

LAMPIRAN

1. Pedoman Wawancara

Judul Penelitian: Makna Visual Plating dan Peranannya dalam Pengalaman *Fine Dining* serta Strategi *Sustainable Dining* di Rumari Restaurant Raffles Bali.

Tujuan Wawancara: Untuk memperoleh informasi mendalam mengenai filosofi, standar, dan penerapan elemen *visual plating* serta bagaimana elemen tersebut berkontribusi terhadap pengalaman tamu dan strategi keberlanjutan restoran.

Informan:

1. *Chef de Cuisine / Executive Chef*

2. *Trainee Kitchen*

Metode wawancara : wawancara mendalam (*indepth interview*) dengan pendekatan semi-terstruktur (semi-structured interview). Pendekatan ini dipilih karena memungkinkan peneliti untuk menggali informasi secara mendalam sesuai dengan pengalaman dan persepsi informan, namun tetap berpedoman pada daftar pertanyaan utama yang telah disusun sebelumnya.

No.	Fokus Wawancara	Indikator	Pertanyaan Wawancara
1	Makna dan Filosofi <i>Visual Plating</i>	Filosofi dasar <i>plating</i> di Rumari	Bagaimana filosofi <i>plating</i> “80% bahan lokal dan 20% bahan <i>impor</i> ” diterapkan di Rumari Restaurant?
2	Kreativitas dan Kebebasan dalam <i>Plating</i>	Bimbingan dari <i>chef</i> dalam mengarahkan kreativitas	Bagaimana <i>chef</i> memberikan arahan atau koreksi dalam proses <i>plating</i> ?
3	Konsistensi dan Standar Operasional (SOP)	Upaya menjaga keseragaman tampilan hidangan	Apa tantangan dalam menjaga konsistensi tampilan antar hidangan?
4	Proses Pembelajaran dan Pelatihan	Proses <i>briefing</i> dan evaluasi	Seberapa sering dilakukan <i>evaluasi</i> atau latihan <i>plating</i> ?

No.	Fokus Wawancara	Indikator	Pertanyaan Wawancara
5	Persepsi terhadap Pengalaman Tamu	Dampak <i>visual plating</i> terhadap pengalaman pelanggan	Apakah <i>plating</i> dapat meningkatkan kepuasan pelanggan?
6	Keberlanjutan (<i>Sustainable Dining</i>)	Penggunaan bahan lokal dan <i>edible garnish</i>	Bagaimana <i>plating</i> di Rumari mendukung konsep <i>sustainable dining</i> ?
7	<i>Brand Image</i> dan Promosi Restoran	Dampak media sosial terhadap promosi	Apakah pelanggan sering membagikan foto hidangan di media sosial?
8	Kolaborasi dan <i>Teamwork</i> Dapur	Tanggung jawab kolektif terhadap hasil <i>plating</i>	Apakah <i>plating</i> dianggap sebagai hasil kerja bersama tim dapur?

2. Hasil wawancara



A. Hasil Wawancara dengan Chef (Informan 1)

Nama Informan: *Chef de Cuisine (Head Chef Rumari Restaurant)*

Tanggal Wawancara: 22 Oktober 2025

Lokasi: *Rumari Restaurant, Raffles Bali*

Durasi: $\pm$ 60 menit

1. Peneliti: Bisa dijelaskan bagaimana filosofi *visual plating* yang diterapkan di *Rumari Restaurant*?

Chef: Filosofi plating kami disebut *Eighteen Twenty* artinya 80% bahan lokal dan 20% bahan *impor*. Filosofi ini kami gunakan untuk menunjukkan bahwa bahan lokal bisa tampil dalam bentuk yang modern dan elegan. *Visual plating* menjadi cara kami menyampaikan identitas Indonesia dengan sentuhan *fine dining*.

2. Peneliti: Apa makna *visual plating* menurut Anda?

Chef: *Visual plating* bukan sekadar estetika. Itu komunikasi visual antara dapur dan tamu. Ketika tamu melihat piringnya, mereka langsung tahu kualitas dan karakter restoran.

3. Peneliti: Apakah *staf* atau trainee diberi ruang untuk berkreasi dalam proses *plating*?

Chef: Ya, mereka kami beri kesempatan untuk mencoba ide baru, tapi tetap dalam batas filosofi Rumari. Semua *plating* harus mengacu pada SOP dan foto panduan agar hasilnya tetap konsisten.

4. Peneliti: Bagaimana SOP tersebut dijalankan di dapur?

Chef: Setiap menu punya foto referensi, posisi bahan utama, warna saus, tinggi hidangan, bahkan arah potongan. Sebelum *service* dimulai, kami lakukan *mock plating* untuk memastikan semua tim punya persepsi yang sama.

5. Peneliti: Bagaimana plating mendukung strategi *sustainable dining* di Rumari?

Chef: Kami berkomitmen menggunakan bahan lokal dan edible garnish agar tidak ada bahan yang terbuang. Kami juga menerapkan plating minimalis agar efisien tapi tetap artistik. Ini bentuk tanggung jawab lingkungan kami.

6. Peneliti: Seberapa besar peran plating terhadap pengalaman tamu?

Chef: Sangat besar. Pengalaman tamu dimulai dari pandangan pertama ke piring. Kalau tampilannya sudah memikat, mereka akan punya ekspektasi positif terhadap rasa dan kualitasnya

Ringkasan Naratif:

Chef menjelaskan bahwa filosofi food plating di Rumari berakar pada prinsip “*Eighteen Twenty*” (80% bahan lokal dan 20% bahan *impor*). Filosofi ini bukan hanya tentang bahan, tetapi juga tentang identitas visual dan keberlanjutan. *Chef* menekankan pentingnya keseimbangan warna, tekstur, dan ketinggian dalam setiap plating untuk menghadirkan pengalaman *fine dining* yang elegan.

“*Visual plating* di Rumari bukan sekadar tampilan, tetapi cerminan filosofi dan budaya lokal. Kami ingin setiap piring menceritakan cerita Indonesia dengan sentuhan modern.” *Chef* juga menambahkan bahwa *trainee* diberi ruang untuk bereksperimen, namun tetap diarahkan agar sesuai dengan SOP dan *brand image* restoran. “*Semuanya harus sesuai standar visual Rumari. Semua plating ada fotonya dan posisi bahan sudah ditentukan.*”

“*Kami pakai bahan lokal dan edible garnish untuk mengurangi food waste. Itu bagian dari tanggung jawab kami terhadap lingkungan.*”

B. Hasil Wawancara dengan *Trainee* (Informan 2)

Nama Informan: *Trainee Kitchen Department*

Tanggal Wawancara: 24 Oktober 2025

Lokasi: Dapur Rumari *Restaurant*

Durasi: $\pm$ 45 menit

1. Peneliti: Apa kesulitan yang Anda alami saat melakukan *plating* di Rumari?

Trainee: Yang paling sulit itu menjaga kerapian dan presisi. Kalau posisi bahan sedikit salah, *chef* akan minta ulang. Jadi setiap detail harus diperhatikan, mulai dari saus, garnish, sampai arah potongan.

2. Peneliti: Bagaimana *chef* membimbing Anda selama proses belajar *plating*?

Trainee: *Chef* selalu memberikan contoh dulu, lalu kami meniru. Setelah itu *chef* akan memberi koreksi. Kami juga punya sesi latihan rutin setiap minggu untuk menyamakan teknik dan gaya *plating*.

3. Peneliti: Apakah Anda diberi kebebasan untuk berkreasi?

Trainee: Iya, kadang kami diminta membuat versi *plating* sendiri, lalu nanti dikoreksi. Rasanya menyenangkan karena bisa belajar sambil menyalurkan ide, tapi tetap harus sesuai standar Rumari.

4. Peneliti: Bagaimana Anda melihat hubungan antara *plating* dan pengalamantamu?

Trainee: Tamu selalu kagum saat hidangan datang. Kadang mereka langsung foto dan unggah ke media sosial. Jadi menurut saya, *plating* berperan besar membuat mereka puas dan bangga datang ke Rumari.

5. Peneliti: Apa yang Anda pelajari tentang filosofi 80% bahan lokal dan 20% impor?

Trainee: Filosofi itu bikin saya sadar pentingnya bahan lokal. Kami jadi tahu bagaimana bahan Indonesia bisa dibuat jadi mewah dan berkelas. Itu juga bagian dari keberlanjutan.

Ringkasan Naratif:

Trainee menyampaikan bahwa proses *plating* menuntut ketelitian tinggi dalam proporsi, warna, dan posisi bahan. Kesalahan kecil dapat membuat *plating* harus diulang.

“Kalau posisi bahan salah sedikit, bias diulang dari awal.”

Trainee menjelaskan bahwa *chef* memberikan pelatihan rutin setiap minggu dan menjelaskan filosofi setiap hidangan.

“*Kami boleh mencoba ide baru, tapi harus sesuai dengan gaya Rumari.*”

Trainee menambahkan bahwa plating yang menarik sering diunggah tamu di media sosial, menjadi promosi gratis bagi restoran.

“*Kalau plating-nya bagus, tamu sering foto dan unggah di media sosial.*”

D. Tabel Ringkasan Hasil Wawancara

Tema Utama	Subtema	Kutipan Naratif	Interpretasi Peneliti
Makna <i>visual plating</i>	Filosofi dan estetika	“ <i>Plating</i> adalah cerita tentang budaya lokal.”	<i>Plating</i> digunakan sebagai media ekspresi budaya dan identitas Rumari.
Kreativitas	Ruang bereksperimen terarah	“ <i>Kami boleh bereksperimen, tapi tetap mengikuti standar visual Rumari.</i> ”	Ada keseimbangan antara inovasi dan konsistensi <i>brand</i> .
Konsistensi dan SOP	Standar visual dan disiplin dapur	“ <i>Setiap plating</i> punya panduan foto dan posisi bahan.”	SOP menjaga keseragaman kualitas visual setiap hidangan.
Keberlanjutan	Penggunaan bahan lokal dan edible garnish	“ <i>Kami pakai bahan lokal dan garnish yang bisa dimakan.</i> ”	<i>Plating</i> mendukung sustainable dining dan

			efisiensi bahan.
Pengalaman tamu	Kesan pertama dan kepuasan visual	“Plating yang indah membuat tamu lebih puas dan ingin foto.”	Tampilan visual memperkuat persepsi positif tamu terhadap kualitas restoran.
Pembelajaran dan teamwork	Kolaborasi antar staf dapur	“Setiap piring adalah hasil kerja bersama: chef, staf, dan trainee.”	Plating menjadi simbol kerja tim dan tanggung jawab kolektif di dapur.

E. Prosedur Pelaksanaan

1. Peneliti mengajukan izin kepada manajemen Rumari *Restaurant*.
2. Menyampaikan tujuan penelitian dan menjamin kerahasiaan jawaban informan.
3. Melaksanakan wawancara menggunakan pedoman semi-terstruktur.
4. Merekam hasil wawancara (dengan persetujuan informan) dan mencatat poin-poin penting.
5. Melakukan transkripsi hasil wawancara untuk analisis tematik.
6. Melakukan member *check* (konfirmasi hasil wawancara kepada informan) untuk memastikan keakuratan data.

F. Teknik Analisis Data

Hasil wawancara dianalisis menggunakan model Miles dan Huberman (2014), yang terdiri atas tiga tahap:

1. Reduksi data: memilah informasi relevan dari transkrip wawancara.
2. Penyajian data: menyusun narasi, tabel tematik, dan kutipan langsung dari informan.
3. Penarikan kesimpulan: mengidentifikasi tema utama seperti kreativitas, konsistensi, dan keberlanjutan dalam proses plating.



E. SURAT IZIN PENELITIAN



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS,
DAN TEKNOLOGI**
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
FAKULTAS EKONOMI
Jalan Udayana No. 11 Singaraja-Bali. Telepon : (0362) 26830
Website : <http://www.fe.undiksha.ac.id/>

Nomor : 2400/UN48.13.1/PT.01.04/2025
Lamp. : -
Hal : *Permohonan Wawancara / Data Penelitian*

Singaraja, 28 Oktober 2025

Kepada Yth. **HRD Raffles Bali**
di
Tempat

Dengan Hormat,

Wakil Dekan I Fakultas Ekonomi Universitas Pendidikan Ganesha menerangkan bahwa mahasiswa/i tersebut dibawah ini :

Nama : Made Wahyuni
NIM : 2257011011
Fakultas : Ekonomi
Jurusan/Prodi : D4 Pengelolaan Perhotelan

Bermaksud mengadakan penelitian lapangan untuk menempuh atau menyusun tugas akhir, skripsi dan melengkapi tugas lainnya. Sehubungan dengan hal tersebut, kami mohon izin agar mahasiswa kami dapat melakukan wawancara/penelitian di tempat yang Bapak/Tbu/Sdr. Pimpin.

Demikian surat ini kami buat agar bisa digunakan sebagaimana mestinya. Atas perhatian dan kerjasamanya, kami sampaikan terima kasih.

a.n. Dekan,
Wakil Dekan I,



Ni Made Suci
NIP. 196810291993032001

 **Balai Sertifikasi Elektronik**

Catatan :
• UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau Dokumen Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"
• Dokumen ini tertanda ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BsrE
• Surat ini dapat dibuktikan keasliannya dengan menggunakan *qr code* yang telah tersedia

G. DOKUMENTASI





