



UMN
UNIVERSITAS
MULTIMEDIA
NUSANTARA

Pengantar Food Styling

Adestya Ayu Armielia, S.ST.M.Si.Par.

LEARNING OBJECTIVES

- **Mahasiswa mampu menjelaskan pentingnya penataan dan penyajian makanan penutup dalam meningkatkan pengalaman bersantap. (C2)**
- **Siswa mampu mengumpulkan tugas yang sesuai format dan sesuai dengan tenggat waktu yang diberikan. (A5)**

DEFINISI FOOD STYLING

- ***Food styling*** adalah seni dan proses menata makanan agar terlihat semenarik mungkin untuk fotografi atau video.
- Orang yang secara profesional terlibat dalam penataan makanan disebut ***Food Stylist***.



FOOD PLATING VS FOOD STYLING

Food Plating

- **Proses menata dan menghias makanan di atas piring dengan cara yang meningkatkan daya tarik visual dan pengalaman bersantap secara keseluruhan.**
- **Tujuan utama dari food plating adalah membuat hidangan tampak menarik bagi pengunjung, menekankan kesegaran dan kualitas bahan-bahan sambil tetap mengikuti gaya dan konsep restoran.**
- **Food plating terutama berkaitan dengan tampilan hidangan saat disajikan di restoran atau tempat makan.**
- **Hal ini mempertimbangkan aspek-aspek praktis seperti ukuran porsi, kemudahan menyantap, dan menjaga integritas dan suhu makanan.**

FOOD PLATING VS FOOD STYLING

Food Styling

- **Menyiapkan dan menyajikan makanan khusus untuk fotografi atau videografi.**
- **Tujuan utama penataan makanan adalah untuk menciptakan gambar yang tampak lezat dan menarik, sering kali menonjolkan tekstur, warna, dan fitur utama makanan.**
- **Penataan makanan lebih menekankan estetika visual daripada kepraktisan dan terkadang menggunakan teknik yang mungkin tidak cocok untuk dikonsumsi secara langsung.**
- **Penataan makanan sering kali melibatkan waktu persiapan yang lama dan penggunaan alat peraga, pencahayaan, dan terkadang bahan yang tidak dapat dimakan untuk mencapai tampilan yang diinginkan.**

PRINSIP DASAR FOOD STYLING

- **Komposisi**
- **Warna**
- **Tekstur**
- **Proporsi dan *balance***
- ***Garnishing***
- ***Lighting* dan presentasi**
- ***Focal point***



ALASAN FOOD STYLING PENTING BAGI INDUSTRI F&B

- ***First impressions***
- ***Brand image***
- **Marketing dan social media**
- **Kepuasan pelanggan**
- **Kualitas dan rasa**
- **Daya tarik menu**
- **Kreativitas kuliner**



PERAN FOOD PLATING DAN FOOD STYLING UNTUK MENINGKATKAN PENGALAMAN BERSANTAP

Food Plating

- **Daya tarik visual**
- **Menonjolkan kualitas dan kesegaran**
- **Meningkatkan persepsi rasa**
- **Keselarasan budaya dan konseptual**

Food Styling

- **Marketing dan branding**
- **Ekspektasi pelanggan**
- **Menciptakan Keinginan**
- **Peran edukatif dan inspiratif**

DAMPAK GABUNGAN PADA PENGALAMAN BERSANTAP

- **Pengalaman Holistik**
- **Konsistensi dan Kepercayaan terhadap *brand***
- **Hubungan Emosional terhadap produk dan *brand***



CONCLUSION

- **Ada 4 perbedaan utama antara food plating dan food styling dalam aspek tujuan, konteks, teknik, dan audiens.**
- ***Food plating* dan *food styling* jika dipadukan dapat memberikan kontribusi positif terhadap keseluruhan pengalaman bersantap bagi pelanggan dengan memenuhi ekspektasi yang ditetapkan terhadap pengalaman visual dan sensorik secara langsung.**
- ***Food styling* merupakan keterampilan yang sangat berharga dalam peralatan fotografer makanan.**
- **Seorang mahasiswa kuliner formal juga dapat menjadi *food stylist* dengan mengembangkan proporsi dan tekstur yang berbeda dari setiap makanan.**

Thank You