



UMN
UNIVERSITAS
MULTIMEDIA
NUSANTARA

Color Theory in Food Styling

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

CAPAIAN PEMBELAJARAN:

- Mahasiswa mampu menjelaskan prinsip-prinsip teori warna dan penerapannya dalam penataan dan penyajian makanan penutup. (C2)
- Siswa mampu mengumpulkan tugas yang sesuai format dan sesuai dengan tenggat waktu yang diberikan. (A5)

DEFINISI

Psikologi warna adalah studi tentang bagaimana warna memengaruhi perilaku, emosi, dan persepsi manusia.



BAGAIMANA PSIKOLOGI WARNA DAPAT DITERAPKAN DALAM FOOD STYLING?

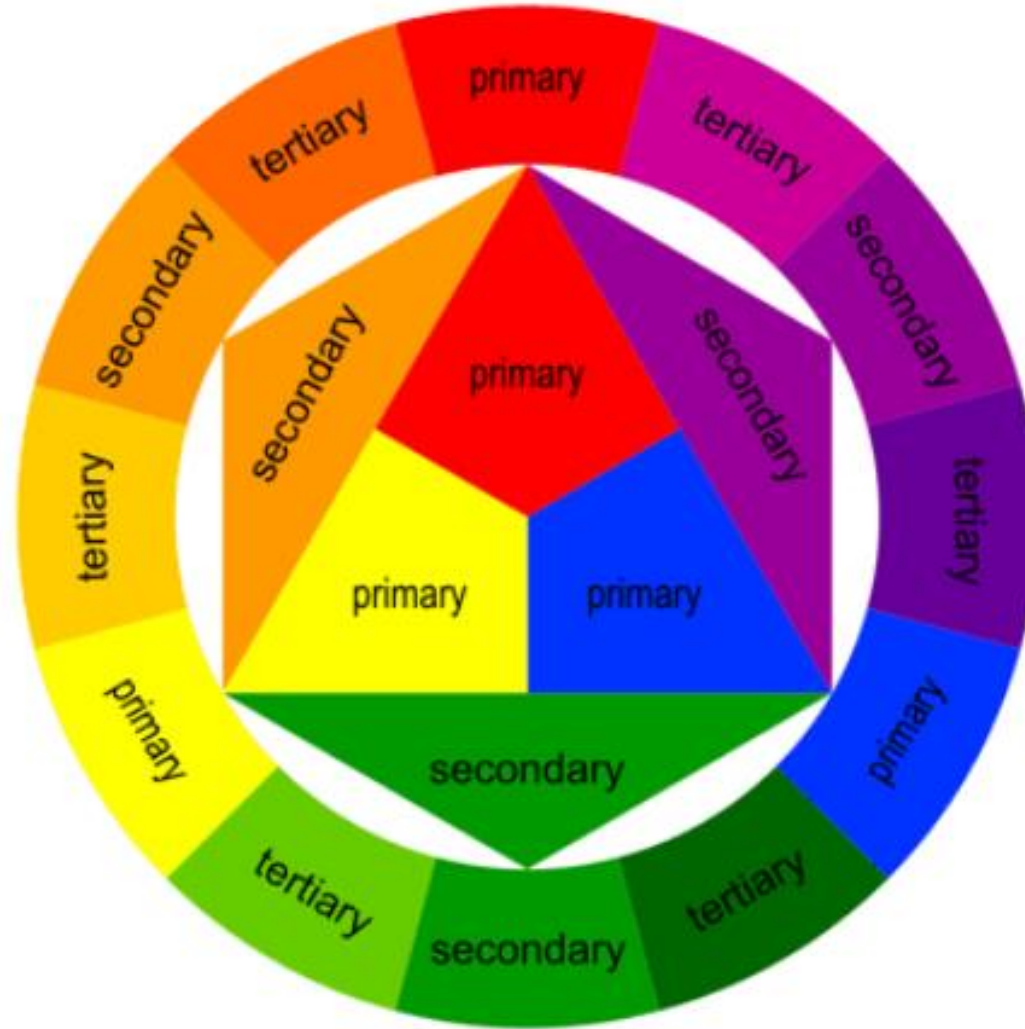
- Menciptakan keseimbangan visual
- Menonjolkan bahan-bahan utama
- Menyampaikan kesegaran dan kesehatan
- Membangkitkan emosi dan selera makan
- Meningkatkan tema dan konsep
- Relevansi musim dan budaya



COLOR WHEEL

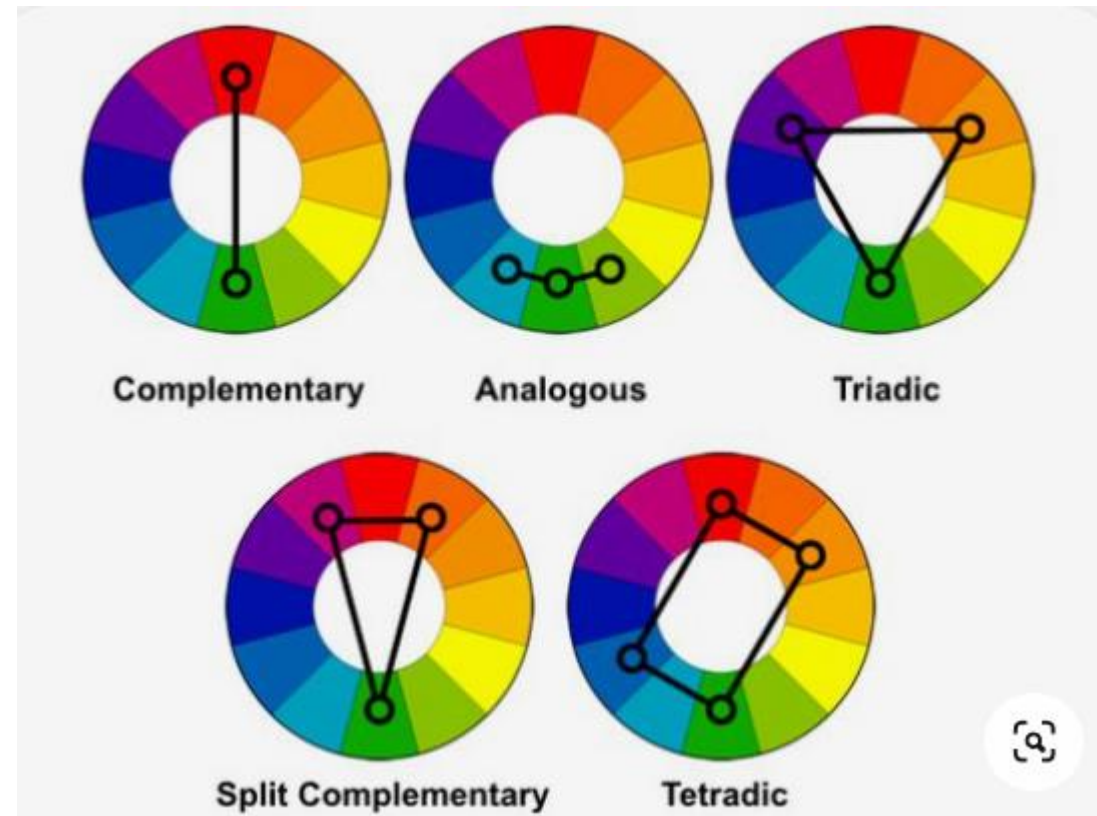
- *Color Wheel* adalah representasi visual tentang bagaimana warna disusun berdasarkan rona dan menunjukkan representasi visual antara warna primer, sekunder, dan tersier.
- Komponen *Color Wheel* diantaranya adalah:
 - Warna Primer: Merah, biru, dan kuning. Warna-warna ini tidak dapat dibuat dengan mencampur warna lain.
 - Warna Sekunder: Hijau, jingga, dan ungu. Warna-warna ini dibuat dengan mencampur dua warna primer.
 - Warna Tersier: Warna-warna ini dibuat dengan mencampur warna primer dengan warna sekunder. Contohnya termasuk merah-jingga, kuning-hijau, dan biru-ungu.

COLOR WHEEL



PASANGAN WARNA DALAM COLOR THEORY DI FOOD PHOTOGRAPHY

- *Analogous Colors*
- *Complementary Colors*
- *Monochromatic Colors*
- *Triadic Colors*



MENJELAJAHI PENGGUNAAN WARNA UNTUK MEMBANGKITKAN EMOSI DAN MENINGKATKAN PRESENTASI MAKANAN

- Utamakan keseimbangan dan keharmonisan
- Highlight bahan utama
- Ciptakan daya tarik
- Gunakan tema musim
- Optimalkan *background plating*



Example of plated dessert for Christmas dinner

PENDEKATAN STRATEGIS DALAM MENGGUNAKAN WARNA UNTUK MEMBANGKITKAN EMOSI DAN MENINGKATKAN PRESENTASI MAKANAN

Red Excitement Strength Love Energy	Orange Confidence Success Bravery Sociability	Yellow Creativity Happiness Warmth Cheer	Green Nature Healing Freshness Quality	Blue Trust Peace Loyalty Competence
Pink Compassion Sincerity Sophistication Sweet	Purple Royalty Luxury Spirituality Ambition	Brown Dependable Rugged Trustworthy Simple	Black Formality Dramatic Sophistication Security	White Clean Simplicity Innocence Honest





KESIMPULAN

Psikologi warna dalam penataan makanan merupakan alat yang ampuh untuk meningkatkan daya tarik visual makanan, memengaruhi persepsi, dan meningkatkan pengalaman bersantap. Dengan memahami dan menerapkan prinsip-prinsip ini, *food stylist* dan *chef* dapat menciptakan hidangan yang tidak hanya terasa lezat tetapi juga memikat dan menyenangkan indera.

Thank You