

FOOD PRESENTATION: Tren, Gaya Hidup, dan Visualisasi

Penulis:

Rizkie Nurindiani – 2012

"We eat with our eyes before we eat with our mouth."

- Anonim -

Makanan bisa dikatakan seperti fashion, mereka memiliki tren dan masa kadaluwarsa atas tren itu sendiri – terutama dalam hal selera. Selera ini tidak hanya berkutat pada rasa saja. Dalam hal rasa, memang mungkin tidak terlalu berubah dan tergantung pada referensi seseorang. Tapi selain rasa, makanan memiliki elemen-elemen lain yang juga sangat berpengaruh pada selera seseorang.

Pengaruh kelima indera dalam suatu makanan memunculkan persepsi yang bisa membangkitkan selera atau justru mematikkannya. Itu yang menjadikan dunia kuliner cukup dinamis. Kelima indera ini adalah pengelihatannya, pendengaran, aroma, sentuhan, dan rasa itu sendiri. Meski memiliki banyak elemen, dalam makalah ini saya hanya akan membahas mengenai lapisan pertama saja, yaitu dari sisi pengelihatannya.

Menurut pengamatan saya selama ini, selera pada makanan awalnya dapat disebabkan oleh visual atau penampilan yang tertangkap mata. Penampilan ini bisa berupa bentuk dari suatu makanan, warnanya, hingga ke penataan di piring dan pemilihan bahan-bahan penghiasnya. Pentingnya visual ini tampak dari banyaknya industri makanan yang berlomba-lomba meningkatkan visualisasi makanannya agar dapat memikat pelanggan jauh sebelum pelanggan bertemu atau mengenal mereka.

Pilihan atau tren visual dari makanan sendiri amat dipengaruhi oleh kondisi masyarakat pada suatu masa. Mirip seperti fashion, makanan pun memiliki tren. Apa yang mewah pada saat ini bisa saja tampak berlebihan pada suatu masa, apa yang indah saat ini bisa menjadi yang buruk di masa lain, dan sebaliknya.

Pada makalah ini, saya ingin membandingkan dua jenis *plating* dari dua masa, dengan latar belakang sosial-budaya yang berbeda. Meski berasal dari daerah yang sama, yaitu

Amerika Serikat, pergeseran selera visual ini berkaitan erat dengan pergeseran *eating habit* dan gaya hidup di masyarakatnya.

Kedua jenis *food presentation* ini berasal dari tahun 1950-1960an dan 2000-2010an. Keduanya akan dibandingkan, tidak hanya secara visual, namun juga apa yang membentuknya. Pada akhir makalah, dengan menggunakan bahan yang mirip, makanan gaya lama itu akan direproduksi dan ditata-ulang dengan gaya masa kini.

Meningkatnya kepentingan dalam dunia visual, memunculkan profesi-profesi baru yang mendukung berkembangnya seni *food presentation*. *Food stylist* dan *food photographer* contohnya, saat ini dapat dengan mudah dicari. Seperti sebuah spiral, kehadiran profesi baru itu semakin pula memajukan seni *food presentation*.

Seperti juga *fashion*, seni kuliner juga mempunyai kiblat tren dan kiblat itu ada di negara Perancis. Sebenarnya, keberadaan makanan sebagai seni, pada awalnya muncul di Yunani dan berkembang ke Eropa. Keahlian masak-memasak pun menyebar dari koki-koki yang dibawa oleh seorang putri Italia, Christine de Medici, ke Perancis ketika ia menikah dengan Pangeran Henry dari Perancis. Di Perancis inilah seni kuliner berkembang pesat. Dari sanalah kemudian muncul berbagai kreasi resep, teknologi, hingga *food presentation* yang kemudian kerap menjadi pedoman bagi banyak restoran berbintang dalam menyajikan makanannya.

Food presentation telah ada sejak penyajian makanan itu sendiri ada, meski untuk selera masa kini, sajian semacam itu tidak lagi 'pantas'. Dalam buku "Cuisine and Culture: A History of Food and People", disebutkan bahwa salah satu *food presentation* terbaik pada masa abad pertengahan adalah membentuk hidangan menjadi mirip aslinya.

"Presentation was extremely important in the Middle Ages, sometimes more important than taste, because the intent was to show off wealth. At a medieval banquet, a feast for the stomach was not a guarantee, but a feast for the eyes was. The most elaborate dishes were peacock and swan, which arrived at the table cooked and dead looking better than they ever had in life. The birds were killed and skinned carefully to keep the feathers intact. Then the meat was cooked and stuffed back into the skins. The beaks and feet were gilded. Completing the presentation was a beautiful young upper-class woman as server."

(Cuisine and Culture: A History of Food and People", p.78)

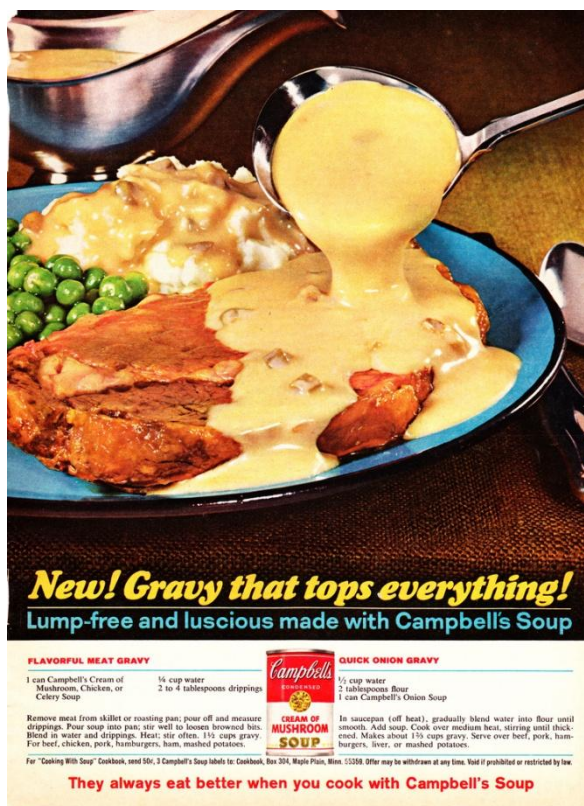
Mungkin saja, bagi penikmat kuliner pada masa kini hidangan seperti itu tampak 'menjijikkan' karena standar selera dan tujuan penataan makanan (serta mungkin dipengaruhi juga oleh moral dan tabu) telah berubah. Dari dasar itu, saya akan mencoba menampilkan dua jenis selera dari *food presentation*.

Sekilas, pada tahun 1950-1960an Amerika Serikat baru saja membangun negaranya setelah Perang Dunia II. Pada masa ini Amerika Serikat juga baru keluar dari depresi akibat perang. Daging yang sebelumnya sulit didapat dan menjadi makanan mewah, mulai mudah

diakses. Tak hanya itu, makanan instan yang menjanjikan kepraktisan seakan menjadi solusi bagi keefektifan waktu seseorang.

Sementara pada tahun 2000-2010an, Amerika Serikat mulai sadar akan tingginya tingkat obesitas akibat makanan fast food. Kesadaran akan makanan sehat pun mulai muncul. Bahkan pengaruh gerakan 'slow food' di Eropa yang merupakan bentuk perlawanan dari 'fast food' mulai masuk. Tokoh-tokoh kuliner berlomba-lomba mempopulerkan makanan segar, sehat, dan organik.

Berdasar latar belakang tersebut, dapat dipahami kenapa tren visual bergeser. Dari visual pada di tahun 1950-1960-an, memang tampak bahwa makanan yang berlimpah merupakan tren. Daging menjadi makanan mewah dan kolesterol bukanlah menjadi masalah besar. Ini tampak dari gambar potongan-potongan daging yang besar dan *juicy*, sementara sayuran hanya mempunyai porsi kecil dalam sebuah visual makanan.



Daging dan sayuran ditampilkan dalam porsi yang sangat tidak seimbang
(www.my-retrospace.blogspot.com)

Visual yang saya muat dalam makalah ini merupakan contoh-contoh visual dari iklan di majalah, iklan di koran, hingga foto di buku masakan. Visual di dalam media tersebut menurut saya bisa dijadikan contoh 'selera' pada masa itu. Iklan memang bisa membentuk selera, namun di sisi lain bisa juga mencerminkan selera masyarakat.

Iklan-iklan ini sangat mungkin ditujukan oleh perempuan yang pada masa itu masih bertanggungjawab atas pekerjaan domestik, termasuk masak. Aturan *gender stratification* yang masih ketat membuat perempuan seakan ditakdirkan untuk mengurus dapur dan menjadi sasaran utama iklan-iklan tersebut. Makanan yang berlimpah juga menunjukkan adanya gaya hidup komunal (keluarga) di mana satu keluarga masih menikmati makan malam bersama di meja makan karena perempuan masih memiliki waktu untuk mempersiapkan makan malam dan menata rumah tangga.

Hot, Hearty, Hurry-up Breakfasts
for hate-to-get-uppers

Swift's Premium meats-in-a-can—what a blessing in the morning rush hour! All ready to heat and eat—and packed with complete protein . . . body building meat protein!

SWIFT'S PREMIUM BROWN 'N SERVE SAUSAGE (top left). Heat, serve with pancakes spread with honey butter, and oh, what a beautiful start for the day.

SWIFT'S PREMIUM HAM QUICKS (top right). For a Sunday specialty, serve these tender links of chopped ham on toast. Top with $\frac{1}{2}$ cup sour cream mixed with 2 tsp. minced onion, $\frac{1}{2}$ tsp. parsley, 3 drops hot pepper sauce.

SWIFT'S PREMIUM CORNED BEEF HASH (center). Brown this meaty, man-style hash, top with chilled apricot halves, sprinkle with brown sugar for your breakfast fruit and main dish all in one.

SWIFT'S PREM (bottom). Tastes elegant! Couldn't be easier! Line baking dish with buttered crumbs. Center two Swift's Brookfield Eggs. Place a slice of Prem on each side. Sprinkle on more crumbs. Bake until eggs are cooked.

always keep good meats in reach... **Swift's Premium** meats-in-a-can

The two most trusted words in meat . . . Our 106th year.

Swift's Premium
Prem
Sausage
Ham Quicks
Corned Beef Hash

Makanan instan dengan multi bentuk
([www. my-retrospace.blogspot.com](http://www.my-retrospace.blogspot.com))

Tak hanya itu, tahun 1950-1960an tampaknya merupakan era naiknya pamor makanan instan, mulai dari daging yang telah diproses hingga sup kaleng. Berbagai variasi dari makanan instan ini muncul dalam resep-resep di buku masak dan majalah. Makanan cepat saji, makanan kalengan, dan makanan beku menjadi favorit di Amerika Serikat.

Makanan-makanan ini, terlepas dari nilai kesehatan mereka, digemari karena kepraktisannya. Kebiasaan untuk memakan makanan cepat saji, didukung oleh berkembangnya

industri restoran cepat saji, sesuai untuk gaya hidup di mana ayah dan ibu sama-sama beraktivitas di ruang publik. Meski peran gender masih memegang peranan penting dalam struktur sosial, masa 1950-an merupakan masa awal di mana perempuan mempunyai kesempatan untuk bekiprah di ruang publik.

Rupanya, keluarnya perempuan dari ruang domestik semakin meningkatkan budaya instan. Lambat laun, makanan yang tadinya dimasak, dihidangkan di meja makan, dan dimakan bersama-sama oleh satu keluarga menjadi jarang muncul. Ini digantikan oleh TV dinner (makan malam di depan TV) dengan makanan yang (makin) cepat saji.

Hal ini membawa Amerika Serikat ke era 1990-an dan 2000-an di mana muncul penyakit baru: obesitas. Porsi semakin besar dan kepedulian orang terhadap penyakit belum banyak tampak. Meningkatnya industri pangan di sisi lain juga memunculkan bahan pangan yang tak sehat, seperti ayam dan sapi yang dikembangkan dengan menggunakan obat-obatan.

Kepraktisan seakan-akan menjadi dewa karena keterbatasan waktu dan tenaga, serta harga yang murah. Ini menyebabkan makanan '*slow food*', ditinggalkan. Tanpa sadar akan pengaruhnya pada kesehatan, masyarakat berbondong-bondong mengubah diet-nya dengan asupan-asupan dari *fast food* dan makanan instan.

Meski tahun 2000-an dan 2010-an belum dapat dikatakan bersih dari *fast food* dan makanan tidak sehat lainnya, namun kesadaran untuk hidup sehat mulai mendapat banyak perhatian. Makanan segar mulai menggantikan makanan instan dan bahkan gaya hidup vegetarian menjadi populer.



Porsi daging seimbang dengan sayuran
(www.bhg.com)

Acara masak-memasak dan buku masak tidak lagi menggunakan makanan instan sebagai bahan dasarnya. Visual yang digunakan banyak menampilkan kesegaran sayur-mayur. Bahkan di banyak buku masak, dijelaskan kembali cara membuat bahan-bahan yang sebenarnya sudah dijual dalam bentuk kaleng. Ini menggeser prinsip praktis tadi.

Bahan makanan dipilih sesuai yang mendukung kesehatan. Minyak goreng digantikan oleh minyak zaitun, sayuran organik menjadi tren, dan peternakan mulai mengeluarkan sertifikat khusus untuk menandai produk dagingnya sehat. Beberapa waralaba *fast food* terkena imbas dari makanan sehat dan muncul peraturan bahwa harus mencantumkan jumlah kalori dalam menu yang disajikan agar pelanggan dapat memilih.

Pada masa sekarang, makanan yang sederhana dan sehat semakin sering menjadi pilihan utama. Berbagai faktor menjadi pertimbangan ketika seseorang menentukan akan memakan apa, di antaranya adalah:

1. Penampilan: terlihat enak.
2. Kesehatan: kolesterol dan lemak dihindari kecuali sesekali.
3. Porsi: lebih baik kecil.
4. Program diet: menghindari lemak dan kalori.

Meningkatnya kesadaran akan kesehatan dan munculnya tren seni yang 'memuja' kesederhanaan, membentuk tren kuliner baru. Tren kuliner ini tampak dalam penataan visual makanan yang banyak muncul di media massa masa kini.

Terlepas dari hal tersebut, perubahan gaya hidup ini sedikit banyak tercermin dalam *food presentation* pada masa kini. Konsep sehat sendiri salah satunya dapat tampak dari kebersihan dan kesederhanaan *food presentation* yang ditampilkan. Slogan "*less is more*" dan "*negative space is positive*" muncul dalam cara penataan makanan.

Sebagai penutup, berikut saya sertakan contoh *food presentation* dari tahun 1950-1960an dan *food presentation* dari tahun 2012 sebagai perbandingan. Makanan dibuat ulang menggunakan bahan yang mirip, namun penataan yang berbeda. Foto ilustrasi untuk makanan tahun 1950-1960an diambil dari Flickr, sementara foto tahun 2012 saya buat dengan sengaja sebagai perbandingan.



Roti dan beef. 1950-1960an.



Roti dan beef. 2012.

Soup in 1½ cups milk. Add 1 cup milk and the soup, stir till boiling. Mix in ½ cup grated cheese, 1 tablespoon chopped parsley, 1½ cups diced, cooked veal. Place in ovenware dish, sprinkle with grated cheese. Brown in mod. oven.



GRILLED STEAK AND MUSHROOM SAUCE Choose a thick steak and cut 3 parts through at 1" intervals. Grill to taste. Place, cut side up, on dish and trickle Mushroom Sauce between cuts.
Mushroom Sauce: Blend contents 1 pkt. Continental Mushroom Soup with 2 cups milk. Stir till boiling and simmer 3 minutes, stirring well.

and onions. Pour soup over meat and top with sliced potato. Sprinkle moderate oven 1½ hours. Remove lid and top with sliced potato. Sprinkle with cayenne and bake, without lid, a further 30 minutes.



CHICKEN AND VEGETABLE SAVOURY Melt 1 oz. Copha, blend in 1 tablespoon flour and contents of a packet of Continental Cream of Chicken Soup. Add 1½ cups milk and stir till boiling. Mix in 2 cups cooked vegetables—for example, corn, peas, carrots. Serve hot with bacon rolls or toast, if required. Great idea for a quick lunch on chilly days or round-the-fireplace snacks.



BETTY KING — DIONE LUCAS
EXPLAIN HOW

Continental BRAND



SAVOURY CHICKEN CASSEROLE

1 lb. minced meat, 1 cup rice, 1 onion diced, 1 pkt. Continental brand Chicken Broth, ½ level teaspoon pepper, 3 cups (24 oz.) water.

Combine all ingredients in a casserole or a stewpan. Cover and bake or simmer for 1½ hours. Serve as a casserole with vegetables or as a snack or savoury on toast.

Steak, kentang, dan kacang polong (kiri). 1950-1960an



Steak, kentang, dan kacang polong. 2012.



Burger. 1950-1960an.



Burger. 2012.



Sosis dan kubis. 1950-1960an.



Sosis dan kubis. 2012.

DAFTAR PUSTAKA

"Pointless Elaboration!". www.flickr.com. Flickr. 17 April 2010. Selasa. 3 Jan. 2012.

"Twenty-Minute Boiled Dinner". www.flickr.com. Flickr. 17 Juni 2011. Selasa. 3 Jan. 2012.

"15 Fresh Grilled Beef Recipes". www.bhg.com. Better Homes and Gardens (majalah). n.d. Jumat. 6 Jan. 2012.

"Dione Lucas Endorses Continental Soup", www.flickr.com. Flickr. 22 April 2010. Selasa. 3 Jan. 2012.

"Food & Drink #13: MEAT!". my-retrospace.blogspot.com. Retrospace. 27 November 2011. Rabu. 28 Des. 2011

"The Beast of a Thousand Tongues", www.flickr.com. Flickr. 19 Agustus 2010. Selasa. 3 Jan. 2012.

Civitello, Linda., 2008, *Cuisine and Culture: A History of Food and People*, New Jersey : John Wiley & Sons, Inc.

Ganzel, Bill. "Fast Food". www.livinghistoryfarm.org. Wessels: Living History Farm. 2007. Kamis. 5 Jan. 2012.

Morgan, James L., 2006, *Culinary Creation: An Introduction to Foodservice and World Cuisine*, Oxford : Elsevier Inc.

Woods, Tyler. "Food of the 1950s". www.tucsoncitizen.com. Tucson Citizen: The Voice of Tucson. 27 Juli 2001. Kamis. 5 Jan. 2012.