



**JOB SHEET PRAKTIKUM**  
**GARNISH HIDANGAN DARI SAYURAN**  
**GARNISH DARI WORTEL**  
**BINTANG**





Iris-iris wortel secara melingkar setebal  $\pm 0,3$  cm



Dengan menggunakan cetakan kue kering bentuk bunga, tancapkan cetakan pada penampang setiap irisan wortel, hingga berbentuk bunga.



Rapikan sudut-sudutnya, dan bentuk seperti pada gambar tiga.

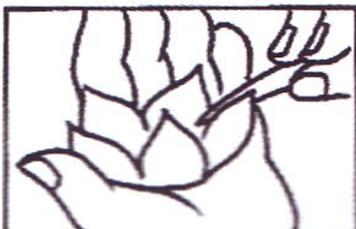
# BUNGA TULIP



Kupas kulit wortel. Buat pola 5 kelopak bunga agak tinggi pada pangkal wortel terlebih dahulu dengan menorehnya. Lalu dengan pisau yang tajam, belahlah wortel sesuai pola kelopak-kelopak tersebut



Usahakan membelahnya sampai pangkal dan sating bertemu, hingga bagian wortel yang tidak terpakai bisa diangkat (gambar 2 dan 3).



Rapikan bentuk kelopak-kelopak bunga

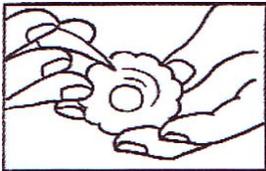
## BUNGA ASTER



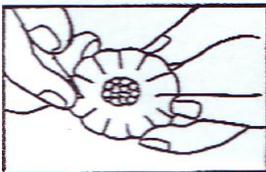
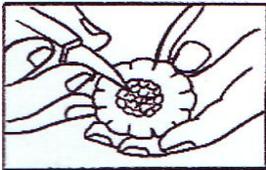
Iris-iris wortel secara melingkar setebal 0,3 cm



Dengan menggunakan cetakan kue kering bentuk bunga, tancapkan cetakan pada penampang setiap irisan wortel, hingga berbentuk bunga.



Buat irisan-irisan melintang di bagian tengahnya (gambar 3 dan 4).



Rapikan sudut-sudutnya, dan bentuk seperti pada gambar

## BUNGA LILY



Iris penampang wortel secara vertikal dengan tebal  $\pm 0,3$  cm. Bentuk seperti pola daun



Iris pinggirannya seperti tepi daun, lalu belah tengahnya tidak sampai putus Rendam dalam air garam agar lemas.



Ambit radish, bentuk menjadi bulatan dengan diameter 1 cm, buat torehan-torehan sating melintang.



Satukan belahan sisi wortel kiri dan kanan lalu tancapkan pada radish yang telah dibentuk dengan menggunakan tusuk gigi (gambar 5).



## GARNISH DARI CABE MERAH

### BUNGA SEPATU



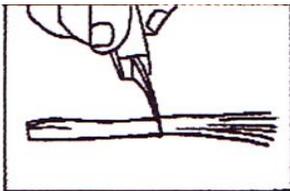
Buat irisan-irisan vertikal dari ujung atas ke pangkal bawah cabai, jarak satu sama lain 0.5 cm, hingga menjadi 6 kelopak bunga. Bentuk runcing ujungnya.



Mekarkan perlahan-lahan, dengan menarik ke arah bawah setiap kelopak, hingga biji cabai terlihat seperti putik bunga, rendam dalam air es

## GARNISH DARI DUAN BAWANG

### KUAS DAUN BAWANG



Potong-potong daun bawang sepanjang 6 cm. Iris-iris tiga perempat bagiannya saja



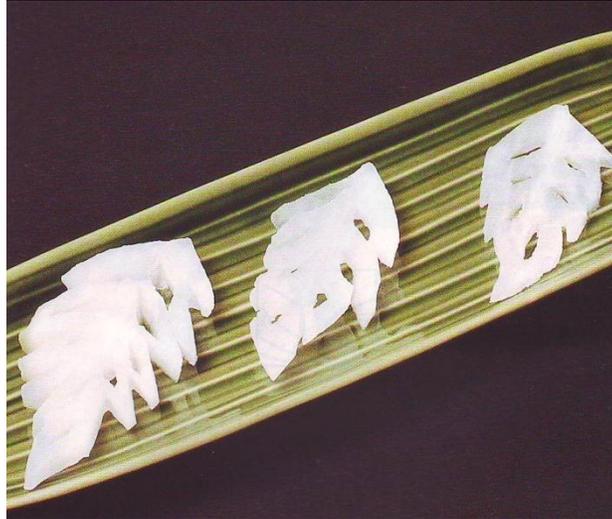
Rendam dalam air es agar mekar



Daun bawang siap dijadikan garnish

## GARNISH DARI LOBAK

### DAUN



Potong lobak secara horizontal, kemudian belah dengan ketebalan 1 cm



Bentuk potongan tadi menjadi seperti bentuk daun



Potong bagian tengah menjadi bolong-bolong seperti tampak pada gambar.

## BUNGA KRISAN



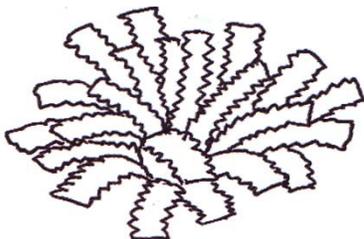
Belah ujung dan pangkal lobak, kemudian kupas



Dengan alat khusus (bisa juga dengan sebilah pisau) iris lobak menjadi lembaran-lembaran tipis agak lebar



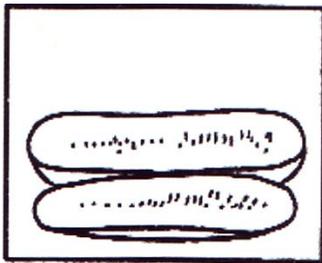
Dengan pisau bergerigi, iris-iris tidak putus lembaran lobak tersebut



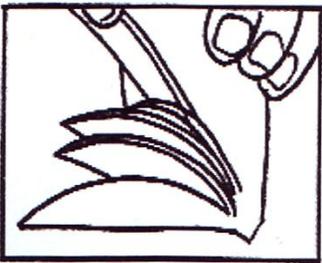
Gulung dari satu sisi ke sisi lainnya, kemudian ikat dengan benang.

## GARNISH DARI MENTIMUN

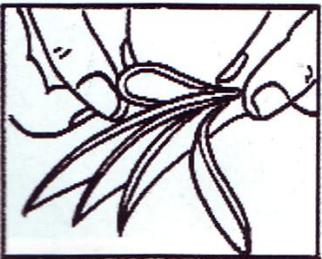
### KIPAS



Potong mentimun secara memanjang menjadi 2 bagian sama besar, Buang sebagian dagingnya, sisakan dengan ketebalan kulit 1 cm

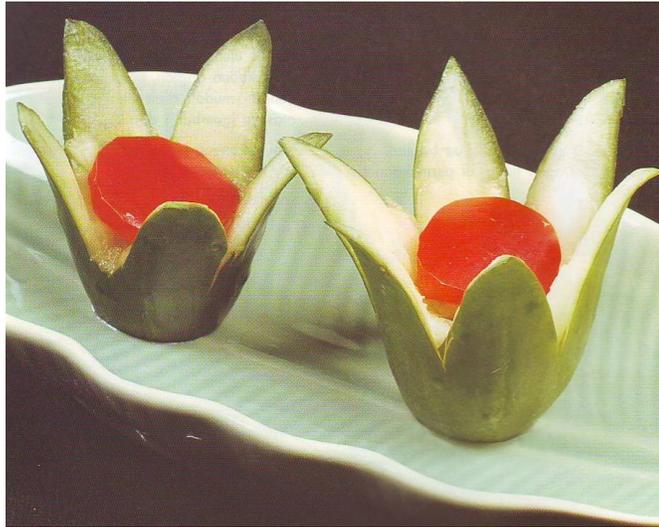


Potong serong sepertiga bagiannya, Iris-iris tipis memanjang tidak sampai putus ke pangkalnya (berjarak  $\pm$  1 cm dan ujung pangkal). Buat 7-10 irisan



Biarkan irisan pertama, lekukkan tiap irisan kedua hingga ke bagian pangkal. Demikian seterusnya, berselang-seling

## BUNGA TEGAK



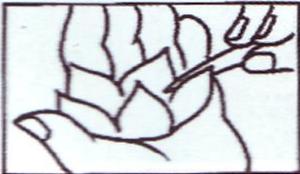
Potong mentimun menjadi dua bagian



Buatlah sayatan setengah lingkaran pada mentimun sehingga membentuk lima kelopak.



Setelah membentuk kelopak, potong mentimun, seperti tampak pada gambar



Rapihkan

## GARNISH DARI TOMAT

### MAWAR



Iris kulit tomat mulai dari poros atas, terus memutar hingga ke poros bawah. Jaga jangan sampai putus. Iriolah kulit tomat tidak terlalu tipis, tetapi juga tidak terlalu tebal



Iris terus hingga didapat irisan kulit tomat berbentuk pialang melingkar seperti tampak pada gambar.



Gulung mulai dari ujung yang satu ke ujung yang lain, hingga membentuk bunga mawar.

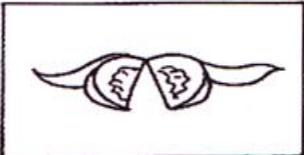
## MAHKOTA



Potong tomat menjadi dua secara vertical



Tempatkan pada talenan dengan bagian yang terpotong berada di bagian bawah. Buatlah irisan-irisan V di tengah atas tomat. Mulailah dari yang paling kecil dulu



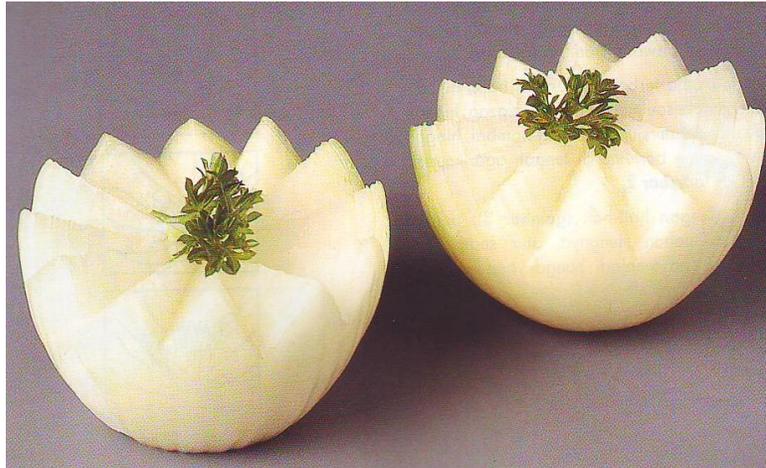
Beri jarak 0,4 cm dari pinggiran rongga dari irisan V yang pertama tadi, buat irisan V kedua, demikian seterusnya hingga 7 irisan. Sisakan potongan agak besar yang sama ukurannya pada sisi kiri don konannyo. Tempatkan irisan-irisan V yang telah dibuat tadi di atas piring, dorong irisan-irisannya ke arah atas



Sayat kulit dua bagian yang tersisa tadi, hingga dekat pangkal. Lekukkan kulitnya. Gabungkan dengan irisan-irisan V yang sudah diletakkan di atas piring dalam posisi semula (gambar 4 dan 5).



## GARNISH DARI BAWANG BOMBAI



Kupas kulit bawang bombai, kemudian belah bawang bombai membentuk huruf V



Belah bawang bombai sampai membentuk pola zaigzag

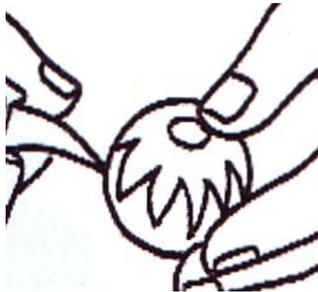


Belah bawang bombai menjadi dua bagian, kemudian rendam dalam air es

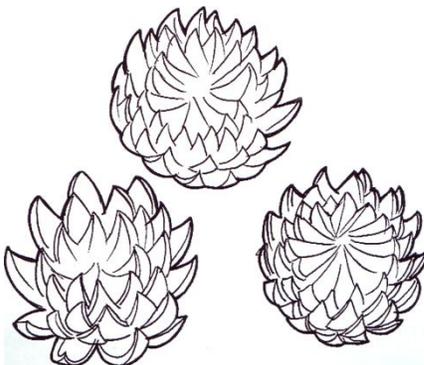
## BUNGA TERATAI



Kupas kulit bawang bombai, dengan ujung pisau, buat pola zig-zag di bagian tengah melingkari bawang bombai



Setelah pola terbentuk dengan baik, hujamkan ujung pisau mengikuti pola zig-zag, hingga lauh ke dalam slung bawang bombai, hingga akan Baling bertemu di tengah agar mudah dibuka.



Buka dengan hati-hati, angkat hingga lapisan siungnya, atur berselang-seling hingga menjadi bunga yang merekah beri warna dengan menggunakan pewarna cat

# **JOB SHEET**

# **GARNISH SAYURAN**

**OLEH :**

**CICA YULIA, S.Pd, M.Si**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA  
JURUSAN PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN  
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA  
2009**

