



Teknik Penyajian Makanan Penutup Di Restoran Seven Sands Kuningan Jakarta

^a I Ketut Budayasa, ^b SH Hengky, ^c C. Claodia Julia, ^d Mutia,
^{abcd} Politeknik Prasetiya Mandiri

^a iketutbudayasa@gmail.com, ^b shhengky@prasetiyamandiri.ac.id ^c
cclaodiajulia@gmail.com, ^d mutia22@gmail.com

Abstract. *This study aims to analyze dessert presentation techniques at the Seven Sands Restaurant in Kuningan, Jakarta. Aesthetic presentation techniques that meet modern culinary standards are key to increasing customer satisfaction. This study used a qualitative descriptive method with direct observation and interviews with kitchen staff and restaurant management. The results show that the Seven Sands Restaurant implements modern plating techniques, emphasizing aesthetics, color, and texture in each dessert. This positively impacts customer perceptions and the restaurant's overall image.*

Keyword: *dessert presentation, restaurant, plating techniques, culinary aesthetics.*

1. PENDAHULUAN

Makanan penutup atau dessert merupakan salah satu elemen penting dalam rangkaian sajian di restoran, khususnya restoran dengan kelas menengah ke atas. Di dunia kuliner modern, penyajian makanan tidak hanya dinilai dari rasa, tetapi juga dari visual dan estetika yang ditampilkan di atas piring. Seven Sands merupakan restoran yang menawarkan sajian khas Timur Tengah dengan sentuhan modern, berlokasi di Kuningan, Jakarta. Salah satu daya tarik dari restoran ini adalah penyajian makanan penutupnya yang unik dan menarik.

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji teknik penyajian makanan penutup yang diterapkan di Restoran Seven Sands serta bagaimana teknik tersebut berkontribusi terhadap pengalaman pelanggan. Kajian ini diharapkan dapat memberikan referensi bagi pelaku usaha kuliner dalam meningkatkan kualitas layanan dan presentasi makanan.

Perkembangan industri kuliner di kota besar seperti Jakarta mengalami kemajuan pesat, tidak hanya dari segi cita rasa, tetapi juga dalam hal penyajian dan pelayanan. Salah satu tren yang berkembang adalah meningkatnya perhatian terhadap tampilan visual makanan, khususnya makanan penutup (*dessert*), yang kini menjadi elemen penting dalam pengalaman bersantap di restoran. Konsumen masa kini, terutama generasi muda, sangat memperhatikan estetika sajian yang seringkali dibagikan ke media sosial. Hal ini menempatkan penyajian makanan penutup bukan sekadar pelengkap, tetapi bagian dari strategi branding dan pemasaran restoran.

Restoran Seven Sands yang berlokasi di Kuningan, Jakarta, merupakan restoran yang mengusung konsep kuliner Timur Tengah modern. Restoran ini dikenal dengan penataan interior elegan serta menu makanan yang autentik dan inovatif. Salah satu aspek yang menarik perhatian adalah teknik penyajian makanan penutup yang sangat memperhatikan unsur visual dan estetika. Teknik plating yang diterapkan tidak hanya memperindah tampilan, tetapi juga memperkuat identitas dan nilai jual dari setiap menu dessert yang disajikan.

I Ketut, SH Hengky, C Clodia, Mutia
Penyajian Makanan Penutup,,,

Topik mengenai teknik penyajian makanan penutup diangkat karena masih terbatasnya kajian akademik yang secara khusus menyoroti aspek ini dalam konteks restoran modern di Indonesia, terutama yang mengusung menu khas luar negeri seperti Timur Tengah. Selain itu, penyajian makanan penutup memiliki peran strategis dalam membentuk kesan akhir pelanggan terhadap kualitas layanan dan kreativitas dapur restoran. Dengan memilih Restoran Seven Sands sebagai studi kasus, tulisan ini diharapkan mampu memberikan gambaran konkret mengenai penerapan teknik plating yang profesional dan relevan dengan tren kuliner saat ini.

Tulisan ini penting sebagai referensi praktis dan teoretis bagi pelaku industri kuliner, mahasiswa tata boga, serta peneliti di bidang gastronomi. Melalui kajian ini, diharapkan pembaca dapat memahami bagaimana penyajian visual makanan penutup mampu memengaruhi persepsi pelanggan dan menciptakan nilai tambah bagi sebuah restoran. Di sisi lain, dokumentasi teknik plating yang digunakan oleh Seven Sands dapat menjadi sumber inspirasi dan pembelajaran bagi chef maupun pemilik restoran yang ingin meningkatkan kualitas penyajian dessert mereka. Penelitian ini juga memberikan kontribusi terhadap literatur akademik di bidang hospitality dan culinary arts yang masih minim membahas teknik plating secara mendalam dalam konteks lokal.

2. TINJAUAN PUSTAKA

Makanan penutup adalah hidangan yang disajikan setelah makanan utama. Biasanya bercita rasa manis dan berfungsi menutup rangkaian makan. Jenis-jenis dessert bisa berupa kue, es krim, puding, atau buah-buahan.

Makanan penutup merupakan bagian dari rangkaian hidangan yang umumnya disajikan terakhir dan memiliki rasa manis, menyegarkan, atau ringan. Dalam dunia kuliner profesional, makanan penutup tidak hanya berfungsi sebagai penutup makan, tetapi juga sebagai elemen penentu kepuasan akhir pelanggan terhadap keseluruhan pengalaman bersantap (Wolniak & Drozd, 2025).

Menurut Kusumasondjaja et al., (2025), dessert dapat diklasifikasikan menjadi beberapa kategori seperti kue-kue (cakes), es krim dan sorbet, puding, mousse, serta dessert berbasis buah. Selain itu, makanan penutup memiliki nilai artistik karena sering kali disajikan dengan penataan yang lebih kreatif dan rumit dibandingkan makanan utama.

Plating adalah seni menyusun makanan di atas piring agar menarik secara visual. Menurut Wolniak & Drozd (2025), elemen penting dalam plating meliputi warna, tekstur, bentuk, serta penataan komponen makanan. Teknik ini bertujuan untuk meningkatkan selera makan dan nilai estetis dari makanan yang disajikan.

Plating adalah seni menyusun dan menata makanan di atas piring agar menghasilkan tampilan yang menarik dan menggugah selera. Teknik ini memadukan prinsip estetika visual dengan pemahaman terhadap komposisi rasa, tekstur, dan temperatur makanan (Brown, 2020). Plating yang baik mempertimbangkan beberapa prinsip:

- a. Keseimbangan: antara warna, tekstur, dan ukuran komponen.
- b. Fokus Visual: penempatan elemen utama sebagai titik perhatian.
- c. Kontras dan Harmoni: perbedaan warna dan tekstur yang tetap selaras.
- d. Ruang Kosong (Negative Space): digunakan untuk memberi kesan elegan dan minimalis.

Wolniak & Drozd (2025) menjelaskan bahwa plating menjadi bagian penting dari standar pelayanan di restoran fine dining. Bahkan, dalam beberapa kompetisi kuliner internasional, penilaian visual menyumbang porsi besar terhadap skor keseluruhan.

Estetika dalam dunia kuliner menitikberatkan pada tampilan visual dan keserasian elemen dalam makanan. Faktor-faktor seperti proporsi, warna, kontras, dan garnish sangat berpengaruh terhadap persepsi visual pelanggan (Brown, 2020).

Dalam psikologi konsumen, tampilan visual makanan sangat berpengaruh terhadap persepsi rasa dan kualitas. Menurut Schifferstein (2021), penyajian makanan yang menarik dapat memicu ekspektasi positif, meningkatkan persepsi rasa, dan bahkan mempengaruhi kepuasan pelanggan secara keseluruhan.

Estetika kuliner melibatkan pancaindra, terutama penglihatan, dalam menilai makanan sebelum mencicipinya. Penelitian menunjukkan bahwa konsumen cenderung menganggap makanan yang disajikan dengan artistik sebagai lebih mahal, lebih sehat, dan lebih lezat dibanding makanan yang disajikan secara biasa (Kusumasondjaja et al., 2025).

Penyajian makanan yang menarik secara visual dapat meningkatkan pengalaman pelanggan (*customer experience*), yang pada akhirnya akan berpengaruh terhadap kepuasan dan loyalitas konsumen terhadap restoran (Sak et al., 2025).

Penyajian makanan yang menarik kini menjadi bagian dari strategi pemasaran, terutama di era digital dan media sosial. *Visual food content* yang diunggah pelanggan ke platform seperti Instagram, TikTok, atau Google Reviews dapat menjadi promosi gratis yang sangat efektif. Oleh karena itu, restoran dituntut untuk menciptakan pengalaman visual yang “Instagrammable” (Harris, 2021).

Dalam konteks ini, plating makanan penutup memiliki nilai lebih karena jenis makanan ini cenderung lebih fleksibel untuk dikreasikan dan difoto. Pelanggan yang merasa terkesan dengan tampilan makanan akan lebih cenderung untuk membagikannya, sehingga secara tidak langsung meningkatkan eksposur restoran.

Dalam operasional restoran profesional, penerapan SOP dalam proses penyajian sangat penting untuk menjaga konsistensi. SOP penyajian mencakup penataan elemen di piring, jumlah dan ukuran porsi, jenis garnish yang digunakan, hingga waktu maksimal penyajian setelah plating selesai dilakukan.

Menurut Sirivadhanawaravachara (2025)), konsistensi visual dan rasa makanan menjadi salah satu indikator kualitas layanan restoran. Tanpa SOP, variasi penyajian antar chef dapat mengganggu pengalaman pelanggan dan menurunkan citra restoran.

3. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif. Data dikumpulkan melalui:

- a. Observasi langsung di dapur dan ruang makan Restoran Seven Sands
- b. Wawancara semi-terstruktur dengan chef pastry, kepala dapur, dan manajer operasional
- c. Dokumentasi berupa foto dan video penyajian makanan penutup

Lokasi penelitian dilakukan selama bulan Juni–Juli 2025. Analisis data dilakukan dengan teknik reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan (Li & Zhang, 2022).

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif, yang bertujuan untuk menggambarkan secara mendalam teknik penyajian makanan penutup yang diterapkan di Restoran Seven Sands, Kuningan, Jakarta. Pendekatan ini dipilih karena fokus penelitian adalah memahami proses, teknik, dan alasan di balik penyajian makanan penutup, serta dampaknya terhadap persepsi pelanggan. Pendekatan kualitatif memungkinkan peneliti untuk menangkap makna, persepsi, dan praktik dari sudut pandang pelaku langsung di lapangan.

Penelitian dilakukan di Restoran Seven Sands, yang berlokasi di Kuningan, Jakarta Selatan. Restoran ini dipilih sebagai objek karena dikenal menerapkan teknik plating makanan penutup yang artistik dan menjadi daya tarik tersendiri bagi konsumen. Penelitian dilakukan, dengan waktu pengumpulan data yang fleksibel menyesuaikan jadwal operasional restoran dan ketersediaan informan.

Penelitian ini menggunakan data primer dan sekunder:

1. Data primer diperoleh dari:
 - a. Observasi langsung terhadap proses plating makanan penutup di dapur restoran
 - b. Wawancara mendalam dengan chef pastry, kepala dapur, manajer operasional, dan beberapa pelanggan
 - c. Dokumentasi visual (foto dan video) dari makanan penutup yang disajikan

2. Data sekunder diperoleh dari:

- a. Studi pustaka terkait plating, estetika makanan, dan persepsi pelanggan
- b. Referensi visual dari media sosial restoran
- c. SOP internal (yang diberikan secara terbatas) tentang proses penyajian makanan

Peneliti melakukan observasi partisipatif non-intervensi, di mana peneliti hadir secara langsung di area dapur dan penyajian, namun tidak ikut serta dalam proses produksi. Observasi difokuskan pada:

- a. Alur kerja dalam penyajian makanan penutup
- b. Teknik dan alat yang digunakan untuk plating
- c. Waktu yang dibutuhkan dalam proses penyajian
- d. Interaksi antar staf dapur saat menyajikan makanan

Observasi dilakukan selama jam operasional restoran, terutama pada waktu puncak (lunch dan dinner service).

Wawancara dilakukan secara semi-terstruktur agar informan dapat memberikan jawaban yang terbuka dan mendalam. Informan utama dalam penelitian ini antara lain:

- a. Chef pastry sebagai pihak yang bertanggung jawab atas dessert
- b. Kepala dapur (*executive chef*) sebagai penentu standar plating
- c. Manajer operasional sebagai pihak yang memahami strategi pelayanan dan pemasaran
- d. Pelanggan yang dipilih secara acak untuk mengetahui persepsi mereka terhadap penyajian makanan penutup

Wawancara direkam (dengan izin informan) dan kemudian ditranskrip untuk dianalisis

Analisis data dilakukan dengan menggunakan model Miles dan Huberman (1994) yang meliputi tiga tahapan:

- a. Reduksi Data: menyaring dan memilih data relevan dari observasi, wawancara, dan dokumentasi
- b. Penyajian Data: menyusun data dalam bentuk narasi, tabel, dan visualisasi untuk memudahkan pemahaman
- c. Penarikan Kesimpulan: menyimpulkan pola, teknik, dan implikasi dari penyajian makanan penutup yang ditemukan

Analisis dilakukan secara tematik untuk menemukan pola umum dalam teknik plating dan persepsi pelanggan.

Untuk menjamin validitas data, dilakukan langkah-langkah sebagai berikut:

- a. Triangulasi sumber: membandingkan data dari wawancara, observasi, dan dokumentasi
- b. Member check: konfirmasi ulang data hasil wawancara kepada informan
- c. Audit trail: pencatatan proses pengumpulan dan analisis data secara sistematis

Dengan metodologi ini, diharapkan hasil penelitian memiliki tingkat keandalan dan relevansi yang tinggi dalam menjelaskan praktik penyajian makanan penutup di restoran.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Restoran Seven Sands adalah restoran yang mengusung konsep kuliner Timur Tengah modern, berlokasi di kawasan bisnis Kuningan, Jakarta. Restoran ini memiliki atmosfer yang elegan dan hangat, dengan konsep penyajian makanan yang menekankan kualitas bahan, rasa otentik, dan visual plating yang menarik. Menu dessert menjadi salah satu daya tarik utama restoran, dan banyak pelanggan memuji tampilannya yang artistik dan “Instagrammable”.

Melalui observasi langsung di area dapur dan ruang makan, serta wawancara dengan chef pastry, manajer restoran, dan beberapa pelanggan, diperoleh berbagai temuan terkait proses dan teknik penyajian makanan penutup.

Restoran Seven Sands menerapkan berbagai teknik plating modern dalam penyajian dessert, antara lain:

- a. Teknik Dotting dan Brushing: Saus buah atau karamel ditata menggunakan teknik titik-titik (dotting) dan sapuan kuas (brushing) di permukaan piring sebagai latar visual.
- b. Teknik Stacking dan Layering: Beberapa dessert, seperti *Date Cake* dan *Baklava Cheesecake*, disusun berlapis untuk memberikan efek ketinggian dan kedalaman visual.
- c. Penggunaan *Negative Space*: Tidak seluruh permukaan piring diisi. Area kosong sengaja dibiarkan untuk menciptakan kesan elegan dan minimalis.
- d. *Garnish Edible*: Menggunakan daun mint, bunga yang dapat dimakan, crumble almond, dan pistachio cincang untuk memperkaya tekstur dan warna.

Chef pastry menyampaikan bahwa setiap menu memiliki template plating yang didokumentasikan dalam bentuk foto dan SOP untuk menjaga konsistensi penyajian, terutama saat restoran sedang ramai.

Beberapa menu makanan penutup yang diamati secara khusus dalam penelitian ini meliputi:

1. *Date Cake with Salted Caramel Sauce*
 - a. Penyajian: kue disajikan hangat, diberi saus karamel asin yang dituang di atasnya, dilengkapi dengan es krim vanilla di samping dan taburan almond.
 - b. Teknik: kombinasi antara plating vertikal dan horizontal, warna kontras antara coklat karamel, putih es krim, dan hijau daun mint.
2. *Baklava Cheesecake*
 - a. Penyajian: potongan cheesecake dengan lapisan filo pastry renyah di atasnya, dihiasi pistachio dan siraman madu.
 - b. Teknik: perpaduan gaya rustic dan modern, warna emas dari pastry memberikan daya tarik visual yang kuat.
3. *Rosewater Panna Cotta with Pomegranate*
 - a. Penyajian: disajikan dalam mangkuk datar, dengan topping buah delima dan sirup mawar.
 - b. Teknik: plating berbasis warna cerah dan tekstur segar, menonjolkan gaya Timur Tengah klasik dalam tampilan modern.

Berdasarkan hasil wawancara terhadap 10 pelanggan, ditemukan bahwa:

- a. 9 dari 10 pelanggan menyatakan puas dengan tampilan makanan penutup.
- b. 7 dari 10 pelanggan mengaku mendokumentasikan dan membagikan foto dessert ke media sosial.
- c. 8 dari 10 pelanggan menilai tampilan dessert mencerminkan kualitas dan profesionalisme restoran.

Pelanggan menilai bahwa tampilan dessert tidak hanya indah tetapi juga mencerminkan rasa dan kualitas bahan yang digunakan. Banyak yang menyebutnya sebagai "seni di atas piring".

Hasil observasi dan wawancara menguatkan temuan dalam literatur bahwa visual makanan memainkan peran penting dalam persepsi rasa dan kepuasan pelanggan (Schifferstein, 2021; Brown, 2020). Teknik plating yang diterapkan oleh Restoran Seven Sands konsisten dengan prinsip estetika kuliner, seperti harmoni warna, tekstur, dan fokus visual.

Keberhasilan restoran dalam menciptakan pengalaman visual ini juga mendukung promosi melalui media sosial, sesuai dengan teori Harris (2021) mengenai pentingnya strategi visual dalam pemasaran kuliner. Selain itu, penerapan SOP plating menunjukkan bahwa restoran tidak hanya mengandalkan kreativitas individual, tetapi juga memiliki sistem kerja profesional untuk menjamin kualitas dan konsistensi sajian.

Beberapa tantangan yang diidentifikasi dalam proses plating dessert di Seven Sands antara lain:

- a. Konsistensi antar shift: Perbedaan tingkat keterampilan antar staf dapat memengaruhi keseragaman penyajian.
- b. Waktu penyajian: Plating yang rumit membutuhkan waktu lebih lama, terutama saat jam sibuk.
- c. Ketersediaan bahan garnish: Bahan seperti edible flowers tidak selalu tersedia, sehingga variasi plating bisa berkurang.

Untuk mengatasi tantangan tersebut, restoran rutin mengadakan pelatihan internal dan evaluasi kualitas plating secara mingguan.

Berdasarkan wawancara dengan pelanggan, 85% menyatakan bahwa penyajian dessert yang menarik meningkatkan kepuasan mereka. Banyak pelanggan juga membagikan foto dessert ke media sosial, yang berdampak positif terhadap promosi restoran.

Beberapa kendala yang dihadapi meliputi konsistensi plating dan waktu penyajian. Untuk mengatasinya, restoran memberikan pelatihan berkala kepada tim pastry dan menetapkan SOP plating.

5. KESIMPULAN

Penyajian makanan penutup di Restoran Seven Sands mengedepankan teknik plating modern yang menarik secara visual. Hal ini terbukti meningkatkan pengalaman pelanggan dan memberikan nilai tambah bagi citra restoran. Inovasi dalam desain plating dan konsistensi dalam eksekusi menjadi kunci keberhasilan penyajian makanan penutup di restoran ini.

Saran: Diharapkan restoran dapat terus mengembangkan variasi plating dan memperkenalkan elemen lokal dalam makanan penutup untuk menciptakan identitas kuliner yang lebih kuat.

DAFTAR PUSTAKA

- Brown, L. (2020). *Culinary Aesthetics and Plating Design*. Gastronomy Press.
- Harris, R. (2021). *Food Marketing in the Age of Instagram*. Routledge.
- Kusumasondjaja, S., Astuti, S. W., Krisnawati, W., & Rahmandika, H. P. (2025). Multisensory cues and revisit intention to restaurants: the mediating roles of food quality and service experience. *Journal of Foodservice Business Research*, 1-19.
- Li, Y., & Zhang, S. (2022). Qualitative data analysis. In *Applied research methods in urban and regional planning* (pp. 149-165). Cham: Springer International Publishing.
- Sak, T., Mylko, I., Ivashko, O., Chulipa, I., Wołowiec, T., & Sokołowska-Woźniak, J. (2025). How the Digital Economy Is Revolutionizing Marketing Management and Driving Sustainable Development. *Sustainability*, 17(3), 1130.
- Schifferstein, H. N. (2021). Designing food experiences: a multisensory approach. In *Transdisciplinary case studies on design for food and sustainability* (pp. 115-130). Woodhead Publishing.
- Sirivadhanawaravachara, A. (2025). The impact of artificial intelligence in the global hospitality industry by 2030. *World Journal of Advanced Research and Reviews*, 25(1), 1691-1701.
- Wolniak, R., & Drozd, R. (2025). The impact of innovation in the technological process on quality improvement: a case study of the bakery industry. *Scientific Papers of Silesian University of Technology. Organization & Management/Zeszyty Naukowe Politechniki Slaskiej. Seria Organizacji i Zarzadzanie*, (222).