



Gastronomy

Gastronomy and Culinary Art

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

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

DESCRIPTIVE ANALYSIS OF FUSION FOOD PLATING TECHNIQUES ON OPOR AYAM AS AN ATTRACTION OF TRADITIONAL CULINARY

*Setyo Prasiyono Nugroho¹, Arnoldo Aria Yudhistira², Joshua Cung³, Bima Dwi Cahyanto⁴

¹⁻²Program Studi Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta, Indonesia, email:

g4n.tivo@gmail.com

³Fakultas Hukum dan Studi Global, Program Studi Pengelolaan Perhotelan, Universitas Dian Nuswantoro, Semarang, Indonesia

⁴The Sages Institute, International, Surabaya, Indonesia

*(Coresspondece Author)

ABSTRACT

Article History

Submitted:

1 July 2025

Reviewed:

20 July 2025

Accepted:

04 January 2026

Published:

15 April 2026

This study aims to describe the application of fusion food plating techniques on *opor ayam* and to identify informants' responses to the resulting visual appeal. The study employs a descriptive qualitative approach, with data collected through observation, semi-structured interviews, and documentation. The informants consist of five individuals selected purposively based on their relevance in the culinary field. Data analysis is conducted using the interactive model of Miles and Huberman, which includes data reduction, data display, and conclusion drawing. The results indicate that fusion plating produces significant visual differentiation compared to conventional plating. The differences are evident in the arrangement of composition, placement of focal points, use of color contrast, and utilization of negative space, all of which create a more modern and structured presentation. All informants perceive fusion plating as more attractive, neat, and capable of conveying a premium impression. In addition, the more organized visual appearance shapes higher expectations of quality, even though the taste composition remains unchanged. However, this visual innovation must still preserve the traditional identity of *opor ayam*. Therefore, fusion plating techniques can be viewed as an adaptive strategy to enhance the appeal of traditional cuisine without altering its fundamental characteristics.

Keyword: Plating, Fusion Food, Opor Ayam, Visual Appeal.

PENDHULUAN

Perkembangan industri kuliner menunjukkan bahwa aspek visual dalam penyajian makanan semakin berperan penting dalam membentuk persepsi konsumen. Makanan tidak lagi dinilai hanya berdasarkan rasa, tetapi juga dari tampilan visual yang dihasilkan. Sejumlah penelitian menegaskan bahwa presentasi



makanan mampu memengaruhi penilaian terhadap rasa dan tingkat kesukaan konsumen. Zellner et al. (2014) membuktikan bahwa makanan yang ditata secara menarik cenderung dinilai memiliki rasa yang lebih baik dibandingkan penyajian biasa. Temuan ini menegaskan bahwa *plating* memiliki pengaruh psikologis yang kuat terhadap pengalaman makan. Secara konseptual, *plating* dipahami sebagai perpaduan antara seni dan sains dalam penataan makanan (Spence et al., 2014). Elemen visual seperti warna, komposisi, tekstur, dan tata letak terbukti memengaruhi ekspektasi konsumen terhadap kualitas hidangan (Spence, 2021). Dalam konteks restoran, Michel et al. (2015) menemukan bahwa teknik *plating* memberikan pengaruh signifikan terhadap evaluasi keseluruhan hidangan. Bahkan, detail visual sederhana dapat meningkatkan tingkat kesukaan terhadap makanan (Kokaji & Nakatani, 2021). Selain itu, *plating* juga berkontribusi dalam membentuk persepsi kreativitas dan profesionalitas dalam praktik gastronomi (Roque et al., 2018; Cifci et al., 2023).

Dalam konteks Indonesia, makanan tradisional memiliki potensi besar sebagai daya tarik wisata kuliner (Harsana & Triwidayati, 2020). *Opor ayam* merupakan salah satu hidangan tradisional yang populer dan sering disajikan dalam berbagai perayaan, termasuk Lebaran (Prastowo et al., 2024). Namun, dalam praktik penyajiannya, *opor ayam* umumnya masih ditampilkan secara konvensional dengan tata letak sederhana dan belum banyak dikembangkan melalui pendekatan *plating* modern. Padahal, tren *fusion food* membuka peluang inovasi dalam penyajian makanan tradisional tanpa mengubah cita rasa dasarnya. Berbagai studi menunjukkan bahwa atribut dalam *plating* seperti keseimbangan visual, kontras warna, dan penggunaan *garnish* mampu meningkatkan daya tarik produk (Rohit, 2021). Pemanfaatan elemen dekoratif seperti *edible flowers* juga terbukti meningkatkan persepsi estetika penyajian (Prasetyanto & DS, 2024). Selain itu, strategi visual dalam penataan makanan efektif mendukung daya tarik pemasaran, terutama melalui media sosial (Wibowo et al., 2023).

Meskipun sejumlah penelitian telah mengkaji pengaruh *plating* terhadap persepsi konsumen, kajian yang secara khusus mendeskripsikan penerapan teknik *fusion food plating* pada hidangan tradisional seperti *opor ayam* masih terbatas. Sebagian besar penelitian berfokus pada konteks restoran modern atau *fine dining*, sementara inovasi visual pada kuliner tradisional belum banyak dianalisis secara deskriptif. Kondisi ini menunjukkan adanya celah kajian dalam pengembangan visualisasi kuliner tradisional berbasis teknik *fusion plating*. Berdasarkan uraian tersebut, diperlukan penelitian yang secara sistematis mendeskripsikan bagaimana teknik *fusion food plating* dapat diterapkan pada produk *opor ayam* serta bagaimana tanggapan informan terhadap daya tarik visual yang dihasilkan. Penelitian ini difokuskan pada analisis deskriptif teknik *fusion food plating* pada produk *opor ayam* sebagai daya tarik kuliner tradisional, dengan penekanan pada aspek visual serta respons informan terhadap hasil *plating* yang ditampilkan.

LITERATURE REVIEW

Teknik *Plating* dalam Penyajian Kuliner

Plating atau teknik penataan makanan merupakan aspek penting dalam penyajian kuliner modern. Spence et al. (2014) menjelaskan bahwa *plating* merupakan perpaduan antara seni dan sains dalam menyusun elemen makanan guna menciptakan pengalaman visual yang menarik. Dalam praktik gastronomi, tampilan makanan berfungsi sebagai rangsangan visual awal yang membentuk ekspektasi konsumen terhadap kualitas dan rasa hidangan. Spence (2021) menegaskan bahwa elemen visual seperti warna, komposisi, tekstur, dan tata letak memiliki peran penting dalam membangun persepsi sebelum proses pencicipan dilakukan.

Sejumlah penelitian empiris menunjukkan bahwa teknik *plating* dapat memengaruhi penilaian konsumen terhadap makanan. Zellner et al. (2014) menemukan bahwa makanan yang ditata secara menarik cenderung dinilai memiliki rasa yang lebih baik dibandingkan dengan penyajian biasa. Temuan ini menunjukkan adanya hubungan psikologis antara tampilan visual dan persepsi rasa. Michel et al. (2015) juga menyatakan bahwa teknik *plating* berpengaruh terhadap evaluasi keseluruhan hidangan dalam konteks restoran. Selain itu, Kokaji dan Nakatani (2021) membuktikan bahwa detail visual dalam *plating* mampu meningkatkan tingkat kesukaan terhadap makanan.

Dalam perspektif profesional, *plating* juga dipandang sebagai indikator kreativitas dan profesionalitas dalam dunia gastronomi. Roque et al. (2018) menunjukkan bahwa gaya *plating* memengaruhi persepsi konsumen terhadap kreativitas kuliner. Cifici et al. (2023) menambahkan bahwa *chef* profesional memandang *plating* sebagai strategi penting untuk meningkatkan nilai estetika dan daya tarik produk. Dengan demikian, *plating* tidak hanya berfungsi sebagai dekorasi, tetapi juga sebagai faktor yang membentuk daya tarik serta persepsi kualitas makanan.

***Fusion Food* dan Inovasi Penyajian**

Fusion food umumnya dipahami sebagai penggabungan unsur dari berbagai tradisi kuliner, baik dalam aspek rasa, teknik memasak, maupun penyajian. Dalam konteks penelitian ini, konsep *fusion* lebih difokuskan pada inovasi dalam teknik *plating* tanpa mengubah cita rasa dasar makanan tradisional. Pendekatan ini memungkinkan reinterpretasi visual suatu hidangan sehingga tampil lebih modern dan menarik. Rohit (2021) mengidentifikasi atribut penting dalam *plating*, seperti keseimbangan, kontras warna, dan kerapian, sebagai faktor yang memengaruhi daya tarik visual makanan. Penggunaan elemen dekoratif seperti *edible flowers* juga terbukti dapat meningkatkan persepsi estetika serta memberikan kesan profesional dalam penyajian (Prasetyanto & DS, 2024). Selain itu, Wibowo et al. (2023) menunjukkan bahwa penataan makanan yang menarik secara visual berkontribusi terhadap strategi pemasaran, khususnya dalam konteks media sosial. Hal ini menegaskan bahwa inovasi *plating* melalui pendekatan *fusion* dapat menjadi strategi praktis untuk meningkatkan daya tarik makanan tradisional.

Kuliner Tradisional sebagai Daya Tarik

Kuliner tradisional memiliki potensi besar sebagai daya tarik wisata. Harsana dan Triwidayati (2020) menyatakan bahwa makanan tradisional dapat menjadi aset

penting dalam pengembangan wisata kuliner karena mengandung identitas serta kekhasan budaya. *Opor ayam* merupakan salah satu hidangan tradisional Indonesia yang populer dan sering disajikan dalam berbagai perayaan, khususnya pada momen Lebaran (Prastowo et al., 2024). Meskipun memiliki nilai budaya dan cita rasa yang kuat, penyajian *opor ayam* pada umumnya masih bersifat konvensional. Hidangan ini biasanya disajikan dalam wadah bersama tanpa penekanan khusus pada komposisi visual. Dalam konteks perkembangan tren kuliner yang semakin menekankan aspek estetika, kondisi tersebut menunjukkan adanya peluang inovasi melalui penerapan teknik *plating* yang lebih modern dan terstruktur.

Kesenjangan Penelitian

Berbagai penelitian telah mengkaji pengaruh *plating* terhadap persepsi konsumen dan evaluasi makanan (Zellner et al., 2014; Michel et al., 2015; Kokaji & Nakatani, 2021). Studi lain juga menempatkan *plating* sebagai representasi kreativitas dalam praktik gastronomi (Roque et al., 2018; Cifci et al., 2023). Namun demikian, sebagian besar kajian tersebut masih berfokus pada konteks restoran modern atau *fine dining*, sehingga belum banyak menyentuh pengembangan visual pada kuliner tradisional. Kajian yang secara khusus mendeskripsikan penerapan teknik *fusion food plating* pada kuliner tradisional Indonesia, khususnya *opor ayam*, masih tergolong terbatas. Penelitian yang ada belum banyak mengkaji bagaimana inovasi visual melalui teknik *fusion plating* dapat diterapkan pada hidangan tradisional, serta bagaimana tanggapan informan terhadap daya tarik visual yang dihasilkan. Kondisi ini menunjukkan adanya kesenjangan kajian dalam pengembangan visualisasi kuliner tradisional berbasis teknik *plating*.

Berdasarkan kesenjangan tersebut, penelitian ini difokuskan pada analisis deskriptif teknik *fusion food plating* pada produk *opor ayam* serta tanggapan informan terhadap daya tarik visual yang dihasilkan. Melalui pendekatan deskriptif, penelitian ini diharapkan mampu memberikan gambaran praktis mengenai inovasi penyajian kuliner tradisional melalui penerapan teknik *plating* yang lebih modern dan adaptif.

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif untuk mendeskripsikan penerapan teknik *plating fusion food* pada produk *opor ayam* serta mengidentifikasi tanggapan informan terhadap daya tarik visual yang dihasilkan. Pendekatan kualitatif digunakan karena penelitian ini berfokus pada pemahaman fenomena secara kontekstual melalui data naratif, bukan pengukuran statistik (Sugiyono, 2019). Creswell (2014) menyatakan bahwa penelitian kualitatif bertujuan mengeksplorasi dan memahami fenomena berdasarkan perspektif partisipan dalam situasi tertentu. Objek penelitian adalah variasi teknik *plating* *opor ayam* yang terdiri atas penyajian konvensional dan *plating* dengan pendekatan *fusion* yang menekankan komposisi visual, keseimbangan warna, tata letak, serta penggunaan *garnish* modern. Penelitian dilaksanakan di laboratorium praktik kuliner sebagai konteks alami pengolahan dan penyajian produk. Informan berjumlah lima orang yang dipilih secara *purposive* berdasarkan relevansi dan minat di bidang kuliner, seperti mahasiswa tata boga dan individu yang memiliki ketertarikan terhadap gastronomi. Data dikumpulkan melalui observasi terhadap

proses dan hasil *plating*, wawancara semi-terstruktur untuk menggali kesan visual dan tingkat ketertarikan, serta dokumentasi berupa foto penyajian. Analisis data dilakukan menggunakan model interaktif Miles dan Huberman (2014) yang meliputi reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Keabsahan data dijaga melalui triangulasi sumber dengan membandingkan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi guna meningkatkan kredibilitas temuan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini bertujuan mendeskripsikan penerapan teknik *plating fusion food* pada produk opor ayam serta mengidentifikasi tanggapan informan terhadap daya tarik visual yang dihasilkan. Berdasarkan observasi dan wawancara terhadap lima informan, ditemukan beberapa temuan utama yang berkaitan dengan perbedaan tampilan visual antara *plating konvensional* dan *plating fusion*, serta persepsi daya tarik yang muncul dari masing-masing variasi penyajian.

Perbedaan Karakter Visual antara *Plating Konvensional* dan *Fusion*

Hasil observasi menunjukkan bahwa *plating konvensional opor ayam* umumnya disajikan dalam mangkuk atau piring saji standar dengan kuah santan yang mendominasi tampilan. Komponen ayam dan pelengkap ditempatkan tanpa komposisi visual yang terstruktur, sehingga tidak terbentuk *focal point* yang jelas. Dominasi warna putih kekuningan dari kuah menghasilkan tampilan yang cenderung homogen dan kurang kontras. Sebaliknya, pada *plating dengan pendekatan fusion*, ayam diposisikan sebagai pusat perhatian dengan komposisi yang lebih terkontrol. Kuah disajikan secara terpisah atau dituangkan secara selektif untuk mempertahankan struktur visual. Pemanfaatan *garnish* berwarna hijau serta elemen kontras lainnya menciptakan variasi visual dan memperkuat keseimbangan ruang pada piring. Secara keseluruhan, *plating fusion* menghasilkan tampilan yang lebih rapi, modern, dan estetis dibandingkan penyajian konvensional.

Temuan observasi ini selaras dengan persepsi informan. Sebagian besar informan menilai bahwa *plating konvensional* “terlihat seperti sajian rumahan biasa” dan “kurang memiliki fokus visual.” Sebaliknya, *plating fusion* dipersepsikan “lebih tertata,” “lebih bersih,” dan “memberikan kesan premium.” Salah satu informan menyatakan bahwa penempatan ayam sebagai pusat perhatian membuat tampilan “lebih jelas dan tidak terlalu penuh.” Informan lain menilai bahwa penambahan warna melalui *garnish* membuat hidangan “lebih hidup dan tidak monoton.” Persepsi ini menunjukkan bahwa elemen keseimbangan, kontras warna, dan struktur komposisi menjadi faktor utama dalam meningkatkan daya tarik visual.

Temuan ini konsisten dengan Spence et al. (2014) yang menekankan pentingnya tata letak dalam membentuk pengalaman visual awal konsumen, serta Rohit (2021) yang mengidentifikasi keseimbangan dan variasi warna sebagai atribut utama dalam *plating* yang menarik. Dengan demikian, penerapan *fusion plating* pada *opor ayam* tidak hanya menghasilkan diferensiasi visual, tetapi juga membentuk persepsi kualitas yang lebih tinggi dibandingkan penyajian konvensional. Berikut ini perbedaan visual antara *plating konvensional* dan *plating fusion* dapat dilihat pada Gambar 1 dan Gambar 2



Gambar 1 *Plating* Konvensional (Kiri) Dan *Plating Fusion* (Kanan)

Sumber: Data Primer Peneliti, 2026 dan <https://www.idntimes.com/food/recipe/resep-opor-ayam-jawa-00-mk1yf-nwg2md> (10 Februari 2026)

Persepsi Informan terhadap Daya Tarik Visual

Hasil wawancara menunjukkan bahwa seluruh informan memandang *plating fusion* memiliki daya tarik visual yang lebih tinggi dibandingkan *plating* konvensional. *Plating fusion* dinilai lebih rapi, terstruktur, dan memberikan kesan modern. Beberapa informan menyatakan bahwa tampilan yang lebih tertata membuat hidangan terlihat “lebih mahal” dan “lebih layak disajikan di restoran modern.” Persepsi ini menunjukkan bahwa tata letak dan komposisi visual berperan penting dalam membentuk kesan kualitas dan nilai suatu hidangan. Selain aspek estetika, *plating fusion* juga memengaruhi ekspektasi terhadap rasa. Meskipun penelitian ini tidak mengukur persepsi rasa secara kuantitatif, beberapa informan mengungkapkan bahwa tampilan yang lebih menarik mendorong munculnya harapan rasa yang lebih tinggi. Hal ini menegaskan bahwa visual tidak hanya berfungsi sebagai elemen dekoratif, tetapi juga membentuk ekspektasi awal sebelum proses pencicipan. Temuan ini sejalan dengan Zellner et al. (2014) yang menunjukkan bahwa presentasi makanan dapat memengaruhi penilaian terhadap rasa, serta Michel et al. (2015) yang menegaskan bahwa *plating* berkontribusi terhadap evaluasi keseluruhan hidangan.

Namun demikian, tidak seluruh persepsi muncul tanpa catatan kritis. Dua informan menekankan bahwa meskipun *plating fusion* lebih menarik secara visual, identitas tradisional *opor ayam* tetap harus dipertahankan. Mereka menyatakan bahwa inovasi visual tidak seharusnya menghilangkan ciri khas utama hidangan, terutama pada bentuk penyajian ayam dan karakter kuah santan yang menjadi elemen dominan. Pandangan ini menunjukkan pentingnya keseimbangan antara inovasi visual dan pelestarian identitas kuliner tradisional. Secara keseluruhan, persepsi informan menunjukkan bahwa *plating fusion* mampu meningkatkan daya tarik visual sekaligus membentuk persepsi kualitas yang lebih tinggi. Namun, inovasi tersebut tetap perlu mempertimbangkan karakter dasar hidangan agar tidak kehilangan identitas tradisionalnya. Temuan ini menegaskan bahwa pengembangan *plating* pada kuliner tradisional tidak hanya berorientasi pada estetika modern, tetapi juga pada keberlanjutan nilai kuliner yang melekat pada hidangan tersebut.

Plating Fusion sebagai Strategi Peningkatan Daya Tarik

Temuan penelitian menunjukkan bahwa teknik *fusion plating* berfungsi sebagai strategi visual yang efektif dalam meningkatkan daya tarik *opor ayam* tanpa mengubah komposisi rasa dasar. Diferensiasi visual tercipta melalui penataan

komponen yang lebih terstruktur, pemanfaatan kontras warna, serta penggunaan ruang kosong (*negative space*) yang menghasilkan kesan modern dan elegan. Pendekatan ini menghadirkan tampilan yang lebih bersih dan terfokus dibandingkan penyajian konvensional yang cenderung penuh dan homogen. Dari perspektif informan, *fusion plating* tidak hanya meningkatkan aspek estetika, tetapi juga membentuk persepsi nilai yang lebih tinggi. Beberapa informan menyatakan bahwa penyajian tersebut terlihat “lebih profesional” dan “memiliki standar restoran modern.” Persepsi ini menunjukkan bahwa inovasi visual mampu menggeser citra hidangan tradisional dari sekadar sajian rumahan menjadi produk kuliner dengan *positioning* yang lebih premium. Dengan demikian, *plating* tidak lagi dipahami sebagai elemen dekoratif semata, melainkan sebagai bagian dari strategi diferensiasi produk.

Temuan ini sejalan dengan Roque et al. (2018) yang menyatakan bahwa *plating* memengaruhi persepsi kreativitas kuliner di mata konsumen. Selain itu, Cifci et al. (2023) menegaskan bahwa teknik *plating* dapat meningkatkan persepsi kualitas dan nilai suatu hidangan. Dalam konteks penelitian ini, penerapan *fusion plating* pada *opor ayam* menunjukkan bahwa inovasi visual dapat menjadi pendekatan praktis dalam mengembangkan kuliner tradisional agar lebih relevan dengan tren kuliner kontemporer yang menekankan aspek estetika. Secara keseluruhan, *fusion plating* mampu menciptakan diferensiasi visual yang signifikan sekaligus meningkatkan daya tarik dan persepsi kualitas *opor ayam* sebagai kuliner tradisional. Inovasi ini menunjukkan bahwa pengembangan estetika penyajian dapat dilakukan tanpa mengubah identitas rasa, sehingga karakter autentik hidangan tetap terjaga. Oleh karena itu, *fusion plating* dapat dipandang sebagai strategi adaptif dalam memperkuat daya tarik kuliner tradisional di tengah dinamika tren gastronomi modern.

SIMPULAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa teknik *plating fusion* memberikan diferensiasi visual yang signifikan pada penyajian *opor ayam* dibandingkan dengan *plating* konvensional. Perbedaan tersebut terlihat pada aspek komposisi, penempatan focal point, kontras warna, serta pemanfaatan ruang kosong yang menghasilkan tampilan lebih rapi, modern, dan terstruktur. Sementara *plating* konvensional cenderung homogen dan didominasi oleh kuah santan, *plating fusion* menampilkan keseimbangan visual yang lebih kuat dan variasi warna yang lebih dinamis. Hasil wawancara dengan lima informan mengindikasikan bahwa *plating fusion* dipersepsikan lebih menarik, profesional, dan memiliki kesan premium. Tampilan yang lebih tertata juga membentuk ekspektasi kualitas yang lebih tinggi, meskipun cita rasa tidak mengalami perubahan. Namun demikian, sebagian informan menekankan pentingnya mempertahankan identitas tradisional *opor ayam* dalam proses inovasi visual. Hal ini menunjukkan bahwa pengembangan *plating* pada kuliner tradisional perlu mempertimbangkan keseimbangan antara modernisasi estetika dan pelestarian karakter dasar hidangan. Secara keseluruhan, *plating fusion* dapat dipandang sebagai strategi adaptif dalam meningkatkan daya tarik visual kuliner tradisional tanpa mengubah komposisi rasa. Pendekatan ini berpotensi memperkuat *positioning* *opor ayam* sebagai produk kuliner yang relevan

dengan tren gastronomi modern sekaligus tetap mempertahankan identitas tradisionalnya.

REFERENSI

- Cifci, H., Gok, I., Atsiz, O., & Cifci, I. (2023). Insights into the art of plating in gastronomy: A content analysis of master chefs' perspectives. *Journal of Culinary Science & Technology*, 21(2), 238-263. <https://doi.org/10.1080/15428052.2021.1929634>
- Harsana, M., & Triwidayati, M. (2020). Potensi makanan tradisional sebagai daya tarik wisata kuliner di DI Yogyakarta. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 15(1). <https://jurnal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/36472>
- 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>
- Michel, C., Velasco, C., Fraemohs, P., & Spence, C. (2015). Studying the impact of plating on ratings of the food served in a naturalistic dining context. *Appetite*, 90, 45-50. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2015.02.030>
- Prasetyanto, H., & DS, V. A. (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>
- Prastowo, I., Moro, H. K. E. P., Nurusman, A. A., Khoirunnisa, R. M., Dewi, C., Sari, W. W., & Yunita, I. S. (2024). Diversity of Indonesian Lebaran dishes: from history to recent business perspectives. *Journal of Ethnic Foods*, 11(1), 42. <https://doi.org/10.1186/s42779-024-00257-z>
- Rohit, G. (2021). Study on Food Attributes Related to Plating Presentation Techniques. *Food, Tourism and Hospitality Perspectives*, 72. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2015.02.030>
- Roque, J., Guastavino, C., Lafraire, J., & Fernandez, P. (2018). Plating influences diner perception of culinary creativity. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 11, 55-62. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2017.11.006>
- Spence, C. (2021). Plating: The Science of Plating. In *Handbook of Molecular Gastronomy* (pp. 459-461). CRC Press.
- Spence, C., Piqueras-Fiszman, B., Michel, C., & Deroy, O. (2014). Plating manifesto (II): the art and science of plating. *Flavour*, 3(1), 4. <https://doi.org/10.1186/2044-7248-3-4>
- Wibowo, F. A. W., Samaratunga, O., & Syaifudin, S. (2023). Eksplorasi Penataan Makanan Gaya Rustik Oriental Untuk Pemasaran Jajanan Pangsit Melalui Foto Instagram. *specta*, 7(1), 45-58. <https://doi.org/10.24821/specta.v7i1.9207>
- Zellner, D. A., Loss, C. R., Zearfoss, J., & Remolina, S. (2014). It tastes as good as it looks! The effect of food presentation on liking for the flavor of food. *Appetite*, 77, 31-35. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2014.02.009>

BIOGRAFI PENULIS

Setyo Prasiyono Nugroho adalah akademisi Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta, Indonesia, bidang perhotelan dengan minat penelitian pada gastronomi. Aktif dalam kegiatan tridharma perguruan tinggi, khususnya penelitian terapan dan pengabdian masyarakat di sektor pariwisata. Email: g4n.tiyo@gmail.com

Arnoldo Aria Yudhistira adalah akademisi Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta, Indonesia, bidang pengelolaan perhotelan dengan minat penelitian pada manajemen layanan dan kualitas pengalaman tamu. Aktif dalam kegiatan tridharma perguruan tinggi, khususnya penelitian dan pengembangan industri hospitality. Email: astaarnoldo@gmail.com

Joshua Cung adalah akademisi Universitas Dian Nuswantoro, Semarang, Indonesia, pada Fakultas Hukum dan Studi Global dengan bidang pengelolaan perhotelan dan minat penelitian pada hospitality dalam perspektif global. Aktif dalam penelitian interdisipliner terkait pariwisata dan dinamika industri jasa. Email: joshuacung100@gmail.com

Bima Dwi Cahyanto adalah akademisi dan praktisi The Sages Institute, Surabaya, Indonesia, dengan fokus pada bidang kuliner dan hospitality internasional. Minat penelitiannya meliputi inovasi gastronomi dan pengembangan sumber daya manusia di industri perhotelan. Aktif dalam pendidikan vokasi dan pelatihan profesional. Email: bima.cahyanto@sages.ac.id