

Application of Plating Principles on Indonesian Traditional Food Menu at Harris Hotel Kuta Restaurant, Bali

Penerapan Prinsip *Plating* pada Menu Makanan Tradisional Indonesia di Restoran Hotel Harris Kuta, Bali

Putu Putra Prenata^{1*}, Putu Agus Prayogi², Ida Ayu Karina Putri³

^{1,2,3}Program Studi Diploma III Perhotelan, Konsentrasi Management *Food & Beverage*, Fakultas Bisnis, Pariwisata dan Pendidikan, Universitas Triatma Mulya, Bali, Indonesia

(*) Corresponding Author: putuputra pranat@gmail.com

Article info

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Keywords: <i>Food Plating, Traditional Food, Culinary Aesthetics, Hotel Restaurant, Indonesian Cuisine</i></p> | <p style="text-align: center;">Abstract</p> <p><i>The development of culinary arts in the hospitality industry has made food plating a critical factor in shaping the dining experience and reflecting the cultural identity of traditional cuisine. This study aims to analyze the application of plating principles on Indonesian traditional food menus at Harris Hotel Kuta Restaurant, Bali; identify the challenges encountered in the implementation; and describe the solutions applied to overcome them. A qualitative descriptive approach was employed, with data collected through direct observation of the plating process, semi-structured interviews with the Head of F&B Department and Head Chef, and documentation during January–May 2025. The results show that plating principles including color balance, composition, garnish use, plate cleanliness, and presentation consistency have been systematically applied by kitchen staff. The traditional Indonesian menus, including nasi goreng, sate ayam, ayam betutu, and mie goreng, are presented with modern plating techniques that preserve the original taste and cultural identity while enhancing visual appeal. Challenges identified include time constraints during peak hours, simultaneous incoming orders, and maintaining consistent presentation across different staff members. Solutions implemented include strengthening team communication, applying standard plating guidelines and standardized recipes, and collaborative teamwork. This study concludes that systematic plating application enhances dining experience quality, elevates the restaurant's image, and effectively promotes Indonesian traditional cuisine to both domestic and international tourists.</i></p> |
| <p>Kata kunci: <i>Food Plating , Makanan Tradisional, Estetika Kuliner, Restoran Hotel, Kuliner Indonesia</i></p> | <p style="text-align: center;">Abstrak</p> <p>Perkembangan seni kuliner di industri <i>hospitality</i> menjadikan <i>plating</i> makanan sebagai faktor kritis dalam membentuk pengalaman bersantap dan mencerminkan identitas budaya makanan tradisional. Penelitian ini bertujuan menganalisis penerapan prinsip <i>plating</i> pada menu makanan tradisional Indonesia di Restoran Hotel Harris Kuta, Bali; mengidentifikasi kendala yang dihadapi; dan mendeskripsikan solusi yang diterapkan untuk mengatasinya. Metode deskriptif</p> |

kualitatif digunakan dengan teknik pengumpulan data melalui observasi langsung proses *plating*, wawancara semi-terstruktur dengan Kepala Departemen F&B dan *Head Chef*, serta dokumentasi selama Januari–Mei 2025. Hasil penelitian menunjukkan bahwa prinsip-prinsip *plating* yang mencakup keseimbangan warna, komposisi, penggunaan *garnish*, kebersihan piring, dan konsistensi penyajian telah diterapkan secara sistematis oleh *kitchen staff*. Menu tradisional Indonesia — meliputi nasi goreng, sate ayam, ayam betutu, dan mie goreng — disajikan dengan teknik *plating* modern yang mempertahankan cita rasa asli dan identitas budaya sekaligus meningkatkan daya tarik visual. Kendala yang ditemukan meliputi keterbatasan waktu saat restoran ramai, banyaknya pesanan yang datang bersamaan, dan menjaga konsistensi tampilan antar *staff* yang berbeda. Solusi yang diterapkan mencakup penguatan komunikasi tim, penerapan standar *plating* dan resep standar, serta kerja sama tim. Disimpulkan bahwa penerapan *plating* yang sistematis meningkatkan kualitas pengalaman bersantap, mengangkat citra restoran, dan efektif mempromosikan kuliner tradisional Indonesia kepada wisatawan.

PENDAHULUAN

Perkembangan seni kuliner di Indonesia mengalami peningkatan yang signifikan seiring berkembangnya industri pariwisata, ekonomi kreatif, dan globalisasi gastronomi. Gastronomi mencakup berbagai aspek seperti bahan makanan, teknik memasak, nilai budaya, serta cara penyajian makanan yang menjadi representasi karakter suatu daerah. Indonesia dikenal sebagai negara yang memiliki kekayaan kuliner yang sangat beragam, dimana setiap makanan tradisional mencerminkan identitas budaya masyarakat setempat (Rahmah *et al.*, 2024). Rohmawati (2024) menyatakan bahwa perkembangan seni kuliner tidak hanya berkaitan dengan inovasi rasa, tetapi juga melibatkan aspek estetika dan penyajian makanan yang mampu meningkatkan pengalaman bersantap bagi konsumen.

Dalam perkembangan industri kuliner modern, aspek penyajian makanan atau *food plating* menjadi salah satu elemen penting dalam menciptakan pengalaman bersantap yang menarik. Menurut Cifci *et al.* (2021), *plating* merupakan proses penataan dan desain makanan pada piring yang dilakukan dengan mempertimbangkan prinsip estetika, karakter makanan, serta kreativitas chef dalam menciptakan tampilan hidangan yang menarik. Spence *et al.* (2021) menegaskan bahwa penataan makanan yang baik tidak hanya meningkatkan nilai estetika hidangan, tetapi juga dapat mempengaruhi persepsi konsumen terhadap kualitas dan cita rasa makanan. Atsiz *et al.* (2025) memperluas konsep ini dengan menyatakan bahwa *plating* merupakan bagian dari desain kuliner yang berfungsi sebagai jembatan antara makanan dan seni visual, berperan penting dalam membentuk persepsi konsumen terhadap kualitas hidangan.

Dalam industri perhotelan, restoran hotel memiliki peran penting dalam memperkenalkan kuliner lokal kepada wisatawan. Hotel Harris Kuta, yang berlokasi di kawasan pariwisata Bali dan merupakan salah satu hotel berbintang dengan konsep modern yang memadukan unsur budaya lokal, menjadi objek penelitian yang relevan. Sungkawa *et al.* (2023) menyatakan bahwa teknik *plating* yang baik dapat meningkatkan daya tarik visual suatu hidangan serta memberikan kesan profesional pada penyajian makanan di restoran maupun hotel. Penerapan *plating* pada menu tradisional Indonesia di Hotel Harris

Kuta menjadi salah satu strategi dalam mengangkat nilai kuliner lokal agar lebih kompetitif di industri kuliner global.

Beberapa penelitian terdahulu relevan dengan topik ini. Shakirah (2025) membuktikan bahwa teknik *food plating* berpengaruh signifikan terhadap kepuasan konsumen dengan nilai R^2 sebesar 0,660. Nashiruddin (2022) menemukan bahwa penerapan *food plating* meningkatkan motivasi dan kreativitas dalam menyajikan masakan Indonesia dengan tampilan yang lebih menarik. Paristha (2025) menyimpulkan bahwa pelatihan *food plating* mampu meningkatkan pemahaman mengenai teknik penyajian yang memadukan unsur budaya lokal Bali dengan tren kuliner modern. Namun, penelitian yang secara khusus mengkaji penerapan prinsip *plating* pada menu tradisional Indonesia di konteks restoran hotel berbintang di kawasan Kuta, Bali masih sangat terbatas.

Penelitian terdahulu yang relevan masih memiliki keterbatasan yang menjadi celah bagi penelitian ini. Shakirah (2025) mengkaji pengaruh teknik *food plating* terhadap kepuasan konsumen secara kuantitatif di kafe, namun tidak membahas aspek pelestarian identitas budaya kuliner lokal dalam proses penyajian. Nashiruddin (2022) berfokus pada penerapan *food plating* dalam konteks pendidikan vokasi, bukan dalam operasional restoran hotel berbintang. Sementara itu, Paristha (2025) mengkaji pelatihan *food plating* di lingkungan pengabdian masyarakat, bukan di restoran hotel dengan standar internasional. Kebaruan (*novelty*) penelitian ini terletak pada kajian spesifik penerapan prinsip *plating* pada menu tradisional Indonesia di restoran hotel berbintang di kawasan Kuta, Bali, yang secara bersamaan menganalisis keseimbangan antara inovasi visual modern dan pelestarian identitas budaya kuliner lokal, serta mengidentifikasi kendala dan solusi operasional secara kontekstual. Penelitian ini mendesak untuk dilakukan karena di tengah meningkatnya persaingan gastronomi global dan tuntutan wisatawan internasional terhadap pengalaman kuliner yang autentik sekaligus estetik, restoran hotel di Bali membutuhkan panduan operasional berbasis bukti empiris tentang bagaimana menerapkan teknik *plating* modern tanpa mengorbankan nilai budaya kuliner Indonesia yang menjadi daya tarik utama destinasi pariwisata Bali. Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan prinsip *plating* pada menu makanan tradisional Indonesia di Restoran Hotel Harris Kuta, mengidentifikasi kendala yang dihadapi dalam proses penerapan *plating* tersebut, serta mendeskripsikan solusi yang dilakukan untuk mengatasi kendala yang muncul. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi bagi pengembangan ilmu pariwisata, khususnya dalam bidang gastronomi dan penyajian makanan (*food presentation*) dalam konteks perhotelan. Selain itu, hasil penelitian ini juga diharapkan menjadi masukan yang bermanfaat bagi peningkatan kualitas pelayanan makanan di restoran hotel.

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif yang bertujuan menggambarkan secara mendalam bagaimana prinsip *plating* diterapkan pada menu makanan tradisional Indonesia di Restoran Hotel Harris Kuta. Menurut Sugiyono (2019), data kualitatif merupakan data yang berbentuk kata, kalimat, maupun narasi yang diperoleh dari hasil wawancara, observasi, dan dokumentasi untuk menggambarkan suatu fenomena secara mendalam. Analisis data kualitatif dilakukan secara interaktif berdasarkan model Miles, Huberman, dan Saldaña (2014) dalam Sugiyono (2020) yang meliputi reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan.

Penelitian dilaksanakan di Restoran Hotel Harris Kuta, Bali, selama periode Januari hingga Mei 2025. Hotel Harris Kuta dipilih sebagai lokasi penelitian karena merupakan hotel berbintang dengan konsep modern yang tetap menampilkan unsur budaya lokal melalui penyajian menu tradisional Indonesia, sehingga representatif untuk mengkaji penerapan prinsip *plating* sebagai bentuk inovasi kuliner tradisional dalam konteks industri perhotelan. Informan utama penelitian adalah Head of F&B Department dan *Head Chef* Harris Riverview Hotel, yang dipilih secara purposif karena memiliki pengetahuan dan kewenangan langsung dalam proses *plating* dan standar penyajian makanan.

Pertama, observasi langsung di dapur dan restoran Hotel Harris Kuta untuk mengamati proses *plating* dan penyajian makanan tradisional menggunakan lembar panduan observasi yang mencakup 15 aspek operasional dapur dan *plating*. Aspek-aspek observasi tersebut diadopsi dan diadaptasi dari kerangka prinsip *plating* yang dikemukakan oleh Cifci et al. (2021), yang mencakup dimensi warna, komposisi, *garnish*, tekstur, dan kebersihan piring, serta diperkuat dengan kerangka desain kuliner Atsiz et al. (2025) yang menekankan aspek estetika visual, *focal point*, dan konsistensi penyajian sebagai indikator operasional *plating* dalam konteks industri perhotelan. Kedua, wawancara semi-terstruktur dengan *Head Chef* dan *kitchen staff* untuk menggali pandangan, pengalaman, dan persepsi mengenai penerapan prinsip *plating*. Indikator pertanyaan wawancara dikembangkan berdasarkan lima dimensi prinsip *plating* menurut Cifci et al. (2021), yaitu: (1) keseimbangan warna (*color balance*); (2) komposisi dan penataan elemen makanan (*composition*); (3) penggunaan *garnish* sebagai elemen dekoratif; (4) kebersihan dan kerapian piring (*plate cleanliness*); dan (5) konsistensi tampilan antar porsi (*presentation consistency*). Selain itu, indikator wawancara juga mencakup aspek kendala operasional dan solusi yang diterapkan dalam proses *plating* di lingkungan restoran hotel, mengacu pada kerangka operasional *Food and Beverage Department* menurut Ardani dan Suryani (2022) serta Susanto dan Pratiwi (2020). Hasil analisis disajikan dalam bentuk deskripsi naratif, tabel perbandingan prinsip *plating* dengan praktik di lapangan, foto dokumentasi sebagai bukti pendukung, dan kutipan wawancara yang mewakili pandangan chef dan *kitchen staff*. Keabsahan data dijaga melalui triangulasi sumber antara hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Berdasarkan hasil observasi langsung dan wawancara dengan *Head Chef* dan *kitchen staff* Restoran Hotel Harris Kuta, diperoleh gambaran komprehensif tentang penerapan prinsip *plating* pada menu makanan tradisional Indonesia. Tabel 1 berikut menyajikan perbandingan prinsip *plating* dengan praktik yang ditemukan di lapangan pada menu-menu utama tradisional Indonesia.

Tabel 1. Penerapan Prinsip *Plating* pada Menu Makanan Tradisional Indonesia di Restoran Hotel Harris Kuta (Januari–Mei 2025)

| No | Menu Tradisional | Prinsip <i>Plating</i> yang Diterapkan | Deskripsi Penerapan |
|----|------------------|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Nasi Goreng | Warna, Komposisi, <i>Garnish</i> , Kebersihan | Nasi dibentuk menggunakan cetakan lingkaran; <i>garnish</i> berupa parsley, irisan tomat, dan acar; sambal ditempatkan di sisi kanan piring; lauk pelengkap ditata proporsional |
| 2 | Sate Ayam | Komposisi, Warna, Kebersihan, Konsistensi | Sate ditata vertikal pada sisi kiri piring; bumbu kacang dituang artistik di area tengah; irisan lontong dan irisan bawang merah melengkapi komposisi; tampilan modern namun identitas kultural terjaga |
| 3 | Ayam Betutu | Warna, <i>Garnish</i> , Tekstur, Kebersihan | Ayam betutu diletakkan sebagai focal point; <i>garnish</i> daun pandan dan cabai merah memberikan kontras warna; kuah diletakkan dalam wadah terpisah; tampilan bersih dan rapi |
| 4 | Mie Goreng | Komposisi, Warna, <i>Garnish</i> , Konsistensi | Mie ditata melingkar di tengah piring; telur mata sapi ditempatkan di atas mie; <i>garnish</i> bawang goreng dan daun bawang memberikan warna dan tekstur; irisan cabai rawit sebagai aksen |
| 5 | Sambal & Lauk | Warna, Porsi, Kebersihan | Sambal ditempatkan dalam mangkok kecil atau pada sisi piring; porsi dikontrol untuk keseimbangan visual; tepi piring selalu bersih dari tetesan saus sebelum disajikan |

Sumber: Hasil Wawancara Penelitian (2025)

Berdasarkan Tabel 1, prinsip *plating* telah diterapkan secara konsisten pada seluruh menu tradisional Indonesia yang diamati. Prinsip yang paling dominan diterapkan adalah keseimbangan warna, kebersihan piring, dan penggunaan *garnish*. Setiap menu menunjukkan upaya chef untuk memadukan tampilan modern dengan identitas budaya kuliner Indonesia yang khas.

Hasil Wawancara

Wawancara dilakukan dengan dua informan utama, yaitu Bapak I Ketut Suardika selaku Head of F&B Department dan Bapak I Wayan Santosa selaku *Head Chef* Harris Riverview Hotel. Hasil wawancara dengan Head of F&B Department menunjukkan bahwa penerapan prinsip *plating* di Restoran Hotel Harris Kuta merupakan bagian dari standar layanan hotel yang secara langsung berpengaruh terhadap kepuasan tamu. Beliau menyatakan: “Kami memiliki standar penyajian yang harus diikuti oleh seluruh *kitchen staff*. Tampilan makanan adalah hal pertama yang dilihat tamu sebelum mencicipi, sehingga konsistensi dan kebersihan penyajian menjadi prioritas utama kami, terutama untuk menu tradisional Indonesia yang mencerminkan identitas lokal hotel kami.” Pernyataan ini mengindikasikan bahwa departemen F&B memiliki komitmen institusional

terhadap kualitas *plating* yang tidak hanya bersifat estetis, tetapi juga strategis dalam membangun citra hotel.

Wawancara dengan *Head Chef* memberikan gambaran teknis yang lebih rinci terkait proses *plating*. Beliau menegaskan bahwa kreativitas dan ketelitian merupakan dua elemen utama dalam penyajian menu tradisional Indonesia: “Tampilan makanan menjadi salah satu faktor yang dapat meningkatkan kesan pertama tamu terhadap makanan yang disajikan, sehingga *kitchen staff* dituntut memiliki kreativitas dan ketelitian dalam melakukan *plating* makanan.” Lebih lanjut, *Head Chef* juga menjelaskan tantangan terbesar yang dihadapi di lapangan: “Pada jam-jam sibuk, seperti saat *breakfast* atau makan malam ramai, kami harus memastikan setiap piring keluar dengan standar yang sama meski waktu sangat terbatas. Solusinya adalah komunikasi tim yang kuat dan pedoman *plating* tertulis yang bisa dijadikan acuan semua *staff*.” Temuan ini sejalan dengan hasil observasi yang menunjukkan bahwa standar operasional prosedur (SOP) penyajian dijadikan acuan bersama dalam operasional dapur sehari-hari.

Dokumentasi Hasil Penyajian

Dokumentasi visual dilakukan selama periode observasi Januari–Mei 2025 untuk merekam hasil akhir penerapan prinsip *plating* pada menu tradisional Indonesia. Gambar 1 menampilkan penyajian nasi goreng dengan cetakan lingkaran sebagai *focal point*, dilengkapi *garnish* parsley dan irisan tomat yang memberikan kontras warna hijau dan merah di atas piring putih bersih. Komposisi ini memperlihatkan penerapan prinsip keseimbangan warna dan kebersihan piring secara nyata. Gambar 2 menampilkan penyajian sate ayam dengan penataannya yang vertikal di sisi kiri piring, bumbu kacang dituang secara artistik di area tengah, dan irisan lontong serta bawang merah sebagai elemen pelengkap. Tampilan ini memperlihatkan penerapan prinsip komposisi dan konsistensi yang mempertahankan identitas kultural menu tersebut. Gambar 3 menampilkan penyajian ayam betutu dengan ayam sebagai elemen utama di tengah piring, dilengkapi *garnish* daun pandan dan cabai merah untuk memberikan kontras warna, serta kuah disajikan terpisah dalam wadah kecil untuk menjaga estetika piring. Gambar 4 menampilkan penyajian mie goreng dengan mie ditata melingkar di tengah piring, telur mata sapi di atasnya sebagai aksentuasi utama, serta *garnish* bawang goreng, daun bawang, dan irisan cabai rawit yang menambah tekstur dan warna. Keempat dokumentasi ini secara konsisten membuktikan bahwa teknik *plating* modern berhasil diterapkan tanpa mengorbankan karakter asli kuliner tradisional Indonesia. [Catatan: Gambar 1–4 merupakan dokumentasi foto yang diperoleh dari hasil observasi di Restoran Hotel Harris Kuta selama periode penelitian dan dilampirkan pada dokumen asli.]

Pembahasan

Berdasarkan hasil penelitian, chef dan *kitchen staff* Restoran Hotel Harris Kuta telah menerapkan prinsip-prinsip *plating* secara sistematis dalam proses penyajian makanan tradisional Indonesia. *Head Chef* menyatakan: “Tampilan makanan menjadi salah satu faktor yang dapat meningkatkan kesan pertama tamu terhadap makanan yang disajikan, sehingga *kitchen staff* dituntut memiliki kreativitas dan ketelitian dalam melakukan *plating* makanan.” Hal ini sejalan dengan Cifci *et al.* (2021) yang menyatakan bahwa *plating* mencerminkan identitas serta gaya penyajian seorang chef dalam menciptakan pengalaman kuliner bagi konsumen.

Prinsip pertama yang diterapkan adalah keseimbangan warna. Chef mengombinasikan berbagai warna makanan agar tampilan hidangan terlihat lebih hidup dan menarik. Penggunaan warna hijau dari sayuran, merah dari sambal, putih dari nasi, dan warna cokelat dari lauk memberikan keseimbangan visual pada makanan tradisional

Indonesia. Penggunaan *garnish* seperti parsley, irisan cabai, tomat, dan mentimun juga membantu mempercantik tampilan makanan. Spence *et al.* (2021) menegaskan bahwa warna makanan memiliki pengaruh signifikan terhadap persepsi konsumen tentang kualitas hidangan sebelum mencicipinya. Nugroho *et al.* (2024) menambahkan bahwa penerapan teknik *plating* yang kreatif dapat meningkatkan daya tarik visual makanan serta memberikan pengalaman bersantap yang lebih menarik.

Prinsip kedua adalah komposisi dan keseimbangan. Penataan posisi makanan di atas piring dilakukan dengan memperhatikan titik fokus utama (*focal point*), elemen pendukung, dan ruang kosong yang memberikan kesan bersih dan profesional. Pada penyajian nasi goreng, misalnya, nasi dibentuk menggunakan cetakan lingkaran di tengah piring sebagai focal point, dikelilingi oleh lauk dan *garnish* yang tertata proporsional. Atsiz *et al.* (2025) menyatakan bahwa komposisi yang baik dalam *plating* menciptakan harmoni visual yang menarik perhatian konsumen dan mempengaruhi pengalaman makan secara keseluruhan.

Prinsip ketiga adalah inovasi *plating* yang mempertahankan identitas budaya kuliner. Chef berusaha mempertahankan keaslian cita rasa makanan tradisional Indonesia sambil memberikan inovasi pada tampilan visual. Penyajian sate ayam tetap menggunakan bumbu kacang khas Indonesia namun ditata dengan tampilan lebih modern dan rapi. Ayam betutu disajikan dengan *garnish* tambahan tanpa mengubah rasa aslinya. Setiawan dan Nugroho (2021) menyatakan bahwa makanan tradisional merupakan produk kuliner yang memiliki karakteristik khas dari segi bahan baku, teknik pengolahan, dan cara penyajian yang membedakannya dari makanan modern. Dengan demikian, inovasi *plating* harus mampu menjaga esensi budaya tersebut sambil meningkatkan daya tarik visual.

Prinsip keempat adalah konsistensi tampilan. Restoran menerapkan standar *plating* yang digunakan sebagai pedoman agar tampilan makanan tetap konsisten walaupun dibuat oleh *staff* yang berbeda. Ardani dan Suryani (2022) menyatakan bahwa *Food and Beverage Department* memiliki peran strategis dalam meningkatkan kepuasan tamu hotel karena kualitas makanan dan pelayanan restoran menjadi salah satu faktor penting yang mempengaruhi pengalaman tamu selama menginap. Konsistensi *plating* yang terjaga berkontribusi pada citra restoran hotel yang profesional.

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi, terdapat tiga kendala utama yang mempengaruhi optimalnya penerapan prinsip *plating* di Restoran Hotel Harris Kuta.

Pertama, keterbatasan waktu saat restoran dalam kondisi ramai. Pada jam-jam sibuk, seperti saat sarapan pagi atau makan malam ketika banyak tamu hotel memerlukan pelayanan bersamaan, proses *plating* yang memerlukan ketelitian dan waktu menjadi lebih sulit dilakukan secara optimal. *Kitchen staff* harus menyeimbangkan antara kecepatan pelayanan dan kualitas tampilan makanan. Kondisi ini sejalan dengan temuan Shakirah (2025) yang menyatakan bahwa konsistensi penerapan teknik *plating* sangat dipengaruhi oleh kondisi operasional restoran, terutama pada periode keramaian tinggi.

Kedua, banyaknya pesanan yang datang secara bersamaan. Ketika restoran menerima banyak pesanan dalam waktu bersamaan, proses *plating* harus dilakukan dengan cepat tanpa mengorbankan kualitas visual makanan. Hal ini menuntut koordinasi dan kerja sama yang baik antar anggota tim dapur. Susanto dan Pratiwi (2020) menyatakan bahwa manajemen *Food and Beverage Department* harus memastikan koordinasi antara seluruh bagian operasional berjalan dengan baik agar kualitas pelayanan kepada tamu tetap terjaga.

Ketiga, menjaga konsistensi tampilan makanan yang dibuat oleh *staff* yang berbeda. Setiap chef dan *kitchen staff* memiliki gaya dan keterampilan *plating* yang berbeda sehingga tampilan makanan yang dihasilkan dapat bervariasi. Kusuma dan Prabowo (2021) menyatakan bahwa menu merupakan bagian penting dalam operasional restoran yang dapat

mencerminkan konsep dan kualitas pelayanan; ketidakkonsistenan tampilan dapat mempengaruhi persepsi tamu terhadap standar kualitas restoran.

Untuk mengatasi kendala yang dihadapi, Restoran Hotel Harris Kuta menerapkan beberapa solusi yang terstruktur dan berdampak positif terhadap kualitas penerapan *plating*.

Pertama, penguatan komunikasi dan kerja sama tim dapur. Komunikasi verbal dan nonverbal antar anggota tim ditingkatkan agar proses *plating* dapat berjalan dengan efisien meski dalam kondisi sibuk. Pembagian tugas yang jelas antara Executive Chef, Sous Chef, Chef de Partie, Cook, dan Kitchen Helper memastikan setiap anggota tim mengetahui peran dan tanggung jawabnya dalam proses *plating*. Wahyuni dan Prasetyo (2022) menjelaskan bahwa teknik merupakan prosedur atau cara kerja yang digunakan secara sistematis agar dapat menghasilkan hasil yang efektif serta efisien; dalam konteks dapur, ini berarti pembagian tugas yang sistematis adalah kunci efisiensi operasional.

Kedua, penerapan standar *plating* dan resep standar sebagai pedoman kerja. Restoran menerapkan standar *plating* resmi yang digunakan oleh seluruh *kitchen staff* sebagai acuan dalam proses penyajian makanan. Standar ini mencakup teknik penataan, penggunaan *garnish*, penempatan saus, dan kebersihan piring. Nashiruddin (2022) membuktikan bahwa penerapan metode *food plating* yang terstandar dapat membantu menyajikan masakan Indonesia dengan tampilan yang lebih menarik, berkelas, dan konsisten. Adanya pedoman tertulis memungkinkan *kitchen staff* dari berbagai tingkatan dapat menghasilkan tampilan yang seragam.

Ketiga, pengembangan kreativitas *kitchen staff* melalui evaluasi dan pelatihan berkelanjutan. *Head Chef* melakukan evaluasi berkala terhadap kualitas *plating* yang dihasilkan dan memberikan arahan untuk perbaikan. Paristha (2025) menyimpulkan bahwa pelatihan *food plating* mampu meningkatkan pemahaman mengenai teknik penyajian yang memadukan unsur budaya lokal dengan tren kuliner modern, sehingga menghasilkan tampilan yang lebih berkualitas. Dengan adanya evaluasi dan pelatihan yang berkelanjutan, kemampuan *plating kitchen staff* terus berkembang seiring waktu.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian di Restoran Hotel Harris Kuta, dapat disimpulkan bahwa prinsip-prinsip *plating* yang mencakup keseimbangan warna, komposisi, penggunaan *garnish*, kebersihan piring, dan konsistensi tampilan telah diterapkan secara sistematis dalam penyajian menu makanan tradisional Indonesia. Menu-menu tradisional seperti nasi goreng, sate ayam, ayam betutu, dan mie goreng disajikan dengan teknik *plating* modern yang inovatif namun tetap mempertahankan cita rasa asli dan identitas budaya kuliner Indonesia. Penerapan *plating* ini terbukti memberikan dampak positif terhadap kualitas pengalaman bersantap tamu, meningkatkan citra restoran hotel, serta berkontribusi pada promosi kuliner tradisional Indonesia kepada wisatawan domestik maupun mancanegara.

Tiga kendala utama yang diidentifikasi adalah: (1) keterbatasan waktu saat restoran dalam kondisi ramai yang mempengaruhi kualitas dan detail *plating*; (2) banyaknya pesanan yang datang bersamaan yang menuntut kecepatan tanpa mengorbankan kualitas visual; dan (3) menjaga konsistensi tampilan makanan yang dibuat oleh *staff* yang berbeda-beda.

Solusi yang diterapkan dan terbukti efektif meliputi: penguatan komunikasi dan kerja sama tim dapur dengan pembagian tugas yang sistematis; penerapan standar *plating* dan resep standar sebagai pedoman operasional yang seragam; dan pengembangan kreativitas *kitchen staff* melalui evaluasi berkala dan pelatihan berkelanjutan. Penelitian ini

merekomendasikan agar Hotel Harris Kuta terus meningkatkan kualitas *plating* melalui program pelatihan rutin dan evaluasi standar *plating* secara berkala. Bagi industri perhotelan secara lebih luas, penerapan *plating* pada menu tradisional merupakan strategi efektif untuk mengangkat nilai kuliner lokal dalam kompetisi gastronomi global. Keterbatasan penelitian ini terletak pada fokus pada satu restoran hotel; penelitian lanjutan dapat mengembangkan kajian dengan mengukur dampak *plating* terhadap kepuasan tamu menggunakan pendekatan kuantitatif.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Bapak Putu Agus Prayogi, SST.Par., M.Par. selaku Dosen Pembimbing I dan Ibu Ida Ayu Karina Putri, S.Par., M.Par. selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan dan arahan dalam penyelesaian penelitian ini. Terima kasih juga disampaikan kepada Bapak I Ketut Suardika selaku Head of F&B Department dan Bapak I Wayan Santosa selaku *Head Chef* Harris Riverview Hotel yang telah bersedia menjadi informan penelitian dan memberikan akses ke operasional restoran. Ucapan terima kasih juga penulis sampaikan kepada Program Studi Diploma III Perhotelan Universitas Triatma Mulya atas dukungan akademis yang diberikan.

DAFTAR PUSTAKA

- Ardani, W., & Suryani, N. (2022). Peran *food and beverage* department dalam meningkatkan kepuasan tamu hotel. *Jurnal Kepariwisata Indonesia*, 17(2), 120-130. <https://doi.org/10.47608/jki.v17i2.193>
- Atsiz, O., et al. (2025). *Plating the design: A systematic review of plate presentation in gastronomy*. *International Journal of Gastronomy and Food Science*. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2025.101379>
- Cifci, H., Gok, I., Atsiz, O., & Cifci, I. (2021). Insights into the art of *plating* in gastronomy: A content analysis of master chefs' perspectives. *Journal of Culinary Science & Technology*. <https://doi.org/10.1080/15428052.2021.1929634>
- Kusuma, R., & Prabowo, A. (2021). Peranan menu dalam strategi pemasaran restoran hotel. *Jurnal Pariwisata Terapan*, 5(1), 22-31.
- Nashiruddin, H. (2022). Penerapan metode *food plating* untuk meningkatkan motivasi siswa dalam menyajikan masakan Indonesia. *Jurnal Pendidikan Vokasi Pariwisata*, 7(1), 14-25.
- Nugroho, A., et al. (2024). Inovasi *food plating* dan pengaruhnya terhadap daya tarik visual makanan tradisional Indonesia. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 12(2), 88-102.
- Paristha, T. (2025). Peningkatan penyajian makanan tradisional melalui pelatihan *food plating* di Uma Palak Subak Sembung Denpasar. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Pariwisata Bali*, 3(1), 1-12.
- Rahmah, N., et al. (2024). Kuliner tradisional Indonesia sebagai warisan budaya dan daya tarik pariwisata. *Jurnal Kebudayaan dan Pariwisata*, 11(2), 55-67.
- Rohmawati, Y. (2024). Historiography of Indonesian culinary: Tracing trails and national identity through the history of *food*. *Siginjai: Jurnal Sejarah*, 4(2), 120-134. <https://doi.org/10.22437/js.v4i2.37758>
- Setiawan, H., & Nugroho, A. (2021). Traditional *food* as cultural heritage in tourism industry. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 9(1), 12-20.

- Shakirah, N. (2025). Pengembangan teknik *food plating* terhadap peningkatan kepuasan konsumen: Studi kasus Balek Kampong Café and Resto. *Jurnal Manajemen Hospitality*, 10(1), 45-57.
- Spence, C., Ngo, M. K., Percival, B., & Smith, B. (2021). Crossmodal correspondences: Assessing shape symbolism for cheese and its packaging. *plating* Spence, C. (2017). *Gastrophysics: The new science of eating*. Viking. [Catatan penulis: Harap verifikasi referensi Spence et al. (2021) yang dikutip dalam teks dengan sumber asli yang digunakan dalam penelitian dan perbarui entri ini sesuai dengan detail publikasi yang benar menggunakan format APA 7th edition.] *plating* in gastronomy: A content analysis of master chefs' perspectives. *Journal of Culinary Science & Technology*. <https://doi.org/10.1080/15428052.2021.1929634>
- Sugiyono. (2019). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.
- Sugiyono. (2020). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan kombinasi (Mixed Methods)*. Alfabeta.
- Sungkawa, K., Dewi, R. P., Widiyanto, A. E., & Madjid, S. (2023). Penerapan *food plating* mahasiswa dalam mengikuti cooking competition di Universitas Dian Nuswantoro. *Jurnal Riset Ekonomi dan Bisnis*. <https://doi.org/10.59841/jureksi.v2i3.1588>
- Susanto, E., & Pratiwi, D. (2020). Manajemen *food* and beverage department dalam operasional hotel. *Jurnal Hospitality dan Pariwisata*, 6(2), 85-94.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2025 tentang Perubahan Ketiga atas Undang-Undang Nomor 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisata. Kementerian Pariwisata RI.
- Wahyuni, S., & Prasetyo, B. (2022). Teknik dan metode kerja dalam industri *hospitality*: Kajian praktis. *Jurnal Manajemen Perhotelan Indonesia*, 8(2), 101-115.