



Pelatihan Garnish dalam Penyajian Makanan pada Dharma Wanita Persatuan

Urfi Utami⁽¹⁾, Dona⁽²⁾, Ayu Rizki⁽³⁾

¹²³ Universitas Pasir Pengaraian

E-mail: urfi.utami@gmail.com , dona201804@gmail.com, ayurizky203@gmail.com

Article History:

Received: 2 Januari 2023

Revised: 16 Februari 2023

Accepted: 2 Maret 2023

Kata kunci: garnish, penyajian, makanan

Abstract: Dharma Wanita Persatuan adalah organisasi wanita yang berasal dari pegawai negeri sipil di Indonesia. Organisasi ini didirikan pada tahun 1953 dan bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraan anggota, keluarga, dan masyarakat. Salah satu kegiatan yang dilakukan oleh Dharma Wanita Persatuan adalah pelatihan garnish dalam penyajian makanan. Dharma Wanita Persatuan adalah sebuah organisasi sosial yang berfokus pada pengembangan diri wanita sebagai individu, anggota keluarga, dan anggota masyarakat yang bertanggung jawab. Salah satu kegiatan yang dilakukan oleh Dharma Wanita Persatuan adalah pelatihan dalam berbagai bidang, termasuk di bidang kuliner. Garnish adalah seni menghias makanan agar terlihat lebih menarik dan menambah selera. Penggunaan garnish pada makanan dapat membuat hidangan terlihat lebih indah dan menggugah selera. Oleh karena itu, pelatihan garnish dalam penyajian makanan menjadi penting untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan anggota Dharma Wanita Persatuan dalam menyajikan hidangan yang menarik.

PENDAHULUAN

Dharma Wanita Persatuan adalah organisasi wanita yang berasal dari pegawai negeri sipil di Indonesia. Organisasi ini didirikan pada tahun 1953 dan bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraan anggota, keluarga, dan masyarakat. Salah satu kegiatan yang dilakukan oleh Dharma Wanita Persatuan adalah pelatihan garnish dalam penyajian makanan. Dharma Wanita Persatuan adalah sebuah organisasi sosial yang berfokus pada pengembangan diri wanita sebagai individu, anggota keluarga, dan anggota masyarakat yang bertanggung jawab. Salah satu kegiatan yang dilakukan oleh Dharma Wanita Persatuan adalah pelatihan dalam berbagai bidang, termasuk di bidang kuliner.



Garnish adalah seni menghias makanan agar terlihat lebih menarik dan menambah selera. Penggunaan garnish pada makanan dapat membuat hidangan terlihat lebih indah dan menggugah selera. Oleh karena itu, pelatihan garnish dalam penyajian makanan menjadi penting untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan anggota Dharma Wanita Persatuan dalam menyajikan hidangan yang menarik. Garnish dalam penyajian makanan merupakan teknik dekorasi yang bertujuan untuk meningkatkan tampilan estetika suatu hidangan. Garnish dapat dilakukan dengan menggunakan berbagai bahan, seperti sayuran, buah-buahan, rempah-rempah, dan bahan-bahan lainnya yang sesuai dengan jenis hidangan yang disajikan.

Pelatihan garnish dalam penyajian makanan sangat penting bagi anggota Dharma Wanita Persatuan karena dapat meningkatkan keterampilan dalam menghidangkan makanan dengan tampilan yang menarik dan estetis. Hal ini dapat menjadi nilai tambah bagi mereka dalam menghadapi berbagai kesempatan seperti acara keluarga, acara sosial, atau bahkan dalam kegiatan bisnis kuliner. Dalam pelatihan garnish, anggota Dharma Wanita Persatuan akan belajar teknik dan seni menghias makanan dengan bahan-bahan alami seperti sayuran, buah-buahan, dan bunga-bunga. Selain itu, anggota juga akan mempelajari cara membuat aneka ukiran pada buah dan sayuran seperti ukiran bunga, hewan, dan bentuk-bentuk geometris.

Dengan pelatihan garnish dalam penyajian makanan, anggota Dharma Wanita Persatuan dapat belajar mengenai teknik-teknik dasar dalam membuat dekorasi makanan yang menarik dan indah dan dapat mempelajari cara mengkombinasikan bahan-bahan yang tepat untuk menciptakan garnish yang sesuai dengan jenis hidangan yang disajikan. Selain itu, pelatihan ini juga dapat membantu anggota Dharma Wanita Persatuan untuk mengasah kreativitas mereka dalam membuat dekorasi makanan yang unik dan menarik. Dengan demikian, anggota Dharma Wanita Persatuan dapat menjadi lebih terampil dalam menghidangkan makanan yang enak dan indah, serta meningkatkan kepercayaan diri dalam memasak dan menghidangkan makanan.



Target yang ingin dicapai dari kegiatan ini adalah terampil dalam menghadirkan makanan yang enak dan indah, serta meningkatkan kepercayaan diri dalam memasak dan menghadirkan makanan pada Dharma Wanita Persatuan. Luaran yang dihasilkan dari kegiatan ini adalah . Diharapkan dengan pelatihan garnish dalam penyajian makanan ini, anggota Dharma Wanita Persatuan dapat meningkatkan kemampuan dan kreativitas dalam menyajikan hidangan yang menarik dan menggugah selera tampilan yang menarik dan estetis. Selain itu, pelatihan ini juga dapat menjadi kegiatan yang menyenangkan dan bermanfaat bagi anggota Dharma Wanita Persatuan dapat belajar mengenai teknik-teknik dasar dalam membuat dekorasi makanan yang menarik dan indah dan dapat mempelajari cara mengkombinasikan bahan-bahan yang tepat untuk menciptakan garnish yang sesuai dengan jenis hidangan yang disajikan.

METODE

Metode yang digunakan dalam kegiatan pelatihan ini adalah dengan cara ceramah, diskusi, Tanya jawab dan praktikum menggarnish hidangan. Peserta yang hadir dari seluruh perwakilan kabupaten yang ada di Provinsi Riau. Penyelenggara Kementerian Agama kabupaten Rokan Hulu. Ada beberapa permasalahan yang dihadapi dipandang perlu untuk memberikan alternatif solusi berupa pemberian pelatihan

Adapun Metode pelaksanaan sebagai berikut :

1. Demonstrasi

- Menunjukkan secara langsung teknik-teknik membuat garnish yang baik dan benar, mulai dari pemilihan bahan hingga tahap akhir penyelesaian.
- Mengamati setiap langkah yang dilakukan trainer secara detail.
- Peserta dapat melihat secara visual bagaimana cara membuat garnish yang tepat.

2. Praktik Langsung

- Menerapkan langsung teknik-teknik yang telah didemonstrasikan oleh trainer.
- Memberikan bimbingan dan koreksi secara individual atau kelompok.

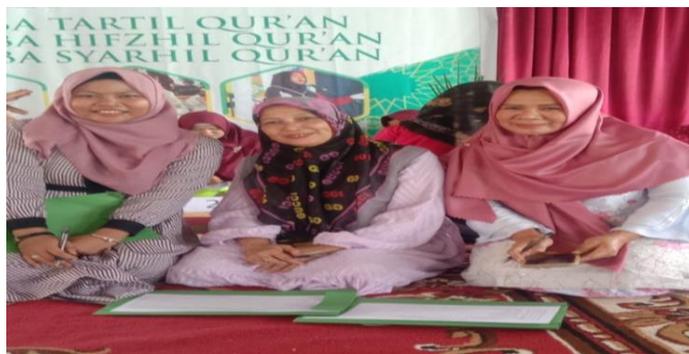
- Peserta dapat langsung mengasah keterampilan dan menemukan kendala yang mungkin dihadapi.
- Membutuhkan banyak bahan dan peralatan.

3. Diskusi

- Memfasilitasi diskusi tentang berbagai teknik, konsep, dan tren terbaru dalam dunia garnish.
- Bertukar pikiran dan pengalaman dengan peserta lain dan Peserta dapat memperluas pengetahuan dan wawasan.

4. Studi Kasus

- Menyajikan contoh-contoh karya garnish yang baik dan buruk.
- Menganalisis kelebihan dan kekurangan dari setiap karya.
- Peserta dapat belajar dari kesalahan orang lain dan meningkatkan kemampuan analisis.





HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengembangan keterampilan anggota dengan pelatihan garnish akan membantu anggota Dharma Wanita Persatuan mengembangkan keterampilan baru dalam seni garnish. Belajar teknik-teknik baru, menguasai penggunaan alat-alat yang diperlukan, dan memahami prinsip-prinsip dasar dalam menciptakan garnish yang menarik. Hal ini akan meningkatkan keterampilan anggota dalam penyajian makanan secara visual. Peningkatan estetika hidangan garnish yang menarik dan estetik akan meningkatkan daya tarik visual hidangan yang disajikan. Dengan pelatihan garnish, anggota Dharma Wanita Persatuan akan mampu menciptakan tampilan hidangan yang lebih menarik dan menginspirasi. Hal ini akan meningkatkan pengalaman kuliner para tamu atau pengunjung acara yang diselenggarakan oleh Dharma Wanita Persatuan.

Profesionalisme dalam penyajian dengan menguasai seni garnish, anggota Dharma Wanita Persatuan akan dapat memberikan sentuhan profesional dalam penyajian hidangan. Garnish yang tepat akan mencerminkan kualitas dan perhatian terhadap detail yang tinggi. Hal ini akan meningkatkan citra Dharma Wanita Persatuan dan menciptakan kesan profesional dalam acara. Kreativitas dan inovasi pelatihan garnish akan mendorong kreativitas dan inovasi dalam penyajian hidangan. Anggota Dharma Wanita Persatuan akan didorong untuk menciptakan garnish yang unik dan menarik, memadukan bahan-bahan dengan cara yang kreatif, dan mengeksplorasi berbagai ide dalam seni garnish. Ini akan menciptakan keunikan dan kekhasan dalam hidangan yang disajikan.

Melalui pelatihan garnish dalam penyajian, Dharma Wanita Persatuan akan mencapai hasil dan luaran yang meningkatkan keterampilan anggota, meningkatkan estetika hidangan, menciptakan kesan profesional, mendorong kreativitas, memfasilitasi keterampilan berbagi, dan meningkatkan kepuasan tamu. Semua ini akan berkontribusi pada keberhasilan acara atau kegiatan yang diadakan oleh Dharma Wanita Persatuan.

SIMPULAN

Kesimpulan dari pengabdian ini yaitu Pelatihan garnish dalam penyajian pada Dharma Wanita Persatuan (DWP) memberikan manfaat yang signifikan dalam meningkatkan keterampilan anggota dalam mempercantik hidangan dan menyajikannya dengan lebih menarik.

Dampak positif pelatihan ini pada citra DWP dalam acara-acara atau kegiatan yang melibatkan penyajian makanan. Selain itu, anggota DWP juga dapat mengaplikasikan keterampilan garnish ini dalam kehidupan sehari-hari, termasuk dalam menghidangkan makanan untuk keluarga.

Pelatihan ini mencakup berbagai teknik dan metode dalam seni garnish, termasuk pemahaman tentang bahan-bahan yang digunakan, alat-alat yang diperlukan, dan teknik pahat. Pastikan bahwa pelatihan mencakup pelajaran teori dan praktik untuk memberikan pemahaman yang mendalam tentang seni garnish.



DAFTAR PUSTAKA

- Attarin, S., & Attaran, M. (2020). Food printing: evolving technologies, challenges, opportunities, and best adoption strategies. *Journal of International Technology and Information Management*, 29(1), 25-55.
- Costa, D. C., Costa, H. S., Albuquerque, T. G., Ramos, F., Castilho, M. C., & Sanches Silva, A. (2015). Advances in phenolic compounds analysis of aromatic plants and their potential applications. *Trends in Food Science & Technology*, 45(2), 336-354.
- FUKUTOME, N. (2020). Yuzu in Japan and South Korea: A comparative study of usage.
- Gisslen, W. (2018). *Professional cooking*. John Wiley & Sons.