TUGAS AKHIR

SARANA PENYAJIAN MENU MAKANAN DI BALE RAOS DENGAN KONSEP PLATTER

Disusun Oleh:

STEPHANIE CAROLINE

24.08.0098

PROGRAM STUDI DESAIN PRODUK FAKULTAS ARSITEKTUR DAN DESAIN
UNIVERSITAS KRISTEN DUTA WACANA
YOGYAKARTA
2013

©UKDW

LEMBAR PENGESAHAN

Skripsi dengan judul:

SARANA PENYAJIAN MENU MAKANAN DI BALE RAOS DENGAN KONSEP PLATTER

Telah diajukan dan dipertahankan oleh:

STEPHANIE CAROLINE

24.08.0098

Dalam Ujian Skripsi Program Studi Desain Produk, Fakultas Arsiterktur dan Desain

Universitas Kristen Duta Wacana

dan dinyatakan DITERIMA untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Desain pada tanggal 30 Juli2013

Nama Dosen	**Tanda Tangan**
1. Dra Puspitasari Darsono, M.Sc. (Dosen Pembimbing)	:
2. Ir. Eko Agus Prawoto, M.Arch. (Dosen Penguji)	:
3. Dra.Koniherawati, S.Sn., M.A. (Dosen Penguji)	:

Yogyakarta, 30 Agustus 2013

Disahkan Oleh:

Dekan.

Dr. –Ing., Ir. Paulus Bawole, MIP.

Ketua Program Studi

Ir. Eko Agus Prawoto, M.Arch.

©UKDW

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya menyatakan bahwa sesungguhnya skripsi dengan judul:

SARANA PENYAJIAN MENU MAKANAN DI BALE RAOS DENGAN KONSEP PLATTER

Yang saya kerjakan untuk melengkapi sebagian syarat untuk menjadi Sarjana pada Program Studi Desain Produk, Fakultas Arsitektur dan Desain, Universitas Kristen Duta Wacana, Yogyakarta, adalah bukan hasil tiruan atau duplikasi dari karya pihak lain di Perguruan Tinggi atau instansi manapun, kecuali bagian yang sumber informasinya sudah dicantumkan sebagaimana mestinya.

Jika dikemudian hari didapati bahwa hasil skripsi ini adalah hasil plagiasi atau tiruan dari karya pihak lain, maka saya bersedia dikenai sanksi yakni pencabutan gelar saya.

Yogyakarta, 30 - 07 – 2013

Stephanie Caroline

24 . 08 . 0098

UKDW
DUTA WACANA

KATA PENGANTAR

Puji Syukur kepada Yesus atas kasih karunia-Nya, saya dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul

Sarana Penyajian Menu Makanan di Bale Raos dengan Konsep Platter, yang Terdiri dari Hidangan Pembuka, Utama, dan Penutup, yang Bertujuan untuk Memenuhi Kebutuhan Konsumen untuk Mencoba Berbagai Menu Favorit Bale Raos

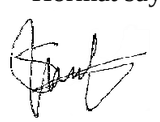
Semua ini tidak terlepas dari peran beberapa pihak yang telah membantu penuis selama menjalani tugas akhir. Dengan ini saya ucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Pihak keluarga yang telah mendukung secara materiil maupun moral, mami, papi, Angel, dan saudara-saudara yang lain yang selalu setia mengasihi dan memberi dukungan dan doa.
2. Ibu Dra Puspitasari Darsono, M.Cs sebagai dosen pembimbing saya yang tidak bosan-bosan telah bersedia meluangkan waktu, pikiran, dan tenaga serta senantiasa memberikan dukungan selama satu tahun lebih.. kritik yang membangun , perhatian, dan motivasi selama membimbing penulis menyelesaikan tugas akhir ini. Terima kasih banyak Ibu...
3. Pak Winta Adhitia Guspara yang telah meluangkan waktu, pikiran dan tenaga untuk membimbing dalam proses mendesain.
4. Pak Eko, Bu Winta, Bu Bertha, Pak Tosan, Pak Dwi, Mas Nano, Pak Hendro, Pak Yul, Pak Hartoto, Pak Wisnu, Pak Pur, Pak Khrisna yang sudah membantu dalam permasalahan akademis dan dengan sabar membimbing di setiap matakuliah yang telah kami tempuh.
5. Hyundai Atoz tercinta yang telah mengantarkan penulis ke berbagai tempat.
6. Teman-teman seperjuangan tugas akhir seperti, Anthony Andrian, Susan, Lisa, Anas, dan Rita.
7. Tigor Marbun yang telah membantu proses pemotretan.
8. Adelino Krishna yang telah membantu dan mendukung dalam proses pemotretan dan proses produksi.
9. Para pengrajin yang telah terlibat dalam proses pembuatan produk saya, terimakasih banyak atas kerjasamanya.
10. Pihak lain yang tidak dapat saya sebutkan satu persatu yang telah berjasa kepada saya dalam melaksanakan tugas akhir.

Demikian laporan ini dibuat, semoga dapat digunakan dengan sebaik-baiknya dan berguna bagi kita. Sangat penulis sadari akan adanya kelemahan dan kekurangan di dalam laporan ini. Oleh karena itu kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan agar dapat memperbaiki di masa depan.

Yogyakarta, Juli 2013,

Hormat saya



Stephanie Caroline

©UKDW

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL i
LEMBAR PENGESAHAN ii
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI iii
KATA PENGANTAR iv
DAFTAR ISI v
ABSTRAKSI xii

BAB I PENDAHULUAN
1.1 LATAR BELAKANG MASALAH 1
1.2 PERNYATAAN DESAIN 1
1.3 TUJUAN DAN MANFAAT 2
1.4 METODE DESAIN 2

BAB 2 KAJIAN TEORI
2.1 METODE BRAND MINDSET UNTUK PENGEMBANGAN PRODUK BARU DI RESTORAN 3
2.2 KUALITAS PELAYANAN RESTORAN YANG BAIK 4
2.3 KUALITAS MAKANAN YANG BAIK 4
2.4 RESTORAN ETNIK SEBAGAI TEMPAT MEMANJAKAN LIDAH 4
2.5 RESTORAN ETNIK SEBAGAI AGEN PELESTARI BUDAYA 4
2.6 RESTORAN ETNIK SEBAGAI SUMBER INFORMASI BUDAYA 5
2.7 MUSEUM HIDUP DAN CARA PENJUALAN YANG DILAKUKAN RESTORAN ETNIK 5

©UKDW

2.8 ETIKA MAKAN DI RESTORAN ETNIK 5

2.9 PLATTER DALAM RESTORAN 6

2.10 KOMBINASI RASA DALAM KESATUAN HIDANGAN LENGKAP 6

2.11 PRINSIP DASAR MENDESAIN TABLEWARE 7

2.11.1 Aturan Membawa makanan dalam Restoran 7

2.11.2 Desain untuk Melindungi Tubuh dari Panas Makanan 8

2.11.3 Desain untuk Kestabilan Berdiri Tableware 8

2.12 UKURAN VOLUME YANG DIGUNAKAN DALAM PENYAJIAN MAKANAN UNTUK DI PESAWAT 8

2.13 SIRKULASI DALAM RESTORAN 9

2.14 DATA ANTROPOMETRI TANGAN 10

2.15 CARA MELIPAT DAUN PISANG 11

2.16 BATIK KAWUNG 11

BAB 3 DATA PENGAMATAN DAN ANALISISA

3.1 DATA LAPANGAN BALE RAOS 12

3.1.1 Profil Bale Raos 12

3.1.1.1 Sejarah Bale Raos 12

3.1.1.2 Arti Nama Bale Raos 13

3.1.1.3 Konsep, Visi, Misi, dan Rencana ke Depan Bale Raos 13

©UKDW

3.1.1.4 Logo Bale Raos 14

3.1.1.5 Suasana, Dekorasi, dan Fasilitas Bale Raos 15

3.1.1.6 Produk yang Ditawarkan Bae Raos 15

3.1.1.7 Sasaran Konsumen Bale Raos 16

3.1.1.8 Pelayanan, Penyajian, Cara Menikmati Makanan, dan Proses Produksi di Bale Raos 16

3.1.1.9 Pemasaran yang dilakukan Bale Raos 18

3.1.2 Denah Bale Raos 18

3.1.3 Konsumen Bale Raos 19

3.1.4 Keunggulan dan Kompetitor Bale Raos 20

3.2 ANALISA BRAND ASSESMENT TERHADAP PROFIL, DENAH, KONSUMEN, DAN KOMPETITOR BALE RAOS 20

3.2.1 Analisa Jenis Restoran Bale Raos dilihat dari Profil Bale Raos, yang Meliputi Produk yang Ditawarkan, Cara Penyajian, Pelayanan, Menikmati Makanan, Harga Yang Ditawarkan, Konsumenyang Datang, Fasilitas, Suasana Dan Dekorasi 20

3.2.2 Analisa Visi Misi Bale Raos terhadap Strategi yang dilakukan Bale Raos 21

3.2.3 Analisa Produk yang Ditawarkan Bale Raos terhadap Sifat, Cara Pemasaran, dan Asal Makanan 21

3.2.4 Analisa Kombinasi Rasa Makanan yang Potensial untuk Diterapkan dalam Pengembangan Konsep Penyajian Menu Baru 25

3.2.5 Analisa Proses Produksi terhadap Kualitas Menu Yang Ditawarkan 25

3.2.6 Proses Produksi terhadap Citarasa Makanan 25

3.2.7 Proses Produksi terhadap Menu Paket 26

3.2.8 Proses Produksi terhadap Liputan Media 26

©UKDW

3.2.9 Denah Bale Raos terhadap Ergonomi 26

3.2.10 Luas Sirkulasi Bale Raos terhadap Cara Pelayanan Bale Raos 26

3.2.11 Sasaran Konsumen Bale Raos terhadap Keseuaian dengan Jenis Restoran Bale Raos 27

3.2.12 Etika Makan Konsumen Terhadap Jenis Restoran Bale Raos 27

3.2.13 Pandangan Konsumen terhadap Menu Makanan Di Bale Raos 27

3.2.14 Analisis Kompetitor 28

3.3 KESIMPULAN ANALISA BRAND ASSESMENT TERHADAP PROFIL, DENAH, KONSUMEN, DAN KOMPETITOR BALE RAOS 31

3.3.1 Jenis Restoran Bale Raos dilihat dari Profil Bale Raos, yang Meliputi Produk yang Ditawarkan, Cara Penyajian, Pelayanan, Menikmati Makanan, Harga Yang Ditawarkan, Konsumenyang Datang, Fasilitas, Suasana Dan Dekorasi 31

3.3.2 visi dan Misi Bale Raos terhadap Strategi yang dilakukan 31

3.3.3 Analisis Produk yang Ditawarkan Bale Raos terhadap Sifat, Cara Pemsaran, dan Asal Makanan 31

3.3.4 Analisis Kominasi Rasa Makanan yang Potensial untuk Diterapkan dalam Konsep Penyajian Menu Baru 32

3.3.5 Proses Produksi terhadap Menu Yang Ditawarkan 32

3.3.6 Proses Produksi terhadap Citarasa Makanan 32

3.3.7 Proses Produksi terhadap Liputan Media 32

3.3.8 Proses Produksi terhadap Menu Paket 32

3.3.9 Denah Bale Raos terhadap Ergonomi 32

3.3.10 Luas Sirkulasi Bale Raos terhadap Cara Pelayanan Bale Raos 32

3.3.11 Sasaran Konsumen Bale Raos terhadap Kesesuaian dengan Jenis Restoran Bale Raos 33

©UKDW

3.3.12 Etika Makan Konsumen Terhadap Jenis Restoran Bale Raos 33

3.3.14 Kompetitor Bale Raos 33

3.3.13 Perilaku Konsumen Bale Raos Terhadap Variasi Menu Di Bale Raos 33

BAB 4 KONSEP DESAIN

4.1 PEMILIHAN BRAND PROMISE (KONSEP DESAIN) DARI HASIL ANALISA BRAND ASSESMENT DI BALE RAOS 34

4.2 DESAIN BRIEF 34

4.3 TUJUAN PROYEK TUGAS AKHIR 34

4.4 MANFAAT PROYEK TUGAS AKHIR 35

4.5 POSISIONING PRODUK 35

4.5.1 User 35

4.5.2 Perilaku Pemakaian 35

4.5.3 Batasan desain 35

4.6 POHON TUJUAN 36

4.7 KRITERIA DESAIN 37

4.8 URUTAN KEGIATAN 37

4.9 PRODUK EXISTING 39

4.9.1 Tabel Analisa Produk Existing terhadapkesesuaiannya dengan Kriteria Desain 39

4.9.2 Kesimpulan Analisa Produk Exisitng terhadap Kesesuaiannya dengan Kriteria Desain 42

4.10 IMAGE BOARD USER 43

©UKDW

4.11 IMAGE BOARD CITRA PRODUK 43

4.12 ZONING 44

4,13 BLOCKING 44

4.14 SCAMPER 45

4.14 PROSES KREATIF 46

4.14.1 Menentukan Jenis dan Jumlah Makanan yang Diangkat 46

4.14.2 Menentukan Besar Volume Kapasitas yang dapat Ditampung Produk dalam Menyajikan Makanan 47

4.14.3 Alternatif Sketsa Dalam Menjawab Kebutuhan Kriteria Desain 48

4.15 UJI COBA MODEL 63

4.15.1 Uji coba model kerangka penyangga keramik terhadap kestabilan berdiri 63

4.15.2 Uji coba model bentuk perunit tableware 63

4.15.3 Uji coba model mekanisme tableware secara vertikal 64

4.15.4 Uji coba model cara bawa tableware yang ditumpuk secara vertikal 65

4.16 FREEZE DESAIN 66

4.16.1 Tableware dengan Penyajian Ditumpuk Vertikal 66

4.16.2 Tableware dengan Penyajian Ditata secara Horizontal 67

4.17 PROSES PRODUKSI 68

4.17.1 Proses Produksi dengan Bahan Keramik 68

4.17.2 Proses Produksi dengan Bahan Logam 69

©UKDW

4.17.3 Proses Produksi dengan Bahan Anyaman Bambu 70

BAB V REPRESENTASI PRODUK

5.1 KELENGKAPAN PRODUK 71

5.2 GAMBAR TEKNIK 72

5.2.1 Gambar Teknik 1 Set Tableware Kawung dengan material keramik dan disusun secara horizontal 72

5.2.2 Gambar Teknik 1 Set Tableware Kawung dengan material bambu dan disusun secara vertikal 75

5.2.3 Photo produk 77

5.3 KESIMPUAN DAN SARAN

5.3.1 SARAN 78

5.3.2 KESIMPULAN 78

DAFTAR PUSTAKA 79

©UKDW

ABSTRAKSI

Kebutuhan konsumen Bale Raos untuk menikmati berbagai makanan favorit Sultan menjadikan adanya suatu konsep desain 1 paket menu makanan baru yang terdiri dari 7 makanan favorit para Raja. Makanan tersebut terdiri dari makanan pembuka, makanan utama, dan makanan penutup. Dalam penyajiannya, konsep desain yang dipilih adalah penyaian dengan cara platter.

Platter adalah cara penyajian di atas 1 piring besar yang di dalamnya terdpat berbagai jenis menu makanan yang disajikan dalam porsi kecil. Dalam mengembangkan konsep penyajian ala platter, desain tableware yang digunakan pun mengalami perkembangan disesuaikan dengan kebutuhan yang ada. Hal ini bertujuan selain untuk menarik minat konsumen,namun juga melakukan diferensiasi dan inovasi produk agar lebih unggul dibanding kompetitior Bale Raos, mengingat konsep platter belum digunakan restoran lain untuk menghadirkan menu-menu favorit mereka.

Dalam mendesain tableware yang nantinya digunakan untuk penyajian ala platter, terdapat beberapa kebutuhan yang harus dipenuhi diantarana adalah kebutuhan untuk menyampaikan nama dan sejarah makanan yang disampaikan melalui styling ataupun semantika produk. Hal ini bertujuan untuk memenuhi visi dan misi Bale Raos.

Proses desain yang dilakukan pertama kali adalah mencai volume kapsitas tableware, kemudian dilanjutkan mencari bentuk desar produk yang memiliki filosofi dalam budaya Jawa serta memiliki efekfitas bentuk baik dalam penggunaan bahan ataupun dalam melakukan repitisi. Repetisi dilakukan untuk memperoleh suatu bentuk susunan dalam cara penyajian ala platter.

©UKDW

BAB I

LATAR BELAKANG

Kebutuhan konsumen Bale Raos untuk menikmati berbagai makanan favorit Sultan menjadikan adanya suatu konsep desain 1 paket menu makanan baru yang terdiri dari 7 makanan favorit para Raja. Makanan tersebut terdiri dari makanan pembuka, makanan utama, dan makanan penutup. Dalam penyajiannya, konsep desain yang dipilih adalah penyaian dengan cara platter.

Platter adalah cara penyajian di atas 1 piring besar yang di dalamnya terdpat berbagai jenis menu makanan yang disajikan dalam porsi kecil. Dalam mengembangkan konsep penyajian ala platter, desain tableware yang digunakan pun mengalami perkembangan disesuaikan dengan kebutuhan yang ada. Hal ini bertujuan selain untuk menarik minat konsumen,namun juga melakukan diferensiasi dan inovasi produk agar lebih unggul dibanding kompetitior Bale Raos, mengingat konsep platter belum digunakan restoran lain untuk menghadirkan menu-menu favorit mereka.

Dalam mendesain tableware yang nantinya digunakan untuk penyajian ala platter, terdapat beberapa kebutuhan yang harus dipenuhi diantarana adalah kebutuhan untuk menyampaikan nama dan sejarah makanan yang disampaikan melalui styling ataupun semantika produk. Hal ini bertujuan untuk memenuhi visi dan misi Bale Raos.

Proses desain yang dilakukan pertama kali adalah mencai volume kapsitas tableware, kemudian dilanjutkan mencari bentuk desar produk yang memiliki filosofi dalam budaya Jawa serta memiliki efekfitas bentuk baik dalam penggunaan bahan ataupun dalam melakukan repitisi. Repetisi dilakukan untuk memperoleh suatu bentuk susunan dalam cara penyajian ala platter.

1.1 Pernyataan Desain

Sarana penyajian menu makanan di bale raos dengan konsep platter, yang terdiri dari hidangan pembuka, utama, dan penutup, yang bertujuan untuk memenuhi kebutuhan konsumen untuk mencoba berbagai menu favorit bale raos. Produk dapat dibawa dalam 1x penyajian dengan kondisi makanan tidak tercampur satu dengan yang lain, serta mudah dalam pencucian dan disimpan dalam posisi tumpuk.

1.2 Tujuan proyek tugas akhir

Sarana yang diusulkan diatas bertujuan untuk :

1. Memenuhi kebutuhan konsumen untuk merasakan berbagai Menu andalan Bale Raos yang terdiri dari 1 paket menu makanan yang utuh, terdiri dari hidangan pembuka sapai penutup.
2. Menghadirkan etika makan yang lebih sopan, untuk meminimalisir terjadinya kegiatan saling mencoba makanan.
3. Memenuhi Visi dan Misi Bale Raos untuk memperkenalkan Makanan Tradisonal Keraton Yogyakarta
4. Memberikan inovasi konsep menu baru untuk meningkatkan penjualan Bale Raos
5. Memanfaatkan peluang bisnis dengan inovasi konsep platter yang tidak diaplikasikan oleh kompetitor lain.

©UKDW

1.3 Manfaat proyek tugas akhir

1. Penjualan meningkat, karena konsumen dapat menikmati berbagai makanan andalan Bale Raos dalam 1 paket makan yang lengkap.
2. Konsep Bale Raos sebagai upscale restaurant lebih terintegrasi dengan suasana elit dan mewah yang didukung dengan etika makan yang baik.
3. Visi dan Misi Bale Raos dapat lebih terpenuhi
4. Meningkatkan penjualan di Bale Raos
5. Lebih menarik minat konsumen karena produk yang ditawarkan Bale Raos lebih inovatif dibanding produk kompetitor

1.4 Metode Desain

- Penelitian Kualitatif dan Kuantitatif

  Penelitian yang dilakukan di Universitas kristen Duta Wacana, meliputi pengamatan kelompok mahasiswa dalam proses berdiskusi, wawancara dengan mahasiswa-mahasiswa tersebut dan dengan pihak universitas untuk mengetahui, menjawab apa yang dibutuhan mahasiswa dalam proses berdiskusi.
- Experimen Kelayakan Fungsi Produk

  Experimen ini dilakukan dengan menguji model produk untuk digunakan langung oleh mahasiswa untuk melihat apakah model poduk telah berfungsi dengan baik seperti yang telah direncanakan dalam proses berdiskusi.
- Metode SCAMPER

  Mencari dan membandingkan konsep dan ketentuan produk yang akan dikembangkan dengan produk yang sudah ada di pasaran dengan mengkombinasikan berbagai produk yang sudah ada menjadi satu produk.

©UKDW

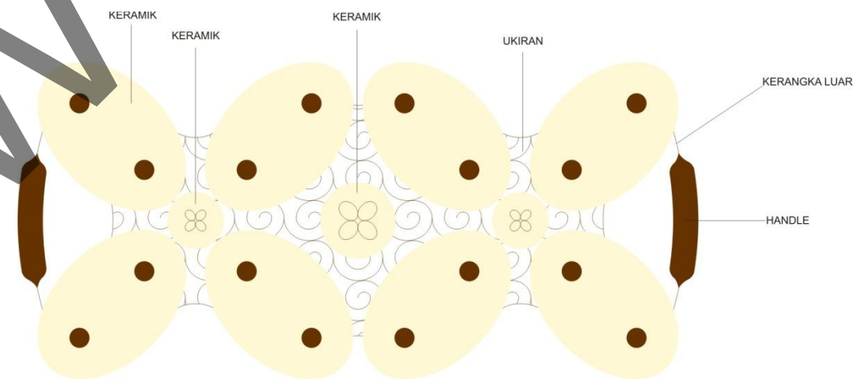
BAB V

REPRESENTASI PRODUK

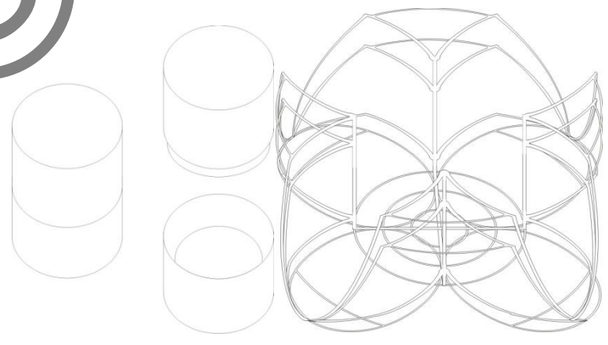
5.1 Kelengkapan Produk

produk berupa 2 set tableware yang digunakan untuk penyajian dengan konsep platter. Produk yang pertama berupa motif batik kawung yang disusun horizontal dan menggunakan material keramik. Sedangkan produk yang kedua berupa morif kawung yang disusun secara vertikal dan menggunakan material bambu. Berikut penjelasan mengenai kelengkapan masing-masing produk:

a. Tableware Kawung dengan material keramik dan disusun secara horizontal, terdiri dari:
   8 buah piring oval yang menyerupai benyuk kelopak pada motif batik kawung
   1 buah mangkuk berukuran 6 cm dan terdapat motif kawung pada bagian dalam mangkuk
   2 buah mangkuk berukuran 4,5 cm dan terdapat motif kawung pada bagian dalam mangkuk
   1 buah kerangka logam dengan hiasan motif ukel, yang berfungsi sebagai sarana untuk membawa semua tableware yang telah disebutkan di atas.



b. Tableware Kawung dengan material bambu dan disusun secara vertikal, teridiri dari:
   8 buah wadah yang terbuat dari anyaman bambu, berbentuk oval yang dapat disusun vertikal menjadi 2 tumpuk
   4 buah tutup wadah yang juga terbuat dari anyaman bambu, berfungsi sebagai penutup wadah oval bagian atas ketika ditumpuk
   1 buah kerangka logam yang berfungsi sebagai sarana untuk membawa 4 pasang anyaman bambu ketika akan dihidangkan kepada konsumen

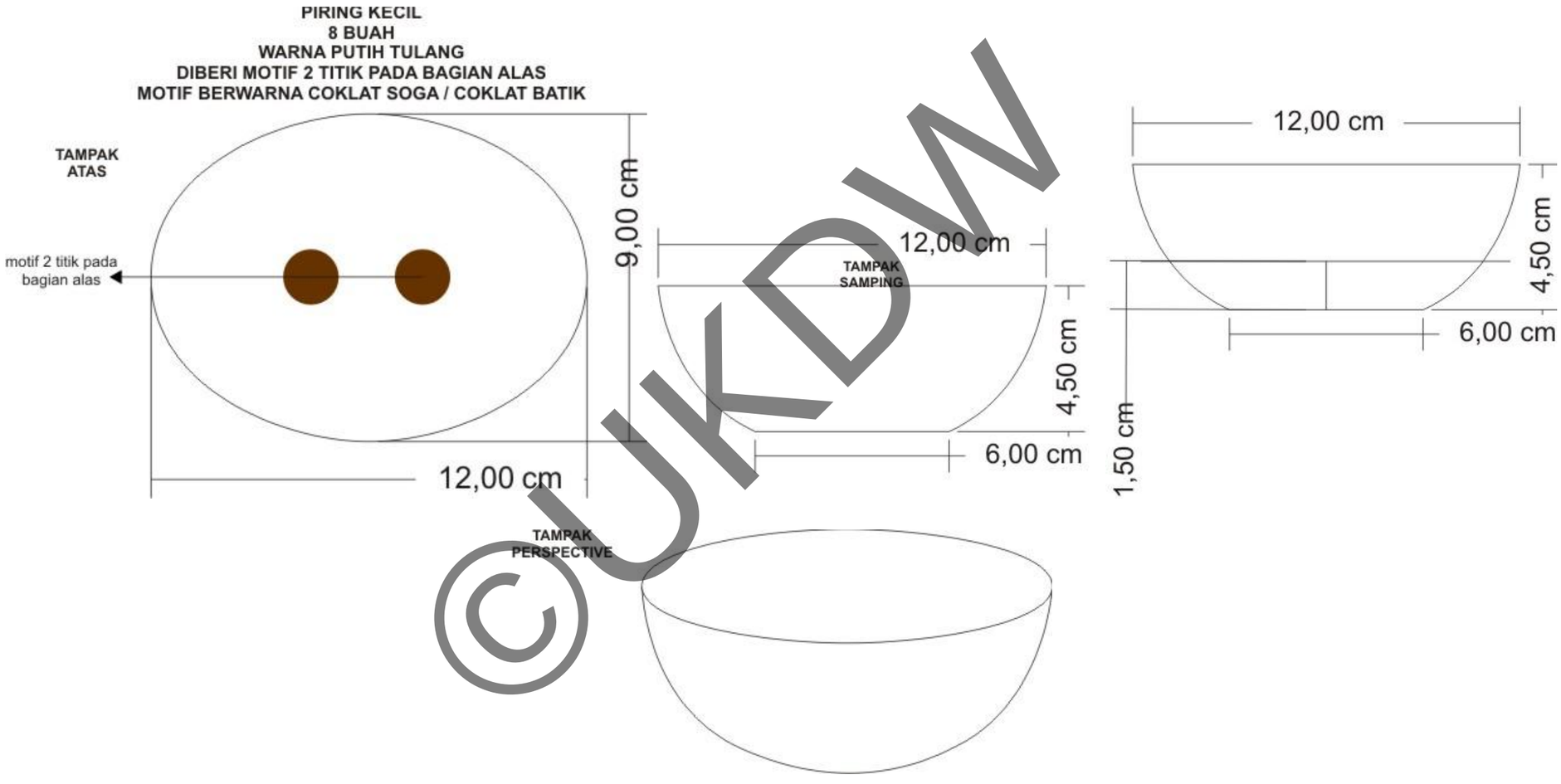


©UKDW

5.2 Gambar Teknik

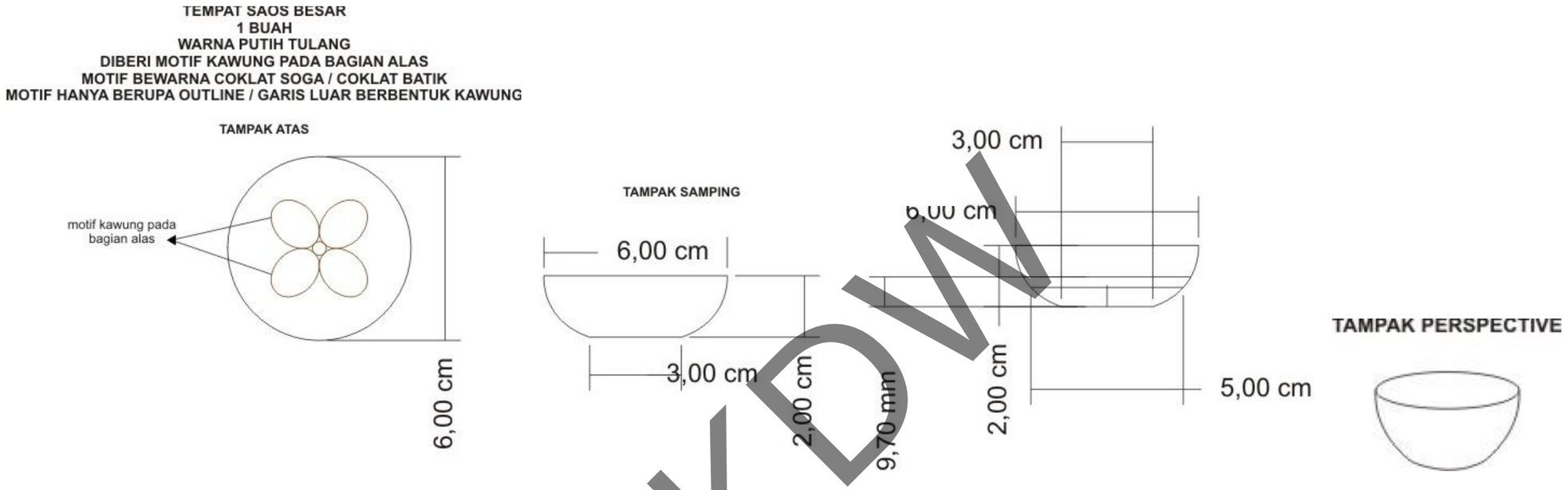
5.2.1 Gambar Teknik 1 Set Tableware Kawung dengan material keramik dan disusun secara horizontal

a. Gambar Teknik Piring Oval, skala 1:1



©UKDW

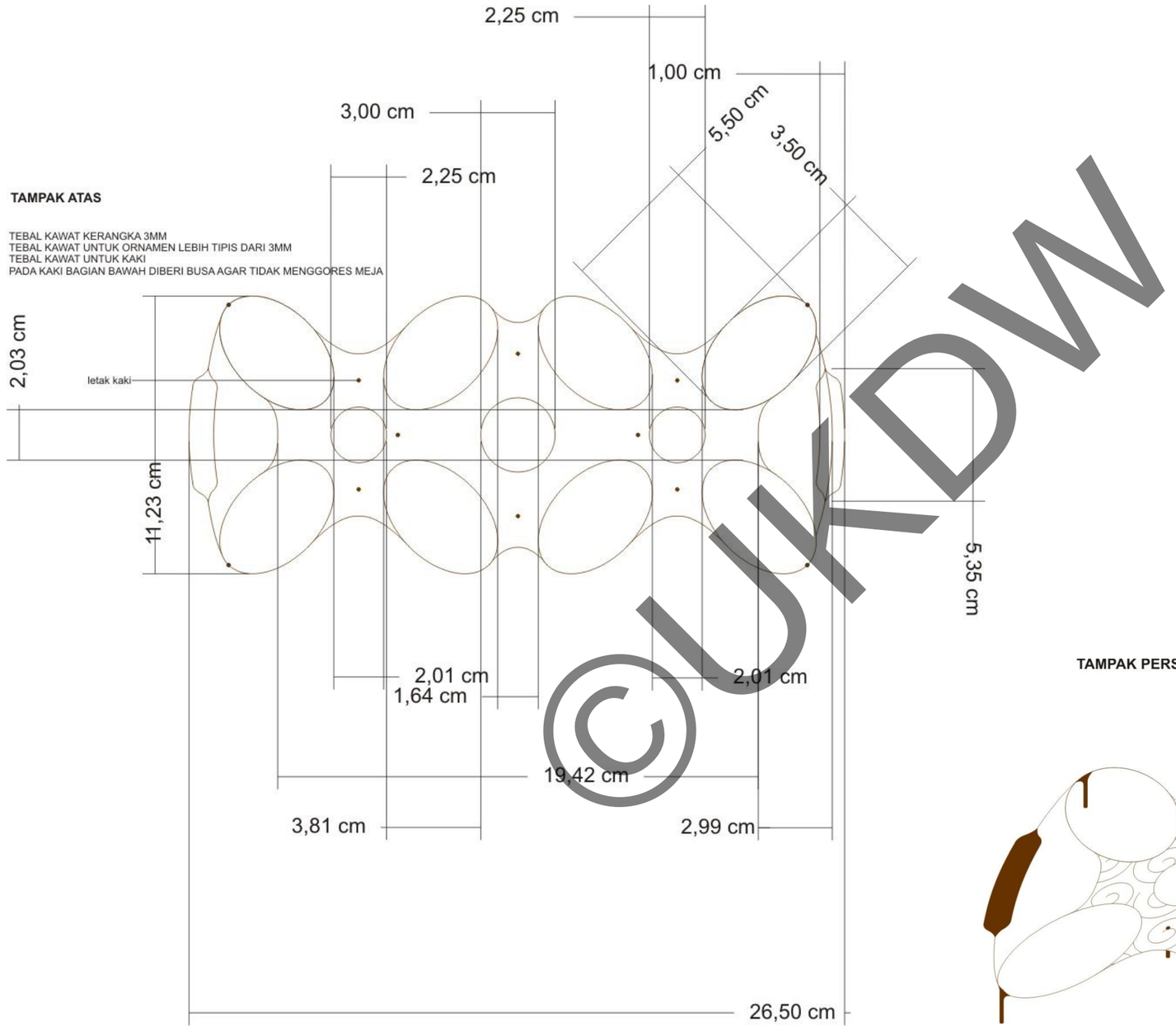
b. Gambar Teknik Mangkuk berukuran 6cm, skala 1:1



c. Gambar Teknik Mangkuk berukuran 4,5cm

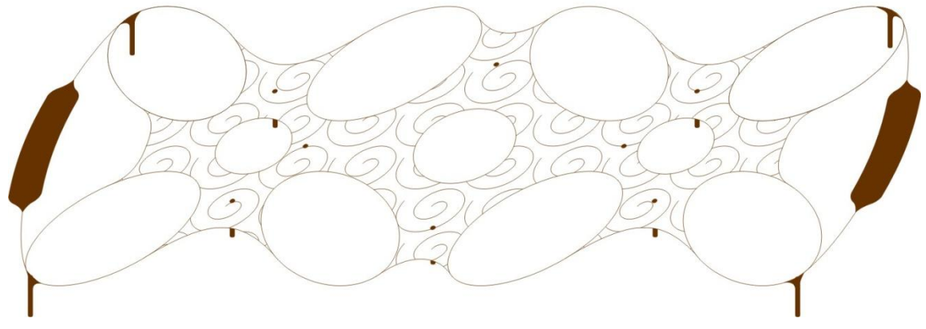
©UKDW

d. Gambar Teknik kerangka Logam, skala 1:2

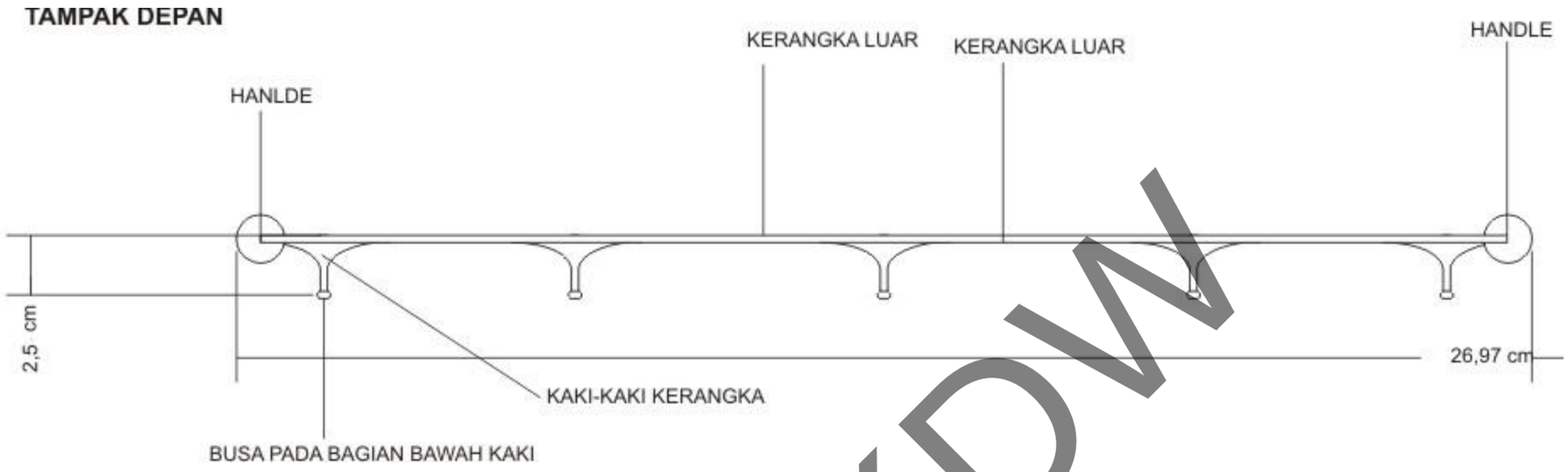


©UKDW

TAMPAK PERSPECTIVE



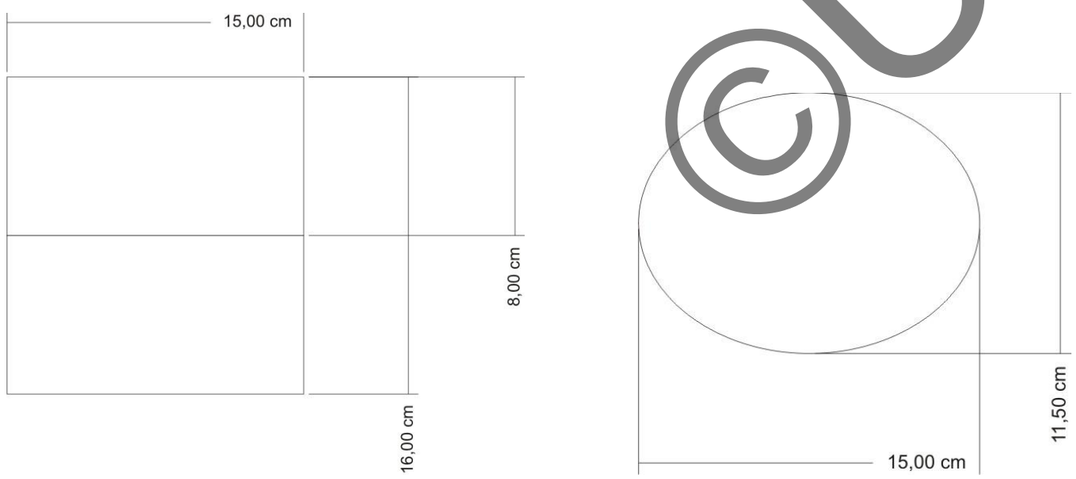
Gambar Teknik kerangka Logam, skala 1:2



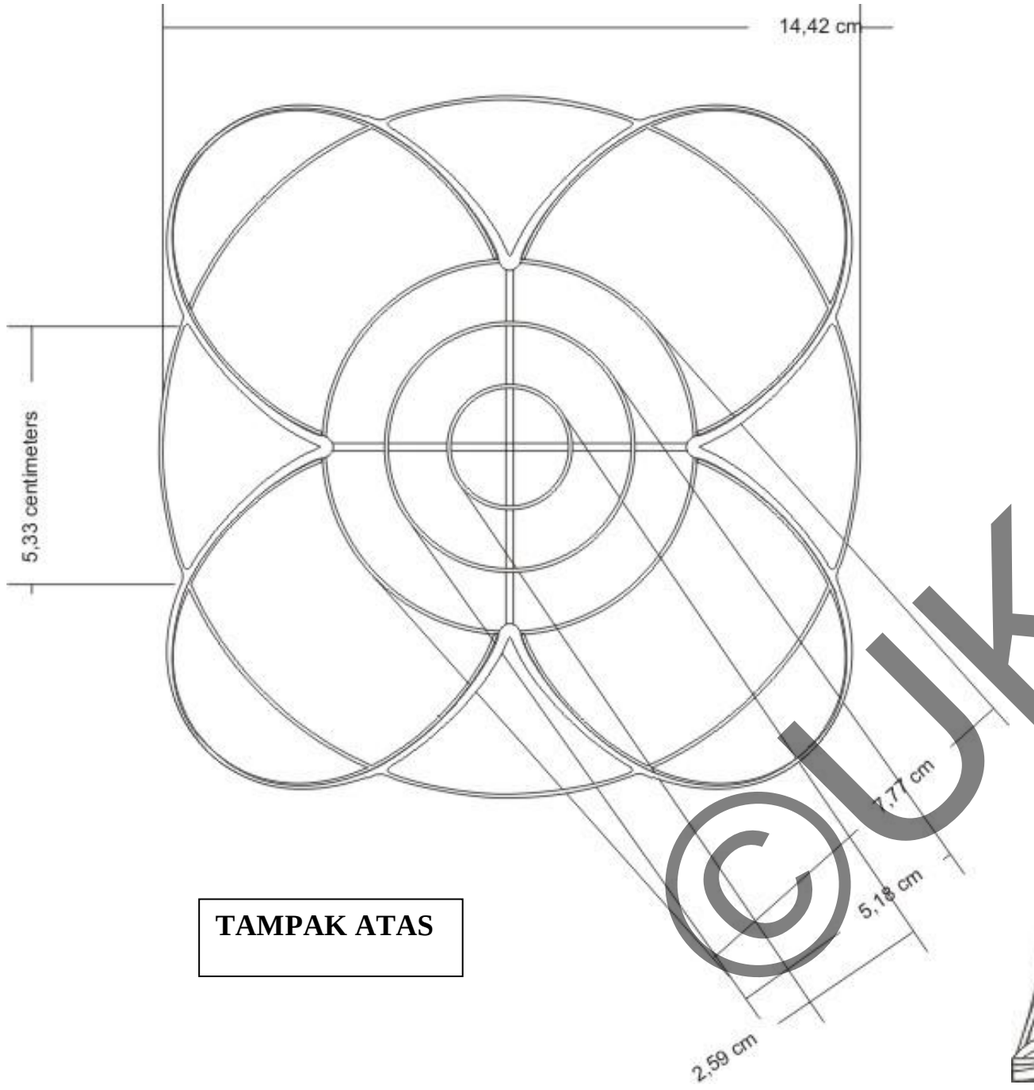
©UKDW

5.2.2 Gambar Teknik 1 Set Tableware Kawung dengan material bambu dan disusun secara vertikal

a. Gambar Teknik Anyaman Bambu berbentuk Oval

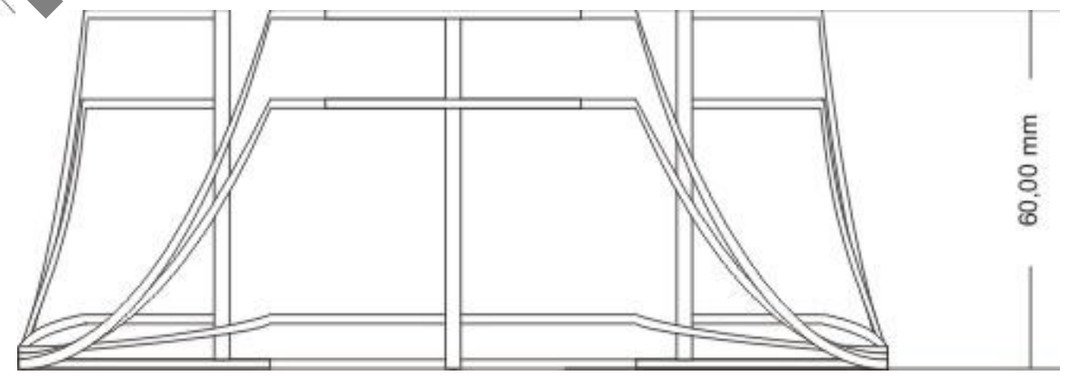


b. Gambar Teknik kerangka Logam, skala 1:2



TAMPAK ATAS

TAMPAK DEPAN



©UKDW

5.2.3 Photo produk

Photo produk dengan bahan keramik, ditata secara horizontal

Photo produk anyaman bambu, ditata secara vertikal

©UKDW

5.4 KESIMPULAN DAN SARAN

5.4.1 Saran

- Desain dapat dikembangkan menjadi lebih detail lagi agar tercipta kesautuan konsep yang lebih mendalam.
- Pengembangan desain dapat dilakukan seiring dengan pengembangan tekbik pengolahan bahan.

5.4.2 Kesimpulan

- Produk sudah menjawab kebutuhan konsumen di Bale Raos dan memuaskan pihak Bale Raos.
- Proses desain belum berakhoir sampai disini karena masih banyak pengembangan dan inovasi ang mungkin dilakukan.

©UKDW

DAFTAR PUSTAKA

Ashley, Bob, et al., 2004. *Food and Cultural Studies*. London: Routledge

Fajri, R.U. (2009). *Kampanye Sosialisasi Makanan Ringan Tradisional pada Anak* (Skripsi Pasca Sarjana, Institut Teknologi Bandung-Bandung). Diperoleh dari Perpustakaan Digital ITB. (JBPTITBPP)

Goodman,R.J.Jr. 2002, *F&B Service Management*, Edisi kedua. Jakarta:Erlangga.

Knapp, D.E. (2002). *The Brand Mindset*. (Sisnuhadi). Yogyakarta: Penerbit Andi. (Buku asli diterrbitkan 2000).

http:// accdiy.com/2012/09/tableware, diunduh pada 22 Januari 2013

http://en.wikipedia.org/wiki/Platter, diunggah pada 17 Mei 2012 dan diunduh pada 22 Januari 2013

http://id.wikipedia.org/wiki/Angka_Sanskerta. Angka Sanskerta, diunggah pada 02.25, 17 April 2012, diunduh pada 20 April 2013

http://oxforddictionaries.com/definition/american_english/platter, diunduh pada 22 Januari 2013

Sarwono. (2005). Harmonia: jurnal pengetahuan dan pemikiran seni, Vol. VI No. 2/Mei-Agustus 2005. Motif Kawung sebagai Simbolisme Busana Para Abdi dalam Wayang Kulit Purwa Gaya Surakarta.

Torsina M. 2000. *Usaha Restoran yang Sukses*. Jakarta : PT. Bhuana Ilmu

Populer.

Widodo, S. N. (2010). *Perancangan Media Interaktif sebagai Sarana Belajar Cara Memasak Makanan Sehat untuk Anak-Anak* (Skripsi Pasca sarjana, Universitas Kristen Petra-Surabaya). Diperoleh dari Perpustakaan Digital Petra. (NO. 00021588/DKV/2010)

Warde, Alan dan Lydia Martens. 2003. *Eating Out: Social Differentiation, Consumption adn Pleasure*. Cambridge: cambridge University Press.

Yong-Yeol Ahn1,2,3*, Sebastian E. Ahnert1,4*, James P. Bagrow1,2 & Albert-La´szlo´ Baraba´ si1,2. (2011). Flavor network and the principles of food pairing. SCIENTIFIC REPORTS | 1 : 196 | DOI: 10.1038/srep00196

©UKDW