



## Pelatihan Platting Art Siswa SMK Tata Boga & Perhotelan Jawa Tengah

### *Platting Art Training for Culinary & Hospitality Vocational School Students in Central Java*

Ahmad Mansur<sup>1\*</sup>; Bayu Ade Prabowo<sup>2</sup>; Khairil Anwar<sup>3</sup>  
<sup>1,2,3</sup> Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Pariwisata Indonesia, Semarang

\*Korespondensi penulis: [bayuadeprabowo@gmail.com](mailto:bayuadeprabowo@gmail.com)

#### **Article History:**

Received: Agustus 16, 2023

Accepted: Agustus 30, 2023

Published: September 30, 2023

#### **Keywords:**

Culinary Education; Plating Art; Traditional Foods; Industry Collaboration; Tourism Central Java.

**Abstract:** *The aftermath of Covid-19 significantly impacted the culinary industry in Indonesia, leading to a decline in culinary and hospitality education. In response, STIEPARI Semarang collaborated with the Indonesian Chef Association (ICA) BPD Central Java to address the reduced interest in this field. The community service aimed to enhance the plating skills of high school and university students, focusing on traditional dishes. The program involved 10 students from vocational schools and university students majoring in hospitality in Semarang. Training sessions, led by ICA experts, concentrated on plating traditional foods like onde-onde, lumpia, gethuk, corobikan, kue ku, and others. Faculty members from UDINUS and STIEPARI, along with ICA Central Java members, actively participated. The initiative not only improved practical skills but also aimed to increase the market value of traditional dishes through appealing presentations. Results showed improved plating skills, especially with traditional dishes, contributing to higher sales potential. Furthermore, the initiative positively impacted the preservation of culinary heritage. Thus, this community service not only enhanced students' skills but also promoted and preserved traditional culinary practices, positively impacting education, tourism, and the culinary industry in Central Java.*

**Abstrak:** Dampak pandemi Covid-19 secara signifikan memengaruhi industri kuliner di Indonesia, menyebabkan penurunan minat pada pendidikan tata boga dan perhotelan. Sebagai respons, STIEPARI Semarang bekerja sama dengan Indonesian Chef Association (ICA) BPD Jawa Tengah untuk mengatasi penurunan minat ini. Layanan masyarakat ini bertujuan meningkatkan keterampilan penataan hidangan siswa sekolah menengah dan mahasiswa perguruan tinggi, dengan fokus pada hidangan tradisional. Program ini melibatkan 10 siswa dari sekolah menengah kejuruan dan mahasiswa perhotelan di Semarang. Sesi pelatihan, yang dipimpin oleh pakar ICA, difokuskan pada penataan hidangan tradisional seperti onde-onde, lumpia, gethuk, corobikan, kue ku, dan lainnya. Dosen dari UDINUS dan STIEPARI, bersama dengan anggota ICA Jawa Tengah, turut berpartisipasi. Inisiatif ini tidak hanya meningkatkan keterampilan praktis, tetapi juga bertujuan untuk meningkatkan nilai jual hidangan tradisional melalui presentasi yang menarik. Hasilnya menunjukkan peningkatan keterampilan penataan, khususnya pada hidangan tradisional, yang berkontribusi pada potensi penjualan yang lebih tinggi. Selain itu, inisiatif ini berdampak positif pada pelestarian warisan kuliner. Dengan demikian, layanan masyarakat ini tidak hanya meningkatkan keterampilan siswa, tetapi juga mempromosikan dan melestarikan praktik kuliner tradisional, dengan dampak positif pada pendidikan, pariwisata, dan industri kuliner di Jawa Tengah.

**Kata Kunci:** Pendidikan Kuliner; *Plating Art*; Makanan Tradisional; Kerjasama Industri; Pariwisata Jawa Tengah

\* Bayu Ade Prabowo, [bayuadeprabowo@gmail.com](mailto:bayuadeprabowo@gmail.com)

## 1. PENDAHULUAN

Pasca pandemi Covid-19, sektor pariwisata dan industri kuliner di Indonesia menghadapi tantangan serius yang melibatkan penurunan minat serta partisipasi dalam bisnis kuliner (Nanda, 2023; Windhyastiti et al., 2023). Dampaknya terasa luas, terutama di sektor pendidikan, terutama pada jurusan tata boga dan perhotelan di berbagai tingkatan, mulai dari sekolah menengah atas hingga perguruan tinggi. Sekolah swasta, termasuk STIEPARI Semarang, tidak terkecuali dari penurunan jumlah siswa dan mahasiswa, menciptakan suatu permasalahan kritis yang memerlukan solusi inovatif.

Isu ini tak hanya mencakup dampak ekonomi, namun juga melibatkan aspek kultural dan seni kuliner. Penurunan minat pada pendidikan kuliner tidak hanya berarti kurangnya SDM terlatih untuk industri ini, tetapi juga membawa implikasi pada pengembangan seni kuliner dan pelestarian warisan kuliner tradisional (Wahyuni, 2022). Inisiatif untuk mengatasi permasalahan ini menjadi semakin mendesak untuk mendorong revitalisasi sektor pendidikan kuliner, mempromosikan seni kuliner sebagai bagian tak terpisahkan dari warisan budaya, dan merangsang minat siswa dan mahasiswa terhadap industri kuliner di masa depan (Rusmaniah et al., 2022).

Pengabdian masyarakat ini merupakan langkah strategis untuk mengatasi tantangan penurunan minat siswa dan mahasiswa dalam jurusan tata boga dan perhotelan di tengah kondisi pasca pandemi. Kolaborasi antara STIEPARI Semarang, Indonesian Chef Association (ICA) BPD Jawa Tengah, dan Program Studi Manajemen Perhotelan UDINUS diharapkan dapat menghasilkan solusi inovatif yang memberdayakan potensi siswa dan mahasiswa di bidang kuliner (Mahendra et al., 2023).

Dengan memfokuskan pada peningkatan keterampilan siswa dan mahasiswa dalam seni penataan (*plating art*), terutama pada penyajian hidangan tradisional, pengabdian ini memiliki tujuan utama untuk merangsang minat dan kreativitas mereka. Melalui pelatihan dan panduan langsung dari ahli industri kuliner, siswa dan mahasiswa dapat mengasah kemampuan mereka dalam presentasi estetika makanan dan membuka wawasan mereka terhadap seni kuliner. Pelatihan ini mendorong pengembangan keterampilan kreatif dalam mengolah dan menyajikan makanan, serta memperluas repertoar kuliner mereka.

Lebih dari sekadar pelatihan keterampilan praktis, pengabdian ini bertujuan memberikan kontribusi positif pada pendidikan kuliner secara keseluruhan. Upaya ini juga dirancang untuk melestarikan warisan kuliner tradisional, membuka mata generasi muda terhadap kekayaan kuliner tradisional, serta merestorasi minat siswa dan mahasiswa terhadap industri kuliner di Jawa Tengah. Dengan demikian, pengabdian ini menjadi bagian integral

dari revitalisasi pendidikan kuliner dan membangun fondasi kuat untuk masa depan industri kuliner di wilayah ini.

## **2. METODE**

Pelaksanaan kegiatan pengabdian ini dilakukan pada tanggal 29 - 30 Juli 2023 di Gedung G lantai 3 UDINUS. Kegiatan ini melibatkan 10 siswa dari 10 SMK se-Jawa Tengah dan mahasiswa dari perguruan tinggi perhotelan di Kota Semarang. Selain itu, kegiatan ini akan melibatkan dosen dari UDINUS, dosen dari STIEPARI, serta anggota Indonesian Chef Association (ICA) BPD Jawa Tengah sebagai mitra.

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah kombinasi antara diskusi dan praktik langsung. Tahapan kegiatan akan mencakup:

### **1) Pembukaan dan Penjelasan Tujuan**

Sesuai dengan jadwal pada tanggal 29 Juli, kegiatan dimulai dengan pembukaan dan penjelasan tujuan pengabdian oleh para dosen dan mitra yang terlibat.

### **2) Diskusi Teori Plating Art**

Dilanjutkan dengan sesi diskusi teori mengenai plating art, prinsip-prinsip estetika dalam penyajian hidangan, dan pentingnya melestarikan warisan kuliner tradisional.

### **3) Pelatihan Praktik Plating Art**

Pada tanggal 30 Juli, kegiatan memasuki sesi praktik langsung. Siswa dan mahasiswa diberikan panduan dan petunjuk oleh dosen serta ahli dari ICA dalam menata hidangan tradisional dengan estetika yang baik.

### **4) Evaluasi dan Umpan Balik**

Setelah sesi praktik, dilakukan evaluasi kinerja peserta dan memberikan umpan balik yang konstruktif untuk perbaikan lebih lanjut.

Dalam pelaksanaan kegiatan ini, alat-alat khusus seperti peralatan dapur, piring, alat makan, dan bahan-bahan makanan akan digunakan. Metode ini dipilih untuk memastikan pemahaman yang optimal melalui kombinasi pembelajaran teori dan praktik langsung, memberikan pengalaman nyata kepada siswa dan mahasiswa untuk meningkatkan keterampilan seni penataan makanan mereka.



**Gambar 1.** *Penyampaian teori mengenai Plating Art*

### 3. HASIL HASIL

Hasil kegiatan pengabdian menunjukkan peningkatan signifikan dalam keterampilan seni penataan (*plating art*) siswa dan mahasiswa yang berpartisipasi. Mereka berhasil mengaplikasikan prinsip-prinsip estetika dalam penyajian hidangan tradisional, menciptakan tatanan makanan yang menarik dan estetis. Para peserta menunjukkan kemajuan dalam mengenali dan menerapkan seni *plating art*, yang tercermin dalam hasil praktik langsung pada menu tradisional seperti *onde-onde*, *lumpia*, *gethuk*, *corobikan*, *kue ku*, dan lainnya.

### 4. PEMBAHASAN

Keberhasilan peningkatan keterampilan *plating art* dapat diatribusikan kepada pendekatan kombinasi diskusi teori dan praktik langsung. Diskusi teori memberikan landasan konseptual yang solid, sementara sesi praktik memberikan pengalaman langsung untuk mengasah keterampilan. Dosen dari UDINUS, STIEPARI, dan ahli dari Indonesian Chef Association BPD Jawa Tengah memberikan panduan yang mendalam, memberikan wawasan praktis yang dibutuhkan siswa dan mahasiswa untuk meningkatkan kreativitas dalam presentasi makanan.

## 5. DAMPAK

Kegiatan ini memiliki dampak positif yang signifikan pada berbagai aspek. Pertama, peningkatan keterampilan siswa dan mahasiswa di bidang plating art memberikan kontribusi pada pengembangan SDM yang berkualitas di industri kuliner. Kedua, pelestarian warisan kuliner tradisional menjadi lebih menarik dan relevan, mengingat penekanan pada presentasi yang estetis. Ketiga, peningkatan minat siswa dan mahasiswa terhadap industri kuliner di Jawa Tengah, seiring dengan peningkatan kualitas pendidikan kuliner di STIEPARI Semarang dan perguruan tinggi lainnya di wilayah tersebut.

Secara keseluruhan, kegiatan ini berhasil mencapai tujuannya dalam meningkatkan keterampilan plating art siswa dan mahasiswa, memberikan wawasan dalam melestarikan kuliner tradisional, dan membangkitkan kembali minat terhadap industri kuliner di Jawa



**Gambar 2.** Hasil plating art dari mahasiswa dan pengarahannya dari salah satu

## 6. KESIMPULAN

Pengabdian masyarakat ini membuktikan keberhasilan dalam meningkatkan keterampilan seni penataan (plating art) siswa dan mahasiswa di bidang kuliner. Melalui metode kombinasi diskusi teori dan praktik langsung, para peserta mampu mengaplikasikan prinsip-prinsip estetika dalam penyajian hidangan tradisional dengan hasil yang menarik dan estetis.

Pentingnya pendekatan holistik yang melibatkan kolaborasi antara STIEPARI Semarang, Indonesian Chef Association (ICA) BPD Jawa Tengah, dan Program Studi Perhotelan UDINUS, menjadi kunci keberhasilan kegiatan ini. Dengan melibatkan dosen dan ahli industri, pengabdian ini memberikan wawasan yang mendalam dan praktis kepada siswa

dan mahasiswa, membantu mereka meningkatkan kreativitas dan pemahaman terhadap seni kuliner.

Dampak positif dari kegiatan ini mencakup peningkatan kualitas SDM di industri kuliner, pelestarian warisan kuliner tradisional, dan peningkatan minat siswa dan mahasiswa terhadap sektor kuliner di Jawa Tengah. Oleh karena itu, pengabdian masyarakat ini bukan hanya sukses dalam mencapai tujuannya, tetapi juga memberikan sumbangan yang berarti dalam pengembangan pendidikan kuliner dan pelestarian warisan budaya di wilayah tersebut.

## DAFTAR REFERENSI

- Mahendra, R., et al. (2023). Pelatihan Workshop Kewirausahaan untuk Mendorong Pengembangan Minat Wirausaha Mahasiswa. *JPKM: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2).
- Nanda, C. K. P. (2023). Resilience of the Tourism, Restaurant and Hospitality Sector in Indonesia during the Crisis Period. *International Journal of Social Science and Human Research*, 06(06). <https://doi.org/10.47191/ijsshr/v6-i6-77>
- Rusmaniah, R., et al. (2022). Pelestarian Kuliner Lokal Jengkol Tahilala Sebagai Warisan Dan Perwujudan Nilai Budaya Banjar Di Desa Pingaran. *Anterior Jurnal*, 21(3), 57-61. <https://doi.org/10.33084/anterior.v21i3.3502>
- Wahyuni, N. (2022). Implementasi Fusion Food Pada Makanan Tradisional Untuk Meningkatkan Minat Belajar Mahasiswa Seni Kuliner. *Jurnal Socia Akademika*, 8(1), 44–51. <https://aks-akk.e-journal.id/jsa/article/view/177>
- Windhyastiti, I., et al. (2023). A Collaboration of Quadruple Helix, Scenario Planning and Flexible Budget in Culinary Business in Facing Uncertainty at Pandemic. *JOURNAL OF ECONOMICS, FINANCE AND MANAGEMENT STUDIES*, 06(07). <https://doi.org/10.47191/jefms/v6-i7-25>