PANITIA PELAKSANA NUSANTARA TOURISM EXPO 2026
PROGRAM STUDI D-IV MANAJEMEN BISNIS PARIWISATA
FAKULTAS VOKASI UNIVERSITAS SUMATERA UTARA

PANDUAN LOMBA **2026**

CULINARY PLATING COMPETITION

Taste of Heritage, Plating the Story

PANDUAN RESMI PESERTA
Nusantara Tourism Expo 2026

Jl. Universitas No. 24 A, Padang Bulan, Kecamatan Medan Baru, Kota Medan, Sumatera Utara

A. GAMBARAN LOMBA

Kompetisi *plating kuliner* yang menampilkan makanan daerah Sumatera Utara melalui penyajian visual yang menarik dan *storytelling* budaya. Penilaian menitikberatkan pada kreativitas *plating*, estetika, ketepatan budaya, *storytelling*, keterkaitan gastronomi dan pariwisata, serta kebersihan.

> **IDENTITAS SINGKAT**
> *Taste of Heritage, Plating the Story* | Kuliner daerah Sumatera Utara dengan *storytelling* sebagai bagian dari penilaian

B. TEMA

Tema: *Taste of Heritage, Plating the Story of North Sumatera*

C. SYARAT DAN KETENTUAN PESERTA

Peserta	Pelajar SMA/SMK/sederajat dan Mahasiswa.
Format	Tim 2-3 orang.
Hidangan	Setiap tim hanya menyajikan 1 (satu) hidangan utama.
Pendaftaran	Online, 12 Oktober – 27 November 2026
Link Pendaftaran	https://forms.gle/gNg9KdVC3gbLGFWv6
Biaya pendaftaran	Rp50.000,00/Tim

Ketentuan peserta:

- Saat pendaftaran, peserta menyerahkan nama hidangan, asal daerah, deskripsi, konsep plating, dan ringkasan cerita budaya untuk menghindari kesamaan karya.
- Hidangan wajib memiliki keterkaitan dengan kuliner atau budaya Nusantara serta mencantumkan asal daerah yang diangkat.
- Panitia menyediakan tempat dan meja pada saat acara sehingga peserta fokus pada proses plating.
- Peserta melakukan presentasi terhadap kuliner yang disajikan.
- Fasilitas meja kerja dasar disediakan panitia sesuai area venue; perlengkapan khusus plating menjadi tanggung jawab peserta.

D. TIMELINE LOMBA

TAHAPAN	WAKTU
Pendaftaran & Submission	12 Oktober - 27 November 2026
Technical Meeting & Briefing Area	28 November 2026
Eksekusi Plating, Presentasi Storitelling	1 Desember 2026
Pengumuman Pemenang	3 Desember 2026

E. MEKANISME LOMBA

1. Lomba ini bernama *Culinary Plating Competition* dan terbuka bagi pelajar SMA/SMK/Sederajat dan Mahasiswa.
2. Peserta wajib mengikuti lomba dengan secara beregu/tim yang beranggotakan 2 sampai 3 orang.
3. Setiap tim hanya diperbolehkan menyajikan 1 (satu) hidangan utama.
4. Pendaftaran peserta dilakukan secara online melalui tautan Google Form berikut: https://forms.gle/gNg9KdVC3gbLGFWv6
5. Hidangan yang disajikan wajib memiliki keterkaitan dengan kuliner atau budaya Nusantara serta mencantumkan asal daerah yang diangkat. (Misalnya: Arsik dari Suku Batak Toba, Sumatera Utara).
6. Peserta tidak perlu memasak saat lomba; kuliner yang disajikan bebas dibeli atau dibuat sendiri sebelumnya di luar area perlombaan. Peserta hanya perlu melakukan *plating* (penataan makanan) di tempat saat acara berlangsung.
7. Peserta wajib menyerahkan nama hidangan, asal daerah, deskripsi, konsep *plating*, dan ringkasan cerita budaya pada saat pendaftaran, agar tidak terjadi kesamaan dengan tim lainnya.
8. Panitia menyediakan tempat dan meja pada saat acara, sehingga peserta hanya perlu melakukan plating.
9. Peserta wajib melakukan presentasi serta melakukan *storytelling* mengenai makanan yang disajikan, yang dapat disampaikan menggunakan bahasa Indonesia maupun bahasa Inggris yang baik.
10. Peserta memiliki waktu 20 menit untuk melakukan *plating* secara serentak. Selanjutnya, setiap tim diberikan waktu 5 menit untuk menyampaikan *storytelling* terkait kuliner yang disajikan.
11. Asepek penilaian juri berfokus pada keindahan *plating* yang paling menarik serta kemampuan presentasi dan *storytelling* yang paling menarik.
12. Peralatan yang diperlukan untuk *plating* merupakan tanggung jawab masing-masing tim, sementara fasilitas meja kerja dasar disediakan oleh panitia sesuai area venue.
13. Area lomba harus ditinggalkan dalam kondisi bersih setelah peserta selesai.

F. KETENTUAN TEKNIS

- Meja kerja dan fasilitas venue dasar disediakan panitia sesuai kondisi tempat.
- Peserta wajib membawa perlengkapan khusus yang diperlukan untuk plating, kecuali perlengkapan yang dinyatakan disediakan panitia.
- Penggunaan garnish dekoratif diperbolehkan dengan memperhatikan keamanan dan higienitas.
- Urutan meja hidangan diatur oleh panitia.
- Peserta wajib mengikuti arahan panitia selama proses teknis berlangsung.

G. KRITERIA PENILAIAN

No	*Kriteria Penilaian*	*Indikator / Elemen yang Dinilai*	*Bobot*
1	*Konsep & Kreativitas Plating*	*Inovasi bentuk, keunikan penataan, kesesuaian piring (crockery), dan orisinalitas ide penyajian.*	*20%*
2	*Estetika & Komposisi*	*Keseimbangan warna, tekstur, porsi, dimensi/ketinggian (focal point), dan keharmonisan komponen hidangan.*	*20%*
3	*Sejarah & Ketepatan Budaya*	*Kedalaman nilai historis, kesesuaian filosofi lokal, dan keaslian konteks budaya pada hidangan yang diangkat.*	*15%*
4	*Storytelling & Presentasi*	*Kejelasan narasi, kelancaran menyampaikan konsep, serta daya tarik penyampaian cerita di depan juri.*	*15%*
5	*Keterkaitan Gastronomi & Pariwisata*	*Potensi hidangan sebagai daya tarik wisata kuliner dan kontribusinya terhadap promosi pariwisata daerah.*	*10%*
6	*Kebersihan & Kerapian*	*Kebersihan area piring (rim cleanliness), higienitas kerja, dan ketertiban penataan bahan/alat.*	*5%*

Catatan: Total bobot kriteria pada acuan standar adalah 85%. Nilai akhir dihitung secara proporsional ke skala 100%.

H. PENGHARGAAN JUARA

1	Rp300.000,00 + Sertifikat
2	Rp200.000,00 + Sertifikat
3	Rp150.000,00 + Sertifikat

I. NARAHUBUNG

Panitia Pelaksana Nusantara Tourism Expo 2026: **[Lucid Oktavia Siahaan - +62 812-6955-8896].**