



JSI

Jurnal Saudagar Indonesia

Volume 4, Nomor 2, November 2025

1. **Analisis Penetapan Harga Kamar terhadap Tingkat Penjualan Kamar di Hermes Palace Hotel Banda Aceh**
Cut Raihan Fadhillah, Maya Agustina
2. **Metode Flood Plating dalam Meningkatkan Daya Tarik Menu A'la Carte Restoran Hermes Palace Hotel Banda Aceh**
Nur Maulina Manoppo, Marlina
3. **Analisis Dampak Efisiensi Anggaran Pemerintah Dalam Aktivitas *Meetings Incentives Conferences and Exhibitions* (MICE) di Hermes Palace Hotel Banda Aceh**
Rayi Prayoga Haryo Sujiwo, Riska Nanda
4. **Strategi Departemen Makanan dan Minuman dalam Menginovasi Produk untuk Meningkatkan Daya Saing Industri di Hotel Plum Lading Banda Aceh**
Nurul Fadhillah, Marlina
5. **Analisis Pengaruh *Destination Atmosphere, Tourist Experiences, Destination Image*, dan *Destination Familiarity* terhadap *Revisit Intention* pada Pengunjung Wisata Pantai Manggar Segarasari di Balikpapan**
Christie Stephanie Piar, Mohammad Kiswanto, Zuhriah, Majidah Ayu Puspita Sari, Ayu Kusmaningsih, Restu Pratama Warsandi
6. **Pengaruh Kepemimpinan dan Budaya Organisasi terhadap Kepuasan Kerja (Studi Pada Kantor Dukcapil Kabupaten Dompu, Nusa Tenggara Barat)**
Agus Fahrin Rifani, Irwan Cahyadi
7. **Pengaruh *Customer Experience* dan *Word of Mouth* serta Kualitas Pelayanan terhadap *Customer Loyalty* pada Duta Cosmetic Bireuen**
Cut Oulia Faradila, Ferri Yanto
8. **Pengaruh Kualitas Makanan terhadap Kepuasan Konsumen di Plum Hotel Lading Banda Aceh**
Iqbal Saputra, Nilazarni
9. **Analisis SWOT Pengembangan Desa Wisata Lubuk Sukon Kabupaten Aceh Besar**
Rhomi Alfianda, Riska Nanda
10. **Pengaruh Rotasi Kerja, Motivasi Kerja, dan Reward terhadap Kinerja Pegawai di Kantor ATR/BPN Bireuen**
Sarifa Hannum Hutabarat, Ira Dama Yanti
11. **Pemahaman Literasi Zakat dalam Meningkatkan Partisipasi Masyarakat Program Zakat Produktif di Baitul Mal Kabupaten Aceh Tamiang**
Khairatul Muna, Dina Mustiana, Andi Tarlis



FAKULTAS EKONOMI
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH ACEH

JSI

Jurnal Saudagar Indonesia

Volume 4, Nomor 2, November 2025

Daftar Isi

	Halaman
1. Analisis Penetapan Harga Kamar terhadap Tingkat Penjualan Kamar di Hermes Palace Hotel Banda Aceh <i>Cut Raihan Fadhillah, Maya Agustina</i>	639 – 648
2. Metode Flood Plating dalam Meningkatkan Daya Tarik Menu A'la Carte Restoran Hermes Palace <i>Nur Maulina Manoppo, Marlina</i>	649 – 659
3. Analisis Dampak Efisiensi Anggaran Pemerintah dalam Aktivitas <i>Meetings Incentives Conferences and Exhibitions</i> (MICE) <i>Rayi Prayoga Haryo Sujiwo, Riska Nanda</i>	660 – 670
4. Strategi Departemen Makanan dan Minuman dalam Menginovasi Produk untuk Meningkatkan Daya Saing Industri di Hotel Plum Lading Banda Aceh <i>Nurul Fadhillah, Marlina</i>	671 – 682
5. Analisis Pengaruh <i>Destination Atmosphere, Tourist Experiences, Destination Image</i> , dan <i>Destination Familiarity</i> terhadap <i>Revisit Intention</i> pada Pengunjung Wisata Pantai Manggar Segarasari di Balikpapan <i>Christie Stephanie Piar, Mohammad Kiswanto, Zuhriah, Majidah Ayu Puspita Sari, Ayu Kusmaningsih, Restu Pratama Warsandi</i>	683 – 693
6. Pengaruh Kepemimpinan dan Budaya Organisasi terhadap Kepuasan Kerja (Studi pada Kantor Dukcapil Kabupaten Dompu, Nusa Tenggara Barat) <i>Agus Fahrin Rifani, Irwan Cahyadi</i>	694 – 703
7. Pengaruh <i>Customer Experience</i> dan <i>Word of Mouth</i> serta Kualitas Pelayanan terhadap <i>Customer Loyalty</i> pada Duta Cosmetic Bireuen <i>Cut Oulia Faradila, Ferri Yanto</i>	704 – 718
8. Pengaruh Kualitas Makanan terhadap Kepuasan Konsumen di Plum Hotel Lading Banda Aceh <i>Iqbal Saputra, Nilazarni</i>	719 – 730
9. Analisis SWOT Pengembangan Desa Wisata Lubuk Sukon Kabupaten Aceh Besar <i>Rhomi Alfianda, Riska Nanda</i>	731 – 739
10. Pengaruh Rotasi Kerja, Motivasi Kerja, dan Reward terhadap Kinerja Pegawai di Kantor ATR/BPN Bireuen <i>Sarifa Hannum Hutabarat, Ira Dama Yanti</i>	740 – 752
11. Pemahaman Literasi Zakat dalam Meningkatkan Partisipasi Masyarakat Program Zakat Produktif di Baitul Mal Kabupaten Aceh Tamiang <i>Khairatul Muna, Dina Mustiana, Andi Tarlis</i>	753 – 761

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

Nur Maulina Manoppo¹, Marlina²
^{1,2}Universitas Muhammadiyah Aceh
nurmaulinamanoppo.tb@gmail.com

Abstract

This study aims to determine how the food plating method is applied by chefs in increasing the attractiveness of the a'la carte menu at the Hermes Palace Hotel Banda Aceh restaurant, as well as what obstacles are faced by the chefs and the efforts made in the food plating process. This study uses a qualitative approach with data collection techniques through observation, interviews, and field documentation. The results of this study indicate that plating methods such as shingling, stacking, smearing, koslo, and the rule of thirds specifically contribute to creating an attractive and appetizing dish appearance. Obstacles that often arise include limited time, coordination between the kitchen team and limited tools or garnish materials, these obstacles can be overcome by early preparation, division of tasks, and the selection of appropriate ingredients and garnishes. The conclusion of this study is that the right food plating method can improve the appearance and professionalism of food arrangement, which has a direct impact on the image of the hotel restaurant. Suggestions put forward include the need for regular training for chefs, increasing the availability of plating equipment, managing time efficiently, and monitoring the quality of ingredients and garnishes regularly.

Keywords: Food Plating, Garnish, Menu, A'la Carte, Restaurant

Abstrak

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

Nur Maulina Manoppo, Marlina

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

1. Pendahuluan

Industri kuliner, terutama segmen restoran dan hotel, terus menunjukkan pertumbuhan signifikan seiring dengan meningkatnya minat masyarakat terhadap pengalaman bersantap yang tidak hanya menawarkan rasa, tetapi juga estetika visual. Menurut data terbaru, dari sejumlah besar usaha makanan dan minuman berskala menengah dan besar di Indonesia, restoran mendominasi jumlah penyedia layanan, menunjukkan bahwa persaingan dalam bentuk dan kualitas layanan semakin tinggi (Budi *et al.*, 2025). Dalam konteks ini, penyajian makanan melalui teknik Food Plating menjadi aspek krusial tidak hanya sebagai bagian akhir dari penyajian, tetapi sebagai strategi untuk menarik perhatian dan meningkatkan nilai persepsi konsumen terhadap menu (Maulana *et al.*, 2025).

Food plating secara sistematis mengatur komposisi, warna, tekstur, dan tata letak makanan pada piring agar tampil menarik dan menggugah selera — mengubah setiap hidangan menjadi objek visual yang menggoda. Konsep ini penting karena penilaian konsumen terhadap kualitas (Budi, 2025). Berbagai penelitian empiris mendukung hal ini. Misalnya, studi menemukan bahwa hidangan yang disajikan secara rapi, seimbang, dan artistik cenderung lebih disukai, dipersepsikan memiliki rasa lebih enak, dan konsumen bersedia membayar lebih (Hastina *et al.*, 2025).

Model ini telah diujicobakan dalam lingkungan restoran di Indonesia. Dalam studi kasus pada salah satu café-restoran, penerapan food plating terbukti memiliki pengaruh signifikan terhadap kepuasan konsumen, dengan sekitar 66% variasi tingkat kepuasan dapat dijelaskan oleh kualitas penyajian visual saja (Ulfi *et al.*, 2025).

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

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

Nur Maulina Manoppo, Marlina

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. 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 latar belakang yang telah dijelaskan sebelumnya, maka rumusan permasalahan dalam penelitian ini adalah bagaimana metode food plating yang digunakan untuk meningkatkan daya tarik menu a'la carte restoran Hermes Palace Hotel Banda Aceh dan apa saja kendala dalam proses food plating dan upaya yang dilakukan untuk mengatasi kendala di Restoran Hermes Palace Hotel Banda Aceh? Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui metode food plating yang digunakan untuk meningkatkan daya tarik menu a'la carte restoran Hermes Palace Hotel Banda Aceh serta kendala dalam proses food plating dan upaya yang dilakukan untuk mengatasi kendala di Restoran Hermes Palace Hotel Banda Aceh.

Nur Maulina Manoppo, Marlina

2. Studi Literatur

Al-Bakry (2022) dalam penelitiannya, Penerapan Metode Food Plating Untuk Meningkatkan Motivasi Siswa Dalam Menyajikan Masakan Indonesia (studi kasus mengenai penerapan metode food plating untuk memotivasi siswa) Metode kualitatif deskriptif. Penelitian ini berfokus pada bagaimana penerapan metode food plating untuk meningkatkan motivasi peserta didik dalam menyajikan masakan Indonesia. Hasil penelitiannya bahwa penerapan metode food plating dapat meningkatkan motivasi peserta didik dalam menyajikan suatu sajian. Selain itu, peserta didik LKP duta persada harus memiliki jiwa seni yang tinggi.

Sihombing *et al.*, (2021) dengan penelitiannya, 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.

Setiaji *et al.*, (2023) dengan penelitiannya, 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 store atmosphere, food plating, dan persepsi harga terhadap kepuasan konsumen Letter Coffee. Café tersebut sudah banyak di datangi oleh konsumen, di karenakan letak café tersebut strategis untuk menarik konsumen. selain itu, untuk mempertahankan hal tersebut, banyak faktor yang harus di perhatikan yaitu dari store atmosphere, food plating dan persepsi harga, agar tidak kalah saing dari café-café lainnya.

3. Metodologi Penelitian

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

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

Nur Maulina Manoppo, Marlina

mengkaji hal ilmiah tertentu secara mendalam dan rinci. Metode ini menghasilkan sejumlah kecil orang dan kasus.

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 yaitu Koki Kitchen 5 Orang.

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. 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 Baverage Produc, dengan tujuan untuk mengeksplorasi metode food plating dalam meningkatkan daya tarik menu a'la carte restoran di Hermes Palace Hotel Banda Aceh.

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.

4. Hasil Pembahasan

Tabel 1. Daftar Menu

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

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

Nur Maulina Manoppo, Marlina

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 letakkan 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 hidang. Teknik ini menciptakan komposisi visual yang seimbang dan menarik.” (Galih, koki kitchen, wawancara Juli 2025)

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

Nur Maulina Manoppo, Marlina

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 lainya 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 lainya yang diperoleh dari hasil wawancara dengan koki *kitchen*, menjelaskan bahwa kendala lainya 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 lainya 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

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

Nur Maulina Manoppo, Marlina

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 lainnya yang diperoleh dari hasil wawancara dengan Galih, koki *kitchen*, (wawancara Juli 2025), mengatakan “Kendala umum lainnya 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.”

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 professional, 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 anantara tim, kekurangan bahan dan peralatan, serta persiapan awal harus selalu lakukan agar tidak terjadi hambatan tersebut.

Para koki juga memiliki beberapa cara untuk menangani keterbatasan waktu dalam penataan antara lain, ketenangan dalam berkerja, persiapan awal (*per-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.

5. 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:

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

Nur Maulina Manoppo, Marlina

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.

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*, 3(1), 46 – 52.
- Budiningsih, A. (2019). *Food and Beverage Program Keahlian Perhotelan dan Jasa Pariwisata*. Bogor: Yudhistira.

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

Nur Maulina Manoppo, Marlina

- Budi, M. A. S., Andi, M., & Maulana, M. T., (2025). Marketing technology and literacy as key drivers of SME market penetration in the digital era. *Journal of Innovation in Business and Economics*, 9(2), 165-174.
- Hastina, M., Budi, M. A. S., & Fitri, A. (2025). Determinan self-efficacy wirausaha terhadap intensi wirausaha di Kota Banda Aceh. *Jurnal Riset Manajemen dan Akuntansi*, 5(1), 303 – 319.
- Khoiri, D. P., & Asnur, L. (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*, 5(1), 161-164
- Maulana, M. T., Budi, M. A. S., & Fitri, A. (2025). Peranan kualitas layanan dan harga dalam meningkatkan kepuasan pelanggan. *Jurnal Salingka Nagari*, 4(1), 118 – 127.
- Nurlaila, F. (2019). Aplikasi pemasaran makanan pada restoran 1953 Indonesia Berbasis Web. *Jurnal Informatika Universitas Pamulang*, 4(1).
- Parantika, A., & Harwindito, B. (2019). *Food and Beverage Smk Kelas XII*. Jakarta: Erlangga.
- Sahir, S. H. (2022). Metodologi Penelitian (Online). Medan: KBM Indonesia.
- Setiaji, S. (2023). Analisis kepuasan konsumen ditinjau dari store atmosphere, food plating dan persepsi harga. *Journal of Indonesian Management*, 3(3). <https://doi.org/10.53697/jim.v3i3.1426>
- Sihombing, M. (2022). Pengaruh variasi menu, harga, dan suasana café, terhadap kepuasan konsumen Café Miltie Garden Mulawarman Banjarmasin. *Journal Homepage, Universitas Lambung Mangkurat*, 1(1), 26 – 33.
- Sirait, D. E. (2023). *Metodologi Penelitian*. Pematangsiantar: Perkumpulan Rumah Cemerlang Indonesia (PRCI).
- Siswadi, F. (2018). Pengaruh kualitas layanan terhadap kepuasan pelanggan dan loyalitas pelanggan. *Jurnal Pustakawan Indonesia*, 18(1), 42-53.
- Sugiyono (2020). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sungkawa, K. (2024). Penerapan food plating mahasiswa dalam mengikuti cooking competition di Universitas Dian Nuswantoro. *Journal of Islamic Economics and Finance*, 2(3), 133-146
- Timo, F. (2021). Pengaruh variasi menu dan kualitas pelayanan terhadap kepuasan tamu di Hotel Victory Kefamenanu. *Jurnal Inspirasi Ekonomi*, 3(3), 8-16 <https://doi.org/10.32938/ie.v3i3.1267>
- Trianasari (2021). *Manajemen Makanan & Minuman*. Malang: CV. Pustaka Learning Center.

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

Nur Maulina Manoppo, Marlina

- Tumpuan, A. (2021). Penerapan sistem menu engineering dalam upaya peningkatan kualitas menu restoran di Restoran Bintang Inti Executive Village Clubhouse. *Jurnal Pariwisata Terapan*, 5 (1), 60 – 73.
- Ulfi, S. Z., Budi, M. A. S., & Fitri, A. (2025). Antecedent loyalitas konsumen pada bisnis ritel di Kota Banda Aceh. *Journal of Innovative & Creativity*, 5(2), 5763-5777.

JSI

JURNAL SAUDAGAR INDONESIA

Alamat: Fakultas Ekonomi, Universitas Muhammadiyah Aceh
Jl. Muhammadiyah No. 91. Batoh, Lueng Bata,
Banda Aceh 23245 Telp./ Fax.: 0651-21024
email: jsi.kwu@unmuha.ac.id

