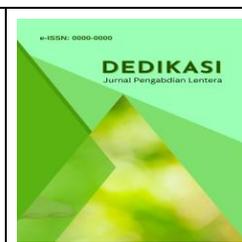




Dedikasi: Jurnal Pengabdian Lentera
Vol 02 No 05 Mei 2025
E ISSN : 3032-582X
<https://lenteranusa.id/>



Pelatihan *Make Up* Dasar Bagi Siswa Kelas XI Program Keahlian Kuliner Guna Mendukung Penampilan Prima Pada Pembelajaran Tata Hidang

Septiari Nawanksari^{1*}, Manda Yunita Kurniawati²

^{1,2}Universitas Negeri Yogyakarta

*septiarinawanksari@uny.ac.id

Diterima : 07 -05- 2025

Direvisi : 18-05-2025

Disetujui : 25-05-2025

Dipublikasikan : 31-05-2025

ABSTRAK

Mata pelajaran Tata Hidang pada Program Keahlian Kuliner tidak hanya mengajarkan teknik penyajian makanan, tetapi juga menekankan pentingnya *grooming* dan penampilan diri yang rapi, wangi, dan profesional guna menunjang pelayanan prima kepada pelanggan. Pelatihan ini bertujuan siswa kelas XI Prgram Keahlian Kuliner memiliki keterampilan make up dasar guna menunjang penampilan diri pada mata pelajaran Tata Hidang. Pelatihan ini diikuti oleh tiga puluh enam siswa kelas XI Prgram Keahlian Kuliner SMK Negeri 1 Panjatan, Kulon Progo. Metode dalam pelatihan ini adalah demonstrasi dimana narasumber memberikan contoh dan diikuti oleh siswa. Hasil dari pelatihan make up dasar bagi siswa Program Keahlian Kuliner kelas XI SMK Negeri 1 Panjatan berpengaruh positif signifikan dalam peningkatan keterampilan make up dasar sebagai luaran dari mata pelajaran tata hidang. Pelatihan make up dasar terbukti memberikan pengalaman baru bagi siswa Program Keahlian Kuliner kelas XI karena melatih mereka dalam hal penampilan profesional. Diharapkan keterampilan ini dapat mendukung profesionalisme siswa selama Praktik Industri maupun di masa depan.

Kata kunci: pelatihan, Kuliner, SMK, tata hidang, *grooming* kecantikan

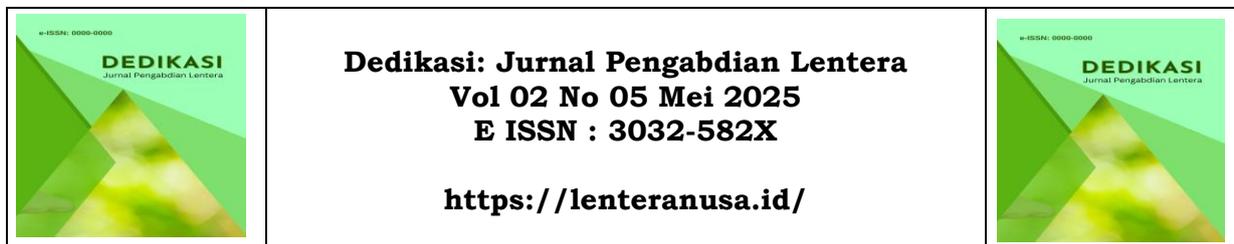
ABSTRACT

The Food and Beverage Service subject in the Culinary Arts Program not only teaches food presentation techniques but also emphasizes the importance of grooming and maintaining a neat, fragrant, and professional appearance to support excellent customer service. This training aims to equip 11th-grade Culinary Arts students with basic makeup skills to enhance their personal presentation in the Food and Beverage Service subject. The training was attended by thirty-six 11th-grade Culinary Arts students from SMK Negeri 1 Panjatan, Kulon Progo. The method used in this training was demonstration, where the instructor provided examples followed by student practice. The results of the basic makeup training for 11th-grade Culinary Arts students at SMK Negeri 1 Panjatan showed a significant positive influence on improving basic makeup skills as an outcome of the Food and Beverage Service subject. The training proved to provide a new experience for the students, as it trained them in professional appearance. It is expected that these skills will support students' professionalism during Industrial Practice and in their future careers.

Keywords: training, Culinary Arts, Vocational High School (SMK), food and beverage service, grooming

PENDAHULUAN

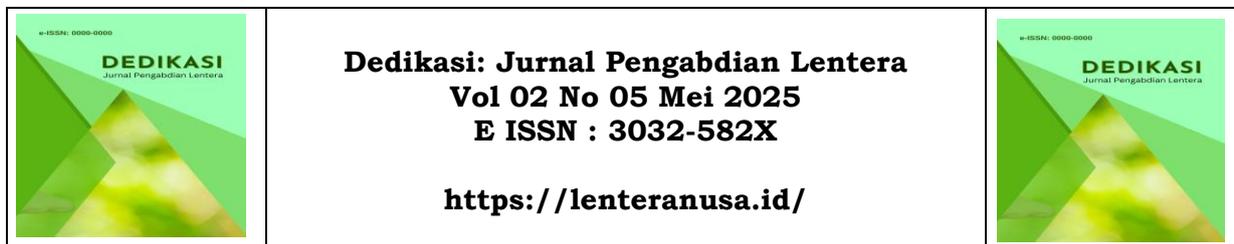
Program Keahlian Kuliner di Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) memiliki peran penting dalam mempersiapkan siswa untuk memasuki dunia industri kuliner yang kompetitif (Tentama et al., 2024). Program ini tidak hanya mengajarkan keterampilan memasak, tetapi



juga mencakup kompetensi kewirausahaan yang esensial bagi siswa untuk mengembangkan usaha kuliner mereka sendiri (Mahmud et al., 2021). Selain itu, kompetensi dalam tata hidang juga menjadi bagian integral dari kurikulum, di mana siswa diajarkan tentang penyajian makanan yang menarik dan sesuai standar industri, yang dapat meningkatkan daya tarik produk kuliner mereka di pasar. Namun, fakta di lapangan menunjukkan bahwa siswa jurusan kuliner sering kali minim dalam keterampilan *grooming* kecantikan yang diperlukan untuk mendukung mata pelajaran tata hidang ini (Kusuma et al., 2023).

Terdapat masalah yang dihadapi oleh siswa Program Keahlian Kuliner di Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) pada mata pelajaran tata hidang yang perlu mendapat perhatian serius. Siswa tidak memiliki pemahaman yang memadai tentang aspek estetika yaitu keterampilan *grooming* kecantikan dan penampilan pribadi yang penting dalam penyajian makanan. Hal ini berpotensi mengurangi daya tarik visual produk kuliner yang mereka sajikan, yang merupakan faktor kunci dalam menarik perhatian pelanggan di industri kuliner yang sangat kompetitif (Purwanti, 2022)(Dewi, 2022). Hal ini juga mempengaruhi dan berdampak negatif pada kepercayaan diri siswa saat berinteraksi dengan pelanggan (Saputra et al., 2020)(Nurdianti et al., 2019). Kurangnya sumber daya dan fasilitas yang memadai untuk mendukung keterampilan *grooming* di pada Program Keahlian Kuliner juga menjadi kendala, di mana banyak sekolah tidak memiliki akses ke instruktur yang berpengalaman dalam bidang ini (Purnamasari et al., 2022)(Zaini & Handoyo, 2021).

Gap analisis menunjukkan adanya ketidaksesuaian antara kompetensi yang diajarkan dalam kurikulum dan keterampilan praktis yang dibutuhkan di lapangan. Meskipun kurikulum mencakup aspek penting seperti keterampilan memasak dan kewirausahaan, terdapat kekurangan signifikan dalam pengajaran keterampilan *grooming* kecantikan yang esensial untuk mendukung mata pelajaran tata hidang. Hal ini menciptakan kesenjangan antara pengetahuan teoritis yang diperoleh siswa dan keterampilan praktis yang diperlukan untuk bersaing di industri kuliner yang kompetitif. Penelitian menunjukkan bahwa siswa sering kali tidak siap untuk menghadapi tuntutan estetika dalam penyajian makanan, yang dapat mengakibatkan rendahnya daya tarik visual produk kuliner mereka (Purwanti, 2022)(Dewi, 2022). Selain itu, kurangnya akses terhadap pelatihan dan fasilitas yang memadai untuk pengembangan keterampilan *grooming* semakin memperburuk situasi ini,



sehingga siswa tidak dapat mengembangkan kepercayaan diri yang diperlukan saat berinteraksi dengan pelanggan (Saputra et al., 2020; Nurdianti et al., 2019).

Solusi untuk mengatasi masalah minimnya keterampilan grooming kecantikan di kalangan siswa Program Keahlian Kuliner di Sekolah Menengah Kejuruan (SMK), pelatihan *make up* dasar dapat diimplementasikan sebagai bagian dari kurikulum. Pelatihan ini tidak hanya akan membekali siswa dengan keterampilan estetika yang diperlukan untuk meningkatkan penampilan pribadi mereka, tetapi juga dapat memperkuat daya tarik visual dalam penyajian makanan yang mereka sajikan. Pelatihan *make up* dasar menjasikan siswa dapat belajar tentang teknik dasar *make up* yang sesuai untuk lingkungan profesional, sehingga meningkatkan kepercayaan diri mereka saat berinteraksi dengan pelanggan. Pelatihan ini dilakukan melalui *workshop* yang melibatkan instruktur berpengalaman, sehingga siswa mendapatkan bimbingan langsung dan praktik yang memadai.

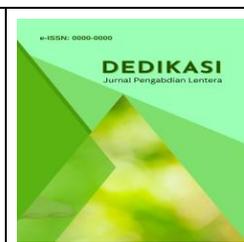
Berdasarkan kondisi ideal, permasalahan, dan gap analisis, pelatihan ini bertujuan untuk membekali siswa Program Keahlian Kuliner untuk memiliki keterampilan *make up* dasar guna menunjang penampilan diri pada mata pelajaran Tata Hidang. Penerapan pelatihan *make up* dasar diharapkan dapat mengurangi kesenjangan keterampilan yang ada, mempersiapkan siswa untuk memenuhi tuntutan industri kuliner, dan meningkatkan kualitas penyajian makanan secara keseluruhan

METODE

Metode yang digunakan pada pelatihan ini adalah demonstrasi, yang meliputi tahap persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi kegiatan. Persiapan terdiri dari persiapan administrasi dan teknis acara. Persiapan administrasi mencakup surat undangan dari pihak SMK Negeri 1 Panjatan dan surat tugas dari narasumber, sedangkan persiapan teknis mencakup penyusunan materi, alat bantu, serta pengaturan tempat. Pelatihan ini diikuti oleh tiga puluh enam siswa Program Keahlian Kuliner kelas XI, SMK Negeri 1 Panjatan, Kulon Progo.



Dedikasi: Jurnal Pengabdian Lentera
Vol 02 No 05 Mei 2025
E ISSN : 3032-582X
<https://lenteranusa.id/>



Gambar 1. Peserta Pelatihan *Make up* Dasar
Sumber: (Dokumentasi Pribadi, 2024)

Persiapan acara meliputi persiapan alat, bahan, lenan, dan kosmetika yang akan di gunakan.



Gambar 2. Persiapan Alat, bahan, lenan, dan Kosmetika Pelatihan *Make up* Dasar
Sumber: (Dokumentasi Pribadi, 2024)

Pelaksanaan dimulai dengan pemaparan pengetahuan yang mencakup pengertian, prinsip, K3 alat, bahan, lenan, kosmetika, serta prosedur *make up* dasar untuk siswa Program Keahlian Kuliner sebagai luaran dari mata pelajaran tata hidang yang menuntut penampilan prima saat memberikan pelayanan.



Dedikasi: Jurnal Pengabdian Lentera
Vol 02 No 05 Mei 2025
E ISSN : 3032-582X

<https://lenteranusa.id/>



Gambar 3. Pemaparan Materi *Make up* Dasar
Sumber: (Dokumentasi Pribadi, 2024)

Selanjutnya dilakukan demonstrasi dan siswa meniru langkah-langkah *make up* dasar sampai dengan selesai. kegiatan diakhiri dengan evaluasi hasil *make up* meliputi harmonisasi *decorative make up* dengan busana, ketepatan pemilihan *base make up* dan tata letak aplikasi *corrective make up*.



Gambar 4. Demonstrasi Aplikasi *Make up*
Sumber: (Dokumentasi Pribadi, 2024)

Narasumber membagi siswa ke dalam Sembilan kelompok besar di mana setiap kelompok berjumlah empat siswa untuk mereka dapat bekerjasama dalam tim dan saling

koreksi bila ada yang keliru dalam pengaplikasina kosmetika. Saat siswa meniru langkah-langkah, narasumber berkeliling untuk mengecek apakah pengaplikasian kosmetik benar.

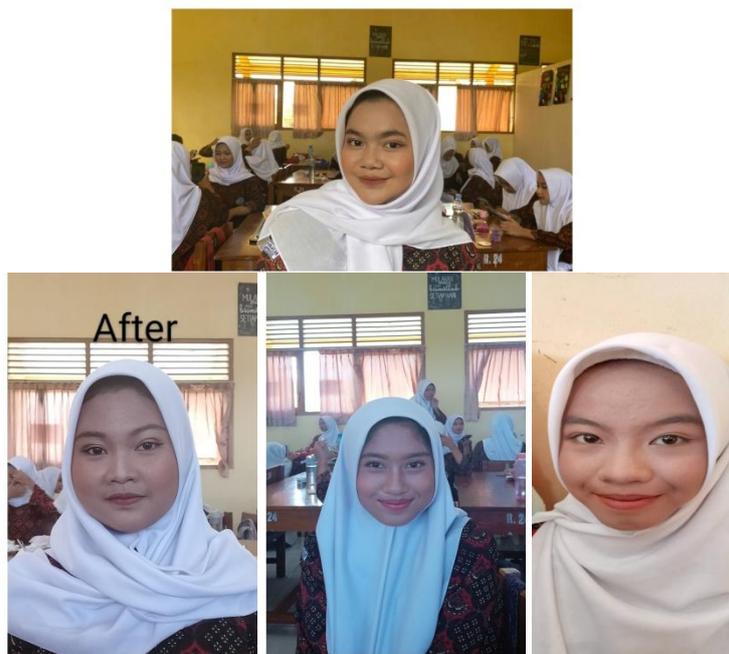


Gambar 5. Peserta Pelatihan Praktik Langsung *Make up* Dasar
Sumber: (Dokumentasi Pribadi, 2024)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan *make up* dasar ini diikuti antusias oleh peserta pelatihan dan merupakan hal yang baru mereka pelajari. Setelah memnadaptkan pelatihan ini, mereka lebih paham bahwa luaran Program Keahlian Kuliner tidak hanya menghasilkan makanan dan minuman dengan cita rasa yang tinggi tetapi juga didukung dengan pentingnya *grooming* kecantikan. Hasil dari pelatihan *make up* dasar bagi siswa Program Keahlian Kuliner kelas XI SMK Negeri 1Panjatan berpengaruh positif signifikan dalam peningkatan keterampilan *make up* dasar sebagai luaran dari mata pelajaran tata hidang.

Pelatihan *make up* dasar dalam program keahlian kuliner tidak hanya bertujuan untuk mengajarkan keterampilan estetika, tetapi juga untuk meningkatkan kepercayaan diri siswa dan keterampilan interpersonal mereka. pelatihan yang melibatkan elemen praktis, seperti pemecahan masalah dalam konteks kuliner, membantu siswa untuk lebih memahami dan menginternalisasi proses pembelajaran yang membuat mereka lebih siap untuk industri kuliner yang kompetitif (Techanamurthy et al., 2018). Selain itu, integrasi teknik pengapliaksian makeup mendukung siswa dalam mempresentasikan makanan dengan estetika visual, yang sangat penting dalam menarik konsumen di pasar saat ini (Fatmawati et al., 2024).

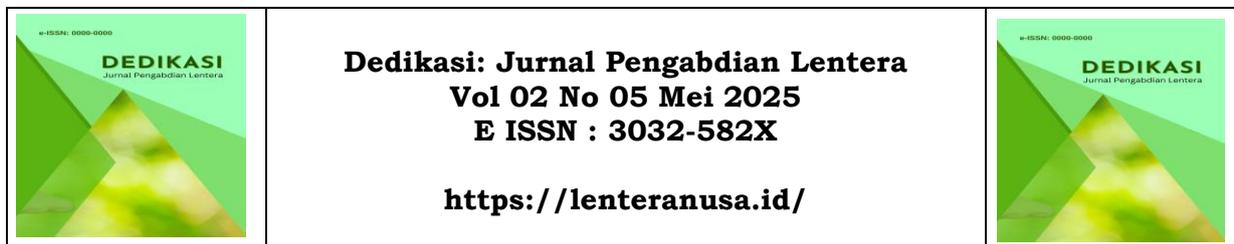


Gambar 6. Pelatihan Hasil *Make up* Dasar

Lebih jauh lagi, pelatihan ini mengasah kemampuan siswa dalam bekerja secara tim dan memahami peran mereka dalam konteks yang lebih besar dari kuliner. Penyelenggaraan pelatihan yang melibatkan kegiatan kolaboratif tidak hanya meningkatkan hasil belajar siswa tetapi juga mendorong mereka untuk mengembangkan kemampuan kerja sama. Program yang menggabungkan interaksi antar profesional dalam konteks kuliner dapat memperkuat keterampilan kolaboratif dan pemahaman siswa tentang pentingnya bekerja dalam tim untuk mencapai hasil yang lebih baik (Böttcher et al., 2023). Dengan demikian, pelatihan *make up* dasar bagi siswa program kuliner berkontribusi dalam membentuk mahasiswa yang tidak hanya terampil secara teknis tetapi juga mampu beradaptasi dan berkolaborasi dalam lingkungan kerja yang dinamis.

KESIMPULAN

Pelatihan *make up* dasar terbukti memberikan pengalaman baru bagi siswa Program Keahlian Kuliner kelas XI karena melatih mereka dalam hal penampilan profesional. Pelatihan ini menjadi bekal saat mereka memasuki masa Praktik Industri yang menuntut mereka tampil bersih, wangi, dan segar saat melakukan service pada *Food and Beverage Department*. Kegiatan ini tidak hanya meningkatkan keterampilan merias wajah secara sederhana tetapi juga membangun kesadaran akan pentingnya menjaga kebersihan dan kesegaran diri di tempat kerja. Siswa menjadi lebih siap menghadapi tuntutan dunia industri, terutama dalam hal penampilan saat melayani pelanggan. Diharapkan keterampilan ini dapat mendukung profesionalisme mereka selama praktik kerja maupun di masa depan.

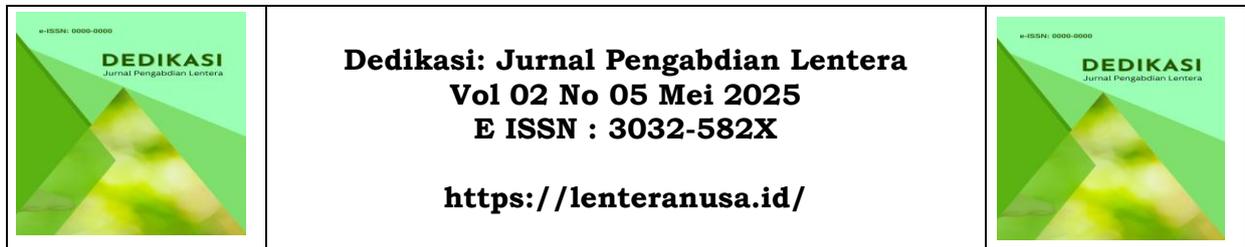


UCAPAN TERIMAKASIH

Kami mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada Bapak Kepala SMK N 1 Panjatan, Ketua Program Keahlian Kuliner, Guru Produktif Kuliner, serta Siswa Kelas XI Kuliner SMK N 1 Panjatan atas dukungan dan kerja samanya dalam menyukkseskan kegiatan pelatihan make up dasar. Partisipasi aktif seluruh pihak telah memberikan kontribusi besar dalam meningkatkan kesiapan siswa menghadapi Praktik Industri, khususnya dalam hal penampilan profesional di bidang *Food and Beverage*. Semoga kolaborasi yang baik ini dapat terus berlanjut untuk kemajuan bersama.

DAFTAR PUSTAKA

- Böttcher, S., Schonebeck, L. J., Drösch, L. A., Plogmann, A. M., Leineweber, C. G., Puderbach, S., Buhre, C., Schmöcker, C., Neumann, U., & Ellrott, T. (2023). Comparison of Effectiveness Regarding a Culinary Medicine Elective for Medical Students in Germany Delivered Virtually Versus in-Person. *Nutrients*, 15(19), 4281. <https://doi.org/10.3390/nu15194281>
- Dewi, D. (2022). Pengaruh Karakteristik Wirausaha, Kompetensi Sumber Daya Manusia Dan Motivasi Terhadap Keberhasilan Usaha Mikro, Kecil Dan Menengah Kuliner Pada Masa Pandemi Covid-19 Di Kota Jambi. *Jurnal Manajemen Terapan Dan Keuangan*, 11(2), 400–412. <https://doi.org/10.22437/jmk.v11i2.17965>
- Fatmawati, H., Muksin, M., & Febriana, R. (2024). *Evaluation of the Implementation of Upskilling and Reskilling Training Education in the Culinary Skills Program Using the Kirkpatrick Model*. 1(3), 10–18. <https://doi.org/10.61667/3redf095>
- Kusuma, H. I., Alfikri, M. R., & Wardani, E. (2023). Optimasi Kesiapan Kerja Siswa SMK Master Indonesia Bogor Melalui Pelatihan Berbasis Industri. *Nawadeepa Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 151–156. <https://doi.org/10.58835/nawadeepa.v2i3.227>
- Mahmud, Y., Arwildayanto, A., & Arifin, A. (2021). Implementasi Kompetensi Kewirausahaan Kepala Sekolah Dalam Mewujudkan Sekolah Unggul. *Student Journal of Educational Management*, 248–264. <https://doi.org/10.37411/sjem.v1i2.1037>
- Nurdianti, A., Juwaedah, A., & Rahmawati, Y. (2019). Kompetensi Pedagogik Calon Guru Program Keahlian Kuliner SMK Pariwisata. *Media Pendidikan Gizi Dan Kuliner*, 8(1). <https://doi.org/10.17509/boga.v8i1.19230>
- Purnamasari, N. M. W. W., Achmad, B. U., & Jahroh, S. (2022). The Effect of Entrepreneurial Competency on the Performance of Culinary SMES in Banjarbaru, South Kalimantan. *Matrik Jurnal Manajemen Strategi Bisnis Dan Kewirausahaan*, 281. <https://doi.org/10.24843/matrik:jmbk.2022.v16.i02.p08>
- Purwanti, H. (2022). Prakerin Dengan Praktik Wirausaha Pada Program Keahlian Kuliner Di Masa Pandemi Covid '19. *Jurnal Paradigma Journal of Sociology Research and Education*, 3(1), 200–210. <https://doi.org/10.53682/jpjsre.v3i1.3398>
- Saputra, E., Ambiyar, A., & Wakhinuddin, W. (2020). Persepsi Mahasiswa Terhadap Pelaksanaan Pembelajaran Operasional Tata Boga. *Edukasi Jurnal Pendidikan*, 18(1), 125. <https://doi.org/10.31571/edukasi.v18i1.1650>
- Techanamurthy, U., Alias, N., & DeWitt, D. (2018). Problem-Solving Strategies Among Culinary Arts Students in Community Colleges. *Journal of Technical Education and Training*, 10(1). <https://doi.org/10.30880/jtet.2018.10.01.005>



- Tentama, F., Sudarsono, B., & Ghozali, F. A. (2024). Implementasi Pelatihan Sikap Kerja, Pengetahuan Kerja Dan Keterampilan Kerja Siswa SMK Menuju Dunia Kerja. *Bernas Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(3), 2108–2114. <https://doi.org/10.31949/jb.v5i3.9516>
- Zaini, A. C., & Handoyo, S. E. (2021). Pengaruh Orientasi Pasar, Orientasi Dan Kompetensi Kewirausahaan Terhadap Kinerja Usaha. *Jurnal Manajerial Dan Kewirausahaan*, 3(1), 72. <https://doi.org/10.24912/jmk.v3i1.11289>