

Kreasi Garnish Pada Penyajian Makanan dan Minuman
(Studi Deskriptif Tentang Kreasi Garnish Pada Penyajian Makanan Dan
Minuman Di Muaro Terrace Café&Resto)

SKRIPSI

*Diajukan Kepada Tim Penguji Skripsi Departemen Pariwisata, Fakultas
Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang. Sebagai Salah Satu
Guna Memperoleh Gelar Sarjana Sains Terapan (S.ST)*



Disusun Oleh

Daffa Patria Khoiri

19135166

PROGRAM STUDI D4 MANAJEMEN PERHOTELAN
DEPARTEMEN PARIWISATA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG

2023

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

**Kreasi Garnish Pada Makanan dan Minuman (Studi Deskriptif Tentang
Kreasi Garnish Pada Penyajian Makanan dan Minuman di Muaro Terrace
Cafe & Resto)**

Nama : Daffa Patria Khoiri
NIM/BP : 19135166/2019
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan
Departemen : Pariwisata
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Februari 2024

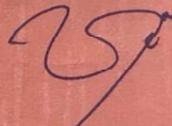
Disetujui Oleh:

Pembimbing



Lise Asnur., S.Pd., M.Pd
NIP. 196608221990102001

Kepala Departemen Pariwisata FPP UNP



Feri Ferdian, S.ST., M.M., Ph.D., CHE
NIP. 199202262020121012

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Dinyatakan Lulus Setelah dipertahankan di Depan Tim Penguji Skripsi Program Studi D4 Manajemen Perhotelan Departemen Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang

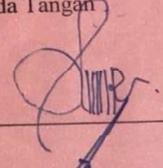
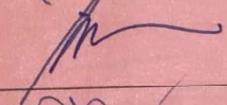
Judul : Kreasi Garnish Pada Penyajian Makanan dan Minuman (Studi Deskriptif Tentang Kreasi Garnish Pada Penyajian Makanan dan Minuman di Muaro Terrace Café & Resto)
Nama : Daffa Patria Khoiri
NIM/BP : 19135166/2019
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan
Departemen : Pariwisata
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, November 2023

Nama

1. Ketua : Lise Asnur, S.Pd, M.Pd
2. Anggota : Dr. Retnaningtyas Susanti, S. Ant, M.Sc
3. Anggota : Yuke Permata Lisna, SST, M. Par

Tanda Tangan

1. 
2. 
3. 



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
DEPARTEMEN PARIWISATA
Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp. (0751)7051186
Email : pariwisata@fpp.unp.ac.id
Laman: <http://pariwisata.fpp.unp.ac.id>

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini

Nama : Daffa Patria Khoiri
NIM/TM : 19135166 / 2019
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan
Departemen : Pariwisata
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya yang berjudul,

“Kreasi Garnish Pada Penyajian Makanan dan Minuman (Studi Deskriptif Tentang Kreasi Garnish Pada Penyajian Makanan dan Minuman di Muaro Terrace Cafe & Resto)” adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu saat terbukti saya melakukan plagiat, maka saya bersedia di proses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di Universitas Negeri Padang maupun di masyarakat negara.

Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Diketahui,

Kepala Departemen Pariwisata

Feri Ferdian, S.ST., M.M., Ph.D., CHE
NIP. 199202262020121012

Saya yang menyatakan,



Daffa Patria Khoiri
NIM. 19135166

ABSTRACT

This research was motivated by the reawarcher's observations reation Garnish On the presentation of Food and Beverage at Muaro terrace Cafe & 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 terrase 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 indicator penilaian dari beberapa aspek diantara nya 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 kurang nya 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

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat tuhan yang maha esa, karena telah memberikan Rahmat dan karunia-nya sehingga Peneliti dapat menyelesaikan Skripsi yang berjudul “Kreasi *Garnish* Pada Penyajian Makanan dan Minuman (Studi deskriptif Tentang Kreasi *Garnish* Pada Penyajian Makanan dan Minuman di Muaro Terrace Café & Resto). Skripsi ini disusun sebagai syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Sains Terapan (SST) pada Departemen Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Hambatan-hambatan baik dalam Penelitian maupun penyusunan proposal ini banyak Peneliti temui, tetapi berkat bantuan dan bimbingan maupun dorongan berbagai pihak Peneliti dapat menyelesaikan Skripsi ini. Oleh sebab itu melalui skripsi ini Peneliti ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu Prof. Dra. Asmar Yulastri, M.Pd., Ph.D., selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
2. Bapak Feri Ferdian, S.ST., M.M., Ph.D., CHE selaku Kepala Departemen Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
3. Ibu Lise Asnur, S.Pd, M.Pd., selaku Pembimbing & Penasehat akademik Peneliti yang telah memberikan arahan, motivasi dan saran
4. Ibu Dr. Retnaningtyas Susanti, S.Ant, M.Sc selaku Penguji 1 Peneliti yang telah memberikan arahan dan saran
5. Ibu Yuke Permata Lisna, SST, M.Par selaku Penguji 2 Peneliti yang telah memberikan arahan dan saran
6. Seluruh dosen, tenaga administrasi dan teknisi Departemen Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang

7. Deo Rizky Pratama.,S.M dan dr.Regina Dwi Ananda. Tanpa inspirasi,dorongan,dan dukungan yang telah kalian berikan kepada saya,saya mungkin bukan apa-apa saat ini
8. Bapak Herki Toni, S.Km, MARS. Yang telah meberikan dukungan dan Motivasi
9. Staff Ahli dari Bapak dr. H. Suir Syam M.Kes, MMR. Yang telah memberikan dukungan dan semangat
10. Sahabat, Teman-teman dan seluruh rekan Manajemen Perhotelan Angkatan 2019 yang telah memberikan dorongan dan semangat
11. Terkhususnya kedua orang tua serta Keluarga besar yang telah memberikan semangat dan dukungan yang tak terhingga sehingga Peneliti bisa sampai di tahap ini untuk menyelesaikan perkulihaan pada Departemen Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang

Semoga bantuan yang telah diberikan diberkahi dan mendapatkan balasan yang berlipat ganda dari Allah SWT. Akhirnya Peneliti juga berharap agar Skripsi ini dapat bermanfaat bagi orang banyak.

Padang,November 2023

Peneliti

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	6
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Fokus Masalah.....	9
C. Rumusan Masalah.....	9
D. Tujuan Penelitian.....	9
E. Manfaat Penelitian.....	10
BAB II KAJIAN TEORI	12
A. Aspek-Aspek Teoritis.....	12
B. Indikator <i>Garnish</i>	19
C. Penelitian Relevan.....	20
D. Kerangka Konseptual.....	21
E. Pertanyaan Penelitian.....	21
BAB III METODE PENELITIAN	22
A. Jenis Penelitian.....	22
B. Waktu Lokasi Penelitian.....	22
C. Informan Penelitian.....	22
D. Jenis Data Teknik dan Pengumpulan Data.....	23
E. Teknik Pemeriksaan Keabsahan Data.....	25
F. Teknik Analisis Data.....	26
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	27
A. Gambaran Umum Muaro Terrace.....	Error! Bookmark not defined.
B. Pembahasan.....	28
BAB V PENUTUP	33
A. Kesimpulan.....	33
B. Saran.....	34
LAMPIRAN	35

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Hal
1. <i>Garnish</i> Makanan di Muaro Terrace	4
2. <i>Garnish</i> Minuman di Muaro Terrace	5
3. Hidangan di Muaro Terrace Café & Resto	7
4. Muaro Terrace Café & Resto	8
5. Kerangka Konseptual	21
6. Lounge Muaro Terrace.....	Error! Bookmark not defined.
7. Kreasi <i>Garnish</i> di Muaro Terrace.....	29
8. Kreasi <i>Garnish</i> di Muaro Terrace.....	31
9. Kreasi <i>Garnish</i> di Muaro Terrace.....	32

DAFTAR TABEL

Tabel	Hal
1. Jumlah Restoran di Kota Padang.....	2
2. Informan Penelitian	23

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Hal
1. Pedoman Wawancara	35
2. Hasil Wawancara.....	37

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Industri makanan dan minuman (Food & Beverage) merupakan salah satu sektor ekonomi yang penting diberbagai negara. Permintaan terhadap makanan dan minuman yang berkualitas tinggi dan inovatif terus meningkat seiring dengan perubahan gaya hidup, perubahan preferensi konsumen, serta perkembangan tren dan pola konsumsi. Menurut Agus (2013:2) Menjelaskan bahwa *food and beverage* department merupakan departemen yang mempunyai tugas pokok untuk menyiapkan atau menyajiakan 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.

Bisnis restoran atau rumah makan di kota padang sudah semakin banyak, di satu sisi seperti halnya kantin, rumah makan, restoran merupakan tempat untuk membeli makanan dan minuman dikarenakan beragam variasi makanan dan minuman menjadi daya Tarik pada setiap restoran. 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. Café termasuk tipe restoran namun lebih mengutamakan suasana yang rileks dan lebih tenang.

Tabel 1. Jumlah Restoran di Kota Padang

Jumlah Restoran di Kota Padang		
Tahun 2019	Tahun 2020	Tahun 2021
335,00	328,00	333,00

Sumber: BPS Kota Padang (2023)

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. Menurut Maulidi (2017) café adalah tempat untuk bersantai dan berbincang – bincang dimana pengunjung dapat memesan makanan dan minuman. Makanan adalah kebutuhan pokok bagi semua makhluk hidup.

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 kita. Secara umum, makanan dapat memberikan bahan bakar yang diperlukan untuk fungsi tubuh yang optimal dan prima. Presentasi makanan atau penyajian makanan adalah seni penyajian hidangan dengan bertujuan untuk memperkuat dan meningkatkan tampilan hidangan yang akan dihidangkan kepada tamu.

Penyajian makanan aspek penting dalam dunia kuliner yang melibatkan presentasi dan pengaturan visual makanan sebelum disajikan kepada konsumen. Menurut Soekresno 1996 (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. Tidak hanya makanan, minuman juga merupakan suatu hal yang penting bagi tubuh semua makhluk hidup.

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. Manfaat minuman bagi kehidupan manusia yaitu, sebagai penghilang rasa haus, perangsang nafsu makan, penambah tenaga dan membantu pencernaan makanan. Penyajian minuman juga dibutuhkan di restoran maupun di café.

Penyajian minuman adalah aspek yang penting dalam pengalaman kuliner yang melibatkan presentasi visual dan tata cara penyajian minuman sebelum disajikan kepada tamu. Menurut Soekresno 1996 (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. Tidak hanya penyajian makanan dan minuman menjadi aspek penting tetapi *garnish* makanan dan minuman menjadi aspek penting juga dalam makanan dan minuman.

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. Pada zaman sekarang tidak hanya makanan saja yang perlu hiasan minuman pun juga butuh hiasan untuk memperindah sebuah minuman.



Gambar 1. *Garnish* Makanan di Muaro Terrace

Sumber: Instagram Truntum Hotel Padang (2023)

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. *Garnish* adalah hiasan yang digunakan untuk makanan maupun minuman yang umumnya bisa dimakan dan dibuat sedemikian rupa sehingga menunjang penampilan suatu hidangan, sekaligus menggugah selera makan seseorang. Menurut Wiwi Rusmini (2013:83-84) Suatu hidangan maupun jamuan akan lebih indah dan menarik apabila diberi sentuhan *garnish*/hiasan hidangan. Kreasi *garnish* juga perlu dalam penyajian makanan dan minuman.



Gambar 2. Garnish Minuman di Muaro Terrace

Sumber : Instagram Truntum Hotel Padang (2023)

Kreasi *garnish* bergantung kepada sumber daya yang kompeten, yang kreatif dan mampu menginovasi produk yang sederhana menjadi sebuah produk yang bernilai jual tinggi. Sebelum hidangan disajikan kepada tamu diberikan sentuhan seni pada *presenting food*. Menurut Annisa (2017) makanan dengan cara penyajian yang mewah akan terlihat unik dan menarik dan pasti akan mengundang konsumen untuk mencoba. Dari kutipan diatas berawal dari penyajian hidangan yang dapat sederhana atau standard. Kemudian berkembang dengan tambahan *garnish* untuk mempercantik rasa visual dari suatu hidangan. Tidak hanya kreasi *garnish* standard kualitas makanan dan minuman juga harus diperhatikan dalam suatu hidangan.

Standard kualitas makanan merujuk pada seperangkat pedoman dan parameter yang ditetapkan untuk memastikan makanan yang dikonsumsi oleh manusia memenuhi kriteria tertentu. Kualitas makanan meliputi aspek kesegaran, kebersihan, keamanan pangan, nilai gizi, konsistensi rasa, dan ketepatan label. Menurut Margareta dan Edwin (2012), kualitas makanan merupakan faktor penting dalam keputusan pembelian konsumen, sehingga

dapat dilihat bahwa peningkatan kualitas makanan mengarah pada keputusan pembelian konsumen. Tampilan hidangan sebelum disajikan kepada tamu juga berpengaruh.

Tampilan hidangan merupakan aspek penting dalam dunia kuliner yang menyoroti presentasi visual yang menarik sebelum hidangan tersebut dikonsumsi. Pengaturan piring, komposisi elemen makanan, kecerahan warna, dan hiasan tambahan semuanya berperan dalam menciptakan tampilan yang menggugah selera. 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.

Garnish adalah hiasan yang digunakan untuk makanan maupun minuman yang umumnya bisa dimakan dan dibuat sedemikian rupa sehingga menunjang penampilan suatu hidangan, sekaligus menggugah selera makan seseorang. Menurut Wiwi Rusmini (2013:83-84) Suatu hidangan maupun jamuan akan lebih indah dan menarik apabila diberi sentuhan *garnish*/hiasan hidangan. Kata *garnish* berasal dari bahasa perancis yang artinya hiasan hidangan. Hiasan hidangan bisa dibuat dari sayuran dan buah-buahan. Sayuran yang dapat digunakan sebagai hiasan hidangan antara lain: wortel, timun, pepaya muda, lobak, sawi putih, terong dan sebagainya.



Gambar 3. Hidangan di Muaro Terrace Café & Resto
Sumber: Instagram Truntum Hotel Padang (2023)

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

Dalam melakukan sebuah penelitian yang pertama kali diperhatikan adalah objek penelitian yang akan diteliti. Dimana objek penelitian tersebut terkandung masalah yang akan dijadikan bahan penelitian untuk dicari pemecahannya. Menurut Suprianti (2015:44) pengertian objek penelitian adalah variabel yang diteliti oleh peneliti ditempat penelitian yang dilakukan. Dari pengertian tersebut dapat disimpulkan bahwa objek penelitian adalah suatu gambaran sasaran ilmiah yang akan dijelaskan untuk mendapatkan informasi dan data dengan tujuan dan kegunaan tertentu. Adapun objek penelitian yang peneliti akan teliti adalah Kreasi *garnish* pada penyajian makanan dan minuman di muaro terrace café & resto.



Gambar 4. Muaro Terrace Café & Resto
Sumber: Instagram Truntum Hotel Padang (2023)

Salah satu alat penunjang dalam sebuah hidangan adalah tata letak dan *garnish* pada hidangan diatas piring saji. Sebagai dekorasi dalam sebuah makanan, tata letak dan *garnish* sebagai faktor pendukung dalam sebuah sajian hidangan selain rasa, yang digunakan untuk memperindah atau mempercantik sebuah hidangan demi pendukung perasaan konsumen saat menyantap makanan tersebut. Berdasarkan observasi prapenelitian yaitu berupa wawancara kepada salah satu Chef di Café & Resto Muaro Terrace pada bulan mei ditemukan masalah terkait kreasi *garnish* pada penyajian makanan dan minuman yang berada di muaro terrace café & resto. Kenapa 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. Mengapa Penelitian ini dilakukan di Muaro Terrace Café & Resto dikarenakan saya sudah melihat ketika Pengalaman Lapangan Industri (PLI) dari tamu langsung ada yang mengomentari tentang bagaimana tentang *garnish* makanan dan minuman di Muaro Terrace Café & Resto tersebut. Dari latar belakang diatas maka Peneliti

mengangkat judul ‘ **Kreasi *Garnish* Pada Penyajian Makanan (Studi Deskriptif Tentang Kreasi *Garnish* Pada Penyajian Makanan dan Minuman di Muaro Terrace Café & Resto)**

B. Fokus Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, maka fokus masalah yang akan dibahas hanya sebatas pada Kreasi *Garnish* Pada Penyajian Makanan Dan Minuman D i Muaro Terrace Café&Resto.

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan fokus masalah diatas, maka rumusan masalah yang akan dibahas adalah sebagai berikut

1. Bagaimana Kreasi *Garnish* pada penyajian makanan dan minuman di muaro terrace café&resto ditinjau dari aspek warna.
2. Bagaimana Kreasi *garnish* pada penyajian makanan dan minuman di muaro terrace café&resto ditinjau dari aspek keseimbangan.
3. Bagaimana kreasi *garnish* pada penyajian makanan dan minuman di muaro terrace café&resto ditinjau dari penataan / plating.

D. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini yaitu

1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kreasi *garnish* pada penyajian makanan dan minuman di muaro terrace café&resto.

2. Tujuan Khusus

1. Untuk mendeskripsikan kreasi *garnish* pada penyajian makanan dan minuman di muaro terrace café & resto terkait dengan warna
2. Untuk mendeskripsikan kreasi *garnish* pada penyajian makanan dan minuman di muaro terrace café & resto terkait dengan keseimbangan
3. Untuk mendeskripsikan kreasi *garnish* pada penyajian makanan dan minuman di muaro terrace café & resto terkait dengan penataan pada piring saji

E. Manfaat Penelitian

Melalui ini Peneliti berharap dapat memberikan hasil yang bermanfaat bagi semua pihak dan sesuai dengan tujuan penelitian sebagai berikut.

1. Bagi Hotel

Bagi industry hotel diharapkan dapat bermanfaat untuk menjadi pertimbangan penggunaan *garnish* pada makanan dan minuman.

2. Bagi Departemen Pariwisata

Menambah dan memperkaya literatur dan bacaan ilmiah untuk mata kuliah Tata Boga di Universitas Negeri Padang khususnya pada Departemen Pariwisata Program Studi D4 Manajemen Perhotelan sebagai referensi sekiranya dibutuhkan untuk penelitian berikutnya.

3. Bagi Peneliti

Menambah ilmu pengetahuan terutama hal yang berkaitan dengan kreasi *garnish* pada makanan dan minuman. Hasil dari penelitian ini digunakan untuk proposal penelitian skripsi D4 Manajemen

Perhotelan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang dan sebagai salah satu syarat menyelesaikan perkuliahan dan mendapatkan gelar Sarjana Sains Terapan (SST).

4. Bagi peneliti berikutnya

Hasil dari penelitian ini dapat menjadi acuan pada peneliti selanjutnya terutama mengenai Kreasi *Garnish* pada penyajian makanan dan minuman.