

# Pringgitan

HOME ABOUT LOGIN REGISTER SEARCH CURRENT  
ARCHIVES

[OPEN JOURNAL SYSTEMS](#)

[Journal Help](#)

Home > Archives > **Vol 3, No 1 (2022)**

## Vol 3, No 1 (2022)

### Pringgitan

#### Table of Contents

##### Articles

[Strategi Pengelolaan Pantai Parangtritis Sebagai Daya Tarik Wisata Alam Di Kabupaten Bantul Pada Era New Normal](#)  
Fajar Subeni, Achmad Andi Rif'an

[PDF](#)  
1-13

[Analisa Pengelolaan Air Terjun Curup Maung Sebagai Ikon Wisata Kabupaten Lahat, Sumatera Selatan](#)  
Amri Amirrulloh, Selvi Hestriani

[PDF](#)  
14-24

[Perkembangan Wisata Kuliner Kalimantan Tengah Pasca Pandemi Covid-19 \(Studi Kasus Pada Taman Tunggal Sangomang\)](#)  
Suswanto Suswanto, Fransiska Inge Angelina

[PDF](#)  
25-37

[Virtual Tour Sebagai Alternatif Berwisata Di Masa Pandemi Covid-19 \(Studi Pada Pelaku Wisata di Yogyakarta\)](#)  
Ema Rahmawati, Ndaru Prasastono, Andi Susanto, Moko Dwiarto Sudiro

[PDF](#)  
38-45

[Penerapan Metode Food Plating Untuk Meningkatkan Motivasi Siswa Dalam Menyajikan Masakan Indonesia](#)  
M. Hafidh Nashiruddin Al-Bakry

[PDF](#)  
46-52

[Wisata Gastronomi Somba Dari Perspektif Peluang dan Tantangan](#)  
Mutiarra Ulpa

[PDF](#)  
53-67

ISSN: 2722-2381

##### USER

Username

Password

Remember me

##### NOTIFICATIONS

- [View](#)
- [Subscribe](#)

##### JOURNAL CONTENT

Search

Search Scope

All

##### Browse

- [By Issue](#)
- [By Author](#)
- [By Title](#)
- [Other Journals](#)

##### FONT SIZE

##### INFORMATION

- [For Readers](#)
- [For Authors](#)
- [For Librarians](#)

# Pringgitan

HOME ABOUT LOGIN REGISTER SEARCH CURRENT  
ARCHIVES

[OPEN JOURNAL SYSTEMS](#)

[Journal Help](#)

Home > About the Journal > **Editorial Team**

## Editorial Team

### Pelindung

[Dr. Suhendroyono, S.H., M.M., M.Par., CHE., CGSP.](#), Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo Yogyakarta, Indonesia

### Penanggung Jawab

[Dr. Dra. Damiasih, M.M., M.Par., CHE., CGSP.](#), Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo Yogyakarta, Indonesia

[Dr. Tonny Hendratono, S.E., M.M., CHE.](#), Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo Yogyakarta, Indonesia

### Redaksi

[Dr. Amiluhur Soeroso, M.M., M.Sc., CHE.](#), Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo Yogyakarta, Indonesia

[Drs. Suhartapa, M.M.](#), Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo Yogyakarta, Indonesia

[Nur Rohman, S.Kom., M.Par.](#), Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo Yogyakarta, Indonesia

[Agung Yulianto Nugroho, S.Kom., M.Par.](#), Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo Yogyakarta, Indonesia

ISSN: 2722-2381

#### USER

Username

Password

Remember me

#### NOTIFICATIONS

- [View](#)
- [Subscribe](#)

#### JOURNAL CONTENT

Search

Search Scope

All

#### Browse

- [By Issue](#)
- [By Author](#)
- [By Title](#)
- [Other Journals](#)

#### FONT SIZE

#### INFORMATION

- [For Readers](#)
- [For Authors](#)
- [For Librarians](#)

# Pringgitan

[HOME](#)   [ABOUT](#)   [LOGIN](#)   [REGISTER](#)   [SEARCH](#)   [CURRENT](#)  
[ARCHIVES](#)

[OPEN JOURNAL  
SYSTEMS](#)

[Journal Help](#)

Home > [About the Journal](#) > **People**

## People

### Reviewer

[Dr. Dra. Damiasih, M.M., M.Par., CHE., CGSP.](#), Sekolah Tinggi Pariwisata  
Ambarrukmo Yogyakarta, Indonesia

[Dr. Tonny Hendratono, S.E., M.M., CHE.](#), Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo  
Yogyakarta, Indonesia

[Prof. Dr. Tri Gunarsih, M.M.](#), Universitas Teknologi Yogyakarta, Indonesia

[Prof. Dr. Diena Mutiara Lemy, A.Par., M.M., CHE.](#), Universitas Pelita Harapan,  
Indonesia

[Dr. Dorothea Wahyu Ariani, S.E., M.T.](#), Universitas Mercu Buana Yogyakarta,  
Indonesia

[Dr. Rudy Badrudin, M.Si.](#), Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi YKPN Yogyakarta,  
Indonesia

[Dr. Dewi Turgarini, M.M.Par.](#), Universitas Pendidikan Indonesia Bandung,  
Indonesia

[Dr. Wahyu Utami, S.T., M.T.](#), Universitas Sumatera Utara, Indonesia

ISSN: 2722-2381

### USER

Username

Password

Remember me

### NOTIFICATIONS

- [View](#)
- [Subscribe](#)

### JOURNAL CONTENT

Search

Search Scope

All

### Browse

- [By Issue](#)
- [By Author](#)
- [By Title](#)
- [Other Journals](#)

### FONT SIZE

### INFORMATION

- [For Readers](#)
- [For Authors](#)
- [For Librarians](#)

# **PENERAPAN METODE FOOD PLATING UNTUK MENINGKATKAN MOTIVASI SISWA DALAM MENYAJIKAN MASAKAN INDONESIA**

**M. Hafidh Nashiruddin Al-Bakry**

Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo Yogyakarta, Indonesia

Email: mhafidh@stipram.ac.id\*

## ***Abstract***

*Catering is knowledge in the culinary field (the art of cooking food) which covers the scope of food, from preparation to serving the food itself, both traditional and international. The role of the instructor is very important to improve and adjust the absorption of students. Instructors can be creative in the form of activities that are appropriate and sourced from the social and natural environment. This study aims to determine how the application of the food plating method to increase student motivation in serving Indonesian cuisine. The form of research is descriptive method with qualitative analysis. From the application of the Food Plating method that is taught there are several obstacles faced, namely (1) Students can serve Indonesian cuisine with an attractive presentation and international class and (2) Students are more motivated in serving a dish with high artistic value. It was concluded that the application of the Food Plating Method could increase students' motivation in serving a dish. In addition, students of LKP Duta Persada must have a high artistic spirit.*

**Keywords:** *Food Plating, Student Motivation, Indonesian Cuisine*

## **PENDAHULUAN**

Tata boga adalah pengetahuan di bidang boga (seni mengolah masakan) yang mencakup ruang lingkup makanan, mulai dari persiapan pengolahan sampai dengan menghadirkan makanan itu sendiri yang bersifat tradisional maupun Internasional. Memperkenalkan dan mengajarkan pengetahuan bahan dasar/utama, nutrisi dan gizi, teknik pembuatan dan pengolahan berbagai jenis

masakan dari seluruh dunia secara benar dan higienis sampai menjadi produk bercitarasa tinggi, serta teknik penyajiannya yang benar. Keutuhan tersebut menjadi dasar dalam perumusan kompetensi dasar tiap mata pelajaran mencakup kompetensi dasar kelompok sikap, kompetensi dasar kelompok pengetahuan, dan kompetensi dasar kelompok keterampilan.

Ketrampilan atau Kreativitas merupakan hal penting yang harus

dimiliki setiap siswa dalam pembelajaran tersebut, karena dengan kreativitas maupun ketrampilan itulah seorang siswa dapat meningkatkan kualitas kehidupannya dalam dunia persaingan MEA yang semakin ketat. Dalam hal ini ketrampilan serta kreativitas dari siswa didapatkan dengan pelatihan dengan seorang pelatih atau instruktur. Oleh sebab itu seorang instruktur sangat memiliki peran serta andil yang besar dalam bidang pendidikan maupun pelatihan yang siswa ikuti (Yusuf, 2015).

Peran instruktur sangat penting untuk meningkatkan dan menyesuaikan daya serap siswa. Instruktur dapat memperkayanya dengan kreasi dalam bentuk kegiatan-kegiatan lain yang sesuai dan relevan yang bersumber dari lingkungan sosial dan alam. Dalam boga dasar siswa dapat mempelajari semua dasar memasak dari mata pelajaran ini dan dapat mencapai kompetensi dasar yang terdapat dalam boga dasar yang dimana setiap siswa diharapkan mampu melakukan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia, menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.

Dari observasi awal yang dilakukan penulis di LKP Duta Persada dengan instruktur bidang

studi Tata Boga, penulis mendapat informasi bahwa setelah pembelajaran dalam proses belajar mengajar sebagian siswa hanya mencapai nilai standard KKM (Kriteria Ketuntasan Minimal). Ketuntasan Minimal yang diterapkan oleh pihak LKP Duta Persada adalah  $3,00 = 75$ . Rendahnya hasil belajar siswa pada bidang studi Tata Boga terjadi karena ada beberapa permasalahan yang ditemukan pada saat praktik pembuatan masakan Indonesia, siswa masih kurang terampil dalam mempresentasikan masakan Indonesia, dan masih terdapat siswa yang melakukan kesalahan dalam teknik pengolahan bahan makanan tersebut, sehingga hidangan yang dihasilkan kurang baik.

Berdasarkan data nilai harian dari siswa LKP Duta Persada pada dasarnya hanya 3 siswa yang melebihi nilai rata-rata, 10 siswa yang mencapai nilai rata-rata, dan 17 siswa belum mencukupi nilai rata-rata ideal. Sebab dalam perolehan nilai sehari-hari yang dilakukan oleh instruktur belum mencapai nilai yang diharapkan dengan nilai rata-rata 2,5 jelas terlihat perolehan prestasi siswa berada dibawah nilai ideal rata-rata yang mencapai nilai 3,0 sesuai penilaian kurikulum 2013. Yang diperkuat dengan pendapat Suciati (2007) yang dikutip oleh Jumida (2011) menyatakan bahwa nilai hasil belajar siswa yang mencapai  $<7,5$

masih tergolong kurang. Selain hasil belajar, faktor penunjang rendahnya mutu pendidikan yaitu disebabkan karena kurang dikembangkannya kreatifitas dan keterampilan proses di dalam kegiatan pembelajaran. Kreatifitas merupakan aspek penting dalam menyelesaikan suatu permasalahan. Jika kreatifitas tersebut tidak dilatih terus menerus dalam kegiatan belajar dapat dipastikan kemampuan siswa dalam menyelesaikan berbagai permasalahan akan sangat minimal dan kurang berkualitas. Keterampilan proses melatih siswa dalam proses berfikir dan membentuk manusia yang mempunyai sikap ilmiah.

Salah satu cara yang dapat digunakan untuk mengatasi masalah diatas adalah dengan menerapkan metode *Food Plating*. Metode *Food Plating* adalah metode penataan dan penyajian makanan di atas piring dengan memperhatikan posisi dan komposisi makanan agar menunjukkan nilai seni dan kualitas yang tinggi.

## **METODE**

Dalam penelitian ini penulis menggunakan bentuk penelitian dengan metode deskriptif dengan analisis kualitatif. Sugiyono menyatakan bahwa Metode Penelitian Kualitatif adalah metode penelitian yang berlandaskan pada filsafat postpositivisme, digunakan

untuk meneliti pada kondisi obyek yang alamiah, (sebagai lawannya adalah eksperimen) dimana peneliti adalah sebagai instrumen kunci, tehnik pengumpulan data dilakukan secara triangulasi (gabungan), analisis data bersifat induktif/kualitatif dan hasil penelian kualitatif lebih menekankan makna dari pada generalisasi (Sugiyono, 2010).

Selanjutnya Arikunto (2010), menyatakan bahwa penelitian deskriptif adalah penelitian yang dimaksud untuk menyelidiki keadaan, kondisi, atau hal-hal lain yang sudah disebutkan, yang hasilnya dipaparkan dalam bentuk laporan penelitian.

Dalam penelitian ini ditentukan melalui mekanisme disengaja (*purposive*), yaitu orang yang di anggap ahli atau mengetahui tentang masalah yang sedang di teliti. Dalam penelitian ini informannya adalah instruktur LKP Duta Persada.

Dalam penelitian ini digunakan dua jenis data yaitu data sekunder dan data primer. Data sekunder diperoleh dari Pemerintah Daerah, dan pengelola LKP Duta Persada. Data primer diperoleh dengan mewawancarai langsung siswa-siswi serta instruktur LKP Duta Persada.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Pengenalan Metode *Food Plating***

Pengenalan metode ini diawali dengan memberikan wawasan tentang seni. Bahwa memasak juga

## M. Hafidh Nashiruddin Al-Bakry:

*Penerapan Metode Food Plating Untuk Meningkatkan Motivasi Siswa Dalam Menyajikan Masakan Indonesia*

agian dari seni, dimana setiap juru masak harus membuat suatu hidangan dengan cita rasa yang enak serta penampilan presentasi yang menarik dengan nilai seni yang tinggi. Metode *Food Plating* merujuk kepada tata penempatan makanan di atas piring dengan saus dressing atau dilengkapi dengan taburan garnish. Sentuhan ringan ini membuat hidangan lebih menarik secara visual bagi para penikmat makanan.

Indonesia kaya akan kulinernya yang beragam dan berwarna. Hal ini menjadi satu keunikan sendiri untuk seni *plating*, dimana makanan ditata sedemikian rupa dengan apik di atas piring. Seni *plating* ini bukan sekedar seni menghias piring. Komposisi warna dan bahan selalu diperhatikan untuk mengangkat poin utama dari makanan yang kita sajikan.

Penyajian makanan yang baik dan elok tentunya akan semakin menggugah selera orang yang akan makan nantinya. Tak hanya aroma makanan yang menarik perhatian, namun presentasi dari makanan itu sendiri turut menambah daya tarik orang untuk mencicipi suatu makanan.

Adapun tahapan pertama yang perlu diajarkan adalah sebagai berikut:

### 1. Perhatikan Komposisi Bahan

Keseimbangan nutrisi dalam makanan yang kita sajikan juga menjadi pertimbangan dalam penataan piring. Penambahan

*garnish* dan saus juga mampu percantik kuliner nusantara. Namun, ada baiknya jika penggunaan saus dan garnish tidak terlalu berlebihan agar tidak mengurangi poin utama dari masakan yang disajikan.



**Gambar 1**

### Model Nasi Uduk Lengkap

(Sumber: Dokumentasi Penulis, 2021)

### 2. Less Is More

Jika dilihat bagaimana para juru masak profesional dan para *chef* selebriti mengatur tata piring makanan yang mereka sajikan, umumnya makanan disajikan dalam porsi yang kecil. Inilah yang dimaksud prinsip *less is more*. Konsep *one bite* sering kali digunakan untuk membuat tata piring menjadi lebih menarik.



**Gambar 2**

### Model Sajian Klepon

(Sumber: Dokumentasi Penulis, 2021)

**3. Komposisi Warna Yang Seimbang**

Kesesuaian bahan menjadi salah satu pertimbangan dalam seni tata piring.



**Gambar 3**  
**Model Sajian**  
**Rujak Mangga Lapis**

*(Sumber: Dokumentasi Penulis, 2021)*

**4. Sisakan White Space Pada Piring Untuk Menambah Kesan Elegan Dan Rapi**

Kebanyakan para chef profesional menggunakan piring yang lebih besar dalam menyajikan suatu makanan. Hal ini dilakukan agar presentasi makanan yang disajikan terlihat lebih elegan dan rapi. Jangan menumpuk semua makanan dan menutupi keseluruhan piring.



**Gambar 4**  
**Model Sajian Soto Babat**

*(Sumber: Dokumentasi Penulis, 2021)*

**5. Perhatikan Keserasian Dan Keharmonisan Bentuk Makanan**

Gado - gado ala kaki lima diubah menjadi rupa makanan bintang lima yang cantik.



**Gambar 5**  
**Model Sajian Gado-Gado**

*(Sumber: Dokumentasi Penulis, 2021)*

**6. Filosofi Penyajian Makanan**

Selain menyajikan rasa yang otentik. Tampilan dari suatu makanan kalau bisa mengandung cerita. Chef profesional dalam membuat suatu tata piring seringkali memperhatikan konsep penyajian makanan tersebut.



**Gambar 6**  
**Model Sajian Gado-Gado**

*(Sumber: Dokumentasi Penulis, 2021)*



**7. Beri Sedikit Kesan Edgy Dengan Meletakkan Bahan Makanan Secara Asimetris**

Penataan Kue Putu Ayu secara asimetris membuat tampilan tidak terlihat kaku dan tetap anggun.



**Gambar 7**

**Model Sajian Kue Putu Ayu**

*(Sumber: Dokumentasi Penulis, 2021)*

**8. Sajikan Makanan Dalam Jumlah Ganjil**

Ada baiknya untuk menyajikan makanan dalam jumlah ganjil. Peletakan makanan dengan jumlah genap terkadang memaksa kita untuk menyusunnya secara simetris, hal ini juga terkadang sulit dilakukan akibat piring terlalu penuh. Dengan menyajikan makanan dalam jumlah ganjil, masih terdapat ruang kosong di atas piring untuk berkreasi.



**Gambar 8**

**Model Sajian Nasi Tutug**

*(Sumber: Dokumentasi Penulis, 2021)*

**9. Terlihat Rapi Dan Bersih Dengan Menggunakan Piring Putih**

Penggunaan piring berwarna putih akan lebih menonjolkan penampilan makanan yang ada. Kontras warna antara makanan dengan piring pun dapat terlihat dengan jelas. Akan semakin mudah untuk memadukan warna bahan yang ada.



**Gambar 9**

**Model Sajian**

**Kepiting Lada Hitam**

*(Sumber: Dokumentasi Penulis, 2021)*

**Penerapan Metode Food Plating**

- a. Mempelajari Pokok-Pokok *Food Plating*:
  1. Buat kerangka konsep
  2. Pastikan adanya keseimbangan warna
  3. Ukuran porsi

- b. Mengetahui *Food Stylish*, diantaranya:
  - 1. *Landscape*
  - 2. *Freeform*
  - 3. *Futuristic*
  - 4. *Classic*
- c. Memulai praktek dalam setiap minggu.
- d. Memantau perkembangan siswa dalam mempelajari *Food Plating*.
- e. Mengevaluasi pembelajaran siswa.

### Hasil Yang Dicapai

Dari penerapan metode *Food Plating* yang diajarkan ada beberapa kendala yang dihadapi sebagai berikut:

- 1. Siswa dapat menyajikan masakan Indonesia dengan presentasi yang menarik serta berkelas Internasional.
- 2. Siswa lebih bermotivasi dalam mempresentasikan suatu hidangan dengan nilai seni yang tinggi.

### KESIMPULAN

Adapun dari pemaparan diatas dapat disimpulkan bahwasanya Penerapan Metode *Food Plating* dapat meningkatkan motivasi siswa dalam menyajikan suatu hidangan. Selain itu adanya jiwa seni yang tinggi harus dimiliki oleh siswa LKP Duta Persada.

### DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, Suharsimi. 2010. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*, Jakarta: Rineka Cipta
- Febriani, Tammy. (2017). *Food Plating' untuk Penyajian Makanan yang Lebih Menggugah Selera*. Dalam [Http://Www.Smartmama.Com/2017/11/03/Food-Plating-Untuk-Penyajian-Makanan-Yang-Lebih-Menggugah-Selera/](http://www.smartmama.com/2017/11/03/Food-Plating-Untuk-Penyajian-Makanan-Yang-Lebih-Menggugah-Selera/)
- Nur Azizah. 2008. *Menyajikan Makanan*. Bandung: Pustaka Raya.
- Sugiyono. 2010. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Yusuf Kurniawan, Febrian. (2015). *Kreativitas Penyajian Makanan Indonesia Pada Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia Siswa Kelas XI SMKN 3 Wonosari*. Skripsi. Universitas Negeri Yogyakarta