

KREASI GARNISH PADA PENYAJIAN MAKANAN DAN MINUMAN (STUDI DESKRIPTIF TENTANG KREASI GARNISH PADA PENYAJIAN MAKANAN DAN MINUMAN DI MUARA TERRACE CAFÉ & RESTO

Garnish Creation In Food And Beverage Serving (Descriptive Study On Garnish Creation In Food And Beverage Serving At Muara Terrace Café & Resto)

Daffa Patria Khoiri¹, Lise Asnur^{*2}

^{1,2}Universitas Negeri Padang

*Corresponding author, e-mail: lise.asnur@fpp.unp.ac.id

ABSTRACT

This research was motivated by the reawarcher's observations reation Garnish On the presentation of Food and Beverage at Muaro terrace Café & Resto is a Qualitative Descriptive study that has indicators of assessment of several aspects between its color aspects, balance aspects and arrangement /plating aspects. color aspects muaro terrace café & resto tend to use bright colors for garnish on the presentation of food and beverages, for from the aspect of balance muaro Terrace café and resto tends to use a smaller garnish than the main dish to be served and for the aspects of arrangement or plating muaro terrasse cafe & resto more likely to place a garnish next to the dish in muaro terrace café & resta more inclined to use the same color on in each of its garnishes and less its color variation for the garnish that is in the muaro terre café & resto. See from the balance aspects on the creation of the garnison in muero terrace cafe and resto tend to make use of smaller garnisons for each dish served due to the simple garnish of muaro terrace café & restos.

Keyword: Food Garnish, Food Serving, Creation

ABSTRAK

Penelitian ini dilatar belakangi oleh pengamatan peneliti terhadap reasi Garnish Pada penyajian Makanan dan Minuman di Muaro terrace Cafe & Resto adalah penelitian ini menggunakan metode Kualitatif Deskriptif yang memiliki indikator penilaian dari beberapa aspek diantaranya aspek warna, aspek keseimbangan dan aspek penataan /plating. aspek warna muaro terrace café & resto cenderung menggunakan warna yang terang untuk garnish pada penyajian makan dan minuman, untuk dari aspek keseimbangan muaro terrace café & resto cenderung menggunakan garnish yang lebih kecil daripada hidangan utama yang akan disajikan dan untuk aspek penataan atau plating muaro terrace café & resto lebih cenderung meletakkan garnish disebelah hidangan di muaro terrace café & resto lebih cenderung menggunakan warna yang sama pada di setiap garnish nya dan kurangnya variasi warna untuk garnish yang berada di muaro terrace café & resto. Dilihat dari aspek keseimbangan pada kreasi garnish di muaro terrace café & resto cenderung menggunakan garnish yang lebih kecil untuk setiap hidangan yang disajikan dikarenakan muaro terrace café & resto mengusung simple garnish. Dilihat dari aspek penataan/plating di muaro terrace café & resto cenderung meletakkan garnish pada di sebelah hidangan utamaya dan sangat jarang sekali garnish di muaro terrace café & resto meletakkan garnish diatas hidangan utama.

Kata kunci : Garnish Makanan, Penyajian Makanan, Kreasi

How to Cite: Daffa Patria Khoiri¹, Lise Asnur^{*2}. 2024. Kreasi Garnish Pada Penyajian Makanan Dan Minuman (Studi Deskriptif Tentang Kreasi Garnish Pada Penyajian Makanan Dan Minuman Di Muara Terrace Café & Resto). Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 5 (1): pp. 161-164, DOI: 10.24036/jptbt.v5i1.12929



This is an open access article distributed under the Creative Commons 4.0 Attribution License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited. ©2019 by author

PENDAHULUAN

Industri makanan dan minuman (*Food & Beverage*) merupakan salah satu sektor ekonomi yang penting di berbagai negara Menurut Agus (2013) Menjelaskan bahwa *food and beverage department* merupakan departemen yang mempunyai tugas pokok untuk menyiapkan atau menyajikan makanan dan minuman kepada tamu baik tamu dalam hotel maupun tamu luar hotel. Restoran atau tempat makan adalah bangunan komersial yang menyediakan makanan dan minuman kepada pelanggan. Menurut Subakti (2014) menyatakan, Restoran adalah salah satu sarana untuk melaksanakan *Food Service Industry* atau melalui bagian dari akomodasi pariwisata yang berperan untuk memenuhi kebutuhan wisatawan ataupun kebutuhan tamu yang berkunjung di restoran tersebut.

Usaha café merupakan salah satu usaha yang sedang banyak diminati oleh pelaku usaha terkhususnya di kota padang. Café pada umumnya merupakan suatu usaha yang bergerak di bidang makanan dan minuman yang dikelola secara praktis dengan menawarkan tingkat pelayanan pada konsumen. Makanan adalah segala sesuatu yang mengandung zat gizi yang seimbang, mengandung serat dan zat-zat yang diperlukan tubuh untuk proses tumbuh kembangnya makhluk hidup. Menurut Hulme (2012) Makanan merupakan kebutuhan substansi yang kita konsumsi untuk memenuhi kebutuhan nutrisi dan energi tubuh.

Penyajian makanan aspek penting dalam dunia kuliner yang melibatkan presentasi dan pengaturan visual makanan sebelum disajikan kepada konsumen. Menurut Soekresno dalam Dwirianasari (2016), Keterampilan penyajian makanan dan minuman adalah kemampuan penyaji dalam Upaya menghasilkan suatu makanan yang berkualitas, seperti cara penyajian atau penataan hidangan yang menarik sehingga dapat membangkitkan selera makan tamu yang akan menyantap hidangan tersebut. Minuman adalah substansi cair yang dikonsumsi oleh manusia untuk memenuhi kebutuhan hidrasi dan memberikan sensasi rasa dan kesegaran. Menurut Purwandandi (2013) Minuman atau Beverage adalah semua cairan yang dapat diminum (*drinkable Liquid*) kecuali obat-obatan. Penyajian minuman adalah aspek yang penting dalam pengalaman kuliner yang melibatkan presentasi visual dan tata cara penyajian minuman sebelum disajikan kepada tamu. Menurut Soekresno dalam Dwirianasari (2016), keterampilan penyajian makanan dan minuman adalah kemampuan penyaji dalam Upaya menghasilkan suatu makanan yang berkualitas, seperti cara penyajian atau penataan hidangan yang menarik sehingga dapat membangkitkan selera makan tamu yang akan menyantap hidangan tersebut.

Garnish makanan berfungsi untuk mempercantik atau memperindah makanan dan minuman yang bertujuan untuk merangsang Indera penglihatan konsumen. Menurut Azizah (2008) *garnish* makanan adalah seni penyajian terakhir yang dilakukan pada proses terakhir pada proses penyajian makanan, yang berisikan pengaturan komposisi dan penyusunan warna yang disusun secara menarik agar dapat menambah nafsu makan konsumen. *Garnish* Pada Minuman tidak hanya berasal dari buah dan sayuran. Beberapa bahan tambahan yang digunakan sebagai *garnish* dalam minuman adalah rempah-rempah, kayu manis dan jahe. Kreasi *garnish* bergantung kepada sumber daya yang kompeten, yang kreatif dan mampu menginovasi produk yang sederhana menjadi sebuah produk yang bernilai jual tinggi.

Tampilan hidangan merupakan aspek penting dalam dunia kuliner yang menyoroti presentasi visual yang menarik sebelum hidangan tersebut dikonsumsi. Menurut Cheong & Morrison (2016) Tampilan yang menarik dapat menciptakan kesan pertama yang kuat, meningkatkan nafsu makan, dan memberikan pengalaman kuliner yang lebih memuaskan secara visual. *Garnish* juga mempengaruhi tampilan dari hidangan tersebut.

Muaro Terrace Café & Resto adalah salah satu café & Resto yang berada di salah satu Hotel Berbintang 4 di Padang, yang memadukan antara perjalanan bisnis maupun casual. Muaro Terrace juga menyediakan makanan dan minuman untuk tamu yang menginap di hotel truntum padang, maupun tamu yang tidak menginap di hotel Truntum Padang. kreasi *garnish* di Muaro Terrace Café & Resto perlu diangkat sebagai penelitian ini penting dilakukan karena Muaro Terrace Café & Resto sendiri berada di dalam Kawasan salah satu hotel berbintang 4 yang berada di Kota Padang.

BAHAN DAN METODE

Penelitian ini adalah penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif dan metode yang digunakan pada penelitian ini adalah deskriptif mengemukakan bahwa metode penelitian kualitatif adalah metode penelitian yang berlandaskan pada filsafat positif digunakan untuk meneliti kondisi objek yang ilmiah. Penelitian dilakukan pada Oktober 2023 di Muaro Terrace Café dan Resto, Hotel Truntum Padang, Kota Padang, Sumatera Barat. Dimana hasil yang diperoleh dari wawancara yang ditanyakan kepada informan penelitian.. Penelitian ini dilakukan di muaro terrace café & resto yang berada di Hotel Truntum Padang. Data dikumpulkan melalui wawancara, observasi dan dokumentasi dengan memberikan pertanyaan kepada informan yang mengarah kepada variabel yang sedang diteliti. Informan penelitian berjumlah 4 orang yaitu Food & Beverage Manager, Chef, Cook Helper dan Barista. Data yang diperoleh di cek keabsahan dengan cara memperpanjang observasi dengan lebih cermat, triangulasi atau pengecekan data dari sumber informasi, dan menggunakan referensi pendukung terkait hasil data yang diperoleh.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

Penelitian ini membahas tentang kreasi garnish pada penyajian makanan dan minuman (Studi Deskriptif Tentang Kreasi Garnish Pada Penyajian Makanan dan Minuman di Muaro Terrace Café & Resto). Menurut Winata dan Giernardy (2015) untuk mengukur variabel garnish digunakan tiga variabel yaitu warna, keseimbangan, penataan/platting dan hasil daripada penelitian yang dilakukan di muaro terrace café & resto sebagai berikut :

1. Aspek warna

Untuk dari aspek warna Muaro Terrace Café & Resto cenderung menggunakan garnish yang berwarna terang. Menurut informan 1, Aspek warna pada *garnish* juga dibutuhkan keahlian para chef tentunya. Dengan mempertimbangkan warna pada *garnish* untuk hidangan yang akan disajikan, warna pada *garnish* di muaro terrace bersifat warna yang terang dan memakai *garnish* pada makanan harus ada pertimbangan warna supaya tidak kontras dengan hidangan yang disajikan.



Gambar 1. Kreasi Garnish di Muaro Terrace

Sumber: Marcom Truntum Padang, 2023

Warna juga perlu didalam *garnish* tetapi seperti warna cerah itu tidak boleh terlalu banyak memakai *garnish* nya, karena bisa tertutup hidangan utama nya dengan *garnish*, sebagaimana kita tau *garnish* hanya untuk pelengkap suatu hidangan (Informan 2, 2023). Kreasi *garnish* di muaro terrace kalau ditinjau dari aspek warna yaitu kita usahakan dengan memakai warna yang terang dan memakai nya tidak berlebihan pada suatu hidangan tersebut karena dapat merusak hidangan yang disajikan (Informan 3, 2023).

2. Aspek keseimbangan

Untuk dari aspek keseimbangan Muaro Terrace Café & Resto cenderung menggunakan garnish yang berukuran kecil dan Muaro Terrace Café & resto juga mengusung simple garnish.



Gambar 2. Kreasi Penataan Garnish di Muaro Terrace

Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2023

Kreasi *garnish* kalau kita liat dari aspek keseimbangan itu kita usahakan *garnish* itu tidak lebih berat dari makanan utama dan juga tidak mencolok warna nya dari hidangan utama yang disajikan (Informan 1, 2023). Menurut informan 2, kreasi *garnish* dari aspek keseimbangan itu kunci nya adalah dengan menggunakan yang masih fresh sehingga berat bahan baku yang fresh itu sudah cukup untuk *garnish* nya dan yang terutama harus seimbang dengan hidangan. Sedangkan informan 3 mengatakan bahwa Kalau dari aspek keseimbangan kita melihat dari segi berat hidangan dan juga *garnish* yang berukuran yang lebih kecil supaya tidak mengakibatkan tertutup nya hidangan oleh *garnish* tersebut.

3. Aspek Penataan/platting

Penyajian makanan dan minuman 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.



Gambar 9. Kreasi penataan garnish di Muaro Terrace
Sumber: Instaram Muaro Terrace Café & Resto, 2023

Untuk dari aspek penataan / plating Muaro Terrace Café & Resto cenderung meletakkan garnish disebelah hidangan utama. di muaro terrace sendiri lebih banyak memakai *garnish* di sebelah hidangan utama dan bisa jadi juga di atas hidangan utama tersebut dengan pertimbangan porsi makanan dan berat makanan tersebut (Informan 1, 2023). Menurut informan 2, di muaro terrace ini kita lebih mengutamakan penataan,dikarenakan kebanyakan di muaro terrace ini kita menggunakan simple *garnish*, seperti tomat,selada kol dan sebagainya, mengingat konsep dari muaro terrace sendiri express yang mengutamakan kecepatan maka dari itu lah penataan pada piring saji itu kita tekankan daripada *garnish*. Selajutnya, pada penataan menggunakan *garnish* di samping hidangan utama di karenakan rata-rata makanan di muaro terrace ini hidangan di tumpuk di Tengah jadi kita menggunakan *garnish* di sebelah hidangan utama (Informan 3,2023).

KESIMPULAN

Setelah peneliti melakukan observasi dan wawancara kepada informan penelitian di muaro terrace café & resto yang berjudul kreasi garnish pada penyajian makanan dan minuman (Studi Deskriptif Tentang Penyajian Makanan Dan Minuman di Muaro Terrace Café & Resto) peneliti dapat menarik kesimpulan yaitu :

1. Dilihat dari aspek warna Muaro Terrace Café & Resto cenderung menggunakan warna yang sama pada di setiap *garnish* nya dan kurang nya variasi warna untuk *garnish* yang berada di muaro terrace café & resto
2. Dilihat dari aspek keseimbangan *garnish* di muaro terrace café & resto cenderung menggunakan *garnish* yang lebih kecil untuk setiap hidangan yang disajikan dikarenakan muaro terrace café & resto mengusung simple *garnish*
3. Dilihat dari aspek penataan/Plating muaro terrace café & Resto cenderung meletakkan *garnish* pada di sebelah hidangan utamanya dan sangat jarang sekali *garnish* itu di letakan diatas hidangan utama, dikarenakan muaro terrace café & resto lebih sering menggunakan simple *garnish* untuk makanan dan minuman di muaro terrace café & rest

Tanpa mengurangi rasa hormat peneliti ingin memberikan beberapa saran,semoga dapat menjadi sesuatu yang bermanfaat bagi industry

1. Sebaiknya Muaro Terrcae café & Resto memperbarui kreasi *garnish* pada makanan dan minuman
2. Sebaik-baiknya Muaro Terrace Café & Resto Membedakan *garnish* pada setiap makanan dan minuman yang berada di muaro terrace café & Resto

DAFTAR REFERENSI

- Mertyasa, I Gede Bagus.2013. Food And Beverage Service Operational. Yogyakarta: AndiA, Rian Andriani "Pengolahan Black Beauty Cake di Pastry the Amaroosa hotel Bandung Khasanah Ilmu,2015
- Agung Gita Subakti "Analisis Kualitas Pelayanan di Saung Mirah,Bogor https://www.researchgate.net/publication/305285839_Analisis_Kualitas_Pelayanan_di_Restoran_Saung_Mirah_Bogor
- Putri,Y (2019) Kreasi Garnish Pada Penyajian Makanan, *Kreasi Garnish Pada Penyajian Makanan* ,pp. 1-25 available at :<https://repository.unair.ac.id>
- Aditya,M.(2017) *Pengertian dan Prinsip-prinsip garnish*
- Istiyansih, Sulistyani, T. and Saraswati P. (2020) Penyajian dan pemorsian makanan pokok pada penyelenggaraan makan anak di RSA UGM, *Socia Akademika*, 6(1),p.18.
- Sugiyono (2020) *Penelitian Kualitatif & Kuantitatif*