
**Pelatihan Garnish Sayur Bagi Pemula Untuk Kader Tim Penggerak Pemberdayaan
Dan Kesejahteraan Keluarga Desa Wilayut**

*Veget Vegetable Garnish Training For Beginners For Wilayut Village Family
Empowerment And Welfare Team Cadres*

**Risda Lailul Yulfa Fitria¹, Yusti Sahida Putri², Ernawati Ernawati³,
Haniyah Haniyah⁴, Rahayu Mardikaningsih⁵, Eli Retnowati⁶, Misbachul Munir⁷,
Tri Seno Anjanarko⁸**

¹⁻⁸ Universitas Sunan Giri, Surabaya

Korespondensi penulis : risdayulfa@gmail.com

Article History:

Received: 30 Juli 2023

Revised: 26 Agustus 2023

Accepted: 30 September 2023

Keywords: Garnish, Vegetables,
Economy

Abstract: Utilization of Waste Paper Through Recycling and Entrepreneurial SpGarnish includes the art of competition in making decorations from food in the form of fruits and vegetables that have aesthetic value, but can be consumed. Competence in making garnish prioritizes expertise in carving or shaping materials into artistic items that are always evolving. Community service in the form of vegetable garnish training is aimed at increasing the competence of Wilayut Village housewife cadres to improve the economy and welfare for beginners. This training aims to find out (1) efforts to improve the competence of making garnishes, (2) increase the competence of attitudes, knowledge, and skills, (3) training improves the standard of living influences the level of education in the family. The garnish training does not just provide education but the practice of garnish training is prioritized. The garnish competition activities were carried out by involving training methods, in theory and hands-on practice. The results of the Wilayut Village housewife vegetable garnish competition have started from the process of carving tomato, cucumber, carrot vegetables to form a decorative presentation for food. The skill of garnish can be a source of developing a business for beginners. *irit Development.*

Abstrak

Garnish termasuk seni kompetisi membuat hiasan dari makanan yang berupa buah dan sayur yang memiliki nilai estetika, namun dapat dikonsumsi. Kompetensi dalam membuat garnish mengutamakan keahlian dalam mengukir atau membentuk bahan menjadi suatu barang yang artistik yang selalu berkembang. Pengabdian kepada masyarakat berupa pelatihan Garnish Sayur ditujukan untuk meningkatkan kompetensi kader ibu rumah tangga Desa Wilayut untuk meningkatkan perekonomian dan kesejahteraan bagi pemula. Pelatihan ini bertujuan untuk mengetahui (1) upaya meningkatkan kompetensi membuat garnish, (2) peningkatan kompetensi sikap, pengetahuan, dan keterampilan, (3) pelatihan meningkatkan taraf hidup berpengaruh dalam tingkat pendidikan di keluarganya. Pelatihan garnish tidak sekedar memberikan edukasi tetapi praktik pelatihan garnish lebih diutamakan. Kegiatan kompetisi garnish dilaksanakan dengan melibatkan metode pelatihan, secara teori dan praktik langsung. Hasil kompetisi Garnish Sayur ibu rumah tangga Desa Wilayut telah dimulai dari proses pengukiran sayuran tomat, timun, wortel sehingga membentuk hiasan penyajian untuk makanan. Keterampilan dari garnish dapat menjadi sumber mengembangkan usaha bagi pemula.

Kata Kunci: Garnish, Sayur, Perekonomian

PENDAHULUAN

Saat ini, kaum perempuan dituntut harus kreatif dalam segala hal, supaya tercipta keluarga yang harmonis. Dari sini, peran perempuan sangat diperlukan, karena dengan kemampuan yang mereka punya, mereka dapat mendirikan usaha secara mandiri. Hal ini sejalan dengan pendapat dari Latifah dan Yudiana (2023); Putra *et al.* (2022), bahwa perempuan yang mampu berwirausaha secara mandiri, mereka dapat meningkatkan perekonomian keluarga. Salah satu usaha untuk mengembangkan kemampuan bagi perempuan adalah mengembangkan keterampilan pada garnish sayuran maupun buah-buahan.

Kesehatan dan gizi keluarga merupakan aspek penting dalam pembangunan masyarakat. Salah satu cara untuk meningkatkan gizi adalah dengan mengonsumsi lebih banyak sayuran dalam makanan sehari-hari (Sitoayu *et al.*, 2020). Namun, seringkali tampilan sayuran yang monoton dapat mengurangi minat keluarga untuk mengonsumsinya. Oleh karena itu, diperlukan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah dan menghias sayuran sehingga lebih menarik dan menggugah selera (Darmawan *et al.*, 2021a; Mardikaningsih *et al.*, 2022).

Pengelolaan garnish mengedepankan seni estetika dalam membuat hiasan. Dengan nilai estetika ini dapat memperindah penampilan makanan (Darmawan *et al.*, 2021b). Kompetensi dalam membuat garnish mengutamakan keahlian dalam mengukir atau membentuk bahan menjadi suatu barang yang artistik yang selalu berkembang (Setyowati & Hamidah, 2014).

Garnish merupakan hiasan pada makanan yang berfungsi memperindah penampilan hidangan sehingga menambah selera makan. Kegiatan praktek pembuatan garnish dari sayuran ini bertujuan memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada para ibu-ibu tentang cara membuat garnish atau hiasan makanan yang terbuat dari sayuran. Ibu-ibu sangat senang dengan praktek keterampilan yang dapat dimanfaatkan untuk kebutuhan keluarga dan juga dapat dijadikan pendukung usaha makanan. Hiasan makanan yang dipergunakan berasal dari bahan makanan seperti buah dan sayur yang dibentuk dan diukir. Penyajian hidangan menjadi tahapan akhir dalam penyelenggaraan menu makanan. Meski makanan telah diolah dengan rasa yang tinggi, namun jika penyajiannya tidak optimal, nilai makanan tersebut akan kehilangan maknanya. Peralpnya, tampilan hidangan saat disajikan memiliki peran penting dalam merangsang indera penglihatan, yang pada gilirannya memengaruhi selera dan keterkaitan dengan cita rasa.

Pelatihan Garnish Sayur bagi pemula merupakan salah satu bentuk kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada para kader ibu rumah tangga di Desa Wilayut. Pelatihan ini diharapkan dapat meningkatkan keterampilan kader dalam mengolah dan menghias sayuran, sehingga dapat memberikan nilai

tambah pada makanan sehari-hari dan memberikan dampak positif bagi gizi dan kesehatan keluarga (Issalillah *et al.*, 2022).

Dengan adanya pelatihan ini, diharapkan para kader ibu rumah tangga Desa Wilayut dapat menjadi agen perubahan dalam mendorong pola makan sehat di masyarakat melalui keterampilan mengolah dan menghias sayuran yang menarik. Dengan demikian, tujuan pemberdayaan dan kesejahteraan keluarga dapat tercapai dengan lebih baik, serta masyarakat menjadi lebih sadar akan pentingnya aspek gizi dan kesehatan dalam kehidupan sehari-hari.

METODE

Ilmu yang akan salurkan kepada ibu rumah tangga desa Wilayut berupa pembelajaran teori dan praktik secara langsung bagaimana membuat garnish dengan bahan sayuran dan buah-buahan. Pelatihan Garnish Sayur melalui 2 tahap, yaitu tahap perencanaan dan tahap pelaksanaan. Pelatihan garnish dilakukan praktik langsung oleh ibu-ibu rumah tangga Desa Wilayut yang dibagi menjadi beberapa kelompok setiap kelompok ada 10 peserta. Kelompok pelatihan didampingi 1 mahasiswa dengan 10 orang peserta. Para ibu-ibu desa Wilayut diberikan kesempatan untuk mendemonstrasikan secara langsung bagaimana cara membuat garnish dari sayuran. Tahapan pelaksanaannya dimulai dengan kegiatan mengenalkan secara teoritis mengenai cara memilih sayuran dan buah yang baik dan segar, selanjutnya para ibu-ibu mempraktikkan proses pengolahan bahan sayur dan buah untuk diukir menjadi hiasan makanan dengan beragam hiasan yang menarik.

HASIL

Garnish atau ornamen dalam konteks ini merujuk pada segala elemen (komponen) yang umumnya dapat dikonsumsi dan diolah dengan seni. Hal ini bertujuan untuk meningkatkan estetika suatu hidangan, sambil merangsang selera makan seseorang. Sementara tujuannya, melibatkan penyempurnaan tampilan hidangan, merangsang selera makan, meningkatkan cita rasa dan aroma, serta menambahkan nilai gizi pada makanan dan minuman.

Hasil yang ingin dicapai pada pelatihan garnish sebagai salah satu pengabdian masyarakat adalah meningkatkan keterampilan pengembangan usaha makanan. Hal ini dilaksanakan melalui pelatihan Garnish Sayur an untuk memperbaiki kompetensi sebagai kader ibu rumah tangga Desa Wilayut. Pelatihan Garnish Sayur melalui 2 tahap, yaitu tahap perencanaan dan tahap pelaksanaan. Tahap perencanaan memiliki solusi peluang usaha kader ibu rumah tangga Desa Wilayut yang menguntungkan perekonomian dan kesejahteraan keluarga, jika perekonomian dan kesejahteraan keluarga tercapai maka berpengaruh terhadap pendidikan di keluarganya. Tahap perencanaan menyiapkan alat dan bahan untuk pelatihan

garnish, alat bahan yang digunakan berupa pisau set garnish, kardus, baskom, sayuran timun, tomat, dan wortel. Setiap kreasinya yang telah dibentuk, direndam dalam air. Hal ini bertujuan agar kreasi tersebut lebih berkembang dan tidak mengalami kelayuan. Selanjutnya, peserta juga diajarkan keterampilan untuk merangkai ornamen. Dengan begitu, ornamen yang terbentuk menjadi lengkap dan menarik.

Tahap kedua adalah tahap pelaksanaan, pada tahap pelaksanaan melakukan pelatihan, diskusi, praktik langsung melibatkan peserta kader ibu rumah tangga Desa Wilayut. Pada tahap pelaksanaan pelatihan garnish sayur untuk peserta kader ibu rumah tangga Desa Wilayut, langkah pertama adalah memberikan pembukaan yang hangat dan memperkenalkan tujuan pelatihan. Setelah itu, dilakukan demonstrasi langkah-langkah pembuatan garnish sayur dengan penjelasan mengenai alat dan bahan yang digunakan. Peserta kemudian diajak untuk langsung berlatih membuat garnish sayur dengan bimbingan dari instruktur. Diskusi dan sesi tanya jawab juga dilibatkan untuk memastikan pemahaman peserta serta memberikan tips tambahan. Evaluasi terhadap hasil garnish yang dibuat peserta dilakukan, diikuti untuk membantu mereka memperbaiki keterampilan. Sebagai penutup, dilakukan ringkasan poin-poin penting dari pelatihan, diberikan sumber daya tambahan, dan diucapkan terima kasih kepada peserta dengan dorongan untuk terus mengembangkan keterampilan garnish mereka. Pelatihan ini tidak hanya memberikan keterampilan praktis, tetapi juga merangsang kreativitas peserta dalam menyajikan hidangan sehat dan menarik. Pelaksanaan kegiatan dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1. Penyajian Garnish Sayur

Pelatihan Garnish Sayur membutuhkan alat dan bahan seperti gambar diatas yaitu pisau

set, baskom, gunting, telenan, piring, sayuran tomat, wortel, dan timun. Sebelum pelatihan dimulai, pastikan bahwa semua alat dan bahan yang diperlukan telah diperiksa dan disiapkan dengan baik. Pastikan pisau, gunting, dan alat lainnya tajam dan dalam kondisi baik. Dengan memastikan alat dan bahan yang diperlukan tersedia dan dikelola dengan baik, pelatihan Garnish Sayur dapat berjalan lebih lancar dan efektif.



Gambar 2. Hasil Karya Praktik Garnish

Pelatihan garnish dilakukan praktik langsung oleh ibu-ibu rumah tangga Desa Wilayat yang dibagi menjadi beberapa kelompok setiap kelompok ada 10 peserta. Kelompok pelatihan didampingi 1 mahasiswa dengan 10 orang peserta. Melibatkan mahasiswa sebagai pendamping adalah ide yang bagus karena mereka dapat memberikan bimbingan lebih intensif kepada peserta, terutama dalam sesi praktik langsung.

Praktik garnish dilakukan dengan peserta pelatihan untuk mempraktikkan teori yang telah dipahami. Pelaksanaan praktik langsung oleh peserta pelatihan sangat penting untuk mengaplikasikan teori yang telah dipelajari. Disamping aspek teoritis, peserta juga terlibat dalam praktek tentang teknik pembuatan ornamen. Proses pembuatan ornamen ini melibatkan penggunaan tujuh jenis pisau garnish yang berbeda. Setiap pisau memiliki bentuk dan fungsi yang unik. Dengan demikian, setiap bahan yang diubah menjadi kreasi, seperti potongan-potongan kecil, akan memiliki tampilan yang menarik. Kegiatan pengabdian pada masyarakat terealisasi baik. Peserta kader ibu rumah tangga Desa Wilayat antusias mengikuti pelatihan dengan narasumber anggota ibu rumah tangga kelompok 1 Desa Wilayat. Pelatihan ini mengedukasi pembuatan Garnish Sayur sebagai hiasan makanan. Pelatihan Garnish Sayur menunjang peserta meningkatkan prekonomian. Hasil pelatihan menunjukkan peserta antusias

dan menerapkan edukasi yang diberikan saat pelatihan. Keterampilan membuat garnish membuka peluang besar untuk meningkatkan kesejahteraan dan meningkatkan pendapatan.



Gambar 3. Foto Bersama Peserta Praktik Garnish Sayur

DISKUSI

Pelatihan membuat garnish meningkatkan perekonomian peserta pelatihan garnish. Peserta mampu mempraktikkan proses pembuatan garnish dari sayuran yang dihiaskan untuk hiasn makanan maupun minuman yang umumnya dapat dimakan dan dibuat sedemikian rupa sehingga menunjang penampilan suatu makanandan mengunggah selera makan seseorang. Pealtihan menbuat garnish membutuhkan pisau set garnish sesuai kapasitas. Pelatihan garnish yang dilakukan menugaskan peserta pelatihan untuk membuat hiasan secara mandiri dan diawasi oleh mahasiswa KKN yang akan dinilai secara struktur dan objektif.

KESIMPULAN

Pelatihan garnish terealisasi baik dibuktikan dengan antusias peserta pelatihan Garnish Sayur bagi pemula. Pelatihan garnish memiliki peluang sangat besar untuk meningkatkan perekonomian keluarga. Pelatihan garnish merupakan kegiatan mengenalkan secara teoritis mengenai cara memilih sayuran dan buah yang baik dan segar, para ibu-ibu mempraktikkan proses pengolahan bahan sayur dan buah untuk diukir menjadi hiasan makanan dengan beragam hiasan yang menarik. Pelaksanaan pelatihan garnish memiliki 2 tahap yaitu tahap perencanaan dan tahap pelaksanaan. Tahap perencanaan menyiapkan alat bahan dan edukasi yang diberikan di peserta pelatihan, sedangkan tahap pelaksanaan merupakan praktik Garnish Sayur secara mandiri. Saran lebih lanjut untuk melaksanakan Pelatihan Garnish Sayur bagi pemula untuk ibu rumah tangga Desa Wilayat, yaitu Pastikan bahwa pelatihan ini berfokus

pada aspek praktis. Peserta sebaiknya mendapatkan kesempatan yang cukup untuk berlatih langsung mengolah dan menghias sayuran. Hal ini akan membantu mereka merasa lebih percaya diri dan siap mengaplikasikan keterampilan yang mereka peroleh di kehidupan sehari-hari.

DAFTAR REFERENSI

- Darmawan, D et al. (2021a). *Tanaman Perkebunan Prospektif Indonesia*. Penerbit Qiara Media, Pasuruan.
- Darmawan, D. et al. (2021b). *Bunga Rampai Manajemen Terapan*. LPPM Unsuri Surabaya.
- Issalillah, F., R. K. Khayru, & N. Aisyah. (2022). Parameters of Mineral Water that is Safe for Health. *Bulletin of Science, Technology and Society*, 1(1), 4-6.
- Latifah, L., & Y. Yudiana. (2023). Semarak Masyarakat Desa Sasak Panjang Pada Perayaan Hari Kemerdekaan. *PRAXIS: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 1(3), 199-205.
- Mardikaningsih, R., E. A. Sinambela, E. Retnowati, D. Darmawan, & A. R. Putra. (2022). Strategi Pengembangan Usahatani Buah Naga di Kecamatan Lawang Kabupaten Malang. *Jurnal Manajemen, Bisnis, dan Kewirausahaan*, 2(1), 21-32.
- Nunung, & D. Yauchti. (2011). *Garnish Cantik dan Sempel dari Sayur dan Buah*. Jakarta: Demedia Pustaka.
- Putra, A. R., E. Ernawati, Jahroni, T. S. Anjanarko, & E. Retnowati. (2022). Creative Economy Development Efforts in Culinary Business. *Journal of Social Science Studies*, 2(1), 21–26.
- Setyowati, D., & S. Hamidah. (2014). Peningkatan Kompetensi Membuat Garnish pada Mata Pelajaran Boga Dasar Melalui Pemanfaatan Media Sosial. *Jurnal Pendidikan Vokasi*, 4(3), 300-317.
- Sitoayu, L., V. H. Putri, W. Lutfiani, & N. A. Rumana. (2020). Makan Bergizi dan Hidup Penuh Prestasi. *Jurnal Abdimas*, 6(2), 93-97.