

PENCIPTAAN KARYA MAKANAN BERUPA CHICKEN SPINACH ROLL WITH MUSHROOM SAUCE SEBAGAI KONTRIBUSI NYATA SELAMA PROSES MAGANG

Siti Fathonah¹, Sunarso², Zulfati Azizah³, Revalizka Putri Ahmadina⁴, Balqis Husniyah Fauziyah⁵, Armelia Tata Kencana⁶, Yuan Aurora Laksmi⁷

[¹fathonah@mail.unnes.ac.id](mailto:fathonah@mail.unnes.ac.id), [²exchef@metropaekview.com](mailto:exchef@metropaekview.com),
[³zulfatiazizahh26@students.unnes.ac.id](mailto:zulfatiazizahh26@students.unnes.ac.id), [⁴revalizka@students.unnes.ac.id](mailto:revalizka@students.unnes.ac.id),
[⁵balqishusniyah@students.unnes.ac.id](mailto:balqishusniyah@students.unnes.ac.id), [⁶armeliata2005@students.unnes.ac.id](mailto:armeliata2005@students.unnes.ac.id),
[⁷yanaurora18@students.unnes.ac.id](mailto:yanaurora18@students.unnes.ac.id)

Universitas Negeri Semarang

ABSTRAK

Industri kuliner modern, Khususnya sektor perhotelan dan food service, menuntut tenaga kerja yang tidak hanya memahami teknik produksi makanan, tetapi juga mampu berinovasi dalam menciptakan produk baru yang berkualitas, bernilai gizi, dan memiliki daya jual tinggi. Kegiatan magang menjadi salah satu sarana implementasi pembelajaran berbasis praktik yang memungkinkan mahasiswa memberikan kontribusi nyata melalui penciptaan karya kuliner. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan proses penciptaan karya makanan berupa Chicken Spinach Roll With Mushroom Sauce sebagai bentuk inovasi produk selama kegiatan magang, menjelaskan tahapan produksi, serta menganalisis hasil produk berdasarkan observasi deskriptif terhadap tampilan, tekstur, aroma, dan kesesuaian dengan standar industri. Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif dengan pendekatan praktik langsung. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui observasi, dokumentasi, dan evaluasi deskriptif selama proses produksi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa produk Chicken Spinach Roll with Mushroom Sauce berhasil diciptakan melalui tahapan sistematis mulai dari perencanaan menu, pemilihan bahan baku, pengolahan, hingga penyajian. Produk ini memiliki karakteristik visual modern, tekstur yang baik, perpaduan rasa gurih dan creamy, serta berpotensi menjadi variasi menu di industri perhotelan. Penciptaan karya ini membuktikan bahwa kegiatan magang tidak hanya menjadi sarana pembelajaran teknis, tetapi juga media pengembangan kreativitas, profesionalisme, dan kontribusi nyata mahasiswa dalam bidang tata boga.

Kata Kunci: Inovasi Kuliner, Chicken Spinach Roll, Mushroom Sauce, Magang Industri, Tata Boga.

ABSTRAK

The modern culinary industry, particularly the hospitality and food service sectors, requires professionals who not only possess strong food production skills but are also capable of developing innovative, nutritious, and marketable culinary products. Industrial internships provide students with valuable opportunities to apply their academic knowledge in real-world settings while contributing through the creation of original culinary works. This study aims to describe the development process of a culinary product entitled Chicken Spinach Roll with Mushroom Sauce as an innovation created during an industrial internship. It also explains the production stages and analyzes the final product based on descriptive observations of its appearance, texture, aroma, and compliance with industry standards. This research employed a qualitative descriptive approach through direct practical implementation. Data were collected using observation, documentation, and descriptive evaluation throughout the production process. The findings indicate that Chicken Spinach Roll with Mushroom Sauce was successfully developed through a systematic process, including menu planning, ingredient selection, food preparation, cooking, and final presentation. The product demonstrates a modern visual appearance, a desirable texture, a well-balanced savory and creamy flavor, and strong potential to be incorporated into hotel food service menus. Furthermore, this culinary creation highlights that industrial internships serve not only as a

platform for developing technical competencies but also as an effective medium for enhancing students' creativity, professionalism, and practical contributions to the culinary field.

Keywords: *Culinary Innovation, Chicken Spinach Roll, Mushroom Sauce, Industrial Internship, Culinary Arts.*

PENDAHULUAN

Industri perhotelan mengalami perkembangan yang sangat pesat dalam satu dekade terakhir.¹ Perubahan gaya hidup masyarakat, kemajuan teknologi, serta meningkatnya persaingan antar pelaku usaha mendorong hotel untuk terus meningkatkan kualitas produk dan layanan yang ditawarkan.² Dalam kondisi tersebut, inovasi menu menjadi salah satu strategi penting untuk mempertahankan daya saing. Keberhasilan sebuah produk kuliner saat ini tidak lagi ditentukan hanya oleh cita rasa, tetapi juga oleh nilai gizi, tampilan visual, keunikan produk, serta pengalaman yang dirasakan konsumen ketika menikmati makanan.³ Oleh karena itu, inovasi kuliner tidak dapat dipandang sebagai nilai tambah semata, melainkan sebagai kebutuhan strategis yang menentukan kemampuan industri perhotelan dalam memenuhi tuntutan pasar yang terus berkembang.

Perubahan tersebut semakin terlihat seiring meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap pola hidup sehat. Konsumen modern cenderung memilih makanan yang tidak hanya lezat, tetapi juga memiliki kandungan gizi yang baik dan disajikan secara menarik.⁴ Kecenderungan ini menunjukkan bahwa keputusan konsumen dalam memilih makanan dipengaruhi oleh berbagai aspek yang saling berkaitan, mulai dari kualitas bahan baku hingga penyajian produk. Kondisi tersebut mendorong hotel untuk mengembangkan menu yang mampu mengombinasikan nilai estetika dan nilai gizi tanpa mengurangi kualitas rasa. Dengan demikian, kemampuan menciptakan produk yang inovatif menjadi kompetensi penting yang harus dimiliki oleh tenaga profesional di bidang tata boga dan perhotelan.⁵

Pentingnya inovasi kuliner telah banyak dibahas dalam berbagai penelitian. Tiwari, Bhuyan, Barooah, dan Bordoloi (2026) menjelaskan bahwa kreativitas chef, perubahan perilaku konsumen, serta meningkatnya permintaan terhadap makanan sehat merupakan faktor utama yang mendorong lahirnya inovasi produk pangan.⁶ Penelitian tersebut menunjukkan bahwa inovasi berperan dalam meningkatkan daya saing bisnis sekaligus memperkuat kepuasan pelanggan. Temuan serupa disampaikan oleh Suranta dan Silva (2025) yang membuktikan bahwa penerapan food innovation management mampu efektif dalam meningkatkan daya tarik kuliner tanpa menghilangkan karakter cita rasa lokal.⁷ Hasil penelitian tersebut mengindikasikan bahwa inovasi tidak selalu berarti menciptakan produk yang sepenuhnya baru, tetapi juga dapat dilakukan melalui pengembangan dan penyempurnaan produk yang sudah ada agar lebih sesuai dengan kebutuhan pasar.

Selain aspek inovasi, keseimbangan antara kualitas sensori dan nilai gizi juga menjadi perhatian utama dalam pengembangan produk kuliner saat ini. Konsumen tidak hanya mengharapkan pengalaman makan yang menyenangkan, tetapi juga menginginkan makanan yang mendukung pola konsumsi yang lebih sehat. Ross Taplin, Michael Volgger, dan Claudia Cozzio (2022) dalam artikel *Quantifying Spillover and Halo Effects: An Illustration on Tourists' Consumption of Sustainable and Healthy Food in Hotels* menemukan bahwa tamu hotel cenderung memilih menu yang menggunakan bahan bernutrisi dan disajikan dengan teknik plating yang menarik karena kedua aspek tersebut berpengaruh terhadap keputusan pembelian dan tingkat kepuasan mereka.⁸ Temuan ini diperkuat oleh berbagai kajian di bidang manajemen perhotelan yang menunjukkan bahwa kualitas bahan, komposisi gizi, dan penyajian makanan secara bersama-sama membentuk persepsi konsumen terhadap kualitas produk maupun reputasi hotel. Dengan demikian, pengembangan menu yang berhasil harus mampu mengintegrasikan kreativitas kuliner

dengan pertimbangan gizi secara seimbang.

Kebutuhan akan inovasi produk kuliner tidak hanya relevan bagi industri, tetapi juga memiliki peran penting dalam pendidikan perhotelan. Salah satu sarana yang memungkinkan mahasiswa mengembangkan kemampuan tersebut adalah melalui program magang industri. Magang memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk menghubungkan teori yang diperoleh di bangku perkuliahan dengan praktik kerja yang sesungguhnya.⁹ Nicole Rosenkranz (2022) melalui penelitiannya yang berjudul *The Best of Both Worlds: Experiential Problem-Based Learning Approaches in Hospitality Education* menjelaskan bahwa pembelajaran berbasis pengalaman mampu meningkatkan kreativitas, keterampilan teknis, dan kemampuan pemecahan masalah mahasiswa.¹⁰ Sejalan dengan itu, Clark dkk. (2023) menunjukkan bahwa keterlibatan langsung dalam pengembangan menu dan operasional restoran dapat meningkatkan kepercayaan diri sekaligus kesiapan mahasiswa menghadapi dunia kerja profesional.¹¹ Oleh karena itu, program magang seharusnya tidak hanya menjadi sarana observasi, tetapi juga menjadi ruang bagi mahasiswa untuk menghasilkan kontribusi nyata melalui pengembangan produk kuliner yang inovatif dan sesuai dengan kebutuhan industri.

Berbagai penelitian tersebut menunjukkan bahwa inovasi produk kuliner merupakan hasil interaksi antara kreativitas pengembang menu, perubahan preferensi konsumen, serta kebutuhan industri untuk mempertahankan daya saing. Dalam konteks hospitality, inovasi tidak hanya dipahami sebagai penciptaan menu baru, tetapi juga sebagai upaya menghasilkan pengalaman konsumsi yang lebih bermakna melalui kombinasi cita rasa, nilai gizi, dan estetika penyajian.¹² Oleh karena itu, pengembangan produk kuliner berbasis bahan pangan bernutrisi menjadi salah satu pendekatan yang banyak diterapkan oleh industri perhotelan untuk menjawab tuntutan pasar yang terus berkembang.

Dalam upaya menghadirkan produk yang sesuai dengan tren tersebut, penggunaan bahan pangan berprotein tinggi yang dipadukan dengan sayuran menjadi pilihan yang semakin banyak dikembangkan.¹³ Daging ayam merupakan salah satu bahan yang memiliki tingkat penerimaan tinggi di berbagai kelompok konsumen karena mudah diolah, memiliki kandungan protein berkualitas, serta dapat dikombinasikan dengan berbagai teknik pengolahan modern.¹⁴ Di sisi lain, bayam dikenal sebagai sayuran yang kaya akan zat besi, vitamin, mineral, dan serat yang mendukung konsep makanan sehat.¹⁵ Kombinasi kedua bahan tersebut memungkinkan terciptanya hidangan yang tidak hanya memenuhi kebutuhan nutrisi, tetapi juga mampu menghasilkan karakter rasa dan tekstur yang seimbang. Selain itu, penggunaan mushroom sauce sebagai pelengkap memberikan rasa gurih dan creamy yang banyak digunakan dalam hidangan western modern sehingga dapat meningkatkan kualitas sensorik produk secara keseluruhan.

Meskipun penelitian mengenai inovasi menu, pengembangan makanan sehat, dan implementasi experiential learning telah banyak dilakukan, sebagian besar penelitian terdahulu masih membahas ketiga aspek tersebut secara terpisah. Kajian mengenai inovasi kuliner umumnya berfokus pada strategi pengembangan produk dan perilaku konsumen, sementara penelitian di bidang pendidikan hospitality lebih banyak menyoroti efektivitas program magang dalam meningkatkan kompetensi mahasiswa. Di sisi lain, penelitian yang membahas pengembangan menu sehat cenderung menitikberatkan pada aspek gizi atau penerimaan konsumen tanpa mengaitkannya dengan proses pembelajaran berbasis pengalaman. Akibatnya, masih terdapat keterbatasan pemahaman mengenai bagaimana kegiatan magang dapat menjadi sarana bagi mahasiswa untuk menghasilkan inovasi produk yang sekaligus memberikan kontribusi nyata kepada industri.

Keterbatasan lain terlihat pada minimnya penelitian yang mendokumentasikan proses penciptaan karya kuliner sebagai bentuk implementasi kompetensi mahasiswa selama magang. Sebagian besar penelitian hanya mengevaluasi hasil akhir produk atau menilai capaian pembelajaran mahasiswa setelah mengikuti program praktik industri. Padahal, proses penciptaan sebuah produk makanan melibatkan berbagai kompetensi yang saling berkaitan, mulai dari perencanaan menu, pemilihan bahan baku, penerapan teknik pengolahan, pengendalian kualitas, hingga penyajian produk sesuai standar industri. Dokumentasi terhadap proses tersebut penting dilakukan karena dapat memberikan gambaran yang lebih komprehensif mengenai kemampuan mahasiswa dalam menerapkan pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh selama proses pendidikan formal.

Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini menawarkan kebaruan dengan mengintegrasikan tiga aspek yang selama ini cenderung dikaji secara terpisah, yaitu inovasi produk kuliner, experiential learning melalui program magang, dan kontribusi nyata mahasiswa terhadap industri hospitality. Kebaruan penelitian ini diwujudkan melalui penciptaan produk Chicken Spinach Roll with Mushroom Sauce yang mengombinasikan bahan pangan bernutrisi, teknik pengolahan modern, dan penyajian yang sesuai dengan karakteristik industri perhotelan. Selain menghasilkan produk kuliner inovatif, penelitian ini juga mendokumentasikan secara sistematis proses penciptaan karya sebagai bentuk implementasi kompetensi mahasiswa selama kegiatan magang. Oleh karena itu, penelitian ini penting dilakukan untuk memberikan pemahaman mengenai bagaimana program magang dapat menjadi ruang pengembangan kreativitas sekaligus menghasilkan kontribusi nyata yang bermanfaat bagi industri. Secara khusus, penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan proses penciptaan Chicken Spinach Roll with Mushroom Sauce selama kegiatan magang, menjelaskan hasil produk berdasarkan observasi deskriptif terhadap tampilan, tekstur, aroma, dan penyajian, serta menganalisis kontribusi karya tersebut sebagai implementasi kompetensi mahasiswa dalam lingkungan industri kuliner dan perhotelan.

Secara keseluruhan, perkembangan industri hospitality menunjukkan bahwa inovasi kuliner telah menjadi salah satu faktor penting dalam meningkatkan daya saing organisasi jasa makanan. Perubahan preferensi konsumen terhadap makanan yang sehat, menarik secara visual, dan mampu memberikan pengalaman konsumsi yang berkesan mendorong industri untuk terus mengembangkan produk yang sesuai dengan kebutuhan pasar. Dalam konteks tersebut, keberhasilan suatu menu tidak hanya ditentukan oleh kualitas rasa, tetapi juga oleh kemampuan produk dalam mengintegrasikan nilai gizi, kreativitas, estetika, dan pengalaman konsumsi secara bersamaan.

Penelitian terdahulu telah menunjukkan bahwa inovasi produk makanan dipengaruhi oleh perubahan tren konsumen, perkembangan industri, serta kreativitas pelaku kuliner. Di sisi lain, penelitian pada bidang pendidikan hospitality juga menunjukkan bahwa pembelajaran berbasis pengalaman mampu meningkatkan kompetensi mahasiswa melalui keterlibatan langsung dalam aktivitas industri. Meskipun demikian, kajian yang menghubungkan inovasi produk kuliner dengan implementasi experiential learning selama program magang masih relatif terbatas. Sebagian besar penelitian berfokus pada pengembangan menu, perilaku konsumen, atau efektivitas program pembelajaran secara terpisah sehingga belum memberikan gambaran menyeluruh mengenai kontribusi mahasiswa dalam menghasilkan produk inovatif selama berada di lingkungan industri.

Berdasarkan kondisi tersebut, penelitian ini menempati posisi yang berbeda karena tidak hanya menyoroti hasil akhir berupa produk makanan, tetapi juga mendokumentasikan proses penciptaan karya sebagai bentuk implementasi kompetensi mahasiswa. Melalui

penciptaan Chicken Spinach Roll with Mushroom Sauce, penelitian ini mengintegrasikan pengembangan produk kuliner, pemanfaatan bahan pangan bernilai gizi, penerapan teknik pengolahan modern, serta pengalaman belajar mahasiswa dalam lingkungan kerja nyata. Pendekatan tersebut memungkinkan penelitian ini memberikan kontribusi tidak hanya pada pengembangan inovasi menu, tetapi juga pada kajian pendidikan vokasional dan hospitality yang menekankan pentingnya pembelajaran berbasis praktik.

Kebaruan penelitian ini terletak pada upaya menghubungkan tiga aspek yang selama ini cenderung dikaji secara terpisah, yaitu inovasi kuliner, experiential learning, dan kontribusi mahasiswa dalam industri hospitality. Selain menghasilkan produk Chicken Spinach Roll with Mushroom Sauce sebagai inovasi menu, penelitian ini juga mendokumentasikan tahapan penciptaan karya secara sistematis mulai dari perencanaan menu, pemilihan bahan baku, proses produksi, hingga evaluasi hasil produk. Dengan demikian, penelitian ini memberikan perspektif baru mengenai bagaimana program magang dapat menjadi sarana pengembangan kreativitas sekaligus menghasilkan kontribusi nyata yang bernilai bagi industri.

Oleh karena itu, penelitian ini penting dilakukan untuk memperkaya kajian mengenai inovasi produk kuliner dalam konteks pendidikan dan industri hospitality. Secara khusus, penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan proses penciptaan Chicken Spinach Roll with Mushroom Sauce selama kegiatan magang, menjelaskan karakteristik produk berdasarkan observasi terhadap tampilan, tekstur, aroma, dan penyajian, serta menganalisis kontribusi karya tersebut sebagai bentuk implementasi kompetensi mahasiswa dalam lingkungan industri kuliner dan perhotelan.

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dengan desain penelitian berbasis praktik (practice-based research). Penelitian difokuskan pada proses penciptaan produk kuliner Chicken Spinach Roll with Mushroom Sauce yang dikembangkan sebagai bentuk kontribusi mahasiswa selama menjalani program magang di industri perhotelan. Pendekatan ini dipilih karena memungkinkan peneliti untuk mendeskripsikan secara sistematis setiap tahapan pembuatan produk serta mengevaluasi hasil yang diperoleh berdasarkan pengamatan langsung selama proses praktik.

Penelitian dilaksanakan di dapur industri tempat kegiatan magang berlangsung. Kegiatan penelitian dilakukan selama periode magang, dimulai dari tahap perencanaan menu, pengembangan produk, proses produksi, hingga evaluasi hasil akhir. Subjek penelitian adalah mahasiswa yang terlibat secara langsung dalam proses penciptaan produk, sedangkan objek penelitian adalah proses pengembangan dan hasil produk Chicken Spinach Roll with Mushroom Sauce.

Data penelitian dikumpulkan melalui observasi langsung, dokumentasi, dan evaluasi deskriptif. Observasi dilakukan selama proses persiapan bahan, pengolahan, hingga penyajian produk untuk memperoleh informasi mengenai penerapan teknik kuliner, penggunaan bahan baku, serta tahapan kerja yang dilakukan. Melalui observasi ini, peneliti dapat mencatat secara langsung proses penciptaan produk sesuai dengan kondisi yang terjadi di lapangan.

Dokumentasi digunakan untuk melengkapi data hasil observasi melalui foto kegiatan, foto produk, serta catatan proses produksi yang berkaitan dengan pengembangan menu. Data dokumentasi membantu memberikan gambaran yang lebih jelas mengenai setiap tahapan penciptaan produk dan menjadi bukti pendukung dalam proses penelitian.

Evaluasi produk dilakukan secara deskriptif berdasarkan hasil praktik yang telah dilakukan. Penilaian difokuskan pada beberapa aspek yang dapat diamati secara langsung, yaitu tampilan, warna, aroma, tekstur, dan penyajian produk. Evaluasi ini bertujuan untuk mengetahui kesesuaian produk dengan standar penyajian makanan di industri perhotelan serta menilai keberhasilan inovasi menu yang dikembangkan selama kegiatan magang.

Data yang diperoleh dari observasi, dokumentasi, dan evaluasi produk kemudian dianalisis menggunakan teknik analisis deskriptif kualitatif. Seluruh data disusun, diinterpretasikan, dan dijelaskan secara sistematis untuk memberikan gambaran mengenai proses penciptaan produk, karakteristik hasil yang diperoleh, serta kontribusi karya tersebut sebagai bentuk penerapan kompetensi mahasiswa dalam lingkungan industri hospitality.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Proses Penciptaan Produk Chicken Spinach Roll with Mushroom Sauce



Hasil penelitian menunjukkan bahwa penciptaan Chicken Spinach Roll with Mushroom Sauce dilakukan melalui beberapa tahapan yang terencana, mulai dari perencanaan menu hingga penyajian produk. Ide pengembangan menu ini muncul dari hasil pengamatan selama kegiatan magang yang menunjukkan bahwa sebagian besar menu ayam yang tersedia masih disajikan dalam bentuk yang umum dan kurang bervariasi. Kondisi tersebut menjadi peluang untuk menghadirkan menu baru yang tidak hanya memiliki cita rasa yang baik, tetapi juga memiliki nilai gizi dan tampilan yang lebih menarik.

Pemilihan bahan menjadi tahap penting dalam proses penciptaan produk. Dada ayam dipilih sebagai bahan utama karena mengandung protein tinggi dan mudah diolah menjadi berbagai bentuk hidangan. Bayam digunakan sebagai isian karena kaya akan zat besi, vitamin, dan serat yang dapat meningkatkan nilai gizi makanan. Kombinasi kedua bahan ini dipilih untuk menghasilkan hidangan yang lebih seimbang antara aspek kesehatan dan cita rasa.

Temuan ini sejalan dengan berbagai penelitian yang menyatakan bahwa inovasi menu menjadi salah satu cara untuk meningkatkan daya saing produk kuliner. Namun, dalam penelitian ini inovasi tidak hanya bertujuan menghasilkan produk baru, tetapi juga menjadi bentuk kontribusi mahasiswa selama menjalani program magang. Dengan demikian, proses penciptaan produk tidak hanya memberikan manfaat bagi mahasiswa sebagai sarana belajar, tetapi juga memberikan nilai tambah bagi industri tempat magang berlangsung.

2. Penerapan Teknik Kuliner Modern dalam Pengolahan Produk

Proses pengolahan Chicken Spinach Roll with Mushroom Sauce menerapkan beberapa teknik yang umum digunakan dalam industri perhotelan. Tahap awal dilakukan dengan teknik *butterflying* pada dada ayam agar ketebalannya merata dan lebih mudah diisi. Setelah dibumbui, bayam yang telah ditumis ringan diletakkan di atas ayam, kemudian

digulung hingga membentuk roll yang padat dan rapi.

Penggunaan teknik rolling menjadi salah satu unsur yang membedakan produk ini dari olahan ayam pada umumnya. Selain berfungsi sebagai teknik pengolahan, bentuk gulungan juga memberikan tampilan yang lebih menarik dan profesional. Ketika dipotong, warna hijau bayam terlihat jelas di bagian tengah sehingga menambah nilai estetika produk.

Proses pemasakan dilakukan menggunakan kombinasi teknik pan searing dan baking. Teknik pan searing menghasilkan permukaan ayam yang berwarna keemasan dan lebih menarik secara visual, sedangkan baking membantu memastikan tingkat kematangan yang merata tanpa mengurangi kelembutan tekstur daging. Kombinasi kedua teknik tersebut menghasilkan produk yang memiliki tampilan menarik, tekstur yang baik, dan cita rasa yang seimbang. Hasil ini menunjukkan bahwa penerapan teknik kuliner modern dapat meningkatkan kualitas produk sekaligus mendukung standar penyajian di industri hospitality.

3. Karakteristik Produk dan Hasil Observasi

Berdasarkan hasil observasi selama proses praktik, produk yang dihasilkan menunjukkan karakteristik yang sesuai dengan tujuan pengembangan menu. Dari segi tampilan, Chicken Spinach Roll with Mushroom Sauce memiliki bentuk gulungan yang rapi dengan warna ayam keemasan yang berpadu dengan warna hijau bayam. Perpaduan warna tersebut memberikan kesan menarik dan modern.

Dari segi aroma, produk menghasilkan aroma gurih yang berasal dari ayam dan mushroom sauce. Aroma tersebut memberikan kesan hangat dan meningkatkan daya tarik hidangan ketika disajikan. Sementara itu, dari segi tekstur, daging ayam terasa lembut dan tetap juicy setelah proses pemasakan. Bayam memberikan tambahan tekstur yang segar, sedangkan mushroom sauce menghasilkan sensasi creamy yang melengkapi keseluruhan rasa hidangan.

Hasil evaluasi deskriptif produk dapat dilihat pada tabel berikut:

TABLE 1. Hasil Evaluasi Deskriptif Produk Chicken Spinach Roll with Mushroom Sauce

Aspek Penilaian	Hasil Observasi
Tampilan	Bentuk roll rapi dan menarik
Warna	Ayam berwarna keemasan
Aroma	Aroma gurih dari ayam dan mushroom sauce
Tekstur	Daging ayam lembut dengan sauce creamy
Penyajian	Sesuai dengan standar industri perhotelan

Sources: hasil observasi peneliti

Hasil tersebut menunjukkan bahwa produk mampu memenuhi aspek visual, aroma, tekstur, dan penyajian yang menjadi karakteristik penting dalam hidangan modern. Temuan ini mendukung penelitian sebelumnya yang menyebutkan bahwa tampilan dan kualitas sensorik menjadi faktor penting dalam membentuk persepsi konsumen terhadap kualitas makanan.

4. Kontribusi Mahasiswa Melalui Inovasi Kuliner Selama Magang

Penelitian ini menunjukkan bahwa kegiatan magang tidak hanya menjadi sarana untuk mengenal dunia kerja, tetapi juga menjadi ruang bagi mahasiswa untuk mengembangkan kreativitas dan menghasilkan karya yang bermanfaat. Penciptaan Chicken Spinach Roll with Mushroom Sauce membuktikan bahwa mahasiswa mampu menerapkan pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh selama perkuliahan ke dalam situasi kerja yang nyata.

Melalui proses pengembangan produk ini, mahasiswa terlibat secara langsung dalam berbagai tahapan kerja, mulai dari perencanaan menu, pemilihan bahan, proses pengolahan,

hingga penyajian produk. Keterlibatan tersebut memberikan pengalaman praktis yang membantu mahasiswa memahami standar kerja yang berlaku di industri perhotelan.

KESIMPULAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa penciptaan Chicken Spinach Roll with Mushroom Sauce dapat menjadi bentuk inovasi produk kuliner yang dikembangkan selama kegiatan magang. Produk ini berhasil dibuat melalui tahapan yang terstruktur, mulai dari perencanaan menu, pemilihan bahan, proses pengolahan, hingga penyajian. Hasil observasi menunjukkan bahwa produk memiliki tampilan yang menarik, tekstur yang baik, aroma yang khas, serta penyajian yang sesuai dengan standar industri perhotelan.

Temuan penelitian ini juga menunjukkan bahwa kegiatan magang tidak hanya menjadi sarana untuk mempelajari pekerjaan di industri, tetapi juga memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk menerapkan pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki melalui penciptaan karya yang nyata. Dengan demikian, kegiatan magang dapat mendukung pengembangan kreativitas, kemampuan teknis, dan kesiapan mahasiswa dalam menghadapi dunia kerja profesional.

Secara praktis, Chicken Spinach Roll with Mushroom Sauce berpotensi dikembangkan sebagai alternatif menu di bidang perhotelan dan food service karena menggabungkan aspek gizi, cita rasa, dan estetika penyajian. Penelitian selanjutnya dapat dilakukan dengan menguji tingkat kesukaan konsumen serta menganalisis kandungan gizi produk secara lebih mendalam.

DAFTAR PUSTAKA

- (2023): <https://doi.org/10.24815/pemasi.v1i1.30198>
- (HKI) Dalam Kemitraan Virtual Hotel Operator (VHO)” *Journal Equitable* Vol.7 No.2 (2022): <https://doi.org/10.37859/jeq.v7i2.4220>
- Andiresta, Suminar, dan Widiarti “Preferensi Produsen Dalam Pengolahan Healty Food” *Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora* Vol.8 No.2 (2025): <https://doi.org/10.37329/ganaya.v8i2.3794>
- Attamimi dan Umar “Tinjauan Yuridis Terhadap Hak Kekayaan Intelektual
- Clark dkk “Students’ Perceptions of Their Student-Operated Restaurant Experience: A Qualitative Study” *Nutrients* Vol.15 No.9 (2023): <https://doi.org/10.3390/nu15092186>
- Diandra, Maharai, Astuti, dan Hidayat “Inovasi Kuliner Lokal: Tahu dan tempe Naik Kelas di Era Modern” *Jurnal Ilmiah Ekonomi Manajemen Bisnis dan Akuntansi* Vol.2 No.6 (2025): <https://doi.org/10.61722/jemba.v2i6.1622>
- Elli B, Syam, dan Nahriana “Relevansi Kompetensi Lulusan Tata Boga yang Dibutuhkan pada Hotel Berbintang di Kota Makassar” *UNM of Journal Technologycal and Vocational* Vol.8 No.1 (2024):
- Hayati dkk “Pengolahan Nugget Ayam dan Penerimaannya Melalui Uji Organoleptik di Desa Krueng Lam Kareung Kecamatan Indrapuri Aceh besar” *Jurnal Pegabdian Mahakarya Masyarakat Indonesia* Vol.1 No.1
- <https://doi.org/10.26858/ujtv.v8i1.2113>
- <https://doi.org/10.31955/mea.v7i1.2962>
- <https://doi.org/10.37476/nmar.v6i2.5303>
- <https://doi.org/10.55678/mallomo.v3i1.795>
- <https://doi.org/10.59613/97dmmj73>
- <https://doi.org/101080/13683500.2022.2042496>
- Kesehatan dan Estetika di Gumaya Tower Hotel Semarang” *JEHSS: Journal of Education, Humaniora and Social Sciences* Vol.8 No.1 (2025): <https://doi.org/10.34007/jehss.v8i1.2812>
- Lien “Revitalitas Industri Perhotelan Dengan Inovasi Teknologi : Meningkatkan Keunggulan Bersaing dan Pengalaman pelanggan” *JIMEA: Jurnal Ilmiah MEA (Manajemen, Ekonomi,*

- dan Akuntansi) Vol7 No.1 (2023):
- Qadri dkk “Pengolahan Daun Bayam Hijau (*Amarhantus tricolor*) guna Meningkatkan Tingkat Konsumsi Masyarakat” MALLOMO: Journal of Community Service Vol.3 No.1 (2022):
- Rofidah dkk “Membangun Kesehatan Dari Dalam Dengan Menu Sehat Berprotein Tinggi” JIG: Jurnal Ilmu Kesehatan dan Gizi Vol.2 No.3 (2024): <https://doi.org/10.55606/jig.v2i3>
- Rosenkranz “The Best of Both Worlds: Experiential Problem-Based Learning Approaches in Hospitality Education” Journal of Hospitality & tourism education (2022): <https://doi.org/10.1080/10963758.2021.1963739>
- Safitri dan Yuliamir “Inovasi Jajanan Pasar sebagai Dessert Hotel Berbasis
- Suranta dan Silva, “Penerapan Food Innovation Management Dalam Pengembangan Menu Tradisional Modern Di Bali” NmaR: Nobel Management Review, Vol.6 No.2 (2025):
- Taplin, Volgger, dan Cozzio “Quantifying spillover and halo effects: an illustration on tourist’ consumption of sustainable and healthy food in hotels” Current Issues in Tourism, Vol 25 (2022):
- Tiwari, Bhuyan, Barooah, dan Bordoloi, “Culinary innovation: navigating challenges and embracing future opportunities” Academic Press Volume 2 (2026): 747-764, <https://doi.org/10.1016/B978-0-443-33345-3.00037-7>
- Ufia, Nugroho, dan Wahjoedi “Meningkatkan Kompetensi Mahasiswa melalui Program Magang Sebagai Upaya Peningkatan Hard Skill dan Soft Skill” Journal of Knowledge and Collaboration Vol.1 No.2 (2024):