



Penerapan *Food Plating* Mahasiswa dalam Mengikuti *Cooking Competition* di Universitas Dian Nuswantoro

Khaeril Sungkawa¹, Ratna Puspita Dewi², Aditya Eka Widiyanto³, Sholeh Madjid⁴
^{1,2,3,4}Politeknik Pariwisata Prima Internasional, Indonesia

Alamat: Jl. Perjuangan No.18 Cirebon, Indonesia
Korespondensi penulis: khaeril@poltekparprima.ac.id

Abstract. *The presentation of food, including appetizers, soups, main courses and desserts, seems to continue to change according to developments over time or culinary arts discoveries made by culinary artists. Not only culinary experts have developed the art of arranging dishes, but tourism campuses or culinary academies also often hold cooking competitions to encourage creativity in how to arrange and present a dish on a plate, where the presentation must pay attention to the position and composition of the food to become an artistic value. attractive and high quality. The author is interested in researching the application of food plating in cooking competitions. This research uses a qualitative approach with analytical descriptive research. And uses observation methods, interview methods, and literature study methods. The research sample was taken from competition participants. Data collection was carried out by directly observing students' application of food plating in preparation for cooking competitions. The results of the research show (1) by applying food plating where the position and composition of the food is taken into account so that the dish has high quality artistic value. (2) Competitors are able to arrange a dish systematically by paying attention to the position and composition. (3) The competition participants succeeded in describing the position and composition of the food on the plate by combining Indonesian food arranged with western style food plating so that they won second place in the cooking competition.*

Keywords: *Food Plating, Plating, Competition*

Abstrak. Penyajian makanan baik *appetizer, soup, main course* dan *dessert* sepertinya akan terus berubah sesuai dengan perkembangan zaman atau penemuan-penemuan seni kuliner yang digeluti oleh para *culinarian*. Tidak hanya para *culinarian* yang mengembangkan seni dalam penataan suatu hidangan, namun kampus-kampus pariwisata atau akademi tata boga juga sering mengadakan *cooking competition* guna memicu kreatifitas cara penataan dan penyajian suatu hidangan di atas piring dimana penyajiannya tersebut harus memperhatikan posisi dan komposisi makanan menjadi nilai seni yang menarik dan berkualitas. Penulis tertarik meneliti penerapan food plating dalam menghadapi *cooking competition*. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan jenis penelitian deskriptif analitis. Dan menggunakan metode observasi, metode wawancara, dan metode studi kepustakaan. Sampel penelitian diambil dari Peserta lomba. Pengumpulan data dilakukan dengan cara mengamati langsung penerapan *food plating* mahasiswa dalam persiapan menghadapi *cooking competition*. Hasil penelitian menunjukkan (1) dengan menerapkan *food plating* dimana posisi dan komposisi makanan diperhatikan sehingga menjadikan hidangan tersebut mempunyai nilai seni yang berkualitas. (2) peserta lomba mampu menata suatu hidangan dengan sistematis dari mulai memperhatikan posisi dan komposisi dengan baik. (3) Peserta lomba berhasil menguraikan posisi dan komposisi makanan di atas piring dengan menggabungkan antara makanan Indonesia yang ditata dengan *western style food plating* sehingga dapat diraihnya juara dua dalam *cooking competition*.

Kata kunci: Dekorasi Makanan, Makanan, Perlombaan

1. LATAR BELAKANG

Tahun 2024 menandai perkembangan yang menarik dalam dunia kuliner, di mana inovasi, keberlanjutan, dan keanekaragaman menjadi sorotan utama. Dengan semakin meningkatnya kesadaran akan pentingnya makanan sehat dan lingkungan, industri kuliner mengalami perubahan signifikan. Tren-tren baru seperti makanan nabati, teknologi dalam memasak, dan eksplorasi rasa global menjadi fokus utama bagi para koki dan penggemar makanan di seluruh dunia. Dalam era kuliner dewasa ini, seni penyajian atau yang lebih dikenal sebagai *food plating*, telah menjadi titik fokus utama bagi para koki, restoran, para mahasiswa yang menggeluti kuliner bahkan pengguna media social. Lebih dari sekadar menyajikan hidangan, *food plating* telah menjadi ekspresi kreativitas yang memukau, menggabungkan unsur-unsur estetika dan cita rasa dengan sempurna. Tidak hanya tentang bagaimana makanan terasa, tetapi juga tentang bagaimana makanan terlihat. Oleh sebab itu, Peran penting *food plating* dalam industri kuliner, tren terkini dalam penyusunan hidangan sangat menentukan, dan dampaknya pada pengalaman bersantap kita.

Dalam bab ini, kita akan menjelajahi perkembangan terbaru dalam dunia kuliner serta dampaknya pada budaya dan Masyarakat, bahkan juga kampus-kampus yang mempunyai program studi perhotelan dan akademi tata boga sangat membantu dalam perkembangan dunia kuliner, salah satu kegiatan *cooking competition* menjadi sebuah agenda tahunan, penyelenggaraan *cooking competition* ini sebagai ajang pencarian bakat para calon-calon *culinarian* yang handal dari kalangan mahasiswa maupun kalangan umum.

Cooking competition telah menjadi salah satu acara yang paling diminati dalam dunia kuliner pada tahun 2024. Dari acara televisi hingga kompetisi lokal seperti yang diselenggarakan di kampus-kampus atau instansi-instansi swasta maupun pemerintah, pesaing dari berbagai latar belakang bersaing untuk menunjukkan keterampilan memasak terbaik mereka di depan para juri yang ketat. Tidak hanya sekadar pertandingan, *cooking competition* telah menjadi wadah bagi para koki untuk mengeksplorasi kreativitas mereka, menciptakan hidangan-hidangan baru yang inovatif dan memikat. Dalam bab ini, kita akan mengeksplorasi fenomena *cooking competition*, bagaimana acara-acara semacam itu memengaruhi industri kuliner, dan dampaknya terhadap inspirasi dan aspirasi para pecinta masakan di seluruh dunia.

Dari latar belakang di atas, penulis menarik kesimpulan sementara bahwa bagaimana pentingnya penerapan *food plating* bagi mahasiswa dalam menghadapi *cooking competition*, serta potensi dampaknya terhadap penilaian mereka oleh para juri dan kesuksesan mereka dalam kompetisi tersebut. Oleh sebab itu penulis tertarik untuk meneliti tentang Penerapan *Food Plating* mahasiswa dalam persiapan menghadapi *cooking competition*.

2. KAJIAN TEORITIS

Food Plating Menurut Ida Danilah (1980) food plating atau penyajian makan merupakan suatu cara untuk menyuguhkan makanan kepada orang atau para tamu untuk disantap secara keseluruhan yang berisikan komposisi yang diatur dan telah disesuaikan dengan permainan warna yang disusun secara menarik agar dapat menambah nafsu makan. Penyajian makanan merupakan salah satu prinsip dari sanitasi *hygiene*, penyajian makanan yang tidak baik dan etis bukan saja dapat mengurangi selera makan seseorang tetapi dapat juga menjadi penyebab kontaminasi terhadap bakteri.

Aspek *Food Plating* Menurut Rico dalam buku Carribean Hotel Association (2003) aspek *Food Plating* atau penyajian makanan dibagi menjadi 4 yaitu sebagai berikut:

1. Kepraktisan

Untuk menyajikan hidangan yang praktis perlu diperhatikan hal-hal sebagai berikut:

- Hidangan utama tepat diarahkan kepada konsumen
- Item besar tidak boleh menyembunyikan bagian dari penyajian.
- Hiasan dan potongan atau porsi tepat.
- Jika menggunakan saus, pastikan mangkuk saus harus 2/3 penuh.
- Ukuran porsi benar (jumlah piring/porsi)
- Tempatkan item lebih tinggi dibelakang item utama piring.

2. Keseimbangan.

Aspek keseimbangan harus menghindari pengulangan, keseimbangan melibatkan aspek sebagai berikut: - Pilihan makanan (sederhana vs kompleks)

- Penyajian makanan harus menunjukkan sejumlah warna seimbang.
- Presentasi harus bervariasi dan digabungkan dengan logis, menghindari pengulangan dengan menggunakan metode yang berbeda dan cocok,serta teknik memasak secara otomatis akan menambah variasi presentasi penyajian makanan.
- Keseimbangan gizi.
- Bentuk.
- Condiment yang digunakan harus cocok dengan hidangannya.
- Tata letak.
- Rangkaian.

3. Kesatuan.

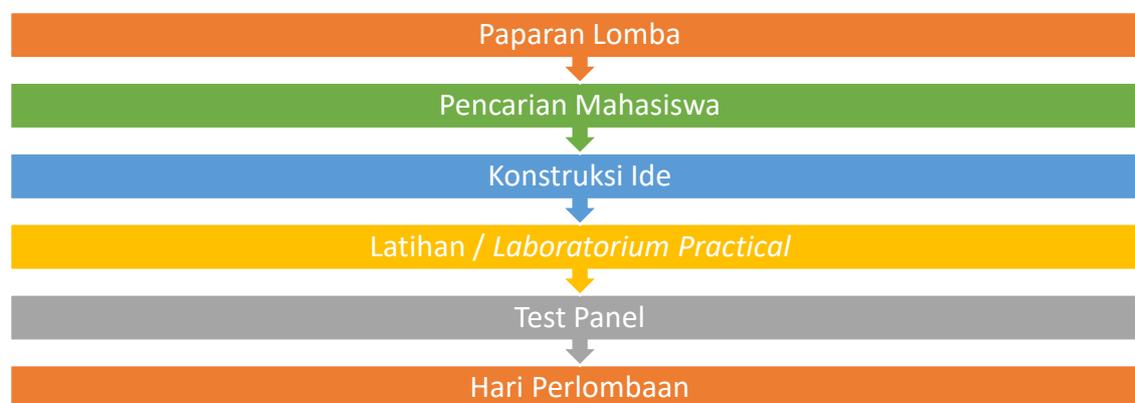
Tata letak item dalam satu makanan harus menjadi sebuah kesatuan yang kompak. Hidangan yang menarik adalah hidangan yang tata letak item dalam hidangan tersebut dalam satu kesatuan.

4. Titik Fokus.

Penyajian piring makanan harus memperlihatkan titik fokus yang tepat. Penempatan dan hubungan dari berbagai item makanan menentukan keberadaan dan lokasi titik fokus piring tersebut.

3. METODE PENELITIAN

Penulis melakukan penelitian ini dengan menggunakan pendekatan kualitatif dan menghasilkan data yang bersifat deskriptif berupa kata tertulis atau lisan dari orang-orang dan perilaku yang perlu diamati, (Moloeng: 2013). Metode penelitian kualitatif sering disebut metode penelitian naturalistic karena penelitiannya dilakukan dalam kondisi yang alamiah. Hal ini menunjukkan bahwa pelaksanaan penelitian ini memang terjadi secara alamiah, apa adanya, dalam situasi normal yang tidak dimanipulasi keadaan dan kondisi yang menekankan pada deskripsi secara alami, (Sugiyono: 2008).



Sumber: Penulis, 2024

Gambar 3.1 Alur Kerja Peneliti

Penelitian kualitatif ini dari penelitian mandiri, namun sumber data penelitian berupa keterangan dari peserta lomba dalam persiapan mempraktikkan food plating untuk cooking competition.. Untuk memperoleh data yang akurat, peneliti secara langsung melakukan penelitian di Kitchen laboratorium kampus politeknik pariwisata prima internasional, yang menjadi subjek penelitian adalah dua peserta lomba yaitu para mahasiswa yang berminat

mengikuti cooking competition dan objek penelitiannya adalah berupa inovasi dalam penerapan food plating yang menjadi faktor utama dalam penilaian lomba.

Teknik Pengumpulan dan Analisis Data

a. Observasi

Peneliti datang langsung ke Kitchen laboratorium untuk melakukan pengamatan tentang bagaimana persiapan penerapan food plating. Observasi adalah suatu teknik atau cara mengumpulkan data dengan mengadakan pengamatan terhadap suatu kegiatan. Observasi dapat dilakukan secara partisipatif atau non partisipatif. Ketika observasi partisipatif pengamat ikut serta dalam kegiatan yang diteliti, sedangkan dalam kegiatan observasi non partisipatif pengamat tidak ikut serta dalam kegiatan, dan hanya berperan mengamati kegiatan, (Sukmadinata:2009). Pada penelitian ini peneliti memilih observasi nonpartisipatif atau hanya mengamati kegiatan di Kitchen laboratorium yang dilakukan oleh peserta lomba.

b. Wawancara

Wawancara adalah percakapan dengan maksud tertentu. Percakapan tersebut dilakukan oleh dua belah pihak, yaitu pewawancara yang mengajukan pertanyaan dan terwawancara yang memberikan jawaban atas pertanyaan itu, (Moleong:2013). Pengumpulan data dengan teknik wawancara yang digunakan peneliti untuk melakukan studi pendahuluan dan menemukan permasalahan yang harus diteliti. Penelitian ini penulis akan menggunakan metode wawancara terstruktur sebagai teknik untuk mengumpulkan data. Oleh sebab itu dalam melakukan wawancara, peneliti telah menyiapkan instrumen penelitian berupa pertanyaan- pertanyaan tertulis yang berkaitan dengan data yang ingin diketahui, (Sugiyono: 2008). Menurut Arikunto (2010), secara garis besar ada dua pedoman wawancara:

- 1) Pedoman wawancara tidak terstruktur, yaitu pedoman wawancara yang hanya memuat garis besar yang akan ditanyakan,
- 2) Pedoman wawancara terstruktur, yaitu pedoman wawancara yang disusun secara terperinci.

Alat bantu yang digunakan peneliti yaitu dengan *handphone recorder* sebagai alat bantu untuk merekam pembicaraan pada saat dilakukannya wawancara antara peneliti dengan informan.

c. Dokumentasi

Peneliti melakukan dokumentasi yaitu untuk mengumpulkan data yang bersumber dari arsip dan dokumen yang ada ketika tahap persiapan praktik sebelum lomba. Menurut Guba dan Lincoln dalam Moleong (2013:217) menegaskan bahwa:

1. Dokumen digunakan karena dokumen merupakan sumber yang stabil, kaya dan mendorong.
2. Dokumen berguna sebagai bukti suatu pengujian.
3. Berguna dan sesuai dengan penelitian kualitatif karena sifatnya yang alamiah, sesuai dengan konteks, lahir dan berada dalam konteks.
4. Dokumen harus dicari dan ditemukan.
5. Hasil pengkajian isi akan membuka kesempatan untuk lebih memperluas tubuh pengetahuan terhadap sesuatu yang diselidiki.

Data dokumentasi yang dimaksud adalah foto-foto hasil beberapa contoh *food plating* dan penjelasan tertulis. Proses analisis data dimulai dengan menelaah seluruh data yang tersedia dari berbagai sumber yaitu wawancara, pengamatan yang sudah dituliskan dalam catatan lapangan, dokumen pribadi, dokumen resmi, gambar, foto, dan sebagainya (Sugiono:2008).

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahapan Persiapan Cooking Competition dengan tema *Indonesian Fusion Challenge Seafood*

Dalam persiapan menghadapi kompetisi yang diselenggarakan pada tanggal 24 Januari tahun 2024 di Universitas Dian Nuswantoro (UDINUS), penulis sekaligus sebagai mentor dalam persiapan lomba melakukan *taste panel* bersama peserta lomba tanggal 19 Januari 2024, di *kitchen laboratorium* Politeknik Pariwisata Prima Internasional dengan uji coba pemilihan salah satu menu Indonesia khususnya dari Manado yaitu Ayam Woku, namun sedikit dimodifikasi ayamnya diganti dengan Ikan Kakap, alhasil dalam percobaan membuat menu tersebut terinspirasi oleh ayam woku. *Taste panel* dengan pemilihan resep ayam woku yang ayamnya digantikan dengan Ikan Salmon, peserta lomba menyediakan bahan-bahan seperti bahan untuk bumbu halus yaitu bawang merah, bawang putih, kemiri, kunyit, jahe, lengkuas, serta untuk tambahan aroma yaitu daun salam, daun pandan, daun kunyit, daun kemangi, sereh. Dalam masa percobaan ini peserta lomba tidak langsung menggunakan ikan salmon namun menggunakan ikan kakap untuk menghemat anggaran, peserta lomba menyiapkan ikan kakap fillet, kentang, emping, timun, tomat. Peserta lomba memodifikasi

resep ayam woku dengan presentasi makanan modern seperti layaknya hidangan *main course* seperti Ikan Kakap sebagai protein kentang sebagai karbohidrat acar dan emping sebagai pelengkap, serta bumbu halus untuk woku masih tetap seperti di resep ayam woku. Untuk lebih jelasnya hasil dari percobaan dari resep di atas sebagai berikut:



Sumber: Dokumentasi, 2024

Gambar 4.1 Uji Coba *Food Plating*

Dalam percobaan kedua peserta lomba tetap memilih hidangan dari Manado yaitu woku. Pada latihan kedua penulis masih menggunakan ikan kakap sebagai pengganti ikan salmon, hanya saja peserta lomba lebih memfokuskan berlatih pada tingkat pematangan pada ikan kakap dan berlatih membuat sauce yang berasal dari bumbu halus dari resep ayam woku hingga menjadi *sauce* seperti tingkat kekentalan *sauce* yang digunakan dalam hidangan *western food* pada *sauce* wokunya. Untuk membuat woku *sauce* diperlukan beberapa bahan diantaranya untuk bahan *sauce* woku yaitu bawang merah, bawang putih, kunyit, kemiri, jahe dan untuk bahan penambah aroma yaitu daun salam, daun pandan, daun kunyit, daun kemangi, sereh, lengkuas.

Penerapan *Food Plating* Salmon Woku

Pada saat perlombaan peserta lomba dalam mengolah makanan menggunakan ikan salmon sebagai protein, kentang sebagai karbohidrat, acar sebagai serat dan goreng emping sebagai penyerta hidangan. Hal pertama peserta lomba melakukan *mise and place* seperti mempersiapkan peralatan, bahan-bahan yang diperlukan yang akan disiapkan seperti mencuci sayuran, memotong ikan salmon, mempersiapkan bumbu, garnish dan lain-lain. Langkah kedua, peserta melakukan proses masak seperti memasak bumbu halus untuk dijadikan

sauce, membuat acar, merebus kentang dan menggoreng emping serta memasak salmon dengan cara pan-sear. Hal ketiga: plating, setelah semua bahan sudah diproses lalu dilakukannya plating yang terdiri dari beberapa bahan seperti, fillet ikan salmon, acar, kentang rebus, saus woku serta goreng emping dan garnish. Untuk lebih ricinnya adalah sebagai berikut:

1) Tampilan

Tampilan dari salmon woku ini mirip seperti ayam woku pada umumnya, hanya saja proses penyajiannya sedikit berubah seperti ayam disubstitusi dengan salmon fillet, bumbu halus diproses hingga menjadi sauce dengancara diambil dari perasan bumbu halus yang sudah dimasak dan disaring lalu ditambahkan dengan larutan tepung beras sebagai *thickening agent* agar mendapatkan kekentalan sauce yang standar dan tidak merubah rasa dari bumbu woku itu sendiri.



Sumber: Dokumentasi, 2024

Gambar 4.2 Uji Coba *Food Plating* 2

2) Warna

Warna dari *salmon woku* ini adalah kuning sebagai warna sauce dan warna dari kentangnya, merah muda untuk warna dari daging salmonnya, warna hijau sebagai warna dari acar timun dan daun kemangi, warna merah dari warna acar dari tomat.



Sumber: Dokumentasi, 2024

Gambar 4.3 Uji Coba Varian *Food Plating* Salmon Woku

3) Rasa

Untuk rasa dari *Salmon woku* ini memiliki rasa ikan salmon yang lezat, krispi kulitnya dan lembut dagingnya. Saucenya tentu mempunyai rasa gurih dengan ciri khas aroma bumbu halus khas Indonesia ditambah lagi dengan hidangan pendamping yang krispi dari emping, lalu rasa segar dari acar yang membuat hidangan ini mempunyai rasa yang kompleks.

4) Teksture

Untuk tekstur dari salmon woku ini sendiri cukup beragam, *crumble* emping memberikan rasa yang renyah saat dimakan, rasa lembut dari kentang dan salmon dan rasa gurih dari sauce woku memberikan sensasi yang beragam disetiap suapannya.

5) Tampilan Keseluruhan

Untuk tampilan keseluruhan dari salmon woku ini adalah peserta lomba menyusun konsep *Indonesian fusion* yang memadukan salah satu makanan dari Manado yaitu woku namun untuk proteinnya kami ganti menggunakan ikan salmon. Karena pada hidangn kali ini kami ingin mencoba hal baru yaitu menggabungkan bumbu woku yang biasanya menggunakan ayam namun kami ubah menggunakan ikan, dan kentang sebagai karbohidrat, acar sebagai penyerta makanan, dan emping sebagai pelengkap makanan yang menjadikan hidangan ini menjadi beragam teksture saat dimakan.



Sumber: Dokumentasi, 2024

Gambar 4.4 Uji Coba 2 Varian *Food Plating* Salmon Woku

Dari presentasi ayam woku yang dirubah menjadi salmon woku dengan cara merubah sedikit metode memasak bahan ayamnya diganti dengan ikan salmon, dengan tema Indonesian fusion penyajiannya pun di rubah dengan mengikuti gaya presentasi hidangan *western food* dimana terdapat salmon sebagai protein dan makanan utama, kentang sebagai karbohidrat dan makanan penyerta, acar sebagai serat dan makanan penyerta serta goreng emping sebagai pelengkap hidangan, tidak lupa juga dengan

timun yang dipotong tipis panjang dan dibentuk gulung sebagai garnish atau hiasan hidangan. Presentasi hidangan dengan tema indonesian fusion di atas yang menyajikan salmon woku tentunya mendapatkan penilaian juri, penulis mendapatkan beberapa komentar dari Juri lomba yang didapat dari peserta lomba diantaranya sebagai berikut:



Sumber: Dokumentasi, 2024

Gambar 4.5 Proses Penjuarian

Komentar juri bahwa, “presentasi salmon woku untuk ikan salmonnya sedikit kurang matang namun untuk rasa dari sauce woku itu sendiri sudah enak namun sedikit kurang berani” dan “untuk plating nya sudah oke dan berwarna dan terkonsep dengan bagus”, sementara juri kedua mengatakan hampir sama dengan juri pertama “untuk salmonnya sedikit kurang matang, untuk segi rasa sauce nya sudah oke dan tingkat kematangan untuk kentangnya sudah bagus, pemilihan plate yang cerdas, membuat makanan ini tidak terlihat mati dan terlihat berwarna”. Dilihat dari komentar-komentar para juri secara keseluruhan berkomentar bagus, dan peserta lomba yang penulis amati mendapatkan juara ke-2 tingkat nasional.

Penerapan *Food Plating*

a. Tampilan

Tampilan dari salmon woku ini mirip seperti ayam woku pada umumnya, hanya saja proses penyajiannya sedikit berubah seperti ayam disubstitusi dengan salmon fillet, bumbu halus diproses hingga menjadi sauce dengan cara diambil dari perasan bumbu halus yang sudah dimasak dan disaring lalu ditambahkan dengan larutan tepung beras sebagai *thickening agent* agar mendapatkan kekentalan sauce yang standar dan tidak merubah rasa dari bumbu woku itu sendiri.

b. Warna

Warna dari *salmon woku* ini adalah kuning sebagai warna sauce dan warna dari kentangnya, merah muda untuk warna dari daging salmonnya, warna hijau sebagai warna dari acar timun dan daun kemangi, warna merah dari warna acar dari tomat.

c. Rasa

Rasa dari *Salmon woku* ini memiliki rasa ikan salmon yang lezat, krispi kulitnya dan lembut dagingnya. Saucenya tentu mempunyai rasa gurih dengan ciri khas aroma bumbu halus khas Indonesia ditambah lagi dengan hidangan pendamping yang krispi dari emping, lalu rasa segar dari acar yang membuat hidangan ini mempunyai rasa yang kompleks

d. Testure

Tekstur dari salmon woku ini sendiri cukup beragam, *crumble* emping memberikan rasa yang renyah saat dimakan, rasa lembut dari kentang dan salmon dan rasa gurih dari sauce woku memberikan sensasi yang beragam disetiap suapannya.

e. Tampilan Keseluruhan

Untuk tampilan keseluruhan dari salmon woku ini adalah peserta lomba menyusun konsep *Indonesian fusion* yang memadukan salah satu makanan dari Manado yaitu woku namun untuk proteinnya kami ganti menggunakan ikan salmon. Karena pada hidangn kali ini kami ingin mencoba hal baru yaitu menggabungkan bumbu woku yang biasanya menggunakan ayam namun kami ubah menggunakan ikan, dan kentang sebagai karbohidrat, acar sebagai penyerta makanan, dan emping sebagai pelengkap makanan yang menjadikan hidangan ini menjadi beragam tekstore saat dimakan.

Food plating atau penyajian makan merupakan suatu cara untuk menyuguhkan makanan kepada orang atau para tamu untuk disantap secara keseluruhan yang berisikan komposisi yang diatur dan telah disesuaikan dengan permainan warna yang disusun secara menarik agar dapat menambah nafsu makan.

Food Plating atau penyajian makanan dibagi menjadi 4 yaitu sebagai berikut:

1) Kepraktisan.

Untuk menyajikan hidangan yang praktis perlu diperhatikan hal-hal sebagai berikut:

a. Hidangan utama tepat diarahkan kepada konsumen

Dilihat dari presentasi makanan yang dibuat oleh peserta lomba, tampak hidangan utama sudah mengarah ke konsumen.

b. Item besar tidak boleh menyembunyikan bagian dari penyajian.

Ikan salmon pada salmon woku terlihat jelas dan paling besar dalam ukuran dibandingkan dengan bahan lain yang ada pada piring pesentasi.

- c. Hiasan dan potongan atau porsi tepat.
Dengan membuat timun yang diiris panjang dan tipis lalu di gulung untuk dijadikan hiasan terlihat sesuai dengan porsi, bentuknya kecil dan tidak mendominasi pada bahan utama hidangan tersebut.
- d. Jika menggunakan saus, pastikan mangkuk saus harus $\frac{2}{3}$ penuh.
Dalam sajian salmon woku, peserta lomba tidak menggunakan mangkuk sauce namun menambahkan sauce langsung disamping hidangan utama.
- e. Ukuran porsi benar (jumlah piring/porsi)
Dari presentasi makanan pada gambar 4.8, porsinya terlihat sudah sesuai proporsinya dengan besaran piring, hidangan tidak terlalu kelihatan numpuk dan banyak dan tidak terlihat juga seperti kecil disekitar piring.
- f. Tempatkan item lebih tinggi dibelakang item utama piring.
Presentasi pada gambar 5, item-item makanan sudah nampak lebih tinggi di belakang item utama piring.

2) Keseimbangan.

Aspek keseimbangan harus menghindari pengulangan, keseimbangan melibatkan aspek sebagai berikut:

- a) Pilihan makanan (sederhana vs kompleks)
Dilihat dari gambar 4.8, peserta lomba telah memilih resep dan penyajian yang sederhana, memilih ikan salmon dengan mudah didapat, membuat sauce hanya mengambil perasan dari bumbu halus yang sudah dimasak dan diikat dengan tepung beras, juga pembuatan *side dish* dan *compelement* nya sangat mudah.
- b) Penyajian makanan harus menunjukkan sejumlah warna seimbang.
Peserta lomba membuat perpaduan lebih dari dua warna, itu terlihat lebih *eye catching* terdiri dari warna merah muda dari ikan salmon dengan sauce yang berwarna kuning dan juga ada warna hijau, merah yang terdapat pada acar, itu terlihat kontras ketika di letakan di piring yang berwarna putih.
- c) Presentasi harus bervariasi dan digabungkan dengan logis, menghindari pengulangan dengan menggunakan metode yang berbeda dan cocok, serta teknik memasak secara otomatis akan menambah variasi presentasi penyajian makanan.
Hidangan yang dipresentasikan oleh peserta lomba sudah cukup bervariasi dan tidak ada engulangan item makanan serta pengulangan teksture dan warna.

d) Keseimbangan gizi.

Dari item-item makanan yang dipresentasikan peserta lomba, keseimbangan gizinya cukup seimbang, terdiri dari ikan salmon sebagai protein, kentang sebagai karbohidrat dan acar sebagai serat.

e) Bentuk.

Bentuk item-item yang ada pada presentasi makanan menunjukkan proporsi pada peletakan di atas piring yang tiap item bentuknya sangat bagus dan seimbang.

f) Condiment yang digunakan harus cocok dengan hidangannya.

Condiment yang digunakan terdiri dari acar dan crumble goreng emping dimana kedua item tersebut menunjukan ciri khas makanan indonesia dan cocok disajikan dengan sauce woku.

g) Tata letak

Tata letak tiap item makanan sudah bagus yang terdiri dari porsi ikan salmon yang besarnya sesuai dengan hidangan maincourse menghadap ke konsumen, serta terdapat kentang di depan ikan salmon serta di lengkapi dengan acar yang berdampingan dengan kentang serta crumble goreng emping sebagai underliner.

h) Rangkaian.

Rangkaian item-item makanan yang seimbang dari segi nutrisi warna dan tekstur menjadi suatu hidangan menjadi main course, dan itu diterapkan oleh peserta lomba.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil pembahasan, maka penulis dapat menyimpulkan seperti di bawah ini:

a) Penerapan Food Plating

Dalam penerapan *Food Plating* yang dilakukan peserta lomba agar dapat mencapai tujuan yang diinginkan yaitu dengan cara mengganti bahan dan merubah proses memasak bumbu woku seperti *sauce* menu makanan *western* pada umumnya. Hidangan ayam woku diganti bahan ayamnya dengan ikan salmon fillet sementara bumbu halus untuk *sauce woku* nya diproses dengan cara penyaringan atau diambil perasan dari bumbu halus yang sudah dimasak ditambah dengan bahan pengental dari tepung beras untuk mendapatkan hasil *sauce* yang kental. Bahan tambahan lainnya atau *side dishes* dan *accompaniment* dengan emping *crumble*, dan kentang.

b) Tampilan warna, rasa dan tekstur serta penilaian Juri

Warna dari *salmon woku* ini adalah kuning sebagai warna sauce dan warna dari kentangnya, merah muda untuk warna dari daging salmonnya, warna hijau sebagai warna dari acar timun dan daun kemangi, warna merah dari warna acar dari tomat. Untuk rasa dari *Salmon woku* ini memiliki rasa ikan salmon yang lezat, krispi kulitnya dan lembut dagingnya. *Saucenya* tentu mempunyai rasa gurih dengan ciri khas aroma bumbu halus khas Indonesia ditambah lagi dengan hidangan pendamping yang krispi dari emping, lalu rasa segar dari acar yang membuat hidangan ini mempunyai rasa yang kompleks, *crumble* emping membuat renyah saat dimakan, tekstur dari kentang dan salmon ditambah sauce woku yang memberikan sensasi makan yang beragam.

Sementara penilaian dan komentar dari para juri yaitu juri pertama memberikan komentar “presentasi salmon woku untuk ikan salmonnya sedikit kurang matang namun untuk rasa dari sauce woku itu sendiri sudah enak namun sedikit kurang berani” dan “untuk plating nya sudah oke dan berwarna dan terkonsep dengan bagus”, sementara juri kedua mengatakan hampir sama dengan juri pertama “untuk salmonnya sedikit kurang matang, untuk segi rasa sauce nya sudah oke dan tingkat kematangan untuk kentangnya sudah bagus, pemilihan *plate* yang cerdas, membuat makanan ini tidak terlihat mati dan terlihat berwarna”.

DAFTAR REFERENSI

- Ali, L. (2010). Kamus Lengkap Bahasa Indonesia. Jakarta: Pustaka Amani.
- Arikunto, S. (2010). Prosedur Penelitian: Suatu pendekatan Praktik. Jakarta: Rineka Cipta.
- Azizah, N. (2008). Penyelenggaraan Makanan Institusi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Badudu, J. S., & Zain, S. M. (2010). Kamus Umum Bahasa Indonesia. Jakarta: Balai Pustaka.
- Ida, D. (1980). Pengetahuan Alat Pengolahan dan Penyajian Makanan. Jakarta: Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan.
- Moleong, J. Lexy. (2013). Metodologi Penelitian Kualitatif edisi revisi. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Moleong, Lexy J. (2013). Metode Penelitian Kualitatif. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Rico, P., & Caribbean Hotel Association. (2003). Karibia.
- Sugiono. (2008). Metodologi Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D. Bandung: Alfabeta.
- Sukmadnata, N. S. (2009). Metode Penelitian Pendidikan. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.