



TAMPILAN MENU

Tampilan Menu:



1. Single Card

Single card adalah tampilan menu yang dibuat dalam bentuk selembar kertas yang berisikan tentang produk makanan dan minuman yang dijual. Jenis tampilan menu seperti ini paling banyak dijumpai pada restoran pada zaman sekarang karena lebih sederhana dan menu yang ditawarkan tidak memiliki variasi yang sangat banyak. Biasanya menu ditawarkan tidak lebih dari 2-3 macam pilihan bagi appetizer, soup, dan dessert dan dapat lebih dari 5 macam pilihan menu untuk main course atau dapat disesuaikan dengan ukuran dari menu single card tersebut.

Tampilan Menu:



2. Double Card

Double card adalah tampilan menu yang terdiri dari halaman muka dan belakang tanpa adanya halaman lagi didalamnya. Jenis tampilan menu seperti ini memiliki variasi pilihan menu yang lebih banyak dibandingkan dengan tampilan single card. Biasanya memiliki sampai dengan 5 atau lebih pilihan dari appetizer, soup, dan dessert serta untuk main course dapat memiliki pilihan lebih dari 10 pilihan menu serta pada bagian terakhir dapat disisipi pilihan berbagai jenis minuman.

Tampilan Menu



3. Pages Within Cover

Pages within cover adalah tampilan menu yang berupa buku menu yang didalamnya terdapat halaman –halaman yang menjelaskan tentang produk makanan dan minuman.

Tampilan pages within cover menu adalah tampilan sebuah menu yang paling lengkap serta memiliki variasi menu yang paling banyak, meliputi appetizer, soup, main course dan dessert yang biasanya terdiri lebih dari 10 sampai 15 macam pilihan menu serta ditambahkan minuman.

Tampilan Menu



4. Tent Card Menu

Tent card menu dibuat dengan tampilan menu yang lebih sederhana dengan cara diletakkan dimeja setiap tamu.

Tampilan Menu



5. Blackboard Menu

Blackboard menu dibuat dan diletakkan di depan restoran yang terbuat dari papan tulis kayu, sehingga para pelanggan dapat mengetahui menu dari luar tanpa harus masuk ke dalam restoran.

Tampilan Menu



6. Signed Board Menu

Signed board menu sering dijumpai pada makanan cepat saji dan biasanya terletak di bagian belakang counter cashier pada bagian atas, maka seorang tamu/pelanggan dapat memesan makanan dan minuman secara langsung kepada cashier.

Tampilan Menu



7. E (Electronic) Board Menu

Buku menu tampil tidak berupa sebuah buku sebagaimana sering dijumpai pada saat ini melainkan sebuah papan elektronik berlayar sentuh (e board menu/elektronik board menu)..

Layout menu:

1. Tentukan Konsep

Tema: Sesuaikan desain dengan tema restoran atau kafe.

Target Audience: Kenali siapa pelanggan yang ingin dijangkau.

2. Pilih Format Menu

Tipe: Apakah menu akan dalam bentuk fisik (print) atau digital?

Ukuran: Tentukan ukuran yang sesuai (A4, lipat tiga, dll.).

3. Struktur Menu

Kategorisasi: Kelompokkan menu berdasarkan kategori (appetizer, main course, dessert, drinks).

Urutan: Tempatkan item yang paling populer atau menarik di bagian atas.

4. Desain Visual

Tipografi: Pilih font yang mudah dibaca dan sesuai tema.

Warna: Gunakan palet warna yang harmonis dan mencerminkan suasana tempat.

Gambar: Sertakan foto makanan yang menggugah selera, jika diperlukan.

5. Deskripsi Makanan

Detail: Tambahkan deskripsi singkat untuk setiap item yang menjelaskan bahan atau rasa.

Harga: Cantumkan harga dengan jelas.

6. Uji Coba dan Revisi

Feedback: Minta pendapat dari beberapa orang sebelum finalisasi.

Perbaikan: Sesuaikan desain berdasarkan masukan yang diterima

7. Cetak atau Publikasi

Kualitas Cetak: Pastikan kualitas cetakan baik jika dalam format fisik.

Format Digital: Jika digital, pastikan desain responsif untuk berbagai perangkat.

Menambahkan informasi penunjang dalam menu dapat meningkatkan pengalaman pelanggan. Berikut beberapa elemen penting yang bisa disertakan:

1. Bahan dan Asal Usul

- Jelaskan bahan utama dan sumbernya, terutama jika menggunakan bahan lokal atau organik.

2. Informasi Nutrisi

- Sertakan informasi tentang kalori, alergi, dan pilihan diet (vegan, gluten-free, dsb.)

3. Keterangan Khusus

- Tandai menu yang pedas, vegetarian, atau memiliki ciri khas tertentu.

4. Rekomendasi

- Tawarkan kombinasi atau pairing minuman dengan makanan tertentu untuk meningkatkan pengalaman.

5. Cerita di Balik Menu

- Ceritakan asal usul atau inspirasi di balik beberapa hidangan untuk memberikan nilai lebih.

6. Servis dan Penyajian

- Informasikan cara penyajian, apakah bisa dine-in atau take away, dan waktu tunggu jika perlu.

7. Promosi Khusus

- Jika ada penawaran spesial atau diskon, sertakan informasi tersebut.

8. Kontak dan Media Sosial

- Cantumkan informasi kontak atau akun media sosial untuk membangun interaksi lebih lanjut.

Dalam tata boga, plating adalah seni menyajikan makanan dengan cara yang menarik dan estetis. Berikut adalah beberapa jenis plating yang umum digunakan:

1. Plating Sederhana (Simple Plating)

- Menyajikan makanan dengan cara minimalis, fokus pada satu atau dua elemen utama tanpa banyak hiasan.

2. Plating Tingkat Tinggi (Height Plating)

- Membuat makanan disusun bertingkat, memberikan dimensi dan kedalaman pada piring. Contoh: tumpukan sayuran dengan daging di atasnya.

3. Plating Lingkaran (Circular Plating)

- Menyajikan makanan dalam bentuk lingkaran, baik dengan saus atau elemen lainnya yang diletakkan mengelilingi pusat piring.

4. Plating Berlapis (Layered Plating)

Menyusun makanan dalam lapisan yang terlihat jelas, misalnya dalam hidangan lasagna atau tiramisu.

5. Plating Mencolok (Bold Plating)

Menggunakan warna dan kontras yang kuat untuk menarik perhatian, seperti kombinasi sayuran berwarna cerah dengan saus gelap.

6. Plating Geometris (Geometric Plating)

Mengatur makanan dalam bentuk pola atau bentuk geometris yang rapi, menciptakan tampilan yang modern.

7. Plating Kreatif (Creative Plating)

Menggunakan elemen hiasan yang tidak biasa, seperti edible flowers, herbs, atau komponen yang tak terduga untuk menambah keunikan.

8. Plating Interaktif (Interactive Plating)

Makanan disajikan dengan cara yang memungkinkan interaksi, seperti hidangan yang harus dirakit oleh tamu.

Tips Plating:

- **Komposisi:** Pertimbangkan keseimbangan antara elemen di piring.
- **Warna:** Gunakan kombinasi warna yang menarik untuk meningkatkan visual.
- **Ruang Kosong:** Biarkan ruang kosong di piring untuk menciptakan kesan elegan.
- **Perhatikan Detail:** Pastikan tidak ada noda atau kekacauan di piring.



😊 END 😊

