiatan pelatihan ini melibatkan 12 peserta yang terdiri dari berbagai posisi penting di Concrete Café & Resto, yaitu Owner, Asisten Manajer, Head Chef, Pelayan, Kasir, Barista, Pramusaji, Bagian Operasional, serta staf Kebersihan dan Sanitasi. Pada tahap penentuan pertanyaan dasar, peserta diminta mengidentifikasi masalah aktual dalam alur kerja dan pengelolaan persediaan. Diskusi terbuka menghasilkan daftar tantangan, seperti duplikasi tugas antar staf, keterlambatan restok bahan, dan ketidakteraturan pencatatan stok harian.

Selanjutnya, dalam penyusunan rencana proyek, peserta dibagi ke dalam kelompok kerja sesuai peran masing-masing untuk menyusun solusi teknis berbasis konteks kerja harian mereka. Misalnya, Head Chef dan bagian operasional mengusulkan format baru jadwal pengiriman bahan, sedangkan kasir dan asisten manajer mengembangkan sistem pencatatan stok berbasis digital sederhana. Hasilnya adalah draft rencana peningkatan operasional yang lebih terstruktur dan realistis untuk diterapkan.

Tahap penyusunan jadwal dilakukan dengan mempertimbangkan jam operasional kafe. Penjadwalan dilakukan dengan fleksibel, memastikan tidak mengganggu pelayanan pelanggan. Jadwal implementasi dan praktik disepakati bersama dan menghasilkan rencana pelaksanaan proyek operasional yang sesuai dengan kondisi lapangan.

Pada tahap monitoring, peserta mempraktikkan simulasi perubahan alur kerja yang baru. Dosen memantau dan memberikan masukan secara langsung di tempat kerja. Proses ini menghasilkan dokumentasi lapangan dan catatan perubahan, di mana terjadi peningkatan koordinasi antar staf dan efisiensi waktu kerja, khususnya pada proses persiapan dan pembelian bahan baku.

Evaluasi hasil dilakukan dengan membandingkan data waktu pelayanan, kelancaran stok, serta laporan keuangan sederhana sebelum dan sesudah pelatihan. Hasil analisis menunjukkan adanya peningkatan efisiensi kerja sebesar 25%, terutama pada bagian dapur dan layanan. Proses refleksi bersama menunjukkan bahwa staf merasa lebih terlibat dan memiliki tanggung jawab terhadap hasil kerja masing-masing.



Gambar 1. Dosen Pelaksana Abdimas menyampaikan materi kepada Peserta
[Sumber: Nur Salam, 2025]

Gambar 1 menunjukkan aktivitas dosen pelaksana pengabdian kepada masyarakat saat menyampaikan materi pada tahap awal pelatihan. Dalam sesi ini, peserta diminta untuk mengidentifikasi berbagai persoalan yang dihadapi dalam kegiatan operasional harian, khususnya terkait efisiensi alur kerja dan sistem pengelolaan persediaan. Proses ini merupakan implementasi dari sintaks pertama dalam model Project-Based Learning (PjBL), yaitu *penentuan pertanyaan dasar*, yang bertujuan menggali masalah kontekstual sebagai landasan proyek pembelajaran. Diskusi terbuka antara dosen dan peserta berhasil mengungkap tantangan nyata di lapangan, seperti adanya duplikasi tugas antar staf, keterlambatan restok bahan, serta ketidakteraturan dalam pencatatan stok harian. Gambar ini merepresentasikan momen krusial di mana peserta mulai terlibat aktif dalam proses pemetaan masalah dan refleksi kritis terhadap praktik kerja mereka.

3.2 Bimbingan Standar Pelayanan Pelanggan

Kegiatan pelatihan pelayanan pelanggan juga melibatkan seluruh peserta, terutama dari bagian frontliner seperti pramusaji, kasir, pelayan, barista, serta bagian kebersihan dan pelayanan pelanggan. Pada tahap identifikasi masalah, peserta berbagi pengalaman tentang keluhan pelanggan, seperti keterlambatan layanan, kurangnya senyum dan sapaan, serta penanganan keluhan yang lamban. Diskusi ini menghasilkan daftar masalah pelayanan yang menjadi dasar perbaikan.

Dalam penyusunan rencana proyek, peserta menyusun SOP pelayanan pelanggan yang terdiri atas standar sambutan, penanganan pesanan, dan penyelesaian keluhan. Barista dan pramusaji menyusun alur kerja bersama untuk pelayanan pelanggan dari awal kedatangan hingga pembayaran, yang dirancang agar lebih konsisten dan ramah.

Tahap penyusunan jadwal simulasi melibatkan pembagian skenario pelayanan pelanggan (termasuk pelanggan yang sulit, pelanggan komplain, hingga pelanggan setia) yang dipraktikkan oleh masing-masing peserta sesuai peran. Jadwal ini membantu mengatur giliran pelatihan tanpa mengganggu jam operasional. Hasilnya adalah jadwal pelatihan pelayanan yang terstruktur dan mudah diterapkan dalam praktik.





Gambar 2. Simulasi Penyajian Produk melalui Role-Play oleh Peserta Pelatihan
[Sumber: Nur Salam, 2025]

Gambar 2 menggambarkan pelaksanaan simulasi penyajian produk makanan dan minuman oleh peserta pelatihan dalam bentuk *role-play*, sebagai bagian dari kegiatan praktik Project-Based Learning (PjBL). Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan teknis dalam penyajian produk secara profesional, sesuai standar operasional layanan restoran. Peserta yang terdiri dari barista, pelayan, dan pramusaji berperan aktif dalam memperagakan proses penyajian mulai dari persiapan, presentasi produk, hingga interaksi langsung dengan pelanggan simulatif. Pelatihan ini memberikan kesempatan bagi peserta untuk mengasah ketepatan waktu, ketelitian penyajian, serta kemampuan komunikasi saat menyampaikan informasi produk kepada pelanggan. Kegiatan ini juga mendukung terciptanya pengalaman pelanggan yang lebih positif melalui peningkatan kualitas layanan yang holistik.

Simulasi dilakukan dalam bentuk role-play langsung, disaksikan oleh dosen sebagai fasilitator. Dalam proses ini, terjadi peningkatan komunikasi antar bagian, khususnya antara pelayan, kasir, dan pramusaji. Rekaman dan observasi kegiatan menunjukkan bahwa peserta semakin mampu menghadapi pelanggan dengan pendekatan yang lebih empatik dan profesional.

Penilaian dilakukan menggunakan form rubrik performa layanan pelanggan, dan hasilnya menunjukkan perbaikan rata-rata sebesar 30% dalam aspek keramahan, responsivitas, dan penguasaan SOP. Pada tahap akhir, dilakukan sesi refleksi individu dan kelompok yang menghasilkan pemahaman lebih kuat mengenai pentingnya pelayanan sebagai wajah utama usaha. Owner kafe juga memberikan umpan balik positif dan menyatakan bahwa pengalaman ini mendorong budaya kerja yang lebih proaktif dan profesional.





Gambar 3. Sajian Peserta Pelatihan
(Sumber: Nur Salam, 2025)

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di Concrete Café & Resto memberikan implikasi positif terhadap peningkatan kompetensi sumber daya manusia dalam sektor usaha kuliner berbasis UMKM. Pendekatan *Project-Based Learning (PjBL)* terbukti mampu menumbuhkan keterampilan berpikir kritis dan kreatif peserta dalam menyelesaikan masalah nyata di tempat kerja, khususnya dalam konteks inovasi dan efisiensi usaha kuliner (Maisyarah & Lena, 2023). Penerapan PjBL juga memperkuat pengalaman belajar berbasis praktik langsung, yang relevan untuk mengembangkan produk makanan dan minuman secara kolaboratif dan kontekstual (Asnur et al., 2020; Kurnia et al., 2020). Dalam kegiatan ini, peserta tidak hanya terlibat dalam proses identifikasi masalah dan implementasi solusi, tetapi juga mengembangkan rasa tanggung jawab dan kepemilikan terhadap kualitas layanan di tempat kerja. Hal ini menunjukkan bahwa pengabdian masyarakat berbasis PjBL dapat menjadi strategi efektif dalam mendukung keberlanjutan dan profesionalisasi di sektor kuliner.

Untuk pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat di masa depan, disarankan agar pendekatan PjBL terus diterapkan dengan pelibatan yang lebih luas, termasuk pengembangan modul pelatihan digital yang dapat diakses secara berkelanjutan oleh mitra binaan. Perguruan tinggi juga diharapkan menjalin kemitraan strategis lintas sektor (swasta, pemerintah daerah, dan komunitas lokal) guna memperluas cakupan dan dampak pengabdian. Di samping itu, perlunya evaluasi jangka panjang pasca kegiatan Abdimas menjadi penting untuk memastikan bahwa transformasi yang dicapai dapat dipertahankan dan ditingkatkan. Kegiatan serupa dapat diarahkan pada penguatan inovasi produk, manajemen keuangan, serta digitalisasi layanan yang kini menjadi tuntutan dalam era ekonomi kreatif. Dengan demikian, pengabdian masyarakat bukan hanya menjadi sarana transfer pengetahuan, tetapi juga menjadi pendorong perubahan sosial dan ekonomi yang nyata di tingkat akar rumput.

4. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di Concrete Café & Resto Kabupaten Maros berhasil memberikan dampak nyata dalam peningkatan efisiensi operasional dan kualitas pelayanan usaha kuliner berbasis UMKM. Melalui pendekatan *Project-Based Learning (PjBL)*, peserta pelatihan yang terdiri dari 12 personel lintas fungsi mampu mengidentifikasi masalah aktual, merancang solusi berbasis praktik, serta mengimplementasikan perubahan yang terukur di tempat kerja. Hasil evaluasi

menunjukkan adanya peningkatan efisiensi kerja sebesar 25% dan peningkatan kualitas layanan pelanggan sebesar 30%, yang tercermin dari kemampuan staf dalam menerapkan standar operasional prosedur secara konsisten dan profesional. Selain itu, kegiatan ini turut menghasilkan strategi penyajian produk yang lebih kekinian, seperti tata saji yang estetis, pemanfaatan tren minuman modern, serta peningkatan interaksi pelanggan melalui storytelling produk, yang disesuaikan dengan preferensi konsumen muda. Dengan demikian, pengabdian ini tidak hanya meningkatkan kapasitas individu dan sistem kerja internal, tetapi juga memperkuat daya saing usaha melalui inovasi produk dan layanan yang relevan dengan tuntutan pasar masa kin

PERNYATAAN PENGHARGAAN

Penulis menyampaikan apresiasi dan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Direktur Politeknik Pariwisata Makassar atas dukungan dan persetujuan pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, sebagaimana tertuang dalam Nota Dinas Nomor: B/ND/2/SD.00/PTP.3/2025. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Kepala Pusat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (P3M) Politeknik Pariwisata Makassar atas fasilitasi dan arahan yang konstruktif selama seluruh rangkaian kegiatan berlangsung. Penghargaan yang setinggi-tingginya diberikan kepada Nurannisa Firliana, S.Ak., M.Ak., selaku Owner Concrete Café & Resto Kabupaten Maros, atas kesediaannya menjadi mitra kegiatan serta dukungannya dalam menyediakan sarana, waktu, dan personel dalam pelaksanaan pelatihan. Penulis juga berterima kasih kepada seluruh peserta pelatihan—yang terdiri atas staf operasional, pelayanan, serta manajemen Concrete Café & Resto—atas partisipasi aktif, kolaborasi, dan antusiasme yang tinggi, sehingga kegiatan pengabdian ini dapat berjalan dengan baik, lancar, dan memberikan hasil yang optimal.

DAFTAR PUSTAKA

Abadi, S., Sulandjari, K., Nasution, N. S., Keguruan, F., Universitas, P., & Karawang, S. (2022). Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat J-Abdi Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat. *SWARNA: Jurnal Pengabdian KepadaMasyarakat*, *1*(11).

Amoako, G. K. (2022). Customer Satisfaction: Role of Customer Service, Innovation, and Price in the Laundry Industry in Ghana. *Journal of African Business*, *23*(1). https://doi.org/10.1080/15228916.2020.1826855

Asnur, L., Ambiyar, Ramadhani, D., & Verawardina, U. (2020). Project-based learning uses vlog media on food and beverages products. *International Journal of Scientific and Technology Research*, *9*(1).

Astuti, H. P., Rusli, A., Aryadhi, A., Anugrah, A., Latihfa, L., & Dos Santos, H. A. (2024). Hygiene dan Sanitasi Desa Wisata: Peningkatan Kualitas Air Sumur Melalui Media Filterisasi, Pangkajene dan Kepulauan. *PADAIDI: Journal of Tourism Dedication*, *1*(2), 121–126. https://doi.org/10.33649/padaidi.v1i2.125

Handoyo, S., Suharman, H., Ghani, E. K., & Soedarsono, S. (2023). A business strategy, operational efficiency, ownership structure, and manufacturing performance: The moderating role of market uncertainty and competition intensity and its implication on open innovation. In *Journal of Open Innovation: Technology, Market, and Complexity* (Vol. 9, Issue 2). https://doi.org/10.1016/j.joitmc.2023.100039

Jaya, R., Ohyver, D. A., Muhtasom, A., & AB, A. (2024). Pemberdayaan Masyarakat Desa Wisata Melalui Pelatihan Pengelolaan Homestay dan Kebersihan. *PADAIDI: Journal of Tourism Dedication*, *1*(1), 1–12. https://doi.org/10.33649/padaidi.v1i1.111

Juma Odhiambo, H., & Anyieni, A. (2023). Value Disciplines and Competitive Advantage of Commercial Banks in Kenya. *Edith Cowan Journal of Strategic Management*, *6*(1). https://doi.org/10.55077/edithcowanjournalofstrategicmanagement.v6i1.68

Junaid, I. (2021). Community empowerments strategy for economic opportunities in Selayar Islands Regency, South Sulawesi. *Masyarakat, Kebudayaan Dan Politik*, *34*(1). https://doi.org/10.20473/mkp.v34i12021.72-80

Kurnia, N., Liliasari, Adawiyah, D. R., & Supriyanti, F. M. T. (2020). The study of traditional food HACCP through project-based learning in food chemistry course. *Proceedings of the 7th Mathematics, Science, and Computer Science Education International Seminar, MSCEIS 2019*. https://doi.org/10.4108/eai.12-10-2019.2296379

Maisyarah, M., & Lena, M. S. (2023). Penerapan Model Project Based Learning (Pjbl) pada Pembelajaran Tematik Terpadu di Sekolah Dasar. *E-Jurnal Inovasi Pembelajaran Sekolah Dasar*, *10*(3). https://doi.org/10.24036/e-jipsd.v10i3.12132

Mones, A. Y., Aristiawan, Muhtar, & Irawati, D. (2023). Project Based Learning (PJBL) Perspektif Progresivisme dan Konstruktivisme. *Prosiding Seminar Nasional "Peran Teknologi Pendidikan Menuju Pembelajaran Masa Depan: Tanatngan Dan Peluang."*

Musa, F., Mufti, N., Latiff, R. A., & Amin, M. M. (2012). Project-based Learning (PjBL): Inculcating Soft Skills in 21st Century Workplace. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, *59*. https://doi.org/10.1016/j.sbspro.2012.09.315

Nurhalimah, N., Darmawan, R. N., & Kanom, K. (2021). Bimbingan Teknis Digitalisasi Promosi Berbasis Website dan Media Sosial Daya Tarik Wisata Air Terjun Kedung Angin Desa Pakel Kecamatan Licin Kabupaten Banyuwangi. *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia*, *1*(2). https://doi.org/10.54082/jamsi.74

Oktaviyah, N. (2022). Penyusunan Anggaran Operasional Pada Umkm Kuliner di Kabupaten Maros. *Bata Ilyas Journal of Accounting*, *3*(2). https://doi.org/10.37531/bijak.v3i2.2948

Pauzi, R., Tikson, D. T., & Hasniati, H. (2021). Inovasi Penataan Pedagang Kaki Lima di Kabupaten Maros. *JAKPP (Jurnal Analisis Kebijakan & Pelayanan Publik)*. https://doi.org/10.31947/jakpp.v7i1.11702

Plekhanov, D., Franke, H., & Netland, T. H. (2023). Digital transformation: A review and research agenda. *European Management Journal*, *41*(6). https://doi.org/10.1016/j.emj.2022.09.007

Purnamasari, I., & Rusni. (2019). Tri Dharma Perguruan Tinggi Menjawab Tantangan Globalisasi. *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Program Pascasarjana Universitas Pgri Palembang*.

Rahmania, I. (2021). Project Based Learning (PjBL) Learning Model with STEM Approach in Natural Science Learning for the 21st Century. *Budapest International Research and Critics Institute (BIRCI-Journal): Humanities and Social Sciences*, *4*(1). https://doi.org/10.33258/birci.v4i1.1727

Wibowo, S., Muchlis, N. F. F., & Yahya, M. (2023). Local Culinary Travel Pattern Development Model in Lerep Tourism Village. *Pusaka: Journal of Tourism, Hospitality, Travel and Business Event*, *5*(1). https://doi.org/10.33649/pusaka.v5i1.192

Yanti, R. A., & Novaliyosi, N. (2023). Systematic Literature Review: Model Pembelajaran Project Based Learning (PjBL) terhadap Skill yang dikembangkan dalam Tingkatan Satuan Pendidikan. *Jurnal Cendekia : Jurnal Pendidikan Matematika*, *7*(3). https://doi.org/10.31004/cendekia.v7i3.2463