



Kreativitas dalam Piring: Eksplorasi Seni Plating Mie Celor" Plating Mie Celor Nusantara: Tradisi Bertemu Estetika Modern"

Aisyah Nurfadya Pane¹, Dr. Henny Helmi, S.Pd.I., M.Pd²

Pendidikan Masyarakat, Universitas Sriwijaya

Jalan Palembang-Prabumulih, KM 32 Inderalaya

aisyah01996@gmail.com

Abstract (English)

Mie Celor, one of Palembang's culinary icons, has become part of Indonesia's culinary heritage. However, traditional presentation often pays less attention to visual aesthetics, which is an important element in appealing to modern consumers. This article discusses the results of the seminar entitled "Creativity in Plates: Exploration of the Art of Plating Mie Celor Nusantara", which aims to combine local culinary traditions with the art of modern food presentation. This seminar focuses on the principles of food plating, the development of creativity in the arrangement of dishes, and the use of relevant decorative elements. The results show that the combination of traditional values and aesthetic innovation is able to increase the selling value of Mie Celor while strengthening its identity as part of the archipelago's cultural heritage.

Abstrak (Indonesia)

Mie Celor, salah satu ikon kuliner khas Palembang, telah menjadi bagian dari warisan budaya kuliner Indonesia. Namun, penyajian tradisional sering kali kurang memperhatikan estetika visual, yang merupakan elemen penting dalam menarik minat konsumen modern. Artikel ini membahas hasil seminar bertajuk "Kreativitas dalam Piring: Eksplorasi Seni Plating Mie Celor Nusantara", yang bertujuan menggabungkan tradisi kuliner lokal dengan seni penyajian makanan modern. Seminar ini memfokuskan pada prinsip food plating, pengembangan kreativitas dalam penataan hidangan, dan pemanfaatan elemen dekoratif yang relevan. Hasilnya menunjukkan bahwa perpaduan antara nilai tradisional dan inovasi estetika mampu meningkatkan nilai jual Mie Celor sekaligus memperkuat identitasnya sebagai bagian dari warisan budaya nusantara.

Article History

Submitted: 14 November 2024

Accepted: 23 November 2024

Published: 24 November 2024

Key Words

Mie Celor, food plating, tradition, modern aesthetics, culinary creativity

Sejarah Artikel

Submitted: 14 November 2024

Accepted: 23 November 2024

Published: 24 November 2024

Kata Kunci

Mie Celor, *food plating*, tradisi, estetika modern, kreativitas kuliner

PENDAHULUAN

Life skill atau keterampilan hidup merupakan kemampuan yang diperlukan individu untuk menghadapi tantangan dan peluang dalam kehidupan sehari-hari. Salah satu bidang yang memiliki potensi besar dalam pengembangan life skill adalah tata boga, terutama karena perannya yang signifikan dalam industri kuliner dan pariwisata. Tata boga tidak hanya melibatkan kemampuan memasak, tetapi juga mencakup aspek estetika, kreativitas, dan manajemen. Salah satu komponen penting dalam tata boga modern adalah *food plating*, yaitu seni menata dan menyajikan makanan dengan tampilan yang menarik. *Food plating* tidak hanya berfungsi untuk meningkatkan daya tarik visual makanan, tetapi juga memberikan nilai tambah bagi konsumen, terutama di era digital saat ini di mana tampilan makanan sering kali menjadi salah satu daya jual utama di media sosial.

Indonesia memiliki keragaman kuliner yang melimpah, dan salah satu kuliner khas yang dapat dijadikan bahan pembelajaran *food plating* adalah Mie Celor, makanan tradisional dari Palembang, Sumatera Selatan. Mie Celor dikenal dengan kuah santan kental yang kaya rasa, dipadukan dengan mie kuning, udang, telur, tauge, dan taburan bawang goreng. Meskipun memiliki cita rasa yang kuat, penyajian Mie Celor sering kali sederhana, tanpa banyak



memperhatikan estetika visual. Dalam konteks globalisasi dan modernisasi, penting bagi makanan tradisional seperti Mie Celor untuk tetap relevan dan menarik, terutama bagi generasi muda dan wisatawan mancanegara. Oleh karena itu, pelatihan *food plating* berbasis Mie Celor dapat menjadi cara untuk melestarikan tradisi kuliner lokal sekaligus memberikan sentuhan modern yang mampu meningkatkan daya saing.

Pelatihan ini juga memiliki dampak positif terhadap pengembangan keterampilan hidup (*life skill*) para peserta. Melalui pelatihan *food plating*, peserta tidak hanya belajar bagaimana menyajikan makanan dengan tampilan menarik, tetapi juga mengembangkan kemampuan berpikir kreatif, memecahkan masalah, dan bekerja dengan detail. Selain itu, pelatihan ini dapat meningkatkan peluang ekonomi, karena sajian yang menarik secara visual memiliki nilai jual lebih tinggi, baik di restoran, kafe, maupun di pasar digital seperti media sosial dan layanan antar makanan.

Lebih jauh lagi, pelatihan ini dapat memperkenalkan peserta pada pentingnya memadukan tradisi dengan inovasi. Dalam hal ini, *food plating* menjadi medium untuk menghubungkan keunikan rasa dan nilai budaya dari Mie Celor dengan kebutuhan pasar kuliner yang semakin kompetitif. Peserta juga diajarkan untuk menjaga keaslian cita rasa Mie Celor sambil mengeksplorasi teknik penataan makanan yang modern. Dengan demikian, pelatihan ini tidak hanya berfungsi untuk mengembangkan keterampilan teknis, tetapi juga membangun kesadaran budaya dan kemampuan adaptasi terhadap tren kuliner global.

Melalui pendekatan ini, Mie Celor dapat bertransformasi dari hidangan tradisional menjadi karya seni kuliner yang siap bersaing di pasar internasional. Selain itu, pelatihan ini diharapkan mampu mendorong pertumbuhan sektor kuliner lokal dengan menciptakan lebih banyak peluang usaha dan lapangan kerja, terutama bagi generasi muda yang ingin terjun ke dunia tata boga. Oleh karena itu, artikel ini bertujuan untuk menggali bagaimana pelatihan *food plating* berbasis Mie Celor dapat menjadi sarana pengembangan *life skill* yang relevan dan berdampak positif bagi masyarakat, serta bagaimana tradisi dan inovasi dapat saling melengkapi dalam memperkuat identitas kuliner nusantara.

Metode Pelatihan

Pada kegiatan pelatihan *food plating* ini terdiri menjadi beberapa bentuk aktivitas yang dirancang untuk memberikan pemahaman langsung serta keterampilan melalui praktik yang dilakukan selama pelatihan ini berlangsung kepada peserta. Kegiatan pelatihan yang bertema "*Kreativitas dalam Piring: Eksplorasi Seni Plating Mie Celor Nusantara*" dirancang untuk memberikan pemahaman secara menyeluruh kepada peserta tentang pentingnya kombinasi antara tradisi kuliner dan estetika modern. Pada pelaksanaannya metode kegiatan pelatihan *food plating* menggunakan pendekatan partisipatif dimana sesi pelatihan *food plating* dibagi menjadi empat sesi utama, yakni sesi pertama ialah penyampaian materi secara lisan oleh narasumber yang berpengalaman dibidang FNB, yang diliputi melalui penjesalan secara teori, teknik dasar dan prinsip – prinsip yang diperlukan dalam esestetika *food plating*. Sesi kedua yakni sesi interaktif antar peserta dan pemateri, dimana peserta dapat mengajukan beberapa pertanyaan yang menyangkut materi dan mendiskusikan hal tersebut terkait beberapa aspek yang diperlukan dalam seni plating. Sesi ketiga ialah praktik, dimana pada sesi ini peserta dibagi menjadi beberapa kelompok dan akan mempraktikkan langsung teknik – teknik plating yang telah dipelajari dan selama praktik berlangsung akan didampingi oleh pemateri. Sesi keempat ialah evaluasi dan penutup, pada sesi ini pemateri memberikan saran yang dapat mengembangkan gairah semangat dan kreativitas para peserta akan kekurangan yang dimiliki, sehingga kelak kedepannya nanti peserta dapat meningkatkan kualitas plating dan menekankan bahwa pentingnya inovasi yang tetap menghormati tradisi.

Hasil dan Pembahasan

Pelatihan kegiatan food plating tata boga yang dilaksanakan pada 9 November 2024 di Kampus FKIP UNSRI KM 5 dengan fokus utama pada pengembangan keterampilan tata boga melalui pengenalan teori serta praktik seni plating Mie Celor khas Palembang. Pada kegiatan pelatihan ini, dibagi menjadi empat sesi yang dirancang untuk menstimulus serta memberikan pemahaman secara menyeluruh kepada para peserta yang hadir.



GAMBAR 1.1

Pada sesi pertama adalah **pemaparan materi**, dimana pada sesi ini diikuti oleh semua peserta. Pemateri atau yang dikenal dengan narasumber memberikan pengetahuan mendalam dan juga teori sekaligus praktik terkait sejarah mie celor yang merupakan salah satu ikon kuliner tradisional khas Kota Palembang. Tidak hanya itu narasumber juga memberikan tips dan trik bagaimana cara memasarkan produk dengan efektif dan kreatif, sehingga kelak para peserta dapat memiliki kemampuan tersebut.

**GAMBAR 1.2**

Pada sesi kedua adalah sesi **diskusi dan tanya jawab**, pada sesi ini peserta diberikan kesempatan untuk bertanya secara langsung kepada narasumber, mulai dari sejarah tekait mie celor, pembuatan, hingga tips – tips dan kiat yang perlu dimiliki bagi seseorang yang nantinya akan berkecimpungan pada bagian FNB. Tidak hanya itu sesi ini dirancang untuk membangun pemahaman yang lebih dalam untuk para peserta secara mendalam, sehingga pertanyaan yang dimiliki atau yang ditanyakan oleh peserta dapat memiliki jawaban ataupun saran yang spesifik sehingga mereka mampu menghadapi dimasa depan nantinya.

**GAMBAR 1.3**

Pada sesi ketiga adalah sesi **praktik**, pada sesi ini peserta dibentuk menjadi beberapa kelompok, kemudian setiap kelompok mendemonstrasikan kembali tahapan – tahapan yang telah diajarkan sebelumnya oleh narasumber. Pada tahapan ini, peserta diberikan kebebasan dalam mengekspresikan kreativitas mereka dalam menyajikan mie celor dengan berbagai cara

plating yang menarik, modern akan tetapi tetap mempertahankan ciri khas tradisional dari Kota Palembang. Dari hasil praktik nantinya akan diberikan penilaian sekaligus pemahaman dan saran melalui berbagai aspek mulai dari estetika food plating hingga penyajiannya.



GAMBAR 1.4

Pada sesi keempat ialah sesi terakhir adalah **sesi evaluasi dan penutup**. Di sesi ini nantinya setiap kelompok akan diberikan penilaian dari kreativitas mereka terkait food plating dan nantinya akan diberikan masukan atau saran bagaimana memplating makanan lebih menarik dan lebih menggugah, bilamana nantinya akan diupload melalui sosial media akan terlihat lebih *eye catching* sehingga para penonton yang melihat tertarik untuk membeli atau memesan makanan tersebut.

Hasil pelatihan ini menunjukkan keberhasilan program dalam meningkatkan keterampilan tata boga peserta, khususnya dalam seni *food plating*. Hal ini membuktikan bahwa *food plating* tidak hanya memberikan nilai tambah pada makanan, tetapi juga menjadi keterampilan hidup yang relevan untuk pengembangan karier dan usaha kuliner. Pelatihan ini menunjukkan bahwa seni *food plating* tidak hanya meningkatkan estetika sajian tetapi juga merupakan keterampilan hidup (*life skill*) yang relevan dengan kebutuhan dunia kerja dan usaha kuliner saat ini. Peserta belajar untuk berpikir kreatif, memecahkan masalah, dan mengelola waktu, yang merupakan keterampilan penting dalam industri kuliner modern.

Food plating memberikan nilai tambah yang signifikan pada hidangan, menjadikan Mie Celor lebih menarik bagi konsumen, terutama di era digital di mana visualisasi makanan sangat berpengaruh terhadap keputusan konsumen. Dengan tampilan yang menarik, Mie Celor memiliki potensi untuk menjadi sajian unggulan dalam restoran premium atau ditampilkan di platform digital seperti media sosial. Pelatihan ini memiliki dampak besar pada pengembangan industri kuliner lokal, khususnya dalam meningkatkan daya tarik makanan tradisional seperti Mie Celor. Dengan teknik plating yang modern, Mie Celor tidak hanya diminati konsumen lokal tetapi juga berpotensi menarik perhatian wisatawan internasional.

Lebih jauh, pelatihan ini dapat menginspirasi pelaku usaha untuk menerapkan teknik serupa pada kuliner lokal lainnya, sehingga memperkaya inovasi dalam dunia kuliner nusantara.



Dengan meningkatnya apresiasi terhadap makanan tradisional yang disajikan secara estetis, diharapkan kuliner lokal Indonesia semakin kompetitif di pasar global.

Kesimpulan

Pelatihan *life skill* tata boga berbasis *food plating* Mie Celor khas Palembang berhasil mengembangkan keterampilan peserta dalam menyajikan hidangan yang menarik secara visual tanpa menghilangkan keaslian rasa dan nilai budaya. Penguasaan teknik plating ini tidak hanya meningkatkan daya jual Mie Celor tetapi juga memberikan peluang ekonomi baru bagi pelaku usaha kuliner. Pelatihan ini menegaskan bahwa seni *food plating* dapat menjadi jembatan yang menghubungkan tradisi kuliner lokal dengan tren modern, menciptakan identitas kuliner yang kuat dan relevan di era globalisasi. Tidak hanya itu hasil pelatihan ini menunjukkan bahwa seni *food plating* mampu memberikan nilai tambah pada Mie Celor sebagai makanan tradisional khas Palembang. Perpaduan antara tradisi dan estetika modern tidak hanya meningkatkan daya tarik visual makanan, tetapi juga memberikan peluang ekonomi baru bagi pelaku usaha kuliner. Pelatihan ini juga berhasil mengembangkan *life skill* peserta, yang meliputi kreativitas, manajemen, dan pemecahan masalah, menjadikannya salah satu model pelatihan yang relevan untuk diterapkan lebih luas di bidang tata boga. Diharapkan pelatihan serupa dapat dilakukan untuk makanan tradisional lainnya, sehingga tradisi kuliner Indonesia semakin dikenal di tingkat global.

Daftar Pustaka

- Ardika, I. P. (2020). "Meningkatkan Daya Saing Kuliner Lokal melalui Estetika Penyajian". *Jurnal Pariwisata Nusantara*, 7(2), 35-48.
- Kurniawan, A. (2021). "Tradisi dan Inovasi dalam Kuliner Nusantara". *Gastronomi Indonesia*, 5(1), 14-29.
- Wahyuni, S. R. (2019). "Eksplorasi Kuliner Sumatera Selatan". *Cultural Culinary Studies*, 4(3), 22-33.