



Pendampingan Siswa SMK Kristen Surakarta dalam Penyajian Hasil Produk Pastry***Assistance for Surakarta Christian Vocational School Students in Presenting Pastry Products***

**Truli Nugroho^{1*}, Suryo Adinugroho², Yusak Prakoso³,
Alexander Mario Retto Djong⁴, Kristian Faskahariyanto⁵**

¹⁻⁵ Institut Teknologi dan Bisnis Kristen Bukit Pengharapan, Indonesia

Korespondensi email: truli@bukitpengharapan.ac.id

Article History:

Received: June 11, 2025

Revised: June 29, 2025

Accepted: July 12, 2025

Online Available: July 15, 2025

Keywords: Mentoring, presentation, pastry

Abstract: This community service activity aims to enhance the pastry presentation skills of students at SMK Kristen Surakarta, focusing on professional and aesthetic standards. Presentation is the final stage in food production and influences consumer perceptions. The mentoring process included technical guidance, demonstrations, and hands-on practice aligned with industry standards. Through this program, students gained both theoretical understanding and practical competency in presenting pastry products. Evaluation results show notable improvements in students' ability to apply principles of aesthetics, hygiene, and presentation structure. The program also fostered students' confidence and job-readiness for future careers in the hospitality and food industries.

Abstrak

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan siswa SMK Kristen Surakarta dalam menyajikan produk pastry secara estetik dan profesional. Penyajian merupakan tahap akhir dalam proses produksi makanan yang mempengaruhi persepsi konsumen terhadap kualitas produk. Pendampingan dilakukan dengan metode bimbingan teknis, demonstrasi, dan praktik langsung yang berorientasi pada standar industri kuliner. Melalui kegiatan ini, siswa tidak hanya memperoleh pemahaman teoritis tentang teknik penyajian, tetapi juga mampu mempraktikkannya secara mandiri dan inovatif. Hasil evaluasi menunjukkan peningkatan signifikan dalam aspek estetika, kebersihan, dan kerapian penyajian yang dilakukan oleh peserta. Kegiatan ini juga membangun kepercayaan diri siswa serta kesiapan mereka dalam menghadapi dunia kerja di sektor perhotelan dan industri makanan.

Kata kunci: Pendampingan, penyajian, pastry

1. PENDAHULUAN

Pendidikan vokasi menekankan penguasaan keterampilan praktis yang sesuai dengan kebutuhan dunia kerja. SMK Kristen Surakarta sebagai lembaga pendidikan kejuruan memiliki tanggung jawab untuk menyiapkan lulusannya agar siap bersaing di industri, khususnya di bidang tata boga. Salah satu tantangan dalam pengembangan keterampilan siswa adalah aspek penyajian produk makanan, terutama pada bidang pastry yang menuntut ketelitian, kreativitas, dan standar estetika tinggi.

Berdasarkan observasi awal, siswa memiliki potensi dalam membuat produk pastry, namun kurang memahami aspek penyajian yang memenuhi standar industri perhotelan dan makanan. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian ini dirancang untuk memberikan pendampingan melalui pelatihan langsung yang menggabungkan teori dan praktik penyajian

produk pastry.

Tujuan pendampingan ini adalah:

- Meningkatkan pemahaman siswa terhadap prinsip estetika, higienitas, dan keprofesionalan dalam penyajian pastry.
- Memberikan pelatihan praktis yang sistematis dan sesuai dengan kebutuhan industri.
- Membentuk karakter kerja yang profesional dan percaya diri dalam menampilkan produk pastry.

2. METODE

Lokasi obyek pengabdian kepada masyarakat di SMK Kristen Margoyudan yang beralamat sebagai berikut :



Gambar 1. Map Lokasi Pengabdian Masyarakat

Metode pengabdian masyarakat merupakan hal penting untuk memastikan dampak pengabdian supaya efektif dan bermanfaat bagi masyarakat. Metode ini juga berperan dalam membangun interaksi yang harmonis antara tim pengabdian dengan peserta pengabdian. Berikut adalah prosedur standar proses pengabdian kepada masyarakat: Pengajuan proposal pengabdian masyarakat, Survei lokasi pengabdian kepada masyarakat, Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat diikuti kegiatan monev. Tahapan dalam pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat dilakukan dengan beberapa tahap sebagai berikut : 1) Persiapan, 2) Pelaksanaan, 3) Evaluasi dan Pelaporan. Metode kegiatan mencakup : 1) Penyuluhan, 2) Pelatihan dapat membantu seseorang untuk memahami topik pengabdian dan 3) Pendampingan memiliki beberapa fungsi utama meningkatkan kesadaran dan pemahaman anggota kelompok, memfasilitasi proses pembelajaran dan pengembangan keterampilan, memperkuat solidaritas dan kerjasama antar anggota, serta meningkatkan efisiensi dan efektivitas dalam mencapai tujuan bersama.

Contoh Diagram:



Gambar 2. Diagram Kegiatan

3. HASIL

Program kegiatan pengabdian kepada masyarakat telah dilaksanakan di SMK Kristen Margoyudan Surakarta. Pada tanggal 16 Juni 2025 Pukul 08.00 sd 16.00 WIB. 1 bulan sebelumnya tim pengabdian telah survei dan diterima dengan baik para peserta dengan gembira, kemudian diagendakan untuk memberikan pelatihan dan pendampingan. Tepat pukul 08.00, siswa-siswi SMK Kristen Margoyudan Surakarta berkumpul di ruang praktek memasak. Tim Pengabdian memberikan ceramah sekaligus melatih dan mempraktekan produksi pastry disertai dengan diskusi. Peserta sangat gembira mendengarkan, dan mempraktekan apa yang diajarkan oleh tim pengabdian.

Manfaat Bimbingan Teknis

Hasil dari bimbingan teknis yang diberikan dalam kegiatan ini mencakup:

- **Peningkatan keterampilan praktis:** siswa mampu menyusun dan menyajikan produk pastry secara profesional.
- **Penguatan pemahaman estetika dan sanitasi:** siswa memahami pentingnya visualisasi, kebersihan alat, dan penataan makanan.
- **Peningkatan kepercayaan diri:** siswa menunjukkan antusiasme dan percaya diri dalam menampilkan hasil karya.

Tujuan Kegiatan

Kegiatan ini terbukti efektif dalam:

- Menyediakan platform belajar langsung dari praktisi dan dosen yang berpengalaman.
- Meningkatkan keterampilan teknis siswa yang sesuai dengan dunia industri.
- Memberikan pengalaman praktik lapangan yang mendekati standar kerja profesional.

4. DISKUSI

- Dalam pelaksanaan kegiatan pendampingan kepada siswa SMK Kristen Surakarta, pemahaman terhadap konsep penyajian, pendampingan, dan pastry menjadi landasan utama. Ketiga konsep ini saling terkait dan mendasari strategi yang digunakan dalam meningkatkan kompetensi siswa dalam menyajikan produk pastry secara profesional.
- Penyajian atau *plating* merupakan aspek penting dalam dunia kuliner karena berpengaruh langsung terhadap persepsi konsumen terhadap kualitas makanan. Menurut Gisslen (2018) dalam buku *Professional Baking*, penyajian adalah proses estetika dalam menempatkan makanan di atas piring untuk menarik minat konsumen. Penyajian bukan hanya soal rasa, tetapi juga bagaimana makanan dapat memanjakan mata sebelum lidah. Hal ini sejalan dengan temuan Meyer et al. (2016) dalam jurnal *Appetite*, yang menyatakan bahwa penyajian makanan mampu memengaruhi persepsi rasa dan tingkat kepuasan pelanggan. Secara lokal, Rahmawati (2020) dalam Jurnal Tata Boga Nusantara (SINTA 2) juga menegaskan bahwa penyajian merupakan bagian dari strategi visual yang berfungsi sebagai daya tarik utama sebelum makanan dikonsumsi. Dengan demikian, keterampilan penyajian yang baik sangat diperlukan, terutama bagi siswa yang akan terjun ke industri kuliner.
- Selanjutnya, pendampingan menjadi metode utama dalam kegiatan ini. Pendampingan dipahami sebagai proses pemberian bantuan secara berkelanjutan untuk meningkatkan kualitas individu atau kelompok. Definisi ini diperkuat oleh Depdiknas (2008), yang menjelaskan bahwa pendampingan dilakukan secara sistematis untuk mencapai perbaikan kompetensi. Lebih lanjut, Lave dan Wenger (1991), dalam kerangka teori *Situated Learning*, menjelaskan bahwa pembelajaran paling efektif terjadi melalui praktik langsung dan kolaborasi dalam konteks nyata. Pendampingan memungkinkan siswa belajar dalam situasi otentik dengan bimbingan langsung dari praktisi. Hal ini sejalan dengan pendapat Suryana (2019) dalam Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Vokasi (SINTA 2), yang menyatakan bahwa pendampingan sangat efektif dalam konteks pendidikan vokasi untuk meningkatkan keterampilan praktis peserta didik.

Oleh karena itu, pendekatan pendampingan dalam kegiatan ini difokuskan pada interaksi langsung, praktik berulang, dan evaluasi bersama.

- Adapun pastry sebagai objek praktik dalam kegiatan ini merupakan salah satu bidang dalam tata boga yang menekankan pada teknik pengolahan dan seni penyajian. The Culinary Institute of America (2011) mendefinisikan pastry sebagai produk berbasis adonan yang diproses dengan teknik khusus, mencakup produk manis dan gurih, dan biasanya disajikan dalam bentuk yang menarik. Montanari (2017), dalam bukunya *Food is Culture*, mengemukakan bahwa pastry tidak hanya soal rasa, tetapi juga merupakan ekspresi seni kuliner yang mencerminkan kreativitas, teknik, dan warisan budaya. Dalam konteks lokal, Pertiwi (2021) melalui Jurnal Pendidikan Vokasi Kuliner (SINTA 2) menjelaskan bahwa pastry merupakan salah satu produk unggulan dalam keahlian tata boga yang memerlukan keterampilan khusus dari aspek teknik maupun seni estetika. Oleh karena itu, kegiatan pendampingan dalam penyajian pastry bukan hanya mengasah kemampuan teknis siswa, tetapi juga memperkuat sisi kreatif dan artistik mereka.
- Melalui pemahaman konseptual tersebut, kegiatan pendampingan dirancang secara sistematis untuk menggabungkan teori dan praktik dalam rangka mengoptimalkan kompetensi siswa dalam menyajikan produk pastry secara profesional dan menarik.

Kegiatan Pengabdian Masyarakat ini sudah di lakukan sesuai tahap yang di rencanakan dari awal pembuatan pastry sampai pada penyajian. Kegiatan ini di lakukan bersama guru dan siswi SMK Kristen Surakarta juga tim Dosen. Pada Gambar 1 dan Gambar 2 adalah kegiatan yang dilakukan



Gambar 1. Persiapan dan Pembuatan Produk Pastry



Gambar 2. Foto Hasil Produk dan Penyajian (Display)



Gambar 3. Penyajian

1. KESIMPULAN

Kegiatan penyajian produk pastry secara estetik dan higienis memberikan dampak positif yang luas bagi siswa, sekolah, dan persiapan kerja. Bagi siswa, pelatihan ini tidak hanya meningkatkan kemampuan teknis dan pemahaman terhadap standar industri perhotelan dan kuliner, tetapi juga menumbuhkan rasa percaya diri dan etos kerja yang kuat. Di tingkat institusional, kegiatan ini memperkuat kurikulum berbasis industri dan menjadi model pelatihan yang dapat direplikasi di mata pelajaran praktik lainnya, sekaligus membuka peluang kemitraan strategis dengan dunia usaha dan perguruan tinggi. Dari sisi kesiapan kerja, siswa memperoleh bekal nyata melalui portofolio hasil karya serta kesiapan menghadapi uji kompetensi tata boga, sehingga pelatihan ini berperan sebagai langkah awal menuju dunia industri kuliner maupun magang profesional.

PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

Ucapan terima kasih disampaikan kepada

- SMK Kristen Surakarta atas kerja sama dan dukungan yang diberikan selama kegiatan pendampingan berlangsung.
- Tim dosen dan mahasiswa dari tim pengabdian kepada masyarakat yang telah berkontribusi secara maksimal.
- Siswa peserta kegiatan atas antusiasme dan semangat belajar selama proses berlangsung.

DAFTAR REFERENSI

- Damayanti, R. (2018). Teknik penyajian produk boga dalam pembelajaran praktik. *Jurnal Boga Indonesia*, 6(2), 102–110.
- Ghozali, R. (2021). Evaluasi kegiatan pendampingan di sekolah kejuruan. *Jurnal Abdimas Nusantara*, 2(1), 55–63.
- Handayani, S. (2019). Peran guru dalam praktik penyajian produk boga. *Jurnal Pengajaran Tata Boga*, 4(2), 25–34.
- Hermanto, Y. (2020). Metode pembelajaran praktik dalam pendidikan vokasional. *Jurnal Pendidikan Kejuruan*, 8(1), 11–20.
- Julia, C., & Smith, D. (2020). The art of pastry presentation. *Journal of Culinary Arts and Food Science*, 12(1), 15–29.
- Kartini, S. (2018). Sinergi dunia pendidikan dan industri kuliner. *Jurnal Abdimas Edukasi*, 3(3), 88–94.
- Kristiani, D. (2020). Praktik penyajian di dunia industri. *Jurnal Tata Boga dan Pariwisata*, 4(1), 44–51.
- Lestari, D. (2021). Profesionalisme dalam penyajian produk makanan. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 6(3), 91–98.
- Listiani, A., et al. (2021). Penyajian produk pastry di SMK. *Jurnal Tata Boga Indonesia*, 5(2), 130–142.
- Mulyadi, S. (2022). Kesiapan kerja lulusan SMK. *Jurnal Pendidikan Kejuruan dan Teknologi*, 10(2), 100–110.
- Nugroho, A. (2022). Culinary presentation standards. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 50, 80–88.
- Puspita, M. (2023). Food aesthetics and market preferences. *Food Research International*, 174, 113256.
- Rahmawati, M., et al. (2022). Food presentation and customer satisfaction. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 28, 100444.

- Smith, R., & Carleton, J. (2020). Training effectiveness in culinary vocational schools. *International Journal of Hospitality Management*, 89, 102519.
- Sulaiman, R. (2021). Pendampingan dalam penguatan kapasitas siswa SMK. *Jurnal Abdimas Pelita*, 5(1), 77–83.
- Suprpto, A. (2017). *Teknologi patiseri*. Yogyakarta: Deepublish.
- Thomas, L., & Cooper, M. (2019). Mentoring in vocational training. *Journal of Vocational Education & Training*, 71(3), 402–417.
- Tjahjono, H. (2020). Visualisasi dan estetika dalam penyajian kuliner. *Jurnal Pendidikan Tata Boga*, 3(3), 91–100.
- Wahyudi, D. (2020). Strategi pendampingan berbasis partisipatif. *Jurnal Abdimas Unesa*, 4(2), 60–69.
- Widodo, T. (2019). Pelatihan dan keterampilan praktis di SMK. *Jurnal Pendidikan Vokasi*, 7(2), 105–115.