

KREATIVITAS *COOK* DALAM TEKNIK *FOOD PLATING* DI RESTORAN HOTEL ALPHA PEKANBARU

Oleh : Gita Novianti

Pembimbing : Yoskar Kadarisman

gitanovianti06.00@gmail.com, yoskar.kadarisman@lecturer.unri.ac.id

Program Studi Usaha Perjalanan Wisata – Jurusan Ilmu Administrasi

Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik

Universitas Riau

Pekanbaru

Kampus Bina Widya, Jl. H.R. Soebrantas Km 12,5 Simp. Baru, Pekanbaru 28293

Telp/Fax. 0761-63277

Pekanbaru

ABSTRACT

Alpha Hotel under the management of Satu Enam Delapan Bersama Company which was established on February 27, 2012 and recorded in AKTA Number 45, was legalized at the notary office of Sutrisno Arsjad, S.H but began operating as of December 14, 2013. This hotel is a branch of Alpha Inn Hotel located in Medan City, North Sumatra. Alpha Hotel Pekanbaru is located in a very strategic location on Jalan Haji Imam Munandar No. 17, guests can not only expect easy access to the hotel, but can also reach all locations in Pekanbaru easily, including places such as shopping centers, various tourist sites, recreational locations, and only about 10 to 15 minutes from the airport International Sultan Syarif Kasim II Pekanbaru. The importance of a cook's creativity in the food plating technique is very influential on the quality of the food served in order to attract and add to the customer's interest when consuming it. This research was conducted to determine the creativity of a cook in food plating techniques. This study uses qualitative methods, while data collection techniques in this study use observation, in-depth interviews, and documentation. The key informants in this study were 3 cook employees. Based on the results of research conducted, for the overall interview results said that the creativity of cook in food plating techniques in the Restaurants of Alpha Hotel Pekanbaru still need to improve and maintain the quality that they have.

Keywords: Creativity, Cook, Food Plating, Restaurant.

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Hotel merupakan suatu bentuk bangunan, lambang, perusahaan atau badan usaha akomodasi yang menyediakan pelayanan jasa penginapan, penyedia makanan dan minuman serta fasilitas jasa lainnya dimana semua pelayanan itu diperuntukkan bagi masyarakat umum, baik mereka yang hanya menggunakan fasilitas tertentu yang dimiliki hotel tersebut. Menurut Sulastiyono (2011), hotel adalah suatu perusahaan yang dikelola oleh pemiliknya dengan menyediakan pelayanan makanan, minuman dan fasilitas kamar untuk tidur kepada orang-orang yang melakukan perjalanan dan mampu membayar dengan jumlah wajar sesuai dengan pelayanan yang diterima tanpa adanya perjanjian khusus.

Berikut data hotel bintang tiga yang ada di Pekanbaru:

Tabel 1.1

Daftar Hotel Bintang Tiga di Pekanbaru Tahun 2019

No	Nama Hotel	Alamat
1	Alpha Hotel Pekanbaru	Jl. H. Imam Munandar No. 17
2	Tjokro Hotel Pekanbaru	Jl. Jendral Sudirman No. 51
3	Pesona Hotel Pekanbaru	Jl. Jendral Sudirman No. 455

Sumber: *Lembaga Sertifikat Usaha Pariwisata, 2019*

Dari data Tabel 1.1, di atas menunjukkan beberapa hotel bintang tiga yang terletak di lokasi strategis tersendiri seperti Hotel Alpha yang terletak di Jalan Haji Imam

Munandar, yang lokasinya tidak jauh dari Bandar Udara Internasional Sultan Syarif Kasim II, Pekanbaru.

Hotel Alpha Pekanbaru merupakan salah satu hotel bintang tiga yang menurut sebagian tamu memiliki sarana akomodasi dengan fasilitas baik dan kualitas pelayanan yang memuaskan. Dengan lokasi yang cukup strategis membuat hotel ini mudah untuk dijangkau karena berdekatan dengan pusat perbelanjaan serta tidak jauh dari lokasi bandara utama kota Pekanbaru. Selain banyaknya penjualan kamar, Hotel Alpha Pekanbaru juga melakukan penjualan makanan dan minuman di restoran yang diberi nama *Teras Resto Alpha Hotel*. Berikut merupakan data kunjungan konsumen pada tahun 2017 sampai dengan tahun 2019 di *Teras Resto Alpha Hotel* Pekanbaru.

Table 1.2

Jumlah Kunjungan Konsumen di Restoran Hotel Alpha Pekanbaru Tahun 2017 – 2019

No	Tahun	Jumlah Kunjungan
1	2017	21.853
2	2018	21.367
3	2019	19.543

Sumber: *Manajemen Hotel Alpha Pekanbaru, 2019*

Berdasarkan data Tabel 1.2, diatas jumlah kunjungan konsumen di Restoran Hotel Alpha Pekanbaru mengalami jumlah yang turun naik. Turun naiknya jumlah kunjungan tersebut dapat disebabkan oleh beberapa faktor. Menurut Swasta (1999) faktor yang mempengaruhi besar kecilnya omzet penjualan dibagi menjadi dua faktor yaitu faktor internal dan eksternal.

- a. Faktor internal yaitu terdiri dari kemampuan perusahaan

untuk mengelolah produk yang akan dipasarkan, kebijakan harga dan promosi yang digariskan perusahaan serta kebijakan untuk memilih perantara yang digunakan.

- b. Faktor eksternal yaitu berupa perkembangan ekonomi dan perdagangan baik nasional maupun internasional, perdagangan dan moneter, kebijakan pemerintah di bidang ekonomi, perdagangan dan moneter serta suasana persaingan pasar.

Penjualan makanan dan minuman di restoran hotel termasuk kedalam departemen *Food And Beverage*. Departemen F&B terbagi dua yaitu *F&B service* yang bertugas dalam penyajian makanan dan minuman kepada tamu selain itu juga bertugas dalam pembuatan minuman, kemudian *F&B product* yang bertugas dalam pembuatan makanan dan minuman. Dibawah ini merupakan data karyawan *Food & Beverage Product* di Hotel Alpha Pekanbaru tahun 2019:

Tabel 1.3

Karyawan F&B Product di Hotel Alpha Pekanbaru Tahun 2019

No	Jabatan	Jumlah Karyawan
1	<i>Executive Chef</i>	1 orang
2	<i>Chef De Partie (CDP)</i>	1 orang
3	<i>Commis</i>	1 orang
4	<i>Cook</i>	3 orang
5	<i>Staff Steward</i>	2 orang
Jumlah		8 orang

Sumber: *Dokumen HRD Hotel Alpha Pekanbaru, 2019*

Dalam menjalankan operasionalnya semua departemen yang ada di hotel saling bekerja sama untuk mencapai tujuan yang telah ditetapkan oleh hotel. Salah satunya yaitu kreativitas *cook* dalam teknik *food plating* di restoran. Dengan adanya sebuah kreativitas ataupun inovasi dalam teknik *food plating* akan berpengaruh pada minat dan keinginan para tamu di restoran untuk mengkonsumsi makanan tersebut. Karena pada zaman sekarang ini cara *food plating* bukan lagi hanya sebuah kebutuhan biologis manusia semata, melainkan sudah berkaitan dengan gaya hidup yang baru.

Sesuai dengan latar belakang yang penulis uraikan diatas, maka penulis tertarik untuk mengangkat penelitian dengan judul “**Kreativitas Cook Dalam Teknik Food Plating Di Restoran Hotel Alpha Pekanbaru**”.

1.2. Rumusan Masalah

Sesuai dengan latar belakang penelitian tersebut, maka permasalahan yang dapat dirumuskan dalam penelitian ini yaitu “Bagaimanakah kreativitas *cook* dalam teknik *food plating* di Restoran Hotel Alpha Pekanbaru?”

1.3. Batasan Masalah

Agar pembahasan tidak keluar dari topik penelitian dan guna menghindari kesulitan dalam proses penelitian, maka penelitian ini berfokus hanya untuk melihatbagaimana kreativitas *cook* dalam teknik *food plating* di Restoran Hotel Alpha Pekanbaru.

1.4. Tujuan Penelitian

Dari rumusan masalah diatas maka diharapkan dengan melakukan

penelitian ini mencapai tujuan yang diinginkan yaitu:

Untuk mengetahui kreativitas *cook* dalam teknik *food plating* di Restoran Hotel Alpha Pekanbaru.

1.5. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Manfaat bagi Peneliti, Dapat menambah wawasan dan pengetahuan penulis tentang bagaimana kreativitas *cook* dalam teknik *food plating* di Restoran Hotel Alpha Pekanbaru.
2. Bagi Perusahaan, Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan dan pertimbangan terhadap kreativitas *cook* dalam teknik *food plating* di Restoran Hotel Alpha Pekanbaru untuk meningkatkan kualitas makanan tamu.
3. Bagi Pihak Lain, Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan bahan referensi dan sumbangan pemikiran bagi kampus Universitas Riau.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Hotel

Pengertian hotel menurut *SK Menteri Pariwisata, Pos, dan Telekomunikasi Nomor KM. 37/PW. KM 340/MPPT-86* dalam Sulastiyono (2011) adalah suatu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa penginapan, makanan dan minuman, serta jasa penunjang lainnya bagi umum yang dikelola secara komersial.

2.2. Food and Beverage Product

Food and Beverage Product merupakan salah satu bagian dari

pada hotel yang mengurus penyediaan dan penjualan makanan dan minuman di dalam hotel. Selain penyewaan kamar bagi suatu hotel makanan dan minuman itulah yang merupakan sumber penghasilan tertentu. Menurut Adi Seonarno (2003) dalam Kamus Istilah Pariwisata dan Perhotelan menyebutkan bahwa *food production* adalah bagian pengelola makanan di hotel. *Food production* disebut sebagai “*User*”. Menurut Bartono (2005), *user* adalah istilah untuk bagian dapur yang akan sistematis, faktual dan akurat.

2.3. 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.

2.3.1. Aspek Food Plating

Menurut Rico dalam buku *Caribbean 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.

Berikut penjelasan dari setiap aspek penyajian makanan beserta contoh gambarnya menurut Rico dalam buku *Caribbean Hotel Association* (2003):

1. Kepraktisan. Yang perlu diperhatikan dalam aspek kepraktisan adalah:
 - a. Tidak boleh menyembunyikan bagian dari penyajian.
 - b. Hiasan dan potongan/porsi harus tepat.



Gambar 2.1
Contoh *Food Plating* Aspek Kepraktisan (*Caribbean Hotel Association*, 2003)

2. Keseimbangan. Yang perlu diperhatikan dalam aspek keseimbangan adalah:
 - a. Pilihan makanan yang sederhana maupun kompleks.

- b. Harus menunjukkan pilihan warna yang seimbang.



Gambar 2.2
Contoh *Food Plating* Aspek Keseimbangan (*Carribbean Hotel Association, 2003*)

- c. Kesatuan. Tata letak item dalam sebuah hidangan harus menjadi sebuah kesatuan yang kompak.



Figure A
Gambar 2.3
Contoh *Food Plating* Aspek Kesatuan (*Carribbean Hotel Association, 2003*)

Pada gambar A, komponen hidangan didistribusikan keseluruh piring. Sedangkan pada gambar B, hidangan menggunakan metode *food plating*.

- d. Titik fokus. Harus memperhatikan

penempatan dan hubungan dari berbagai item makanan hingga dapat menemukan keberadaan dan lokasi titik fokus piring tersebut.



Gambar 2.4
Contoh *Food Plating* Aspek Titik Fokus (*Carribbean Hotel Association, 2003*)

2.4.2. Fungsi *Food Plating*

Menurut Ida Danilah (1980) *food plating* atau penyajian makanan dalam jamuan memiliki fungsi sebagai berikut:

1. Memberikan keindahan pada menu atau makanan yang akan disajikan.
2. Menambah selera makan keluarga atau para tamu yang akan menyantap hidangan yang disajikan.
3. Memberi informasi jenis makanan atau menu yang dipesan.
4. Menghormati tamu atau keluarga dengan menyajikan dan menyuguhkan makanan.
5. Menjadikan makanan yang kita masak menjadi lebih berarti dan lebih berkesan ketika disajikan dengan tepat kepada tamu.

6. Member kesan yang baik secara keseluruhan untuk makanan yang telah diolah dan sebagai bentuk penghargaan terhadap orang yang mengolah.

2.4.3. Teknik *Food Plating*

Menurut Christopher Styler (2006) mengatakan berikut beberapa teknik dasar mengenai *food plating* yang perlu diketahui:

1. *Classical plating*. Dasar *food plating* untuk makanan yang terdiri dari sajian utama, sayuran, dan *strach* seperti *french fires, mashed potato* dan lain sebagainya.
2. *Saucing*. Merupakan proses pemberian sausan (*puree*) yang diatur sebagai ornamen dari segi bentuk maupun pewarnaan.
3. *Garnishing*. Merupakan teknik pemberian hiasan berupa bahan makanan yang dapat melengkapi makanan utama, untuk menambahkan selera makan seseorang.

Menurut Nur Azizah (2008) menyebutkan dua teknik *food plating*, antara lain adalah sebagai berikut:

1. Teknik *food plating* Indonesia Tradisional. Lesehan adalah suatu budaya dalam hal menyajikan makanan sambil duduk di tikar atau lantai. Alat yang biasanya digunakan pada saat makan di lesehan adalah pring makan, mangkuk kecil untuk cuci tangan, gelas minum, piring-piring penyajian untuk lauk pauk.

2. Teknik *food plating* Indonesia Modern. Yaitu dibagi menjadi dua, yang pertama *prasmaman* atau *buffet*, merupakan tata cara makanan yang disajikan secara berurutan dan disajikan di meja yang besar dengan menu yang lengkap. Kedua *rijsttafel*, merupakan carapenyajian makanan ala raja-raja nusantara zaman dahulu. Cara penyajian yang menyajikan semua lauk pauk di atas meja.

2.5. Kreativitas

Menurut Munandar (2012) Kreativitas merupakan pengalaman dan mengaktualisasikan identitas individu dalam bentuk terpadu antar hubungan diri sendiri, alam, dan orang lain. Demikian pula yang dikatakan oleh Santrock (2003) Kreativitas merupakan berfikir dalam cara-cara yang baru dan tidak biasa serta menghasilkan pemecahan masalah yang unik.

2.5.1. Aspek Kreativitas Produk

Menurut Munandar (2012) mengemukakan tiga aspek produk kreatif yaitu:

1. Kebaruan (*novelty*). Adalah sejauh mana produk itu baru, baik dalam hal jumlah dan luas, proses yang baru, teknik baru, bahan baru, konsep baru yang terlibat di dalam dan di luar lapangan/bidang, dan dalam hal dampak dari produk terhadap produk kreatif dimasa depan.
2. Pemecahan (*solution*). Menyangkut derajat sejauh mana produk itu memenuhi kebutuhan dari situasi bermasalah. Ada tiga kriteria

dalam dimensi ini adalah: produk itu harus bermakna, menurut pengamat karena memenuhi kebutuhan, logis dengan mengikuti aturan yang ditentukan dalam bidang tertentu, dan berguna karena dapat ditetapkan secara praktis.

3. Kerincian (elaborasi). Merujuk pada derajat sejauh mana unsur itu menggabungkan unsur-unsur yang tidak sama atau serupa menjadi keseluruhan yang cangguh dan koheren. Lima kriteria untuk menilai produk antara lain: organis dalam arti mempunyai inti seputar mana produk itu disusun, elegan yaitu cangguh mempunyai nilai lebih dari yang tampak, kompleks yaitu berbagai unsur digabung pada satu tingkat atau lebih, dapat dipahami, karena tampil secara jelas, menunjukkan keterampilan dan keahlian yang baik, dikerjakan secara seksama.

2.5.2. Kreativitas *Food Plating*

Pengolahan dan penyajian makanan tidak dapat dipisahkan dari kehidupan manusia. Makanan yang diolah dengan baik kemudian disajikan dengan bentuk yang menarik akan dapat menimbulkan rangsangan bagi seseorang untuk menikmatinya. Makanan yang enak belum tentu menarik perhatian, makanan yang menarik belum tentu enak, tetapi makanan yang enak dan menarik adalah yang dicari oleh banyak orang.

Menurut Rico dalam buku *Caribbean Hotel Association* (2003) dalam teknik *food plating* agar

terlihat kreatif perlu memperhatikan indikator sebagai berikut:

1. Kombinasi dari makanan (komposisi)
2. Bentuk (komposisi)
3. Ide tata letak (presentasi)
4. *Garnish* yang fungsional (presentasi)
5. Desain baru alat saji
6. Teknik penyajian.

2.6. Operasional Konsep

Untuk menghindari kesalahan penafsiran dalam penelitian ini, berikut penulis memberikan definisi operasional konsep dalam penelitian yang penulis buat:

- 1) Kreativitas merupakan proses kemampuan seseorang dalam menciptakan sesuatu hal yang baru ataupun kombinasi dari hal-hal yang telah ada sebelumnya dan diakui bermakna serta bernilai orisinal, langka dan berbeda dari hal yang sudah ada sebelumnya.
- 2) *Cook* adalah juru masak yang menyiapkan makanan untuk disantap yang dapat dinikmati oleh orang lain atau pelanggan.
- 3) Teknik *Food Plating* adalah seni atau teknik menata makanan di atas piring atau wadah lainnya dengan memperhatikan posisi dan komposisi makanan untuk menunjukkan nilai seni dan cita rasa yang tinggi.
- 4) Kombinasi Makanan adalah gabungan dari beberapa item makanan di sebuah piring yang dapat memberikan unsur seni dan memiliki cita rasa yang menarik.

- 5) Bentuk (Komposisi) adalah keseimbangan komposisi yang dimasukan dalam sebuah makanan yang dapat memberikan kesan variatif kedalam sebuah sajian makanan.
- 6) Ide Tata Letak (Presentasi) adalah keseimbangan, kesatuan, titik fokus, alur dan tinggi rendahnya item di dalam sebuah makanan yang hendak disajikan.
- 7) *Garnish* yang Fungsional merupakan hiasan tambahan di dalam sebuah makanan yang memilik bermacam-macam bentuk yang berseni sesuai dengan kreativitas yang dimiliki oleh seorang *cook*.
- 8) Desain Baru Alat Saji merupakan pemilihan desain ataupun bentuk alat saji yang sesuai dengan komposisi makanan sehingga memberikan kesan yang elegan.
- 9) Teknik Penyajian adalah suatu cara mempresentasikan sebuah hidangan kepada pelanggan yang di dalamnya terdapat aspek yang dapat menarik minat seseorang untuk menyantap makanan tersebut.

Penulis dapat menyimpulkan bahwa kreativitas yaitu kemampuan seseorang untuk menciptakan sesuatu yang kreatif yang berguna dan bermanfaat. Kemampuan ini bisa terkait dalam ilmu pengetahuan dan bidang seni seperti halnya dalam melakukan sebuah teknik *food plating* atau penyajian makanan yang dapat memberikan kesan menarik sehingga menambah gairah

seseorang ataupun konsumen untuk menikmatinya. Karena pada zaman sekarang ini makanan tidak lagi menjadi sebuah kebutuhan untuk dimakan, melainkan dapat menjadi sebuah objek seni dengan adanya kreativitas seorang *cook* dalam menciptakan ide-ide plating yang menarik.

2.7. Kerangka Pemikiran

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1. Desain Penelitian

Dalam penelitian ini, penulis menggunakan metode penelitian kualitatif. Menurut Sugiyono (2009) penelitian kualitatif adalah suatu metode yang berlandaskan pada filsafat post positive, digunakan untuk meneliti pada kondisi objek yang alamiah dimana peneliti adalah sebagai instrumen kunci, pengambilan sampel sumber data dilakukan secara purposive, teknik pengumpulan dengan trigulasi, analisis data bersifat induktif/kualitatif, dan hasil penelitian kualitatif lebih menekankan makna dari pada generalisasi.

3.2. Lokasi dan Waktu Penelitian

3.2.1. Lokasi Penelitian

Lokasi Penelitian. Alasan penulis memilih lokasi di Hotel Alpha Pekanbaru karena letaknya yang strategis dan berdekatan dengan bandara Internasional Pekanbaru. Lokasi hotel tersebut yaitu Jalan Haji Imam Munandar No. 17, Simpang Sudirman, Pekanbaru, Riau, Indonesia, 28128.

Telp: +62 7612 0168, Website: <http://alpha.id/pekanbaru/>

3.2.2. Waktu Penelitian

Waktu penelitian dilakukan terhitung sejak bulan Januari 2020 hingga Maret 2020 untuk pengumpulan data.

3.3. Subjek Penelitian

Subjek penelitian merupakan orang yang memberikan informasi kepada peneliti atau disebut juga dengan informan. Menurut Arikunto (2001) subjek Penelitian merupakan sesuatu yang sangat penting kedudukannya di dalam penelitian, subjek penelitian harus ditata sebelum peneliti siap untuk mengumpulkan data. Subjek penelitian dapat berupa benda, hal atau orang. Dengan demikian subjek penelitian pada umumnya manusia atau apa saja yang menjadi urusan manusia. Subjek Penelitian atau Informan yang penulis peroleh dari hasil penelitian di Hotel Alpha Pekanbaru sebanyak tiga orang yang berprofesi sebagai seorang *cook*. Adapun informan dalam penelitian ini dari segi kreativitas *cook* dalam teknik *food plating* adalah karyawan Hotel Alpha Pekanbaru khususnya kepada karyawan *cook* yang berjumlah 3 orang. Dari informasi inilah penulis lalu menjadikannya unit analisis.

3.4. Jenis dan Sumber Data

3.4.1. Data Primer

Menurut Umar (2003) data primer merupakan data yang diperoleh langsung di lapangan oleh peneliti sebagai objek penulisan. Metode wawancara mendalam atau *in-depth interview* dipergunakan untuk memperoleh data dengan mewawancarai narasumber yang akan dimintai informasi.

3.4.2. Data Sekunder

Data sekunder merupakan data yang diolah lebih lanjut dan juga disajikan oleh pihak pengumpul data primer dalam bentuk diagram ataupun tabel. Data sekunder didapat penulis dari berbagai sumber yang telah ada. Dalam penelitian ini, penulis mendapatkan data sekunder dari berbagai buku, jurnal, situs internet, dokumen resmi, dan penelitian terdahulu.

3.5. Teknik Pengumpulan Data

3.5.1. Wawancara

Menurut Moleong Lexy J (2005) menjelaskan bahwa wawancara dengan tujuan percakapan tertentu. Dalam metode ini peneliti dan responden berhadapan langsung (tatap muka) untuk mendapatkan informasi secara lisan dengan mendapatkan data tujuan yang dapat menjelaskan masalah penelitian. Wawancara dilakukan oleh penulis untuk mendapatkan data secara langsung dengan narasumber yaitu dengan cara Tanya jawab sambil bertatap muka antara pewawancara dengan narasumber.

3.5.2. Dokumentasi

Sugiyono (2012) mengatakan dokumentasi merupakan catatan peristiwa yang pernah terjadi dan sudah berlalu. Dokumentasi sendiri dapat berbentuk gambar, tulisan, atau karya-karya monumental seseorang. Dalam penelitian ini penulis mengambil beberapa gambar untuk melengkapi data dokumentasi.

3.6. Teknik Analisis Data

Teknik analisis data yang penulis gunakan dalam penelitian ini adalah teknik analisis data yang dijabarkan oleh Miles dan Huberman (Sugiyono, 2012) yaitu interaksi

model yang mengklasifikasikan analisis data kedalam 3 langkah yang mencakup reduksi data (*data reduction*), penyajian data (*data display*), dan kesimpulan atau verifikasi (*conclusion drawing*).

3.6.1. Reduksi data (Data Reduction)

Reduksi data merupakan suatu proses pemilihan yang menajamkan, menggolongkan, mengarahkan, membuang data yang tidak perlu, dan mengorganisasikan data sedemikian rupa yang muncul dari catatan tertulis dilapangan sehingga kesimpulan akhirnya dapat ditarik dan diverifikasikan.

3.6.2. Penyajian data (Data Display)

Data disusun sedemikian rupa agar dapat ditarik kesimpulan dan pengambilan tindakan. Penyajian data dilakukan dalam beberapa bentuk yakni uraian singkat, bagan, hubungan antar kategori, *flowchart* dan sejenisnya. Data yang tersusun sedemikian rupa akan dibuat menjadi *display* data yang akan memudahkan peneliti untuk memahami apa yang terjadi dan merencanakan kerja selanjutnya berdasarkan apa yang telah dipahami.

3.6.3. Kesimpulan / verifikasi (Conclusion Drawing)

Dalam penelitian ini kegiatan pengumpulan data yang dilakukan seorang penganalisis kualitatif dengan mulai mencari arti mengenai makna dari data yang dikumpulkan dan dari data tersebut akan diperoleh kesimpulan yang meragukan, kabur, kaku dan belum jelas. Verifikasi dilakukan dengan melihat kembali semua data.

BAB IV ANALISIS DAN PEMBAHASAN

4.1. Sejarah Singkat Hotel Alpha Pekanbaru

4.1.1. Visi Dan Misi Hotel Alpha Pekanbaru

4.1.2. Fasilitas Hotel Alpha Pekanbaru

4.1.3. Struktur Organisasi Hotel Alpha Pekanbaru

4.1.4. Menu di Restoran Hotel Alpha Pekanbaru

4.2. Kreativitas Cook Dalam Teknik Food Plating

4.2.1. Kombinasi makanan

Kombinasi Makanan adalah gabungan dari beberapa item makanan di sebuah piring yang dapat memberikan unsur seni dan memiliki cita rasa yang menarik. Berdasarkan wawancara yang penulis lakukan mengenai indikator kombinasi makanan untuk mewujudkan sebuah kreativitas seorang *cook* dalam teknik *food plating* adalah dengan berusaha menciptakan ide-ide dengan memadupadankan beberapa item makanan.

5.2.2. Bentuk (komposisi)

Bentuk ataupun wujud keseimbangan komposisi yang dimasukan dalam sebuah makanan yang dapat memberikan kesan variatif kedalam sebuah sajian makanan. Berdasarkan hasil wawancara penulis untuk indikator bentuk (komposisi), dapat diambil kesimpulan bahwa bentuk dari sebuah hidangan akan terlihat menarik apabila kondisinya dalam keadaan yang belum pernah dilihat oleh orang lain, atau bisa dikatakan bentuk dari hidangan tersebut masuk kedalam kategori bentuk hidangan yang baru.

5.2.3. Ide tata letak (presentasi)

Ide tata letak (presentasi) merupakan kemampuan seorang *cook* untuk menciptakan tatanan makanan di sebuah piring namun tidak memberikan kesan yang mencolok. Keseimbangan, kesatuan, titik fokus, alur dan tinggi rendahnya item harus diatur dengan baik agar letak makanan yang dibuat akan terlihat menarik. Makanan yang terlihat menarik akan memiliki nilai jual yang lebih tinggi bagi para konsumen. Berdasarkan uraian diatas serta hasil wawancara dengan informan mengenai teknik *food plating* indikator ide tata letak (presentasi), dapat diambil kesimpulan bahwa, kreativitas seorang *cook* dapat tercipta untuk indikator ide tata letak apabila lebih memperhatikan tinggi rendah, titik fokus, serta kesatuan penyajian makanan yang dihidangkan.

5.2.4. *Garnish* yang fungsional (presentasi)

Maksud kreativitas dari segi *garnish* yang fungsional yaitu kemampuan seorang *cook* dalam hal menciptakan hiasan yang bernilai seni yang dapat memperindah sebuah tampilan makanan. Dari hasil wawancara penulis mengenai teknik *food plating* indikator *garnish* yang fungsional dapat diambil kesimpulan bahwa dalam dunia memasak, bukan hanya rasa yang menjadi tujuan utama dari sebuah hidangan melainkan ada beberapa faktor pendukung seperti faktor keindahan dan keserasian. Dengan adanya *garnish* yang fungsional dapat melengkapi beberapa faktor pendukung tersebut dengan memperhatikan syarat-syarat *garnish* terlebih dahulu yaitu:

1. Bahan yang dipakai haruslah bahan-bahan yang segar, dapat dimakan, tidak berulat, dan masih bersih.
2. Harus mengetahui jenis masakan yang akan dihias, sehingga bahan yang dipakai dapat disesuaikan dengan bahan yang akan dimasak.
3. Besar hiasan dan hidangan yang akan dihias harus seimbang dengan besar ruangan dan tahu persis dimana hiasan itu ditempatkan.
4. Alat-alat yang dipergunakan sesuai dengan kebutuhan agar hasilnya bagus, rapi, indah, dan menarik.
5. Penggunaan warna yang lebih dominan.
6. Memberikan variasi warna pada makanan yang memang mempunyai warna yang kurang menarik agar terlihat lebih menarik.
7. Makanan harus kelihatan menarik dan tekstur yang lebih baik. Makanan yang mempunyai bentuk kurang menarik, misalnya makanan tersebut berdiri dari bermacam macam warna sehingga terlihat ramai.
8. Menambah rasa dan aroma yang lezat.

5.2.5. Desain baru alat saji

Maksud kreativitas dari segi desain baru alat saji yaitu kemampuan seorang *cook* dalam hal memilih tempat plating atau piring yang sesuai dengan konsep makanan yang diberikan. Berdasarkan hasil wawancara diatas, untuk kreativitas *cook* dalam teknik *food plating* indikator desain baru alat saji dapat diambil kesimpulan bahwa alat saji

merupakan benda untuk menempatkan sajian makanan yang terbuat dari berbagai bahan tertentu. Tidak hanya itu, alat saji juga dibuat dengan bentuk, jenis, ukuran, serta dekorasi yang berbeda-beda untuk menyesuaikan dengan makanan yang akan disajikan. Maka untuk menimbulkan suatu sajian yang menarik maka harus didukung dengan pemilihan alat yang saji yang menarik pula yang sesuai dengan proporsionalnya.

5.2.6. Teknik penyajian

Maksud kreativitas dari segi teknik penyajian yaitu kemampuan seorang *cook* dalam hal menciptakan kreasi terhadap penyajian makanan tersebut. Teknik penyajian makanan perlu diperhatikan untuk menetapkan dan menyeragamkan presentasi dan pengaturan makanan agar tetap menarik. Seluruh jenis makanan harus dapat disajikan dalam keadaan menarik. Dalam hal ini pengaturan makanan dapat memanfaatkan komposisi makanan tersebut, terutama dari bentuk, tekstur dan warna makanan. Berdasarkan hasil wawancara penulis dengan karyawan *cook* Hotel Alpha Pekanbaru mengenai indikator teknik penyajian dapat diambil kesimpulan yaitu teknik penyajian merupakan indikator penting dalam menentukan kreativitas seorang *cook* terhadap suatu hidangan yang ia sajikan. Karena jika teknik penyajian sudah terlihat menarik, ditambah dengan rasa yang juga enak maka akan menambah kualitas makanan dan minat para konsumen untuk memakannya.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian Kreativitas *Cook* Dalam Teknik *Food Plating* di Restoran Hotel Alpha Pekanbaru yang terdiri dari beberapa indikator yaitu Kombinasi Makanan, Bentuk (komposisi), Ide Tata Letak (presentasi), *Garnish* Yang Fungsional, Desain Baru Alat Saji, dan Teknik Penyajian dapat disimpulkan dari yang penulis temukan diantaranya:

1. Kombinasi Makanan, kemampuan seorang *cook* dalam hal menciptakan sebuah kombinasi terhadap makanan yang disajikannya sudah terbilang baik dilihat dari makanan yang disajikan.
2. Bentuk (komposisi), dari segi bentuk hidangan yang disajikan yaitu kemampuan seorang *cook* dalam hal menciptakan ide-ide dengan kreasi bentuk makanan sudah cukup terlihat baik dan menarik.
3. Ide Tata Letak (presentasi), kemampuan seorang *cook* untuk menciptakan tatanan makanan disebuah piring namun tidak memberikan kesan yang mencolok sudah terbilang baik dan menarik dilihat dari penyajian makanan yang diberikan.
4. *Garnish* yang Fungsional, kemampuan seorang *cook* dalam hal menciptakan hiasan yang bernilai seni yang dapat memperindah sebuah tampilan makanan sudah cukup baik dan cukup indah dilihat dari kreasi

garnish yang diberikan didalam suatu hidangannya.

5. Desain Baru Alat Saji, kemampuan seorang *cook* dalam hal memilih alat saji yang sesuai dengan konsep yang makanan yang diberikan sudah cukup baru dan modern dilihat dari pemilihan alat saji pada saat penyajian makanan.
6. Teknik Penyajian, kemampuan seorang *cook* dalam hal menciptakan kreasi terhadap penyajian makanan sudah cukup kreatif dan menarik dilihat dari contoh penyajian makanan yang diberikan.

5.2. Saran

Untuk pengembangan lebih lanjut mengenai Kreativitas *Cook* dalam Teknik *Food Plating* maka penulis memberikan saran-saran yang bermanfaat dan dapat membantu pihak *cook* di Hotel Alpha Pekanbaru untuk masa yang akan datang.

1. Dari segi Kombinasi Makanan, saran yang dapat penulis berikan adalah agar dapat mempertahankan kemampuan seorang *cook* dalam hal kombinasi makanan dan meningkatkan ide-ide untuk menciptakan perpaduan makanan yang menarik lainnya.
2. Dari segi Bentuk (komposisi), saran yang penulis berikan yaitu agar dapat mempertahankan serta meningkatkan lagi bentuk dari suatu hidangan yang diberikan agar lebih menambah minat pelanggan

di Restoran Hotel Alpha Pekanbaru.

3. Dari segi Ide Tata Letak, saran penulis yaitu agar seorang *cook* lebih dapat mengembangkan ide-ide tata letak yang lebih menarik lagi serta bernilai seni tinggi agar dapat menambah kualitas makanan di Hotel Alpha Pekanbaru.
4. Dari segi *Garnish* yang Fungsional, saran penulis agar karyawan *cook* Hotel Alpha dapat terus menciptakan hiasan-hiasan makanan yang indah dan mempesona agar hidangan yang diberikan bernilai tinggi dan menarik konsumen untuk mengkonsumsinya.
5. Untuk Desain Baru Alat Saji, saran penulis agar dapat mempertahankan kebaruan alat saji yang diberikan serta menemukan lagi ide-ide alat saji yang proposional.
6. Dari segi Teknik Penyajian, saran penulis agar dapat mempertahankan kreativitas penyajian yang sudah ada serta meningkatkan ide-ide dalam penemuan teknik penyajian makanan di Restoran Hotel Alpha Pekanbaru.

DAFTAR PUSTAKA

- Adi, Seonarno. (2003). *Kamus Istilah Pariwisata & Perhotelan*. Bandung: Angkasa.
- Andrikus, Rymberthus A. Amakora. 2000. *Standard Operation Procedure di Food and Beverage Department*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Bartono PH, SE, dan Ruffino E.M. 2005. *Food Product Manajement*.

- Yogyakarta: C.V. Andi Offset
_____. 2010. *Hotel Supervision*. Yogyakarta: Andi Chandra. (2006). *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: Buku Kedokteran EGC
- Christopher Styler. (2006). *Working the Plate: The Art of Food Presentation*. Jakarta: Jhon Wiley & Sons
- Sutrisno, Hadi. 2010. *Metodologi Research*. Yogyakarta: Andi
- Ida, Danilah. 1980. *Pengetahuan Alat Pengolahan dan Penyajian Makanan*. Jakarta: Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan
- Iskandar, Mahdi. 1995. *Teori Pengolahan Makanan*. Jakarta: P.T. Grasindo Komar, Richard. 2014. *Hotel Management*. Jakarta. PT. Gramedia Widia Sarana Indonesia
- Kristanto, Vigih Hery. 2018. *Metodologi Penelitian Pedoman Penulisan Karya Tulis Ilmiah (KTI)*. Yogyakarta: Budi Utama
- Marsum, W.A. 1993. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Andi
- Moleong, Lexy J. 2005. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: P.T. Remaja Rosdakarya
- Munandar, Utami. 2012. *Pengembangan Kreativitas Anak Berbakat*. Jakarta: P.T. Asdi Mahakarya
- Nur Azizah. 2008. *Menyajikan Makanan*. Bandung: Pustaka Raya
- Pitana, I Gde dan I Ketut Surya Diarta. 2009. *Pengantar Ilmu Pariwisata*. Yogyakarta: Andi
- Pramudhita, Nea. 2015. *Pengantar Industri Perhotelan I*. Surakarta: Aksara Sinergi Media
- Rico, Puerto. *Carribbean Hotel Association*. 2003. Karibia
- Santrock, J.W. 2005. *Psikologi Perkembangan*. Jakarta: Erlangga
- Seokresno. 2000. *Manajemen Food and Beverage*. Edisi ke II. Jakarta: P.T. Gramedia Pustaka Utama
- _____. 2005. *Table Manner: Etiket Jamuan Makanan*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Sugiyono. 2009. *Memahami Penelitian Kualitatif*. Bandung: C.V Alfabeta
- Sukardi. 2004. *Metodologi Penelitian Pendidikan*. Jakarta: Bumi Aksara
- Sulastiyono, Agus Drs M.Si. 2011. *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta C.V