



MODIFIKASI PENYAJIAN MAKANAN KHAS JAWA BARAT (Nasi Tutuk Oncom) DENGAN MENGGUNAKAN TEKNIK MODERN PLATING

Yazid Ahmad Mujahid¹, Vega Aldio², Nur Hadi³, Muhammad Irfan, S.ST.Par., M.Par.⁴
¹²³⁴Universitas Pradita

Email: yazid.ahmad@student.pradita.ac.id

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk memodifikasi penyajian makanan tradisional khas Jawa Barat, yaitu Nasi Tutug Oncom, dengan menggunakan teknik *modern plating* agar dapat meningkatkan daya tarik visual tanpa mengubah cita rasa aslinya. Makanan tradisional memiliki nilai budaya yang tinggi dan perlu dijaga kelestariannya, terutama di tengah perkembangan globalisasi yang dapat menggeser minat masyarakat terhadap kuliner lokal. Modifikasi dilakukan dengan mengubah tampilan penyajian dan elemen-elemen pendukung, seperti bentuk potongan lauk, penggunaan garnish, dan pemilihan peralatan saji modern. Hasil penelitian menunjukkan bahwa teknik modern plating mampu memberikan tampilan yang lebih estetik dan menarik, sebagaimana dibuktikan melalui survei terhadap 53 responden yang mayoritas menyatakan bahwa tampilan sajian sangat memuaskan. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi inspirasi dalam melestarikan makanan tradisional melalui inovasi penyajian yang kreatif dan sesuai dengan standar industri kuliner modern.

Kata kunci: Nasi Tutug Oncom, Makanan Tradisional, Modern Plating, Kuliner Jawa Barat, Inovasi Penyajian

Abstract

This study aims to modify the presentation of a traditional West Javanese dish, Nasi Tutug Oncom, using modern plating techniques to enhance its visual appeal without altering its original flavor. Traditional foods hold significant cultural value and must be preserved, especially amidst globalization that may shift public interest away from local cuisine. The modification involved transforming the dish's presentation, including the shape and size of side dishes, the use of garnishes, and the choice of modern tableware. The results indicate that modern plating techniques significantly improved the aesthetic appeal, as evidenced by a survey of 53 respondents, the majority of whom rated the presentation as highly satisfying. This study is expected to serve as an inspiration for preserving traditional foods through creative innovations in plating, aligned with contemporary culinary industry standards.

Keyword: Nasi Tutug Oncom, Traditional Food, Modern Plating, West Javanese Cuisine, Presentation Innovation



PENDAHULUAN

Indonesia memiliki banyak jenis makanan yang berbeda. Makanan tradisional berasal dari setiap wilayah di Indonesia. Makanan tradisional telah ada sejak lama dan dapat membentuk identitas suatu daerah, jadi sangat penting untuk melestarikan dan mempertahankannya dengan baik. Pengembangan industri kuliner dan budaya Indonesia dapat menumbuhkan kebanggaan akan makanan tradisional Indonesia.

Karena perkembangan zaman dan globalisasi yang dapat terjadi kapan saja, makanan tradisional dapat berubah seiring dengan masuknya makanan baru. Oleh karena itu, makanan khas Indonesia kadang-kadang memerlukan inovasi baru. Makanan tradisional harus dapat terus bersaing dengan makanan lain agar tidak hilang dan dilupakan di era modern.

Jawa Barat adalah salah satu daerah Indonesia dengan banyak makanan yang berbeda. Jawa Barat adalah provinsi dengan penduduk terbanyak di Indonesia, dengan sekitar 50,48 juta orang, menurut data Handayani (2022). Angka-angka ini menunjukkan tingkat kepadatan yang tinggi dan membuka banyak peluang untuk meningkatkan kesejahteraan melalui berbagai aktivitas, seperti industri kuliner dan pariwisata. Jawa Barat sering dikunjungi wisatawan, baik dari dalam negeri maupun luar negeri, karena lokasinya yang strategis dan perannya sebagai tempat wisata.

Sepanjang tahun 2025, Dinas Pariwisata dan Kebudayaan (Disparbud) Provinsi Jawa Barat mencatat 1.611.404 turis yang datang ke Jawa Barat. Tidak

mengherankan jika pemerintah Jawa Barat terus melakukan berbagai inisiatif untuk mendukung kemajuan wilayahnya karena banyaknya pengunjung. Wisatawan biasanya datang ke Jawa Barat untuk berlibur ke beberapa tempat wisata alam yang tersebar di hampir seluruh wilayahnya. Jawa Barat tidak hanya memiliki banyak wisata alam yang indah, tetapi juga memiliki banyak makanan yang dapat dinikmati. Nasi Tutug Oncom adalah beberapa makanan khas Jawa Barat.

Nasi Tutug Oncom, juga dikenal sebagai Nasi TO, adalah sajian nasi yang dicampur dengan oncom yang dibakar atau digoreng terlebih dahulu, lalu ditumbuk atau ditutug dengan bumbu khas Sunda. Oncom sendiri adalah hasil fermentasi ampas tahu atau kacang tanah, dan memiliki rasa umami yang kuat. Banyak orang makan nasi tutug oncom dengan lauk sederhana seperti tempe goreng, ayam goreng, sambal, dan lalapan. Terlepas dari kenyataan bahwa tampilannya sederhana, kombinasi rasa yang ditawarkan sangat unik dan menggugah selera. Dalam artikelnya di Detik Jabar, Faizal Amiruddin (2022) menjelaskan bahwa "Nasi TO adalah nasi yang dicampur butiran oncom." Mereka biasanya disajikan bersama gorengan, sambal, atau telur dadar. Jangan lupa untuk membawa lalapan segar, seperti daun kemangi, mentimun, atau leunca.

Tujuan Penelitian

Berdasarkan dari permasalahan yang telah diperoleh, maka dapat diambil tujuan sebagai berikut:



1. Mengetahui sejarah makanan Nasi Tutuk Oncom,
2. Mengetahui cara penyajian makanan dengan teknik *modern plating*, Nasi Tutuk Oncom.

KAJIAN PUSTAKA

Sejarah Nasi Tutug Oncom

Nasi Tutug Oncom adalah kuliner tradisional khas Sunda, terutama dari Tasikmalaya, Jawa Barat. Makanan ini lahir dari kondisi ekonomi yang sulit pada era 1940-an. Saat itu beras menjadi komoditas mahal, sehingga masyarakat Sunda mengolah oncom produk fermentasi ampas tahu atau bungkil kacang tanah sebagai lauk murah yang dicampur ke dalam nasi agar porsi terlihat lebih banyak Setiawan (2020).

Menurut situs *indonesia.go.id*, “Awalnya nasi tutug oncom adalah menu makanan harian bagi masyarakat kelas bawah di tanah Sunda pada era 1940-an” Husna (2023). Pengolahan oncom sederhana namun cerdas: oncom dibakar dan ditaburi garam sebelum diaduk ke nasi hangat.

Modern Plating

Plating modern adalah seni penyajian makanan dengan menggunakan teknik visual yang bertujuan untuk meningkatkan daya tarik estetika makanan. Berbeda dengan plating tradisional, yang cenderung sederhana, plating modern memanfaatkan berbagai

elemen seperti komposisi warna, tekstur, bentuk, dan penggunaan bahan dekoratif untuk menciptakan tampilan yang lebih artistik dan inovatif.

Teknik ini tidak hanya memperhatikan penampilan visual, tetapi juga berusaha memberikan pengalaman makan yang lebih mendalam dengan memperhatikan setiap detail dari cara makanan disusun di atas piring. Dalam teknik plating modern, setiap elemen makanan ditempatkan dengan cermat untuk memberikan kesan yang lebih berkelas, elegan, dan bahkan terkadang memberikan kesan yang menggugah imajinasi atau "bercerita".

Dalam memasak, plating adalah penyajian makanan yang menarik di atas piring saji. Seorang chef tidak hanya harus menyiapkan makanan dengan baik, tetapi juga menyajikan makanan dengan baik. Plating harus melibatkan penempatan makanan dengan cara yang menarik dan masuk akal untuk dimakan. Dalam plating, terdapat tiga komponen yang perlu diperhatikan yaitu piring, makanan, dan penataan makanan. Seorang chef juga diharapkan untuk bisa menjadi kreatif dalam menciptakan suatu penataan makanan supaya dapat menunjukkan keunikan dari masakan tersebut. Hal ini dapat menunjukkan bahwa makanan disajikan dengan penuh kehati-hatian (Cyprus, 2023).



Elemen yang Terlibat dalam *Modern*

Plating:

1. Komposisi Warna: Untuk membuat tampilan yang menarik, pilih warna yang kontras atau harmonis pada piring. Misalnya, untuk menarik perhatian, gunakan bahan berwarna cerah seperti sayuran hijau atau saus merah.
2. Tekstur: Makanan dapat memiliki berbagai tekstur untuk memberikan sensasi yang berbeda saat dimakan. Misalnya, makanan yang digoreng dapat memiliki tekstur renyah, makanan yang dipure dapat memiliki tekstur yang lembut, dan sebagainya.
3. Gaya Penataan: Makanan dapat disusun dengan cara yang lebih artistik, seperti "*splating*" (menyemprotkan bahan atau saus di atas piring), susunan berbentuk spiral, atau bahkan menggunakan piring yang berbeda.
4. Dekorasi dan Aksesori: Untuk menambah estetika penyajian, gunakan bahan dekoratif
5. seperti bunga yang bisa dimakan (bunga yang bisa dimakan), microgreens, foam, atau elemen non-makanan.

METODE PENELITIAN

Nasi Tutug Oncom, juga dikenal sebagai Nasi TO, adalah sajian nasi yang dicampur dengan oncom yang dibakar atau digoreng terlebih dahulu, lalu ditumbuk atau ditutug dengan bumbu khas Sunda.

Berikut adalah bahan dan cara pembuatannya:

Resep Nasi Tutug Oncom

Tabel 3. 1 Resep Nasi Tutug Oncom

No.	Bahan	Kuantitas (Qty)	Unit
1	Oncom	125	Gram
2	Garam	$\frac{3}{4}$	Sdt
3	Nasi	2	Porsi
4	Kemangi	1	Ikat
5	Bumbu penyedap	$\frac{1}{2}$	Sdt
6	Gula	$\frac{1}{4}$	Sdt
Bumbu Halus			
1	Bawang merah	32	Gram
2	Bawang putih	16	Gram
3	Cabe keriting	20	Gram
4	Cabe besar	30	Gram
5	Terasi	1	Gram
6	Kencur	20	Gram
7	Minyak sayur	secukupnya	
Pelengkap			



1	Tahu goreng		
2	Tempe goreng		
3	Telur dadar		
4	Ayam goreng		
5	Lalapan		

Sumber: Cookpad.com

Metode membuat Nasi Tutug Oncom

1. Panggang oncom diatas wajan teflon sambil dibolak-balik hingga matang merata. Tumbuk kasar, sisihkan dahulu.
2. Panaskan 3 sdm minyak, tumis bumbu halus hingga harum. Masukkan oncom, aduk rata. Tambahkan kemangi, masak hingga kemangi layu.
3. Masukkan nasi, aduk hingga rata. Koreksi rasa.
4. Sajikan Nasi Tutug Oncom dengan lauk pelengkap.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Nasi Tutug Oncom



Gambar 1. Hasil *Plating*
Sumber: Dokumen Pribadi, 2025

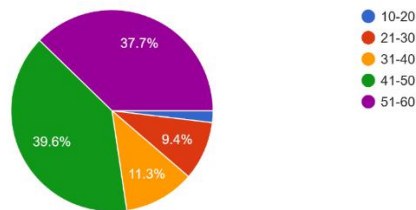
Penampilan nasi tutug oncom menjadi lebih menarik. Awalnya nasi tutug oncom disajikan dengan sederhana seperti menggunakan piring rotan yang dilapisi dengan daun pisang. Sekarang disajikan dengan *dinner plate* yang menguba penampilannya. Beberapa lauknya juga di tata dengan rapih sehingga terlihat menggugah selera saya juga mengubah cara mengolah tahu dan tempe nya yang awalnya disajikan dengan ukuran normal namun saya ubah dengan potongan *dice* agar lebih mudah untuk dimakan dan mempercantik penataan. Tak hanya itu, saya juga menambahkan *garnish* yaitu bawang goreng dan yang menambah nilai estetika-nya yaitu *coral tuile* yang berwarna hijau, karena warna dari nasi tutug oncom ini terlihat mati sehingga saya



menambahkan warna hijau agar terlihat lebih berwarna dan menyambung dengan lalapannya. Untuk penampilannya say piker ini sudah cukup jika disajikan di menu Hotel bintang 4.

Hasil Survey

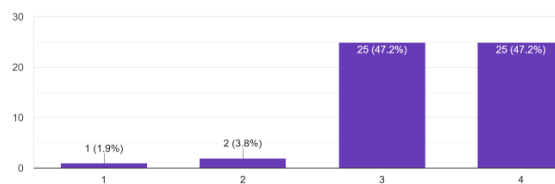
Umur
53 responses



Gambar 2. Hasil Survei Umur

Survey menggunakan Goole Form dan mendapatkan respon sebanyak 53. Yang mengisi survey lebih banyak yang berumur 41-50 tahun sebesar 39.6%.

Bagaimana pendapatmu tentang penataan atau Plating dari Nasi tutug oncom ini?
53 responses

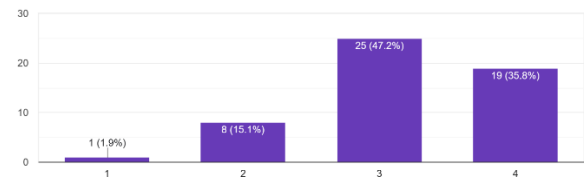


Gambar 3. Hasil Survei *Plating*

Untuk dari segi penampilan bisa dilihat jika ini seimbang antara pilihan

“memuaskan” dengan “sangat memuaskan”.

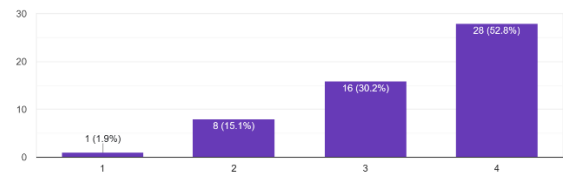
Bagaimana kontras warna pada hidangan ini?
53 responses



Gambar 4. Hasil Survei Warna

Dari penampilan warna sebanyak 25 orang memilih opsi 3 yaitu “memuaskan” dengan persen 47.2%.

Dari penampilannya apakah kalian tertarik untuk mencobainya?
53 responses



Gambar 5. Hasil Survei Penampilan

Untuk penampilan dari segi terlihat menggugah selera, sebanyak 28 orang memilih opsi 4 yaitu “sangat memuaskan” dengan persen 52.8%.

KESIMPULAN

Kesimpulan

Sebagai generasi muda sudah seharusnya kita mempelajari dan mengenal



lebih dalam pada makanan tradisional lebih dalam. Kita juga harus bangga pada makanan Indonesia, dengan rasa bangga ini kita harusnya semakin berkembang dan kreatif. Dalam upaya untuk mempertahankan makanan tradisional kita harus melakukan modifikasi, bisa dengan menambahkan bahannya atau mengubah penampilannya tanpa harus mengubah citarasa dari makanan tersebut.

Ini juga berlaku untuk ketiga makanan Colenak. Proses modifikasi yang dapat diterapkan untuk ketiga makanan tersebut akan menekankan pada perubahan beberapa jenis kondimen, perubahan bentuk dan tampilan akhir, serta perubahan sensasi makan, yang pasti akan menarik banyak orang. Dengan mengingat nama makanan yang tidak diubah, Anda dapat memastikan bahwa rasa orsinil dari setiap makanan masih tetap ada dan dipertahankan meskipun modifikasi dilakukan. Dengan demikian, masyarakat Indonesia akan tetap dapat menikmati ketiga makanan ini dalam versi yang baru.

Saran

Berdasarkan kesimpulan dari modifikasi yang telah dilakukan, maka saranyang dapat diambil adalah sebagai berikut :

1. Sebagai generasi muda yang inovatif, berpartisipasi secara aktif dan inventif dalam mempertahankan

kekayaan yang dimiliki Indonesia, terutama di bidang kuliner.

2. Dengan tetap mencintai makanan tradisional, masyarakat Indonesia dapat mengembangkan potensi makanan tradisional Indonesia dalam era modern ini.
3. Mengubah makanan tradisional Indonesia dengan mempertahankan bahan atau komponen utama dari setiap makanan agar ciri khasnya tetap dapat dilihat.

DAFTAR PUSTAKA

Prayoga, R. (2025, 10 April). *1,6 juta wisatawan kunjungi Jawa Barat selama libur Lebaran 2025*. [ANTARA News](#).

Ulya, F. N., & Santosa, B. (2024, 7 Agustus). *Jawa Barat provinsi terpadat di Indonesia per Semester I 2024, jumlah penduduk capai 50,4 juta jiwa*. [Kompas.com](#).

Faizal Amiruddin. (2022, 17 Februari). *Nasi Tutug Oncom, menu jelata yang melegenda di Tasikmalaya*. Detik.com. <https://www.detik.com/jabar/kuliner/d-5946906/nasi-tutug-oncom-menu-jelata-yang-melegenda-di-tasikmalaya>

Setiawan, A. (2020, September 21). *Sensasi Nasi Tutug Oncom Khas Tasikmalaya* [The sensation of Nasi Tutug Oncom, Tasikmalaya speciality]. *Indonesia.go.id*. Retrieved from <https://indonesia.go.id/kategori/pariwisata>



[/2073/sensasi-nasi-tutug-oncom-khas-tasikmalaya?lang=1](#)

Husna, N. S. (2023, October 15). *Asal-Usul Nasi Tutug Oncom, Makanan Legendaris Khas Tasikmalaya yang Lezat* [The origin of Nasi Tutug Oncom, a legendary Tasikmalaya dish]. *Beautynesia*. Retrieved from <https://www.beautynesia.id/wellness/asal-usul-nasi-tutug-oncom-makanan-legendaris-khas-tasikmalaya-yang-lezat/b-280876>

Cyprus, S. 2023. "In Cooking, What is Plating?". <https://www.delightedcooking.com/in-cooking-what-is-plating.htm>,

Nurbasari, A. P., Ali, H., Hari Sandi, S. P., & Hidayaty, D. E. (2023). *Perekrutan karyawan di UMKM Tutug Oncom Kang Asep Tasik*. *Jurnal Pijar – Studi Manajemen dan Bisnis*, 1(3), 649–657. <https://e-journal.naureendigiton.com/index.php/pmb/article/view/408>

Lestari, L., Nurhanifah, F. S., Monika, R. S., Wulansari, G., & Astriani, A. S. (2024). *Penamaan semantis pada kuliner khas Tasikmalaya*. *PUSTAKA: Jurnal Bahasa dan Pendidikan*, 4(1), 194–201. <https://jurnal-stiepari.ac.id/index.php/pustaka/article/view/1076/1008>

Haerawati, O. (2023, 1 Oktober). *Resep Nasi Tutug Oncom, Makanan Khas Sunda yang Bisa Dimakan Bersama Keluarga*. [SukabumiUpdate.com](https://www.sukabumiupdate.com).

Erlina. (2023, 21 Juli). *Resep Nasi Tutug Oncom*. Cookpad. <https://cookpad.com/id/resep/16995773>