

**METODE *FOOD PLATING* DALAM MENINGKATKAN
DAYA TARIK MENU *A'LA CARTE* RESTORAN
HERMES PALACE HOTEL
BANDA ACEH**

KARYA TULIS AKHIR

Untuk Memenuhi Sebagai Dari Syarat-Syarat
Yang Diperlukan Untuk Memperoleh Gelar
Ahli Madya Pariwisata

Oleh:

Nur Maulina Manoppo

2206010001



**PROGRAM STUDI D3 PERHOTELAN
FAKULTAS VOKASI
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH ACEH
2025**

LEMBARAN PERSETUJUAN

Telah disetujui untuk diajukan kepada panitia ujian karya tulis akhir

Program Studi D3 Perhotelan Fakultas Vokasi

Universitas Muhammadiyah Aceh

Judul:

METODE *FOOD PLATING* DALAM MENINGKATKAN DAYA TARIK
MENU *A'LA CARTE* RESTORAN HERMES PALACE HOTEL BANDA ACEH

Banda Aceh, 5 Agustus 2025

Pembimbing



Marlina, S.Pd, M.Pd
NIDN: 0107037101

LEMBARAN TANDA TANGAN

Telah Dipertahankan di Depan Tim Penguji Karya Tulis Akhir
Program Studi D3 Perhotelan
Telah Diterima Untuk Memenuhi Sebagian
Dari Persyaratan Guna Memperoleh
Gelar Ahli Madya Perhotelan

Pada Tanggal 11 Agustus 2025

Panitia Penguji:

Penanggung Jawab

: Ira Dama Yanti, S.T., M.T
NIK: 19820107 200902 2 001



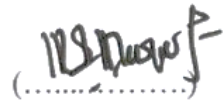
Pembimbing

: Marlina, S.Pd, M.Pd
NIDN: 0107037101



Penguji I

: Dra. Nilazarni, M.Pd
NIDN: 0128076801



Penguji II

: Riska Nanda, S.Pd., M.Sc
NIK: 19940725 202007 2 001



PENGESAHAN KARYA TULIS AKHIR

Judul : Metode *Food Plating* Dalam Meningkatkan Daya Tarik
Menu *A'la Carte* Restoran Hermes Palace Hotel Banda
Aceh
Nama mahasiswa : Nur Maulina Manoppo
NPM : 2206010001
Program Studi : D3 Perhotelan

Banda Aceh, 11 Agustus 2025

Disahkan Oleh
Pembimbing



Marlina, S.Pd, M.Pd
NIDN: 0107037101

Diketahui/disahkan oleh:

Program Studi D III Perhotelan
Ketua



Riska Nanda, S.Pd., M.Sc
NIK : 19940725 202007 2 001

Fakultas Vokasi
Universitas Muhammadiyah Aceh
Dekan



Ira Dama Yanti, S.T., M.T.
NIK: 19820107 200902 2 001

**SURAT PERNYATAAN
KEASLIAN KARYA TULIS AKHIR**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama Lengkap : Nur Maulina Manoppo

NPM : 2206010001

Tempat/Tanggal Lahir : Banda Aceh, 03 Mei 2004

Program Studi : D3 Perhotelan

Alamat : Jl. Seuneulop, Desa Lamdaya, Kecamatan

Ingin Jaya, Kabupaten Aceh Besar

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Karya Tulis Akhir (KTA) yang berjudul: **Metode *Food Plating* Dalam Meningkatkan Daya Tarik Menu *A'la Carte* Restoran Hermes Palace Hotel Banda Aceh** adalah benar-benar Hasil Karya Tulis Akhir saya sendiri, bukan hasil Karya Ilmiah orang lain dan juga tidak mengandung plagiasi dari sumber informasi lainnya. Apabila dikemudian hari ternyata ditemukan seluruh atau sebagian tugas akhir ini bukan hasil karya penulis sendiri atau adanya plagiat dalam bagian-bagian tertentu, penulis bersedia menerima sanksi sesuai kebijakan.

Banda Aceh, 11 Agustus 2025

Yang Menyatakan,



Nur Maulina Manoppo

NPM. 2206010001

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat serta karunia-nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan sebuah Karya Tulis Akhir (KTA) ini dengan judul **“Metode *Food Plating* Dalam Meningkatkan Daya Tarik Menu *A’la Carte* Restoran Hermes Palace Hotel Banda Aceh”**.

Shalawat dan salam tak lupa penulis sanjungkan kepada Nabi Muhammad SAW yang telah membawa umat manusia dari zaman kegelapan menuju zaman yang terang dengan ajaran Islam. Penulis juga menyampaikan rasa hormat kepada keluarga dan para sahabatnya yang telah berjuang menegakkan agama Allah di muka bumi ini.

Dalam proses penyusunan karya tulis ini, penulis menyadari adanya berbagai tantangan dan hambatan yang harus dihadapi, termasuk keterbatasan ilmu dan pengalaman dalam penulisan karya tulis akhir. Namun berkat dukungan dari berbagai pihak, penulis dapat menyelesaikan tugas ini dengan baik. Oleh karena itu, dengan segala kerendahan hati, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Kepada ayahanda tersayang Ridel Manoppo dan ibunda tercinta Nur Astuti atas segala dukungan moral dan material yang telah diberikan, sehingga peneliti mampu menyelesaikan Karya Tulis Akhir ini dengan baik.
2. Ibu Ira Dama Yanti, S.T., M.T selaku Dekan Fakultas Vokasi Universitas Muhammadiyah Aceh.

3. Ibu Riska Nanda, S.Pd., M.Sc. selaku Ketua Prodi Perhotelan Universitas Muhammadiyah Aceh.
4. Ibu Marlina, S.Pd, M.Pd selaku pembimbing yang senantiasa meluangkan waktu dan memberikan arahan kepada peneliti hingga terselesaikannya Karya Tulis Akhir ini.
5. Bapak Budi Syaiful S.E dan staff Hermes Palace Hotel Banda Aceh yang turut serta membantu dalam proses penyusunan Karya Tulis Akhir ini.
6. Kepada seluruh dosen dan staff Fakultas Vokasi Universitas Muhammadiyah Aceh yang turut serta memberikan dukungan dan saran dalam penyusunan Karya Tulis Akhir ini.
7. Kepada semua teman-teman dan rekan seperjuangan yang telah memberikan kontribusi pemikiran serta semangat, baik secara langsung maupun tidak langsung, dalam penyusunan Karya Tulis Akhir ini.

Sebagai penutup, penulis memanjatkan doa kepada Allah SWT agar Karya Tulis Akhir ini dapat menjadi bermanfaat bagi semua pihak.

Banda Aceh, 11 Agustus 2025

Penulis

Nur Maulina Manoppo

NPM. 2206010001

ABSTRAK

METODE *FOOD PLATING* DALAM MENINGKATKAN DAYA TARIK MENU *A'LA CARTE* RESTORAN HERMES PALACE HOTEL BANDA ACEH

Perhotelan merupakan Industri yang menyediakan jasa penginapan dan layanan lainnya, di dalam nya terdapat beberapa departemen-departemen salah satunya yaitu departemen *food and beverage*, departemen ini terbagi menjadi dua yaitu *f&b service* dan *f&b produk*. Tampilan hidangan merupakan salah satu aspek penting, khususnya pada penyajian menu *a'la carte* di restoran hotel berbintang, semakin tinggi estetika suatu hidangan, semakin besar pula daya tarik bagi para tamu. Untuk mendukung nilai estetika dan profesional hotel Hermes menggunakan metode *food plating* dalam penyajiannya.. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana metode *food plating* diterapkan oleh para koki dalam meningkatkan daya tarik menu *a'la carte* restoran Hermes Palace Hotel Banda Aceh, serta kendala apa saja yang dihadapi oleh para koki dan upaya yang dilakukan dalam proses *food plating*. penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi lapangan. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa metode *plating* seperti *shingling*, *stacking*, *smearing*, *koslo*, dan *rule of thirds* secara khusus berkontribusi dalam menciptakan tampilan hidangan yang menarik dan menggugah selera. Kendala yang sering muncul antara lain adalah keterbatasan waktu, koordinasi antara tim dapur dan keterbatasan alat atau bahan *garnish*, kendala tersebut dapat diatasi dengan persiapan awal, pembagian tugas, serta pemilihan bahan dan *garnish* yang tepat. Kesimpulan dari penelitian ini adalah metode *food plating* yang tepat dapat meningkatkan nilai tampilan dan profesional dalam penataan makanan, yang berdampak langsung pada citra restoran hotel. Saran yang diajukan antara lain adalah perlunya pelatihan berkala bagi koki, peningkatan ketersediaan peralatan *plating*, mengelola waktu secara efisien, serta pengawasan kualitas bahan dan *garnish* secara berkala.

Kata Kunci: *Food Plating, Garnish, Menu, A'la Carte, Restoran*

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
ABSTRAK	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABLE	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Ruang Lingkup Penelitian.....	3
1.5 Manfaat Penelitian	4
1.5.1 Manfaat Praktis	4
1.5.2 Manfaat Teoritis	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Landasan Teori.....	5
2.1.1 <i>Food Plating</i>	5
2.1.2 <i>Garnish</i>	6
2.1.3 Menu	7
2.1.4 <i>A'la Carte</i>	8
2.1.5 Restoran	9
2.2 Kajian Penelitian Terdahulu yang Relevan.....	11
BAB III METODE PENELITIAN	13
3.1 Pendekatan Penelitian	13
3.2 Subjek Penelitian.....	14
3.3 Definisi Operasional Penelitian.....	14
3.4 Lokasi Penelitian.....	15
3.5 Teknik dan Instrumen Penelitian	15

3.6 Teknik Analisis Data.....	16
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	18
4.1 Gambaran Umum Hermes Palace Hotel Banda Aceh.....	18
4.2 Hasil Penelitian	22
4.2.1 Metode <i>Food Plating</i> yang digunakan oleh Para Koki	22
4.2.2 Kendala dalam Proses <i>Food Plating</i>	24
4.2.3 Penanganan Keterbatasan Waktu dalam Proses <i>Plating</i>	26
4.2.4 Pemilihan <i>Garnish</i> yang Tepat Dalam Penataan Hidangan..	28
4.2.5 Penanganan Dalam Mempertahankan Kualitas <i>plating</i>	29
4.3 Pembahasan.....	31
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	33
5.1 Kesimpulan	33
5.2 Saran.....	33
DAFTAR PUSTAKA.....	35

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kajian Penelitian Terdahulu yang Relevan.....	11
Tabel 3.1 Definisi Operasional Variabel.....	14
Tabel 4.1 Struktur Organisasi Hermes Palace Hotel Banda Aceh	20
Tabel 4.2 Struktur Departemen <i>Food and Beverage Produc</i>	21
Tabel 4.3 Tabel 4.3 Bed Menu <i>A'la Carte</i>	22

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Hidangan Utama.....	24
--------------------------------	----

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Pertanyaan Wawancara Koki *Kitchen*

Lampiran 2. Dokumentasi Penelitian

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dalam Industri perhotelan khususnya pada restoran hotel berbintang seperti Hermes Palace Banda Aceh, penyajian makanan tidak hanya soal rasa, tetapi juga soal tampilan yang menarik serta memikat. Salah satu aspek yang penting namun sering kali diabaikan yaitu *food plating*. *Food plating* sendiri merupakan suatu cara makanan yang sudah diolah, untuk ditata di atas piring sebelum disajikan kepada tamu. Penataan yang *estetik* dapat membangkitkan selera makan, menciptakan pengalaman yang bagus saat menyantapnya, memiliki nilai jual, dan meningkatkan persepsi terhadap daya tarik menu restoran.

Tampilan makanan adalah hal pertama yang dilihat tamu. *Food Plating* yang menarik dapat membuat hidangan terlihat lebih menggugah selera dan meningkatkan keinginan untuk mencoba. Selain faktor tampilan, penataan makanan yang menarik memberikan dampak psikologis yang positif, meningkatkan cita rasa serta memperkuat kesan profesionalisme restoran. Selain itu, mengenai aspek visual atau tampilan dilihat lagi dalam segi warna dan komposisi makanan yang berpengaruh terhadap daya tarik menu. *Plating* yang baik mampu memberikan kesan pertama yang positif dan mendorong keinginan konsumen untuk mencicipi hidangan tersebut (Setiaji et al. 2023). Hal ini menunjukkan bahwa daya tarik visual dari sebuah makanan, termasuk *plating*, memainkan peran penting dalam keputusan tamu saat membeli makanan di restoran hotel.

Dalam beberapa tahun ini penampilan atau visual menjadi salah satu tren di kalangan anak muda, apalagi bagi yang aktif di sosial media dimana mereka suka membagikan pengalaman sehari-hari termasuk saat mereka sedang menikmati makanan yang dipesan. Dengan ini, bisa dijadikan salah satu patokan untuk menghadirkan makanan dengan tampilan yang baik serta memberikan kesan yang menarik pada hidangan restoran hotel di era digital saat ini.

Hermes Palace Hotel Banda Aceh memiliki potensi besar untuk meningkatkan daya tarik menu dengan tehnik *food plating* modern pada menu *A'la carte* melalui kuliner Aceh maupun kuliner lainnya. Menu *a'la carte* jenis menu yang menawarkan beberapa makanan pilihan dan dilengkapi dengan harga satuan. *A'la carte* merupakan konsep yang penting dalam Industri kuliner seperti restoran.

Metode *food plating* memiliki peran tersendiri dalam penyajian makanan dan dapat memberikan penilaian maksimal pada tampilan makanan yang disajikan, walaupun dari segi rasa makanan sudah baik akan tetapi jika tampilannya biasa saja itu akan memiliki penilaian yang kurang maksimal, ditambah dengan tamu yang ingin menampilkan gambar makanan ke sosial medianya, hal tersebut dapat memberikan daya tarik bagi calon tamu lainnya yang ingin mencoba makanan di restoran Hermes Palace Hotel Banda Aceh. Dengan aspek ini dapat memberikan *feedback* yang signifikan dalam bentuk peningkatan daya tarik menu, kepuasan tamu, dan pendapatan restoran.

Berdasarkan deskripsi pada latar belakang, peneliti memilih untuk mengangkat judul penelitian Karya Tulis Ilmiah ini tentang “**Metode Food**

***Plating* Dalam Meningkatkan Daya Tarik Menu *A'la Carte* Restoran Hermes Palace Hotel Banda Aceh”**

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan sebelumnya, maka rumusan permasalahan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana metode *food plating* yang digunakan untuk meningkatkan daya tarik menu *a'la carte* restoran Hermes Palace Hotel Banda Aceh?
2. Apa saja kendala dalam proses *food plating* dan upaya yang dilakukan untuk mengatasi kendala di Restoran Hermes Palace Hotel Banda Aceh?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui:

1. Mengetahui metode *food plating* yang digunakan untuk meningkatkan daya tarik menu *a'la carte* restoran Hermes Palace Hotel Banda Aceh.
2. Mengetahui kendala dalam proses *food plating* dan upaya yang dilakukan untuk mengatasi kendala di Restoran Hermes Palace Hotel Banda Aceh.

1.4 Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup penelitian ini, penulis memberi batasan pada *food plating* hidangan utama *a'la carte* yang disajikan di Restoran Hotel Hermes Palace Banda Aceh.

1.5 Manfaat Penelitian

Berikut adalah manfaat dari penelitian ini, yaitu:

1.5.1 Manfaat praktis

Berdasarkan rumusan masalah dan tujuan penelitian, maka manfaat penelitian secara praktis adalah:

1. Menambah literasi bagi hotel sebagai bahan masukan dan kajian tentang *food plating* untuk meningkatkan kualitas serta daya tarik tamu pada menu makanan.
2. Menambah referensi serta pengetahuan yang relevan terhadap pengembangan dalam penataan hidangan di Restoran Hotel Hermes Palace Banda Aceh.

1.5.2 Manfaat Teoritis

Adapun manfaat secara teoritis adalah

1. Hasil Penelitian ini dapat menambah referensi ilmiah di bidang perhotelan khususnya pada bagian *Food and Beverage*, terkait *food plating*. Menjadi bahan ajar dalam *food produc*.
2. Bagi Peneliti sendiri

Penelitian ini dapat memperdalam pemahaman peneliti dan pengalaman dalam melakukan penelitian terapan di bidang *food and beverage*. Mengembangkan keterampilan dalam memahami hubungan antara estetika makanan.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Landasan Teori

2.1.1 *Food Plating*

Dalam dunia kuliner, *food plating* merupakan salah satu aspek penting dalam penyajian makanan yang memengaruhi persepsi konsumen terhadap rasa dan kualitas makanan. Menurut Gita Novianti (2020: 4) *food plating* adalah sebuah cara untuk mendekorasi atau menyajikan makanan agar tampak lebih indah dan menarik selera tamu. Penyajian tersebut memiliki sebuah peran besar dalam tampilan makanan. Sedangkan menurut Khaeril Sungkawa et al (2024: 134) menyatakan bahwa *food plating* merupakan seni menyusun makanan di atas piring dengan memperhatikan posisi penyusunan dan komposisinya agar menghasilkan nilai estetika yang menarik dan berkualitas unggul.

Food plating bukan hanya soal keindahan, tetapi juga memberikan dampak penilaian terhadap tamu yang menikmati tampilan dari *food plating*, dalam segi kualitas, dan kepuasan tamu. Beberapa hal-hal yang harus diperhatikan dalam penyajian *food plating* menurut Al-Bakry (2022: 49), yaitu:

1. Komposisi bahan, dengan menyeimbangkan komposisi yang tepat dalam *food plating* dapat menciptakan keindahan visual yang menarik dan meningkatkan nilai jual.
2. Komposisi warna yang seimbang, dapat meningkatkan daya tarik visual makanan dan persepsi terhadap rasa.
3. *white space* pada piring, memberikan kesan elegan dan rapi.

4. Keserasian dan keharmonisan dalam bentuk makanan yang sesuai dan menarik.

2.1.2 *Garnish*

Garnish merupakan salah satu elemen penting dalam penyajian makanan, yang bukan hanya sebagai hiasan, tetapi juga dapat meningkatkan tampilan dan nilai makanan. Menurut Fitria et al (2023: 195) *garnish* merupakan hiasan pada makanan yang dapat memperindah penampilan hidangan dan meningkatkan selera makan. Dengan memberikan *garnish* pada sebuah hidangan, maka tampilan dari hidangan tersebut terlihat lebih menarik dan menggugah selera. Sedangkan menurut Khoiri dan Asnur (2024: 162) menyatakan *garnish* adalah sentuhan terakhir dalam penyajian makanan yang mencakup komposisi dan penyusunan warna yang disusun secara menarik untuk menggugah nafsu makan tamu. Seiring berkembangnya dunia kuliner saat ini, *garnish* menjadi perhatian penting karena merupakan bagian dari keseluruhan penyajian makanan yang tidak terpisahkan.

Menurut Winata dan Giernardy dalam Khoiri (2024: 163) untuk mengukur variabel *garnish* digunakan tiga variabel, yaitu :

1. Warna *garnish*
2. Keseimbangan ukuran dan bahan *garnish*
3. Penataan atau plating *garnish*

Garnish bukan hanya sekedar hiasan dalam penyajian makanan, tetapi memiliki peran dalam meningkatkan daya tarik visual serta memperkuat kesan

indah yang disajikan kepada tamu. Menurut Budiningsing (2019: 65) *garnis* memiliki beberapa fungsi sebagai berikut:

1. Membuat hidangan tampak indah dan lebih menarik.
2. Menimbulkan selera makan.
3. Menambah rasa dan aroma yang lezat.
4. Menambah nilai gizi makanan dan minuman.

2.1.3 Menu

Menu sendiri merujuk pada kualitas atau ciri-ciri dari sebuah menu yang mampu menarik minat pelanggan untuk memilih dan memesannya. Menurut Adiguna Tumpuan (2021: 62) menyatakan menu adalah suatu daftar menu makanan dari produk yang disediakan oleh restoran, yang bertujuan untuk menarik perhatian tamu agar terjadinya pembelian. Selain itu, menurut Trianasari (2021: 31) menu merupakan salah satu peran penting untuk memberikan informasi kepada tamu mengenai hidangan yang disediakan oleh sebuah restoran. Dengan adanya menu, membantu tamu dalam pemilihan hidangan yang sesuai dengan selera dan kebutuhan.

Menurut Fredrikus Timo (2021: 9) Menu memiliki fungsi dasar seperti untuk memenuhi kebutuhan dalam penyajian, operasional usaha serta alat koordinasi untuk mencapai tujuan manajemen perusahaan. Beberapa prioritas dalam menyusun menu, yaitu:

1. Kepentingan tamu, yaitu untuk mengutamakan keinginan dan kebutuhan tamu terhadap menu yang akan di tawarkan.

2. Mutu dari sebuah makanan, yaitu mengenai konsisten dalam pembuatan, aroma, rasa, potongan atau bentuk, serta tampilan visualnya.
3. Ketersediaan makanan yang dapat dipesan pada restoran.

Menurut Parantika dan Harwindito (2019:82) menu sendiri memiliki berbagai tipe-tipe dalam Industri kuliner, dan masing-masing memiliki karakteristik yang unik untuk mempengaruhi pengalaman makan para tamu dan termasuk strategi operasional restoran. Berikut beberapa tipe-tipe menu berdasarkan jenis restoran, yaitu:

1. *Speciality* menu, adalah menu yang ditawarkan oleh restoran sebagai pilihan khusus, biasanya untuk mempromosikan hidangan tertentu yang unik, lezat atau memiliki tema khusus.
2. *Supper* menu, adalah menu yang ditawarkan untuk jam makan malam, biasanya disajikan pada sore atau malam hari. Sering kali menu ini menghadirkan makanan yang lebih ringan atau lebih santai dibandingkan menu makan malam formal.
3. *Table d'hote* menu, adalah jenis menu yang menawarkan paket hidangan lengkap dengan harga tetap, yang biasanya terdiri dari hidangan *appetizer*, *main course*, dan *dessert*.
4. *Special event* menu, adalah menu yang dirancang secara khusus untuk acara-acara *event*, seperti pernikahan, ulang tahun, atau acara korporat.
5. *A la carte* menu, adalah jenis menu yang menawarkan pilihan hidangan individu, dimana setiap hidangan memiliki harga yang terpisah.

2.1.4 A la Carte

A la carte merupakan konsep yang penting dalam Industri kuliner, seperti restoran atau pun catering. *A la carte* adalah salah satu jenis menu yang menawarkan pilihan hidangan secara individual, sehingga pelanggan dapat memilih hidangan yang sesuai dengan selera dan preferensi mereka. Menurut Trianasari (2021: 35) *a la carte* adalah sebuah menu yang menawarkan pilihan lebih bervariasi dari pada jenis menu lainnya, setiap hidangan disajikan secara

terpisah dan memiliki harga tersendiri. Sehingga tamu dapat memilih hidangan yang ingin mereka pesan tanpa harus memesan paket menu yang sudah ditentukan. Sedangkan menurut Timo (2021: 10) *a'la carte* merupakan hidangan baik itu makanan atau minuman yang ditawarkan dalam menu dilengkapi dengan harga satuan yang jelas, bukan dalam bentuk paket atau menu kombo, dalam proses pengolahan makanan akan dimulai setelah adanya pesanan yang masuk dari tamu, sehingga hidangan yang disajikan masih dalam keadaan segar dan berkualitas.

Dengan kata lain, *a'la carte* memberikan tawaran yang lebih personal dan *fleksibel* kepada tamu, memungkinkan tamu untuk memilih, mengkombinasi, dan menikmati hidangan sesuai dengan keinginan dan anggaran mereka. Menurut Parantika dan Harwindito (2019: 83) *a'la carte* memiliki beberapa jenis-jenis menu sebagai berikut:

1. Jumlah dan macam-macam jenis hidangan dalam menu ini tidak terbatas, bervariasi atau beraneka ragam.
2. Setiap jenis makanan memiliki harga tersendiri.
3. hidangan akan disiapkan berdasarkan pesanan yang diterima.

2.1.5 Restoran

Restoran adalah tempat yang menyediakan hidangan, baik untuk makanan sehari-hari maupun untuk acara khusus seperti perayaan atau pertemuan bisnis. Menurut Farida Nurlaila (2019: 16) restoran adalah suatu layanan yang pengoperasannya berupa penjualan makanan atau minuman kepada tamu-tamu

dalam kelompok kecil dengan maksud untuk mendatangkan keuntungan. Restoran dipandang sebagai bagian penting dari sektor jasa yang berperan dalam memenuhi kebutuhan wisatawan akan makan dan minum, dengan standar pelayanan yang baik. Terdapat juga definisi restoran dari Dewi et al (2023) menyatakan restoran bukan hanya tempat makan saja, tetapi juga tempat sarana pertemuan sosial, bisnis, dan hiburan. Ini mencerminkan peran ganda restoran sebagai penyedia layanan konsumsi sekaligus tempat interaksi sosial.

Restoran merupakan salah satu tempat makan yang sangat beragam, dengan berbagai macam jenis restoran yang menawarkan pengalaman kuliner yang unik. Berikut beberapa jenis restoran dengan berbagai macam pelayanan yang diberikan menurut Parantika dan Harwindito (2019: 4), yaitu:

1. Restoran formal, yaitu restoran yang menyediakan pelayanan formal, termasuk pakaian tamu yang datang ke restoran tersebut. Secara umum, penataan meja makan ditata secara elegan dan lengkap, dengan variasi makanan mulai dari makanan pembuka (*appetizer*), makanan utama (*main course*), hingga makanan penutup (*dessert*). Terdapat tiga jenis restoran formal, sebagai berikut:
 - 1) *Fine Dining*, yaitu restoran yang memberikakan pelayanan berkualitas tinggi untuk para tamu yang sebelumnya sudah melakukan reservasi terlebih dahulu.
 - 2) *Grill Room*, yaitu restoran yang khusus menyajikan hidangan dengan metode *grill* (memanggang), seperti daging panggang, ikan panggang dan sayuran panggang.
 - 3) *Gourmet*, yaitu restoran yang menyediakan jenis makanan atau hidangan yang memiliki kualitas tinggi, dengan rasa yang *kompleks*, dan disajikan dengan cara yang elegan serta mewah.
2. Restoran non formal, merupakan restoran yang bertujuan untuk menarik konsumen melalui penyajian menu dengan berbagai variasi hidangan, harga yang terjangkau, suasana yang santai, serta jam operasional yang dimulai dari pagi hingga malam hari. Restoran ini terbagi lagi dalam tiga jenis, yaitu:

- 1) *Supper club*, yaitu restoran yang memiliki cita rasa *high-class* serta menawarkan menu yang terdiri dari hidangan lezat dan berkualitas tinggi. *Supper club* yang pada awalnya hanya untuk kalangan tertentu dalam suatu hotel, seperti tamu-tamu langganan atau VIP.
- 2) *Bistro*, dalam bahasa Prancis yang berarti bar kecil, dimana restoran ini menyajikan menu Prancis yang sederhana namun lezat, dengan suasana santai, hangat dan kasual ala Eropa.
- 3) Kafe, adalah sebuah restoran kecil untuk bersantai yang biasanya menawarkan menu yang terdiri dari minuman seperti kopi, teh, dan jus, serta hidangan ringan seperti *pastry*, *sandwich*, dan *salad*.

2.2 Kajian Penelitian Terdahulu yang Relevan

Untuk mendukung permasalahan pembahasan, peneliti menggunakan beberapa penelitian-penelitian terdahulu yang relevan dengan penelitian saat ini sebagai salah satu acuan peneliti. Kajian penelitian terdahulu merupakan syarat, mutlak bahwa dalam penelitian akhir menolak hal-hal seperti plagiat atau menjiplak sepenuhnya karya tulis orang lain. Oleh karena itu, untuk memenuhi kode etik dalam penelitian akhir sangat penting mengeksplorasi terhadap penelitian-penelitian terdahulu yang relevan. Tujuannya untuk mempertegas penelitian, kedudukan penelitian dan sebagainya. Teori-teori pendukung untuk mengembangkan konsep berpikir dalam penelitian.

Tabel 2.1 Kajian Penelitian Terdahulu yang Relevan

No	Nama	Judul	Metode	Hasil
1.	M.Hafidh Nashiruddin Al-Bakry (2022)	Penerapan Metode <i>Food Plating</i> Untuk Meningkatkan Motivasi Siswa Dalam Menyajikan Masakan Indonesia. (studi kasus)	Metode kualitatif deskriptif	Penelitian ini berfokus pada bagaimana penerapan metode <i>food plating</i> untuk meningkatkan motivasi peserta didik dalam menyajikan masakan Indonesia. Hasil penelitiannya bahwa penerapan metode <i>food plating</i> dapat meningkatkan

		mengenai penerapan metode <i>food plating</i> untuk memotivasi siswa)		motivasi peserta didik dalam menyajikan suatu sajian. Selain itu, peserta didik LKP duta persada harus memiliki jiwa seni yang tinggi.
--	--	---	--	--

No	Nama	Judul	Metode	Hasil
2.	Meika Marito Sihombing, Muhammad Hasanur Arifin, Maryono (2021)	Pengaruh Variasi Menu, Harga, dan Suasana Café, Terhadap Kepuasan Konsumen Café Miltie Garden Mulawarman Banjarmasin (studi kasus mengenai pengaruh variasi menu, harga, dan suasana)	Metode deskriptif dengan pendekatan kuantitatif	Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menguji pengaruh secara parsial dan simultan varian menu, harga, dan suasana kafe terhadap kepuasan konsumen. Hasil pengujian menunjukkan bahwa varian menu berpengaruh positif dan signifikan terhadap kepuasan konsumen. Harga dapat berpengaruh negative pada kepuasan konsumen. suasana kafe berpengaruh positif terhadap kepuasan konsumen.
3.	Soni Setiaji, Depy Muhamad Pauzy, Mila Karmila (2023)	Analisis kepuasan Konsumen Ditinjau Dari Store Atmosphere, Food Plating Dan Persepsi Harga (studi kasus mengenai kepuasan konsumen)	Metode penelitian pendekatan kuantitatif	Penelitian ini berfokus pada mengetahui pengaruh <i>store atmosphere</i> , <i>food plating</i> , dan persepsi harga terhadap kepuasan konsumen Letter Coffee. Café tersebut sudah banyak di datangi oleh kosumen, di karenakan letak <i>café</i> tersebut strategis untuk menarik konsumen. selain itu, untuk mempertahankan hal tersebut, banyak faktor yang harus di perhatikan yaitu dari <i>store atmosphere</i> , <i>food plating</i> dan persepsi harga, agar tidak kalah saing dari <i>café-café</i> lainnya.

Sumber: Analisi Penelitian, 2025

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Pendekatan Penelitian

Pendekatan penelitian merupakan cara utama yang digunakan peneliti untuk mencapai tujuan dan menentukan jawaban atas masalah yang diajukan. Menurut Debora Exaudi Sirait (2023: 2), pendekatan penelitian merupakan suatu pendekatan disipliner dan pendekatan ilmu pengetahuan yang bersifat fungsional terhadap masalah tertentu. Dalam konteks penelitian, pendekatan ini mencakup langkah-langkah sistematis yang dirancang untuk mengarahkan proses pengumpulan, analisis, dan interpretasi data, sehingga memungkinkan peneliti untuk mencapai pemahaman yang mendalam terhadap suatu fenomena atau masalah tertentu.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah kualitatif. Penelitian kualitatif adalah penelitian yang menganalisis hubungan antar variabel penelitian dan indikator yang harus dibuktikan. Menurut syafriada Hafni Sahir (2022: 41), penelitian kualitatif merupakan persepsi yang mendalam pada fenomena yang diteliti dengan mengkaji fenomena dengan lebih detail pada kasus per kasus sifat masalah yang diteliti bisa berbeda-beda. Metode kualitatif memungkinkan untuk mengkaji hal ilmiah tertentu secara mendalam dan rinci. Metode ini menghasilkan sejumlah kecil orang dan kasus.

3.2 Subjek Penelitian

Menurut Nashrullah et al (2023: 18) subjek penelitian adalah sumber data yang di peroleh dari indivitu maupun responden yang memberikan jawaban serta tanggapan terhadap pertanyaan peneliti baik secara tertulis maupun lisan. Penetapan subjek penelitian yang tepat merupakan hal penting untuk mencapai tujuan penilitian dan memastikan kualitas hasil penelitian. Dengan informan sebagai berikut :

1. Koki *kitchen* : 5 orang

3.3 Definisi Operasional Variabel

Tabel 3.1 Definisi Operasional Variabel

Variabel	Definisi Operasional	Indikator
Daya Tarik Menu	Daya tarik menu adalah daftar menu yang memiliki visual yang menarik perhatian tamu dan mampu memberikan image dari restoran tersebut. (Sihombing et al, 2022)	1. Penampilan menu yang menarik 2. Ukuran porsi dari sebuah hidangan 3. Kualitas produk atau hidangan 4. Ketersediaan menu pada restoran (Sihombing et al, 2022)
Metode <i>Food Plating</i>	“Metode <i>food plating</i> adalah metode yang merujuk pada tata penempatan makanan di atas piring dengan tambahan garnish” (Al-Bakry, 2022)	1. Komposisi bahan yaitu keseimbangan nutrisi dalam makanan yang disajikan. 2. Komposisi warna yang seimbang. 3. Keserasian dan keharmonisan bentuk makanan. 4. Terlihat rapi dan bersih (Al-Bakry, 2022).

Menurut Sugiyono (2020) variabel penelitian adalah komponen yang sudah ditentukan oleh seorang peneliti untuk diteliti agar mendapatkan jawaban dan informasi tentang hal yang diteliti, kemudian ditarik kesimpulannya.

3.4 Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian ini dilakukan di Hermes Palace Hotel, yang merupakan hotel satu-satunya bintang lima di Kota Banda Aceh. Fokus utama dalam penelitian ini adalah pada departemen *Food and Beverage Produc*, dengan tujuan untuk mengeksplorasi metode *food plating* dalam meningkatkan daya tarik menu *a'la carte* restoran di Hermes Palace Hotel Banda Aceh.

3.5 Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data

Teknik dan instrumen pengumpulan data merupakan sebuah cara dan alat yang digunakan untuk mengumpulkan serta memperoleh data yang sedang diteliti. Menurut sugiyono (2020: 293) teknik pengumpulan data adalah langkah yang paling utama dalam penelitian, karena bertujuan untuk mengumpulkan data yang diperlukan dalam penelitian. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini terdapat tiga instrument yang di perlukan, yaitu:

1. Observasi

Merupakan pengamatan langsung terhadap objek penelitian untuk mengumpulkan data terkait perilaku, kondisi atau kejadian tertentu. Menurut sugiyono (2020: 203) observasi adalah teknik pengumpulan data yang

mengamati secara langsung objek yang diteliti, peristiwa atau fenomena yang terjadi saat diteliti.

2. Wawancara

Merupakan alat yang digunakan untuk mengumpulkan data dengan cara tanya jawab langsung dengan informan. Menurut sugiyono (2020: 195) wawancara adalah pertemuan dua orang yang bertujuan untuk bertukar informasi dan ide melalui tanya jawab, sehingga menghasilkan sebuah informasi yang bermakna dalam sebuah topik. Instrument dalam proses wawancara ini adalah lembaran pertanyaan wawancara, perekam suara dan buku catatan.

3. Dokumentasi

Merupakan sebuah cara dalam mengumpulkan, penyimpanan dan mengelola informasi dalam bentuk dokumen, bisa dalam bentuk fisik atau digital. Menurut sugiyono (2020: 314) dokumentasi merupakan kumpulan catatan tentang peristiwa masa lalu yang dapat berupa tulisan, gambar, atau karya monumental, yang digunakan sebagai pelengkap metode observasi dan wawancara dalam penelitian. Instrument dalam proses dokumentasi ini adalah gambar atau dokumentasi dari tampilan *food plating* dan proses penghidangannya.

3.6 Teknik Analisis Data

Menurut pendapat Sugiyono (2020: 318) menyatakan teknik analisi data adalah proses mencari dan menyusun secara sistematis data yang diperoleh dari hasil wawancara, catatan lapangan, dan bahan- bahan lain, sehingga dapat dengan

mudah dipahami, dan temuannya dapat di informasikan kepada orang lain. Penelitian ini, teknik analisis data yang dilakukan dengan menggunakan metode kualitatif, data yang diperoleh dari wawancara, observasi dan dokumentasi yang terkait dengan *food plating* yang menggambarkan penyajian makanan dalam meningkatkan daya tarik menu *a'la carte* restoran. Analisis dilakukan dengan mengumpulkan data, menyajikan data, serta menarik kesimpulan dari hasil pengumpulan data.

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

4.1 Gambaran Umum Hermes Palace Hotel Banda Aceh

Hermes Palace Hotel Banda Aceh merupakan satu satunya hotel berbintang 5 di kota Banda Aceh. Hotel ini beralamat di jalan Teuku Panglima Nyak Makam Gampong Lambhuk. Hermes Palace Hotel Banda Aceh memiliki kamar sejumlah 163 saat pertama kali diresmikan pada tahun 2006 dengan nama Swissbel Hotel Banda Aceh.

Setelah Tsunami Aceh pada Desember 2004, Hermes Thamri Menghadiri *Event Dealer Gthering Global Group* di Banda Aceh. Pada saat itu, fasilitas dan Akomodasi acara tersebut masih terbatas. Banyak pelaku bisnis, investor, maupun pekerja NGO/LSM terpaksa melakukan perjalanan ke Medan hanya untuk beristirahat dan berlibur sejenak, kemudian kembali lagi ke Aceh untuk menjalankan tugas mereka. Kondisi yang tidak efektif dan tinnginya biaya akomodasi menyebabkan proses pemulihan Aceh pasca Tsunami berjalan lebih lambat dari semestinya.

Selama periode tiga bulan, mulai dari kunjungan pertama Hermes Thamrin ke Aceh, pada tanggal 11 Maret 2006, dimulailah proses peletakan pondasi untuk kontruksi hotel tesebut. Dalam pengembangan proyek ini, Swissbel Hotel International ditunjuk sebagai pengelola operasional hotel. Berdasarkan Mou Helsinki yang telah berlangsung sselama satu tahun, tepatnya pada 15 Agustus 2006, Swissbel Hotel Banda Aceh mengadakan peluncuran awal (*soft launch*). Kemudian, pada tanggal 19 September 2006, Hotel ini secara resmi dibuka dan diresmikan langsung oleh Gerbenur NAD, Mustafa Abubakar.

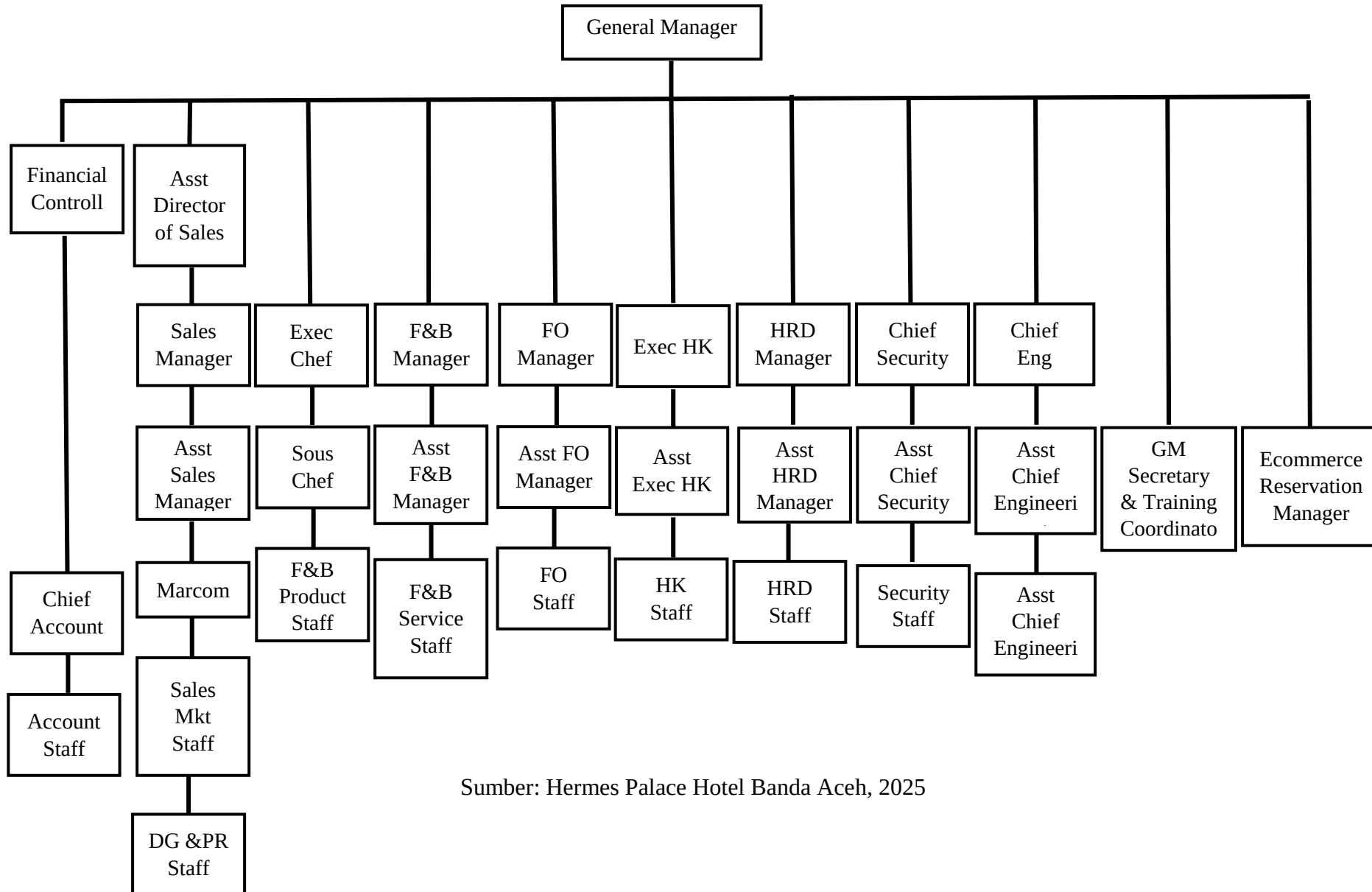
Seiring berjalannya waktu, pihak manajemen PT. Berlian Global perkasa memutuskan untuk mengakhiri perjanjian kemitraan dengan Swissbel Hotel Internasional. Berdasarkan dengan berakhirnya kontrak, dilakukan perubahan pada identitas merek hotel menjadi Hermes Palace Hotel Banda Aceh pada 23 mei 2018, yang meandai babak baru dalam operasional hotel tersebut.

Hermes Palace Hotel Banda Aceh juga tidak hanya berfokus pada kebutuhan akomodasi saja, tetapi juga melihat dari sektor *food and beverage produk* untuk memenuhi kebutuhan tamu yang datang langsung ke hotel. Dalam hal ini, restoran hotel harus menghadapi tantangan untuk memadukan ekspetasi tamu dengan sajian yang dihidangkan. Penataan hidangan (*food plating*) sebagai seni penyajian makanan yang menggabungkan aspek visual, tekstur dan komposisi, menjadi elemen penting dalam meningkatkan daya tarik menu *a'la carte* . Bagi restoran hotel, penerapan teknik *plating* yang tepat tidak hanya berfungsi sebagai strategi pemasaran, tetapi juga sebagai upaya mempertahankan reputasi dan standar pelayanan yang telah dibangun oleh para staf dapur serta restoran.

1. Struktur Organisasi Departemen Hermes Palace Hotel Banda Aceh

Adapun struktur organisasi departemen yang ada di Hermes Palace Hotel Banda Aceh, yaitu:

Tabel 4.1 Struktur Organisasi Hermes Palace Hotel

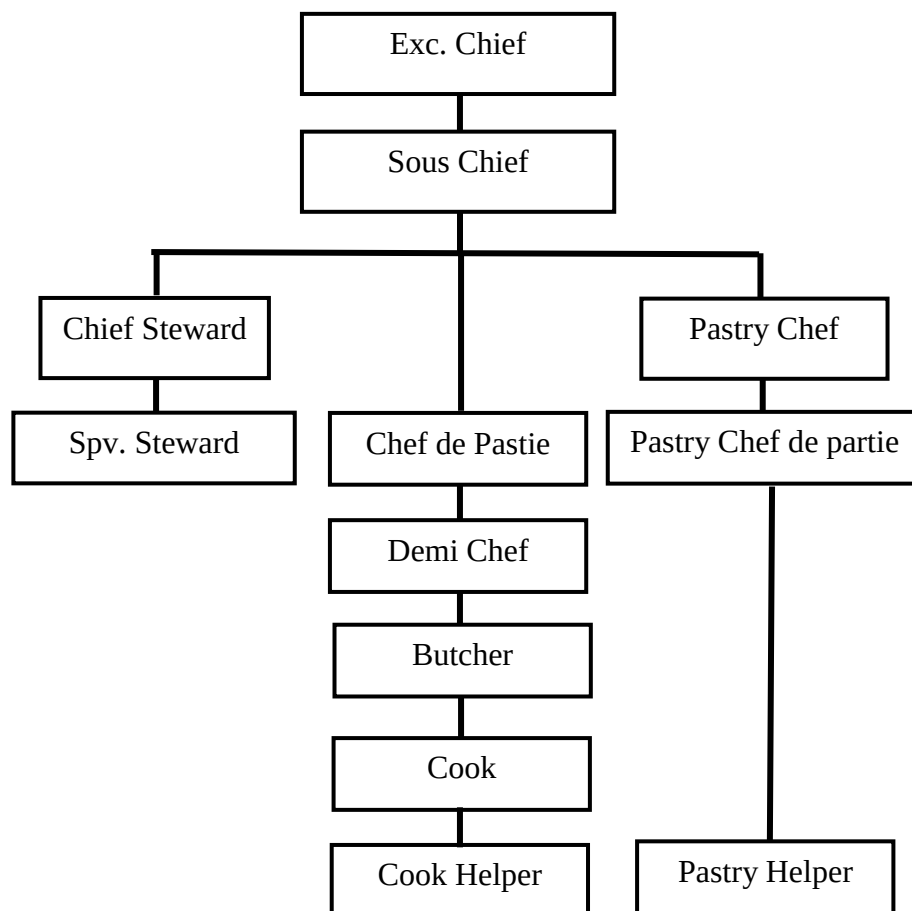


Sumber: Hermes Palace Hotel Banda Aceh, 2025

2. Steruktue Organisasi Departemen *Food and Beverage Produc*

Adapun struktur organisasi departemen *food and baverage produc* di Hermes Palace Hotel Banda Aceh, yaitu:

Tabel 4.2 Struktur departemen *food and baverage produc*



Sumber: Hermes Palace Hotel Banda Aceh, 2025

2. Bed Menu *A'la Carte*

Tabel 4.3 Bed Menu *A'la Carte*

No	Nama Menu	Harga
1.	Sate Campur	Rp.89.000
2.	Nasi Goreng Lambhuk	Rp. 79.000
3.	Canai Kari	Rp. 87.000
4.	Sweet and Sour Prawn	Rp. 89.000
5.	Mie Bihun Goreng	Rp. 69.000

Sumber: Restoran Hermes Palace Hotel Banda Aceh, 2025

4.2 Hasil penelitian

4.2.1 Metode *Food Plating* Yang Digunakan Oleh Para Koki

Para koki di *kitchen* menerapkan metode *food plating* yang kreatif dan teliti untuk mengubah setiap hidangan menjadi karya seni yang memikat, sehingga meningkatkan pengalaman makan para tamu yang berkunjung ke restoran hotel, serta mencerminkan citra restoran yang elegan dan professional .

Berikut hasil wawancara mengenai metode yang digunakan oleh para koki *kitchen* saat proses *food plating*, yaitu:

“Metode *plating* yang umum digunakan adalah *shingling*, dimana jenis *plating* ini digunakan saat menyusun potongan-potongan makanan seperti daging atau sayuran dalam tumpukan atau susunan yang rapi dan terstruktur. Dengan begitu penataan hidangan akan terlihat lebih elegan dan menarik.” (Ferdian, koki *kitchen*, wawancara Juli 2025)

Pernyataan lainnya dari hasil wawancara dengan Ahlul, koki *kitchen*, (wawancara Juli 2025), menjelaskan “Metode *plating* yang sering digunakan adalah metode *stacking*, dimana hidangan atau bahan makanan disusun secara vertikal, seperti daging di letangkan diatas saus dengan dilengkapi beberapa sayuran dan karbohidrat dari kentang. Metode ini biasanya di lakukan pada pemesanan menu *grilled tenderloin steak* , *grilled sirloin steak*, *salmon* dan lainnya”.

Selanjutnya, pernyataan lain dari koki *kitchen* mengenai metode *food plating* yang digunakan, adalah “Metode *smearing*, cara mengoleskan saus atau puree ke sebuah piring hidang untuk menciptakan pola atau garis yang indah. Biasanya, alat untuk membuat *smearing* menggunakan punggung sendok atau spatula.” (Vido, koki *kitchen*, wawancara Juli 2025)

Informasi lainnya dari koki *kitchen* mengenai metode yang digunakan dari hasil wawancara, mengatakan

Dalam menentukan metode *food plating* yang tepat, harus dilihat dari jenis menu yang akan disajikan terlebih dahulu. Karena setiap jenis menu nya memiliki karekteristik serta kebutuhan yang berbeda-beda. Misalnya, untuk menu ikan asam manis lebih cocok menggunakan teknik koslo, dimana koslo sendiri merupakan irisan cabai yang direndam didalam air es agar irisan capai tersebut mengembang dan terbentuk seperti bunga. (Dayu, koki *kitchen*, wawancara Juli 2025)

Dari hasil wawancara di atas dapat disimpulkan bahwa dalam menentukan metode *food plating*, koki harus melihat jenis dari menu yang akan dipersiapkan, karena setiap jenis menu memiliki karakteristik yang berbeda. Selanjutnya, metode *food plating* lainnya adalah “metode *rule of thirds*, yaitu penataan makanan diletakan pada sebuah piring hidang dengan mentitik fokus pada sisi kiri dan sisi

kanan bukan pada bagian tengah piring hidangan. Teknik ini menciptakan komposisi visual yang seimbang dan menarik.” (Galih, koki *kitchen*, wawancara Juli 2025)



Gambar 4.1 Hidangan Utama

4.2.2 Kendala dalam Proses *Food Plating*

Dalam prose *food plating*, koki sering kali menghadapi beberapa kendala yang dapat terjadi dan mempengaruhi kualitas serta keindahan dari tampilan hidangan tersebut, sehingga para koki harus bisa tanggap dalam menghadapi kendala-kendala tersebut dan mampu memberikan hasil yang sempurna dalam hidangan *a'la carte*.

Berikut hasil wawancara dengan koki, berkenaan dengan kendala yang dihadapi saat proses *plating*, yaitu:

“Kendala yang sering dihadapi adalah keterbatasan waktu, hal ini biasanya terjadi karena pada saat proses memasak ada bahan yang belum terlengkapi, sehingga koki harus dipersiapkan terlebih dahulu. Dari hal tersebut, koki dituntut untuk cepat dalam menata hidangan agar tamu tidak terlalu lama menunggu.” (Ferdian, koki *kitchen*, wawancara Juli 2025)

Informasi lainnya dari koki *kitchen* mengenai kendala dalam proses dari hasil wawancara, mengatakan

Kendala utama yang dihadapi dalam proses *plating* adalah keterbatasan waktu, terutama pada saat jam operasional yang sibuk. Proses penataan makanan yang memerlukan ketelitian dan kreativitas sering kali menjadi terhambat ketika koki harus menyajikan hidangan dalam jumlah besar dengan waktu singkat. Tekanan dalam menjaga konsisten tampilan dan kualitas sajian di tengah tingginya jumlah pesanan sering menyebabkan *plating* dilakukan secara terburu-buru, sehingga mengurangi keindahan yang semestinya. (Ahlul, koki *kitchen*, wawancara Juli 2025)

Pernyataan tersebut menjelaskan bahwa kendala dalam proses *plating* terdapat dari keterbatasan waktu penataan, terutama saat jam operasional sibuk. Kondisi ini membuat koki harus berkerja cepat untuk menata hidangan dalam waktu singkat. Pernyataan lainnya yang diperoleh dari hasil wawancara dengan koki *kitchen*, menjelaskan bahwa

kendala lainnya adalah koordinasi antar tim dapur juga menjadi tantangan, dimana saat terjadinya keterlambatan dalam proses penataan dapat memengaruhi keseluruhan alur penyajian, seperti kesalahan dalam penempatan *garnish* atau penggunaan warna yang tidak sesuai. Selain itu, waktu yang tersedia untuk penataan hidangan juga sangat terbatas. (Vido, koki *Kitchen*, wawancara Juli 2025)

Pernyataan tersebut menjelaskan bahwa kendala lainnya dalam proses *palting* adalah koordinasi antar tim dapur, untuk mengurangi terjadinya keterlabatan dalam penataan hidangan. Selanjutnya hasil wawancara dengan koki *kitchen*, mengatakan “Dalam proses *plating*, kendala yang umum terjadi adalah bahan-bahan yang akan digunakan belum dipersiapkan sebelumnya, hal tersebut dapat menghambat dalam proses *plating*. selain itu, piring *plating* yang tidak sesuai dengan tema atau desain hidangan itu juga termasuk kendala, karena dapat

mengurangi kesan visual dari hidangan yang akan disajikan.” (Dayu, koki *kitchen*, wawancara Juli 2025)

Pernyataan lain yang diperoleh dari hasil wawancara dengan Galih, koki *kitchen*, (wawancara Juli 2025), mengatakan “Kendala umum lain adalah keterbatasan jumlah piring hidang yang sesuai, hal tersebut dapat mempengaruhi penampilan dari hidangan jika piringnya tidak sesuai. Selain itu, kendala lain yang sering terjadi adalah kehabisan *garnish* yang perlu di isi ulang, hal tersebut dapat menyebabkan proses penataan makanan menjadi terhambat.”

4.2.3 Penanganan Keterbatasan Waktu dalam Proses *Plating*

Keterbatasan waktu dalam proses *food plating* menjadi salah satu tantangan utama yang dihadapi oleh para koki, khususnya pada saat jam-jam sibuk atau ketika terjadinya lonjakan pemesanan. Proses *food plating* yang baik membutuhkan ketelitian untuk menghasilkan tampilan yang menarik dan menggugah selera. Namun, ketika waktu penyajian terbatas, sering kali aspek keindahan ini dikompromikan demi efisiensi.

Hasil wawancara dengan para koki *kitchen* mengenai penanganan dalam keterbatasan waktu proses *food plating*, mengatakan

Pentingnya bagi para koki untuk menjaga ketenangan dan tidak terburu-buru dalam menyusun bahan masakan. Menenangkan diri, berfikir jernih, dan membawa suasana kerja secara santai namun tetap fokus merupakan kunci utama untuk menghindari kesalahan *plating*. Dengan tidak adanya sikap panik, para koki mampu mempercepat proses *plating* karena terhidar dari pengulangan atau koreksi yang memakan waktu lebih lama. (Ferdian, koki *kitchen*, wawancara Juli 2025)

Pernyataan tersebut menjelaskan sikap tenang sangat dibutuhkan dalam penanganan keterbatasan waktu saat proses *food plating*. Pernyataan yang lain

diperoleh dari hasil wawancara dengan Ahlul, koki *kitchen*, (wawancara Juli 2025) menjelaskan: “Sebelum dibukanya pemesanan oleh restoran, koki harus melakukan persiapan awal seperti melakukan *per-preparation* elemen-elemen dekoratif, bahan utama dalam menu *a’la carte*, serta membagi tugas secara jelas antara anggota tim dapur untuk mempersingkat waktu dalam proses *food plating*”.

Hasil wawancara dengan Vido, koki *kitchen* (wawancara Juli 2025) mengatakan

Keterbatasan waktu dalam penataan menjadi tantangan tersendiri bagi para koki. Untuk mengatasi hal tersebut, diperlukan strategi penanganan yang efektif dengan menetapkan prioritas utama secara tepat. Salah satu langkah utama adalah mempersiapkan bahan terpenting seperti daging, bumbu dan sayuran sehingga saat proses *plating* dimulai, semua bahan telah lengkap dan siap untuk digunakan.

Berdasarkan uraian di atas dapat disimpulkan dalam mengatasi keterbatasan waktu saat *food plating* memerlukan strategi dengan menetapkan prioritas utama secara tepat melalui memperhatikan bahan-bahan terpenting atau prioritas.

Pendapat yang lain menjelaskan

Dalam menagani keterbatsan waktu dalam proses *plating*, koki harus tanggap dengan menu yang akan disajikan, tidak melama-lamakan dalam proses *plating*, dilakukan secara cepat dan professional. Jika bahan ada yang tidak lengkap maka sajikan dengan bahan yang sudah tersedia saja agar tidak terjadi penghambat dalam proses penataan. (Dayu, koki Kitchen, wawancara Juli 2025).

Hasil wawancara tersebut menunjukkan bahwa Koki harus tanggap dan memiliki pengetahuan menu makanan yang akan disajikan. Hal ini mengisyartkan bahwa pengetahuan menu harus dipahami oleh para koki. Selanjutnya dalam mengatasi keterbatasan waktu penataan adalah “meningkatkan kecepatan dan efisien waktu dalam penataan hidangan, sehingga dapat menghemat waktu dan memastikan bahwa hidangan dapat disajikan dengan tepat waktu.” (Galih, koki *kitchen*, wawancara Juli 2025)

4.2.4 Pemilihan Garnish Yang Tepat dalam Penataan Hidangan

Dalam pemilihan *garnish* tidak hanya berfungsi sebagai hiasan semata, melainkan juga sebagai elemen pendukung yang tepat dalam mencerminkan karakter dari hidangan tersebut. penggunaan *garnish* yang tepat, baik dari segi warna, bentuk, tekstur, maupun kesesuaian dalam tema menu, mampu menciptakan kesan estetik yang lebih kuat dan profesional.

Beriku beberapa hasil wawancara dengan koki *kitchen* mengenai pemilihan *garnish* yang tepat dalam penyajian hidangan *a'la carte*, yaitu:

Garnish yang digunakan sebaiknya menggunakan bahan-bahan yang masih segar, layak untuk dikonsumsi, dan sesuai dengan karakter hidangan utama. Kesegaran bahan *garnish* mempengaruhi tampilan dari hidangan yang akan disajikan, karena jika bahan yang digunakan sudah layu atau berubah warna dapat memberikan kesan yang kurang menarik dan menurunkan nilai sajian secara keseluruhannya. (Ferdian, koki *kitchen*, wawancara Juli 2025)

Hasil dari wawancara tersebut menjelaskan dalam pemilihan *garnish* sebaiknya menggunakan bahan-bahan yang masih segar dan sesuai dengan karakter hidangan utama. Informasi lainnya berkenaan dengan pemilihan *garnish* yang diperoleh melalui wawancara sebagai berikut:

Pemilihan *garnish* harus dilihat dari jenis menu yang akan dikerjakan agar menciptakan karakter dari masing-masing menu tersebut. Dalam penyajian menu *a'la carte*, setiap menu memiliki karakteristik dan kebutuhan estetika yang berbeda, sehingga pemilihan *garnish* harus disesuaikan dengan jenis hidangan yang disajikan. Misalnya untuk menu nasi atau mie biasanya menggunakan *garnish* dari selada, tomat, timun, dan acar. (Ahlu, koki *kitchen*, wawancara Juli 2025)

Pemilihan *garnish* pada menu *a'la carte* harus disesuaikan dengan jenis hidangan yang disajikan agar menciptakan karakter dari masing-masing menu

tersebut. Pendapat yang diperoleh dari koki *kitchen* dalam pemilihan *garnish a'la carte* sebagai berikut :

pemilihan *garnish* yang tepat sangat penting untuk menciptakan keserasian antara bahan utama dengan *garnish* baik dari segi rasa maupun penampilan. Misalnya, untuk hidangan nasi goreng menggunakan *garnish* dari irisan timun, tomat, kerupuk dan bawang goreng sebagai pelengkap, memberikan kesan kesegaran dan penyesuaian warna dalam sebuah hidangan. (Vido, koki *kitchen*, wawancara Juli 2025)

Pendapat tersebut memberikan pandangan bahwa pemilihan *garnish* yang tepat sangat penting untuk menciptakan keserasian dari segi bahan, rasa, maupun penampilan. Informasi lain dari hasil wawancara dengan koki, menjelaskan bahwa

Pemilihan *garnish* harus disesuaikan dengan jenis menu untuk memastikan tampilan terlihat indah, tidak mungkin jika menu yang disajikan seperti *steak* menggunakan *garnish* daun selada dan timun, tetapi *garnish* yang sesuai dengan menu *steak* adalah *parsley* atau *rosemary*. Dengan menyesuaikan pemilihan *garnish*, maka hidangan tersebut dapat memberikan pengalaman makan yang lebih memuaskan bagi tamu. (Dayu, koki *kitchen*, wawancara Juli 2025)

Dari hasil wawancara tersebut menjelaskan bahwa pemilihan *garnish* harus disesuaikan dengan jenis menunya, jika menunya menggunakan *steak* maka *garnish* yang sesuai adalah *parsley* atau *rosemary*. Selanjutnya hasil wawancara dengan koki *kitchen* mengenai pemilihan *garnish*, mengatakan

Untuk pemilihan *garnish* yang tepat atau sesuai, koki harus melihat dari tema hidangan seperti hidangan itu untuk jenis menu *western* atau menu nusantara. jika itu menu *western* maka yang umum digunakan adalah saus, karbohidrat seperti kentang dan potongan sayuran, dan jika itu menu nusantara maka umumnya menggunakan daun selada, irisan tomat, wortel dan lainnya. (Galih, koki *kitchen*, wawancara Juli 2025)

4.2.5 Penanganan dalam Mempertahankan Kualitas *Plating*

Dalam penyajian menu *a'la carte*, penanganan yang tepat dalam mempertahankan kualitas *food plating* sangat penting untuk memastikan bahwa setiap hidangan yang disajikan memiliki penampilan yang menarik dan konsisten.

Untuk mencapai hal tersebut, koki *kitchen* harus memastikan bahwa setiap komponen hidangan, mulai dari bahan-bahan utama hingga *granish*, dipilih dengan teliti dan disiapkan dengan hati-hati.

Berikut beberapa hasil wawancara dengan koki *kitchen* mengenai penanganan dalam mempertahankan kualitas *food plating*, yaitu:

“Dalam mempertahankan kualitas dari *food plating*, hal pertama harus dilihat dari alat yang digunakan saat proses penataan dimana alat tersebut harus bersih dan tidak bernoda. Selain itu, bahan-bahan yang digunakan untuk hidangan, harus terlihat segar, bersih dan tidak beraroma busuk.” (Ferdian, koki *kitchen*, wawancara Juli 2025)

Hasil wawancara dengan koki *kitchen* mengenai penangan kualitas *food plating*, mengatakan

Dalam mempertahankan kualitas dari *food plating* dimulai dari dasar, seperti bahan yang digunakan tetap segar tidak menggunakan bahan yang sudah layu atau tidak layak. Bahan *garnish* juga selalu di jaga, seperti sayuran rebus setelah di masak sebentar langsung dimasukkan kedalam air es agar tetap terjaga warna dan kerenyahan dari sayur itu sendiri. Untuk bahan saus, tidak lupa dipanaskan agar tetap menjaga kualitas nya. (Ahlul, koki *kitchen*, wawancara Juli 2025)

Berdasarkan uraian diatas menjelaskan bahwan untuk mempertahankan kualitas *food plating*, koki harus menggunakan bahan-bahan yang segar dan layak pakai.

Selain itu, untuk *garnish* dan saus juga harus dijaga kualitasnya agar hasil dari *food plating* tetap baik dan sesuai. Pendapat lainya dari hasil wawancara dengan

Vido, koki *kitchen*, (wawancara Juli 2025), menyatakan

Dalam mempertahankan kualitas dari *plating*, di lihat juga dari penyimpanan yang sesuai dengan standar keamanan pangan, serta rotasi stok bahan secara berkala untuk mencegah penggunaan bahan yang sudah tidak segar. Bahan-bahan yang digunakan harus memiliki keseragaman

dalam bentuk, warna dan tekstur agar dapat mendukung tampilan akhir hidangan yang menarik secara tampilannya.

Pendapat tersebut menjelaskan bahwa dalam mempertahankan kualitas *food plating* juga dilihat dari tempat penyimpanan bahan yang sesuai standar. Serta pemutaran bahan secara berkala untuk terhindar dari penggunaan bahan yang tidak segar. Selanjutnya, informasi lain mengenai mempertahankan kualitas *food plating*, adalah “menjaga kualitas dari bahan-bahan yang akan digunakan seperti bahan yang masih segar, tidak berbau aroma yang tidak sedap dan tempat penyimpanannya harus bersih. Selain itu, tempat koki mengolah *food plating* juga harus tetap terjaga kebersihannya dari kotoran sampah sisa bahan atau lainnya.” (Dayu, koki *kitchen*, wawancara Juli 2025)

Hasil wawancara dengan Galih, koki *kitchen* (wawancara Juli 2025) mengatakan

Untuk mempertahankan kualitas *food plating*, koki harus dapat menata sebuah hidangan yang rapi dan menarik, sehingga dapat mempertahankan nilai estetika dan membuat hidangan terlihat lebih menggugah selera makan para tamu. Selain itu, koki juga harus bisa menyeimbangkan waktu penyajian agar tetap terjaga kondisi suhu hidangan yang akan disajikan kepada tamu.

Hasil wawancara tersebut dapat disimpulkan, koki harus mampu menata hidangan secara rapi dan menarik agar nilai estetika tetap terjaga serta tampilan menjadi lebih menggugah selera.

4.3 Pembahasan

Hasil data yang didapatkan dari berbagai informasi yang diperoleh dari hasil observasi dan wawancara di lapangan. Para koki menggunakan berbagai metode *plating* yang baik dan profesional, metode-metode ini mencerminkan

keterampilan seni dan pemahaman dalam estetika kuliner, antara lain *shingling*, *stacking*, *smearing*, *koslo*, dan *rule of thirds*. Sedangkan kendala dalam proses *plating*, para koki memiliki beberapa yang dihadapi seperti keterbatasan waktu, koordinasi antara tim, kekurangan bahan dan peralatan, serta persiapan awal harus selalu dilakukan agar tidak terjadi hambatan tersebut.

Para koki juga memiliki beberapa cara untuk menangani keterbatasan waktu dalam penataan antara lain, ketenangan dalam berkerja, persiapan awal (*pre-preparation*), efisiensi waktu, penyesuaian bahan, serta peningkatan kecepatan dalam *plating*. Selain itu, *garnish* bukan hanya berfungsi sebagai hiasan, melainkan sebagai elemen pelengkap yang memiliki karakter tersendiri dari masing-masing hidangan. Para koki memiliki ketentuan dalam pemilihan *garnish* yang sesuai dengan jenis sajiannya antara lain, *garnish* yang segar, layak di konsumsi, disesuaikan dengan jenis tema dari menu, serasikan antara warna, rasa, tekstur *garnish* dengan hidangan utama. Tidak hanya dalam pemilihan *garnish*, para koki juga memiliki cara untuk menjaga kualitas *food plating*, seperti kebersihan peralatan dan bahan, penyimpanan sesuai standar keamanan pangan dan rotasi stok bahan secara berkala, menjaga suhu dan kesegaran bahan selama penataan, terakhir menyeimbangkan estetika dan ketepatan waktu penyajian.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan mengenai metode *food plating* dalam meningkatkan daya tarik menu *a'la carte* restoran Hermes Palace Hotel Banda Aceh, dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut:

1. Penerapan metode *food plating* yang umum digunakan oleh para koki, memiliki peran penting dalam meningkatkan daya tarik visual menu *a'la carte*. Metode *plating* yang digunakan oleh para koki meliputi teknik *shingling*, *stacking*, *smearing*, *koslo*, dan *rule of thirds*, yang masing-masing disesuaikan dengan karakteristik dan jenis hidangan yang akan disajikan.
2. Kendala dalam proses *food plating* yang dihadapi oleh para koki adalah keterbatasan waktu, koordinasi antara tim dapur, ketersediaan bahan dan *garnish*, serta tidak tersedianya alat dan piring yang sesuai. Kendala ini berdampak langsung pada efisiensi kerja dan kualitas visual sajian.

5.2 Saran

Peneliti memberikan beberapa saran yang diharapkan dapat menjadi pertimbangan dan peningkatan kualitas dalam praktik penataan makanan di lingkungan restoran hotel. Berikut beberapa saran, untuk meningkatkan kualitas penataan makanan, koki perlu mendapatkan pelatihan rutin mengenai tehnik *plating* yang inovatif dan modern. Hal ini bertujuan agar koki mampu menyajikan hidangan dengan estetika tinggi sesuai tren kuliner saat ini. Selain itu, pengaturan

waktu dan persiapan awal sangat penting agar pekerjaan lebih efisien, terutama dengan pembagian tugas yang jelas, persiapan bahan sejak dini, serta pencatatan kebutuhan bahan.

Ketersediaan peralatan dan bahan *plating* juga harus diperhatikan oleh pihak restoran agar proses penataan tidak terhambat. Pengawasan kualitas serta kebersihan bahan menjadi prioritas utama, mulai dari penyimpanan hingga pengolahan, demi menjaga konsistensi *plating* sekaligus keamanan pangan bagi tamu. Hasil *food plating* terbaik dapat dimanfaatkan sebagai media promosi baik secara langsung ataupun digital media social resmi hotel. Upaya ini tidak hanya memperkuat reputasi *kitchen*, tetapi juga menarik minat tamu baru di era saat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Al-Bakry, M. N. 2022. “Penerapan Metode Food Plating Untuk Meningkatkan Motivasi Siswa Dalam Meningkatkan Masakan Indonesia” *Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo Yogyakarta* Vol. 03 No. 01, Hal: 46-52.
- Budiningsih, A. 2019. “*Food and Beverage Program Keahlian Perhotelan dan Jasa Pariwisata*” Bogor: Yudhistira.
- Dewi, S. A. M. S. dkk. 2023. “Pengaruh Kualitas Pelayanan Pramusaji dan Fasilitas Terhadap Kepuasan Pelanggan Restoran” *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis, Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional (Online)* Vol. 02 No. 12 p-ISSN: 2533-2549; e-ISSN: 2828-3325, Hal: 2533-2549.
- Fitria, R. L. Y. ddk. 2023 “Pelatihan Garnish Sayur Bagi Pemula Untuk Kader Tim Penggerak Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluar Desa Wilayat” *Jurnal Hasil Karya Pengabdian Masyarakat*, Universitas Sunan Giri Vol. 1 No.3 p-ISSN: 3024-837X; e-ISSN: 3021-8748, Hal: 194-200.
- Khoiri, D. P. dan L. Asnur. 2024 “Kreasi Garnish Pada Penyajian Makanan dan Minuman (Studi Deskriptif Tentang Kreasi Garnish Pada Penyajian Makanan dan Minuman di Muara Terrace Café & Resto)” *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, Universitas Negeri Padang Vol. 5 No. 1 p-ISSN: 2685-5372; e-ISSN: 2685-5380, Hal: 161-164
- Novianti, G. dan Y. Kadarisma. 2020. “Kreativitas Cook Dalam Teknik Food Plating di Restoran Hotel Alpha Pekanbaru” *Universitas Riau Pekanbaru (Online)* Vol.7(<https://jom.unri.ac.id/index.php/JOMFSIP/article/viewFile/28165/27141>, diakses 20 Mei 2025).
- Nurlaila, F. 2019. “Aplikasi Pemasaran Makanan Pada Restoran 1953 Indonesia Berbasis Web” *Jurnal Informatika Universitas Pamulang* Vol. 4 No. 1 p-ISSN: 2541-1004; e-ISSN: 2622-4615.
- Parantika, A. dan B. Harwindito. 2019. “*Food and Beverage Smk Kelas XII*” Jakarta: Erlangga
- Sahir, S. H. 2022. “*Metodologi Penelitian (Online)*” Medan: KBM Indonesia.
- Setiaji, S. ddk. 2023. “Analisis Kepuasan Konsumen Ditinjau Dari Store Atmosphere, Food Plating dan Persepsi Harga” *Journal of Indonesian Management*, Universitas Perjuangan (Online) Vol. 3 No. 3 p-ISSN: 2807-2405; e-ISSN: 2807-212X (<https://doi.org/10.53697/jim.v3i3.1426>, diakses 20 Mei 2025).

- Sihombing, M. ddk. 2022. “Pengaruh Variasi Menu, Harga, dan Suasana Café, Terhadap Kepuasan Konsumen Café Miltie Garden Mulawarman Banjarmasin” *Journal Homepage*, Universitas Lambung Mangkurat Vol. 1 No. 1, Hal: 26-33
- Sirait, D. E. 2023. “*Metodologi Penelitian (Online)*” Pematangsiantar: Perkumpulan Rumah Cemerlang Indonesia (PRCI).
- Siswadi, F. dkk. 2018. “Pengaruh Kualitas Layanan Terhadap Kepuasan Pelanggan dan Loyalitas Pelanggan” *Jurnal Pustakawan Indonesia*, Universitas Pakuan Vol. 18 No. 1, Hal: 42-53.
- Sugiyono. 2020. “*Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*” Bandung: Alfabeta.
- Sungkawa, K. ddk. 2024. “Penerapan Food Plating Mahasiswa Dalam Mengikuti Cooking Competition di Universitas Dian Nuswantoro” *Journal of Islamic Economics and Finance*, Politeknik Pariwisata Prima Internasional Vol. 2 No. 3 p-ISSN: 2964-0377; e-ISSN: 2964-0342 Hal: 133-146
- Timo, F. 2021. “Pengaruh Variasi Menu dan Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Tamu di Hotel Victory Kefamenanu” *Jurnal Inspirasi Ekonomi*, Universitas Timor (*Online*) Vol. 3 No. 3 e-ISSN: 2503-3123 Hal: 8-16 (<https://doi.org/10.32938/ie.v3i3.1267>, diakses 20 Mei 2025).
- Trianasari, Ph. D. 2021. “*Manajemen Makanan & Minuman*” Malang: CV. Pustaka Learning Center.
- Tumpuan, A. 2021. “Penerapan System Menu Engineering Dalam Upaya Peningkatan Kualitas Menu Restoran di Restoran Bintang Inti Executive Village Clubhouse” *Jurnal Pariwisata Terapan* Vol. 5 No. 1 ISSN (Print): 2580-1031; ISSN (Online): 2580-104X Hal: 60-73.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Pertanyaan Wawancara Koki Kitchen

Informan	Pertanyaan
Koki Kitchen	1. Bagaimana metode <i>food plating</i> yang anda gunakan? 2. Apa saja kendala yang sering anda hadapi dalam proses <i>food plating</i> ? 3. Bagaimana cara anda mengatasi keterbatasan waktu dalam proses <i>food plating</i> ? 4. Bagaimana cara memilih <i>garnish</i> yang tepat untuk makanan yang disajikan? 5. Bagaimana anda mempertahankan kualitas <i>food plating</i> yang akan disajikan ?

Lampiran 2. Dokumentasi Penelitian



Restoran Hermes Palace Hotel Banda Aceh



Cool Kitche Hermes Palace Hotel Banda Aceh



Beef Stroganoff



Mie Goreng



Nasi Goreng Sate



Prawan Stuff Tuna