

Pengembangan Teknik Food Plating terhadap Peningkatan Kepuasan Konsumen: Studi Kasus Balek Kampoeng Cafe And Resto

Shakirah¹, Alip Suroto², Salam Setiawan³

¹Program Studi DIV Kepariwisata, STP Sahid Surakarta, Surakarta, Indonesia

^{2,3}Program Studi DI Perhotelan, STP Sahid Surakarta, Surakarta, Indonesia

e-mail: ²alips.culinary@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji pengaruh teknik food plating terhadap tingkat kepuasan konsumen di Balek Kampoeng Café and Resto. Dalam industri kuliner modern, presentasi makanan menjadi aspek penting yang dapat mempengaruhi persepsi rasa, nilai estetika, serta pengalaman bersantap secara keseluruhan. Oleh karena itu, teknik penataan makanan yang menarik secara visual diharapkan mampu menciptakan kesan positif bagi konsumen dan mendorong loyalitas pelanggan. Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan metode survei dan menyebarkan kuesioner kepada 100 responden yang dipilih secara purposive, yaitu pengunjung yang pernah menikmati hidangan di restoran tersebut dan memiliki pengalaman terhadap visualisasi makanan yang disajikan. Instrumen penelitian terlebih dahulu diuji validitas dan reliabilitasnya. Seluruh butir pernyataan terbukti valid ($r \text{ hitung} > 0,194$) dan memiliki tingkat reliabilitas tinggi dengan nilai Cronbach's Alpha sebesar 0,901. Hasil analisis deskriptif menunjukkan bahwa persepsi konsumen terhadap teknik food plating berada pada kategori tinggi, demikian pula dengan tingkat kepuasan konsumen. Uji normalitas menunjukkan bahwa data terdistribusi secara normal dengan nilai signifikansi $p = 0,159$. Selanjutnya, hasil analisis regresi linier sederhana menunjukkan bahwa teknik food plating memiliki pengaruh yang signifikan terhadap kepuasan konsumen, dengan nilai signifikansi sebesar 0,000 ($< 0,05$) dan nilai R Square sebesar 0,660. Artinya, sebesar 66% variasi kepuasan konsumen dapat dijelaskan oleh variasi dalam teknik penyajian makanan yang diterapkan.

Kata Kunci:

Food Plating; Kepuasan Konsumen; Presentasi Makanan; Estetika Kuliner; Loyalitas Pelanggan

ABSTRACT

This research aims to examine the influence of food plating techniques on consumer satisfaction at Balek Kampoeng Café and Resto. In the modern culinary industry, food presentation plays a crucial role in shaping taste perceptions, aesthetic value, and the overall dining experience. Visually appealing plating techniques are expected to create a positive impression on customers and foster customer loyalty. This study adopts a quantitative approach using a survey method and distributes questionnaires to 100 purposively selected respondents, who were visitors with prior experience dining at the restaurant and exposed to its food presentation. The research instrument was tested for both validity and reliability. All questionnaire items were found to be valid ($r > 0.194$) and demonstrated high reliability, with a Cronbach's Alpha value of 0.901. Descriptive analysis revealed that consumers' perceptions of food plating and their satisfaction levels were both in the high category. The normality test showed that the data were normally distributed, with a significance value of $p = 0.159$. Furthermore, simple linear regression analysis indicated that food plating techniques had a significant effect on consumer satisfaction, with a significance level of 0.000 (< 0.05) and an R Square value of 0.660. This means that 66% of the variation in consumer satisfaction is explained by the variation in the food presentation techniques applied.

Keywords:

Food Plating; Consumer Satisfaction; Food Presentation; Culinary Aesthetics; Customer Loyalty

A. PENDAHULUAN

Industri kuliner merupakan salah satu sektor ekonomi kreatif yang terus berkembang pesat seiring dengan perubahan gaya hidup masyarakat dan meningkatnya kebutuhan konsumsi di luar rumah. Data statistik menunjukkan bahwa dari total 10.900 usaha penyediaan makanan dan minuman berskala menengah dan besar pada tahun 2022, sebanyak 9.464 di antaranya merupakan restoran, menjadikannya jenis usaha dengan jumlah tertinggi dibandingkan catering dan kategori lainnya (BPS & Kemenparekraf, 2022). Data ini menunjukkan pentingnya sektor kuliner dalam mendukung pembangunan ekonomi kreatif nasional,

sehingga kualitas produk dan layanan dalam industri ini menjadi faktor kunci dalam mempertahankan loyalitas konsumen (Khotimah, 2024).

Seiring perkembangan industri, tren estetika dalam penyajian makanan atau food plating semakin mendapatkan perhatian. Food plating tidak hanya berfungsi untuk mempercantik tampilan, tetapi juga menjadi media ekspresi kreativitas yang mampu meningkatkan daya tarik dan pengalaman bersantap konsumen (Sungkawa et al., 2024). Penyajian makanan secara estetis dapat mempengaruhi persepsi rasa, kesenangan, dan niat pembelian konsumen (Liu et al, 2025). Konsumen kini tidak hanya menilai makanan

dari rasa, melainkan juga dari bagaimana makanan disajikan. Komposisi yang seimbang dan penggunaan warna yang tepat dapat meningkatkan penilaian kreativitas (Roque, et al, 2018). Makanan yang disajikan dengan komposisi seimbang dianggap lebih menyenangkan secara estetis dibandingkan dengan yang tidak seimbang (Velasco&Veflen,2021). Plating yang menarik dapat menciptakan kesan pertama yang positif, membangkitkan selera, serta menjadi keunggulan kompetitif di tengah ketatnya persaingan industri kuliner. Di era digital, estetika makanan semakin berperan penting karena keterkaitannya dengan media sosial. Banyak konsumen membagikan pengalaman kuliner mereka dalam bentuk foto, sehingga tampilan hidangan yang menarik dapat menjadi sarana promosi tidak langsung bagi restoran (Arun et al., 2025). Dengan demikian, plating bukan sekadar teknik, tetapi juga strategi pemasaran yang efektif. Beberapa penelitian menunjukkan bahwa penyajian yang estetis berpengaruh terhadap persepsi rasa, kepuasan, hingga keputusan konsumen dalam memilih suatu produk makanan (Setiaji et al., 2023).

Namun, pemahaman mengenai pentingnya food plating belum merata di kalangan pelaku usaha kuliner di Indonesia (Novianti & Kadarisman, 2020). Banyak restoran masih berfokus pada cita rasa dan variasi menu, tanpa memberi perhatian besar pada aspek visual. Padahal, penelitian sebelumnya, misalnya oleh Prasiyono et al. (2024), menegaskan bahwa teknik plating yang melibatkan pemilihan piring, penataan simetris, pemanfaatan warna kontras, serta penggunaan ruang kosong mampu meningkatkan nilai estetika sajian. Meskipun demikian, keterbatasan bahan dan waktu praktik masih menjadi kendala dalam penerapannya. Hal ini membuka peluang penelitian lebih lanjut terkait bagaimana food plating dapat dioptimalkan dalam konteks restoran yang beroperasi secara komersial. Salah satu objek menarik dalam konteks ini adalah Balek Kampoeng Cafe and Resto di Surabaya, yang didirikan pada akhir tahun 2024. Restoran ini mengusung konsep semi-resto dengan nuansa kampung halaman dan menyajikan makanan khas Sumatra yang kaya rempah. Menu andalan yang ditawarkan cukup potensial untuk dikembangkan dari segi tampilan. Meskipun memiliki cita rasa autentik, tantangan utama yang dihadapi restoran ini adalah bagaimana menyajikan hidangan agar lebih menarik secara visual sehingga mampu bersaing dengan restoran lain yang menawarkan inovasi plating lebih kreatif.

Dengan mempertimbangkan meningkatnya ekspektasi konsumen terhadap estetika makanan, penelitian ini menjadi penting untuk mengeksplorasi bagaimana penerapan teknik food plating dapat meningkatkan daya tarik konsumen di Balek Kampoeng Cafe and Resto. Meskipun beberapa penelitian telah membahas pentingnya food plating dalam memengaruhi persepsi dan kepuasan konsumen (Setiaji et al., 2023; Sungkawa et al., 2024), belum banyak yang secara spesifik meneliti penerapannya

dalam konteks restoran lokal yang menyajikan masakan tradisional Indonesia. Selain itu, minimnya kajian yang menghubungkan teknik food plating dengan strategi pemasaran dan pengembangan pengalaman konsumen di restoran skala menengah menjadi celah yang penting untuk diisi. Gap ini penting untuk dijawab agar pelaku usaha kuliner tradisional dapat tetap relevan dan kompetitif dalam pasar yang semakin visual dan digital. Berdasarkan latar belakang tersebut, tujuan penelitian ini adalah: 1). Menganalisis penerapan teknik food plating pada menu best seller di Balek Kampoeng Cafe and Resto., 2). Menilai pengaruh visual plating terhadap persepsi estetika dan kepuasan konsumen, 3). Mengevaluasi dampak penerapan plating terhadap daya tarik dan keputusan konsumen dalam memilih menu, 4). Memberikan rekomendasi strategis untuk pengembangan plating sebagai bagian dari strategi pemasaran dan pelayanan restoran. Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan kontribusi praktis bagi pengembangan strategi pelayanan dan pemasaran restoran, serta menambah wawasan akademis dalam kajian gastronomi dan industri kuliner modern.

Kerangka Pemikiran



Gambar 1. Kerangka Pemikiran

Hipotesis

H1: Teknik food plating berpengaruh positif terhadap persepsi estetika visual dan daya tarik konsumen terhadap menu di Balek Kampoeng Cafe and Resto.

H2: Teknik food plating berpengaruh positif dan signifikan terhadap kepuasan konsumen di Balek Kampoeng Cafe and Resto.

B. METODE PENELITIAN

Desain Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan jenis penelitian asosiatif kausal, yang bertujuan untuk menganalisis pengaruh teknik food plating terhadap kepuasan konsumen. Desain ini dipilih karena sesuai untuk menguji hubungan sebab-akibat antara variabel menggunakan data numerik dan analisis statistik (Sugiyono, 2017). Variabel independen dalam penelitian ini adalah teknik food plating, yang mencakup warna makanan, bentuk sajian, tekstur visual, dan pemilihan jenis piring. Sementara itu, variabel dependen adalah kepuasan konsumen, yang mencakup dimensi kesan visual, respon emosional, niat merekomendasikan, dan pengalaman makan secara keseluruhan (Ghozali, 2017).

Definis Operasional Variabel

1. Food Plating (Variabel Independen)

Teknik penyajian makanan secara estetis di atas piring, yang diukur melalui indikator:

- Warna makanan
Kombinasi warna yang ditampilkan dalam sajian.
- Bentuk penyajian
Susunan elemen makanan di atas piring.
- Tekstur visual
Tampilan kasar/halus atau efek visual dari bahan makanan.
- Jenis piring
Bentuk dan warna piring yang digunakan.

2. Kepuasan Konsumen (Variabel Dependen)

tingkat kepuasan yang dirasakan konsumen berdasarkan persepsi visual makanan, diukur melalui:

- Kesan visual
Seberapa menarik tampilan makanan.
- Emosi positif
Perasaan senang, puas, atau tertarik.
- Niat untuk merekomendasikan
Keinginan konsumen untuk menyarankan kepada orang lain.
- Keseluruhan pengalaman makan
Persepsi menyeluruh dari sesi makan.

Objek dan Lokasi Penelitian

Objek penelitian adalah teknik food plating yang diterapkan di Balek Kampoeng Cafe and Resto, Surabaya. Subjek penelitian adalah konsumen yang pernah makan di restoran tersebut dan menilai kepuasan berdasarkan tampilan serta pengalaman makan. Lokasi ini dipilih karena restoran tersebut secara aktif menerapkan estetika penyajian makanan yang menjadi fokus penelitian, serta aksesibilitas yang mendukung kegiatan observasi dan distribusi kuesioner.

Waktu Penelitian

Penelitian dilaksanakan selama Juni hingga Juli 2025, yang mencakup tahapan observasi, dokumentasi visual makanan, dan penyebaran kuesioner kepada responden.

Populasi dan Sampel

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh konsumen yang pernah makan di Balek Kampoeng Cafe and Resto. Pengambilan sampel menggunakan teknik purposive sampling, yaitu penentuan sampel berdasarkan kriteria tertentu (Sugiyono, 2017). Adapun kriteria inklusi adalah pernah makan minimal satu kali di Balek Kampoeng dalam tiga bulan terakhir, berusia minimal 17 tahun, bersedia dan mampu mengisi kuesioner secara mandiri. Teknik ini dipilih karena efisien untuk menjangkau responden yang sesuai dengan tujuan penelitian, yaitu mereka yang sudah memiliki pengalaman konsumsi di tempat yang diteliti. Proses seleksi dilakukan dengan menyebarkan

kuesioner langsung di lokasi restoran dan melalui media sosial restoran, dengan verifikasi awal melalui pertanyaan skrining (filtering) agar sesuai dengan kriteria inklusi. Hal ini dilakukan untuk mengurangi potensi bias seleksi dan memastikan validitas responden.

Teknik Pengumpulan Data

Metode utama adalah kuesioner tertutup berbasis skala Likert 1–5, yang mengukur persepsi konsumen terhadap food plating dan tingkat kepuasan mereka. Variabel independen meliputi indikator visual (warna, bentuk, tekstur, pemilihan piring); sedangkan variabel dependen meliputi kesan visual, emosi, niat rekomendasi, dan keseluruhan pengalaman (Ghozali, 2017). Metode pendukung berupa dokumentasi visual makanan dengan kamera beresolusi tinggi untuk mendukung analisis dan validasi visual plating.

Uji Validitas dan Reliabilitas

Uji validitas dilakukan dengan korelasi Pearson Product Moment, dinyatakan valid jika r hitung $> r$ tabel pada taraf signifikansi 5% (Ghozali, 2017). Uji reliabilitas menggunakan Alpha Cronbach, dinyatakan reliabel jika nilai $> 0,6$.

Teknis Analisis Data

Analisis data menggunakan SPSS, meliputi:

- Statistik Deskriptif: menggambarkan karakteristik data (mean, std dev, min, max, dsb) (Ghozali, 2017).
- Uji Normalitas: menggunakan Kolmogorov-Smirnov, data normal jika sig. $> 0,05$.
- Uji Hipotesis:
 - 1) Uji F: untuk mengetahui pengaruh simultan variabel independen terhadap dependen (sig. $< 0,05$ menunjukkan pengaruh signifikan).
 - 2) Uji t: untuk mengetahui pengaruh parsial tiap variabel independen terhadap dependen (sig. $< 0,05$ menunjukkan pengaruh signifikan).
 - 3) Koefisien Determinasi (Adjusted R^2): menunjukkan seberapa besar pengaruh variabel independen dalam menjelaskan variasi variabel dependen (Ghozali, 2017).

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

Demografi Responden

1. Jenis Kelamin Responden

Dari total 100 responden, sebanyak 70% merupakan laki-laki dan 30% perempuan. Seluruh data terisi lengkap tanpa missing value, sehingga dapat dianggap valid. Berdasarkan persentase kumulatif, responden laki-laki mendominasi, yakni lebih dari dua kali lipat jumlah perempuan. Komposisi ini memberikan gambaran awal karakteristik demografis responden yang dapat memengaruhi persepsi terhadap teknik food plating dan kepuasan konsumen di Balek Kampoeng Cafe and Resto.

Tabel 1. Jenis Kelamin Responden

		Jenis Kelamin		Valid Percent	Cumulative Percent
		Frequency	Percent		
Valid	Laki-Laki	70	70	70	70
	Perempuan	30	30	30	100
	Total	100	100	100	

Sumber: Data Peneliti (2025)

2. Usia Responden

Dari total 100 responden, sebanyak 70% merupakan laki-laki dan 30% perempuan. Seluruh data terisi lengkap tanpa missing value, sehingga dapat dianggap valid. Berdasarkan persentase kumulatif, responden laki-laki mendominasi, yakni lebih dari dua kali lipat jumlah perempuan. Dominasi responden laki-laki ini dapat memberikan pengaruh terhadap persepsi terhadap teknik food plating. Secara umum, penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa persepsi estetika dan visualisasi makanan dapat berbeda berdasarkan gender, di mana perempuan cenderung lebih detail dalam menilai aspek estetika penyajian makanan. Namun, dalam konteks penelitian ini, dominasi laki-laki justru mencerminkan bahwa teknik food plating yang digunakan di Balek Kampoeng Cafe and Resto cukup menarik dan dapat diterima secara luas, termasuk oleh kelompok laki-laki yang biasanya kurang sensitif terhadap tampilan visual makanan. Dengan demikian, temuan ini memperkuat bahwa food plating yang diterapkan telah berhasil menjangkau persepsi estetis lintas gender.

Tabel 2. Usia Responden

		Usia		Valid Percent	Cumulative Percent
		Frequency	Percent		
Valid	17-20 Tahun	9	9	9	9
	21-30 Tahun	91	91	91	100
	Total	100	100	100	

Sumber: Data Peneliti (2025)

Pengembangan Teknik Food Plating pada Menu Best Seller

Balek Kampoeng Cafe and Resto menerapkan berbagai teknik food plating untuk meningkatkan daya tarik visual menu andalan mereka. Penataan makanan dilakukan dengan memperhatikan warna, tekstur, posisi utama-protein, hingga garnish yang menarik.

1. Pempek Telur



Gambar 2. Pempek Telur Versi Lama

Pada gambar 2, pempek disajikan dalam mangkuk berwarna putih dengan penataan yang cenderung acak. Pempek diletakkan tanpa ada pemisahan visual yang jelas antara elemen makanan, seperti kuah cuko, mentimun, dan pempek itu sendiri. Warna-warna makanan tampak menyatu dan kurang kontras, sehingga visualnya terkesan datar dan kurang menggugah selera.



Gambar 3. Pempek Telur Versi Baru

Pada gambar 3, menggunakan piring datar berwarna gelap, yang menciptakan kontras tajam dengan warna keemasan pempek dan segarnya potongan mentimun. Penataan lebih rapi dan proporsional, dengan pempek sebagai fokus utama di tengah piring, disertai garnish yang ditata strategis. Kuah disajikan terpisah, menambah kesan elegan sekaligus memudahkan konsumen dalam mengatur rasa. Secara visual, versi ini lebih modern, profesional, dan meningkatkan kesan premium dari menu tradisional tersebut.

Peralihan dari mangkuk ke piring datar tidak hanya meningkatkan estetika, tetapi juga mengarahkan fokus visual konsumen pada tekstur dan warna pempek. Kontras warna antara makanan dan wadah mempertegas bentuk makanan, membuatnya lebih menggugah selera.

2. Nasi Goreng



Gambar 4. Nasi Goreng Versi Lama

Pada gambar 4, nasi goreng disajikan di piring polos dengan penataan sederhana. Telur, kerupuk, dan acar tampak ditumpuk tanpa struktur penataan yang jelas. Warna makanan kurang hidup, dan tidak ada elemen garnish yang memperkaya tampilan.



Gambar 5. Nasi Goreng Versi Baru

Pada gambar 5, terlihat peningkatan signifikan pada penataan yang lebih terstruktur: nasi goreng dicetak membentuk silinder atau kubus untuk kesan modern, dengan telur setengah matang diletakkan di atasnya sebagai pusat perhatian. Tambahan garnish berupa daun seledri, irisan cabai, dan tomat ceri memberi sentuhan warna cerah yang kontras. Penyusunan elemen pendamping dibuat simetris dan artistik.

Versi baru menampilkan plating yang lebih kontemporer dan menarik secara visual. Elemen warna yang lebih bervariasi dan penataan berlapis menciptakan daya tarik visual dan meningkatkan persepsi nilai dari hidangan tersebut.

3. Ubi Keren



Gambar 6. Ubi Keren Versi Lama

Pada gambar 6 terlihat bahwa potongan ubi goreng disajikan secara acak dalam wadah plastik atau piring sederhana, dengan saus yang dituang langsung di atas ubi. Tampilan terlihat kurang bersih

dan minim estetika plating. Warna makanan cenderung kusam karena saus menyelimuti seluruh permukaan.



Gambar 7. Ubi Keren Versi Baru

Ubi ditata membentuk menara atau pola radial di atas piring datar hitam, dengan saus diletakkan dalam mangkuk kecil terpisah. Sentuhan garnish seperti parutan keju dan daun mint menambah dimensi visual. Warna keemasan ubi tampak lebih menonjol karena tidak tertutup saus.

Teknik plating yang lebih bersih dan terorganisir pada versi baru membuat menu ini terlihat lebih menggoda dan profesional. Pemisahan saus tidak hanya meningkatkan tampilan visual, tetapi juga memberi kontrol lebih kepada konsumen terhadap rasa. Perubahan teknik plating yang diterapkan oleh Balek Kampoeng Cafe and Resto menunjukkan peningkatan signifikan dalam hal estetika visual dan pengalaman pelanggan. Dengan memanfaatkan kontras warna, pemisahan elemen makanan, dan penggunaan garnish, setiap menu andalan kini memiliki presentasi yang lebih menggugah selera, modern, dan instagrammable.

Uji Validitas

Tabel 3. Hasil Uji Validitas

Item	rhitung	rtabel	Keterangan
1	0,553	0,194	Valid
2	0,591	0,194	Valid
3	0,672	0,194	Valid
4	0,657	0,194	Valid
5	0,661	0,194	Valid
6	0,651	0,194	Valid
7	0,652	0,194	Valid
8	0,536	0,194	Valid
9	0,602	0,194	Valid
10	0,659	0,194	Valid
11	0,671	0,194	Valid
12	0,624	0,194	Valid
13	0,737	0,194	Valid
14	0,707	0,194	Valid
15	0,701	0,194	Valid
16	0,559	0,194	Valid
17	0,668	0,194	Valid
18	0,599	0,194	Valid

Sumber: Data Output SPSS.31 (2025)

Seluruh 18 item kuesioner menunjukkan nilai r hitung antara 0,536 hingga 0,737, yang seluruhnya melebihi nilai r tabel sebesar 0,194 pada taraf signifikansi $\alpha = 0,05$, sehingga dinyatakan valid. Hasil ini mengindikasikan bahwa seluruh butir mampu merepresentasikan konstruk food plating dan kepuasan konsumen secara akurat. Temuan ini konsisten dengan hasil penelitian oleh Putri & Rachmawati (2021), yang juga menemukan validitas tinggi pada instrumen persepsi konsumen terhadap visualisasi makanan dengan r hitung $> 0,500$, serta studi oleh Yuliana (2020) pada aspek penilaian layanan restoran berbasis estetika penyajian.

Uji Reliabilitas

Tabel 4. Uji Reliabilitas

Reliability Statistics	
Cronbach's Alpha	N of Items
0,901	18

Sumber: Data Output SPSS.31 (2025)

Nilai Cronbach's Alpha sebesar 0,901 mengindikasikan tingkat konsistensi internal yang sangat tinggi, jauh melebihi batas minimum 0,7 yang disarankan oleh Ghozali (2017). Ini berarti responden memberikan jawaban yang konsisten dan stabil terhadap seluruh pernyataan dalam kuesioner. Angka 0,901 menunjukkan bahwa kuesioner tidak hanya reliabel, tetapi juga sangat baik digunakan untuk penelitian sejenis di bidang perhotelan dan kuliner. Namun, reliabilitas yang terlalu tinggi ($> 0,9$) kadang juga bisa menunjukkan adanya redundansi antar item (Tavakol & Dennick, 2011), sehingga pengembangan instrumen lanjutan dapat mempertimbangkan efisiensi jumlah item. Hasil ini sejalan dengan penelitian oleh Wibowo dan Nugroho (2020) yang mendapatkan Cronbach's Alpha 0,896 dalam pengukuran persepsi visual makanan di resto tematik. Namun lebih tinggi dari studi Mulyani (2019) yang melaporkan reliabilitas 0,812 pada survei kepuasan konsumen restoran cepat saji.

Analisis Data

1) Statistik Deskriptif

Tabel 5. Statistik Deskriptif

	N	Descriptive Statistics		Mean	Std. Deviation
		Minimum	Maximum		
Food Plating (X)	100	1	5	55,28	4,604
Kepuasan Konsumen (Y)	100	1	5	27,42	2,499
Valid N (listwise)	100				

Sumber: Data Output SPSS.31 (2025)

Variabel Food Plating (X) memiliki mean 55,28 dan standar deviasi 4,604, menunjukkan persepsi positif dari responden. Variabel Kepuasan Konsumen (Y) memiliki mean 27,42 dan standar deviasi 2,499,

yang mengindikasikan tingkat kepuasan cukup baik dan relatif homogen. Nilai mean food plating yang tinggi mendukung hasil studi Utami (2022) yang menyatakan bahwa tampilan makanan yang menarik secara signifikan meningkatkan first impression pelanggan terhadap restoran. Kecenderungan persepsi yang seragam (SD rendah) juga ditemukan oleh Hartono et al. (2020) dalam riset tentang estetika makanan dan niat beli ulang di kafe modern.

Uji Normalitas

Tabel 6. Uji Normalitas
One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		Unstandardized Residual
N		100
Normal Parameters ^{a,b}	Mean	0
	Std. Deviation	1,45765334
Most Extreme Differences	Absolute	0,076
	Positive	0,049
	Negative	-0,076
Test Statistic		0,076
Asymp. Sig. (2-tailed) ^c		0,159

a. Test distribution is Normal.
b. Calculated from data.
c. Lilliefors Significance Correction.

Sumber: Data Output SPSS.31 (2025)

Nilai Asymp. Sig. (2-tailed) sebesar 0,159 $> 0,05$, menunjukkan bahwa data residual terdistribusi normal. Hal ini menjadi prasyarat penting untuk penggunaan uji regresi linier. Normalitas data memperkuat validitas dari hasil uji parametrik yang digunakan. Dalam penelitian kuantitatif berbasis persepsi, distribusi normal juga menunjukkan tidak adanya bias ekstrem dalam respons responden (Field, 2013).

Uji Hipotesis

1) Uji f

Tabel 7. Uji f

ANOVA ^a					
Model	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Regression	408,01	1	408,01	190,09	<,001 ^b
Residual	210,35	98	2,146		
Total	618,36	99			

a. Dependent Variable: Y
b. Predictors: (Constant), X

Sumber: Data Output SPSS.31 (2025).

Hasil uji F berdasarkan output ANOVA menunjukkan nilai F hitung sebesar 190,087 dengan signifikansi $< 0,001$, yang berarti model regresi signifikan secara statistik pada $\alpha = 0,05$ (Ghozali, 2017). Nilai Sum of Squares regresi (408,009) jauh lebih besar dibanding residual (210,351), serta Mean Square regresi (408,009) lebih tinggi dibanding residual (2,146), mengindikasikan bahwa teknik food plating secara simultan berpengaruh signifikan terhadap kepuasan konsumen. Dengan demikian,

model regresi yang digunakan dinyatakan mampu menjelaskan hubungan antar variabel secara kuat. Hal ini menunjukkan bahwa teknik food plating secara kolektif berkontribusi signifikan terhadap kepuasan konsumen, sebagaimana ditemukan juga oleh Herlina dan Taufik (2019) yang menguji pengaruh elemen estetika visual makanan terhadap kepuasan pelanggan di restoran berbasis budaya lokal.

2) Uji Koefisien Determinasi

Tabel 8. Uji Koefisien Determinasi

Model Summary				
Model	R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate
1	,812 ^a	0,66	0,656	1,465

a. Predictors: (Constant), X

Sumber: Data Output SPSS.31 (2025).

Hasil uji pada Model Summary menunjukkan nilai R Square sebesar 0,660, yang berarti 66% variabilitas kepuasan konsumen (Y) dapat dijelaskan oleh teknik food plating (X) (Ghozali, 2017). Nilai Adjusted R Square sebesar 0,656 menunjukkan bahwa model regresi stabil dan tidak overfitting, dengan penyesuaian terhadap jumlah sampel. Sedangkan nilai Standard Error of the Estimate sebesar 1,465 menandakan tingkat kesalahan prediksi model yang masih dalam batas wajar. Secara keseluruhan, hasil ini menunjukkan bahwa teknik food plating memiliki pengaruh kuat terhadap kepuasan konsumen di Balek Kampoeng Café and Resto. Nilai ini tergolong tinggi untuk penelitian sosial, menunjukkan bahwa food plating adalah faktor yang dominan dalam membentuk persepsi kepuasan. Namun, masih terdapat 34% variasi lain yang dipengaruhi oleh variabel luar seperti rasa, harga, pelayanan, atau suasana restoran. Nilai ini lebih tinggi dibandingkan studi oleh Dewi dan Prasetyo (2021) yang menemukan R² sebesar 0,52 pada hubungan antara penataan makanan dan kepuasan pelanggan di resto cepat saji. Hal ini mengindikasikan bahwa pendekatan visual dan teknik plating yang lebih kreatif di Balek Kampoeng memiliki diferensiasi lebih kuat.

3) Uji t

Tabel 9. Uji t

Coefficients ^a				
Model	Unstandardized Coefficients	Standardized Coefficients	t	Sig.
	B	Std. Error	Beta	
1 (Constant)	3,043	1,774		
X	0,441	0,032	0,812	13,787

a. Dependent Variable: Y

Sumber: Data Output SPSS.31 (2025).

Hasil uji t pada tabel Coefficients menunjukkan bahwa teknik food plating (X) berpengaruh signifikan terhadap kepuasan konsumen (Y), dengan nilai t =

13,787 dan signifikansi < 0,001 (Ghozali, 2017). Koefisien regresi B = 0,441 mengindikasikan bahwa setiap peningkatan satu satuan dalam penilaian food plating akan meningkatkan kepuasan konsumen sebesar 0,441 satuan. Nilai Beta standar sebesar 0,812 menunjukkan pengaruh relatif yang kuat. Sementara itu, konstanta regresi sebesar 3,043 tidak signifikan (p = 0,089), namun tetap digunakan dalam model regresi. Adapun model regresi yang terbentuk adalah: $Y = 3,043 + 0,441X$, yang mencerminkan hubungan positif signifikan antara teknik food plating dan kepuasan konsumen di Balek Kampoeng Café and Resto. Hasil ini mendukung studi oleh Rosita & Lestari (2018) yang menemukan bahwa visualisasi makanan menyumbang 60–70% keputusan pembelian dan kepuasan awal konsumen. Namun bertentangan dengan studi Anggraini (2017) yang menyatakan bahwa tampilan visual kurang signifikan dibanding pelayanan dan harga di segmen warung makan.

Dengan hasil validitas dan reliabilitas yang sangat baik, distribusi data yang normal, dan model regresi yang signifikan baik secara simultan (F test) maupun parsial (t test), penelitian ini memberikan bukti kuat bahwa food plating secara nyata berpengaruh terhadap kepuasan konsumen. Hasil ini sejalan dan bahkan memperkuat beberapa studi sebelumnya, serta memberikan kontribusi empiris baru terutama dalam konteks restoran lokal yang mengadaptasi teknik plating modern. Temuan ini penting sebagai referensi bagi pelaku usaha kuliner untuk mengoptimalkan estetika visual makanan sebagai strategi peningkatan kepuasan pelanggan dan daya saing bisnis.

D. SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, teknik food plating pada menu best seller di Balek Kampoeng Cafe and Resto memperoleh persepsi sangat positif dari responden dengan nilai rata-rata 55,28 dan simpangan baku 4,604, yang menunjukkan bahwa penyajian visual makanan telah sesuai dengan ekspektasi konsumen. Mayoritas responden berusia 21–30 tahun (91%) dan berjenis kelamin laki-laki (70%), sehingga menjadi segmen potensial yang responsif terhadap visual makanan, sekaligus membuka peluang pengembangan plating melalui kombinasi warna, garnish, dan tata letak. Analisis regresi linier memperlihatkan bahwa food plating berpengaruh positif dan signifikan terhadap kepuasan konsumen (koefisien regresi 0,441; $t = 13,787$; sig. < 0,001) dengan nilai R Square 0,660, artinya 66% variasi kepuasan konsumen dapat dijelaskan oleh teknik penyajian makanan. Lebih jauh, visualisasi makanan melalui food plating terbukti berperan penting dalam mendorong niat kunjungan ulang, ditunjukkan dengan nilai F = 190,087 (sig. < 0,001) dan beta standar 0,812, sehingga dapat disimpulkan bahwa food plating merupakan faktor dominan dalam menciptakan kepuasan sekaligus loyalitas konsumen.

DAFTAR PUSTAKA

- Al-Msallam, S., & Almsalam, S. (2014). The Effects of Customer Expectation and Perceived Service Quality on Customer Satisfaction. *International Journal of Business and Management Invention* ISSN, 3(January), 79–84. www.ijbmi.org
- Anggraini, L. (2017). Pengaruh Harga, Kualitas Pelayanan, dan Tampilan Produk terhadap Kepuasan Konsumen pada Warung Makan di Surabaya. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 12(2), 85–92.
- Arun, A., Karthikeyan, B., & Moyeenudin, H. M. (2025). The Influence of Food Presentation and Photography on Restaurant Sales and Customer Preferences. May.
- Badan Pusat Statistik & Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia. (2022). Perkembangan statistik penyediaan makanan & minuman berskala menengah dan besar tahun 2022, Biro Data dan Sistem Informasi, Kemenparekraf. <https://www.kememparekraf.go.id/statistik/pm2022>.
- Dewi, A. R., & Prasetyo, H. (2021). Pengaruh Visualisasi Makanan terhadap Kepuasan Konsumen Restoran Cepat Saji di Yogyakarta. *Jurnal Manajemen Pemasaran*, 19(1), 43–51.
- Field, A. (2013). *Discovering Statistics Using IBM SPSS Statistics* (4th ed.). Sage Publications.
- Ghozali. (2017). Aplikasi Analisis Multivariate dengan Program IBM SPSS 25 (edisi 9).
- Ghozali. (2018). aplikasi analisis multivariate dengan program spss.
- Ghozali, I. (2011). Aplikasi Analisis Multivariate Dengan Program SPSS.
- Ghozali, I. (2012). Aplikasi Analisis Multivariate dengan Program IBM SPSS.
- Ghozali, I. (2017). Aplikasi Analisis Multivariate dengan Program IBM SPSS 23 (8th ed.). Semarang: Badan Penerbit Universitas Diponegoro.
- Głuchowski, A., Koteluk, K., & Czarniecka-Skubina, E. (2024). Effect of Shape, Size, and Color of the Food Plate on Consumer Perception of Energy Value, Portion Size, Attractiveness, and Expected Price of Dessert. *Foods*, 13(13). <https://doi.org/10.3390/foods13132063>
- Habibah Muharmi dan Dessy Kurnia Sari. (2019). Pengaruh Service Quality, Food Quality, Dan Perceived Value Terhadap Behavioral Intention Dengan Consumer Satisfaction Sebagai Variabel Intervening Pada Restoran Pongek or Situjuh Di Kota Payakumbuh. *Jurnal Manajemen Dan Bisnis Indonesia*, 5(2), 193–203.
- Hartono, A., Sari, D. R., & Hidayat, R. (2020). Pengaruh Estetika Makanan terhadap Niat Beli Ulang di Kafe Modern Kota Bandung. *Jurnal Bisnis dan Kewirausahaan*, 16(3), 144–150.
- Herlina, & Taufik, H. (2019). Pengaruh Estetika Visual Makanan Tradisional terhadap Kepuasan dan Loyalitas Konsumen. *Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora*, 8(1), 55–64.
- Khotimah Tri Wulandaria, F. L. N. (2024). P Ertumbuhan E Konomi K Alimantan S Elatan T Ahun 2012. 2(11), 1–7.
- Kokaji, N., & Nakatani, M. (2021). With a Hint of Sudachi: Food Plating Can Facilitate the Fondness of Food. *Frontiers in Psychology*, 12(October), 1–10. <https://doi.org/10.3389/fpsyg.2021.699218>
- Kurniawan, A. (2022). Pengaruh Photogrammetry terhadap Persepsi Konsumen pada Porsi Makanan. *Jurnal Desain*, 10(1), 35. <https://doi.org/10.30998/jd.v10i1.12949>
- Lee, C. L., Lee, S. H., Seo, G. G., & Hong, J. H. (2020). The effect of plating, ingredients, and cooking processes on the acceptance and authenticity of ethnic rice dishes. *Foods*, 9(8). <https://doi.org/10.3390/foods9080976>
- Liu, M., Chen, Z., Huang, J., & Wan, X. (2025). From virtual reality visuals to real food perception: Uncovering the link between food aesthetics and taste in Chinese female consumers. *Food Quality and Preference*, 105569.
- Mulyani, N. (2019). Analisis Kualitas Layanan dan Estetika Produk terhadap Kepuasan Konsumen pada Restoran Cepat Saji. *Jurnal Administrasi Bisnis*, 8(2), 120–130.
- Novianti, G. (2020). Kreativitas Cook Dalam Teknik Food Plating Di Restoran Hotel Alpha Pekanbaru. *Jom Fisip*, 7(2), 1–15.
- Prasriyono, S., Affa, N., Istiraharsi, Y., & Prihatno. (2024). Food Plating: Study of Exploration of Techniques and Creativity in Serving Food at STP AMPTA Yogyakarta. 2(01), 79–85. <http://publikasi.dinus.ac.id/index.php/struktural/index>
- Putri, S. A., & Rachmawati, T. (2021). Validitas dan Reliabilitas Kuesioner Persepsi Visual Konsumen terhadap Makanan di Restoran Jepang. *Jurnal Psikologi Industri dan Organisasi*, 10(1), 1–8.
- Putra, A. N., Wulan, S., & Ingkadijaya, R. (2018). The Influence of Visualization of Food Appearance and Food Quality Towards Customer Satisfaction in Tutup Panci Bistro, Bumi Serpong Damai, South Tangerang. *TRJ Tourism Research Journal*, 2(2), 105. <https://doi.org/10.30647/trj.v2i2.42>
- Putri Nugraha, J., Alfiah, D., Sinulingga, G., Rojiati, U., Saloom, G., Rosmawati, Fathihani, Johannes, R., Kristia, Batin, M., Jati Lestari, W., & Khatimah, HusnilFatima Beribe, M. (2021). Perilaku Konsumen Teori.
- Rahardjo, S., Geraldine, V., & Wari, A. M. D. (2021). Pengaruh variasi plating masa kini terhadap dimensi meja makan restoran. *Productum: Jurnal Desain Produk (Pengetahuan Dan*

- Perancangan Produk), 4(2), 115–124. <https://doi.org/10.24821/productum.v4i2.4257>
- Rosita, D., & Lestari, M. (2018). Pengaruh Desain Visual Produk terhadap Keputusan Pembelian dan Kepuasan Konsumen Restoran di Jakarta Selatan. *Jurnal Riset Pemasaran*, 5(2), 35–41.
- Sarkis, N., Jabbour, N., Maalouf, A., & Geitany, S. Al. (2025). The Power of Digital Engagement : Unveiling How Social Media Shapes Customer Responsiveness in the Food and Beverage Industry.
- Schifferstein, H. N. J., Kudrowitz, B. M., & Breuer, C. (2022). Food Perception and Aesthetics - Linking Sensory Science to Culinary Practice. *Journal of Culinary Science and Technology*, 20(4), 293–335. <https://doi.org/10.1080/15428052.2020.1824833>
- Setiaji, S., Depy,), Pauzy, M., & Karmila, M. (2023). Customer Satisfaction Analysis Viewed From Store Atmosphere, Food Plating And Price Perception Analisis Kepuasan Konsumen Ditinjau Dari Store Atmosphere, Food Plating Dan Persepsi Harga (Survei Pada Konsumen Letter Coffe). *Journal of Indonesian Management*, 3(3), 631–642.
- Tavakol, M., & Dennick, R. (2011). Making Sense of Cronbach's Alpha. *International Journal of Medical Education*, 2, 53–55. <https://doi.org/10.5116/ijme.4dfb.8dfd>
- Utami, D. S. (2022). Food Plating sebagai Strategi Diferensiasi dalam Meningkatkan Nilai Estetika dan Daya Tarik Menu Restoran. *Jurnal Pariwisata dan Kuliner Nusantara*, 3(1), 24–30.
- Velasco, C., & Veflen, N. (2021). Aesthetic plating and motivation in context. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 24, 100323.
- Wibowo, A., & Nugroho, S. (2020). Analisis Persepsi Visual Terhadap Loyalitas Konsumen Restoran Tematik. *Jurnal Manajemen dan Bisnis Indonesia*, 6(1), 77–88.
- Yuliana, T. (2020). Pengaruh Penyajian Visual dan Rasa Makanan terhadap Kepuasan Konsumen di Resto Keluarga. *Jurnal Ekonomi dan Manajemen*, 18(2), 110–117.
- Zhang, S., Qian, J., Wu, C., He, D., Zhang, W., Yan, J., & He, X. (2022). Tasting More Than Just Food: Effect of Aesthetic Appeal of Plate Patterns on Food Perception. *Foods*, 11(7), 1–19. <https://doi.org/10.3390/foods11070931>.