



Meningkatkan Ekonomi Keluarga Melalui Kreasi Garnish Sayuran Di Gampong Drien Rampak Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat

Leli Putri Ansari¹⁾* Sri Rosmiati Sani²⁾ Yunidar Purnama Sari³⁾ Yayuk Eko Wahyuningsih⁴⁾ Mahdatun Nufus⁵⁾

^{1,2,3,4)} Dosen Prodi Ekonomi Pembangunan Fakultas Ekonomi Universitas Teuku Umar, Indonesia

⁵⁾ Mahasiswa Prodi Ekonomi Pembangunan Fakultas Ekonomi Universitas Teuku Umar, Indonesia

*Corresponding Author : leliputriansari@utu.ac.id

ABSTRACT

This community service activity carried out through garnish creation training aims to provide skills to housewives to be skilled in creating vegetable garnishes as decorations to beautify food dishes which are usually used for tumpeng rice decoration, wedding food dish decoration, and hotel food dish decoration, café food dishes and also restaurant food decoration. If these housewives are proficient in making vegetable garnish creations, it will be an opportunity for entrepreneurship so that they can improve the family economy. The location of this community service activity is located in Gampong Drien Rampak RT. Neighborhood III Johan Pahlawan District, West Aceh Regency with a total of 19 participants. The implementation method used is training by delivering material through lectures and practice. The results obtained from this training activity are that the women participants are very enthusiastic about participating in this training and it is hoped that the skills obtained from this vegetable garnish training activity will continue with entrepreneurship that can improve the family economy.

ARTICLE HISTORY

Submitted 18 April 2023

Revised 09 Mei 2023

Accepted 18 Mei 2023

KEYWORDS

Family economy; Housewife; vegetable garnish

PENDAHULUAN

Kabupaten Aceh Barat merupakan salah satu kabupaten yang perekonomiannya terdampak covid-19 pada tahun 2020. Namun pandemi covid-19 tersebut jika dilihat dari sisi positifnya yaitu banyaknya berkembang bisnis dan pelaku usaha kuliner online berskala usaha rumah tangga di Kabupaten Aceh Barat khususnya Kecamatan Johan Pahlawan yang merupakan pusat kota beribukota Meulaboh. Namun pasca pandemi covid-19 mulai bermunculan bisnis cafe-cafe di sepanjang jalan pinggiran Kota Meulaboh. Cafe ini sebagai tempat berkumpulnya para remaja dan juga keluarga untuk meluangkan waktu menikmati sajian makanan dan juga minuman. Karena seiring perkembangan zaman dan penambahan jumlah penduduk maka kegiatan makan dan minum bukan hanya dilakukan di rumah saja tetapi juga dapat dinikmati di luar rumah seperti cafe dengan berbagai alasan antara lain bosan makan di rumah, tidak sempat masak, ingin berkumpul santai bersama teman, rekreasi keluarga. Sehingga dapat dikatakan kegiatan makan dan minum bukan lagi hal untuk menghilangkan rasa lapar dan haus namun sebagai selingan kesenangan. Perkembangan bisnis cafe tersebut berdampak terjadinya persaingan baik dari sajian makanan, variasi menu, pelayanan dan kenyamanan. Oleh karena itu perlu strategi sebagai daya tarik konsumen terutama dari sajian makanan yang dihidangkan dapat membangkitkan selera dan indah dipandang mata. Sajian tersebut perlu dihias dengan kreasi garnish yang menarik. Garnish yang biasa digunakan untuk hidangan makanan menggunakan sayuran seperti wortel, tomat, timun, cabai. Namun cafe tersebut masih terkendala dan kekurangan juru masak yang terampil menghias menu makanan yang berseni garnish. Sehingga usaha bisnis cafe-cafe tersebut tidak bertahan lama dan menutup usaha. Selain itu sekarang ini garnish juga banyak digunakan pada acara-acara resmi seperti pernikahan,

HOW TO CITE (APA 6th Edition):

Last Name, First Name. (Year). Title. *Jurnal Pengabdian Agro and Marine Industry*. Volume(Issue), page.

*CORRESPONDANCE AUTHOR: | DOI:



© 2021 The Author(s). Published by Fakultas Ekonomi Universitas Teuku Umar

This is an Open Access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution License (<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>), which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited.

acara ulang tahun dimana nasi tumpeng sebagai pendamping kue ulang tahun, acara hari-hari peringatan sejarah. Hal ini memberikan peluang kepada pengusaha lain untuk berwirausaha kuliner dan cafe dengan menggunakan garnish yang menarik. Dengan demikian perlu diadakan pelatihan kreasi garnish untuk mengasah pengetahuan dan keterampilan merangkai garnis dan menata letak garnish.

Pelatihan kreasi garnish ini telah dilaksanakan di Kabupaten Aceh Barat yang berlokasi di Gampong Drien Rampak. Gampong Drien Rampak merupakan salah satu gampong di Kecamatan Johan Pahlawan yang terletak di daerah perkotaan dan terdapat banyak kuliner makanan. Hal ini didukung oleh banyaknya penduduk pendatang yang menetap di daerah ini dimana pada tahun 2021 jumlah penduduk di Gampong Drien Rampak sebanyak 7.999 jiwa dan jumlah Rumah Tangga sebanyak 1.882 KK serta rata-rata penduduk per RT adalah 4. (BPS, 2021) . Pelatihan ini difokuskan kepada ibu-ibu rumah tangga yang tidak bekerja dan hanya mengandalkan penghasilan suami. Sementara kebutuhan hidup yang harus dipenuhi sangat banyak ditambah banyaknya jumlah anggota tanggungan sehingga memerlukan biaya hidup yang besar. Hal ini mengakibatkan rendahnya tingkat kesejahteraan ekonomi yang tergolong kelompok ekonomi masyarakat kurang mampu. Namun jika istri memiliki keahlian dan keterampilan dalam menghasilkan uang maka ekonomi keluarga akan terbantu.

Berdasarkan permasalahan di atas maka kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan melalui pelatihan kreasi garnish sayuran kepada ibu-ibu rumah tangga dengan tujuan sebagai upaya dalam meningkatkan ekonomi keluarga sehingga memiliki keterampilan berkreasi menghias hidangan makanan yang disajikan dan menambah nilai jual dari sajian makanan itu sendiri. Pelatihan kreasi garnish sayuran yang diajarkan berupa dasar-dasar pembuatan garnish sayuran yang sederhana dan mudah dibuat.

TINJAUAN PUSTAKA

Ekonomi keluarga diartikan suatu kajian mengenai upaya manusia dalam memenuhi kebutuhan konsumsi sehari-hari melalui kegiatan-kegiatan berbagai sumber penghasilan yang dilakukan oleh seseorang dengan tanggung jawab guna memenuhi kebutuhan dan kebahagiaan anggota keluarganya (Meqi, 2020). Dalam masyarakat terdapat 3 (tiga) kelompok lapisan ekonomi keluarga yaitu *pertama* kelompok ekonomi keluarga mampu. *Kedua* kelompok ekonomi keluarga sedang dan *ketiga* kelompok ekonomi keluarga kurang mampu (Gunartin, Sunarsi, & Hidayati, 2019). Berdasarkan ketiga kelompok lapisan ekonomi keluarga tersebut yang perlu pengupayaan meningkatkan ekonomi keluarga adalah kelompok ekonomi keluarga kurang mampu. Hal ini dapat terwujud jika salah satu anggota keluarga memiliki kreativitas.

Kreasi merupakan suatu kreativitas, dimana kreativitas adalah pengalaman dalam mengekspresikan dan mengaktualisasikan, melahirkan sesuatu yang baru dari diri seseorang, baik berupa gagasan maupun karya nyata yang relatif berbeda dari yang sudah ada sebelumnya. Selain itu kreativitas dapat juga diartikan kemampuan berpikir tingkat tinggi yang mengimplementasikan yang terjadi dalam kemampuan berpikir yang dapat memunculkan ide-ide baru sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat (Munandar, 2009). Salah bentuk kreativitas tersebut adalah kreasi garnish. Istilah garnish berasal dari bahasa perancis yaitu garnir yang mempunyai arti menghias dan garnis biasanya digunakan dalam dunia kuliner sebagai hiasan makanan yang menarik.

Sehingga garnish dapat diartikan cara menghias hidangan makanan dengan buah dan sayuran agar terlihat indah sehingga menunjang keterampilan dan mengundang selera. Keterampilan kreasi garnish memerlukan pengetahuan yang bertujuan untuk membentuk, menata, dan mengatur makanan dengan bahan tambahan. Dengan pengaturan makanan tersebut baik yang masih mentah maupun yang sudah dimasak yang dikombinasikan dalam pola, warna, bentuk, dan tekstur yang baik dan indah (Hernanto, 2016).

Hiasan makanan yang dipergunakan dalam kreasi garnish berasal dari buah dan sayuran yang dibentuk dan diukir. (Nunung & Yauchti, 2011). Bahan hiasan garnish memiliki karakteristik dan syarat yang harus dipenuhi. Syarat garnish yaitu garnish dapat dimakan, bahan garnish tidak mengandung zat beracun, dan warna tidak mudah luntur. Sedangkan karakteristik garnish yang baik dapat dilihat dari kerapian garnish, kebersihan tebal dan tipisnya potongan atau irisan untuk memudahkan pembentukan, kekokohan bentuk, dan juga paduan warna (Setyowati, 2014).

Adapun tujuan pembuatan kreasi garnish adalah untuk memperindah penampilan makanan dan minuman yang dihidangkan pada acara-acara resmi. Sehingga pembuatan jenis dan macam garnish dibedakan antara lain (1) pembuatan kreasi garnish dari sayuran seperti wortel, sawi putih, ketimun, tomat, cabe merah. (2) pembuatan kreasi garnish dari buah-buahan seperti apel, semangka, pepaya, melon dan nenas. (3) pembuatan garnis minuman seperti lemon, strawberry, cerry, (4) pembuatan hiasan produk pastry dan bakery seperti *cream, pastry cream, meringue, butter cream, glazing, pudding, frozen, mouse, dan sauce, canddy*. Dalam pembuatan kreasi garnish harus memperhatikan prinsip-prinsip garnish yaitu bahan-bahannya dapat dimakan (*edible*), tidak berlebihan dalam pengolahannya (*simple*), serasi dengan rasa dan makanan utama yang dihias (*suitable*), mempunyai daya tarik (*attractive*), bahannya bermacam-macam (*composite*). (Bartono, 2020).

Selanjutnya ada beberapa hal yang perlu dipertimbangkan dalam berkreasi garnish yaitu objek yang akan dibuat, bahan yang digunakan, jenis makanan yang akan dihias. Selanjutnya teknik dalam mengukir garnish dibedakan atas teknik iris gergaji dan teknik gerakan pensil dimana teknik gergaji merupakan cara memotong berulang dengan gerakan panjang atau pendek namun bervariasi. Sedangkan teknik gerakan pensil merupakan cara mengukir garnish dengan menggambar pola terlebih dengan pensil membentuk garis lurus ataupun garis lengkung selanjutnya diukir (Usmiati:dkk, 2016). Dengan demikian diperlukan pengetahuan dalam membuat kreasi garnis karena dengan pengetahuan garnis maka dapat seseorang mempunyai kemampuan membentuk, menata, dan mengatur makanan dengan bahan tambahan. Pengaturan makanan tersebut baik untuk bahan yang masih mentah ataupun yang sudah dimasak yang dikombinasikan dalam suatu pola, warna, dan tekstur yang baik, wajar dan serasi. (Melati & Fridiarti, 2020).

METODE PELAKSANA

Pelaksanaan kegiatan pengaduan masyarakat melalui pelatihan kreasi garnis ini dilaksanakan di Gampong Drien Rampak Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat pada hari kamis tanggal 10 Juni 2022, bertempat di rumah ibu Kepala Lorong Lingkungan III yang beralamat Jln. Purnama Lorong Bonsai. Penyampain materi pelatihan menggunakan metode ceramah dan praktek langsung pembuatan kreasi garnis oleh peserta. Dimana jumlah peserta yang hadir sebanyak 19 orang yang terdiri dari para ibu-ibu rumah tangga yang bertempat tinggal di sekitar RT.Lingkungan III. Adapun mekanisme pelaksanaan kegiatan pelatihan kreasi garnis ini melalui tiga tahapan yaitu :

1. Tahap persiapan merupakan tahapan kegiatan dimana pemateri menyiapkan bahan dan alat yang digunakan dalam pelatihan kreasi garnis berserta modelnya.
2. Tahap pelaksanaan merupakan tahapan kegiatan dalam melaksanakan pelatihan yang dimulai dari penjelasan mengenai tujuan pelatihan, dan pengenalan baha dan alat yang digunakan, serta mendampingi praktek bagi peserta.
3. Tahap penilaian hasil merupakan tahapan kegiatan menilai hasil akhir dari kreasi garnis mengenai sejauh mana peserta memahami pembuatan garnis dengan berbagai kreasi model penyusunannya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan kreasi garnish makanan di Gampong Drien Rampak Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat merupakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan oleh dosen-dosen bersama mahasiswa pada Program Studi Ekonomi Pembangunan Fakultas Ekonomi Universitas Teuku Umar. Hasil pelaksanaan dari kegiatan pelatihan kreasi garnish ini dapat dijelaskan dengan rangkaian tahapan sebagai berikut :

1. Tahap Persiapan

Tahap ini dimulai dari penyiapan alat dan bahan pelatihan kreasi garnish sayuran.

2. Tahap pelaksanaan

Tahap pelaksana ini terdiri dari beberapa kegiatan yaitu:

- Memberikan penjelasan mengenai tujuan pelatihan kreasi garnish oleh pemateri kepada peserta.
- Memperkenalkan alat dan bahan yang digunakan dalam kreasi garnish. Adapun alat yang digunakan seperti pisau panjang berujung lancip yang berguna untuk memotong, pisau ukir yang berguna untuk mengukir, tusuk gigi untuk menguatkan dan merekatkan buah dan sayur yang sudah diukir, peeler untuk mengupas buah dan sayur, gunting guna memotong buah dan sayur. Sedangkan bahan sayur yang digunakan seperti timun, kacang panjang, wortel, dan cabai yang dapat dilihat pada gambar berikut ini:



Alat yang digunakan untuk kreasi garnish



Bahan yang digunakan untuk kreasi garnish

Gambar 1. Alat dan bahan kreasi garnish

- Melakukan pendampingan praktek pelatihan kreasi garnish kepada peserta yaitu pertama mengajarkan teknik mengukir garnish dengan teknik iris gergaji dimana teknik ini merupakan cara memotong bahan garnish secara berulang dengan gerakan bervariasi. Kedua mengajarkan membentuk kreasi garnish seperti wortel bentuk bunga dan daun, ketimun bentuk bunga, yang terlihat pada gambar berikut ini:



Gambar 2. Kegiatan pendampingan praktek pelatihan kreasi garnish



Gambar 3. Hasil pengukiran kreasi garnish

3. Tahap Hasil Akhir

Tahap ini merupakan tahap hasil akhir dari kegiatan pelatihan kreasi garnish dengan menilai sejauhmana peserta memahami pembuatan kreasi garnish. Peserta yang terdiri dari ibu-ibu rumah tangga sangat bersemangat dalam mengikuti pelatihan kreasi garnish sayuran tersebut dan ikut merangkai hasil garnish sayuran yang sudah diiris dan dibentuk. Sehingga dengan harapan semoga para ibu-ibu peserta dapat membuat kreasi yang lebih bervariasi dan lebih menarik lagi. Selanjutnya penyusunan bentuk rangkaian garnish berbahan sayuran yang sudah diukir modelnya berupa bunga dan daun yang dapat dilihat pada gambar berikut ini:



Gambar 4. Hasil akhir kreasi garnish

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui pelatihan kreasi garnish sayuran ini berjalan lancar walaupun terdapat sedikit kendala yaitu tidak semua peserta dapat hadir mengikuti pelatihan karena ada kesibukan lain seperti pergi ke sawah.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang berupa pelatihan kreasi garnis ini memiliki perbedaan dengan kajian pengabdian kepada masyarakat yang pernah dilakukan oleh pengabdian sebelumnya yaitu bahwa kegiatan pelatihan garnis ini ditujukan kepada para ibu rumah tangga yang tidak bekerja sementara Zuhriah dkk (Zuhriah, Kandang, & Gunadi, 2021) melakukan pengabdian pelatihan keterampilan garnis ditujukan kepada Usaha Kecil Menengah (UKM) yang merupakan mitra mereka dan bahan pembuatan kreasi garnis yang digunakan adalah sama seperti wortel, timun dan cabai, namun model yang digunakan berbeda. Sedangkan Siallagan dan Adikahriani (Siallagan & Adikahriani, 2017) bahwa sasaran pesertanya ditujukan kepada siswa dan siswi SMK dengan tujuan untuk meningkatkan pengetahuan garnis dengan hasil belajar siswa dan siswi jurusan tata boga namun materi yang

diajarkan adalah pembuatan garnis berbahan buah-buahan berbeda dengan materi pelatihan kreasi garnis ini yaitu berbahan sayuran.

Selanjutnya kegiatan pelatihan garnis ini memberikan kontribusi seperti pengetahuan dan keterampilan kreasi garnis kepada ibu-ibu rumah tangga yang mengikuti pelatihan ini sebagai pemula, dimana mereka merupakan para istri yang tidak bekerja sehingga dapat meningkatkan perekonomian keluarganya. Kemudian ilmu yang diperoleh dapat dikembangkan sesuai dengan bakat dan dilanjutkan dengan bisnis usaha kreasi garnis.

SIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Kesimpulan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini yang dilakukan melalui pelatihan kreasi garnish sayuran adalah:

1. Para peserta yang mengikuti pelatihan kreasi garnish sangat bersemangat dan menyambut baik kegiatan tersebut.
2. Garnish yang dihasilkan memiliki nilai jual sehingga dapat menambah penghasilan keluarga.
3. Ilmu yang diperoleh dari kegiatan pelatihan kreasi garnish berupa keterampilan membuat kreasi garnish dan menghias hidangan makanan memiliki peluang usaha yang dapat meningkatkan ekonomi keluarga.

Saran

Adapun saran yang dapat disampaikan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini yang dilakukan melalui pelatihan kreasi garnish sayuran antara lain:

1. Peserta dapat menggunakan bahan sayuran lainnya selain wortel, timun, kacang panjang dan cabai.
2. Peserta dapat membuat kreasi garnish sayuran dengan model lain yang lebih bervariasi dan menarik dan sehingga mempercantik hiasan hidangan makanan yang disajikan.
3. Peserta dapat mengembangkan keterampilan yang diperoleh dari kegiatan pelatihan kreasi garnish sayuran ini dan berlanjut dengan wirausaha baik perorangan maupun kelompok seperti penyedia jasa kreasi garnish pada acara pernikahan, menghias nasi tumpeng, dan membuka cafe.

REFERENSI

- Bartono. (2020). *Pembuatan Garnish*. Bandung: SMK Pariwisata.
- BPS. (2021). *Kecamatan Johan Pahlawan Dalam Angka Tahun 2021*. Aceh Barat: BPS.
- Gunartin, Sunarsi, D., & Hidayati, S. (2019). Peningkatan Ekonomi keluarga Melalui Pemberdayaan Masyarakat dengan Membuat Sandal Hias. *Jurnal Pengabdian Dharma Laksana Mengabdikan untuk Negeri*. Volume 1 Nomor 2. E-ISSN 2621-7147.
- Hernanto. (2016). *Hiasan buah dan Sayuran Bentuk bunga dan Dedaunan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Melati, & Fridiarti, L. (2020). Hubungan Penerapan Garnish dengan Hasil Praktek Makanan Indonesia SMK Putra Anda Binjai. *Jurnal Pendidikan Tata Boga*. Vol 4 No 2.
- Meqi, T. (2020). Peran Perempuan dalam Meningkatkan Ekonomi Keluarga (studi kasus): Perempuan Pekerja Sawah di Desa Lemoh Barat Kecamatan Tomboriri Timur Kabupaten Minahasa. *Jurnal Universitas Sam Ratulangi Manado*.
- Munandar, U. (2009). *Pengembangan Kreativitas Anak Berbakat*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Nunung, & Yauchti. (2011). *Garnish Cantik dan Simpel dari Sayur dan Buah*. Jakarta: Demedia Pustaka.
- Setyowati, D. (2014). Peningkatan Kompetensi Membuat Garnish Pada Mata Pelajaran Boga Dasar Melalui Pemanfaatan Media Sosial. *Jurnal Pendidikan Vokasi*, Volume 4 Nomor 3.
- Siallagan, N. R., & Adikahriani. (2017). Hubungan Pengetahuan Garnis dengan Hasil Belajar Makanan Indonesia di SMK Negeri 1 Simanindo Kabupaten Samosir. *Jurnal Pendidikan Tata Boga*, Vol 1, No 2.
- Usmiati,dkk. (2016). *Guru Pembelajar Modul Paket Keahlian Patiseri Sekolah Menengah Kejuruan*. Kemeterian Pendidikan dan Kebudayaan RepublikIndonesia.

Zuhriah, Kandang, T., & Gunadi. (2021). Pelatihan Keterampilan Garnis Pemula bagi UKM Pondok Sarung Sumarni Samarinda . *Community Empowerment*, vol 6 No. 9 .