

PENERAPAN TEKNIK PLATING PADA SALAD BUFFET UNTUK MENINGKATKAN NILAI ESTETIKA HIDANGAN DI HOTEL BEST WESTERN PREMIER THE HIVE JAKARTA

Najmah Zahirah Fatin¹, Bambang Sugeng Suryatna², Jessica Yopi Anggraeni³

najmahzahirahfatin12@students.unnes.ac.id¹, sugengs@mail.unnes.ac.id²

Universitas Negeri Semarang

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan teknik plating pada salad buffet dalam meningkatkan nilai estetika hidangan di Hotel Best Western Premier The Hive. Metode yang digunakan adalah deskriptif kualitatif dengan pendekatan observasi langsung terhadap penyajian salad buffet sebelum dan sesudah dilakukan plating. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebelum dilakukan inovasi plating, tampilan salad buffet terlihat sederhana dan kurang menarik sehingga minat tamu terhadap salad relatif rendah. Setelah dilakukan penataan ulang melalui pengaturan warna, penggunaan garnish, pengaturan tinggi rendah bahan, serta komposisi plating yang lebih estetik, salad buffet menjadi lebih menarik secara visual dan lebih banyak dipilih oleh tamu hotel. Selain meningkatkan nilai estetika hidangan, penerapan plating juga mampu menciptakan kesan elegan dan meningkatkan pengalaman kuliner tamu pada penyajian buffet hotel. Kesimpulannya, teknik plating memiliki peran penting dalam meningkatkan daya tarik visual makanan serta minat konsumen terhadap hidangan salad buffet.

Kata Kunci: Plating, Salad Buffet, Estetika Hidangan, Visual Makanan, Hotel.

PENDAHULUAN

Industri perhotelan merupakan salah satu sektor jasa yang mengalami perkembangan pesat, khususnya pada bidang pelayanan makanan dan minuman food and beverage service. Dalam industri hospitality, kualitas pelayanan menjadi faktor utama dalam menciptakan kepuasan tamu hotel. Salah satu bentuk pelayanan yang banyak diminati tamu hotel adalah penyajian buffet karena memberikan variasi pilihan makanan yang beragam serta kebebasan bagi tamu dalam memilih hidangan sesuai selera. Oleh karena itu, kualitas penyajian buffet tidak hanya dinilai dari rasa makanan, tetapi juga dari tampilan visual hidangan yang disajikan.

Perkembangan industri kuliner modern menyebabkan tampilan makanan menjadi salah satu aspek penting dalam menarik perhatian konsumen. Saat ini, konsumen tidak hanya mempertimbangkan cita rasa makanan, tetapi juga menilai estetika visual dari makanan yang disajikan. Penyajian makanan yang menarik dapat memberikan kesan pertama yang positif, meningkatkan selera makan, serta menciptakan pengalaman bersantap yang lebih berkesan. Dalam dunia perhotelan, tampilan makanan yang baik juga menjadi bagian dari kualitas pelayanan hotel karena dapat meningkatkan citra dan daya tarik hotel di mata tamu.

Teknik penyajian makanan atau food plating menjadi salah satu unsur penting dalam menciptakan tampilan makanan yang menarik dan profesional. Food plating merupakan teknik penataan makanan dengan memperhatikan unsur warna, bentuk, tekstur, keseimbangan, dan penggunaan garnish agar menghasilkan tampilan hidangan yang lebih estetik. Menurut (Al-Bakry, 2022), penerapan metode food plating dapat meningkatkan nilai seni dalam penyajian makanan sehingga hidangan terlihat lebih menarik, elegan, dan memiliki kualitas visual yang tinggi. Selain itu, penggunaan komposisi warna yang seimbang dan penataan makanan yang harmonis dapat memberikan kesan rapi dan

profesional pada suatu hidangan.

Penelitian terdahulu menunjukkan bahwa teknik plating memiliki pengaruh terhadap persepsi dan kepuasan konsumen. (Shakirah, Suroto, dan Setiawan, 2025) menjelaskan bahwa food plating tidak hanya berfungsi untuk mempercantik tampilan makanan, tetapi juga mampu meningkatkan daya tarik visual dan pengalaman bersantap konsumen. Penelitian tersebut juga menunjukkan bahwa teknik plating memiliki pengaruh signifikan terhadap kepuasan konsumen dalam industri kuliner dan perhotelan. Hal tersebut menunjukkan bahwa tampilan visual makanan memiliki peranan penting dalam meningkatkan kualitas pelayanan makanan.

Dalam pelayanan buffet hotel, khususnya pada penyajian salad buffet, teknik plating memiliki peranan penting dalam meningkatkan daya tarik visual makanan. Salad buffet merupakan hidangan yang terdiri dari berbagai jenis sayuran, buah-buahan, dressing, dan garnish yang memiliki warna dan tekstur beragam. Oleh karena itu, diperlukan penataan yang baik agar tampilan salad buffet terlihat lebih segar, menarik, dan menggugah selera. Penataan buffet yang rapi dan harmonis juga dapat menciptakan kesan elegan serta meningkatkan minat tamu terhadap hidangan yang disajikan.

Hotel Best Western Premier The Hive merupakan salah satu hotel berbintang yang menyediakan pelayanan buffet dengan berbagai pilihan menu makanan, termasuk salad buffet. Dalam penyajiannya, pihak hotel menerapkan beberapa teknik plating seperti pengaturan warna makanan, penggunaan garnish, pemilihan wadah saji, serta penataan makanan pada area buffet untuk meningkatkan nilai estetika hidangan. Penerapan teknik plating tersebut bertujuan untuk menciptakan tampilan buffet yang lebih menarik sehingga dapat meningkatkan minat tamu hotel terhadap hidangan yang disajikan.

Beberapa penelitian terdahulu menunjukkan bahwa teknik plating memiliki pengaruh terhadap persepsi konsumen terhadap kualitas makanan. Penelitian (Prasetyono et al., 2024) menyatakan bahwa penggunaan warna kontras, penataan makanan secara simetris, dan pemanfaatan ruang kosong dapat meningkatkan nilai estetika suatu hidangan. Namun, penelitian mengenai penerapan teknik plating pada salad buffet di industri perhotelan masih relatif terbatas. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk menganalisis penerapan teknik plating pada salad buffet dalam meningkatkan nilai estetika hidangan di Hotel Best Western Premier The Hive Jakarta. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi industri perhotelan, khususnya dalam meningkatkan kualitas visual dan daya tarik penyajian buffet hotel.

METODE

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan melakukan observasi langsung terhadap penyajian salad buffet di Hotel Best Western Premier The Hive Jakarta. Metode deskriptif dipilih untuk menggambarkan secara mendalam penerapan teknik plating pada penyajian salad buffet tanpa melakukan perlakuan atau eksperimen terhadap objek penelitian. Menurut (Sugiyono, 2019), metode deskriptif digunakan untuk menggambarkan suatu fenomena atau objek penelitian secara sistematis, faktual, dan akurat sesuai dengan kondisi yang terjadi di lapangan.

Objek penelitian dalam penelitian ini adalah penyajian salad buffet yang terdiri dari berbagai jenis sayuran, buah-buahan, dressing, garnish, dan elemen dekoratif lainnya yang disajikan pada area buffet hotel. Fokus penelitian diarahkan pada penerapan teknik plating yang meliputi pengaturan warna, penataan makanan, penggunaan garnish, pemilihan wadah saji, dan keseimbangan tampilan visual hidangan.

Pengumpulan data dilakukan melalui observasi visual secara langsung terhadap tampilan salad buffet untuk mengevaluasi nilai estetika hidangan yang disajikan. Selain itu, dilakukan dokumentasi berupa pengambilan gambar pada area buffet sebagai data pendukung penelitian. Data yang diperoleh kemudian dianalisis berdasarkan unsur estetika makanan seperti warna, bentuk, tekstur, komposisi, dan kerapihan penyajian. Menurut (Gunawan et al., 2024), evaluasi visual dan sensoris pada makanan bertujuan untuk mengetahui kualitas tampilan produk sehingga dapat memberikan pengalaman konsumsi yang lebih baik bagi konsumen.

Data yang terkumpul dianalisis menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dengan menjelaskan hubungan antara teknik plating dan nilai estetika pada penyajian salad buffet. Pendekatan ini dipilih karena mampu memberikan gambaran secara rinci mengenai karakteristik visual makanan yang diamati. (Moleong, 2018) menyatakan bahwa penelitian deskriptif kualitatif bertujuan untuk memahami fenomena secara mendalam melalui deskripsi berdasarkan kondisi yang terjadi secara alami.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan teknik plating pada salad buffet di Hotel Best Western Premier The Hive Jakarta memberikan pengaruh terhadap nilai estetika hidangan serta minat tamu hotel dalam memilih menu salad. Sebelum dilakukan penerapan plating, penyajian salad buffet terlihat sederhana dengan penataan yang kurang menarik sehingga minat tamu terhadap salad relatif rendah. Hal tersebut terlihat dari jumlah salad yang sering kali masih tersisa dan hanya sedikit tamu yang mengambil menu salad pada area buffet.

Setelah dilakukan penerapan teknik plating, tampilan salad buffet menjadi lebih menarik dan tertata rapi. Penggunaan kombinasi warna dari berbagai jenis sayuran, buah-buahan, dan garnish menciptakan kesan segar dan estetik pada hidangan. Penataan makanan yang lebih harmonis serta pemilihan wadah saji yang sesuai juga memberikan tampilan buffet yang lebih elegan dan profesional. Menurut (Spence, 2014), tampilan visual makanan memiliki pengaruh terhadap persepsi konsumen karena estetika plating dapat meningkatkan daya tarik dan pengalaman bersantap konsumen. Selain itu, keseimbangan visual dalam penataan makanan juga menjadi faktor penting dalam menciptakan tampilan hidangan yang menarik dan profesional.

Selain dari segi visual, penerapan teknik plating juga memberikan perubahan terhadap minat tamu hotel dalam memilih menu salad. Setelah salad buffet ditata dengan teknik plating yang lebih menarik, menu salad menjadi lebih sering diambil oleh tamu dan lebih cepat habis dibandingkan sebelumnya. Hal ini menunjukkan bahwa tampilan visual makanan memiliki pengaruh terhadap daya tarik konsumen dalam memilih makanan. (Michel et al., 2015) menyatakan bahwa konsumen cenderung lebih tertarik pada makanan yang memiliki penataan visual yang baik karena tampilan makanan dapat memengaruhi persepsi rasa dan kualitas makanan sebelum dikonsumsi.

Dalam penerapan plating pada salad buffet, penggunaan variasi warna menjadi salah satu faktor utama yang meningkatkan daya tarik visual makanan. Kombinasi warna hijau dari sayuran, merah dari tomat dan paprika, kuning dari jagung, serta garnish tambahan menciptakan tampilan yang lebih hidup dan menggugah selera. Penataan makanan secara simetris dan rapi juga membuat area buffet terlihat lebih bersih dan terorganisir sehingga meningkatkan kualitas tampilan penyajian makanan hotel. Keseimbangan warna dan komposisi makanan dalam plating dapat meningkatkan nilai estetika hidangan serta memberikan kesan makanan yang lebih menarik bagi konsumen.

Secara keseluruhan, penerapan teknik plating pada salad buffet di Hotel Best Western Premier The Hive Jakarta mampu meningkatkan nilai estetika hidangan dan daya tarik konsumen terhadap menu salad. Tampilan buffet yang lebih menarik membuat tamu lebih tertarik untuk mencoba menu salad sehingga salad menjadi lebih sering habis dibandingkan sebelum dilakukan plating. Dengan demikian, teknik plating tidak hanya berfungsi sebagai unsur dekoratif, tetapi juga menjadi bagian penting dalam meningkatkan kualitas penyajian makanan pada industri perhotelan.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa penerapan teknik plating pada salad buffet di Hotel Best Western Premier The Hive mampu meningkatkan nilai estetika hidangan serta daya tarik tamu hotel terhadap menu salad. Sebelum diterapkan teknik plating, tampilan salad buffet terlihat sederhana dan kurang menarik sehingga minat tamu dalam mengambil menu salad masih relatif rendah.

Setelah dilakukan penerapan teknik plating, tampilan salad buffet menjadi lebih rapi, menarik, dan estetik melalui pengaturan warna, penggunaan garnish, pemilihan wadah saji, serta penataan makanan yang lebih harmonis. Perubahan tampilan tersebut memberikan kesan profesional dan meningkatkan kualitas visual penyajian buffet hotel.

Penerapan teknik plating juga memberikan pengaruh terhadap minat konsumen dalam memilih makanan. Hal ini terlihat dari menu salad yang menjadi lebih sering diambil dan lebih cepat habis dibandingkan sebelum dilakukan plating. Dengan demikian, teknik plating tidak hanya berfungsi sebagai dekorasi dalam penyajian makanan, tetapi juga menjadi faktor penting dalam meningkatkan daya tarik visual, minat konsumen, serta kualitas pelayanan makanan pada industri perhotelan.

DAFTAR PUSTAKA

- Al-Bakry, A. (2022). Food plating and aesthetic presentation in culinary arts. *Journal of Culinary Studies*, 5(2), 40–45.
- Gunawan, R., Prasetyo, D., & Lestari, A. (2024). Analisis evaluasi visual dan sensori pada penyajian makanan hotel. *Jurnal Tata Boga dan Hospitality*, 8(1), 55–63.
- Michel, C., Velasco, C., Gatti, E., & Spence, C. (2015). A taste of Kandinsky: Assessing the influence of the artistic visual presentation of food on the dining experience. *Flavour, Journal of Gastronomy and Food Science* 3(7), 1–11. 1
- Moleong, L. J. (2018). *Metodologi penelitian kualitatif*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Prasiyono, A., Hidayat, R., & Saputra, M. (2024). Pengaruh teknik plating terhadap nilai estetika hidangan pada industri hospitality. *Jurnal Pariwisata dan Perhotelan Indonesia*, 6(1), 22–30.
- Shakirah, N., Suroto, H., & Setiawan, D. (2025). Pengaruh food plating terhadap kepuasan konsumen pada industri kuliner. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 4(2), 47–59.
- Spence, C. (2014). Plating manifesto (II): The art and science of plating. *Flavour, Journal* 3(4), 1–12.
- Sugiyono. (2019). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2), 66–73.