

---

## Pelatihan Life Skill Tata Boga Kreasi dan Estetika: Dalam Plating Mie Celor Sebagai Makanan Kuliner Khas Daerah

**Riska Wulandari**

*riskaaawln dri@gmail.com*

Universitas Sriwijaya

**Henny Helmi**

*hennyhelmi@unsri.ac.id*

Universitas Sriwijaya

Alamat: Kec. Indralaya, Kab. Ogan Ilir, Palembang, SUMSEL

Korespondensi penulis: *riskaaawln dri@gmail.com*

**Abstract.** *The Life Skill Training in Culinary Arts, Creativity, and Aesthetics in Plating Mie Celor as a Traditional Regional Culinary aims to develop participants' life skills through culinary education that not only covers cooking techniques but also emphasizes creativity and aesthetics in food presentation. Mie Celor, a traditional dish from Palembang, is chosen for this training due to its rich flavor and cultural significance. This training is designed to enhance participants' ability to prepare and present Mie Celor in an appealing way that aligns with modern culinary aesthetics. The methods used in this training include demonstrations, hands-on practice, and discussions on the importance of good plating in attracting consumer interest. The results of the training show an improvement in participants' skills in preparing Mie Celor, both in terms of taste and appearance, which in turn increases their awareness of the aesthetic value in culinary arts. This training is also expected to have a positive impact on the development of the local culinary sector and introduce Mie Celor to a broader market.*

**Keywords:** *Life Skills, Culinary Arts, Creativity, Aesthetics, Plating, Mie Celor*

**Abstrak.** Pelatihan Life Skill Tata Boga Kreasi dan Estetika dalam Plating Mie Celor Sebagai Makanan Kuliner Khas Daerah bertujuan untuk mengembangkan keterampilan hidup (life skills) peserta melalui pengajaran tata boga yang tidak hanya mencakup teknik memasak, tetapi juga memperhatikan aspek kreasi dan estetika dalam penyajian makanan. Mie Celor, sebagai salah satu makanan khas daerah dari Palembang, menjadi pilihan dalam pelatihan ini karena keunikannya yang kaya akan rasa dan tradisi. Pelatihan ini dirancang untuk meningkatkan kemampuan peserta dalam mengolah dan menyajikan Mie Celor dengan tampilan yang menarik serta sesuai dengan prinsip estetika kuliner modern. Metode yang digunakan dalam pelatihan ini meliputi demonstrasi, praktik langsung, serta diskusi tentang pentingnya plating yang baik dalam menarik minat konsumen. Hasil pelatihan menunjukkan peningkatan keterampilan peserta dalam mengolah Mie Celor, baik dari segi rasa maupun tampilan, yang pada gilirannya meningkatkan kesadaran mereka terhadap nilai estetika dalam kuliner.

**Kata Kunci:** Life Skill, Tata Boga, Kreasi, Estetika, Plating, Mie Celor

### PENDAHULUAN

Pelatihan Life Skill Tata Boga Kreasi dan Estetika merupakan salah satu upaya untuk membekali mahasiswa dengan keterampilan praktis yang tidak hanya berguna dalam kehidupan sehari-hari, tetapi juga dapat meningkatkan kemampuan mereka dalam menghadapi tantangan di dunia profesional. (Salah satu area yang terus berkembang dan memiliki potensi besar adalah kuliner, khususnya dalam menggali serta mengembangkan kekayaan kuliner khas daerah. Salah satu contoh kuliner yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan dan disajikan dengan inovasi adalah Mie Celor, sebuah hidangan khas dari Palembang, Sumatera Selatan. Menurut (Mie Celor adalah hidangan yang terbuat dari mie telur yang disajikan dengan kuah santan kental yang gurih, disertai dengan berbagai pelengkap seperti udang, telur rebus, dan tauge. Hidangan

ini tidak hanya terkenal dengan cita rasa yang lezat, tetapi juga memiliki nilai budaya yang tinggi, mencerminkan tradisi kuliner daerah Palembang. Namun, untuk menjawab tantangan zaman, dibutuhkan kreativitas dan pemahaman estetika dalam penyajian makanan agar tetap relevan dengan selera pasar yang terus berkembang. (Ananda, D. 2018).

Dalam konteks ini, pelatihan life skill tata boga dengan fokus pada kreasi dan estetika dalam plating Mie Celor bertujuan untuk memberikan keterampilan kepada mahasiswa dalam menciptakan tampilan yang menarik dan inovatif tanpa mengurangi nilai asli dari makanan tersebut. Pendekatan ini juga sejalan dengan upaya melestarikan kuliner tradisional sekaligus memberikan peluang bagi mahasiswa untuk mengembangkan keterampilan yang dapat diterapkan dalam dunia kuliner profesional. Pelatihan ini diharapkan dapat menciptakan sinergi antara keterampilan teknis dan seni dalam penyajian makanan, serta memberikan pemahaman yang lebih dalam tentang pentingnya estetika dalam tata boga. Melalui pelatihan ini, mahasiswa diharapkan tidak hanya mampu menciptakan kuliner yang lezat, tetapi juga mampu mengemasnya dalam bentuk yang menarik secara visual, sehingga dapat memperkaya pengalaman gastronomi sekaligus memperkenalkan kuliner khas daerah kepada khalayak yang lebih luas. Dengan demikian, pelatihan ini menjadi salah satu langkah penting dalam meningkatkan kualitas sumber daya manusia di bidang kuliner dan pariwisata, serta mengembangkan daya tarik kuliner lokal yang dapat bersaing di tingkat nasional maupun internasional.

## **KAJIAN TEORITIS**

Pelatihan life skill tata boga dengan fokus pada kreasi dan estetika dalam plating Mie Celor sebagai makanan kuliner khas daerah memiliki relevansi yang kuat dengan beberapa teori yang berkaitan dengan pendidikan, keterampilan hidup, serta seni kuliner. Kajian teoritis ini bertujuan untuk memberikan dasar pemahaman yang lebih dalam terkait pentingnya penguasaan keterampilan tata boga, kreatifitas dalam memasak, serta estetika dalam penyajian makanan sebagai bagian dari pengembangan kompetensi mahasiswa.

- 1) **Life Skill:** Konsep life skill merujuk pada keterampilan praktis yang memungkinkan individu untuk mengatasi tantangan sehari-hari dengan cara yang efektif dan positif. Dalam konteks pendidikan, life skill mencakup keterampilan yang dapat membantu seseorang untuk meningkatkan kualitas hidup, mengelola stres, berinteraksi sosial, serta memiliki keterampilan profesional yang bermanfaat. Menurut UNESCO (2004), life skills adalah kemampuan untuk mengatasi tantangan hidup dan beradaptasi dengan perubahan lingkungan sosial dan profesional. (Ananda, D. 2018).
- 2) **Tata Boga dan Kreativitas dalam Kuliner:** Tata boga, sebagai cabang ilmu yang mempelajari keterampilan memasak dan penyajian makanan, memiliki peran penting dalam

dunia kuliner. Berbagai pengetahuan mengenai bahan makanan, peralatan, serta pengolahan makanan menjadi dasar yang harus dikuasai oleh seorang ahli tata boga. Namun, dalam konteks perkembangan kuliner modern, keterampilan teknis saja tidak cukup. Kreativitas menjadi elemen penting dalam menciptakan makanan yang tidak hanya lezat, tetapi juga menarik dan sesuai dengan selera konsumen masa kini. Mie Celor, sebagai salah satu hidangan tradisional Palembang, memiliki potensi besar untuk dipresentasikan dengan cara yang estetis dan kreatif, tanpa mengurangi rasa dan nilai budaya yang terkandung di dalamnya. (Samsithawrati, *et.al.* 2023).

- 3) **Estetika dalam Kuliner dan Plating:** Estetika dalam kuliner merujuk pada penerapan prinsip seni dalam menyusun dan menghias makanan agar tidak hanya lezat tetapi juga menarik secara visual. Dalam kajian kuliner, plating atau penyajian makanan adalah elemen penting yang dapat memengaruhi persepsi konsumen terhadap suatu hidangan. Penyajian yang menarik dapat meningkatkan nilai gastronomi dari sebuah hidangan, bahkan dapat mempengaruhi pengalaman makan secara keseluruhan. (Sungkawa, *et.al.* 2024).

## **METODE PENELITIAN**

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pelatihan life skill tata boga dengan fokus pada kreasi dan estetika dalam plating Mie Celor sebagai makanan kuliner khas daerah yang dilakukan oleh mahasiswa Pendidikan Masyarakat. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode studi kasus, yang dirancang untuk memahami secara mendalam proses pelatihan, dampaknya terhadap keterampilan mahasiswa, serta bagaimana aspek estetika dan kreasi dapat diaplikasikan dalam penyajian Mie Celor. Kegiatan ini dilakukan di Lab. PENMAS KM5 Palembang dan untuk fasilitas pelatihan tata boga yang beberapa disiapkan oleh institusi pendidikan dan sebagian disiapkan oleh panitia tata boga.

## **HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

Pelatihan life skill dalam bidang tata boga, khususnya dalam plating Mie Celor, menjadi sangat relevan di era modern ini, di mana estetika kuliner dan keterampilan hidup semakin mendapatkan perhatian. Dalam pelatihan ini, Arafah Zahra Haifa, A. Md. Par, sebagai narasumber, memberikan pemahaman mendalam tentang pentingnya menguasai teknik memasak sekaligus mengembangkan kreativitas dalam penyajian makanan, yang menjadi daya tarik utama dalam dunia kuliner masa kini. Pelatihan Life Skill Tata Boga Kreasi dan Estetika dalam Plating Mie Celor sebagai Makanan Kuliner Khas Daerah yang dilakukan oleh mahasiswa Pendidikan Masyarakat bertujuan untuk mengembangkan keterampilan praktis mahasiswa dalam bidang kuliner, khususnya dalam menciptakan tampilan estetis dari hidangan tradisional. Hasil penelitian

ini mencakup tiga aspek utama: (1) pemahaman dan penguasaan teknik tata boga, (2) penerapan kreativitas dalam penyajian (plating), dan (3) dampak pelatihan terhadap keterampilan mahasiswa.



**Gambar 1.** Arafah Zahra Haifa, A. Md. Par (Narasumber)

### **Pemahaman dan Penguasaan Teknik Tata Boga**

Sebagian besar mahasiswa menunjukkan pemahaman yang cukup baik terhadap teknik dasar tata boga setelah mengikuti pelatihan. Mie Celor, sebagai makanan khas Palembang, memiliki komponen dasar yang memerlukan keterampilan dalam memasak mie telur, pembuatan kuah santan, serta pemilihan bahan pelengkap seperti udang, telur rebus, dan tauge. (Rumenda, H. 2018).



**Gambar 2.** Bahan utama mie celor

Berdasarkan hasil penelitian, mayoritas mahasiswa mampu menguasai teknik memasak Mie Celor dengan baik, termasuk dalam proses pembuatan kuah santan yang menjadi ciri khas dari hidangan ini. Namun, beberapa mahasiswa mengalami kesulitan dalam mencapai konsistensi kuah yang kental dan gurih, yang merupakan salah satu tantangan utama dalam pengolahan Mie Celor (Fadhilsyah, *et.al.* 2021). Meskipun demikian, pelatihan yang berbasis praktik memungkinkan mereka untuk belajar dari kesalahan dan mengembangkan keterampilan memasak secara bertahap.



**Gambar 3.** Proses memasak Mie Celor

### **Penerapan Kreativitas dalam Plating**

Dalam hasil penelitian kegiatan, mahasiswa menunjukkan kemampuan untuk menyusun bahan-bahan dengan estetika yang beragam, mulai dari pengaturan posisi mie, udang, tauge, hingga penggunaan garnish seperti daun seledri atau irisan cabai merah untuk memberikan kontras warna (Ananda, D. 2018).. Penggunaan piring dengan desain minimalis dan warna-warna cerah juga diterapkan untuk memperkuat daya tarik visual. Beberapa mahasiswa bahkan menciptakan plating lebih modern. (Sungkawa, *et.al.* 2024).



**Gambar 4.** Bahan plating Mie Celor

Namun, meskipun sebagian besar mahasiswa menunjukkan kreativitas dalam plating, ada perbedaan dalam tingkat keberhasilan mereka. Mahasiswa yang lebih berpengalaman atau memiliki latar belakang dalam seni kuliner cenderung lebih mudah mengaplikasikan teknik plating yang kompleks dan estetik, sementara mahasiswa dengan latar belakang non-kuliner memerlukan lebih banyak waktu untuk menguasai elemen-elemen estetika ini. Walaupun demikian, seluruh mahasiswa menunjukkan peningkatan dalam kemampuan mereka untuk menciptakan plating yang tidak hanya enak dipandang tetapi juga memadai secara fungsional untuk menjaga kualitas dan cita rasa Mie Celor.



**Gambar 5.** Hasil plating Mahasiswa

Akan tetapi, walaupun mahasiswa menunjukkan kreativitas dalam plating, ada perbedaan dalam tingkat keberhasilan mereka. Mahasiswa yang lebih berpengalaman atau memiliki latar belakang dalam seni kuliner cenderung lebih mudah mengaplikasikan teknik plating yang kompleks dan estetis, sementara mahasiswa dengan latar belakang non-kuliner memerlukan lebih banyak waktu untuk menguasai elemen-elemen estetika ini. Walaupun demikian, seluruh mahasiswa menunjukkan peningkatan dalam kemampuan mereka untuk menciptakan plating yang tidak hanya enak dipandang tetapi juga memadai secara fungsional untuk menjaga kualitas dan cita rasa Mie Celor.

#### **Peran Estetika dalam Kuliner dan Peningkatan Daya Tarik Mie Celor**

Pentingnya estetika dalam kuliner semakin diakui dalam dunia gastronomi modern. Dalam penelitian ini, aspek estetika tidak hanya meningkatkan daya tarik visual Mie Celor, tetapi juga berkontribusi pada pengalaman gastronomi secara keseluruhan Ananda, D. (2018). Makanan yang disajikan dengan cara yang menarik dapat memicu respons positif dari konsumen, yang akan merasa lebih tertarik untuk mencicipi dan menikmati hidangan tersebut. Hal ini sejalan dengan temuan Spence (2014) yang menyatakan bahwa penampilan makanan dapat mempengaruhi persepsi rasa dan kualitas hidangan. Menurut (Samsithawrati, *et.al.* 2023). dalam konteks Mie Celor, penerapan estetika dalam plating juga berfungsi sebagai strategi untuk melestarikan kuliner tradisional. Dengan memperkenalkan inovasi dalam cara penyajian, mahasiswa tidak hanya menjaga kelestarian kuliner tersebut, tetapi juga memperkenalkan Mie Celor kepada khalayak yang lebih luas, terutama generasi muda yang lebih tertarik pada visual dan pengalaman kuliner yang unik.



**Gambar 6.** Juara 1, 2 dan 3 Plating Mie Celor

### **Tantangan yang Dihadapi Mahasiswa dalam Melakukan Plating Mie Celor**

Dalam konteks pelatihan life skill tata boga, khususnya pada kegiatan plating Mie Celor sebagai makanan kuliner khas daerah, mahasiswa pendidikan masyarakat menghadapi berbagai tantangan yang mempengaruhi hasil akhir dari plating yang dilakukan. Pertama, sebagian besar mahasiswa mungkin tidak memiliki latar belakang yang kuat dalam bidang seni kuliner atau estetika plating. Plating, yang melibatkan pengaturan dan penyajian makanan dengan cara yang menarik secara visual, memerlukan pemahaman tentang prinsip-prinsip estetika seperti keseimbangan, kontras, warna, dan tekstur. Tantangan yang dihadapi adalah bagaimana menyusun bahan-bahan yang ada dalam satu tampilan yang tidak hanya menggugah selera, tetapi juga menciptakan pengalaman visual yang harmonis. Menurut narasumber "*dalam mempalting makanan perlu diawasi bahan apa saja yang cocok disandingkan dengan mie celor*". Narasumber juga membawa bahan-bahan plating mie celor seperti bunga pengantin, telur rebus, udang, krenyes dan lain sebagainya.



**Gambar 7.** Hasil plating Narasumber

Tantangan kedua, plating yang estetik seringkali membutuhkan peralatan khusus, seperti alat untuk menyusun bahan dengan presisi, mangkuk atau piring dengan desain yang mendukung tampilan, serta bahan tambahan untuk garnish dan hiasan. Oleh sebab itu, pelatihan yang dilakukan oleh mahasiswa pendidikan masyarakat, terutama di mahasiswa dengan jarak rumas yang cukup jauh dari lokasi mereka mahasiswa tersebut menghadapi kesulitan dalam mendapatkan peralatan yang sesuai atau bahan tambahan untuk memperindah tampilan makanan.

Keterbatasan ini dapat menghambat upaya mahasiswa dalam menghasilkan plating yang maksimal sesuai dengan harapan. Dari 7 kelompok mahasiswa dalam memlating mie celor yang diambil hanya juara 1, 2 dan 3. Karena menurut narasumber *"Kita harus dapat membedakan mana piring yang cocok disajikan dengan mie celor, kalo piringnya terlalu rame seperti ada corak bunga-bunga maka mie celor tadi kelihatan kurang menarik"*



**Gambar 8.** Contoh piring yang cocok disandingkan dengan Mie Celor

### **Dampak Terhadap Pengembangan Kuliner Lokal**

Salah satu tujuan utama dari pelatihan ini adalah untuk mengembangkan kuliner khas daerah, dalam hal ini Mie Celor, agar dapat lebih dikenal di pasar yang lebih luas. Hasil pelatihan menunjukkan bahwa mahasiswa memiliki potensi untuk mengembangkan kuliner lokal dengan penekanan pada estetika yang lebih modern, sehingga Mie Celor bisa lebih diterima oleh berbagai kalangan, termasuk generasi muda yang lebih memperhatikan aspek visual dalam makanan (Ananda, D. 2018). Mahasiswa yang mengikuti pelatihan ini tidak hanya belajar untuk menyajikan makanan dengan teknik yang lebih baik, tetapi mereka juga didorong untuk memperkenalkan dan mempromosikan kuliner khas daerah mereka dengan cara yang lebih menarik. Ini menunjukkan bahwa pelatihan ini tidak hanya memberikan keterampilan memasak dan plating, tetapi juga membuka wawasan mereka untuk berinovasi dan berkreasi dalam mengembangkan produk kuliner lokal yang lebih bernilai jual dan bisa dipasarkan lebih luas (Sungkawa, 2024).



**Gambar 9.** Foto Panitia bersama Narasumber



**Gambar 10.** Foto Seluruh Mahasiswa bersama Narasumber dan Dospem

## **KESIMPULAN**

Pelatihan Life Skill Tata Boga Kreasi dan Estetika dalam Plating Mie Celor Sebagai Makanan Kuliner Khas Daerah yang dilakukan oleh mahasiswa Pendidikan Masyarakat berhasil mencapai tujuannya dalam meningkatkan keterampilan praktis mahasiswa dalam bidang kuliner, dengan penekanan pada kreativitas dan estetika dalam penyajian makanan. Berdasarkan hasil pelatihan, dapat disimpulkan bahwa: 1) Peningkatan Keterampilan Memasak; 2) Penerapan Estetika dalam Plating. Pelatihan ini berhasil mengajarkan mahasiswa untuk menerapkan prinsip estetika dalam plating, yang tidak hanya memperhatikan rasa tetapi juga tampilan visual hidangan; 3) Kreativitas dan Inovasi Mahasiswa; 4) Peningkatan Kesadaran tentang Estetika Kuliner. Setelah mengikuti pelatihan, peserta menunjukkan pemahaman yang lebih mendalam tentang pentingnya estetika dalam kuliner; 5) Dampak Positif terhadap Kuliner Lokal. Pelatihan ini juga berpotensi memberikan dampak positif terhadap pengembangan kuliner lokal, dengan memperkenalkan Mie Celor secara lebih estetik dan modern.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Ananda, D. (2018). *ANALISIS PERENCANAAN PENJUALAN DAN LABA DENGAN METODE BREAK EVEN POINT PADA MIE CELOR 26 ILIR HM SYAFEI Z PALEMBANG* (Doctoral dissertation, POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA).
- Fadhilsyah, M., Zahara, M. S., Hertati, L., & Heryati, A. (2021). Penerapan Digital Marketing Produk Kemasan Mie Celor Poligon Promosi Online Program MBKM Mahasiswa Indo Global Mandiri. *Journal of Sustainable Community Service*, 1(4), 164-175.
- Rumenda, H. (2018). Pengaruh Kompensasi Finansial Terhadap Motivasi Kerja Karyawan Mie Celor Hm Syafei Palembang. *Jurnal Manajemen*, 6(1), 42-42.
- Samsithawrati, P. A., Dharmawan, N. K. S., Dwijayanthi, P. T., Krisnayanti, A. A. I. E., & Sawitri, D. A. D. (2023). Perlindungan seni menghidangkan makanan dan karya turunannya berbasis teknologi: Perspektif hak cipta. *Jurnal Analisis Hukum*, 6(1), 1-17.
- Sungkawa, K., Dewi, R. P., Widiyanto, A. E., & Madjid, S. (2024). Penerapan Food Plating Mahasiswa dalam Mengikuti Cooking Competition di Universitas Dian Nuswantoro. *Journal of Islamic Economics and Finance*, 2(3), 133-146.