

APPENDIX

1. Penyajian masakan Indonesia sangat memperhatikan komposisi warna masakan.

Sangat Setuju	Setuju	Tidak Setuju	Sangat	Tidak
---------------	--------	--------------	--------	-------

Setuju

2. Penyajian masakan Indonesia mementingkan komposisi warna masakan.

Sangat Setuju	Setuju	Tidak Setuju	Sangat	Tidak
---------------	--------	--------------	--------	-------

Setuju

3. Penyajian masakan Indonesia mengutamakan komposisi warna masakan.

Sangat Setuju	Setuju	Tidak Setuju	Sangat	Tidak
---------------	--------	--------------	--------	-------

Setuju

4. Penyajian masakan Indonesia mengutamakan kerapian.

Sangat Setuju	Setuju	Tidak Setuju	Sangat	Tidak
---------------	--------	--------------	--------	-------

Setuju

5. Penyajian masakan Indonesia memperhatikan bentuk potongan bahan masakan.

Sangat Setuju	Setuju	Tidak Setuju	Sangat	Tidak
---------------	--------	--------------	--------	-------

Setuju

6. Penyajian masakan Indonesia mementingkan bentuk potongan bahan masakan.

Sangat Setuju	Setuju	Tidak Setuju	Sangat	Tidak
---------------	--------	--------------	--------	-------

Setuju

7. Penyajian masakan Indonesia memperhatikan ukuran potongan bahan masakan.

Sangat Setuju	Setuju	Tidak Setuju	Sangat	Tidak
---------------	--------	--------------	--------	-------

Setuju

8. Penyajian masakan Indonesia mementingkan ukuran potongan bahan masakan.

Sangat Setuju Setuju Tidak Setuju Sangat Tidak Setuju

9. Penataan masakan Indonesia menarik.

Sangat Setuju Setuju Tidak Setuju Sangat Tidak Setuju

10. Penyajian masakan Indonesia memperhatikan tekstur masakan (padat, cair, keras, lembut, dsb)

Sangat Setuju Setuju Tidak Setuju Sangat Tidak Setuju

11. Penyajian masakan Indonesia mengutamakan komposisi tekstur masakan (padat, cair, keras, lembut, dsb).

Sangat Setuju Setuju Tidak Setuju Sangat Tidak Setuju

12. Bentuk piring mempengaruhi penampilan sajian masakan Indonesia.

Sangat Setuju Setuju Tidak Setuju Sangat Tidak Setuju

13. Penyajian masakan Indonesia memperhatikan bentuk piring yang digunakan.

Sangat Setuju Setuju Tidak Setuju Sangat Tidak Setuju

14. Penyajian masakan Indonesia mementingkan bentuk piring yang digunakan.

Sangat Setuju Setuju Tidak Setuju Sangat Tidak Setuju

15. Warna piring mempengaruhi penampilan sajian masakan Indonesia.

Sangat Setuju Setuju Tidak Setuju Sangat Tidak
Setuju

16. Kebersihan piring penting dalam penyajian masakan Indonesia.

Sangat Setuju Setuju Tidak Setuju Sangat Tidak
Setuju





2.13% PLAGIARISM
APPROXIMATELY

0.47% IN QUOTES

Report #10582906

Background of the Study The first thing people see when their food comes is how it looks like on the plate. Zellner, Loss, Zearfoss, & Remolina (ADDIN 2014) quote a saying, "the first taste is always with the eyes". Zellner et al. say that the food presentation can affect whether people like the food or not. They argue that people will like their food better when the presentation is neat, not messy. Zellner et al.'s idea is clear that the neatness of the food presentation affects how much people like the flavour of the food. People prefer to have their meal presented in a neat, clean way on a plate rather than in a messy, greasy one, for example, the presentation of fried rice. When people serve fried rice, they only pile the oily rice on a plate which may be able to decrease the appetite. People find some food attractive through visual information. Visual information helps to identify how fresh and refreshing the food can be ADDIN (Blackwell, 1995). The visual helps to make the meal enjoyable — for instance, a grilled chicken. People will be more excited and tempted to eat it if the color is golden brown with fresh garnishes on the side because the visual cues influence how much people like the flavour of a food or drink ADDIN (Zellner et al., 2014). Other than attracting people, the color of the food could also determine the freshness of the ingredients. For example, broccoli, when someone serves