

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Dalam industri makanan dan minuman, tampilan atau penyajian produk menjadi salah satu faktor penting yang dapat mempengaruhi daya tarik konsumen. Selain rasa, penyajian makanan yang menarik dapat memberikan pengalaman yang berbeda bagi konsumen sehingga dapat meningkatkan minat mereka untuk mencoba suatu produk. Penyajian makanan yang menarik juga menjadi faktor penting dalam memengaruhi pengambilan keputusan konsumen. Foto-foto makanan yang indah dan menggugurkan dapat menjadi viral dan bisa membantu promosi restoran. Oleh karena itu, para pelaku usaha kuliner perlu memperhatikan penyajian makanan dengan menciptakan tampilan yang menarik agar dapat menarik perhatian konsumen dan meningkatkan daya tarik di pasar kuliner yang semakin kompetitif.

Saat ini, banyak konsumen yang tidak hanya mempertimbangkan rasa makanan, tapi juga mencari pengalaman unik dari segi tampilan dan estetika penyajian. Mereka cenderung tertarik dengan makanan yang disajikan secara kreatif dan *eye-catching*, yang dapat memicu rasa penasaran dan membuat mereka ingin mencoba (delegasi, 2023). Namun, tidak semua kedai makanan mampu menyajikan makanan dengan tampilan yang menarik. Beberapa masih menerapkan penyajian yang cenderung biasa dan kurang bervariasi.

Hasil yang terdapat pada observasi penelitian ini adalah adanya persaingan yang sengit di industri kuliner, kedai Big Ali di Semarang menghadapi tantangan besar untuk mempertahankan dan meningkatkan daya tarik konsumen. Kualitas makanan, harga yang bersaing, dan penyajian yang menarik merupakan faktor utama yang memengaruhi pilihan konsumen dalam memilih tempat makan. Penyajian makanan yang menarik tidak hanya memperindah estetika visual, tetapi juga berpotensi mempengaruhi persepsi konsumen terhadap nilai dan kualitas produk. Pemahaman mendalam tentang bagaimana elemen-elemen tata cara penyajian, pemilihan piring, dan presentasi visual yang mempengaruhi preferensi konsumen sangat penting bagi kedai Big Ali.

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi faktor-faktor kunci yang mempengaruhi preferensi konsumen terhadap penyajian makanan di kedai ini. Diharapkan hasil penelitian ini tidak hanya memberikan wawasan strategis bagi kedai Big Ali untuk meningkatkan daya tarik dan kepuasan konsumen, tetapi juga menjadi panduan praktis bagi kepentingan industri kuliner dalam memperbaiki strategi penyajian makanan yang lebih

menarik dan menggugah selera. Penyajian makanan yang menarik sangat penting dalam industri kuliner karena dapat mempengaruhi daya tarik konsumen.

1.2. Rumusan Masalah

- 1) Seberapa pentingnya tata cara penyajian yang menarik bagi konsumen?
- 2) Bagaimana strategi penyajian makanan yang menarik dapat meningkatkan daya tarik konsumen di Kedai Big Ali?

1.3. Tujuan penelitian

- 1) Menjelaskan seberapa pentingnya tata penyajian makanan yang menarik.
- 2) Mengidentifikasi strategi penyajian makanan yang menarik di Kedai Big Ali serta pengaruhnya terhadap daya tarik konsumen.

1.4. Manfaat Penelitian

- 1) **Manfaat teoritis:** Penelitian ini dapat memberikan kontribusi dalam bidang kuliner dengan menekankan pentingnya penyajian makanan yang menarik untuk meningkatkan daya tarik konsumen. Hasil dari penelitian ini dapat memperkaya literatur mengenai Teknik cara penataan makanan, dan presentasi visual pada makanan.
- 2) **Manfaat Praktis:** dapat memberikan manfaat praktis bagi kedai dengan meningkatkan daya tarik menu. Dapat Mengidentifikasi elemen-elemen seperti warna yang menarik, penataan piring yang kreatif dan keberagaman tekstur makanan membantu menciptakan pengalaman makan yang memikat, meningkatkan kepuasan pelanggan.