

STUDI EKSPLORASI DALAM KREATIVITAS FOOD PLATING DI RUMARI RESTAURANT JIMBARAN

TUGAS AKHIR



**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN (D4)
JURUSAN MANAJEMEN
FAKULTAS EKONOMI
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA**



- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 Ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"
- Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BSrE - BSSN, validitas dokumen elektronik ini bisa dicek menggunakan aplikasi mobile VeryDS oleh BSrE
- Cetakan dokumen ini merupakan salinan dari file dokumen bertandatangan elektronik yang keabsahannya dapat diakses melalui scan QRCode yang terdapat pada sertifikat ini.



**Balai Besar
Sertifikasi
Elektronik**

TUGAS AKHIR

DIAJUKAN UNTUK MELENGKAPI TUGAS DAN MEMENUHI SYARAT-SYARAT UNTUK MENCAPAI GELAR SARJANA TERAPAN PARIWISATA



Pembimbing I	Trianasari, M.M., Ph.D. NIP.197006062002122002
Pembimbing II	Luh Putu Triyanti Ariestiana Dewi, S.Pd., M.Par. NIP.199303302022032013



- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 Ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"
- Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BSrE - BSSN, validitas dokumen elektronik ini bisa dicek menggunakan aplikasi mobile VeryDS oleh BSrE
- Cetak dokumen ini merupakan salinan dari file dokumen bertandatangan elektronik yang keabsahannya dapat diakses melalui scan QRCode yang terdapat pada sertifikat ini.



**Balai Besar
Sertifikasi
Elektronik**

Tugas Akhir oleh Made Wahyuni ini
telah dipertahankan di depan dewan penguji
Pada tanggal 02 Juli 2026

Dewan Penguji

Ketua	Prof. Putu Indah Rahmawati, M.Bis., Ph.D. NIP.198002172002122001
Anggota	Trianasari, M.M., Ph.D. NIP.197006062002122002
Anggota	Luh Putu Triyanti Ariestiana Dewi, S.Pd., M.Par. NIP.199303302022032013



- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 Ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"
- Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BSrE - BSSN, validitas dokumen elektronik ini bisa dicek menggunakan aplikasi mobile VeryDS oleh BSrE
- Cetakan dokumen ini merupakan salinan dari file dokumen bertandatangan elektronik yang keabsahannya dapat diakses melalui scan QRCode yang terdapat pada sertifikat ini.



**Balai Besar
Sertifikasi
Elektronik**

Diterima oleh Panitia Ujian Fakultas Ekonomi
Universitas Pendidikan Ganesha
guna memenuhi syarat-syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Pariwisata

Menyetujui

Ketua Ujian	Dr. Dra. Ni Made Suci, M.Si. NIP.196810291993032001
Sekretaris Ujian	Dr. Ni Made Ary Widiastini, S.St.Par., M.Par. NIP.198104162005012002



- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 Ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"
- Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BSrE - BSSN, validitas dokumen elektronik ini bisa dicek menggunakan aplikasi mobile VeryDS oleh BSrE
- Cetakan dokumen ini merupakan salinan dari file dokumen bertandatangan elektronik yang keabsahannya dapat diakses melalui scan QRCode yang terdapat pada sertifikat ini.



**Balai Besar
Sertifikasi
Elektronik**

Prakata

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Ida Sang Hyang Widhi Wasa karena atas rahmat dan karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul <Studi Eksplorasi dalam Kreativitas Food Plating di Rumari Restaurant Jimbaran= dengan baik. Penelitian ini disusun sebagai salah satu bentuk kontribusi akademik dalam pengembangan ilmu pengetahuan di bidang perhotelan dan *food and beverage*, khususnya terkait *visual presentation*, *food plating*, *customer experience*, *sustainable dining*, dan *brand image* dalam konteks *fine dining*.

Penulis menyadari bahwa proses penyusunan penelitian ini tidak terlepas dari bantuan, dukungan, dan bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada:

1. Ida Sang Hyang Widhi Wasa atas segala rahmat dan kesehatan yang diberikan selama proses penelitian dan penyusunan Tugas Akhir ini.
2. Universitas Pendidikan Ganesha, khususnya Program Studi D4 Pengelolaan Perhotelan, atas dukungan akademik yang diberikan.
3. Ibu Trianasari, M.M., Ph.D. selaku dosen pembimbing yang telah memberikan arahan, masukan, dan motivasi selama proses penyusunan penelitian.
4. Ibu Luh Putu Triyanti Ariestiana Dewi, S.Pd., M.Par. selaku Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, masukan, serta dukungan kepada penulis dalam penyempurnaan Tugas Akhir ini.
5. Prof. Putu Indah Rahmawati, M.Bis., Ph.D. selaku dosen penguji yang telah memberikan kritik, saran, dan masukan yang membangun sehingga penulis dapat menyempurnakan Tugas Akhir ini.
6. Pihak Rumari Restaurant dan Raffles Bali yang telah memberikan izin penelitian serta kesempatan untuk melakukan observasi dan pengumpulan data.
7. Seluruh *chef*, staf dapur, dan *trainee* Rumari Restaurant yang telah bersedia menjadi informan dan memberikan informasi yang sangat membantu penelitian ini.
8. Kedua orang tua penulis Bapak Kadek Tulus Budi Dharmawan dan Ibu Wayan suprianti, dua orang yg sangat berjasa dalam hidup penulis. Dua orang yang selalu mengusahakan anak keduanya ini menempuh pendidikan setinggi- tingginya, meskipun mereka tidak sempat merasakan bangku perkuliahan, namun mereka lah yang selalu menyelamatkan dan menuntun penulis melewati masa-masa sulit.
9. Keluarga, sahabat, dan semua pihak yang telah memberikan dukungan moral maupun motivasi selama proses penyusunan penelitian.
10. Terakhir, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada seseorang yang mungkin sering terlupakan. Ya, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada diri sendiri karna tetap bertahan sampai pada tahap ini. Terima kasih karna tidak menyerah dan berani melawan rasa takut serta keraguan terbesar dalam diri sendiri, terima kasih karna tidak menyerah, tetapi memilih melangkah dan terus berjuang walau kadang tak tahu arah dan sering merasa terlambat dari yang lain. Sampai saat ini bukanlah hal yang mudah bagi anak kecil yang perjuangannya dipenuhi dengan benturan besar. Perjalanan yang tidak mudah tapi kamu sanggup untuk melewati

badai itu. Aku bangga padamu, aku tahu perjalanan ini belum selesai masih banyak ketidakpastian dan luka yang mungkin datang, semoga kamu mampu melewatinya. Ingat kamu pantas bahagia, kamu berhak bermimpi dan kamu layak untuk sampai di tujuan itu. Teruslah hidup dengan hati yang jujur dan berjalan dengan niat yg baik. Terima kasih, Made Wahyuni, kamu hebat sejauh ini.

Penulis menyadari bahwa ini masih memiliki keterbatasan dan jauh dari sempurna. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun demi penyempurnaan penelitian di masa mendatang. Penulis berharap penelitian ini dapat memberikan manfaat, baik secara akademis maupun praktis, khususnya bagi pengembangan industri hospitality dan culinary arts di Indonesia.

Singaraja, 13 Juli 2026

Made Wahyuni



DAFTAR ISI

DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2. Identifikasi Masalah	4
1.3. Pembatasan Masalah.....	4
1.4. Rumusan Masalah Penelitian.....	5
1.5. Tujuan Penelitian.....	5
1.6. Manfaat Hasil Penelitian.....	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	6
2.1 Hasil Penelitian yang Relevan.....	6
2.2 Kajian Teori.....	13
2.2.1 Konsep Customer Experience dalam Hospitality / Fine Dining.....	13
2.2.2 Visual Presentation dan Food Plating.....	14
2.2.4 Sustainable Dining dan Hospitality	16
2.3 Model Penelitian.....	17
BAB III METODE PENELITIAN.....	20
3.1 Pendekatan dan Jenis Penelitian	20
3.2 Lokasi Penelitian	21
3.3 Sumber Data	22
3.3.1 Data Primer	22
3.3.2 Data Sekunder.....	23
3.3.4 Metode Dan Teknik Analisis Data	23
BAB IV	25

4.1	Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	25
4.2	Hasil Penelitian.....	26
4.3	Pembahasan	37
4.3.2	Visual Presentation dan Food Plating sebagai Strategi Sustainable Dining.....	39
4.3.3	Sintesis dan Implikasi.....	42
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		43
5.1	Kesimpulan.....	43
1.	Makna dan Penjelasan Elemen Visual Plating oleh Karyawan.....	43
3.	Implikasi Umum.....	45
5.2	Saran.....	45
5.3	Penutup.....	47
DAFTAR PUSTAKA		48
LAMPIRAN		51

DAFTAR TABEL

<u>Tabel 2. 1Penelitian Terdahulu.....</u>	<u>11</u>
<u>Tabel 4. 1 hasil analisis wawancara.....</u>	<u>3</u>



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Model Penelitian.....	19
Gambar 3.1 Letak Rumari Restaurant pada Google Maps.....	21
Gambar 4.1 Rumari Restaurant	25
Gambar 4.2 Duck egg.....	28
Gambar 4.3 Rendang Parpadele Pasta.....	29
Gambar 4.4 Edible Garnis	35
Gambar 4.5 Bumbu Bali Tuille	36
Gambar 4.6 Customer melakukan promosi dengan cara mention di sosial media.....	36
Gambar 4.7 Buah dari hasil panen masyarakat setempat	40
Gambar 4.8 Smoked Tuna With Sambal Matah.....	41

