



## Pelatihan Life Skill Tata Boga Kreasi Dan Estetika Dalam Plating Kuliner Khas Daerah Bagi Mahasiswa Program Studi Masyarakat Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan Universitas Sriwijaya

**Anisa Ramadona**

*anisaramadona584@gmail.com*

Universitas Sriwijaya

**Henny Helmi**

*hennyhelmi@unsri.ac.id*

Universitas Sriwijaya

*Korespondensi penulis: anisaramadona584@gmail.com*

**Abstrak.** *This program aims to introduce Community Education Study Program students to life skills in the field of culinary arts, as well as develop their creative skills in creating regional culinary creations. This activity is expected to hone students' abilities in aesthetic aspects and culinary plating techniques. The form of activity carried out is training and mentoring in the field of culinary arts, involving lecturers and tutors who are experts in the culinary world. The main target of this activity is students of the Community Education Study Program, Faculty of Teacher Training and Education, Sriwijaya University. The activity was carried out in several stages, starting with the delivery of material about typical regional culinary plating, followed by the implementation of training which included discussion and direct practice. The implementation phase consists of an opening, presentation of material, joint culinary plating practice, as well as reflection and evaluation of the results of the training. There were 41 participants in the activity, and the results of this activity had a positive impact, namely increasing students' understanding of cooking and culinary plating, as well as developing skills. practical in this field. After this activity, it is hoped that students from the Community Education Study Program will be able to carve out a new dimension in the culinary world with aesthetic and independent plating skills.*

**Keywords:** *Life skills, Catering, Regional culinary creations, Plating, Culinary aesthetics*

**Abstrak.** Program ini bertujuan untuk memperkenalkan mahasiswa Program Studi Pendidikan Masyarakat tentang life skill dalam bidang tata boga, serta mengembangkan keterampilan kreatif mereka dalam menciptakan kreasi kuliner khas daerah. Kegiatan ini diharapkan dapat mengasah kemampuan mahasiswa dalam aspek estetika dan teknik plating kuliner. Bentuk kegiatan yang dilakukan adalah pelatihan dan pendampingan di bidang tata boga, yang melibatkan dosen dan tutor ahli dalam dunia kuliner. Sasaran utama dari kegiatan ini adalah mahasiswa Program Studi Pendidikan Masyarakat, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Sriwijaya. Kegiatan dilaksanakan dengan beberapa tahapan, dimulai dengan penyampaian materi tentang plating kuliner khas daerah, diikuti dengan pelaksanaan pelatihan yang meliputi diskusi dan praktik langsung. Tahap implementasi terdiri dari pembukaan, pemaparan materi, praktik plating kuliner bersama, serta refleksi dan evaluasi hasil pelatihan. Peserta kegiatan berjumlah 41 orang, dan hasil dari kegiatan ini memberikan dampak positif, yaitu peningkatan pemahaman mahasiswa tentang tata boga dan plating kuliner, serta pengembangan keterampilan praktis dalam bidang tersebut. Setelah kegiatan ini, diharapkan mahasiswa Program Studi Pendidikan Masyarakat dapat mengukir dimensi baru dalam dunia kuliner dengan kemampuan plating yang estetis dan mandiri.

**Kata Kunci:** *Life skill, Tata boga, Kreasi kuliner khas daerah, Plating, Estetika kuliner*

### PENDAHULUAN

Kecakapan hidup atau life skill adalah kemampuan yang diperlukan untuk berinteraksi dan beradaptasi dengan lingkungan sosial di sekitar individu. Kecakapan ini mencakup berbagai keterampilan, seperti kemampuan dalam pengambilan keputusan, pemecahan masalah, berpikir kritis, berpikir kreatif, berkomunikasi secara efektif, menjalin hubungan interpersonal, meningkatkan kesadaran diri, berempati, serta kemampuan untuk mengelola emosi dan stres, yang semuanya merupakan bagian dari Pendidikan, (Anwar dalam Rahman, 2023: 15).

Menurut Aditya (2024: 64-65). Dalam kecakapan hidup/life skill terbagi menjadi dua komponen penting yaitu: ada soft skills dan hard skills. Soft skills merujuk pada keterampilan interpersonal dan sifat pribadi yang memungkinkan seseorang untuk berinteraksi dengan baik dan efektif dengan orang lain. Keterampilan ini mencakup komunikasi, kepemimpinan, kerja sama tim, manajemen waktu, serta kemampuan berpikir kritis. Hard skills adalah keterampilan teknis dan spesifik yang dibutuhkan untuk melaksanakan tugas-tugas tertentu. Biasanya, ini mencakup kemampuan di bidang teknis seperti pemrograman, analisis data, akuntansi, atau penggunaan alat dan teknologi tertentu.

Para ahli menyatakan dalam Pendidikan, 80% kesuksesan ditentukan oleh soft skill dan 20% oleh hard skills. Namun, dalam pengembangan keterampilan hard skill bertujuan untuk memastikan karyawan memiliki pengetahuan teknis yang diperlukan untuk melaksanakan tugas mereka secara efektif. Menurut Aditya, (2024) Hard skill mencakup kemampuan teknis dan pengetahuan khusus yang diperlukan dalam pekerjaan. Salah satu pelatihan yang dapat meningkatkan kemampuan teknis dan pengetahuan khusus yang diperlukan dalam pekerjaan ialah pelatihan tata boga.

Tata boga terdiri dari dua kata, yaitu "tata" dan "boga". Dalam Kamus Lengkap Bahasa Indonesia, kata "tata" diartikan sebagai aturan, kaidah, atau sistem, sementara "boga" diartikan sebagai masakan atau makanan. Menurut Ismaini dalam Dinata et al., (2023) menerangkan Tata boga ialah seni, atau ilmu akan makanan yang baik. Penjelasan yang lebih singkat menyebutkan tata boga sebagai segala sesuatu yang berhubungan dengan kenikmatan dari makanan dan minuman". Tata boga diartikan sebagai teknik ataupun keterampilan menata hidangan. Hal ini menunjukkan tata boga bukan hanya mengolah makanan, namun juga bagaimana menghidangkan makanan dengan baik. (Nyoman et al., 2016)

Mahasiswa Program Studi Masyarakat Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Sriwijaya melaksanakan program dengan mengusung tema "Pelatihan Life Skill Tata Boga Kreasi dan Estetika dalam Plating Kuliner Khas Daerah" merupakan salah satu upaya strategis untuk membekali mahasiswa dengan keterampilan praktis yang tidak hanya berguna dalam kehidupan sehari-hari, tetapi juga dapat meningkatkan kesiapan mereka dalam menghadapi tantangan di dunia profesional, khususnya dalam industri kuliner dan pariwisata.

Salah satu sektor yang terus berkembang dan memiliki potensi besar adalah kuliner, terutama dalam menggali dan mengembangkan kekayaan kuliner khas daerah. Salah satu contoh kuliner daerah yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan adalah Mie Celor, hidangan khas dari Palembang, Sumatera Selatan. Mie Celor merupakan hidangan yang terdiri dari mie telur yang disajikan dengan kuah santan kental yang gurih, serta pelengkap seperti udang, telur rebus, dan tauge. Selain terkenal dengan cita rasanya yang lezat, Mie Celor juga mencerminkan nilai budaya yang tinggi, menggambarkan tradisi kuliner khas Palembang (Ananda, D., 2018).

Namun, untuk menghadapi tantangan zaman, penting untuk mengembangkan kreativitas dalam penyajian kuliner agar tetap relevan dengan selera pasar yang semakin berkembang. Dalam hal 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 kuliner yang menarik dan inovatif, tanpa menghilangkan nilai asli dari hidangan tersebut. Pendekatan ini tidak hanya sejalan dengan upaya melestarikan kuliner tradisional, tetapi juga membuka peluang bagi mahasiswa untuk mengembangkan keterampilan yang aplikatif di dunia kuliner profesional, Riska et al., (2024)

Pelatihan ini diharapkan dapat menciptakan sinergi antara keterampilan teknis dalam tata boga dan seni dalam penyajian makanan, serta memberikan pemahaman yang lebih dalam

mengenai pentingnya estetika dalam tata boga. Melalui pelatihan ini, mahasiswa diharapkan tidak hanya mampu menciptakan kuliner yang lezat, tetapi juga dapat mengemasnya dalam bentuk yang menarik secara visual, sehingga dapat memperkaya pengalaman gastronomi dan memperkenalkan kuliner khas daerah kepada khalayak yang lebih luas.

Dengan demikian, pelatihan ini diharapkan menjadi langkah penting dalam meningkatkan kualitas sumber daya manusia di bidang kuliner dan pariwisata, serta mengembangkan daya tarik kuliner lokal agar dapat bersaing di tingkat nasional maupun internasional. Pelatihan ini juga sejalan dengan tujuan universitas dalam menyiapkan mahasiswa yang siap menghadapi dinamika dunia kerja, sekaligus melestarikan dan mempromosikan kekayaan kuliner daerah sebagai bagian dari warisan budaya Indonesia.

### **METODE PENELITIAN**

Kegiatan pelatihan ini ditujukan bagi mahasiswa Program Studi Pendidikan Masyarakat Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Sriwijaya, yang diselenggarakan pada tanggal 9 November 2024. Pelatihan ini menggunakan metode pembelajaran partisipasi aktif dengan pendampingan, di mana peserta didampingi oleh dosen dan tutor yang berkompeten selama seluruh proses pelatihan (Shomedran et al., 2022). Adapun rangkaian kegiatan yang dilakukan meliputi Pertama, Sosialisasi Kegiatan, Kegiatan dimulai dengan pemaparan materi mengenai kreasi dan estetika dalam plating kuliner khas daerah, yang meliputi teknik-teknik dalam plating, serta cara-cara memadukan unsur-unsur kuliner dengan presentasi yang menarik dan estetik. Pemaparan ini dilakukan melalui ceramah oleh pemateri, diikuti dengan sesi tanya jawab atau diskusi interaktif antara peserta dan pemateri. Tujuan dari sosialisasi ini adalah memberikan pemahaman kepada peserta tentang pentingnya plating dalam meningkatkan daya tarik kuliner khas daerah. Kedua, Pelatihan dan Pendampingan, Setelah pemaparan materi, peserta kemudian mengikuti sesi pelatihan praktis. Pada tahap ini, peserta mempraktikkan teknik-teknik yang telah diajarkan sebelumnya dalam menciptakan plating kuliner yang tidak hanya lezat, tetapi juga menarik secara visual. Pendampingan diberikan oleh dosen dan tutor ahli di bidang tata boga. Dalam proses ini, peserta mengamati cara-cara plating yang dilakukan oleh tutor hingga dapat menghasilkan hidangan dengan presentasi yang estetik dan sesuai dengan prinsip-prinsip kuliner khas daerah. Instruksi diberikan secara langsung oleh dosen tutor ahli tata boga, memastikan peserta dapat memahami dan menguasai teknik yang diajarkan. Ketiga, Refleksi dan Evaluasi, Setelah pelatihan selesai, dilakukan refleksi dan evaluasi terhadap hasil pelatihan. Evaluasi dilakukan dengan pengamatan terhadap produk akhir yang dihasilkan oleh peserta, serta menggunakan angket untuk mengukur tanggapan dan antusiasme mahasiswa terhadap kegiatan ini. Kriteria evaluasi meliputi seberapa efektif mahasiswa dalam mempraktikkan teknik plating yang diajarkan, serta sejauh mana mereka dapat menerapkan prinsip estetika dalam karya kuliner mereka. Evaluasi ini juga bertujuan untuk menentukan keberlanjutan kegiatan pelatihan ini di masa depan, serta untuk memenuhi tugas yang ada dalam mata kuliah Program Pendidikan Masyarakat.

### **HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

Berdasarkan pelatihan life skills tata boga, acara ini bertujuan untuk mengembangkan keterampilan praktis dalam kreasi dan estetika plating kuliner khas daerah. Secara garis besar, konsep pelatihan ini mengedepankan pengetahuan dasar mengenai teknik penyajian makanan dengan tampilan yang menarik, khususnya dalam menghidangkan masakan khas daerah

Palembang yaitu “Mie Celor”. Pelatihan ini dirancang sederhana agar mahasiswa/i dapat dengan mudah memahami teknik dasar dalam plating kuliner yang estetik dan profesional.

Jenis pelatihan yang diberikan mencakup pengenalan berbagai elemen plating dan pengolahan bahan-bahan makanan khas daerah yang mengutamakan keindahan dalam penyajiannya. Tempat pelaksanaan pelatihan ini dilakukan di laboratorium program studi Pendidikan masyarakat FKIP km 5, Universitas Sriwijaya, pada 9 November 2024.

Pelaksanaan pelatihan life skill tata boga kreasi dan estitika dalam plating kuliner khas daerah dilakukan karena untuk mengenal dan mengetahui hard skill tentang dunia plating dalam tataboga pada mata kuliah life skill dan pelatihan kerja. Berikut adalah uraian hasil kegiatan pelatihan life skill tata boga kreasi dan estitika dalam plating kuliner khas daerah:



**Gambar 1. Pemaparan materi pengenalan plating dan teknik-teknik plating dalam tata boga secara umum**

Pemaparan materi untuk mengenal teknik plating makanan khas daerah dalam dunia tataboga secara umum disampaikan oleh narasumber yang merupakan tutor ahli bidang plating/culinary arts dengan konsep learning by doing (belajar sambil mempraktekkan). Pada tahap ini hasil yang dicapai bahwa mahasiswa yang mengikuti kegiatan pelatihan mendapatkan materi pengetahuan mengenai seputar plating dalam dunia tata boga, mulai dari mengenal makanan soup khas Palembang yaitu mie celor, plating atau food plating, tips food plating, garnish.



**Gambar 2. Pengenalan peralatan plating dan persiapan masak makanan khas daerah**

Dalam pengenalan peralatan plating dan persiapan masak makanan khas daerah Mie Celor, mahasiswa akan mempelajari manfaat serta cara penggunaan alat dan bahan yang digunakan dalam proses penyajian dan pengolahan Mie Celor. Hal ini akan dijelaskan melalui presentasi dan modul yang disampaikan secara langsung. Tujuan yang ingin dicapai adalah pemahaman lebih mendalam tentang peralatan dan bahan yang digunakan, di mana mahasiswa dapat memahami fungsi dan kegunaannya, baik peralatan utama maupun peralatan pendukung dalam proses plating dan persiapan makanan. Selain itu, mahasiswa juga akan mempelajari bahan-bahan yang

digunakan dalam pembuatan Mie Celor, seperti bumbu, bahan pelengkap, dan bahan kimia lainnya yang berfungsi mendukung teknik masak khas daerah ini.



**Gambar 3. Proses pembuatan mie celor serta kreasi dan estetika dalam plating**

Pada proses pembuatan Mie Celor dan kreasi estetika dalam plating, mahasiswa akan langsung mempraktikkan bagaimana cara menyajikan Mie Celor dengan tampilan yang menarik. Pada tahap ini, mahasiswa akan mendapatkan pengetahuan dan keterampilan mengenai teknik plating yang kreatif dan estetis, untuk memastikan hasil akhir sajian Mie Celor memiliki tampilan yang menggugah selera. Proses ini sangat penting karena dari tahap plating inilah sajian Mie Celor akan terlihat sempurna dan siap disajikan, dengan memperhatikan keseimbangan antara rasa, komposisi bahan, dan presentasi yang menarik.



**Gambar 5. Hasil plating yang di lakukan tutor**



**Gambar 6. Hasil praktik yang dilakukan mahasiswa**

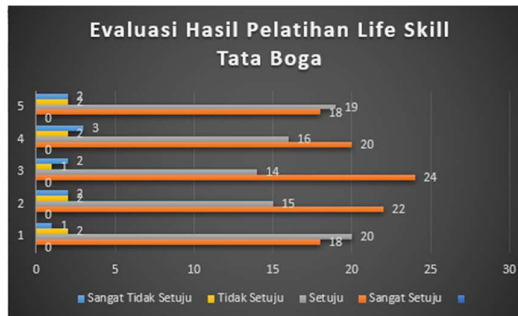
Tahap ini merupakan hasil akhir dari praktik pelatihan plating yang sudah dijelaskan pada tahap-tahap sebelumnya. Pelatihan life skill tata boga kreasi dan estetika dalam plating kuliner khas daerah “mie celor” yang menjadi bintang utamanya. Terlihat pada gambar diatas para peserta mengikuti pelatihan secara efisien sehingga dapat menghasilkan hasil yang sangat baik padahal pelatihan ini merupakan pelatihan pertama bagi mereka.



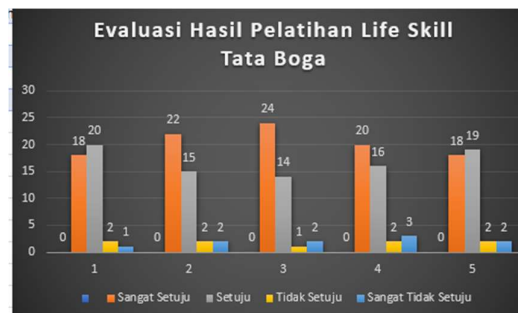


**Gambar 6. Dokumentasi bersama mahasiswa peserta kegiatan pelatihan**

Setelah pelatihan selesai, langkah berikutnya adalah melakukan refleksi dan evaluasi oleh tim panitia pelatihan life skill tataboga. Tujuan dari tahap ini adalah untuk mengumpulkan umpan balik mengenai respons dan antusiasme peserta terhadap keseluruhan kegiatan, menilai sejauh mana peningkatan keterampilan peserta, serta melaksanakan evaluasi. Proses evaluasi dilakukan dengan membagikan angket kepada seluruh peserta. Hasil evaluasi tersebut kemudian disajikan dalam bentuk gambar berikut:



Berdasarkan hasil evaluasi di atas terlihat bahwa, dapat diketahui bahwa 18 atau 43.9% responden sangat setuju materi yang disampaikan sangat memuaskan sedangkan 20 atau 48.78% responden setuju, 2 atau 4.88% tidak setuju, 1 atau 2.44% sangat tidak setuju. Kemudian 18 atau 43.9% responden sangat setuju pelatihan ini sesuai dengan harapan, sedangkan 19 atau 46.34% setuju, 2 atau 4.88% tidak setuju, 2 atau 4.88% sangat tidak setuju. Kemudian terdapat 22 atau 53.66% responden sangat setuju kegiatan pelatihan ini dapat meningkatkan keterampilan sedangkan 15 atau 36.59% setuju, 2 atau 4,88% tidak setuju dan 2 atau 4.88% sangat tidak setuju. Setelah itu masing-masing terdapat 24 atau 58.54% sangat setuju pelatihan ini merupakan ilmu baru bagi mahasiswa pendidikan masyarakat sedangkan 14 atau 34.15% setuju, 1 atau 2.44% tidak setuju, 2 atau 4.88% sangat tidak setuju. Kemudian 20 atau 48.78% responden sangat setuju bahwa pelatihan ini cocok untuk mahasiswa pendidikan masyarakat, 16 atau 39.02% setuju, 2 atau 4.88% tidak setuju, 3 atau 7.32% sangat tidak setuju. Berikut gambar prosentase dari hasil evaluasi kegiatan pelatihan:



Hasil evaluasi kegiatan pelatihan Life Skill Tata Boga Kreasi dan Estetika dalam Plating Kuliner Khas Daerah menunjukkan bahwa secara umum seluruh peserta memberikan respons yang sangat positif terhadap pelatihan yang dilaksanakan dalam mata kuliah Perencanaan Program PLS. Sebagian besar peserta sangat setuju bahwa program pelatihan ini sangat bermanfaat, karena tidak hanya memberikan pengetahuan dan keterampilan baru, tetapi juga sangat relevan bagi mahasiswa Program Studi Pendidikan Masyarakat. Setelah mengikuti kegiatan pelatihan ini, diharapkan mahasiswa Program Studi Pendidikan Masyarakat dapat mengembangkan keterampilan dalam bidang tata boga, khususnya dalam menciptakan kreasi dan estetika dalam plating kuliner khas daerah, serta mampu melakukannya secara mandiri.

## **KESIMPULAN**

Dari hasil pelaksanaan pelatihan ini, dapat disimpulkan bahwa potensi untuk menciptakan produk kuliner baru yang unik serta memberikan keterampilan atau pengetahuan baru sangat besar, khususnya bagi mahasiswa Program Studi Pendidikan Masyarakat Universitas Sriwijaya. Pelatihan life skill tata boga dengan fokus pada kreasi dan estetika dalam plating kuliner khas daerah ini membuka peluang untuk menciptakan dampak positif. Mahasiswa dapat memperoleh keterampilan yang memungkinkan mereka untuk menghasilkan pendapatan, yang pada gilirannya dapat membuka peluang lapangan kerja, serta berkontribusi pada pengurangan angka pengangguran di masa depan. Selain itu, pelatihan ini juga berpotensi menjadikan mahasiswa sebagai agen pengembangan ekonomi lokal melalui produksi dan pemasaran kuliner khas daerah yang mereka hasilkan.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Aditya, D. (2024). *Manajemen Sumber Daya Manusia-konsep, Tren dan praktik*. Unpi.press.
- 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)*.
- Dinata, P., Gitriadin, Y., Badrun. (2023) *Pendidikan Kewirausahaan Dalam Meningkatkan Life Skill Santri Di Pondok Pesantren Alkarimiyyah Bodak Barat Lombok Tengah. Jurnal Manajemen dan Ilmu Pendidikan. 5((2)*
- Nyoman, N., Utariyani, T., & Rizka, Muhammad Arief, M. (2016). *Pengaruh Pelatihan Tata Boga Terhadap Sikap Berwirausaha Warga Belajar di SKB ( Sanggar Kegiatan Belajar ) Gerung*.
- Rahman, Z. A. (2023) *Penguatan Personal Branding Lembaga Melalui Pendidikan Kecakapan Hidup (Life Skills Education) Di Madrasah Ibtidaiyah. PT Arr Rad Pratama, Cirebon*.
- Shomedran, Nengsih, yanti kamila, Ningsih, E., Fadhlurrohman, F., Risa, M., Sastrawati, P., Wulandari, P., & Afriani, Y. (2022). *Pelatihan pembuatan biobriket dari enceng gondok sebagai bahan bakar alternatif bagi masyarakat di desa limbang jaya ii. Jurnal Bumi Raflesia, 5(3)*.
- Wulandari, R., Helmi, H. (2024). *Pelatihan Life Skill Tata Boga Kreasi dan Estetika: Dalam Plating Mie Celor Sebagai Makanan Kuliner Khas Daerah. Jurnal Ilmiah Nusantara. 1(6)*.