

Gastronomy

Gastronomy and Culinary Art

EISSN 2963-1270, Volume 5, Number 1, 2026

<http://jurnal.ampta.ac.id/index.php/Gastronomy>

PLATING TECHNIQUES OF SWEET POTATO CONDIMENTS IN MAIN COURSE PRACTICUM

I Made Witara¹, *Setyo Prasiyono Nugroho², Achmad Taufiq³

^{1,2}Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta, Indonesia, email: g4n.tiyo@gmail.com

³The Sages International Culinary Business Academy, Surabaya, Indonesia, email:

chef.taufik@sages.ac.id

*(Correspondence Author)

ABSTRACT

Article History

Submitted:

1 January 2026

Reviewed:

20 January 2026

Accepted:

04 February 2026

Published:

15 April 2026

Food plating is a key element in hospitality standards, as visual presentation influences perceived quality and professionalism. This study explores the application of plating techniques using sweet potato-based condiments (mash and wedges) as alternatives to potato in main course practicum at STP AMPTA Yogyakarta. A qualitative case study approach was employed, with data collected through observation, interviews, and documentation, and analyzed using the Miles, Huberman, and Saldaña model. The findings show that sweet potato innovation serves as an effective medium for integrating local ingredients into international presentation standards while enhancing students' mastery of basic culinary techniques. Students demonstrated the ability to apply plating principles such as proportion, color harmony, balance, and composition. However, inconsistencies in mash texture and wedge doneness affected plating outcomes. Supporting factors include adequate facilities, instructor guidance, and repeated practice, while constraints involve time limitations, limited tools, and varying skill levels. Overall, this approach improves technical, aesthetic, and local ingredient awareness in hospitality education.

Keyword: food plating, sweet potato condiment, main course practicum, case study, hospitality education

PENDAHULUAN

Industri perhotelan dan gastronomi mengalami transformasi signifikan dalam dua dekade terakhir. Makanan tidak lagi dipandang semata sebagai produk konsumsi, tetapi sebagai bagian dari pengalaman multisensori yang melibatkan rasa, aroma, tekstur, dan tampilan visual. Daya tarik visual makanan terbukti memengaruhi persepsi konsumen terhadap kualitas rasa, nilai porsi, hingga ekspektasi harga (Zhang et al., 2022; Głuchowski et al., 2024). Vermeir dan Roose (2020) menegaskan bahwa desain visual makanan menjadi isyarat utama yang



memengaruhi pilihan konsumen bahkan sebelum proses mencicipi berlangsung. Dalam konteks ini, food plating berkembang sebagai strategi estetika dan komunikasi visual yang merepresentasikan kualitas produk sekaligus profesionalisme layanan dalam industri kuliner modern.

Food plating tidak sekadar dekorasi, tetapi perpaduan prinsip komposisi, harmoni warna, keseimbangan tekstur, proporsi, serta fungsionalitas konsumsi (Sen, 2023). Teknik *plating* yang tepat mampu menciptakan kesan premium, meningkatkan selera makan, serta memperkuat citra restoran atau hotel. Oleh karena itu, penguasaan teknik *plating* menjadi bagian penting dalam standar profesional dapur hotel dan restoran. Lulusan pendidikan perhotelan dituntut tidak hanya mampu menghasilkan produk dengan standar rasa yang baik, tetapi juga mampu menyajikannya secara estetis sesuai ekspektasi industri.

Dalam konteks pendidikan kuliner, pembelajaran teknik *plating* umumnya dilakukan melalui praktikum di *teaching kitchen* sebagai simulasi lingkungan kerja profesional. Al-Bakry (2022) menunjukkan bahwa penerapan metode *food plating* dapat meningkatkan motivasi dan keterampilan mahasiswa dalam menyajikan masakan. Nugroho et al. (2024) juga menemukan bahwa eksplorasi teknik dan kreativitas *plating* mahasiswa menunjukkan potensi inovatif yang mendukung kesiapan lulusan memasuki industri. Temuan-temuan ini menegaskan bahwa *food plating* telah menjadi bagian integral dalam pendidikan perhotelan, tidak hanya sebagai keterampilan teknis, tetapi juga sebagai sarana pembentukan kreativitas dan standar profesional mahasiswa. Di sisi lain, inovasi bahan pangan lokal menjadi strategi penting dalam penguatan identitas gastronomi dan keberlanjutan industri kuliner. Pemanfaatan bahan lokal dalam menu hotel dan restoran tidak hanya mendukung diversifikasi pangan, tetapi juga memperkuat karakter kuliner suatu destinasi. Pane dan Helmi (2024) menekankan bahwa eksplorasi seni *plating* berbasis tradisi mampu menjembatani warisan kuliner lokal dengan estetika modern. Dalam konteks Indonesia, ubi sebagai komoditas pangan lokal memiliki potensi besar dikembangkan sebagai alternatif kentang impor dalam penyajian *kondimen main course*. Inovasi pengolahan ubi menjadi *mash* atau *wedges* memungkinkan integrasi bahan lokal ke dalam standar menu internasional sekaligus menumbuhkan kesadaran mahasiswa terhadap pentingnya kemandirian pangan dan keberlanjutan sumber daya lokal.

Dalam standar dapur profesional, *kondimen* merupakan elemen visual penting dalam komposisi *main course* karena berperan dalam menciptakan keseimbangan warna, tekstur, dan proporsi piring (Hengky et al., 2024). *Kondimen* yang ditata dengan teknik plating tepat dapat meningkatkan harmoni visual dan memperkuat karakter hidangan utama. Sebaliknya, *plating kondimen* yang kurang rapi dapat menurunkan kesan profesional penyajian makanan. Oleh karena itu, penguasaan teknik *plating* pada *kondimen* menjadi bagian penting dalam kompetensi mahasiswa perhotelan yang dipersiapkan untuk memenuhi standar industri. Namun demikian, sebagian besar penelitian terdahulu tentang *food plating* masih berfokus pada *garnish*, estetika umum, persepsi konsumen, atau konteks kompetisi memasak. Kajian yang secara spesifik menelaah pembelajaran teknik *plating* pada *kondimen* berbahan pangan lokal dalam praktikum *main course* di pendidikan perhotelan masih terbatas. Selain itu, studi sebelumnya didominasi pendekatan kuantitatif yang menilai persepsi atau tingkat kepuasan, sementara pemahaman mendalam mengenai proses pembelajaran, penerapan teknik *plating*, standar penilaian

instruktur, serta dinamika praktik di dapur pendidikan belum banyak dieksplorasi melalui pendekatan kualitatif. Kesenjangan tersebut menunjukkan perlunya penelitian yang tidak hanya menilai hasil akhir *plating*, tetapi juga menelusuri proses bagaimana inovasi *kondimen* berbahan lokal diajarkan, bagaimana teknik *plating* diterapkan oleh mahasiswa, serta faktor-faktor yang mendukung atau menghambat keberhasilan *plating* dalam lingkungan pembelajaran nyata. Dengan demikian, studi kasus kualitatif dipandang relevan untuk memberikan pemahaman kontekstual mengenai praktik teknik *plating* dalam pendidikan perhotelan.

Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini bertujuan mengeksplorasi praktik penerapan teknik *plating kondimen* ubi (*mash* dan *wedges*) dalam praktikum main course di Program Studi Perhotelan STP AMPTA Yogyakarta. Secara khusus, penelitian ini mengkaji bagaimana inovasi *kondimen* ubi dikembangkan dalam pembelajaran, bagaimana teknik *plating* diterapkan dan dinilai oleh mahasiswa serta instruktur, serta faktor-faktor yang memengaruhi keberhasilan *plating* dalam dapur praktik. Hasil penelitian diharapkan memberikan kontribusi bagi pengembangan model pembelajaran *food plating*, penyusunan standar *plating kondimen* berbahan lokal, serta penguatan integrasi inovasi pangan lokal dalam pendidikan perhotelan.

LITERATUR REVIEW

Food Plating sebagai Strategi Visual dalam Penyajian Makanan

Food plating merujuk pada teknik penataan makanan di atas piring untuk menciptakan daya tarik visual, keseimbangan komposisi, serta kemudahan konsumsi. Dalam praktik profesional, *plating* tidak hanya berfungsi sebagai dekorasi, tetapi juga sebagai bagian dari komunikasi kualitas makanan kepada konsumen. Sen (2023) menjelaskan bahwa teknik *plating* melibatkan pengaturan proporsi, harmoni warna, tekstur, tinggi-rendah elemen, serta titik fokus visual. Dengan demikian, *plating* menjadi keterampilan estetika yang harus dimiliki oleh tenaga kuliner profesional. Studi Vermeir dan Roose (2020) menegaskan bahwa desain visual makanan berperan sebagai isyarat eksternal yang memengaruhi keputusan konsumen sebelum mencicipi makanan. Artinya, tampilan makanan dapat membentuk ekspektasi rasa, kualitas, dan nilai produk. Hal ini diperkuat oleh Zhang et al. (2022) yang menemukan bahwa daya tarik visual piring memiliki efek langsung terhadap persepsi rasa dan kesan keseluruhan pengalaman makan. Dengan demikian, *plating* bukan sekadar pelengkap, melainkan bagian dari strategi menciptakan pengalaman gastronomi.

Lebih lanjut, aspek warna dan harmoni visual dalam *plating* juga berpengaruh terhadap persepsi konsumen. Akdeniz dan Temeloglu (2022) menunjukkan bahwa keselarasan warna pada piring makanan secara signifikan memengaruhi persepsi estetika dan daya tarik produk kuliner. Warna yang harmonis dapat meningkatkan kesan segar, lezat, dan bernilai tinggi pada makanan. Selain itu, Kokaji dan Nakatani (2021) menemukan bahwa teknik *plating* tertentu dapat membangun keterikatan emosional konsumen terhadap makanan, sehingga meningkatkan rasa suka bahkan sebelum makanan dikonsumsi. Temuan ini menegaskan bahwa *plating* tidak hanya berdampak pada persepsi visual, tetapi juga membentuk respon psikologis dan

afektif konsumen. Dengan demikian, *food plating* dapat dipahami sebagai strategi visual yang mengintegrasikan estetika, persepsi sensorik, dan komunikasi nilai produk, sehingga menjadi elemen penting dalam penyajian makanan modern.

Plating dan Persepsi Kualitas Konsumen

Penelitian empiris menunjukkan bahwa elemen visual dalam *plating* memengaruhi cara konsumen menilai makanan. Gluchowski et al. (2024) menemukan bahwa bentuk, ukuran, dan warna piring memengaruhi persepsi daya tarik, nilai energi, dan ekspektasi harga makanan. Temuan ini menunjukkan bahwa penyajian makanan memiliki efek psikologis terhadap konsumen. Dalam konteks restoran, Shakirah et al. (2025) membuktikan bahwa pengembangan teknik *plating* berkontribusi terhadap peningkatan kepuasan konsumen. Konsumen tidak hanya menilai rasa makanan, tetapi juga menghargai kreativitas dan estetika penyajian. Oleh karena itu, restoran modern menempatkan *plating* sebagai bagian dari strategi diferensiasi produk dan peningkatan daya saing. Temuan serupa juga ditunjukkan dalam penelitian di konteks lokal Indonesia. Sipayung et al. (2024) menemukan bahwa tampilan visual produk pada menu *best seller* berpengaruh signifikan terhadap kepuasan pelanggan di kafe, menunjukkan bahwa konsumen cenderung memberikan penilaian positif ketika tampilan makanan menarik secara visual. Hal ini menegaskan bahwa aspek tampilan menjadi faktor penting yang memengaruhi persepsi kualitas, bahkan sebelum konsumen mengevaluasi cita rasa makanan.

Selain itu, pengaruh visual penyajian makanan juga terbukti dalam konteks pelayanan kesehatan. Triastuti et al. (2017) menunjukkan bahwa variasi penyajian makanan berpengaruh terhadap persepsi penampilan dan daya terima makanan pada pasien anak di rumah sakit. Meskipun konteksnya berbeda dari industri restoran, temuan ini memperkuat argumen bahwa tampilan makanan memengaruhi penerimaan dan penilaian kualitas oleh konsumen. Dengan demikian, *plating* dapat dipahami sebagai elemen strategis dalam membentuk persepsi kualitas konsumen, baik dalam konteks komersial restoran maupun layanan institusional, karena mampu memengaruhi kepuasan, daya terima, dan citra produk kuliner secara keseluruhan.

Food Plating dalam Pendidikan Perhotelan

Seiring tuntutan industri, institusi pendidikan perhotelan perlu mengintegrasikan pembelajaran *food plating* dalam kurikulum praktik. Al-Bakry (2022) menunjukkan bahwa penerapan metode *food plating* dalam pembelajaran mampu meningkatkan motivasi dan keterampilan siswa dalam menyajikan masakan Indonesia. Hal ini menunjukkan bahwa pembelajaran *plating* tidak hanya meningkatkan kompetensi teknis, tetapi juga membangun kepercayaan diri dan kreativitas peserta didik. Di STP AMPTA Yogyakarta, Nugroho et al. (2024) mengungkap bahwa eksplorasi teknik dan kreativitas *plating* mahasiswa menunjukkan potensi inovatif yang tinggi. Prasetyanto et al. (2024) juga menemukan bahwa pemahaman mahasiswa tentang *garnish edible flowers* memperkaya kualitas visual penyajian makanan. Selain itu, Sungkawa et al. (2024) menegaskan bahwa keterampilan *plating* mahasiswa berperan penting dalam keberhasilan mengikuti kompetisi memasak. Rangkaian temuan ini menegaskan bahwa pembelajaran *plating* telah menjadi bagian integral dalam pendidikan perhotelan. Namun demikian, sebagian besar studi masih berfokus pada *plating* sebagai estetika umum, *garnish*, atau konteks kompetisi. Kajian spesifik mengenai

pembelajaran plating pada komponen kondimen dalam praktikum main course masih terbatas, sehingga diperlukan eksplorasi lebih mendalam dalam konteks ini.

Peran Kondimen dalam Komposisi Visual Main Course

Dalam standar dapur profesional, penyajian *main course* umumnya terdiri atas elemen utama (protein), saus, *garnish*, dan *kondimen* atau *side dish*. Hengky et al. (2024) menjelaskan bahwa teknik penyajian makanan di restoran memperhatikan keseimbangan antara elemen utama dan pendukung agar tercipta harmoni visual. *Kondimen* seperti *mashed potato* atau *potato wedges* bukan hanya pelengkap rasa, tetapi juga elemen visual penting dalam komposisi piring. *Kondimen* yang ditata dengan teknik *plating* tepat dapat menciptakan keseimbangan warna, tekstur, dan ruang kosong pada piring. Sebaliknya, *plating kondimen* yang kurang rapi dapat menurunkan kesan profesional penyajian. Dengan demikian, penguasaan teknik *plating* pada *kondimen* menjadi bagian penting dalam standar kompetensi mahasiswa perhotelan. Temuan ini diperkuat oleh Darma (2021) yang menunjukkan bahwa *garnish* dan kualitas penyajian pada hidangan *steak* berpengaruh terhadap kepuasan pelanggan restoran. Meskipun fokus penelitian Darma (2021) lebih menitikberatkan pada *garnish*, hasilnya menegaskan bahwa elemen pendukung dalam piring, termasuk *kondimen*, memiliki kontribusi penting dalam membentuk kesan visual dan persepsi kualitas hidangan utama. Dengan demikian, komposisi visual *main course* tidak hanya ditentukan oleh elemen protein, tetapi juga oleh bagaimana *kondimen* dan *garnish* ditata secara harmonis. Dengan kata lain, keberhasilan *plating main course* merupakan hasil integrasi antara elemen utama dan pendukung, di mana *kondimen* memegang peran strategis dalam menciptakan keseimbangan estetika dan profesionalisme penyajian makanan.

Inovasi Bahan Pangan Lokal sebagai Penguatan Identitas Gastronomi

Inovasi kuliner berbasis bahan pangan lokal menjadi strategi penting dalam pengembangan gastronomi berkelanjutan. Pane dan Helmi (2024) menegaskan bahwa eksplorasi seni *plating* makanan tradisional dapat menjadi jembatan antara tradisi kuliner dan estetika modern. Penggunaan bahan lokal tidak hanya mendukung diversifikasi pangan, tetapi juga memperkuat identitas budaya dalam penyajian makanan. Ubi sebagai komoditas pangan lokal Indonesia memiliki potensi besar sebagai alternatif kentang impor dalam penyajian *kondimen main course*. Inovasi pengolahan ubi menjadi *mash* atau *wedges* memungkinkan integrasi bahan lokal ke dalam standar menu internasional hotel dan restoran. Dengan demikian, pembelajaran *plating kondimen* ubi di pendidikan perhotelan tidak hanya melatih keterampilan teknis, tetapi juga menanamkan nilai keberlanjutan dan kemandirian pangan. Mulyawati (2024) menjelaskan bahwa akulturasi rasa merupakan pendekatan efektif dalam mengenalkan bahan pangan lokal kepada masyarakat modern. Melalui inovasi resep dan teknik penyajian yang adaptif, bahan lokal dapat diterima tanpa meninggalkan identitas kuliner aslinya. Hal ini relevan dengan pengembangan *kondimen* ubi dalam menu *main course*, di mana bahan lokal diolah dengan teknik internasional namun tetap merepresentasikan karakter pangan Nusantara. Selanjutnya, Andriansyah et al. (2022) menunjukkan bahwa inovasi pangan lokal seperti Kebab Nusantara mampu menghadirkan alternatif menu praktis berbasis cita rasa tradisional. Temuan ini menegaskan bahwa bahan lokal dapat diadaptasi ke dalam format makanan modern tanpa kehilangan nilai budayanya. Konsep serupa dapat diterapkan pada pengolahan ubi sebagai *kondimen*

mash atau *wedges* yang disajikan dengan teknik *plating* modern. Dari perspektif pariwisata, Veronica dan Wibawa (2025) menegaskan bahwa optimalisasi kuliner lokal berperan penting dalam mendukung pariwisata berkelanjutan. Kuliner berbasis bahan lokal tidak hanya memperkuat daya tarik destinasi, tetapi juga mendukung pemberdayaan ekonomi lokal dan ketahanan pangan. Dengan demikian, integrasi bahan pangan lokal seperti ubi dalam pembelajaran kuliner perhotelan memiliki kontribusi strategis, baik dalam konteks pendidikan maupun pengembangan gastronomi berkelanjutan. Oleh karena itu, inovasi bahan pangan lokal dalam bentuk *kondimen* ubi yang dipadukan dengan teknik *plating* modern dapat dipahami sebagai upaya simultan dalam meningkatkan kompetensi mahasiswa perhotelan, memperkuat identitas gastronomi Nusantara, serta mendukung keberlanjutan industri kuliner dan pariwisata.

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan desain studi kasus. Pendekatan kualitatif dipilih karena penelitian bertujuan memahami secara mendalam proses pembelajaran dan praktik penerapan teknik *plating kondimen* ubi dalam situasi pembelajaran yang berlangsung secara alami. Dalam penelitian kualitatif, peneliti berperan sebagai instrumen utama untuk menggali makna serta dinamika fenomena yang diteliti (Sugiyono, 2019). Desain studi kasus digunakan karena penelitian berfokus pada satu konteks spesifik, yaitu praktikum *main course* di Program Studi Perhotelan STP AMPTA Yogyakarta, sehingga memungkinkan eksplorasi fenomena secara kontekstual dan holistik (Yin, 2018). Penelitian dilaksanakan di *Teaching Kitchen* Program Studi Perhotelan STP AMPTA Yogyakarta. Informan penelitian ditentukan secara *purposive* sampling, yaitu pemilihan subjek yang dianggap paling memahami fenomena yang diteliti (Sugiyono, 2019). Informan terdiri atas: (1) *Key informant*, yaitu dosen/*chef instructor* mata kuliah Praktikum *Food Production* di Program Studi Perhotelan STP AMPTA Yogyakarta yang berjumlah satu orang. Informan ini dipilih karena berperan dalam merancang pembelajaran praktikum, menetapkan standar pengolahan *kondimen*, serta menilai penerapan teknik *plating* mahasiswa. (2) Informan tambahan, yaitu mahasiswa Program Studi Perhotelan STP AMPTA Yogyakarta yang mengikuti praktikum *Food Production* dan terlibat langsung dalam pengolahan *main course* serta *plating kondimen* ubi (*mash* dan *wedges*) yang berjumlah tiga orang. Informan ini dipilih untuk memperoleh perspektif pengalaman praktik, pemahaman standar *plating main course*, serta kendala yang dihadapi selama proses pembelajaran. Data dikumpulkan melalui observasi langsung, wawancara semi terstruktur, dan dokumentasi. Observasi dilakukan untuk merekam proses pengolahan *kondimen* ubi dan penerapan teknik *plating* di dapur praktik. Wawancara bertujuan menggali pemahaman instruktur dan mahasiswa mengenai standar *plating*, strategi pembelajaran, serta kendala yang dihadapi dalam praktik. Dokumentasi meliputi foto hasil *plating* dan dokumen pembelajaran sebagai data pendukung. Analisis data dilakukan secara simultan menggunakan model Miles, Huberman, dan Saldaña (2014) yang mencakup tahap reduksi data, penyajian data, serta penarikan kesimpulan. Keabsahan data dijaga melalui triangulasi sumber dan teknik, serta konfirmasi hasil temuan kepada informan untuk memastikan kesesuaian interpretasi peneliti dengan maksud informan (Sugiyono, 2019).

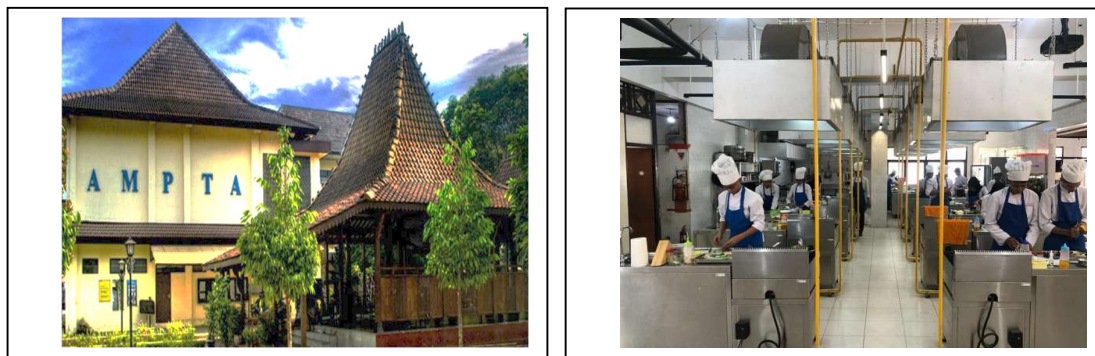
HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum STP AMPTA Yogyakarta

Sekolah Tinggi Pariwisata (STP) AMPTA Yogyakarta merupakan institusi pendidikan tinggi yang berfokus pada bidang pariwisata dan perhotelan. Kampus ini berlokasi di kawasan Caturtunggal, Depok, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta, yang dikenal sebagai salah satu pusat pendidikan dan destinasi pariwisata utama di Indonesia. STP AMPTA berdiri sejak 13 Januari 1987 di bawah naungan Yayasan Pendidikan Karya Sejahtera (YPKS). Pada awalnya lembaga ini dikenal sebagai Akademi Pariwisata Ambarrukmo Palace Tourism Academy (AMPTA), yang kemudian berkembang menjadi Sekolah Tinggi Pariwisata seiring dengan peningkatan kebutuhan tenaga profesional di sektor pariwisata dan *hospitality*. STP AMPTA Yogyakarta memiliki visi menjadi perguruan tinggi pariwisata yang berdaya saing internasional, dengan misi menyelenggarakan pendidikan, penelitian, dan pengabdian kepada masyarakat yang bermutu serta menerapkan tata kelola perguruan tinggi yang baik. Motto institusi, “Terampil Berwawasan Ilmu, Membangun Pariwisata”, mencerminkan komitmen dalam menghasilkan lulusan yang kompeten, adaptif, dan siap bersaing di industri perhotelan dan pariwisata.

Program studi yang diselenggarakan di STP AMPTA mencakup bidang perhotelan dan pariwisata, baik pada jenjang diploma maupun sarjana terapan. Kurikulum dirancang dengan pendekatan aplikatif dan berbasis praktik, sehingga mahasiswa tidak hanya memperoleh penguasaan teori, tetapi juga keterampilan operasional sesuai standar industri. Hal ini didukung oleh tenaga pengajar yang berasal dari kalangan akademisi dan praktisi industri perhotelan. Dalam mendukung proses pembelajaran, STP AMPTA Yogyakarta dilengkapi dengan berbagai fasilitas praktik, seperti *teaching kitchen*, laboratorium restoran, laboratorium *pastry*, laboratorium bar, laboratorium bahasa, laboratorium komputer, serta perpustakaan. Fasilitas ini dirancang untuk menciptakan suasana pembelajaran yang menyerupai kondisi kerja nyata di industri perhotelan dan kuliner. Selain fokus pada pendidikan, STP AMPTA Yogyakarta juga aktif dalam pelaksanaan Tri Dharma Perguruan Tinggi, yaitu pendidikan, penelitian, dan pengabdian kepada masyarakat. Aktivitas penelitian dan pengabdian diarahkan untuk mendukung pengembangan ilmu pengetahuan di bidang pariwisata, *hospitality*, dan gastronomi, sekaligus memberikan kontribusi nyata bagi masyarakat dan industri.

Secara keseluruhan, STP AMPTA Yogyakarta menempatkan dirinya sebagai institusi pendidikan tinggi yang berorientasi pada pengembangan sumber daya manusia profesional di sektor pariwisata dan perhotelan, serta berperan dalam mendukung kemajuan industri pariwisata di tingkat regional maupun nasional.



Gambar 1 Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta (Kiri) dan Laboratorium *Kitchen* (kanan)
Sumber: Dokumentasi STP AMPTA Yogyakarta, 2026

Berdasarkan gambaran umum Program Studi Perhotelan STP AMPTA Yogyakarta sebagai institusi pendidikan vokasi yang menekankan pembelajaran berbasis praktik di *teaching kitchen*, lingkungan ini menjadi konteks yang relevan untuk mengkaji penerapan inovasi kuliner dan teknik penyajian makanan dalam proses pembelajaran. Praktikum *food production* yang dilaksanakan secara terstruktur memberikan ruang bagi mahasiswa untuk mengembangkan keterampilan teknis pengolahan makanan sekaligus kemampuan estetika penyajian sesuai standar industri perhotelan. Dalam konteks tersebut, inovasi penggunaan ubi sebagai *kondimen mash* dan *wedges* tidak hanya diposisikan sebagai variasi bahan dalam praktikum, tetapi juga sebagai strategi pembelajaran yang mengintegrasikan bahan pangan lokal dengan teknik *plating* modern. Oleh karena itu, untuk memahami secara mendalam bagaimana proses inovasi ini diterapkan, bagaimana mahasiswa mengaplikasikan teknik *plating*, serta faktor-faktor yang memengaruhi keberhasilan praktik tersebut, penelitian ini menganalisis data hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi yang diperoleh selama pelaksanaan praktikum. Bagian berikut menyajikan hasil temuan lapangan dan pembahasannya secara sistematis, dengan memaparkan praktik inovasi *kondimen* ubi, penerapan teknik *plating* oleh mahasiswa, standar penilaian instruktur, faktor pendukung dan kendala, serta implikasi pedagogis pembelajaran *food plating* berbasis bahan lokal dalam konteks pendidikan perhotelan.

Proses Inovasi Kondimen Ubi dalam Praktikum *Main Course*

Hasil observasi menunjukkan bahwa inovasi penggunaan ubi sebagai *kondimen* dalam praktikum *main course* diterapkan sebagai strategi integrasi bahan pangan lokal ke dalam pembelajaran kuliner berbasis standar internasional. *Chef instructor* memperkenalkan ubi sebagai alternatif kentang tidak hanya sebagai variasi bahan, tetapi sebagai sarana pembelajaran yang menekankan kesadaran terhadap potensi pangan lokal dan keberlanjutan sumber daya. Dalam sesi praktikum, mahasiswa diarahkan mengolah ubi menjadi dua bentuk *kondimen* utama, yaitu *mash* ubi dan *wedges* ubi, yang secara visual dan fungsional menggantikan *mashed potato* dan *potato wedges* pada menu *main course* standar hotel. Hasil wawancara dengan *chef instructor* menegaskan bahwa inovasi ini dirancang sebagai pendekatan pedagogis, bukan sekadar modifikasi resep.

“Saya hanya mau mahasiswa tidak hanya terbiasa dengan kentang untuk kondimennya. Melainkan bahan lokal seperti ubi merupakan bahan lokal yang potensial dan bisa diolah menjadi *kondimen* standar internasional. Ini

sekaligus menjadi nilai tambah terhadap bahan pangan lokal.” (Chef instructor, 2026)

Pernyataan ini menunjukkan bahwa inovasi *kondimen* ubi berfungsi sebagai media pembelajaran gastronomi lokal, di mana mahasiswa diajak memahami bahwa profesionalisme dapur tidak selalu identik dengan bahan impor, tetapi juga dengan kemampuan mengangkat bahan lokal melalui teknik modern. Temuan ini sejalan dengan Pane dan Helmi (2024) yang menyatakan bahwa eksplorasi seni *plating* berbasis tradisi dapat menjembatani warisan kuliner lokal dengan estetika modern. Dari perspektif mahasiswa, penggunaan ubi menghadirkan tantangan teknis baru yang memperkaya pengalaman belajar.

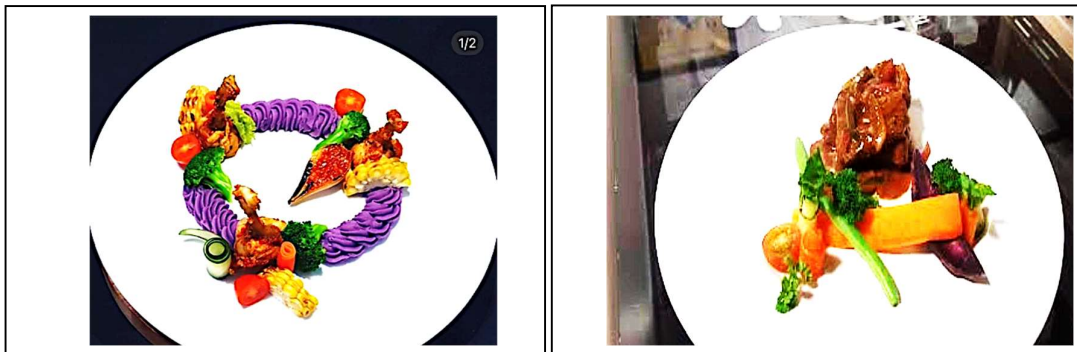
“Biasanya kami diajarkan membuat mashed potato, tapi kali ini kami diajarkan membuat mash ubi yang teksturnya berbeda, jadi kami belajar menyesuaikan tekniknya agar bisa diplating dengan rapi.” (Mahasiswa 2, 2026)

Kutipan ini menunjukkan bahwa inovasi bahan lokal mendorong mahasiswa untuk beradaptasi dengan karakter bahan, khususnya dalam mengontrol tekstur, kelembapan, dan elastisitas *mash* agar dapat dibentuk saat *plating*. Artinya, pembelajaran tidak berhenti pada tahap memasak, tetapi berlanjut pada pemahaman keterkaitan antara teknik pengolahan bahan dan kemungkinan estetika penyajian. Namun, hasil observasi memperlihatkan variasi kemampuan mahasiswa dalam menguasai tekstur *mash* ubi. Beberapa *mash* terlalu cair sehingga sulit dibentuk, sementara yang terlalu padat menghasilkan tampilan kasar dan kurang halus saat *plating*.

“Kalau mash-nya terlalu lembek, susah sekali dibentuk saat plating. Jadi hasilnya kurang rapi.” (Mahasiswa 3, 2026)

Temuan ini mengindikasikan bahwa keberhasilan *plating kondimen* tidak hanya ditentukan oleh kreativitas visual, tetapi sangat bergantung pada ketepatan teknik dasar pengolahan bahan. Dengan kata lain, estetika *plating* bersifat konsekuensi dari kompetensi teknis sebelumnya. Hal ini memperkuat pandangan Sen (2023) bahwa *plating* merupakan integrasi antara proporsi visual, tekstur, dan fungsionalitas konsumsi, bukan sekadar dekorasi permukaan. Secara pedagogis, kondisi ini menunjukkan bahwa inovasi *kondimen* ubi berperan ganda: (1) sebagai alat pembelajaran inovasi pangan lokal, dan (2) sebagai alat ukur penguasaan teknik dasar mahasiswa. Mahasiswa yang mampu mengontrol tekstur *mash* dan tingkat kematangan *wedges* cenderung menghasilkan *plating* lebih konsisten dan profesional. Sebaliknya, mahasiswa yang belum menguasai teknik dasar mengalami kesulitan pada tahap estetika. Dengan demikian, inovasi bahan lokal secara tidak langsung memperlihatkan tingkat kesiapan kompetensi kuliner mahasiswa.

Implikasinya, pembelajaran *plating kondimen* ubi tidak hanya meningkatkan keterampilan estetika, tetapi juga menuntut penyusunan tahapan pembelajaran teknik dasar pengolahan bahan sebelum masuk ke fase *plating*. Temuan ini menunjukkan bahwa integrasi bahan pangan lokal dalam praktikum *main course* berpotensi memperkaya kurikulum pembelajaran kuliner, sekaligus memperkuat misi pendidikan perhotelan dalam menghasilkan lulusan yang adaptif, kreatif, dan berorientasi pada keberlanjutan gastronomi lokal. Berikut adalah hasil *plating* mahasiswa program studi perhotelan STP AMPTA Yogyakarta:



Gambar 2. Hasil *Plating* Mahasiswa
Sumber: Observasi Lapangan, 2026

Penerapan Teknik *Plating* Kondimen Ubi oleh Mahasiswa

Hasil pengamatan pada sesi *plating* menunjukkan bahwa mahasiswa telah menerapkan prinsip dasar *food plating* seperti penataan proporsi, harmoni warna, serta penempatan *kondimen* sebagai elemen pendukung *main course*. Pada *mash* ubi, mahasiswa menggunakan teknik *quenelle*, *smear*, dan *moulding ring* untuk membentuk tampilan halus dan rapi. Sementara pada *wedges* ubi, teknik *plating* lebih menekankan pada pengaturan arah susunan, tinggi dan rendah elemen, serta keseimbangan visual terhadap protein utama dalam piring. Mahasiswa memahami bahwa *plating* merupakan bagian penting dalam membangun kesan profesional sebuah hidangan.

“Kalau plating-nya rapi dan proporsional, hidangan terlihat lebih elegan dan profesional. Jadi kami benar-benar memperhatikan bentuk *mash* dan posisi *wedges*.” (Mahasiswa 2, 2026)

Kutipan tersebut menunjukkan bahwa mahasiswa tidak lagi memandang *plating* sebagai tahap akhir semata, tetapi sebagai bagian integral dari kualitas penyajian. Hal ini menegaskan bahwa pembelajaran *plating* telah membentuk kesadaran estetika sekaligus standar profesionalisme mahasiswa dalam penyajian *main course*. Namun demikian, sebagian besar mahasiswa menyatakan bahwa tantangan utama dalam *plating* kondimen ubi adalah menjaga konsistensi tekstur *mash* agar mudah dibentuk, serta memastikan *wedges* tetap renyah namun tidak berminyak berlebihan.

“*Mash* ubi kalau tidak halus dalam proses pengahlusannya akan susah dibentuk, karna ubi ada sedikit serat yang bikin tekstur tidak rapi saat di *plating*.” (Mahasiswa 1, 2026)

“Kalau *wedges* ubi terlalu banyak minyak, tampilan di piring jadi kurang menarik.” (Mahasiswa 3, 2026)

Temuan ini menunjukkan bahwa keberhasilan *plating kondimen* ubi tidak hanya bergantung pada kreativitas visual, tetapi juga pada penguasaan teknik dasar pengolahan bahan. Artinya, kemampuan *plating* mahasiswa sangat dipengaruhi oleh keterampilan mereka dalam mengontrol tekstur dan tingkat kematangan bahan sebelum proses penyajian. Hal ini memperkuat pernyataan Sen (2023) bahwa *plating* tidak hanya berkaitan dengan estetika visual, tetapi merupakan keterpaduan antara bentuk, tekstur, dan fungsi konsumsi. Hasil dokumentasi foto

plating juga memperlihatkan variasi kreativitas antar mahasiswa. Beberapa hasil *plating* menunjukkan komposisi warna yang harmonis dan penggunaan ruang kosong (*negative space*) yang proporsional, sementara sebagian lainnya masih terlihat padat dan kurang seimbang.

“Plating-an Saya terlihat penuh di piring, jadi hasil plating kurang menarik. Setelah diarahkan dosen, baru paham pentingnya ruang kosong.” (Mahasiswa 2, 2026)

Variasi ini mencerminkan perbedaan tingkat pemahaman prinsip *plating* antar mahasiswa. Nugroho et al. (2024) menegaskan bahwa kreativitas *plating* mahasiswa berkembang melalui praktik berulang dan bimbingan instruktur. Dengan demikian, temuan ini menunjukkan bahwa latihan yang berulang dan demonstrasi visual dari instruktur berperan penting dalam meningkatkan konsistensi hasil *plating* mahasiswa. Secara keseluruhan, penerapan teknik *plating kondimen* ubi dalam praktikum *main course* menunjukkan bahwa mahasiswa telah mampu mengaplikasikan prinsip dasar *plating*, namun masih memerlukan penguatan pada aspek kontrol tekstur bahan dan pemahaman komposisi visual. Implikasinya, pembelajaran *plating* perlu menekankan keseimbangan antara penguasaan teknik dasar pengolahan dan prinsip estetika penyajian agar hasil *plating* lebih konsisten dan profesional. Berikut adalah hasil *plating* mahasiswa program studi perhotelan STP AMPTA Yogyakarta:



Gambar 4. Hasil Plating Mahasiswa
Sumber: Observasi Lapangan, 2026

Faktor Pendukung dan Kendala dalam Praktik *Plating Kondimen*

Hasil analisis data menunjukkan bahwa keberhasilan *plating kondimen* ubi dalam praktikum *main course* dipengaruhi oleh sejumlah faktor pendukung. Faktor utama yang mendukung proses pembelajaran adalah ketersediaan fasilitas *kitchen* yang memadai, bimbingan langsung *chef instructor*, serta kesempatan praktik yang dilakukan secara berulang. Fasilitas dapur praktik yang menyerupai dapur profesional memungkinkan mahasiswa mengalami suasana kerja industri secara nyata, sehingga mereka lebih mudah memahami standar operasional dan ritme kerja dapur profesional. Mahasiswa menyampaikan bahwa fasilitas yang tersedia membantu mereka menerapkan teknik *plating* secara optimal.

“Di AMPTA alat dapur sudah cukup lengkap, jadi kami bisa praktek teknik *plating* seperti yang ada di hotel.” (Mahasiswa 1, 2026)

Chef instructor juga menegaskan bahwa praktik berulang menjadi kunci peningkatan keterampilan plating mahasiswa.

“Plating itu butuh waktu dan jam terbang. Semakin mahasiswa sering praktik, maka akan semakin rapi dan konsisten hasilnya.” (Chef instructor, 2026)

Kutipan tersebut menunjukkan bahwa keberhasilan *plating* tidak hanya ditentukan oleh pemahaman teori, tetapi sangat dipengaruhi oleh intensitas latihan dan ketersediaan sarana praktik. Dengan demikian, fasilitas dan bimbingan instruktur menjadi faktor penting dalam membentuk keterampilan estetika sekaligus ketepatan teknik dasar mahasiswa. Di sisi lain, hasil wawancara juga mengungkap adanya beberapa kendala dalam praktik *plating kondimen* ubi. Kendala utama yang ditemukan adalah keterbatasan waktu praktikum, jumlah alat plating yang terbatas, serta variasi kemampuan dasar mahasiswa dalam mengontrol tekstur bahan.

“Waktu praktikum terbatas, jadi kadang kami belum sempat memperbaiki plating yang kurang rapi.” (Mahasiswa 2, 2026)

“Cetakan ring untuk membentuk mash jumlahnya masih terbatas, jadi kami harus bergantian, ini mempengaruhi waktu plating.” (Mahasiswa 3, 2026)

Selain faktor fasilitas, variasi kemampuan dasar mahasiswa juga memengaruhi konsistensi hasil *plating*.

“Hasil plating berbeda – beda tergantung mahasiswanya, ada mahasiswa yang cepat, tapi ada juga mahasiswa yang masih kesulitan plating.” (Chef instructor, 2026)

Temuan ini menunjukkan bahwa konsistensi hasil *plating* antar mahasiswa tidak hanya dipengaruhi oleh kreativitas, tetapi juga oleh dukungan fasilitas, manajemen waktu praktik, dan perbedaan penguasaan teknik dasar pengolahan bahan. Hal ini sejalan dengan Hengky et al. (2024) yang menegaskan bahwa keberhasilan penyajian makanan tidak hanya ditentukan oleh aspek estetika, tetapi juga oleh dukungan fasilitas dapur dan penerapan standar operasional yang jelas. Secara pedagogis, kondisi ini menunjukkan bahwa peningkatan kualitas pembelajaran *plating* tidak hanya membutuhkan inovasi bahan dan metode, tetapi juga penguatan manajemen praktikum, ketersediaan alat, serta strategi pendampingan mahasiswa dengan tingkat kemampuan yang beragam. Dengan demikian, keberhasilan penerapan teknik *plating kondimen* ubi merupakan hasil interaksi antara faktor teknis, fasilitas, waktu praktik, dan dukungan instruktur dalam lingkungan pembelajaran kuliner.

Implikasi Pembelajaran Food Plating Berbasis Bahan Lokal

Secara keseluruhan, hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan teknik *plating kondimen* ubi dalam praktikum *main course* memberikan implikasi pedagogis yang signifikan dalam pembelajaran kuliner. Inovasi *kondimen* ubi tidak hanya berfungsi sebagai variasi bahan dalam praktikum, tetapi juga sebagai media pembelajaran yang mengintegrasikan keterampilan teknis, kreativitas visual, dan kesadaran gastronomi lokal. Mahasiswa tidak hanya belajar bagaimana menyajikan makanan secara estetis, tetapi juga memahami nilai strategis penggunaan bahan pangan lokal dalam konteks industri perhotelan modern. Mahasiswa menyampaikan bahwa penggunaan ubi sebagai *kondimen* memberikan perspektif baru dalam praktik kuliner.

“Saya mulai menyadari bahwa bahan lokal seperti ubi dapat terlihat elegan jika di plting dengan rapi dan benar.” (Mahasiswa 2, 2026)

Pernyataan ini menunjukkan bahwa pembelajaran *plating* berbasis bahan lokal membentuk kesadaran estetika sekaligus kebanggaan terhadap pangan lokal. Artinya, mahasiswa tidak hanya mengembangkan keterampilan teknis *plating*, tetapi juga membangun perspektif bahwa profesionalisme kuliner dapat dicapai tanpa harus bergantung pada bahan impor. *Chef instructor* juga menegaskan bahwa inovasi *kondimen* ubi berdampak pada cara berpikir mahasiswa terhadap kreativitas menu.

“Mahasiswa mulai memahami jika ingin menjadi chef profesional itu tidak perlu meniru menu luar, tetapi dengan mengangkat bahan lokal dengan teknik modern juga akan menghasilkan plating yang menarik.” (Chef instructor, 2026)

Temuan tersebut menegaskan bahwa inovasi *kondimen* ubi berfungsi sebagai media pembelajaran kontekstual, di mana mahasiswa belajar mengadaptasi standar internasional ke dalam konteks lokal. Hal ini sejalan dengan Mulyawati (2024) yang menyatakan bahwa akulturasi rasa dan inovasi bahan pangan lokal dapat diterapkan melalui pendekatan pembelajaran adaptif agar bahan lokal diterima dalam format kuliner modern. Dari sisi kompetensi teknis, pembelajaran *plating kondimen* ubi juga berkontribusi pada peningkatan penguasaan teknik dasar mahasiswa. Proses mengontrol tekstur *mash*, tingkat kematangan *wedges*, serta komposisi visual piring melatih ketelitian, konsistensi, dan disiplin kerja dapur. Dengan demikian, inovasi bahan lokal tidak hanya memperkaya variasi menu praktikum, tetapi juga menjadi alat ukur penguasaan teknik dasar mahasiswa dalam pengolahan dan penyajian makanan.

Secara pedagogis, kondisi ini menunjukkan bahwa pembelajaran *food plating* berbasis bahan lokal dapat memperkuat tiga aspek utama kompetensi mahasiswa perhotelan, yaitu: (1) kompetensi teknis pengolahan dan *plating*; (2) kompetensi estetika penyajian makanan, dan; (3) kompetensi kesadaran gastronomi lokal dan keberlanjutan pangan. Dengan demikian, inovasi *kondimen* ubi yang dipadukan dengan teknik *plating* modern tidak hanya meningkatkan kompetensi mahasiswa perhotelan, tetapi juga berkontribusi pada penguatan karakter kuliner Nusantara dalam pendidikan *hospitality*. Implikasinya, institusi pendidikan perhotelan perlu mendorong integrasi bahan pangan lokal dalam pembelajaran praktikum sebagai strategi membentuk lulusan yang profesional, kreatif, dan berorientasi pada pengembangan gastronomi berkelanjutan.

SIMPULAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa inovasi *kondimen* ubi dalam praktikum *main course* di Program Studi Perhotelan STP AMPTA Yogyakarta tidak hanya berfungsi sebagai variasi bahan dalam pembelajaran kuliner, tetapi juga sebagai media strategis untuk mengintegrasikan bahan pangan lokal ke dalam standar penyajian internasional. Mahasiswa diarahkan mengolah ubi menjadi *mash* dan *wedges* sebagai *kondimen* utama, sehingga memperoleh pengalaman adaptasi teknik pengolahan modern terhadap karakter bahan lokal. Hasil penelitian memperlihatkan bahwa mahasiswa telah menerapkan prinsip dasar *food plating*

seperti proporsi, harmoni warna, keseimbangan komposisi, dan pengaturan elemen visual dalam penyajian *main course*. Namun demikian, variasi penguasaan teknik dasar pengolahan bahan, khususnya dalam mengontrol tekstur *mash* dan tingkat kematangan *wedges*, memengaruhi konsistensi hasil *plating* antar mahasiswa. Standar penilaian *plating* yang masih bersifat lisan juga berkontribusi pada perbedaan interpretasi mahasiswa terhadap kriteria hasil yang diharapkan. Faktor pendukung utama keberhasilan praktik *plating* meliputi ketersediaan fasilitas *kitchen* yang memadai, bimbingan langsung *chef instructor*, serta kesempatan praktik berulang. Sementara itu, keterbatasan waktu praktikum, jumlah alat *plating* yang terbatas, dan perbedaan kemampuan dasar mahasiswa menjadi kendala dalam mencapai konsistensi hasil *plating*. Secara keseluruhan, inovasi *kondimen* ubi berperan ganda sebagai media pembelajaran inovasi pangan lokal dan sebagai sarana penguatan sekaligus pengukuran penguasaan teknik dasar mahasiswa dalam pengolahan dan penyajian makanan.

Berdasarkan hasil penelitian mengenai penerapan teknik *plating kondimen* ubi dalam praktikum *main course* di Program Studi Perhotelan STP AMPTA Yogyakarta, beberapa rekomendasi dapat diajukan guna memperkuat kualitas pembelajaran dan konsistensi hasil praktik mahasiswa. Temuan penelitian menunjukkan bahwa keberhasilan *plating* tidak hanya ditentukan oleh kreativitas visual, tetapi juga oleh penguasaan teknik dasar, ketersediaan fasilitas, serta kejelasan standar penilaian. Oleh karena itu, penguatan sistem pembelajaran *plating* perlu dilakukan secara terstruktur dan berkelanjutan. Pertama, institusi pendidikan disarankan untuk menyusun panduan atau rubrik visual standar *plating kondimen* sebagai acuan penilaian yang lebih jelas dan seragam antara *chef instructor* dan mahasiswa. Keberadaan panduan visual yang memuat contoh bentuk *mash*, susunan *wedges*, komposisi warna, serta proporsi piring sesuai standar industri akan membantu mahasiswa memahami ekspektasi hasil secara konkret. Selain itu, peningkatan ketersediaan alat bantu *plating* seperti *moulding ring*, *quenelle spoon*, dan peralatan dekorasi makanan perlu diprioritaskan agar mahasiswa memperoleh kesempatan praktik yang setara dan tidak terhambat oleh keterbatasan sarana. Kedua, *chef instructor* disarankan untuk memperkuat tahapan pembelajaran teknik dasar pengolahan bahan sebelum memasuki sesi *plating*. Penguasaan kontrol tekstur *mash* dan tingkat kematangan *wedges* terbukti menjadi faktor penentu keberhasilan tampilan akhir. Demonstrasi bertahap, pemberian contoh visual, serta umpan balik langsung selama praktikum akan membantu mahasiswa memperbaiki kesalahan teknis sejak awal dan menghasilkan *plating* yang lebih konsisten.

Ketiga, mahasiswa perlu didorong untuk meningkatkan intensitas latihan mandiri di luar jam praktikum. Keterampilan *plating* merupakan kemampuan yang berkembang melalui jam terbang dan kepekaan estetika. Oleh karena itu, mahasiswa disarankan untuk memperkaya referensi visual melalui studi *plating* profesional sebagai inspirasi komposisi warna, proporsi, dan ruang kosong dalam piring. Keempat, dari sisi pengembangan kurikulum, integrasi bahan pangan lokal lain selain ubi dapat diperluas dalam praktikum *main course*. Langkah ini akan membentuk kemampuan adaptif mahasiswa dalam mengolah berbagai karakter bahan lokal sekaligus memperkuat misi pendidikan perhotelan dalam mendukung gastronomi berkelanjutan dan kemandirian pangan. Terakhir, untuk pengembangan keilmuan, penelitian selanjutnya disarankan menggunakan pendekatan kuantitatif atau metode campuran untuk mengukur secara lebih

objektif pengaruh inovasi bahan pangan lokal dan teknik *plating* terhadap peningkatan kompetensi mahasiswa atau simulasi persepsi konsumen. Studi komparatif antar institusi pendidikan perhotelan juga dapat dilakukan untuk memperoleh model pembelajaran *plating* yang lebih luas dan terstandar.

REFERENSI

- Akdeniz, D., & Temeloglu, E. (2022). How Color-Harmony on a Food Plate Affects Consumers' Perceptions?. *International Journal of Gastronomy Research*, 1(1), 16-25. <https://doi.org/10.56479/ayed.2022.07271>
- Al-Bakry, M. (2022). Penerapan Metode Food Plating Untuk Meningkatkan Motivasi Siswa Dalam Menyajikan Masakan Indonesia. *Pringgitan*, 3(1), 46-52. <https://repository.stipram.ac.id/970/1/Artikel%20Pringgitan%20Hafidh.pdf>
- Andriansyah, M., Tugarini, D., & Ningsih, C. (2022). "KEBAB NUSANTARA" Kebab Kaya Rasa Nusantara: Inovasi Pangan Lokal Sebagai Alternatif Menu Praktis Berenergi. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 10(1), 20-27. <https://doi.org/10.52352/jgi.v10i1.797>
- Darma, S. B. A. (2021). Pengaruh Garnish dan Kualitas Makanan Pada Hidangan Steak Terhadap Kepuasan Pelanggan di Lakers Restaurant BSB Semarang. *Gemawisata: Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 17(1), 60-66. <https://doi.org/10.56910/gemawisata.v17i1.155>
- Głuchowski, A., Koteluk, K., & Czarniecka-Skubina, E. (2024). Effect of shape, size, and color of the food plate on consumer perception of energy value, portion size, attractiveness, and expected price of dessert. *Foods*, 13(13), 2063. <https://doi.org/10.3390/foods13132063>
- Hengky, S. H., Budayasa, I. K., & Julia, C. C. (2024). Teknik Penyajian Makanan Penutup di Restoran Seven Sands Kuningan Jakarta. *JURNAL PARIWISATA DARUSSALAM*, 4(1), 1-6. <https://ojs.politeknikprasetiyamandiri.ac.id/index.php/jpd/article/view/315>
- Kokaji, N., & Nakatani, M. (2021). With a hint of Sudachi: food plating can facilitate the fondness of food. *Frontiers in psychology*, 12, 699218. <https://doi.org/10.3389/fpsyg.2021.699218>
- Miles, M. B., Huberman, A. M., & Saldaña, J. (2014). *Qualitative data analysis: A methods sourcebook* (3rd ed.). Sage Publications.
- Mulyawati, G. (2024). Studi Literatur: Akulturasi Rasa Sebagai Metode Pengenalan Bahan Pangan Lokal Bagi Masyarakat. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 12(1), 37-43. <https://doi.org/10.52352/jgi.v12i1.1435>
- Nugroho, Setyo Prasiyono, Abdullah, Nabil Affa, Istiraharsi, Yedna & Prihatno. (2024). Food Plating: Study of Exploration of Techniques and Creativity in Serving Food at STP AMPTA Yogyakarta. *STRUKTURAL*. 2(1), 79-85. <https://publikasi.dinus.ac.id/struktural/article/view/12228>
- Pane, Aisyah Nurfadya & Helmi, Henny. (2024). Kreativitas dalam Piring: Eksplorasi Seni Plating Mie Celor" Plating Mie Celor Nusantara: Tradisi Bertemu

- EstetikaModern". MUSYAWARAH: Jurnal Pengabdian Masyarakat. 2(2), 6-11. <http://jurnal.anfa.co.id/index.php/musyawah/article/view/2400/2188>
- Paristha, N. P. T., Selamat, I. W. A., Arianty, A. A. A. S., & Suwintari, I. G. A. E. (2025). Peningkatan Penyajian Makanan Tradisional Melalui Pelatihan Food Plating Di Uma Palak Subak Sembung Denpasar. BINA CIPTA, 4(1), 28-35. <https://doi.org/10.46837/binacipta.v4i1.61>
- Prasetyanto, H., DS, V. A. & Nugroho, S. P. (2024). Edible Flowers As A Garnish In Food Serving: Knowledge and Cognition of Students of STP AMPTA Yogyakarta Hotel Management Study Program as Research Approach. Technium Soc. Sci. J., 58, 248. <https://doi.org/10.47577/tssj.v58i1.11153>
- Sen, A. (2023). Plating for Perfection: An Exploration of Techniques for Optimal Food Decorating Strategies and Aesthetic Visual Appeal in Indian Cuisine. Asian Journal of Food Research and Nutrition, 2(4), 612-624. <http://libra.article2submit.com/id/eprint/1950/1/Sen242023AJFRN105284.pdf>
- Shakirah, S., Suroto, A., & Setiawan, S. (2025). Pengembangan Teknik Food Plating terhadap Peningkatan Kepuasan Konsumen: Studi Kasus Balek Kampoeng Cafe And Resto. TOBA: Journal of Tourism, Hospitality, and Destination, 4(3), 345-353. <https://doi.org/10.55123/toba.v4i3.6277>
- Sipayung, N. O., Putri, N. A. J., & Dailami, D. (2024). Pengaruh Tampilan Dan Cita Rasa Produk Pada Menu Best Seller Terhadap Kepuasan Pelanggan Di Cafe Luar Garis Tiban Kota Batam. JURNAL MENATA, 3(1), 19-30. <https://oai.jurnal.btp.ac.id/index.php/menata-btp/article/view/274>
- Sugiyono. (2019). Metode penelitian kualitatif: Untuk penelitian yang bersifat eksploratif, interpretif, interaktif dan konstruktif. Alfabeta.
- Sungkawa, K., Dewi, R. P., Widiyanto, A. E., & Madjid, S. (2024). Penerapan Food Plating Mahasiswa dalam Mengikuti Cooking Competition di Universitas Dian Nuswantoro. Journal of Islamic Economics and Finance, 2(3), 133-146. <https://doi.org/10.59841/jureksi.v2i3.1588>
- Triastuti, S., Rahmawati, A. Y., & Mintarsih, S. N. (2017). Pengaruh Variasi Penyajian Makanan Terhadap Persepsi Penampilan Dan Daya Terima Makanan Pada Pasien Anak Di RSUD Banyumas. Jurnal Riset Gizi, 5(2), 62-71. <https://doi.org/10.31983/jrg.v5i2.4355>
- Vermeir, I., & Roose, G. (2020). Visual design cues impacting food choice: A review and future research agenda. Foods, 9(10), 1495. <https://doi.org/10.3390/foods9101495>
- Veronica, V., & Wibawa, C. (2025). Strategi Optimalisasi Kuliner Lokal Dalam Mendukung Pariwisata Berkelanjutan Di Jakarta. Jurnal Ilmiah Dinamika Sosial, 9(1), 29-43. <https://doi.org/10.38043/jids.v9i1.5988>
- Yin, R. K. (2018). Case study research and applications: Design and methods (6th ed.). Sage Publications.
- Zhang, S., Qian, J., Wu, C., He, D., Zhang, W., Yan, J., & He, X. (2022). Tasting more than just food: Effect of aesthetic appeal of plate patterns on food perception. Foods, 11(7), 931. <https://doi.org/10.3390/foods11070931>

BIOGRAFI PENULIS

I Made Witara adalah akademisi pada Program Studi Perhotelan, Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta, Indonesia, dengan minat penelitian pada gastronomi, inovasi kuliner, food plating, dan pendidikan hospitality. Aktif dalam penelitian terkait pariwisata kuliner dan evaluasi sensori makanan tradisional untuk mendukung pengembangan identitas gastronomi Indonesia.

Setyo Prasiyono Nugroho adalah akademisi pada Program Studi Perhotelan, Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta, Indonesia, dengan minat penelitian pada food plating, teknik kuliner, dan pendidikan hospitality. Aktif dalam pengembangan metode pembelajaran inovatif untuk meningkatkan kompetensi praktis dan kreativitas mahasiswa di bidang perhotelan.

Achmad Taufiq adalah akademisi dan instruktur kuliner di The Sages Institute, Indonesia, dengan fokus pada seni kuliner, inovasi makanan, dan pendidikan hospitality. Aktif sebagai dosen, konsultan food and beverage, serta pendamping UMKM, serta berkontribusi dalam penelitian terkait sains kuliner dan pengembangan pariwisata.