ISSN: 3090-0662

JBIMA: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat

Vol. 3, No. 3, November 2026

Availaible Online at https://jbima-jurnal.com

Pelatihan *Aesthetics Food Plating* pada Pegawai di Sub Departemen Gizi RSPAL dr. Ramelan Surabaya

M Mutalazimah[1)]*, Siti Nur Futikhah[2)], Nurul Hakimah[3)], Ika Mukti Virgiyanti[4)], Angelina Agustin Ika Nur Aini[5)], Carissa Wira Amadea[6)]

[1,5]Program Studi Ilmu Gizi, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta, Indonesia.

[2,4]Sub Departemen Gizi, RSPAL dr. Ramelan, Surabaya, Indonesia.

[3]Program Studi Pendidikan Profesi Dietisien, Poltekkes Kemenkes Malang, Malang, Indonesia.

[6]Program Studi Pendidikan Profesi Dietisien, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, Yogyakarta, Indonesia.

Diterima: 23 10 2026 | Direvisi: 03 11 2026 | Disetujui: 08 11 2026

Abstrak

Penyajian makanan di rumah sakit khususnya bagi pasien juga membutuhkan sentuhan seni, untuk meningkatkan daya tarik dan keinginan pasien untuk mengonsumsinya. Seni penyajian makanan (aesthetics food plating) bagi pasien kelas VVIP/VIP di RSPAL belum diterapkan secara optimal, terkait masih adanya keterbatasan keterampilan pegawai di Sub Departemen Gizi RSPAL dr. Ramelan Surabaya mengenai di Sub Departemen Gizi RSPAL dr. Ramelan Surabaya. Pengabdian masyarakat ini bertujuan memberikan pelatihan aesthetics food plating kepada 27 pegawai di bagian persiapan, pengolahan dan penyajian makanan di Sub Departemen Gizi RSPAL dr. Ramelan Surabaya, dengan tatap muka dan menggunakan media video animasi yang berisi materi mengenai konsep dasar sampai penerapan aesthetics food plating pada penyajian makanan pasien. Evaluasi kegiatan dilaksanakan dengan membandingkan nilai pretest dan posttest berdasarkan skor pengetahuan yang diukur melalui kuesioner dengan 15 soal. Evaluasi keterampilan berdasarkan kemampuan menata makanan di atas piring dengan tambahan pembuatan dan pengaturan letak garnish. Meskipun tidak terbukti adanya perbedaan signifikan skor pengetahuan sebelum (89,2) dan sesudah (90,3) diberikan pelatihan secara (p=0,544), namun kegiatan pelatihan ini menemukan adanya peningkatan persentase pegawai dengan kategori pengetahuan sangat baik, sebelum dan sesudah pelatihan, dari 22,2% menjadi 44,4%. Selain itu, pada aspek keterampilan, di akhir pelatihan terdapat peningkatan keterampilan dengan kategori baik dari 0% menjadi 100% (setelah pelatihan seluruh peserta dapat memilih alat yang tepat, menata makanan, membuat dan mengatur letak garnish). Pelatihan aesthetics food plating perlu dilakukan secara berkala pada pegawai, dengan menu yang lebih bervariasi sebagai bagian upaya dalam menambah nilai estetika dari penyajian makanan bagi pasien di RSPAL dr. Ramelan Surabaya.

Kata kunci: pelatihan, *aesthetics food plating*, pegawai, pasien, rumah sakit

PENDAHULUAN

Pengetahuan yang didalamnya mencakup seni dalam mengolah masakan, baik dari persiapan hingga penyajian makanan, baik tradisional maupun internasional disebut dengan istilah tata boga. Pada perkembangannya, proses menata, menghias, atau mendekorasi makanan yang bertujuan untuk menyempurnakan penyajian makanan secara estetik tersebut disebut aesthetics food plating. Seni yang ada dalam proses aesthetic food plating berpotensi menaikkan value dari sebuah makanan. Hal tersebut dapat menambah nilai pengalaman seseorang ketika mengonsumsi atau menyantap makanan (Samsithawrati et al., 2023). Salah satu unsur utama dalam seni adalah kreativitas. Kreativitas merupakan kemampuan seseorang untuk menciptakan seni yang baru dan sesuai konteks (Roque et al., 2018).

* Korespondensi Penulis. E-mail: mutalazimah@ums.ac.id

Kreativitas seseorang dalam menyajikan makanan dapat terus diasah dan dikembangkan lewat belajar. Memasak merupakan bagian dari seni yang dikreasikan penyajiannya agar memiliki daya tarik tersendiri. Penyajian makanan secara estetik atau aesthetics food plating tidak hanya menghias piring saja, namun juga memperhatikan komposisi warna dan bahan makanan tersebut. Penyajian makanan yang baik akan menambah selera seseorang untuk mengonsumsinya (Al-bakry, 2022). Penelitian sebelumnya mengenai hasil studi eksperimen yang menunjukkan bahwa cara penyajian hidangan memengaruhi apresiasi visual terhadap makanan yang ada di piring tersebut (Youssef et al., 2015).

Penyajian makanan merupakan cara yang digunakan untuk menyuguhkan makanan agar dikonsumsi seseorang yang secara keseluruhan berisi komposisi yan telah diatur baik warna maupun bahan agar menambah daya tarik atau nafsu makan seseorang. Penyajian makanan atau food plating mencakup aspek warna, porsi, tekstur, konsistensi, garnish dan kebersihan (Sungkawa et al., 2024; Prenata et al., 2026). Penyajian makanan merupakan salah satu penerapan dari higiene sanitasi, dimana apabila penyajian makanan kurang menarik tidak hanya mengurangi selera makan seseorang namun dapat diindikasikan adanya kontaminasi. Kualitas suatu hidangan dipengaruhi oleh beberapa faktor antara lain bahan makanan, kandungan gizi, teknik pengolahan, higiene sanitasi, dan penyajian makanan (Setyaningsih dan Mariah, 2023).

Permasalahan yang masih terjadi dalam proses penyajian makanan adalah kurangnya pengetahuan pramusaji dalam hal aesthetics food plating, serta penggunaan garnish. Berdasarkan uraian sebelumnya dapat diketahui bahwa seni dalam penyajian makanan sangat bernilai penting bagi seseorang untuk meningkatkan daya tarik dan keinginan untuk mengonsumsinya. Tampilan penyajian makanan yang menarik akan membuat seseorang merasa nyaman dan senang untuk segera mengonsumsinya. Penyajian makanan di rumah sakit juga membutuhkan sentuhan seni. Seni penyajian makanan dapat diperoleh lewat berbagai pelatihan dan latihan keterampilan yang terus diasah. Dengan demikian kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan melalui pelatihan aesthetics food plating bagi pegawai di bagian persiapan, pengolahan dan penyajian makanan di Sub Departemen Gizi RSPAL dr. Ramelan Surabaya.

METODE

Sasaran yang menjadi peserta pada pelatihan adalah 27 pegawai di Sub Departemen Gizi, yang bertugas menyiapkan makanan sampai siap disajikan kepada pasien rawat inap di RSPAL dr. Ramelan Surabaya. Waktu pelaksanaan dari persiapan sampai penyelesaian laporan dan publikasi ilmiah dari Desember 2025 sampai Maret 2026. Kegiatan pelatihan mencakup pemberian materi secara teori dan praktek, menggunakan media video animasi mengenai aesthetics food plating (konsep dasar dan pengertian aesthetics food plating, jenis dan bentuk aesthetics food plating, peralatan yang digunakan untuk aesthetics food plating, dan praktik aesthetics food plating).

Tahap pelaksanaan kegiatan meliputi pertama, pengembangan media yang dilakukan dengan mengumpulkan data-data awal dari para penyaji makanan di Subdep Gizi RSPAL mengenai kebutuhan materi pelatihan terkait aesthetics food plating, misalnya bentuk-bentuk dan cara penyajian; metode penggarnisan dan penggunaan peralatan yang sesuai dengan jenis makanan; setelah itu dikembangkan desain awal video animasi; dilakukan validasi; revisi dan siap diimplementasikan; kedua, persiapan peralatan pelatihan mencakup berbagai jenis peralatan makan, seperti piring, mangkok, dan gelas yang biasa digunakan khususnya untuk pasien kelas VIP/VVIP di RSPAL dan berbagai jenis pisau untuk pembuatan garnish; ketiga, pelaksanaan pretest (peserta pelatihan diminta mengerjakan soal sebelum diberikan materi, pengukuran pengetahuan menggunakan kuesioner berisi 15 soal sesuai materi yang diberikan); keempat, pemberian materi secara tatap muka dan pemberian media video

animasi; kelima, pelaksanaan posttest dilaksanakan setelah pemberian materi, peserta diminta mengerjakan tes kembali. Evaluasi keberhasilan kegiatan dengan adanya peningkatan nilai pretest dan posttest yang dianalisis menggunakan uji beda 2 sampel berpasangan Wilcoxon. Evaluasi keterampilan dilakukan dengan melihat tampilan hasil akhir praktik aesthetics food plating, melalui lembar check list observasi berupa empat unjuk kerja yakni memilih alat dengan tepat, menata makanan, membuat garnish dari sayur atau buah, dan mengatur atau menata letak garnish.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan aesthetic food plating ini menggunakan media berupa video animasi yang dikembangkan sesuai dengan materi yang ditetapkan yakni mengenai konsep dasar dan pengertian aesthetics food plating, jenis dan bentuk aesthetics food plating, peralatan yang digunakan untuk aesthetics food plating. Tabel 1 menginformasikan mengenai ringkasan materi yang dijadikan dasar dari pengembangan video animasi sebagai bahan media pelatihan.

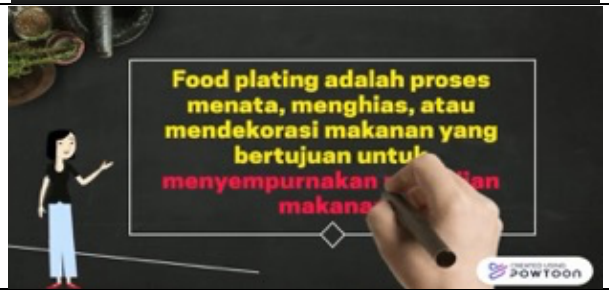
Tabel 1. Karakteristik Materi dalam Pengembangan Media Video Animasi *Aesthetics Food Plating*

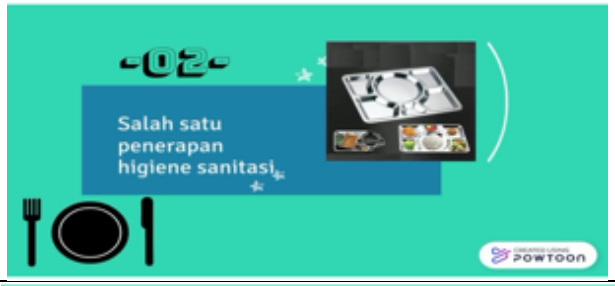
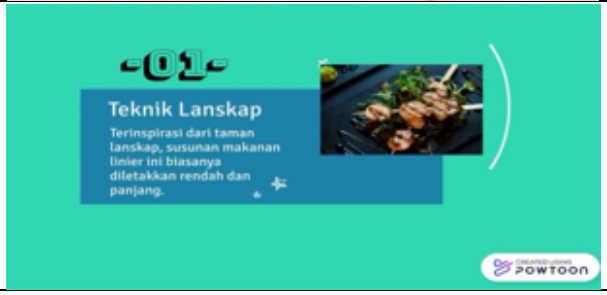
Topik Materi	Tujuan Materi	Isi Materi
Definisi dan Konsep Dasar *Aesthetics Food Plating*	Memberikan pemahaman mengenai definisi dan konsep dasar *aesthetics food plating*	*Aesthetics food plating* adalah proses menata, menghias atau mendekorasi makanan yang bertujuan untuk menyempurnakan penyajian makanan (Prenata *et al*., 2024).
Manfaat *Aesthetics Food Plating*	Memberikan pemahaman mengenai apa saja manfaat dari *aesthetics food plating*	Manfaat dari penerapan *aesthetics food plating* adalah: 1. Meningkatkan selera makan 2. Melakukan pengendalian hygiene dan sanitasi makanan 3. Menambah daya tarik dari makanan yang disajikan (Culinary Services Group, 2024).
Jenis-Jenis *Aesthetics Food Plating*	Memberikan pemahaman mengenai apa saja jenis-jenis dari *aesthetics food plating*	Jenis-jenis *aesthetics food plating* adalah: 1. Teknik Lanskap 2. Teknik Bentuk Bebas 3. Teknik Khusus Bahan Makanan Organik 4. Teknik Nordik 5. Teknik Futuristik 6. Teknik Sembunyi 7. Teknik Mandi 8. Teknik *Superbowl* (Terblanche, 2022; Natasha, 2024).
Alat yang digunakan dalam *Aesthetics Food Plating*	Memberikan pemahaman mengenai apa saja alat yang digunakan dalam *aesthetics food plating*	Alat yang sering digunakan dalam *aesthetics food plating* adalah: 1. Kuas Dekorasi

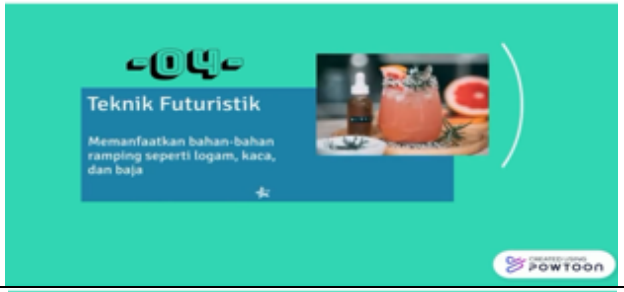
Topik Materi	Tujuan Materi	Isi Materi
		2. Pisau Garnis 3. Sendok dan Garpu 4. Cetakan 5. Irisan Pembentuk 6. Piring, Mangkok dan alat saji lainnya (Swiss Education Group, 2024).
Penerapan *Aesthetics Food Plating*	Melatih keterampilan pegawai di bagian persiapan, pengolahan dan penyajian makanan mengenai *aesthetics food plating*	Keterampilan *aesthetics food plating* yang diajarkan meliputi: 1. Teknik memilih alat saji 2. Kesesuaian hiasan dengan jenis menu/hidangan (warna, bentuk dan ukuran) 3. Teknik *aesthetics food plating* (menyusun hidangan sesuai porsi, membuat garnis, mengatur garnish sesuai komposisi warna) (Zhang *et al.*, 2022).

Setelah dilakukan pemetaan karakteristik materi, berikutnya dilakukan perancangan dan pembuatan video berdasarkan materi tersebut. Informasi yang tersaji pada Tabel 2 merupakan gambaran tampilan dari hasil pengembangan media video animasi.

Tabel 2. Hasil Tampilan *Screenshot* Media Video Animasi

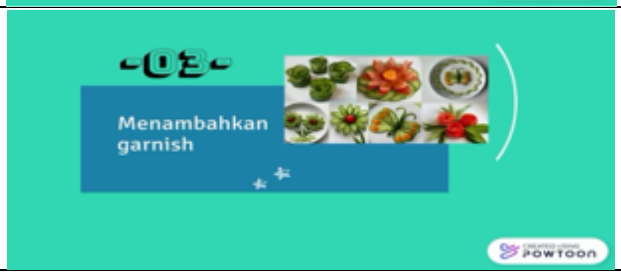
Bagian	*Screenshot*
Judul	
Definisi dan Konsep Dasar	
	

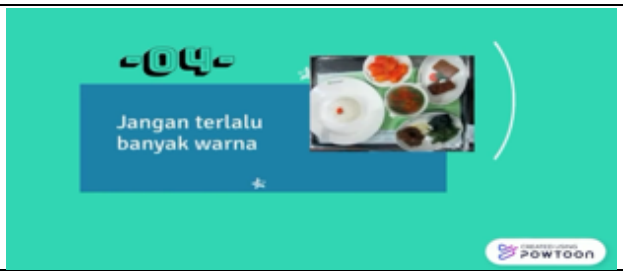
Bagian	*Screenshot*
Manfaat *Aesthetics Food Plating*	
	
	
	
Jenis-jenis *Aesthetics Food Plating*	
	

Bagian	*Screenshot*
	
	
	
	
	
	

ISSN: 3090-0662

JBIMA: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat, Vol 3, No.3, November 2026: 324-334

Bagian	*Screenshot*
	
Alat-alat *Aesthetics Food Plating*	
	
Penerapan *Aesthetics Food Plating*	
	
	

Bagian	*Screenshot*
	

Tabel 2 menunjukkan screenshot tampilan video pada beberapa bagian, yang pada setiap bagian materinya disesuaikan dengan tahapan materi terkait aspek pengetahuan. Pengembangan video animasi pada pelatihan aesthetics food plating ini bertujuan untuk memudahkan peserta dalam memahami konsep dasar, manfaat, jenis dan penerapan aesthetics food plating sebelum diberikan pelatihan berupa praktik. Durasi video animasi selama 2,48 menit merupakan waktu optimal tidak terlalu lama dan tidak terlalu singkat, untuk digunakan sebagai media pendidikan. Durasi waktu untuk video animasi ini telah memenuhi standar rata-rata durasi video pendek yang digunakan untuk aspek kognitif yakni kurang dari rata-rata penelitian sebelumnya sebesar 4,38 menit (Demir dan Birgili, 2024).

Evaluasi pelatihan terkait kemampuan kognitif diukur menggunakan 15 butir pertanyaan terkait pemahaman dari aspek pengetahuan, yang dilakukan melalui tes sebelum dan sesudah pelatihan dengan hasil analisis data baik secara deskriptif maupun statistik tersaji pada Tabel 3, Tabel 4 dan Tabel 5.

Tabel 3. Distribusi Peserta Berdasarkan Kategori Pengetahuan

Variabel	Kategori Pengetahuan	
	Baik (%)	Sangat Baik (%)
Nilai *pretest*	77,8	22,2
Nilai *posttest*	55,6	44,4

Tabel 3. menunjukkan data perubahan persentase peserta berdasarkan kategori pengetahuan (Baik, bila skor 80-90 dan Sangat Baik, bila skor 91-100). Perubahan persentase kategori pengetahuan peserta pada kategori Sangat Baik meningkat dari 22,2% (pretest) menjadi 44,4% (posttest).

Tabel 4. Hasil Pengujian Normalitas Data

Variabel	Nilai p	Interpretasi
Nilai *pretest*	0,080	Data berdistribusi normal
Nilai *posttest*	0,047	Data berdistribusi tidak normal

Hasil uji normalitas data pada Tabel 4 menunjukkan bahwa skor pretest berdistribusi normal dan sebaliknya skor posttest berdistribusi tidak normal, sehingga pengujian perbedaan pengetahuan peserta sebelum dan sesudah pelatihan diuji menggunakan uji Wilcoxon.

Tabel 5. Uji Perbedaan pretest dan posttest

Variabel	Mean ± SD	Median (Minimal – Maksimal)	*p-value*
Nilai *pretest*	89,2 ± 7,3	90 (80 – 100)	0,544*
Nilai *posttest*	90,3 ± 10,55	90 (80 – 100)	

*Uji Wilcoxon

Berdasarkan nilai deskriptif, rata-rata skor pengetahuan peserta pelatihan mengenai aesthetics food plating menunjukkan kenaikan sedikit (tidak signifikan), yakni dari 89,2 (pretest) menjadi 90,3 (posttest). Hal ini sejalan dengan hasil analisis uji perbedaan secara statistik tidak menunjukkan adanya perbedaan skor pengetahuan yang signifikan antara sebelum dan sesudah pelatihan (p=0,544). Hal ini disebabkan dari perspektif pengetahuan, peserta sudah memahami mengenai dasar aesthetics food plating sehingga rata-rata skor pengetahuan baik sebelum maupun sesudah pelatihan menunjukkan kategori baik. Namun demikian berdasarkan hasil observasi, pengetahuan aesthetics food plating tersebut belum diterapkan secara praktis pada saat penyajian makanan sampai ke bangsal pasien, karena adanya keterbatasan keterampilan pegawai yang belum optimal, baik dalam penggunaan jenis alat, menata makanan serta membuat dan menata garnish.

Meskipun tidak terbukti meningkatkan pengetahuan secara signifikan secara statistik, namun pelatihan ini secara deskriptif menunjukkan bahwa peserta mengalami peningkatan keterampilan dalam tata cara penyajian. Berdasarkan evaluasi lembar check list mengenai empat unjuk kerja (memilih alat dengan tepat, menata makanan, membuat garnish dari sayur atau buah, dan mengatur letak garnish), yang sebelumnya persentase peserta dengan keterampilan kategori baik dari 0% menjadi 100% sesudah pelatihan. Penelitian sebelumnya menemukan adanya peningkatan keterampilan food plating melalui edukasi menggunakan media video, dan menyatakan bahwa keterampilan atau kreativitas merupakan hal penting yang harus dimiliki dalam penyajian makanan, karena dengan kreativitas maupun keterampilan dapat meningkatkan kualitas makanan yang disajikan (Setyaningsih dan Mariah, 2023).

Witara et al. (2026) mengemukakan dalam penelitiannya bahwa keberhasilan plating tidak hanya ditentukan oleh pemahaman teori, tetapi sangat dipengaruhi oleh intensitas Latihan dan ketersediaan sarana praktik. Dengan demikian, fasilitas dan bimbingan instruktur menjadi faktor penting dalam membentuk keterampilan estetika sekaligus ketepatan teknik dasar penyajian makanan. Keterampilan dalam aesthetics food plating mencakup aspek kepraktisan yakni ketepatan konsumen, ketepatan penggunaan bahan, ketepatan porsi, ketepatan letak penataan. Selain itu mencakup aspek keseimbangan yakni keseimbangan warna, bahan makanan, peralatan dan kandungan gizi (Prenata et al., 2024).

Berikut ini merupakan contoh hasil evaluasi dari sisi praktik menerapkan cara aesthetics food plating dari memilih alat dengan tepat, menata makanan sampai membuat dan menata letak garnish.



Gambar 1. Contoh Hasil Praktek *Aesthetics Food Plating*

Berdasarkan contoh tampilan makanan pada Gambar 1, dapat disampaikan bahwa penyajian makanan pada pasien khususnya di kelas VVIP/VIP yang biasanya disajikan secara biasa saja, menjadi lebih estetik dengan cara penempatan setiap jenis makanan dan juga

penambahan garnish yang mempercantik penyajian. Melalui pelatihan aesthetics food plating diharapkan tidak sekedar bermanfaat dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan, namun harus diupayakan dalam penerapannya yang merupakan bagian dari food presentation yang menjadi salah satu faktor yang dapat meningkatkan intake makanan pada pasien (Sartika dan Saimi, 2025).

KESIMPULAN

Kegiatan PkM mengenai pelatihan aesthetics food plating pada pegawai Subdep Gizi RSPAL dr. Ramelan Surabaya menggunakan video animasi yang berisi materi mengenai aesthetics food plating. Materi pelatihan meliputi teori mengenai pengertian, manfaat, jenis-jenis aesthetics food plating, dan praktik mengenai cara memilih alat, menata makanan, membuat dan menata garnish. Tidak terdapat peningkatan signifikan secara statistik pada pengetahuan, namun terdapat perubahan persentase pegawai dengan kategori pengetahuan sangat baik. Selain itu secara deskriptif kegiatan ini dapat memperbaiki keterampilan pegawai dalam melakukan pemilihan alat, menata makanan, membuat dan menata garnish.

Rekomendasi yang diberikan berdasarkan hasil kegiatan pelatihan untuk manajemen Subdep Gizi RSPAL dr. Ramelan Surabaya adalah perlu melakukan praktik aesthetics food plating secara berkala untuk memperkuat keterampilan peserta, mengembangkan variasi menu dan garnish yang sesuai dengan jenis hidangan serta standar pelayanan rumah sakit, menyesuaikan teknik penataan dengan waktu produksi dan distribusi makanan, melakukan evaluasi lanjutan terhadap keterampilan penerapan aesthetics food plating dalam pelayanan sehari-hari.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih penulis sampaikan kepada Universitas Muhammadiyah Surakarta sebagai penyandang dana kegiatan. Terimakasih juga penulis sampaikan kepada Subdep Gizi RSPAL dr. Ramelan Surabaya atas izin pelaksanaan kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

Al-bakry, M.H.N. (2022). Penerapan Metode Food Plating untuk Dalam Menyajikan Masakan Indonesia, Pringgitan, 03(01), pp. 46–52.

Culinary Service Group. 2024. Plating and Presentation in Healthcare Dining, https://culinaryservicesgroup.com/plating-and-presentation-in-healthcare-dining/).

Demir, O. dan Birgili, B. (2024). Optimal Video Length Effect on Flow Experience and Perceived Learning: A Repeated Measure Experimental Design with Randomization. Participatory Educational Research, Vol.11(1), pp.141-157. http://dx.doi.org/10.17275/per.24.9.11.1.

Natasha. (2024). Modifikasi Makanan Sumatera Rendah Kalori: Bakwan Goreng, Nasi Padang, dan Martabak dengan Substitusi Bahan. Skripsi. Universitas Pradita.

Prenata, P.P., Prayogi, P.A., Putri, I.A.K. (2026). Penerapan Prinsip Plating pada Menu Makanan Tradisional Indonesia di Restoran Hotel Harris Kuta, Bali. Jurnal Ekonomika, Bisnis, dan Humaniora, Volume. 5, No. 1.

Roque, J., Guastavino, C., Lafraire, J., Fernandes, P. (2018). Plating influences diner perception of culinary creativity, International Journal of Gastronomy and Food Science, 11, pp. 55–62. Available at: https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2017.11.006.

Samsithawrati, P. A., Dharmawan, N. K. S. ., Dwijayanthi, P. T., Krisnayanti, A. A. I. E., & Sawitri, D. A. D. (2023). Perlindungan Seni Menghidangkan Makanan dan Karya

Turunannya Berbasis Teknologi: Perspektif Hak Cipta. Jurnal Analisis Hukum, 6(1), 1-17. https://doi.org/10.38043/jah.v6i1.4159

Sartika, H. A., dan Saimi, S. (2025). Analysis of hospital food services to improve food intake among inpatients. Malahayati International Journal of Nursing and Health Science, 8(6), 694–705. https://doi.org/10.33024/minh.v8i6.740

Setyaningsih, R. dan Siti Mariah. (2023). Pengembangan Media Pembelajaran Video Food Plating Sebagai Sumber Belajar Mahasiswa, Keluarga: Jurnal Ilmiah Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, 9(2), pp. 162–170. Available at: https://doi.org/10.30738/keluarga.v9i2.15723.

Sungkawa, K., Dewi, R.P., Widianto, A.E., Madjid, S. (2024). Penerapan Food Plating Mahasiswa dalam Mengikuti Cooking Competition di Universitas Dian Nuswantoro. Journal of Islamic Economics and Finance, Volume. 2, No. 3.

Swiss Education Group. (2026). The Art of Plating Food: Techniques for Stunning Visuals. Culinary Art Academy, Switzerland. https://www-culinaryartsswitzerland-com.

Terblanche, T. (2022). Catering Theory and Practical: Lecture Guide. Publisher: Future Manager. Braamfontein, 2017, South Africa.

Witara, I.M., Nugroho, S.P., Taufiq, A. (2026). Plating Techniques of Sweet Potato Condiments in Main Course Practicum. Gastronomy and Culinary Art, 5(1), 12-28. https://doi.org/10.36276/gastronary.v5i1.1037

Youssef, J., Juravle, G., Youssef, L., Woods, A., Spence., C. (2015). Aesthetic plating: a preference for oblique lines ascending to the right. Flavour, 4(1):27. DOI: 10.1186/s13411-015-0037-x.

Zhang, S., Qian, J., Wu, C., He, D., Zhang, W., Yan, J., & He, X. (2022). Tasting More Than Just Food: Effect of Aesthetic Appeal of Plate Patterns on Food Perception. Foods (Basel, Switzerland), 11(7), 931. https://doi.org/10.3390/foods11070931