

## **BERKARYA KERAMIK UNTUK *PLATING* DAN *FOODSTYLING* KAFE LUMBUNG BUMDES RAHARJO DESA PANDAN REJO KOTA BATU**

**Muchlis Arif, Winarno, Asy Syam Elya Ahmad, Nur Wakhid Hidayanto, Hendro  
Aryanto**

Universitas Negeri Surabaya

*muchlisarif@unesa.ac.id*

### **Abstract**

The existence of the cafe Lumbung Stroberi has not been maximized, even though the menu served already has a specialty, which all made from strawberry. The presentation of the food menu has not been decorated aesthetically, because the tableware used is still rather too simple, made from plastic purchased from a nearby shop. For this reason, the PKM team from Universitas Negeri Surabaya Fine Arts Study Program helped by creating ceramic tableware to support food presentation through plating and foodstyling.

**Key words:** production, ceramics, kafe lumbung, plating, food styling

### **Abstrak**

Desa Pandanrejo dikenal dengan julukan desa Lumbung Stroberi. Tempat wisata petik stroberi di desa tersebut, bernama *Lumbung Stroberi*. Dalam rangka meningkatkan kunjungan wisata ke Lumbung Stroberi, maka dibukalah kafe sebagai alternatif andalan unit usaha di *Lumbung stroberi*. Namun, eksistensi keberadaan kafe belum maksimal, padahal menu yang disajikan sudah memiliki kekhasan, yaitu semuanya serba stroberi. Penyajian menu makanan belum di dekorasi secara estetis, karena *tableware* yang digunakan masih sederhana, terbuat dari bahan plastik yang dibeli dari toko terdekat. Untuk itulah, tim PKM dari Prodi Senirupa Murni Unesa membantu dengan berkarya membuat *tableware* keramik untuk menunjang penyajian makanan melalui *plating* dan *foodstyling*.

**Kata kunci:** berkarya, keramik, kafe lumbung, *plating*, *foodstyling*

### **PENDAHULUAN**

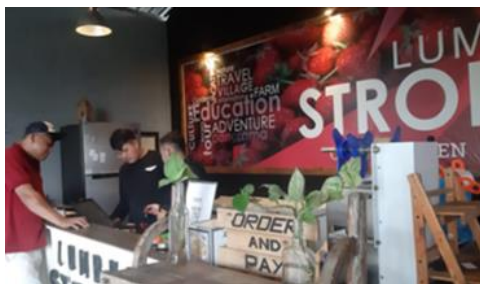
Desa Pandanrejo adalah desa di wilayah Kota Wisata Batu yang saat ini dikenal sebagai Desa Wisata Stroberi. Potensi sosialnya yaitu sebagian besar mata pencaharian masyarakatnya sebagai petani. Potensi alamnya yaitu luas lahan pertanian stroberi 7-8 hektar. Hasil pertanian stroberi rata-rata mencapai 5 ton setiap tahunnya. Selain mengandalkan dari hasil pertaniannya, saat ini, Desa Wisata Pandanrejo melalui Bumdes Raharjo berbenah untuk mengoptimalkan pendapatan dari hasil disektor pariwisata. Desa Pandanrejo dikenal penghasil buah stroberi yang cukup besar di Kota Batu, maka desa Pandanrejo mendapat julukan sebagai desa Lumbung Stroberi. Karena itu pula, maka tempat wisata petik stroberi di desa tersebut diberi nama Lumbung Stroberi.

Selain wisata petik stroberi sebagai produk wisata unggulan, dibutuhkan juga satu alternatif unit usaha pendukung lainnya yang dapat menunjang dan melengkapi keberadaan wisata petik stroberi di Bumdes Raharjo, agar tidak ketinggalan zaman, dapat tetap, atau

bahkan semakin eksis diminati masyarakat, sesuai dengan kebutuhan masa kini yang sedang tren, maka dipilihlah kafe sebagai salah satu andalan unit usaha di Lumbung stroberi. Kafe dipilih mengingat pertumbuhan kafe di berbagai kota cukup pesat. Di Bumdes raharjo, pada saat ini, sudah terdapat kafe yang menjadi tempat para wisatawan dapat menikmati sajian menu makanan dan minuman khas olahan berbahan stroberi. Selain itu, kafe Lumbung Bumdes Raharjo juga menjadi tempat alternatif berteduh, karena di sekitarnya adalah hamparan sawah stroberi yang terbuka, selanjutnya, kafe juga digunakan untuk santai menikmati udara desa yang segar, dan suasana indah hamparan pemandangan alam dan pegunungan di Kota Batu. Namun, dalam menikmati keindahan dan kenyamanan tempat ini, belumlah lengkap, karena menu makanan dan minuman yang disajikan belum tergarap dengan maksimal, jika sajian makanan dan minuman yang berada di kafe Bumdes raharjo juga indah seperti alam sekitarnya, tentu akan lebih menarik dan lebih menggugah selera, disajikan dengan *plating* dan *foodstyling* yang kekinian seperti di kafe-kafe lainnya yang sedang diminati masyarakat, terlebih oleh generasi millennial dan zenial. *Plating* merupakan seni menata makanan di atas piring sedangkan *Food styling* merupakan seni menata dan menghias makanan di atas meja agar terlihat lebih menarik dan menggoda. Orang yang bekerja dalam bidang ini disebut *food stylist*. *Food stylist* tidak harus pandai memasak, karena *food stylist* dan koki merupakan pekerjaan yang berbeda. Apabila koki lebih memfokuskan pada cita rasa makanan, sedangkan *food stylist* lebih kepada bentuk dan keindahan suatu makanan agar dapat memikat mata.

Berbagai macam menu makanan dan minuman disajikan di kafe lumbung Bumdes Raharjo, mulai dari menu utama sampai menu tambahan. Antara lain adalah nasi goreng stroberi, mie stroberi, roti bakar stroberi, jus stroberi, wedang stroberi, ice cream stroberi, kopi, mocacino, dan lain sebagainya. Namun, dari sajian menu yang dihasilkan belumlah maksimal karena masih menggunakan peralatan makan minum dari bahan plastik atau *tableware* yang standar dibeli di toko desa setempat yang menjual perlengkapan peralatan rumah tangga. Belum mengarah pada peralatan makan dan minum yang khusus / *custom* sesuai dengan tema kafe Bumdes Raharjo. Oleh karena itu, perlu dilakukan peningkatan kualitas peralatan makan minum atau *tableware* yang estetik agar lebih bergaya dan menggugah selera serta tematik untuk keperluan *foodstyling*. Selain itu, cara menyajikannya juga perlu ditingkatkan melalui *plating* atau cara menata dan mendekorasi makanan di atas piring agar semakin sempurna. Penyajian di atas meja atau *foodstyling* haruslah estetik, maka antara *tableware* yang estetik harus di tata/di atas meja /*foodstyling* yang estetik pula. Dengan peningkatan kedua hal tersebut, diharapkan terjadi peningkatan kualitas penyajian makanan dan minuman di kafe Lumbung, seperti disampaikan Rao (2020) bahwa “ *Plating of food refers to the arrangement and presentation of food to help increase the upscale of food in a restaurant*”, kemudian ditekankan lagi oleh Mengying Ling dkk, bahwa “*plating aesthetics can significantly impact consumers' perceptions of culinary creativity, willingness to try new foods, and dietary hedonism*”, sehingga diharapkan dapat semakin menambah kunjungan dari generasi muda yaitu milenial dan zenial, serta masyarakat luas. Namun, pada kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat atau biasa disebut PKM ini, dibatasi pada tahap pembuatan peralatan makan minum dari keramik yang estetik untuk keperluan *plating* dan *food styling*, serta melatih penerapan *plating* dan *foodstyling* secara dasar, serta menyerahkan hasil karya keramik kepada pihak mitra, yaitu Kafe Lumbung.

Sesui uraian di atas, terdapat masalah pada mitra, yaitu pada bagian akhir dari proses produksi, yaitu kurang maksimalnya menata produk ketika disajikan pada konsumen, untuk itulah, diperlukan upaya untuk meningkatkan sajian makanan dan minuman di kafe Lumbung Bumdes Raharjo atau yang biasa disebut dengan *plating* dan *foodstyling*. Melalui Program Pengabdian Kepada Masyarakat, disepakati antara tim PKM dengan mitra sebuah kegiatan yang dirancang untuk membantu kafe Lumbung Bumdes Raharjo Desa Pandanrejo mengembangkan Bumdes-nya. Kami mengadakan kegiatan yang merupakan upaya peningkatan *plating* dan *foodstyling* kafe dengan cara berkarya keramik atau membuat perangkat perlengkapan sajian makanan dan minuman atau *tableware* estetik, terbuat dari keramik bakaran tinggi atau *stoneware*, sekaligus mengadakan kegiatan pelatihan manajemen sumber daya manusia, yaitu melatih cara menyusun sajian di atas piring (*plating*) dan di atas meja (*foodstyling*).



**Gambar 1. Suasana kafe lumbung**



**Gambar 2. Sajian minuman di kafe Lumbung**

## **METODOLOGI**

Mengamati permasalahan yang dihadapi oleh Kafe Lumbung Bumdes Raharjo Desa Pandanrejo, PKM diawali wawancara dengan pimpinan Bumdes Raharjo untuk mengetahui secara langsung permasalahan yang dihadapi. Kemudian Tim PKM berkoordinasi untuk mencari solusinya. Adapun tahapan yang dilakukan adalah : **1). Studi Kelayakan**, berupa studi pendahuluan yang dilakukan oleh Tim Pelaksana untuk mengetahui lebih jauh mengenai kesiapan Kafe Lumbung Bumdes Raharjo dalam mengikuti kegiatan yang ditawarkan, dilihat dari permasalahan yang dihadapi. Tahap ini, dilakukan dengan teknik wawancara dan berdiskusi dengan pimpinan Bumdes dan Penanggung jawab kafe serta beberapa dari tim pengelola kafe. Wawancara tersebut kemudian dilanjutkan dengan observasi langsung untuk mengetahui secara nyata kondisi kafe, *tableware* yang digunakan, dan suasana kafe. **2). Pelaksanaan Kegiatan**, Tim Pelaksana melaksanakan kegiatan PKM sesuai dengan yang dijadwalkan dengan menyiapkan bahan dan alat untuk pembuatan produksi *tableware*,

sedangkan untuk pelatihan *plating* dan *foodstyling* membawa peralatan dan bahan yang diperlukan yaitu keramik hasil berkarya *tableware*, serta sajian menu disiapkan oleh pihak mitra, dalam hal ini adalah kafe Lumbung. Pelaksanaan Kegiatan PKM dibagi menjadi dua tahap yaitu; **a). Merancang dan Berkarya *tableware***. Untuk rancangan dan berkarya *tableware*, Tim berkoordinasi, berdiskusi, dengan mitra, yaitu tim pengelola kafe, didampingi oleh staf Kafe, terkait tentang produk *tableware* yang menarik, kekinian, sesuai konsep kafe, agar dapat meningkatkan kualitas sajian menu makanan dan minuman di Kafe Bumdes Raharjo. Hal ini, secara tidak langsung diharapkan dapat meningkatkan kunjungan masyarakat terutama para generasi milenial dan zenial terhadap menu yang tersaji dari *tableware* yang terbuat dari keramik bakaran tinggi sebagai bahan *plating* dan *foodstyling*. **b). Melatihkan *plating* dan *foodstyling***. Pada Kegiatan ini, dilatihkan kepada para karyawan kafe untuk membuat sajian *plating* dan *foodstyling*. Mengingat bila mengikuti tren atau kecenderungan generasi muda pada saat ini, jika makan di kafe tidak cukup hanya makan saja, tetapi juga menikmati keindahan sajian dari makanan yang dihadirkan. Kegiatan pelatihan bersama mitra ini, dilakukan melalui metode presentasi/ceramah, demo, tanya jawab, pendampingan, dan pemotretan, dalam kegiatan ini juga dilengkapi dengan *handout* yang di share ke pada peserta kegiatan. Indikator keberhasilan dari kegiatan ini adalah peran serta aktif dan kontribusi dari peserta serta kemampuan keterampilan dasar *plating* dan *foodstyling*. **3). Paska Kegiatan**, pada tahap ini dilakukan penyerahan hasil karya *tableware* kepada mitra.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Untuk memperoleh hasil kegiatan, dilakukan dengan beberapa tahapan sesuai dengan metode di atas, yaitu : Studi kelayakan, pelaksanaan, dan paska kegiatan.

**1). Studi Kelayakan** : dari studi kelayakan diperoleh bahwa, mitra telah siap untuk bekerjasama dan mengikuti kegiatan Bersama tim PKM, mulai dari penyiapan tempat, sarana dan prasarana, termasuk kontribusinya untuk menyiapkan menu makanan dan minuman yang akan dibuat *plating* dan *foodstyling*. Pada tahap ini juga diperoleh data dilapangan bahwa, peralatan *tableware* yang digunakan oleh mitra masih sederhana, dan siap untuk ditingkatkan dengan *tableware* yang lebih berkualitas.

**2). Tahap Pelaksanaan**, tahap pelaksanaan dilakukan kegiatan penyusunan rancangan produk *tableware* disesuaikan dengan menu yang ada di kafe Lumbung Bumdes Raharjo desa Pandanrejo. Namun, tidak semuanya menu dibuatkan *tableware* yang baru, tetapi dipilih tiga menu utama dan tiga menu minuman. Adapun menu utama yang dipilih adalah menu yang menjadi ciri khas dan keunggulan dari kafe Lumbung Bumdes Raharjo yang berbahan stroberi, antara lain; menu mie goreng stroberi, nasi goreng stroberi, dan roti bakar stroberi. Sedangkan untuk menu minuman dipilih dan disepakati tiga menu yaitu; wedang stroberi, jus stroberi, dan es cream stroberi. **b). Proses berkarya** dilakukan berdasar pada hasil rancangan karya yang telah disepakati oleh kedua belah pihak, yaitu tim PKM dan mitra. Adapun proses produksi dilakukan di studio “ Matahati Ceramics “ milik ketua tim PKM yang sekaligus adalah studio mitra Program Studi (Prodi) Senirupa Murni Unesa. Beberapa produksi yang diwujudkan adalah piring untuk nasi goreng, mangkuk untuk mie goreng, piring untuk roti bakar, dan gelas dan cangkir untuk sajian minuman. Proses produksi diawali dengan persiapan bahan yang akan

digunakan untuk pembuatan piring, mangkuk, gelas, dan cangkir yang digunakan untuk *plating* dan *food styling*. Bahan yang digunakan adalah tanah liat plastis dan dipersiapkan untuk bakaran tinggi, yang memenuhi syarat untuk makanan. Peralatan studio yang digunakan dalam proses pembentukan *tableware* ini adalah mesin putar keramik, serta peralatan pembentukan lainnya, seperti butsir dan alat dekorasi. Pembentukan dilakukan sesuai dengan karakteristik dari bentuk yang diinginkan. Pembentukan *tableware* menggunakan Teknik *handmade*, yaitu Teknik *slab* (slab building) untuk membentuk piring nasi goreng, piring mie goreng. Sedangkan untuk piring roti bakar menggunakan Teknik putar. Bentuk cangkir wedang stroberi, es cream stroberi, dan gelas jus stroberi dibuat dengan menggunakan Teknik putar. Proses produksi ini, dilakukan oleh tim PKM bersama mahasiswa, dengan berdasarkan hasil kesepakatan dari rancangan yang telah dibuat bersama antara tim PKM dan mitra. Dari hasil produksi ini telah diperoleh tiga buah piring, dan dua buah gelas dan satu cangkir. Kesemuanya produk *tableware* telah di bakar selama dua kali, yaitu pembakaran pertama atau pembakaran biscuit pada suhu 800<sup>0</sup> Celcius, dan pembakaran gelasir di suhu 1260<sup>0</sup> Celcius.

**c). Pelaksanaan Pelatihan *Plating***, sebelum pelaksanaan pelatihan *plating* dan *foodstyling*, tim PKM telah mempersiapkan materi pelatihan, dengan membuat *handout* materi pelatihan. *Handout* pelatihan berupa pengantar perkembangan kafe, *plating*, dan *food styling*. Dalam *handout* ini, berisi tentang perkembangan keunikan konsep kafe yang menunjukkan kecenderungan untuk semakin variatif dan memiliki konsep yang kreatif. Selain itu, juga terdapat langkah-langkah sederhana dalam membuat *plating* dan *food styling* sebuah sajian makanan, mulai dari bahan, dekorasi, serta estetika penyajiannya.

Pelatihan *plating* diawali dengan kegiatan persiapan bahan dan alat serta memastikan kesiapan tempat. Bahan yang digunakan disediakan oleh mitra yaitu berbagai menu yang telah disepakati yaitu, menu nasi goreng stroberi, menu mie goreng stroberi, menu roti bakar stroberi, sedangkan untuk minuman disediakan oleh mitra adalah wedang stroberi, jus stroberi, dan ice cream stroberi. Pihak tim PKM menyediakan seperangkat *tableware* hasil berkarya. Pelatihan diawali dengan pengenalan, dilanjutkan dengan penjelasan mengenai *tableware* yang akan digunakan untuk *plating*, serta pengantar tentang *plating*, dengan cara menjelaskan sesuai dengan materi *handout* tentang *plating*.

Berikutnya adalah pelatihan *plating*, dengan cara memberikan contoh atau demo tentang cara menghias makanan di atas piring. Pada pelatihan ini, tim PKM melakukan demo dan pendampingan kegiatan menghias di atas piring, selanjutnya adalah pengambilan gambar atau memotret hasil *plating* yang dilakukan oleh tim PKM melalui demo, memberikan contoh tentang cara mengambil gambar dari berbagai sudut pandang, serta pemanfaatan cahaya matahari dengan tepat, selanjutnya dilakukan pendampingan terhadap peserta dengan menggunakan kamera telepon selular milik tim dari kafe, karena dianggap mencukupi kualitasnya, dan bisa dilanjutkan secara mandiri untuk keberlangsungan berikutnya. Hasil foto-foto ini, bisa digunakan untuk kebutuhan promosi atau iklan, semisal untuk poster, buku menu, baik untuk kebutuhan yang fisik maupun yang online/sosial media.



**Gambar 3.**Teknik berkarya *tableware* secara manual



**Gambar 4.**Pelatihan *plating*

**d). Pelaksanaan Pelatihan Foodstyling,** Pelatihan *Foodstyling* diawali dengan dengan pemaparan tentang pengantar perkembangan kafe dengan pemateri dari ketua tim PKM, kemudian dilanjutkan dengan penjelasan tentang *foodstyling* oleh tim PKM lainnya. Setelah itu, dilanjutkan dengan pendekorasi /*plating* berbagai menu makanan dan minuman sesuai kesepakatan dengan mitra, yang dilakukan oleh tim dari kafe lumbung. Selanjutnya tim PKM memulai demo penataan hasil *plating* dengan menata di atas meja. Secara detail mengenai *plating* dan *foodstyling* harus memiliki konsep yang jelas. Seperti di kafe Lumbung orientasi konsepnya lebih dekat kepada alam dengan warna-warna yang alami, namun harus ada kontras pada *plating* dibandingkan dengan lingkungan sekitar. Sehingga berkesan menjadi obyek utama dan menarik perhatian. Buah stroberi bisa mejadi aksen yang menarik untuk diletakkan disetiap menu makanan dan minuman.

Seperti pada tahapan *plating*, pada tahapan ini juga dilakukan pemotretan hasil *foodstyling* yang dilakukan pendampingan oleh tim PKM lainnya. Berbagai konsep yang jelas telah diberikan oleh tim PKM terkait *foodstyling*. Mulai dari konsep kafe, lingkungan sekitar, lingkungan alam, termasuk warna dari tempat sekitar, dan sebagainya. Dalam membangun kafe harus dengan konsep yang jelas, apakah yang menjadi andalan yang menjadi *point selling* nya. Misalnya bila di kafe lumbung yang menjadi point utama adalah tempatnya yang nyaman, dengan udara segar, dan hamparan pemandangan sawah dan gunung yang indah. Maka konsep makanan dan perangkat makanannya harus satu konsep. Menu utama dan menu tambahan yang semuanya berkait erat dengan stroberi adalah pilihan yang tepat untuk menjadi konsepnya, hal ini tentu diperkuat dengan dukungan *tableware* yang sesuai.



**Gambar 5.** *Pelatihan foodstyling*

Hasil kegiatan ini dapat ditunjukkan dalam table berikut :

**Table 1. Hasil Kegiatan**

	<b>Rancang No an karya</b>	<b>Hasil Karya</b>	<b>Hasil <i>Plating</i></b>
1			
2			
3			
4			
5			
6			



**Gambar 6. Hasil *Foodstyling***

**3). Paska Kegiatan,** paska kegiatan berupa kegiatan penyerahan hasil berkarya keramik tableware untuk kebutuhan peningkatan tampilan sajian menu makanan dan minuman di Kafe Lumbung Bumdes Raharjo Desa Pandanrejo Kota Batu. Adapun yang diserahkan adalah sejumlah total 24 buah keramik, dengan rician : piring 3 model, masing-masing 4 buah, cangkir dan gelas 3 model masing-masing 4 buah, jadi total sejumlah 24 buah keramik. Proses penyerahan dilakukan di lokasi pelatihan yaitu di Joglo area wisata petik stroberi, dan secara langsung diterima oleh ketua tim manajemen wisata.



**Gambar 7 . Penyerahan hasil produk tableware kepada mitra**

## **SIMPULAN**

Berkarya keramik untuk Kafe Lumbung dapat berjalan dengan lancar dan baik. Kerjasama yang saling mendukung antara mitra dengan tim PKM dalam memecahkan masalah dan mencari solusi terbaik untuk meningkatkan kualitas sajian menu makanan dan minuman di Kafe Lumbung, melalui pembuatan karya keramik untuk kebutuhan *plating* dan *foodstyling*. Hasil analisis kegiatan ini menunjukkan bahwa, Kosep sebuah kafe harus selaras dan senada dengan perangkat lainnya. Tidak hanya bangunan, lingkungan, menu saja, tetapi tampilan sajian menu makanan dan minuman yang harus didekorasi juga menjadi bagian penting yang menjadi satu konsep, dengan lainnya, termasuk perangkat makan minum atau *tableware* nya, Dalam hal ini, tim PKM prodi Senirupa Murni Unesa berupaya menjawab dengan melakukan pembuatan karya keramik yang sesuai dengan kebutuhan zaman kekinian.

## DAFTAR RUJUKAN

Rao Aaksht, 2020, Exploration into the Art of Plating food: Psychological Perspective, *researchgat*, 2

Ling Mengyiu, 2023, Plating for health: A cross-cultural study of the influence of aesthetics characteristics on food evaluation, [\*International Journal of Gastronomy and Food Science\*](#), 33