

PENINGKATAN PEREKONOMIAN KELUARGA MELALUI KETERAMPILAN PEMBUATAN GARNISH DARI BUAH DAN SAYUR DI DESA LIMPOK, ACEH BESAR

Laili Suhairi^{1*}, Fadhilah¹, Yuli Heirina Hamid¹, Fanny Nailufar²

¹Fakultas Kejuruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Syiah Kuala, Banda Aceh

²Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Malikussaleh, Lhokseumawe

*Email korespondensi: lailisuhairi@usk.ac.id

ABSTRAK

Ukiran Sayur dan Buah biasanya digunakan sebagai hiasan/dekorasi dalam sajian makanan, *Center piece* pada hidangan Besan (Khas Aceh), hidangan prasmanan, maupun hiasan pada sajian menu sehari-hari. Proses pengerjaan garnish sangat bermanfaat bagi masyarakat, mengingat garnish sering digunakan dalam berbagai kesempatan. Selain itu, garnish atau ukiran sayur dan buah ini juga memiliki harga yang lumayan tinggi jika dipesan pada pengrajin yang profesional. Tujuan memberikan pengetahuan serta keterampilan bagi remaja putri dan para ibu rumah tangga agar dapat memanfaatkan sayur dan buah segar sehingga mampu membuat ragam hiasan, rangkaian, maupun ukiran sayur dan buah yang dapat digunakan untuk berbagai kesempatan. Pelaksanaan diadakan di bulan Maret 2023, mulai pukul 08.00 sampai dengan 15.30 WIB. Bertempat di aula PKK Gampong Limpok, pelaksanaan kegiatan selama satu hari. Masyarakat mendapat antusias penuh dari seluruh peserta dan panitia pelaksana kegiatan.

Kata kunci: Peningkatan ekonomi, garnish, sayur dan buah

PENDAHULUAN

Ukiran Sayur dan Buah merupakan bagian dari garnish atau hiasan yang biasanya digunakan sebagai hiasan/dekorasi untuk memperindah sajian makanan dan juga bisa dimakan, *Center piece* pada hidangan Besan (Khas Aceh), *Center Piece* pada hidangan prasmanan, maupun hiasan pada sajian menu sehari-hari. Guggenmos, K. & McVety, P. J. (2010) menyatakan bahwa “The word garnish comes from the French word garnir, meaning to decorate or furnish. In the culinary world, it means to use food as an attractive decoration.” Istilah garnish berasal dari bahasa Prancis yaitu kata “garnir”, yang artinya menghias atau melengkapi. Dalam dunia kuliner, garnish menjadikan makanan sebagai sebuah hiasan yang menarik.

Proses pengerjaan garnish tidaklah sulit, namun juga tak mudah. Karena itu kegiatan pelatihan dan lomba membuat garnish ini kiranya sangat bermanfaat bagi masyarakat, mengingat garnish tersebut sangat sering digunakan dalam berbagai kesempatan. Selain itu, garnish atau ukiran sayur dan buah ini juga memiliki harga yang lumayan tinggi jika dipesan pada pengrajinnya yang profesional. Hal tersebut dapat menjadikan peluang bagi ibu-ibu dan remaja putri untuk mengembangkan dan membuka usaha keluarga sehingga dapat meningkatkan pendapatan ekonomi keluarga, dalam rangka mewujudkan kesejahteraan keluarga.

Gampong Limpok merupakan sebuah desa (*gampong*) yang lokasinya terletak cukup dekat dengan Universitas Syiah Kuala berjarak hanya 1 KM, dan masuk dalam kabupaten Aceh Besar. Kehidupan penduduknya disibukkan dengan aktifitas keseharian untuk memenuhi kebutuhan hidup, namun demikian masyarakat di daerah ini juga masih sering

melakukan kegiatan-kegiatan kesempatan khusus seperti perkawinana, maulid, dan hajatan-hajatan lainnya. Lokasi daerah yang mudah dijangkau dan juga memiliki akses yang cukup baik menjadikan kegiatan ini dapat mudah dilaksanakan.

Kegiatan Pelatihan yang dilaksanakan di Gampong Limpok terlaksana setelah memperhatikan keadaan dan kondisi lapangan, pelatihan membuat Garnish dipilih setelah membaca kebutuhan masyarakat (khususnya kaum ibu dan remaja putri) serta peluang yang terbuka lebar untuk pasar garnish sendiri. Walaupun memiliki tantangan yakni tidak mudah untuk mengadakan pelatihan dengan waktu yang singkat, namun mengingat peluang akan kebutuhan dan penggunaan garnish yang tak kenal musim menjadikan kegiatan ini harus dilaksanakan.

Masyarakat dewasa ini, tentu dituntut untuk memiliki *skill* (keahlian) yang tidak hanya dapat digunakan untuk melewati kehidupan juga untuk penghidupan yakni menghasilkan pundi-pundi. Pelatihan membuat ukiran sayur dan buah (Garnish) dengan memanfaatkan ragam buah dan sayur yang ada di pekarangan rumah, maupun dengan cara membeli di pasar tradisional yang tidak membutuhkan modal yang besar. Sehingga diharapkan dengan dilaksanakannya pelatihan dan lomba ini dapat memberi pengetahuan dan keterampilan serta motivasi bagi seluruh peserta khususnya dan masyarakat Gampong Limpok umumnya untuk semakin mahir membuat dan bahkan menerima pesanan garnish dan dapat memperoleh penghasilan untuk meningkatkan pendapatan keluarga. Usaha ekonomi keluarga ini bertujuan meningkatkan pendapatan ekonomi keluarga, dalam rangka mewujudkan kesejahteraan keluarga. Diharapkan kegiatan ini dapat bermanfaat, memberikan pengetahuan baru kepada seluruh masyarakat dalam peningkatan ekonomi keluarga.

METODE

Pelaksanaan kegiatan pengabdian Masyarakat dilaksanakan selama 2 hari pada bulan Maret tahun 2023 di Gampong Limpok Kecamatan Darussalam Kabupaten Aceh Besar. Kegiatan pelatihan menggunakan metode eksperimen dengan cara mendemonstrasikan bagaimana proses pembuatan garnish dari sayur dan buah sambil menjelaskan langsung kepada para peserta tahapan demi tahapan proses pembuatan garnish dari sayur dan buah yang terdiri dari para remaja putri dan ibu rumah tangga berjumlah 20 orang, dikelompokkan sesuai dusun tempat tinggalnya. Terdiri dari dusun Sentosa, dusun Sejati dan dusun Abadi. Selanjutnya pelaksanaan pelatihan dibagi tiga tahapan:

1. Persiapan, dimulai dengan membagikan bahan dan alat untuk membuat garnish yang terdiri dari buah semangka pepaya, wortel, bengkuang, buncis, bunga kecombrang, tomat, timun, terong ungu, dan es batu. Alat yang digunakan selama pelatihan terdiri dari pisau ukir (pisau dengan mata yang kecil, panjang, dan tajam), telenan, baskom, tusuk sate, lap basah, serta wadah tempat sampah.
2. Seluruh peserta pelatihan telah diinstruksikan bahwa, hasil dari pelatihan garnish ini nanti akan dirangkai dan hasil rangkaiannya akan diperlombakan, hal ini memberikan motivasi lebih bagi seluruh peserta pelatihan agar mengikuti setiap rangkaian pelatihan dengan bersungguh-sungguh.
3. Pelaksanaan, instruktur menjelaskan proses pelaksanaan pelatihan dari tujuan pelatihan, kriteria bahan dan alat yang digunakan, kemudian mendemonstrasikan bagaimana tahapan-tahapan pembuatan garnish.
4. Kemudian para instruktur memberikan instruksi kepada seluruh peserta untuk membersihkan, mengupas bahan-bahan kemudian mencuci bersih seluruh bahan, selanjutnya para Instruktur pelatihan memberikan contoh bagaimana cara

memotong, menyayat, mengukir buah pada setiap anggota kelompok, kemudian tiap-tiap anggota ikut membuat ukiran sayur tersebut.

5. Peserta pelatihan pertama sekali dilatih untuk membuat aneka bunga dari wortel, wortel diukir menjadi bunga mawar, bunga jeumpa, dan bunga sakura, seluruh hasil bunga wortel yang telah siap diukir langsung direndam dalam air es yang disediakan dalam baskom masing-masing kelompok. Selanjutnya, peserta pelatihan dilatih untuk membuat bunga dari bengkoang, dengan menggunakan teknik sama digunakan untuk membuat bunga wortel. Setelah bunga bengkoang selesai diukir kemudian bunga bengkoang juga langsung direndam dalam air dingin, tujuannya agar wortel dan bengkoang yang telah diukir tidak layu dan segar ketika dirangkai. Kemudian, para peserta pelatihan dilatih membuat bunga lili dari timun dan terong, teknik yang digunakan adalah teknik sayat, pada saat membuat bunga dari timun, banyak peserta yang antusias melihat bunga lili timun (contoh yang dibawa oleh instruktur) seluruh peserta tampak antusias dan sangat serius. Setelah seluruh bahan habis dibentuk dan diukir, para peserta istirahat. Setelah jam istirahat berakhir, para peserta pelatihan merangkai hasil pelatihan tadi untuk kemudian dievaluasi.

HASIL, PEMBAHASAN, DAN DAMPAK

Kegiatan pelatihan membuat Garnish yang diberikan pada Masyarakat merupakan Langkah awal yang sangat baik untuk mengedukasi mengenai keterampilan pembuatan garnish yang berasal dari buah buahan dan sayuran. Pelaksanaan kegiatan dilaksanakan di aula PKK Gampong Limpok, pelaksanaan kegiatan selama dua hari mendapat antusias penuh dari seluruh peserta dan panitia pelaksana kegiatan.

Kegiatan pengabdian masyarakat dengan tema Pelatihan peningkatan perekonomian keluarga melalui keterampilan pembuatan garnish dari buah dan sayur diprakarsai oleh Ibu Geuchik (Ibu Lurah) selaku penggerak kegiatan PKK Gampong Limpok dibuat dengan tujuan memberikan pengetahuan serta keterampilan bagi remaja putri dan para ibu rumah tangga agar dapat memanfaatkan sayur dan buah segar sehingga mampu membuat ragam hiasan, rangkaian, maupun ukiran sayur dan buah yang dapat digunakan untuk berbagai kesempatan.

Kegiatan seluruh kelompok peserta dari masing-masing dusun asal diinstruksikan untuk mengikuti tahapan-tahapan proses membuat garnish dari buah dan sayur kemudian merangkai hasil ukiran sayur dan buah tadi dalam satu wadah yang dibuat dari papaya dan semangka yang telah diukir sesuai kreatifitas masing-masing kelompok. Hasil rangkaian ini selanjutnya dievaluasi dengan indikator penilaian berupa kerapian, komposisi ukuran, warna, dan tampilan keseluruhan hasil rangkaian secara satu kesatuan.

Ketiga kelompok peserta yang terdiri dari 20 orang ibu-ibu dan remaja putri dengan serius memperhatikan demonstrasi teknik membuat garnis yang dilakukan oleh instruktur kemudian mempraktekkan bagaimana cara-cara membuat garnish dari sayur dan buah dengan penuh semangat dan setelah selesai pekerjaan membuat garnish pada tahap akhir merangkai hasil karyanya kemudian memamerkan hasil rangkaian sayur dan buah tersebut di kantor PKK Gampong Limpok untuk kemudian dievaluasi Kembali oleh narasumber. Setelah penilaian berakhir, maka dijelaskan Kembali kriteria garnish yang sesuai.

Adapun *output* yang diperoleh dari pelatihan dan perlombaan garnish ini adalah produk rangkaian sayur dan buah yang dibuat oleh masing-masing kelompok peserta pelatihan, pelatihan ini juga memberikan *outcome* berupa keterampilan, pengembangan kreatifitas, kerja tim dalam membuat garnish serta memberi motivasi bagi peserta agar dapat

terus mengembangkan skill yang telah diperoleh dan digunakan untuk kebutuhan sehari-hari.

Adapun *output* yang diperoleh dari pelatihan dan perlombaan garnish ini adalah produk rangkaian sayur dan buah yang dibuat oleh masing-masing kelompok peserta pelatihan dan perlombaan, pelatihan ini juga memberikan *outcome* berupa keterampilan, pengembangan kreatifitas, kerja tim dalam membuat garnish serta memberi motivasi bagi peserta agar dapat terus mengembangkan skill yang telah diperoleh dan digunakan untuk kebutuhan sehari-hari.



Gambar 1. Alat yang digunakan untuk kreasi garnish



Gambar 2. Bahan untuk garnish



Gambar 3. Mendemonstrasikan proses pembuatan garnish

Kegiatan pembuatan garnish yang terlihat sangat antusias dari kelompok-kelompok yang dibentuk guna memudahkan kegiatan pelatihan dapat berlangsung dengan baik.



Gambar 4. Peserta Pelatihan membuat garnish tampak antusias mengikuti pelatihan



Gambar 5. Hasil ukiran buah dan sayur yang belum dirangkai



Gambar 6. Rangkaian garnish dari sayuran dan buah yang dipajang untuk dinilai

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk melatih pengetahuan dan keterampilan perempuan terutama ibu rumah tangga. Keahlian keterampilan tersebut diharapkan dapat menumbuhkan rasa percaya diri dalam menghasilkan kreasi terutama dalam membuat rangkaian garnish dari buah dan sayur. Segala bentuk keterampilan bagi perempuan memang sangat dibutuhkan dewasa ini sebagai bentuk kegiatan pengembangan sumberdaya manusia, dengan menghasilkan kreasi yang berdaya jual serta hasil kreasi yang dapat menjadi peluang usaha dalam meningkatkan pendapatan keluarga. Melihat banyaknya kebutuhan akan garnish pada ragam kesempatan seperti pesta perkawinan, pertunangan, maulid nabi, maupun acara syukuran menjadikan keterampilan mengukir sayur dan buah ini sangat layak untuk dikembangkan dalam masyarakat, karena dapat menghasilkan skill yang bermanfaat bagi perempuan sehingga bahkan dapat dijadikan peluang bisnis yang menjanjikan.

DAFTAR PUSTAKA

- Guggenmos, K. & McVety, P. J. (2010). *Culinary essentials*. California: McGrawHill Companies inc.
- 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.
- Nunung, & Yauchti, D. (2011). *Garnish cantik dan simpel dari sayur dan buah*. Jakarta: Demedia Pustaka