



**FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**JOB. SHEET SENI PENYAJIAN MAKANAN**

No.: BAK/TBB/SBG313

Revisi: 01

Tgl: 1 Januari 2013

Hal. 1 dari 20

Semester II

**Mempersiapkan dan Membuat Garnish**

300 menit

**I. KOMPETENSI INTI**

*Mengolah, menalar, dan menyaji* dalam *ranah konkret* dan *ranah abstrak* terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan.

**II. KOMPETENSI DASAR**

- A. Mahasiswa mampu memilih bahan yang digunakan untuk membuat garnish
- B. Mahasiswa mampu membersihkan bahan dengan benar.
- C. Mahasiswa mampu mempersiapkan peralatan yang dibutuhkan
- D. Mahasiswa dapat menggunakan peralatan untuk membuat garnish
- E. Mahasiswa mampu membuat garnish dari cabai
- F. Mahasiswa mampu garnish dari tomat
- G. Mahasiswa mampu garnish dari wortel
- H. Mahasiswa mampu garnish dari bakchoy
- I. Mahasiswa mampu garnish dari daun bawang
- J. Mahasiswa mampu garnish dari mentimun

**III. KRITERIA UNJUK KERJA**

- A. Bahan dipilih sesuai dengan kriteria kebutuhan bahan untuk membuat garnish
- B. Bahan dibersihkan dengan tepat
- C. Peralatan disiapkan sesuai dengan kebutuhan
- D. Jenis peralatan dapat digunakan sesuai dengan fungsinya
- E. Bahan cabe dibuat garnish dengan berbagai bentuk garnish
- F. Bahan tomat dibuat garnish dengan berbagai bentuk garnish
- K. Bahan wortel dibuat garnish dengan berbagai bentuk garnish
- L. Bahan bakchoy dibuat garnish dengan berbagai bentuk garnish
- M. Bahan daun bawang dibuat garnish dengan berbagai bentuk garnish
- N. Bahan mentimun dibuat garnish dengan berbagai bentuk garnish

**IV. SKENARIO PEMBELAJARAN**

**A. Kegiatan awal**

- 1. Dosen menjelaskan kompetensi dan sub kompetensi yang diharapkan dari kegiatan menyiapkan dan membuat garnish.

Dibuat oleh :

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin  
tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :



**FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**JOB. SHEET SENI PENYAJIAN MAKANAN**

No.: BAK/TBB/SBG313

Revisi: 01

Tgl: 1 Januari 2013

Hal. 2 dari 20

Semester II

**Mempersiapkan dan Membuat Garnish**

300 menit

2. Menjelaskan bahan, alat dan teknik membuat garnish.
3. Memberikan pertanyaan-pertanyaan sebelum praktikum dimulai, untuk menilai kesiapan mahasiswa sebelum praktik.
4. Dosen menjawab atas pertanyaan mahasiswa yang kurang dimengerti.
5. Dosen memberikan kriteria penilaian (proses, hasil praktikum serta penulisan laporan secara individu).
6. Dosen menjelaskan sistematika penulisan laporan dan garis besar isi laporan.
7. Dosen membagi kelompok, 1 kelompok terdiri minimal 3 orang mahasiswa.

**B. Kegiatan inti**

1. Dosen menjelaskan bahan dan alat serta prosedur kerja:
  - a. Bahan-Bahan
    - 1) Cabai teropong warna hijau dan merah
    - 2) Tomat buah merah cerah
    - 3) Wortel yang masih muda (import)
    - 4) *Bakchoy* atau sawi sendok
    - 5) Daun bawang
    - 6) Ketimun jepang yang muda sehingga bijinya tidak terlalu banyak
    - 7) Air atau air es
  - b. Alat-alat
    - 1) Chopping board
    - 2) Knife carving
    - 3) Dinner plate
    - 4) Kom
    - 5) Peeler
  - c. Keselamatan Kerja
    - 1) Menggunakan perlengkapan praktikum: bagi mahasiswa yang berambut panjang harus di ikat atau disanggul cepol, menggunakan perlengkapan kerja berupa celemek, dan serbet (2 buah).
    - 2) Menggunakan sepatu berhak pendek dan tidak licin.

Dibuat oleh :

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin  
tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :



**FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**JOB. SHEET SENI PENYAJIAN MAKANAN**

No.: BAK/TBB/SBG313

Revisi: 01

Tgl: 1 Januari 2013

Hal. 3 dari 20

Semester II

**Mempersiapkan dan Membuat Garnish**

300 menit

- 3) Tidak menggunakan perhiasan.
- 4) Diharapkan memakai deodoran agar tidak mengeluarkan bau badan yang tidak sedap.
- 5) Bekerja sesuai dengan SOP yang telah ditentukan.
- 6) Tidak mengaktifkan handphone selama praktikum berlangsung.
- 7) Cara memegang pisau seperti memegang pensil, supaya lebih nyaman dan aman.
- 8) Memperhatikan lingkungan kerja.
- 9) Membawa peralatan yang tidak tersedia di lab 209B

d. Prosedur kerja

- 1) Menyiapkan bahan dan alat kerja
  - a) Bersihkan bahan dari kotoran yang menempel dan cuci hingga bersih.
  - b) Bahan yang berkulit tidak perlu dikupas, karena kulitnya dapat memberikan tekstur pada garnish.
- 2) Dosen melakukan demonstrasi agar mahasiswa lebih jelas dalam melakukan praktik.
- 3) Dosen memberikan kesempatan mahasiswa untuk bertanya.
- 4) Dosen selalu mendampingi mahasiswa selama praktikum berlangsung.
- 5) Dosen terjun langsung apabila ada mahasiswa yang mengalami kesulitan pada saat praktik.
- 6) Hasil praktikum dinilai secara individu.
- 7) Penilaian dosen terhadap hasil praktikum berdasarkan pada pemilihan bahan, kerapian, bentuk, dan penataan.

**C. Kegiatan akhir**

1. Mahasiswa membersihkan peralatan praktikum.
2. Mahasiswa menilaikan hasil praktikum.
3. Mahasiswa membersihkan ruang laboratorium.
4. Dosen memberikan umpan balik hasil kegiatan praktikum.
5. Dosen memberikan gambaran materi untuk minggu depan.

Dibuat oleh :

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin  
tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :



**FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**JOB. SHEET SENI PENYAJIAN MAKANAN**

No.: BAK/TBB/SBG313	Revisi: 01	Tgl: 1 Januari 2013	Hal. 4 dari 20
Semester II	<b>Mempersiapkan dan Membuat Garnish</b>		300 menit

**V. MEDIA PEMBELAJARAN**

- A. Power point
- B. Demonstrasi

**VI. SUMBER BELAJAR/ALAT BANTU BELAJAR**

- A. Modul Seni Penyajian Makanan
- B. Jobsheet Seni Penyajian Makanan
- C. Buku-buku garnish
- D. Gambar garnish sebagai sumber ide

**VII. KEGIATAN REMIDIAL**

- A. Mahasiswa yang belum berhasil dalam praktikum menyiapkan dan membuat garnish harus mengulang pada hari lain.
- B. Mahasiswa yang belum melakukan praktik wajib mengganti praktik diluar kegiatan belajar mengajar agar tidak mengganggu mahasiswa lainnya.
- C. Perencanaan mahasiswa yang belum memenuhi syarat dikembalikan untuk diperbaiki. Perencanaan praktikum harus dikumpulkan sebelum praktikum berikutnya.
- D. Ujian teori dilaksanakan pada akhir semester, apabila mahasiswa mendapatkan nilai dibawah "C" maka akan dilakukan remidi setelah ujian semester selesai dilaksanakan.

**VIII. Penilaian**

Proses			Produk/hasil laporan (70 point)	$\Sigma$	Nilai Total	Ket
Langkah kerja (10 point)	Keselamatan kerja (10 point)	Sikap (10 point)				
			Kerapian			
			Bentuk			
			Penataan			

Dibuat oleh :

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :



**FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**JOB. SHEET SENI PENYAJIAN MAKANAN**

No.: BAK/TBB/SBG313

Revisi: 01

Tgl: 1 Januari 2013

Hal. 5 dari 20

Semester II

**Mempersiapkan dan Membuat Garnish**

300 menit

**LAMPIRAN**

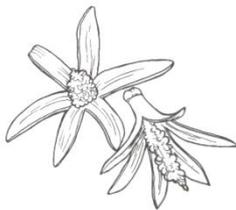
**Prosedur pembuatan garnish dari cabai:**

Jenis cabai yang digunakan merupakan cabai teropong atau cabai besar. Cabai dapat dibuat menjadi beberapa jenis bentuk garnish. Untuk dapat mengembangkan bentuk lainnya mahasiswa terlebih dahulu harus menguasai dasar garnish dari cabai. Perhatikan petunjuk pembuatan garnish dari cabai:



**GARNISH CABE. BUNGA SEPATU**

1. Siapkan cabai teropong, pilih yang mempunyai bentuk yang lurus. Potong ujung cabai sekitar 1cm. Gunakan pisau yang runcing bagian ujungnya serta tajam untuk membuat potongan cabai.
2. Potong cabai seperti tampak pada gambar. Usahakan potongan tidak sampai putus, sisakan bagian pangkal sekitar 1 cm.



3. Lepaskan bagian tengah pada biji agar bentuk bunga dapat mekar secara maksimal.
4. Rendam cabai yang telah selesai di buat ke dalam air dingin.

Dibuat oleh :

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :



**FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**JOB. SHEET SENI PENYAJIAN MAKANAN**

No.: BAK/TBB/SBG313

Revisi: 01

Tgl: 1 Januari 2013

Hal. 6 dari 20

Semester II

**Mempersiapkan dan Membuat Garnish**

300 menit

**Aplikasi:** garnish ini dapat digunakan sebagai hiasan pada hidangan dengan rasa gurih dan penyajian dalam porsi besar atau pada platter.



**GARNISH CABE. BUNGA  
ANTURIUM**

1. Siapkan cabai teropong, pilih cabai yang berbentuk lurus atau melengkung.
2. Sayat salah satu bagian cabai, diutamakan pada bagian yang cembung. Sayatan tidak boleh sampai tembus.
3. Buat sayatan serong pada bagian masing-masing sisi di sayatan utama. Sayatan dimulai dari pangkal cabai ke arah ujung cabai hingga semua habis disayat.
4. Buka perlahan-lahan cabai, apabila ada yang masih menempel pada bagian biji, potong dengan hati-hati.
5. Rendam cabai yang telah jadi. Agar mendapatkan hasil yang bagus proses perendaman tidak boleh terlalu lama karena sayatan akan merekah.



**Aplikasi:** digunakan pada hidangan dengan porsi yang besar, cocok pada makanan yang mempunyai citarasa gurih dan pedas. Apabila hidangan sudah mempunyai warna merah maka dibawah garnish perlu ditambahkan daun atau bahan yang berwarna hijau untuk menetralkan warna.



**GARNISH CABE. BUNGA  
KETEPENG**

1. Bentuk bunga ketepeng lebih mudah dibandingkan model 1.
2. Siapkan cabai teropong. Buat sayatan serong pada dua sisi cabai yang berlawanan.

Dibuat oleh :

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :



FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

JOB. SHEET SENI PENYAJIAN MAKANAN

No.: BAK/TBB/SBG313

Revisi: 01

Tgl: 1 Januari 2013

Hal. 7 dari 20

Semester II

Mempersiapkan dan Membuat Garnish

300 menit

3. Buat sayatan kembali di antara sayatan sebelumnya. Lakukan hingga habis.
4. Rendam cabai dalam air dingin.

**Aplikasi:** peletakan garnish ini dapat digunakan sama dengan model 2 garnish dari cabai

### Prosedur Pembuatan Garnish dari Daun Bawang

Daun bawang atau *leek* atau loncang dipilih yang mempunyai batang besar. bersihkan daun bawang dari kotoran dan cuci hingga bersih.

Model dasar garnish dari daun bawang yang harus dikuasai mahasiswa adalah:



GARNISH DAUN BAWANG. BUNGA COMBRANG

1. Potong daun bawang kurang lebih 7cm dari pangkal.
2. Potong berbentuk "V" bagian ujung loncang bukan bagian pangkal kurang lebih 5cm ke bawah. Hasil potongan akan menghasilkan ujung meruncing.
3. Pisahkan tiap helai daun bawang agar daun bawang dapat merekah dengan sempurna.
4. Rendam garnish dalam air dingin hingga seluruh helai daun bawang merekah.

**Aplikasi:** digunakan untuk hiasan pada hidangan yang mempunyai citarasa gurih. Hiasan ini tepat diletakkan pada hidangan yang disajikan untuk satu porsi.

Dibuat oleh :

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :



**FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**JOB. SHEET SENI PENYAJIAN MAKANAN**

No.: BAK/TBB/SBG313

Revisi: 01

Tgl: 1 Januari 2013

Hal. 8 dari 20

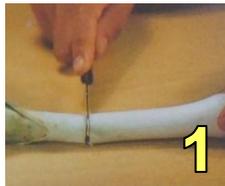
Semester II

**Mempersiapkan dan Membuat Garnish**

300 menit



**GARNISH DAUN BAWANG. BUNGA DUA DIN  
FLOWER**



1. Bersihkan daun bawang dari akar dan bagian yang kurang baik. Potong daun bawang kurang lebih 7cm dari pangkal.
2. Buat potongan atau irisan menjadi 5 bagian. Sisakan pada ujung pangkal  $\pm$  1,5cm. Usahakan potongan rapi dan sama besar.
3. Lepaskan tiap helai daun bawang, lihat gambar C, D dan E.



4. Potong ujung helai daun bawang yang sudah dipotong dengan bentuk potongan melengkung. Potong dengan menggunakan gunting yang tajam agar lebih rapi.
5. Rendam dalam air dingin.



**GARNISH DAUN  
LONCANG. BUNGA  
MARIGOLD**



Dibuat oleh :

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin  
tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :



FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

JOB. SHEET SENI PENYAJIAN MAKANAN

No.: BAK/TBB/SBG313

Revisi: 01

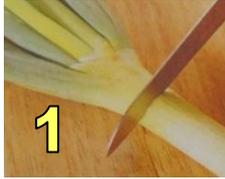
Tgl: 1 Januari 2013

Hal. 9 dari 20

Semester II

Mempersiapkan dan Membuat Garnish

300 menit



1. Bersihkan daun loncang dari akar dan.Potong daun loncang yang tidak bagus, dan cuci hingga bersih.
2. Potong daun bawang sekitar 2 cm dari perbatasan antara batang dan daun atau sekitar 7 cm dari pangkal daun bawang.
3. Iris daun bawang menjadi 5 bagian sama besar dengan menggunakan pisau yang runcing dan tajam lihat gambar B dan C



4. Lepaskan tiap helai hingga terlepas.
5. Lipat atau tekung ujung daun bawang dan selipkan pada bagian bawah

**Aplikasi:** model 3 dan 4 digunakan untuk menghias hidangan yang mempunyai citarasa gurih. Besar kecilnya ukuran garnish tergantung dari hidangan yang akan di hias.

### Prosedur Pembuatan Garnish dari Wortel

Wortel untuk garnish mempunyai kriteria sebagai berikut: teksturnya lunak dengan tanda tidak banyak mata pada kulit luarnya, warna orange cerah, dan lebih bagus menggunakan wortel impor.

Dibuat oleh :

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :



FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

JOB. SHEET SENI PENYAJIAN MAKANAN

No.: BAK/TBB/SBG313

Revisi: 01

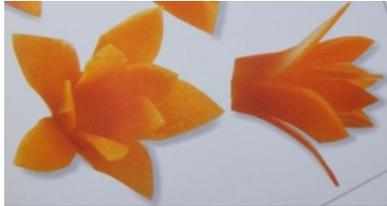
Tgl: 1 Januari 2013

Hal. 10 dari 20

Semester II

Mempersiapkan dan Membuat Garnish

300 menit



## GARNISH WORTEL.



1



2



3

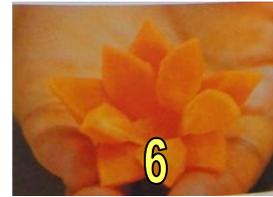
1. Pilih wortel yang agak besar, kupas wortel dengan menggunakan *peeler*. Bagian yang digunakan adalah ujung wortel. Bentuk wortel dengan cara membuat potongan iris tipis dimulai dari 5 cm dari ujung. Buat jumlah sisi potongan sebanyak 5 sisi.
2. Lakukan potongan tipis dengan mengikuti bentuk sebelumnya, dan tidak boleh terlepas. Sisakan bagian ujung sekitar 0,5cm. Lakukan hingga terbentuk 5 kelopak bunga.
3. Kelopak pada level ke 2 mengikuti cara 1 dan 2, tetapi terlebih dahulu buat pola 5 sisi seperti cara 1.



4



5



6

4. Lepaskan dengan hati-hati antara kelopak bunga dan sisa wortel yang masih menempel.
5. Rapiakan bagian ujung kelopak dengan membuat garis potongan melengkung atau meruncing.
6. Garnish dapat direndam dalam air dingin sebelum digunakan.

Dibuat oleh :

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :



FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

JOB. SHEET SENI PENYAJIAN MAKANAN

No.: BAK/TBB/SBG313

Revisi: 01

Tgl: 1 Januari 2013

Hal. 11 dari 20

Semester II

Mempersiapkan dan Membuat Garnish

300 menit

**Aplikasi:** digunakan pada hidangan yang bercitarasa gurih asem atau segar, seperti salad, mie,



MODEL GARNISH WORTEL



1. Pilih wortel yang besar dan muda, kupas wortel dengan menggunakan *peeler*.
2. Potong wortel sepanjang 8 cm, iris tipis memanjang dengan menggunakan peeler hingga memperoleh potongan seperti pita.
3. Kerat tiap lembar dari arah atas ke bawah. Sisakan kira-kira 1 cm dari bawah. Perhatikan cara mengeratnya: melengkung dengan ukuran bervariasi, bisa kecil atau lebar agar lebih hidup.



4. Tusuk ujung lembar wortel yang tidak dikerat dengan posisi selang seling. Garnish ini dapat dicelupkan dalam air dingin tetapi jangan direndam.

**Aplikasi:** model 2 mempunyai tekstur yang tipis sehingga tidak akan bertahan lama seandainya digunakan untuk menyajikan hidangan yang membutuhkan waktu tunggu yang lama. Sehingga jenis ini sangat cocok untuk hidangan yang dingin dan waktu penyajian berdurasi pendek.

Dibuat oleh :

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :



FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

JOB. SHEET SENI PENYAJIAN MAKANAN

No.: BAK/TBB/SBG313

Revisi: 01

Tgl: 1 Januari 2013

Hal. 12 dari 20

Semester II

Mempersiapkan dan Membuat Garnish

300 menit



DAUN WORTEL



1. Potong bagian pangkal wortel.
2. Berdirikan wortel, dan potong hingga terlihat sisi yang lebar.
3. Buat pola daun seperti pada gambar 3.



4. Rapikan bagian sisi-sisi wortel dengan membuang sudut-sudut yang tampak. Sayat bagian tengah pangkal seperti gambar 4.
5. Bagian sisi-sisi daun buat keratan hingga menyerupai daun.
6. Bagian tengah helai buat keratan

**Aplikasi:** model 3 berbentuk daun ini biasanya digunakan untuk memberikan hiasan dalam bentuk rangkaian dengan carving. Hiasan seperti ini berfungsi sebagai *center of point* dari suatu dekorasi.

**Prosedur Pengolahan Garnish dari Ketimun**

Ketimun adalah jenis sayuran yang mempunyai kandungan air yang sangat tinggi. Oleh karena itu garnish yang terbuat dari bahan ini harus dibuat sesaat sebelum digunakan.

Dibuat oleh :

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :



**FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**JOB. SHEET SENI PENYAJIAN MAKANAN**

No.: BAK/TBB/SBG313

Revisi: 01

Tgl: 1 Januari 2013

Hal. 13 dari 20

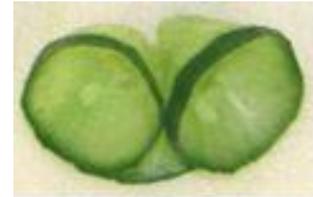
Semester II

**Mempersiapkan dan Membuat Garnish**

300 menit

Jenis ketimun yang cocok untuk garnish mempunyai kriteria: segar, berwarna hijau cerah, dan pilih ketimun yang masih muda, karena biji buah tidak akan mengganggu dalam proses pembentukan selain itu kandungan air tidak terlalu banyak.

Buat ujung ketimun seperti rautan pensil. Ikuti bentuk serutan sepanjang mungkin, kurang lebih 3-4 kali putaran melingkari timun. Gulung serutan dari 2 arah yang berlawanan hingga membentuk 2 kelopak bunga.



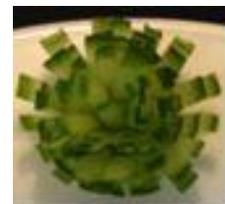
Model 1



Model 2

Iris tipis timun melintang. Kemudian rendam dalam air garam selama 15 menit hingga layu. Ambil sehelai timun, lalu gulung, lakukan lagi pada helai yang lain dengan posisi selang-seling dengan helai sebelumnya hingga diperoleh bentuk mawar yang diinginkan

Buat irisan tipis memanjang dari ketimun. Iris-iris salah satu sisi hingga menyerupai sisir. Buat gulungan dimulai dari salah satu sisi hingga seluruh helai tergulung.



Model 3

**Aplikasi:** jenis garnish ini hanya dapat digunakan untuk hidangan one portion atau bisa untuk menyajikan hidangan dalam platter dengan catatan suhu hidangan tidak panas karena akan mudah layu.

Dibuat oleh :

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :



FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

JOB. SHEET SENI PENYAJIAN MAKANAN

No.: BAK/TBB/SBG313

Revisi: 01

Tgl: 1 Januari 2013

Hal. 14 dari 20

Semester II

Mempersiapkan dan Membuat Garnish

300 menit



GARNISH KETIMUN.



1. Pilih ketimun yang mempunyai kulit berwarna hijau tua dan masih mudah. Dengan menggunakan teknik zig-zag seperti potongan telur, agar bentuk potongan teratur dapat dibuat pola langsung pada permukaan kulit ketimun dengan menggunakan tusuk gigi. Semakin panjang potongan zig-zag semakin bagus
2. Setelah potongan selesai dilakukan, tarik dan pisahkan kedua potongan hingga terlepas. Sayat hasil potongan tipis, lakukan 2 atau 3 kali iris.
3. Rendam garnish dalam air dingin akan seluruh hasil sayatan dapat mengembang.

**Aplikasi:** digunakan untuk menyajikan hidangan dengan porsi yang besar dan diperbolehkan untuk hidangan dengan suhu panas. Garnish ini biasa untuk menyajikan tumpeng.

Dibuat oleh :

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :



**FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**JOB. SHEET SENI PENYAJIAN MAKANAN**

No.: BAK/TBB/SBG313

Revisi: 01

Tgl: 1 Januari 2013

Hal. 15 dari 20

Semester II

**Mempersiapkan dan Membuat Garnish**

300 menit



**GARNISH KETIMUN. KIPAS**



1. Pilih ketimun yang masih muda, belah menjadi dua sama besar.
2. Ambil satu bagian kemudian potong serong.
3. Iris tipis ketimun tetapi jangan sampai putus. Jumlah irisan minimal 5 iris.



4. Rendam potongan ketimun dalam air garam agar lebih mudah untuk ditekuk.
5. Tekuk selang-seling setiap lembar irisan. Apabila kondisi garnish sudah layu maka garnish dapat direndam dalam air dingin agar kembali segar.

Dibuat oleh :

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin  
tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :



FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

JOB. SHEET SENI PENYAJIAN MAKANAN

No.: BAK/TBB/SBG313

Revisi: 01

Tgl: 1 Januari 2013

Hal. 16 dari 20

Semester II

Mempersiapkan dan Membuat Garnish

300 menit



## GARNISH KETIMUN. PITA



1. Potong ketimun melingkar seperti roda, dengan ketebalan sekitar 2 cm.
2. Tentukan salah satu titik, kemudian iris dengan teknik mengupas hingga setengah dari keliling ketimun terkupas.
3. Lakukan hal yang sama pada bagian yang belum dikupas. Sisakan atau beri jarak  $\frac{1}{2}$  cm pada pertemuan potongan bagian bawah agar tidak terputus.



4. Iris tipis daging ketimun mengikuti bentuk kulit. Irisan dapat dibuat lebih dari 1 iris tergantung pada ketebalan daging ketimun.
5. Rendam dalam air garam agar ketimun menjadi lebih lentur. Tekuk irisan daging yang telah diiris ke arah dalam. Lakukan pada dua sisi timun. Rendam ketimun dalam air dingin agar kembali segar.

**Aplikasi:** model 5 dan 6 garnish ini digunakan untuk menghias tumpeng pada bagian yang jauh dari hidangan yang mempunyai suhu panas. Selain itu juga dapat untuk menyajikan hidangan dengan porsi lebih dari 1 porsi.

Dibuat oleh :

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :



**FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**JOB. SHEET SENI PENYAJIAN MAKANAN**

No.: BAK/TBB/SBG313

Revisi: 01

Tgl: 1 Januari 2013

Hal. 17 dari 20

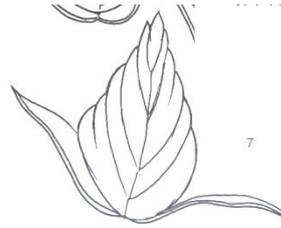
Semester II

**Mempersiapkan dan Membuat Garnish**

300 menit

**Prosedur Pembuatan Garnish dari Tomat**

Tomat yang cocok untuk garnish adalah yang mempunyai tekstur yang padat, segar, mempunyai daging buah yang tebal, dan berwarna merah cerah.



**GARNISH TOMAT. SAYAP**



1. Tomat yang telah dicuci bersih dipotong menjadi 2 bagian.
2. Potong kedua sisi tomat seperti gambar 2 dengan ketebalan 0,5 cm.
3. Sayat kulit tomat jangan sampai putus, lakukan juga pada sisi tomat yang lainnya.



4. Letakkan tomat yang telah disayat pada posisi semula dengan posisi saling berhadapan seperti sayap.
5. Bagian potongan tengah tomat diiris dengan pola irisan berbentuk "V" hingga terputus. Lakukan hingga semua tomat terbentuk V. Ketebalan irisan sekitar 4-5mm.

Dibuat oleh :

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :



**FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**JOB. SHEET SENI PENYAJIAN MAKANAN**

No.: BAK/TBB/SBG313

Revisi: 01

Tgl: 1 Januari 2013

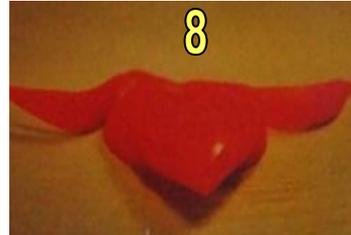
Hal. 18 dari 20

Semester II

**Mempersiapkan dan Membuat Garnish**

300 menit

6. Hasil potongan diletakkan kembali pada posisinya dan diletakkan di atas sayap.



7. Tarik pelan-pelan potongan "V" seperti susunan genting hingga berbentuk tangga.
8. Garnish ini tidak dapat direndam dalam air, sehingga harus dibuat sesaat sebelum digunakan.



**GARNISH TOMAT. BUNGA MAWAR**



1. Pilih tomat yang segar dan berwarna merah.
2. Pegang tomat dengan tangan kiri dengan posisipangkal tomat berada di atas. Sayat pangkal tomat usahakan jangan sampai putus. Pangkal ini berfungsi sebagai alas meletakkan bunga.
3. Teruskan sayatan dengan teknik mengupas tetapi dengan posisi pisau dengan sudut 25-30° sehingga membentuk kupasan tomat pada bagian bawah tipis sedangkan bagian atas agak tebal.

Dibuat oleh :

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :



FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

JOB. SHEET SENI PENYAJIAN MAKANAN

No.: BAK/TBB/SBG313

Revisi: 01

Tgl: 1 Januari 2013

Hal. 19 dari 20

Semester II

Mempersiapkan dan Membuat Garnish

300 menit



4. Setelah proses pengupasan tomat selesai dilakukan, kembalikan posisi tomat tetapi tanpa ada daging buahnya. Bentuk susunan melingkar hingga memperoleh hasil seperti bunga mawar.
5. Teknik mengupas tomat tidak boleh terlalu tipis atau tebal. Model ini tidak bisa dibuat terlalu jauh dari penggunaannya karena tidak bisa disimpan atau direndam.

**Aplikasi:** model 1 dan 2 sangat tepat digunakan untuk menyajikan hidangan dengan porsi lebih dari 1 porsi, karena bentuknya yang agak kompleks juga berdasarkan ukurannya terlalu besar. selain itu dari segi pembiayaan sangat tinggi.

Kabocha atau biasa disebut dengan istilah sawi sendok, mempunyai bentuk bonggol atau pangkal helai sawi seperti sendok. Pemilihan sawi ini lebih difokuskan pada bagian bonggolnya karena bagian ini yang akan digunakan. Pilih bonggol yang segar, tidak busuk, bebas dari gigitan ulat, dan tidak terlalu banyak menyimpan kotoran diantara helai sawi.

Dibuat oleh :

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :



FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

JOB. SHEET SENI PENYAJIAN MAKANAN

No.: BAK/TBB/SBG313

Revisi: 01

Tgl: 1 Januari 2013

Hal. 20 dari 20

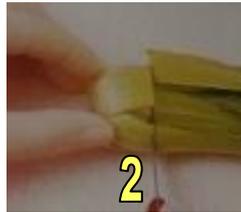
Semester II

Mempersiapkan dan Membuat Garnish

300 menit



MODEL GARNISH BAKCHOY.  
BUNGA MAWAR HIJAU



1. Siapkan batang bakchoy yang segar dan
2. Potong bagian pangkal bakchoy kurang lebih 3-4 cm, atau dapat disesuaikan dengan besar kecilnya bokchoy dan kebutuhan.
3. Buat potongan dengan garis melingkat pada ujung masing-masing kelopak sawi. Potongan dibuat dengan posisi pisau 25-30°. Hasil potongan pada bagian kelopak sawi terluar menipis seperti kelopak bunga pada umumnya



4. Lakukan tahap no 3 pada semua keloppakk sawi hingga diperoleh bunga mawar yang utuh.
5. Jika garnish belum digunakan dapat direndam dalam air dingin.

**Aplikasi:** garnish ini digunakan untuk menyajikan hidangan dengan porsi besar seperti tumpeng sebagai center of point pada tumpeng. Garnish ini tidak disarankan digunakan untuk menyajikan hidangan yang untuk satu porsi, karena selain bentuknya besar, garnish ini sifatnya tidak bisa dimakan.

Dibuat oleh :

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :