

## Pelatihan Pembuatan *Gasnish* Minuman dan Tumpeng Bagi Siswa/siswi SMK

### *Training in Making Drink Garnishes and Tumpeng for Vocational High School Students*

Esteria Priyanti<sup>1</sup>, Ira Handayani<sup>2</sup>

<sup>1-2</sup>Akademi Kesejahteraan Sosial Ibu Kartini, Semarang

Korespondensi penulis: [esteria@aksibukartini.ac.id](mailto:esteria@aksibukartini.ac.id)\*

#### **Article History:**

Received: Januari 31, 2024;

Accepted: Februari 20, 2024;

Published: Februari 29, 2024;

**Keywords:** *training, garnishes, drink, tumpeng.*

**Abstract.** *Learning in making food and drink garnishes has been integrated into the vocational school curriculum, but there is a problem faced by students when the learning process for making garnishes in class X takes place online due to the Covid-19 pandemic. This condition results in the minimal ability of students to make garnishes. Based on this background, the proposed training for making drink garnishes and tumpeng were really needed by these students. The methods used in training for making drink garnishes and tumpeng are interactive lectures, practices, questions and answers, and discussions. Training in making drink garnishes and tumpeng were given to class XII in Culinary Service Department at State Vocational High School 1 Sayung. This training begins with filling in the participant attendance list, then opening the activity, providing materials, assistance with the practice of making garnishes, followed by discussion, then ends with a group photo. The level of success of this training can be concluded through 2 (two) indicators, which are the students' enthusiasm for participating in this activity and the students' ability to independently make drink garnishes and tumpeng. The final result obtained was that the students were very enthusiastic about participating in the training from beginning until the end, then the students showed an attitude of having implemented the garnish making process well.*

#### **Abstrak**

Pembelajaran membuat *garnish* makanan dan minuman telah menyatu dalam kurikulum di SMK, tetapi ada permasalahan yang dihadapi siswa/siswi yaitu proses pembelajaran membuat *garnish* saat kelas X berlangsung secara *online* akibat pandemi Covid-19. Kondisi demikian menyebabkan minimnya kemampuan siswa/siswi untuk membuat *garnish*. Melalui latar belakang tersebut, usulan kegiatan berupa pelatihan pembuatan *garnish* minuman dan tumpeng sangat dibutuhkan oleh siswa/siswi tersebut. Metode yang digunakan pada pelatihan pembuatan *garnish* minuman dan tumpeng yaitu ceramah interaktif, praktik, tanya jawab, dan diskusi. Pelatihan pembuatan *garnish* minuman dan tumpeng diberikan kepada siswa/siswi kelas XII Kompetensi Keahlian Jasa Boga SMK Negeri 1 Sayung. Pelatihan ini diawali dengan pengisian daftar hadir peserta, kemudian pembukaan kegiatan secara resmi, pemberian materi, pendampingan praktik pembuatan *garnish*, dilanjutkan dengan tanya jawab dan diskusi, kemudian diakhiri dengan foto bersama. Tingkat keberhasilan pelatihan ini dapat disimpulkan melalui 2 (dua) indikator yaitu antusiasme siswa/siswi mengikuti kegiatan ini serta kemampuan siswa/siswi secara mandiri untuk membuat *garnish* minuman dan tumpeng. Hasil akhir yang diperoleh yaitu siswa/siswi sangat antusias mengikuti pelatihan pembuatan *garnish* minuman dan tumpeng dari awal hingga akhir, kemudian siswa/siswi menunjukkan sikap telah menerapkan dengan baik proses pembuatan *garnish*.

**Kata Kunci:** pelatihan, *garnish*, minuman, tumpeng.

## **PENDAHULUAN**

\* Esteria Priyanti, [esteria@aksibukartini.ac.id](mailto:esteria@aksibukartini.ac.id)

Akademi Kesejahteraan Sosial (AKS) Ibu Kartini memiliki satu program kerja berupa pembinaan SMK yang memiliki Kompetensi Keahlian sejenis dengan Program Studi yang terdapat di AKS Ibu Kartini. Salah satu Program Studi yang turut terlibat dalam pembinaan SMK yaitu Program Studi Seni Kuliner. Pembinaan SMK menjadi salah satu tugas dari tridarma perguruan tinggi berupa pengabdian kepada masyarakat.

Tahun 2023, AKS Ibu Kartini telah menjalin kerja sama dengan SMK Negeri 1 Sayung. Salah satu Kompetensi Keahlian yang dimiliki oleh SMK ini yaitu Jasa Boga. Kompetensi Keahlian ini sejenis dengan Program Studi Seni Kuliner yang terdapat di AKS Ibu Kartini. Melalui kegiatan pembinaan SMK ini, Program Studi Seni Kuliner mengusulkan kegiatan berupa pelatihan bagi siswa/siswi Kompetensi Keahlian Jasa Boga SMK Negeri 1 Sayung. Pelatihan yang dimaksud yaitu pelatihan pembuatan *garnish* minuman dan makanan. Target peserta yaitu dari siswa/siswi kelas XII.

Keterampilan membuat *garnish* merupakan salah satu ketrampilan yang harus dimiliki oleh siswa/siswi SMK dengan Kompetensi Keahlian Jasa Boga. Keterampilan ini menjadikan siswa/siswi dapat menyajikan makanan atau minuman yang menarik. Tidak hanya menarik, keberadaan *garnish* pada makanan atau minuman mampu meningkatkan daya jual menjadi lebih tinggi (Setyowati and Hamidah 2014). Seiring perkembangan dunia kuliner saat ini, penyajian makanan menggunakan *garnish* menjadi perhatian penting karena merupakan bagian dari keseluruhan penyajian makanan yang tidak terpisahkan (Heikal 2016).

Berdasarkan pentingnya memiliki ketrampilan *garnish* tersebut maka perlu adanya inovasi dalam hal penyampaian materi kepada siswa/siswi. Tujuannya, agar materi yang selalu *up to date* dapat tersampaikan dan siswa mendapatkan ketrampilan *garnish* dengan baik (Setyowati and Hamidah 2014). Meskipun pada dasarnya, pembelajaran membuat *garnish* makanan dan minuman telah menyatu dalam kurikulum di SMK, tetapi dengan memberikan materi tambahan dari selain guru akan menjadi lebih baik karena ada tambahan pengalaman belajar bagi siswa/siswi. Selain itu, ada permasalahan yang dihadapi siswa/siswi Kompetensi Keahlian Jasa Boga ini yaitu proses pembelajaran *garnish* saat kelas X berlangsung secara *online* akibat pandemi Covid-19. Kondisi demikian menyebabkan minimnya kemampuan siswa/siswi untuk membuat *garnish*.


Melihat kondisi tersebut, usulan kegiatan pelatihan pembuatan *garnish* minuman dan tumpeng sangat dibutuhkan oleh siswa/siswi tersebut. Luaran dari pelatihan ini yaitu siswa/siswi dapat menerapkan dengan baik proses pembuatan keterampilan *garnish*, mulai dari proses pengukiran dan pembuatan macam-macam *garnish* untuk makanan dan minuman. Hasil akhirnya kemudian disusun menjadi rangkaian *garnish* untuk minuman dan *garnish* untuk

tumpeng. Dengan demikian, siswa/siswi tersebut dapat memperoleh manfaat berupa tambahan pengetahuan dan ketrampilan baru dalam membuat *garnish* minuman dan tumpeng.

## METODE

Pelatihan pembuatan *garnish* ini dilaksanakan di Aula SMK Negeri 1 Sayung selama 1 hari. Sekolah ini terletak di jalan Semarang Demak KM 14, Sayung, Demak. Peserta yang mengikuti kegiatan ini merupakan siswa/siswi Kompetensi Keahlian Jasa Boga Kelas XII dari SMK Negeri 1 Sayung. Jumlah peserta yang mengikuti pelatihan ini sebanyak 30 orang. Pelaksanaan pelatihan terbagi menjadi 3 tahap yang dapat dilihat pada Tabel 1 berikut:

**Tabel 1. Tahapan Pelatihan Pembuatan *Garnish* Minuman dan Tumpeng bagi Siswa/siswi SMK**

No	Tahapan	Kegiatan yang Dilakukan
1.	Persiapan	<p>Tahap persiapan dilakukan dengan mempersiapkan bahan serta peralatan yang dibutuhkan. Dosen yang bertindak sebagai narasumber kegiatan pelatihan ini melakukan persiapan bahan dan peralatan satu hari sebelum kegiatan pelatihan berlangsung. Bahan yang disiapkan terdiri atas:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li><i>Garnish</i> minuman terdiri atas semangka, melon, daun mint, lemon, <i>sunkist</i>, dan <i>strawberry</i>.</li> <li><i>Garnish</i> tumpeng terdiri atas bawang bombai, lobak, wortel, timun, tomat, cabe, daun bawang, air es, selada, dan kacang panjang.</li> </ol> <p>Peralatan yang disiapkan yaitu pisau <i>garnish</i>, talenan, baskom, dan <i>water goblet</i>. Selain bahan dan peralatan, dosen juga menyusun buku panduan pembuatan <i>garnish</i> minuman dan tumpeng yang kemudian diberikan kepada siswa/siswi.</p>  <p style="text-align: center;"><b>Gambar 1. Cover Buku Panduan</b></p>
2.	Pelaksanaan	Tahap pelaksanaan pelatihan ini terdiri dari beberapa kegiatan meliputi pembukaan, penyampaian materi, praktik membuat garnish, tanya jawab dan diskusi, penutup, dan foto bersama.
3.	Evaluasi	<p>Tingkat keberhasilan pelatihan pembuatan <i>garnish</i> minuman dan tumpeng dapat disimpulkan melalui beberapa indikator sebagai berikut (Zuhriah, Kadang and Gunadi 2021):</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Antusiasme peserta,</li> <li>Peserta secara mandiri mampu membuat <i>garnish</i> minuman dan <i>garnish</i> tumpeng.</li> </ol>

Metode yang digunakan pada pelatihan pembuatan *garnish* minuman dan tumpeng

yaitu ceramah interaktif, praktik, tanya jawab, dan diskusi. Ceramah interaktif digunakan untuk menyampaikan informasi tentang *garnish* secara umum, contoh *garnish* beserta rangkaiannya. Sedangkan metode praktek digunakan untuk memberikan kesempatan kepada peserta untuk membuat *garnish* minuman dan *garnish* tumpeng secara mandiri.

## HASIL

Pelatihan pembuatan *garnish* minuman dan tumpeng diawali dengan pengisian daftar hadir peserta. Kemudian dilanjutkan dengan pembukaan kegiatan secara resmi dipandu oleh guru dari Kompetensi Keahlian Jasa Boga SMK Negeri 1 Sayung. Kegiatan selanjutnya yaitu pemberian materi secara umum tentang *garnish* minuman dan tumpeng. Pemberian materi disampaikan oleh Esteria Priyanti, S.Gz., M.Gizi. Berikutnya adalah pendampingan pembuatan *garnish* minuman dan tumpeng yang dipandu oleh Ira Handayani, S.Pd., M.Pd dan dibantu oleh mahasiswa Program Studi Seni Kuliner (Gambar 2).



**Gambar 2. Pendampingan Pembuatan *Garnish* Minuman dan Tumpeng**

Peserta pelatihan diberikan pengalaman belajar secara langsung untuk melakukan praktik membuat *garnish* minuman dan tumpeng. Tidak hanya itu, peserta juga diberikan pengetahuan tambahan untuk menata dan merangkai hasil *garnish* yang telah dibuat (Gambar 3). Setelah praktik membuat *garnish* minuman dan tumpeng, dilanjutkan dengan tanya jawab dan diskusi. Akhir dari kegiatan pelatihan ini yaitu foto bersama (Gambar 4).



**Gambar 3. Hasil *Garnish* Minuman dan Tumpeng**



**Gambar 4. Foto Bersama**

## **DISKUSI**

Pelatihan pembuatan *garnish* minuman dan tumpeng bagi siswa/siswi Kompetensi Keahlian Jasa Boga SMK Negeri 1 Sayung telah berjalan dengan baik dan lancar. Tingkat keberhasilan pelatihan ini dapat disimpulkan melalui 2 (dua) indikator yaitu antusiasme siswa/siswi mengikuti kegiatan ini serta kemampuan siswa/siswi secara mandiri untuk membuat *garnish* minuman dan tumpeng.

Evaluasi dari pelaksanaan pelatihan ini yang pertama adalah adanya antusiasme peserta yang sangat tinggi ketika mengikuti pelatihan. Hal ini ditunjukkan dengan beberapa hal yaitu:

1. Seluruh siswa/siswi kelas XII hadir pada kegiatan ini.
2. Siswa/siswi sangat serius mengikuti pelatihan dari awal sampai akhir.
3. Keaktifan siswa/siswi dalam praktik membuat *garnish*.
4. Keaktifan siswa/siswi ketika tanya jawab dan diskusi.

Evaluasi kedua yaitu semua siswa/siswi kelas XII mampu membuat *garnish* minuman dan tumpeng serta dapat merangkainya. Hasil pelatihan tersebut menunjukkan bahwa semua siswa/siswi telah menerapkan dengan baik proses pembuatan keterampilan *garnish*, mulai dari proses pengukiran dan pembuatan macam-macam *garnish* untuk minuman dan tumpeng.

*Garnish* merupakan suatu contoh hasil dari keterampilan yang menggunakan ide, pengetahuan, dan kreativitas saat mengerjakannya. Ide dan pengetahuan dapat diperoleh melalui membaca artikel atau buku serta menonton tayangan di *platform* YouTube terkait pembuatan *garnish*. Sedangkan kreativitas dapat diperoleh melalui pengalaman yang diaktualisasikan dalam sebuah karya (Sutikno and Ratulangi 2019).

Dibutuhkan waktu yang cukup lama untuk belajar membuat *garnish* yang baik dan benar. Oleh sebab itu, keterampilan membuat *garnish* akan lebih baik bila selalu diasah dan dilatih untuk menaikkan kualitas *garnish* yang dihasilkan (Murni and Emilia 2018). Bila seseorang telah mampu menghasilkan kualitas *garnish* yang baik, tentu ini dapat menjadi peluang usaha yang menguntungkan (Zuhriah, Kadang and Gunadi 2021).

## KESIMPULAN

Siswa/siswi kelas XII Kompetensi Keahlian Jasa Boga SMK Negeri I Sayung sangat antusias mengikuti pelatihan pembuatan *garnish* minuman dan tumpeng. Hasil pelatihan tersebut menunjukkan bahwa siswa/siswi telah menerapkan dengan baik proses pembuatan *garnish*.

## PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

Ucapan terimakasih disampaikan kepada Kepala SMK Negeri I Sayung dan Ketua Kompetensi Keahlian Jasa Boga SMK Negeri I Sayung yang telah membuka peluang kerjasama ini. Ucapan terimakasih juga disampaikan kepada Unit Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (UPPM) AKS Ibu Kartini yang telah memberikan izin pelaksanaan kegiatan ini.

## DAFTAR REFERENSI

- Heikal. "Bentuk Potongan Garnish pada Penyajian Sarapan Pagi Ala Carte di Akademi Pariwisata Pertiwi Jakarta." *Jurnal Pesona* 9, no. 1 (2016): 23-33.
- Murni, Mulia Anggia, and Esi Emilia. "Hubungan Efikasi Diri Dengan Kemampuan Membuat Garnish Pada Siswa SMK Putra Anda Binjai." *GARNISH; Jurnal pendidikan Tata Boga* 2, no. 1 (2018): 18-24.
- Setyowati, Dian, and Siti Hamidah. "Peningkatan Kompetensi Membuat Garnish pada Mata Pelajaran Boga Dasar Melalui Pemanfaatan Media Sosial." *Jurnal Pendidikan Vokasi* 4, no. 3 (2014): 300-317.
- Sutikno, Inda Lestari, and Ratulangi. "Meningkatkan Kreativitas Anak melalui Kegiatan Membuat Garnish Hidangan." *Jurnal Riset Golden Age PAUD UHO* 2, no. 2 (2019): 101-105.
- Zuhriah, Tandi Kadang, and Gunadi. "Pelatihan Keterampilan Garnish Pemula bagi UKM Pondok Sarung Sumarni, Samarinda." *Community Empowerment* 6, no. 9 (2021): 1674-1677.