

## **Pelatihan Keterampilan *Garnish* dari Sayuran Bagi Ibu PKK di Kelurahan Kantalai Kota Baubau**

**Nastia<sup>1</sup>, Sumiati<sup>2</sup>, Muhammad Alvin<sup>3</sup>**

<sup>1,2,3</sup> Universitas Muhammadiyah Buton, Indonesia

### **Corresponding Author**

**Nama Penulis:** Nastia

**E-mail:** [nastiatia567@gmail.com](mailto:nastiatia567@gmail.com)

### **Abstrak**

*Pelatihan keterampilan garnish dari sayuran bagi ibu PKK di Kelurahan Kantalai, Kota Baubau, dilaksanakan sebagai respons terhadap rendahnya keterampilan ibu-ibu dalam menghias hidangan, yang berpotensi meningkatkan estetika makanan dan peluang ekonomi. Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan dan kreativitas ibu PKK dalam membuat garnish dari sayuran melalui pelatihan berbasis praktik. Metode yang digunakan adalah pendekatan partisipatif dengan tahapan sosialisasi, demonstrasi, praktik langsung, dan evaluasi hasil. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pelatihan ini berhasil meningkatkan pemahaman dan keterampilan peserta dalam membuat garnish dengan teknik yang lebih bervariasi dan estetis. Kesimpulannya, pelatihan ini efektif dalam meningkatkan kreativitas dan keterampilan ibu PKK, yang berimplikasi pada peluang usaha berbasis keterampilan kuliner serta peningkatan estetika penyajian makanan di lingkungan rumah tangga dan komunitas.*

**Kata Kunci** - garnish, sayuran, pkk

### **Abstract**

*The training of vegetable garnish skills for PKK mothers in Kantalai Village, Baubau City, was conducted in response to the low skills of mothers in decorating dishes, which has the potential to improve food aesthetics and economic opportunities. This research aims to improve the skills and creativity of PKK mothers in making vegetable garnishes through practice-based training. The method used was a participatory approach with stages of socialisation, demonstration, hands-on practice, and evaluation of results. The results showed that the training successfully improved participants' understanding and skills in making garnishes with more varied and aesthetic techniques. In conclusion, this training is effective in improving the creativity and skills of PKK mothers, which has implications for culinary skills-based business opportunities as well as improving the aesthetics of food presentation in the household and community environment.*

**Keywords** - garnish, vegetables, PKK

## PENDAHULUAN

Kata *garnish* berasal dari kata French yaitu *garner*, yang berarti menghias atau melengkapi. Menggunakan makanan sebagai hiasan yang menarik di dunia kuliner (kuliner) disebut *garnish* (Guggenmos & McVety, 2010: 459). Karena penampilan makanan merupakan kesan pertama yang menunjukkan rasa dan kelezatan makanan, para pelanggan lebih menyukai hidangan yang menarik.

Keterampilan *garnish* adalah kemampuan dalam menghias atau mendekorasi makanan dengan berbagai elemen tambahan, seperti sayuran, buah-buahan, atau bahan lainnya, untuk meningkatkan estetika dan daya tarik hidangan. *Garnish* tidak hanya berfungsi sebagai hiasan, tetapi juga dapat menambah cita rasa dan memperkaya pengalaman kuliner. Salah satu keterampilan yang harus dimiliki oleh ibu PKK terkait Kompetensi Keahlian Jasa Boga adalah kemampuan membuat *garnish*. Keterampilan ini memungkinkan ibu PKK/ibu rumah tangga dapat menyajikan makanan yang menarik bagi keluarga dan masyarakat. Selain menjadi menarik, *garnish* pada makanan dapat meningkatkan penjualan secara komersil. Seiring perkembangan industri kuliner modern, penyajian makanan menggunakan *garnish* menjadi lebih penting karena merupakan bagian penting dari penyajian makanan secara keseluruhan (Priyanti & Handayani, 2024).

Persepsi visual sangat memengaruhi perasaan subjektif kita saat menikmati makanan. Penelitian terdahulu dalam ilmu nafsu makan menunjukkan bahwa informasi visual atau penglihatan sangat penting untuk menilai kualitas makanan sehari-hari. Pengalaman visual yang memuaskan dapat menghasilkan perasaan positif, yang pada gilirannya mendorong seseorang tertarik untuk menikmati makanan tersebut. Produk sayuran dapat menjadi lebih menarik dengan *garnish* yang kreatif dan menarik, serta memberikan keunggulan dalam dunia kuliner (Tikasari et al., 2024).

Namun, dengan perkembangan dunia kuliner saat ini, penyajian makanan tidak hanya berfokus pada hidangan. Saat ini, hiasan (*garnish*) pada hidangan makanan juga menjadi perhatian karena merupakan bagian dari penyajian makanan secara keseluruhan. Menurut Ahira (2013), bentuk potongan *garnish* tidak hanya membuat makanan terlihat enak, tetapi juga meningkatkan cita rasa dan selera masakan. Tidak semua karyawan dapur memiliki kemampuan untuk membuat potongan *garnish* yang baik, dibutuhkan sebuah keahlian sehingga perlu bagi ibu PKK Kelurahan Kantalai untuk mengikuti pelatihan pembuatan *garnish* yang tidak mudah namun juga tidak begitu sulit (Arthur, 2016).

Salah satu syarat masyarakat modern saat ini adalah diharuskan memiliki keterampilan atau keahlian yang dapat digunakan untuk bertahan hidup dan menghasilkan nilai ekonomis, dengan adanya pelatihan membuat ukiran sayur (*garnish*) dengan menggunakan berbagai jenis sayur yang tersedia di pekarangan rumah atau dengan membeli sayur di pasar tradisional yang tidak membutuhkan banyak modal, diharapkan pelatihan ini akan memberikan pengetahuan dan keterampilan serta motivasi bagi seluruh peserta, khususnya ibu PKK Kelurahan Kantalai, untuk menjadi lebih mahir dalam membuat dan menerima pesanan *garnish* serta memperoleh penghasilan untuk meningkatkan pendapatan keluarga mereka. Diharapkan bahwa kegiatan ini akan bermanfaat karena memberikan pengetahuan baru kepada masyarakat tentang cara meningkatkan ekonomi keluarga dengan bahan yang mudah di dapat dan harga terjangkau (Suhairi et al., 2023).

Salah satu upaya pemberdayaan perempuan yang dapat dicapai melalui kegiatan pendidikan nonformal adalah pelatihan keterampilan *garnish*. Pelatihan ini, yang ditujukan bagi komunitas perempuan, khususnya di komunitas ibu PKK, diharapkan dapat memiliki dampak positif dalam menumbuhkan potensi perempuan untuk menguasai pengetahuan dan keterampilan fungsional serta mengembangkan sikap dan kepribadian perempuan sekaligus memberikan nilai tambah dalam mengkreasikan bahan makanan baik untuk konsumsi keluarga maupun untuk perbaikan ekonomi keluarga melalui berbagai usaha *garnish*. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat berbentuk pemberdayaan perempuan perlu terus untuk di dukung dan dilanjutkan dengan program-program lainnya.

## METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat ini berjudul Pelatihan Keterampilan *Garnish* dari Sayuran bagi ibu PKK, kegiatan ini atas kerjasama Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Muhammadiyah Buton dan Pemerintah Kelurahan Kantalai. Kegiatan diadakan di Kelurahan Kantalai Kecamatan Lea-lea Kota Baubau, pelaksanaan kegiatan berlangsung selama dua hari. Metode yang digunakan dalam pelatihan ini meliputi:

- 1) Memberikan pengetahuan dalam bentuk teoritis terlebih dahulu, agar peserta mengetahui maksud dari kegiatan pelatihan ini, khususnya pengetahuan tentang *garnish*.
- 2) Melakukan diskusi terkait pemilihan bahan-bahan makanan yaitu sayuran yang baik dan segar untuk pembuatan *garnish*.
- 3) Pengolahan sayuran untuk didekorasi menjadi makanan (*garnis*) dengan berbagai bentuk yang menarik.
- 4) Penyajian makanan (*garnis*)

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Adapun hasil yang diharapkan dari Pengabdian kepada masyarakat ini yaitu untuk meningkatkan kreatifitas ibu PKK dalam berinovasi dibidang makanan, sehingga makanan yang disajikan tidak monoton dan membosankan khususnya dilingkungan keluarga, anak-anak menjadi berselera untuk menikmati makanan rumahan yang sehat dan membuka ruang untuk berwirausaha. Pelaksanaan Kegiatan meliputi langkah-langkah sebagai berikut:

### 1. Penyuluhan

Tahap ini merupakan proses pemberian informasi, edukasi, dan bimbingan kepada ibu PKK Kelurahan Kantalai dengan tujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam merubah bahan makanan menjadi *garnish*. Tahap ini juga dilaksanakan diskusi, yang kemudian para peserta diminta untuk menyiapkan bahan yaitu alat/pisau dan sayuran untuk pembuatan *garnish*.



Gambar 1.  
Pemberian Materi



Gambar 2.  
Bahan dan Alat

### 2. Pengolahan sayuran menjadi garnish

Ada enam belas jenis potongan sayuran, dan masing-masing memerlukan metode potong yang berbeda. Namun, hanya ada enam (enam) teknik bentuk potong yang tepat untuk digunakan sebagai *garnish*. Dalam pembuatan *garnish* sayuran, jenis pisau yang digunakan sangat penting untuk memastikan hasil yang rapi dan presisi. Berikut adalah beberapa jenis pisau yang umum digunakan dalam pembuatan *garnish* sayuran:

- a) Pisau Paring (*Paring Knife*)

Pisau kecil dengan bilah yang tajam dan ramping, biasanya sepanjang 7-10 cm. Pisau ini sering digunakan untuk memotong, mengupas, dan membuat bentuk-bentuk kecil pada sayuran, seperti mengukir atau memotong sayuran menjadi bentuk yang detail, seperti bunga atau dekorasi kecil lainnya.

b) Pisau Chef (*Chef's Knife*)

Pisau dengan bilah panjang sekitar 20 cm, sering digunakan oleh koki untuk pemotongan umum di dapur. Pisau ini bisa digunakan untuk memotong sayuran besar menjadi bagian yang lebih kecil sebelum diolah lebih lanjut menjadi garnish.

c) Pisau Ukir (*Carving Knife*)

Pisau ukir memiliki bilah yang panjang dan tipis, dengan ujung yang lebih ramping, dirancang khusus untuk mengukir atau membuat hiasan pada makanan. Pisau ini digunakan untuk membuat bentuk-bentuk artistik, seperti ukiran pada buah atau sayuran, contohnya membuat bunga dari wortel, labu, atau timun.

d) Pisau Santoku

Pisau santoku memiliki bilah pendek (antara 12 hingga 20 cm) dan sedikit melengkung. Pisau ini bisa digunakan untuk memotong sayuran dengan teknik mengiris atau memotong dadu. Selain itu, desainnya yang multifungsi memungkinkan pisau ini digunakan untuk berbagai jenis pemotongan.

e) Pisau Serut (*Peeler*)

Pisau serut atau pengupas memiliki bilah tajam dan digunakan untuk mengupas kulit sayuran atau buah dengan cepat. Pisau ini berguna untuk mengupas kulit sayuran seperti wortel, timun, atau kentang dengan mudah. Hasil pengupasan bisa digunakan untuk garnish atau dihias lebih lanjut. Mempermudah pengupasan dan menghasilkan kulit yang sangat tipis, ideal untuk garnish tipis atau spiral.

f) Pisau Gantung (*Serrated Knife*)

Pisau dengan bilah bergerigi yang lebih cocok untuk memotong bahan yang lebih keras atau berkulit tebal. Pisau ini cocok untuk memotong sayuran dengan kulit keras seperti tomat, labu, atau sayuran berkulit keras lainnya. Gigi bergerigi pada pisau ini membantu memotong bahan yang sulit dipotong dengan pisau biasa tanpa merusak tekstur.

g) Pisau Daging (*Boning Knife*)

Pisau kecil dengan ujung yang runcing dan bilah tipis. Walaupun biasanya digunakan untuk memisahkan daging dari tulang, pisau ini juga bisa digunakan untuk memotong sayuran kecil atau memotong dengan detail untuk garnish. Pisau ini memberikan kontrol yang sangat baik untuk pemotongan dengan presisi tinggi.

Tips Menggunakan Pisau untuk Garnish:

- 1) Perhatikan Ketajaman Pisau: Pisau yang tumpul bisa menyebabkan sayuran atau bahan lainnya hancur saat dipotong, sehingga mengurangi hasil garnish yang rapi.
- 2) Pilih Pisau Berdasarkan Kebutuhan: Setiap jenis pisau memiliki kegunaan yang berbeda, jadi pastikan memilih pisau yang sesuai dengan teknik atau jenis garnish yang ingin dibuat.
- 3) Keselamatan: Selalu gunakan pisau dengan hati-hati dan pastikan tangan Anda berada di posisi yang aman saat memotong.

Menggunakan pisau yang tepat sangat mempengaruhi kualitas *garnish* yang dihasilkan, baik dalam hal bentuk maupun ketelitian pemotongan.



**Gambar 3.**  
Hasil Pembuatan *Garnish*

### 3. Penyajian garnish

Penyajian *garnish* atau hiasan makanan dapat meningkatkan tampilan dan menambah daya tarik visual pada hidangan dengan tetap memperhatikan keindahan *hygiene*, sanitasi yang baik. Dengan pemilihan *garnish* yang tepat dan penataan yang estetik, hidangan bisa tampak lebih menggugah selera dan menarik bagi mata sebelum disantap. *Garnish* yang bagus dapat dilihat dari segi visual, rasa, maupun kesesuaiannya dengan hidangan utama, diantaranya:

- a) Kerapian bentuk garnish
- b) Kebersihan
- c) Tebal tipisnya potongan atau sayatan untuk kemudahan pembentukan
- d) Kekokohan bentuk dan
- e) Perpaduanwarna.



**Gambar 4.**  
Penyajian *Garnish*

## KESIMPULAN

*Garnish* adalah bahan tambahan atau hiasan yang digunakan untuk memperindah penampilan hidangan, baik itu makanan atau minuman. *Garnish* tidak hanya bertujuan untuk mempercantik, tetapi juga sering kali memiliki peran dalam meningkatkan rasa atau memberikan kontras tekstur pada hidangan tersebut. Meskipun *garnish* sering dianggap sebagai elemen tambahan yang tidak wajib, pemilihan dan penyajiannya yang tepat dapat meningkatkan pengalaman makan secara keseluruhan.

This work is licensed under Creative Commons Attribution License 4.0 CC-BY International license

Belajar *garnish* memiliki berbagai manfaat, terutama dalam konteks kuliner dan penyajian makanan, diantaranya pemilihan bahan yang segar, bentuk dekorasi, kontras warna, estetika, variasi tekstur, gabungan bahan dan seni penyajian. Dengan mempelajari *garnish*, ibu PKK kelurahan kantalai dapat mengembangkan kemampuan kuliner yang lebih luas dan menguasai salah satu aspek penting dalam dunia penyajian makanan yang sering kali membedakan makanan biasa dari makanan luar biasa. Praktik dan eksperimen adalah kunci dalam menguasai teknik *garnish*. Cobalah berbagai cara dan jangan ragu untuk berimprovisasi untuk menciptakan tampilan yang cantik dan menggugah selera.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Pelaksanaan Pengabdian Masyarakat yang dilaksanakan dalam rangka memberikan pengetahuan dan keterampilan dalam bidang kuliner bagi ibu PKK Kelurahan Kantalai selesai dilaksanakan. Keberhasilan pelaksanaan kegiatan ini tidak terlepas dari adanya dukungan berbagai pihak, terima kasih yang sebesar-besarnya kami ucapkan kepada Pemerintah Kelurahan Kantalai, ibu PKK Kelurahan Kantalai, Pimpinan Universitas Muhammadiyah Buton, Pimpinan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Muhammadiyah Buton, para ahli di bidang kuliner dan Dosen serta mahasiswa yang terlibat.

## DAFTAR PUSTAKA

- Arthur, J. (2016). Bentuk Potongan Garnish Pada Penyajian Sarapan Pagi Ala Carte Di Akademi Pariwisata Pertiwi Jakarta. *Jurnal Pesona Hospitality*, 9(1 Januari).
- BUSANA, P. T. B. D. A. N. (2015). *Kreativitas Penyajian Makanan Indonesia Pada Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia Siswa Kelas XI SMKN 3 Wonosari*.
- Hermawan, T. (2016). Hygiene dan sanitasi pengolahan makanan keluarga anggota lembaga pemberdayaan kesejahteraan keluarga (LPKK). *Keluarga: Jurnal Ilmiah Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 2(1).
- Indraswari, R., Handayani, N., Kusumawati, A., & Shaluhiyah, Z. (2023). Peningkatan Keterampilan Ibu-ibu dalam Menyajikan Makanan Bergizi Seimbang untuk Anak. *Journal of Public Health and Community Service*, 2(2), 89–93.
- Irawati, W., Sitompul, L. R., Christianto, I. A. W., Munthe, A., Pasaribu, K., & Manalu, D. Y. (2022). Pengolahan Dan Penyajian Makanan Sehat Di Gkai Gading Serpong. *Jurnal ComunitA Servizio: Jurnal Terkait Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat, Terkhusus Bidang Teknologi, Kewirausahaan Dan Sosial Kemasyarakatan*, 4(2), 956–965.
- Masdarini, L., & Devi, M. (2011). Pemahaman, sikap, dan unjuk kerja hygiene sanitasi siswa dalam pengolahan dan penyajian makanan di SMK bidang keahlian tata boga. *Teknologi Dan Kejuruan*, 34(2), 165–178.
- Priyanti, E., & Handayani, I. (2024). Pelatihan Pembuatan Gasnish Minuman dan Tumpeng Bagi Siswa/siswi SMK. *ABDI KARYA: Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 37–42.
- Suhairi, L., Fadhilah, F., Hamid, Y. H., & Nailufar, F. (2023). Peningkatan Perekonomian Keluarga Melalui Keterampilan Pembuatan Garnish Dari Buah Dan Sayur Di Desa Limpok, Aceh Besar. *Jurnal Pengabdian Ekonomi Dan Sosial (JPES)*, 2(2), 36–41.
- Tikasari, N., Arreski, D. F., & Kamela, H. (2024). Peningkatan Nilai Tambah UMKM Catering Melalui Pelatihan Garnish Pada Produk Tumpeng. *Journal Of Human And Education (JAHE)*, 4(6), 486–492.
- Wahidah, S. (2012). Pembelajaran Berbasis PBL Untuk Peningkatan Hasil Belajar Mata Kuliah Pengetahuan Alat Pengolahan Dan Penyajian Makanan Mahasiswa Prodi Tata Boga. *Jurnal Tabularasa*, 9(2), 173–186.