



Tabak Prezantasyonunun Kötü Görünümlü Yiyeceklerin Kabulüne Etkisi: Şırdan Örneği (The Effect of Plate Presentation on the Acceptance of Bad-Looking Foods: Şırdan Example)

Ceyhun UÇUK^a, Ayşe Gülnihal KAHRAMAN^b, * Sami Sonat ÖZDEMİR^c

^a Gaziantep University, Tourism and Hotels Vocational School, Department of Hotel, Restaurant and Catering, Gaziantep/Turkey

^b Recep Tayyip Erdoğan University, Ardeşen Tourism Faculty, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Rize/Turkey

^c Balıkesir University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Balıkesir/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 24.01.2022

Kabul Tarihi: 22.02.2022

Anahtar Kelimeler

Tabak prezantasyonu

Kötü görünümlü

yiyecekler

Yiyecek kabulü

Görsel duyu

Şırdan

Keywords

Plate presentation

Bad-looking foods

Food acceptance

Visual sense

Şırdan

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

Öz

Bu çalışma, görünümü sebebiyle tüketimi tercih edilmeyen yemeklerin estetik değeri bulunan sunumlar yoluyla kabulünün artırılmasını ele almaktadır. Bu kapsamda kötü görünümlü yemekleri temsilen şırdan dolması, yenilikçi sunum teknikleri kullanılarak 5 farklı şekilde sunulmuştur. Sunumların değerlendirilmesi amacıyla hazırlanan anket formu, Türk tüketicilere çevrimiçi olarak iletilmiştir. Araştırma kapsamında hazırlanan 5 sunum özelinde renk, görsel doku, şekil ve genel sunum (kompozisyon) parametreleri belirlenerek beğeni testi uygulanmıştır. Şırdan dolmasını görsel özelliklerinden dolayı tüketmek istemediğini ifade eden 215 katılımcıdan elde edilen veriler sonucunda, şırdan dolmasının bütün halde sunulmasının beğeni puanını olumsuz etkilediği ve şırdandan alınan kesitlerin yatay sunumunun tüm parametreler bazında daha fazla beğeni puanı aldığı tespit edilmiştir. Bunun yanı sıra şırdan dolmasına yönelik en fazla beğeni toplayan tabakların sunumları incelendiğinde, renk çeşitliliği ve canlı renk kullanımı, sos veya baharat kullanımı, şırdan dolması miktarı, tabak doluluk oranı ve tabağın odak noktasının şırdan dolması olmaması gibi unsurların etkili olduğu dikkat çekmiştir. Araştırma bulgularından hareketle, şırdan dolması ve temsil ettiği yiyeceklerin yenilikçi sunum teknikleriyle tüketici nezdinde kabul görme oranının artırılacağına ve görsel manipülasyonun tüketici tercihlerinde sahip olduğu etkiye yönelik önemli sonuçlara ulaşılmıştır.

Abstract

This study examines the effect of food, which is thought to have a negative impact on consumption due to its appearance, on its acceptance by creating presentations with aesthetic value. In this context şırdan, representing bad-looking dishes, is discussed. In the study, 5 different şırdan presentations were prepared using modernist presentation techniques. The form containing the presentations was sent online to consumers living in Turkey. Color, visual texture, shape and general presentation (composition) parameters were determined for 5 presentations prepared within the scope of the research, and an appreciation test was applied. As a result of the data obtained from 215 participants who stated that they did not want to consume şırdan, it was determined that the presentation of whole şırdan affected the appreciation score negatively, and the horizontal presentation of the sections taken from the şırdan received more appreciation points on the basis of all parameters. In addition, when the presentations of the dishes that received the most appreciation in the presentation of şırdan were examined, factors such as the variety of colors and the use of vibrant colors, the use of sauces or spices, the amount of şırdan filling, the plate fullness, and the fact that the focus of the plate was not filled with şırdan, drew attention. Based on the research findings, it was concluded that the rate of acceptance by the consumer can be increased with the modernist presentation techniques of şırdan and the bad-looking foods it represents, and that visual manipulation has a significant effect.

* Sorumlu Yazar

E-posta: ssonatozdemir@balikesir.edu.tr (S. S. Özdemir)

DOI:10.21325/jotags.2022.985