

Dekonstruksi Gastronomi Set Menu Etnis Bugis Makassar Dengan Teknik Fushion Food

Gregorius Stephen Fonnardy ¹. Politeknik Bosowa
Dewi Andriani ². Politeknik Bosowa
St. Hadijah ¹. Politeknik Bosowa

Abstrak

Kuliner tradisional khususnya etnis Bugis Makassar dapat dikembangkan dengan teknik dekonstruksi dan fushion food menjadi hidangan yang lebih menarik di masyarakat sehingga membuat penulis tertarik untuk melakukan penelitian dalam pengembangan kuliner tradisional. Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui bagaimana teknik dekonstruksi dan fushion food serta daya terima masyarakat terhadap set menu khas etnis Bugis Makassar dari aspek rasa, aroma, tekstur, warna, hingga tampilan produk. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen kuantitatif dengan cara uji hedonik. Populasi terdiri dari mahasiswa politeknik bosowa angkatan 8 sampai 11 dengan sampel semi terlatih sebanyak 25 orang. Terdapat tiga kuliner yang di uji cobakan yaitu Lawi lawi with thai mango salad, Nassu palekko ballontine, dan pisang ijo pie. Data diolah menggunakan statistik deskriptif. Dari ketiga hidangan yang disajikan panelis cenderung memilih hidangan dessert dimana terdapat tiga aspek dengan penilaian rata rata tertinggi yaitu Rasa dengan nilai rata rata 4,92, aspek warna 4,84, aspek tampilan produk 4,84, kemudian penilaian rata rata tertinggi adalah main course dimana terdapat dua aspek tertinggi yaitu tekstur dengan penilaian rata rata 4,74, aspek aroma 4,84. Dari ketiga hidangan yang diuji cobakan banyak panelis yang memberikan nilai rata rata diatas 4 dengan kriteria suka dan sangat suka. Saran untuk penelitian selanjutnya adalah sebaiknya hidangan kuliner tradisional yang lainnya dapat digali dan dikembangkan lagi dengan teknik penyajian yang lebih modern dan menarik seperti molecular gastronomy sehingga dapat mengangkat kuliner Indonesia bersaing di tingkat dunia khususnya Kuliner tradisional Sulawesi Selatan.

Kata kunci: Dekonstruksi, Fushion Food, Set Menu, Kuliner Traditional, Gastronomi

Abstract

Traditional culinary delights, especially the Makassar Bugis ethnic group can be developed by using deconstruction and fusion food techniques to become more attractive dishes in society. This interest has led to the decision to conduct research on the development of these dishes to make them more appealing in society. The objective of the study was to explore the deconstruction and fusion methods of food, along with the general reception of the traditional Makassar Bugis ethnic set menu in terms of taste, aroma, texture, color, and overall presentation. This research employed quantitative experimental techniques, specifically utilizing hedonic tests. The study population comprises students from Bosowa Polytechnic belonging to batches 8 to 11, with a sample size of 25 individuals who have

² dewi.andriani@politeknikbosowa.ac.id

received partial training. There were three culinary delights that were tested, namely Lawi lawi with Thai Manggo Salad, Nassu Palekko Ballontine, and Pisang Ijo Pie. The data was processed using descriptive statistics. Of the three dishes served, panelists tended to choose the dessert dish where there were three aspects with the highest average rating, namely taste with an average rating of 4.92, color aspect was 4.84, product appearance aspect was 4.84, then the highest average rating was the main course. where there were two highest aspects, namely texture with an average rating of 4.74, aroma aspect was 4.84. Among the three dishes that were tested, a majority of the panelists rated them above 4 based on their liking and strong liking. It is suggested to explore and further develop other traditional culinary dishes with more modern and interesting serving techniques, such as molecular gastronomy, to enhance Indonesian culinary and compete at a global level, particularly traditional South Sulawesi culinary.

Keywords: Descontruction , Fushion Food , Set Menu, Traditional Culinary, Gastronomy

PENDAHULUAN

Kuliner merupakan salah satu bagian dari kehidupan yang tidak dapat dipisahkan dari kehidupan sehari-hari dan sudah menjadi gaya hidup di dalam masyarakat. Hal ini disebabkan semua orang membutuhkan makanan sebagai sumber tenaga dalam berkegiatan sehari-hari. Gastronomi menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) mempunyai makna seni menyiapkan makanan yang lezat namun masih memiliki hubungan erat dengan seni, filosofi, sosial budaya dari makanan itu sendiri yang menyebabkan gastronomi lebih menekankan pada aktivitas kuliner serta mempelajari sejarah dan budaya tiap sajian kuliner. Gastronomi kuliner nusantara sangat menarik untuk diangkat karena tidak hanya berbicara mengenai makanan yang lezat saja namun juga membahas filosofi dan sejarah seperti cara pembuatan, penyajian, dan makna dari makanan itu sendiri, bahkan gastronomi juga menggambarkan kebiasaan makan dari suatu daerah yang dapat ditinjau salah satunya dari keadaan geografis tempat tersebut. Penerapan gastronomi pada kuliner nusantara sangat tepat dimana, Indonesia memiliki beragam kuliner yang tersebar mulai dari Sabang sampai Merauke serta setiap kuliner khas Indonesia memiliki cerita yang menarik. Tidak jarang juga banyak wisatawan yang berkunjung ke Indonesia khusus untuk melakukan wisata kuliner, hal ini membuktikan bahwa kuliner nusantara dapat bersaing di tingkat dunia (Kemenparekraf, 2023).

Dekonstruksi merupakan salah satu bagian dari gastronomi yang menggunakan ide kreatif untuk mengubah bentuk namun tetap mempertahankan cita rasa asli dari makanan tersebut , dengan tujuan untuk membangkitkan semua indera, bukan hanya indra perasa dan penciuman namun juga penglihatan . Tampilan makanan yang didekonstruksi sangat berbeda dari aslinya, meskipun tetap mempertahankan sebagian besar karakter aslinya. (Kaitlyn James, 2023). Di Indonesia perkembangan mengenai inovasi atau perkembangan kuliner sangat luar biasa beragam. Keragaman dari banyaknya budaya di Indonesia membuat banyak jenis kuliner. Fushion food merupakan sebuah ide dari Wolfgang Puck yang dapat diterapkan

pada kuliner nusantara dengan cara menggabungkan berbagai jenis makanan yang berasal dari gaya hidup. Dalam pengembangan ini pastinya tidak langsung berhasil karena tidak semua bahan apabila dipadukan menciptakan rasa yang enak. Pengembangan ini dilakukan agar lebih banyak orang yang meminati makanan tradisional, terutama masyarakat Indonesia.

Berdasarkan penjelasan di atas, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul "**Dekonstruksi Gastronomi Set Menu Etnis Bugis Makassar Dengan Teknik Fushion Food**" sebagai upaya untuk mengetahui kualitas dari fushion food serta untuk mengetahui bagaimana pendapat konsumen terhadap set menu kuliner yang ada di Sulawesi Selatan.

Rumusan Masalah

- 1) Bagaimana penerapan **Dekonstruksi Gastronomi Set Menu Etnis Bugis Makassar Dengan Teknik Fushion Food**.
- 2) Bagaimana daya terima masyarakat pada **Dekonstruksi Gastronomi Set Menu Etnis Bugis Makassar Dengan Teknik Fushion Food** ditinjau dari segi rasa, aroma, warna, tekstur, dan tampilan.

Batasan Masalah

Agar penelitian lebih terfokus dan tidak melenceng dari pembahasan yang dimaksud, maka tugas akhir ini membatasi ruang lingkup penelitian kepada daya terima masyarakat terhadap **Dekonstruksi Gastronomi Set Menu Etnis Bugis Makassar Dengan Teknik Fushion Food**.

Tujuan Penelitian

- 1) Untuk mengetahui cara penerapan dekonstruksi gastronomi pada set menu Bugis Makassar dengan teknik fushion food.
- 2) Untuk mengetahui daya terima masyarakat terhadap dekonstruksi gastronomi set menu etnis Bugis Makassar dengan teknik fushion food ditinjau dari segi rasa, aroma, warna, tekstur, dan tampilan.

Manfaat Penelitian

1. Hasil penelitian ini diharapkan agar pembaca dapat mengetahui fusion food dan pada kuliner etnis Bugis Makassar.
2. Hasil penelitian ini diharapkan bermanfaat sebagai inovasi bagi pembaca dalam mengembangkan kuliner etnis Bugis Makassar.
3. Hasil penelitian ini diharapkan dapat mempopulerkan kuliner Bugis Makassar.

TINJAUAN PUSTAKA

Penelitian Terdahulu

1. Modifikasi masakan Barat dengan cita rasa Indonesia berbahan dasar kedelai dan turunannya yang ditulis oleh Sharoon Virgi Angeliq, Anastasia Sulistyawati, Ni Nyoman Widani yang ditulis di Politenik International Bali pada tahun 2020. Modifikasi resep masakan Barat dengan menggunakan kedelai dan produk turunannya masih jarang diterapkan oleh masyarakat, Terlebih bila modifikasi masakan barat tersebut dikombinasikan dengan cita rasa masakan Indonesia. Teori yang digunakan yaitu Teori modifikasi resep, teori fusion food dan uji organoleptik. Teori uji organoleptik yang dimaksud adalah kuisisioner penilaian uji hedonik. Terdapat 13 resep modifikasi dari dilakukannya penelitian ini. Diperoleh nilai rata-rata dari penilaian uji hedonik adalah 4.18 untuk warna, 4.18 untuk aroma, 4.39 untuk rasa, 4.13 untuk tekstur, dan 4.25 untuk keseluruhan (Angeliq et al., 2020).
2. Inovasi Gastronomi Kerajaan Buton Dengan teknik Fushion Food Pada Kuliner Bau Bau Sulawesi Tenggara yang ditulis oleh Renita Putri Cahyani, Dewi Andriani , Nila Sartika Achmadi pada tahun 2023. Dilihat dari hasil penilaian rata-rata panelis mendapatkan kriteria sangat suka dengan menggunakan skala likert data ordinal diperoleh nilai rata rata tertinggi secara keseluruhan. Nilai rata rata tertinggi dari rasa adalah onde-onde dengan skor 4.77 dari skor maksimum 5. Dari segi warna, panelis kebanyakan memilih lapa lapa dengan nilai rata rata sebanyak 4.36 dan kapusunosu skor sebanyak 4.12. Dari segi aroma, panelis kebanyakan memilih ikan parende dengan nilai rata rata sebanyak 4.29 dan ikan katapai skor sebanyak 4.55. Aspek tekstur kebanyakan panelis memilih konduru dengan nilai rata rata sebanyak 4.38 dan onde onde skor sebanyak 4.47 .

Landasan Teori

Dekonstruksi

Dekonstruksi merupakan bagian dari gastronomi dengan menggunakan kreatifitas dalam mengolah suatu kuliner tetapi tetap mempertahankan cita rasa aslinya yang bertujuan untuk mengembangkan kuliner tersebut menjadi sesuatu yang baru dan unik. Konsep dekonstruksi gastronomi ini mengutamakan perubahan tampilan yang terdapat di dalam satu hidangan dimana komponennya di pecah untuk mendapatkan tampilan, tekstur dan bentuk yang unik dan baru. Biasanya hidangan yang sudah di modifikasi memiliki tampilan yang sangat berbeda namun masih tetap dipertahankan cita rasa aslinya (Kaitlyn James, 2023).

Fushion Food

Fusion food menurut Gisslen adalah penggunaan bahan dan teknik lebih dari satu masakan daerah hingga internasional dalam satu hidangan (Afsheena, 2023), Fusion food merupakan kombinasi dari bentuk, bahan, tampilan hingga teknik pengolahan, dimana teknik ini menggabungkan dua makanan atau lebih dengan tujuan untuk menciptakan satu menu atau inovasi yang baru. Fusion food bisa dikelompokkan jadi tiga jenis yaitu sub-regional fusion, regional fusion, dan continental fusion. Salah satu contoh fushion food yang dapat kita temukan dalam kuliner khas makassar yaitu perpaduan antara Coto khas Makassar yang dipadukan dengan Pizza khas Itali yang dapat dijumpai di salah satu restaurant Itali di kota Makassar.

Lawi Lawi

Lawi-lawi adalah salah satu jenis rumput laut yang populer bagi masyarakat di daerah pesisir. lawi-lawi biasanya dijadikan sebagai pelengkap dalam konsumsi sehari-hari dan biasanya disajikan bersama Palumara. Lawi-lawi juga sering disebut sebagai anggur laut karena bentuknya dan bertekstur kenyal seperti buah anggur, untuk pengolahannya bisa langsung di konsumsi setelah di cuci bersih (Hallowulandari, 2018).

Nassu Palekko

Nassu Palekko merupakan makanan khas Sulawesi Selatan khususnya suku Bugis yang menggunakan daging bebek dan sebagai bahan utamanya. Nassu Palekko awalnya berasal dari Kabupaten Sidrap menurut Budayawan Bugis-Makassar dari Universitas Hasanuddin (Unhas) Dr. Firman Saleh. Nassu palekko awalnya menggunakan bumbu yang sangat sederhana dimana hanya menggunakan bahan yang sederhana yaitu garam, cabai, lengkuas, asam, kunyit dan sereh (Wutsqaa, 2022).

Pisang Ijo

Pisang Ijo merupakan salah satu makanan penutup khas Sulawesi Selatan Khususnya Kota Makassar yang memiliki rasa manis dengan warna menarik yang didapatkan dari daun pandan. Pisang Ijo ini dibuat dari pisang raja yang dibungkus dengan kulit berwarna hijau dan

disajikan bersama bubur sumsum dan juga sirup khas dari kota Makassar. Kuliner ini bisa disajikan sebagai dessert maupun takjil saat bulan puasa (Pertamasari, 2024).

METODE PENELITIAN

Lokasi Penelitian

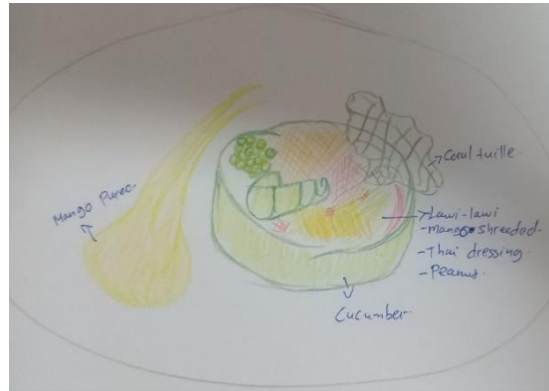
Dekonstruksi Gastronomi Set Menu Etnis Bugis Makassar Dengan Teknik Fushion Food dilaksanakan pada bulan Februari 2024 sampai dengan bulan Juli 2024 di Lab Hedonik Kampus Politeknik Bosowa Jl. Kapasa Raya No. 23 makassar Sulawesi Selatan

Resep Baku

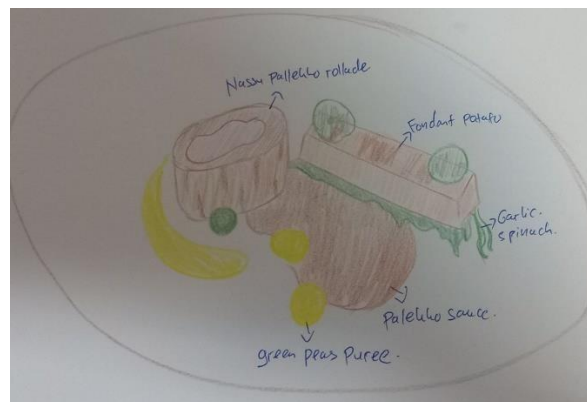
Adapun resep baku dalam proses pembuatan dekonstruksi gastronomi set menu etnis Bugis Makassar penulis dapatkan dari berbagai sumber diantaranya adalah Chef Martin Praja, Chef Rudy Choirudin, dan Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis.

1. Berikut resep baku dari Thai mango salad: Mangga muda 2 Pcs, cabe merah besar 2 Pcs, kacang tanah 40Gr, cabe rawit merah 2 Pcs, jeruk nipis 1Pcs, daun ketumbar 1 genggam, kecap ikan 2Tbsp, Madu 2 Tbsp, Minyak 2 tbs (Apjan, 2022).
2. Berikut resep baku dari Nassu Palekko: daging ayam 500Gr, bawang merah 68Gr, bawang putih 33Gr, cabe merah 43Gr, cabe rawit 50Gr, kemiri 14Gr, merica 3Gr, ketumbar 3Gr, jahe 19Gr, Sereh 37Gr, daun jeruk 2Gr, lengkuas 80Gr, daun salam 2Gr, Garam 23 Gr, kunyit 9.5Gr, Gula 2 Gr, Air asam jawa 52 Gr (Jabbar et al., 2021)
3. Berikut resep baku dari Chicken Rollade: Ayam fillet 4 Pcs, garlic and chives cream cheese 1 Cup, Onion (diced)1 Pcs, Sliced mushroom 2 Cup, Fresh Spinach 6 Cup, Salt & Pepper, cooking oil (Woolley, 2022).
4. Berikut resep baku dari pisang ijo: Pisang raja 10Pcs, Tepung beras 120Gr, tepung terigu 120 Gr, Pasta pandan 1 Tsp, santan instant 65MI, Gula pasir 3 Tbsp, garam ¼ Tsp, Air 500MI (Choirudin, 2024).
5. Berikut resep baku dari kulit pie: tepung terigu serbaguna 260 Gr, Gula halus 80Gr, mentega 125 Gr, Kuning telur 2 Pcs, garam ¾ Tsp (Hermawan, 2022).

Berikut ini merupakan gambaran sketsa dari set menu kuliner etnis Bugis Makassar berdasarkan hasil dari rancangan penulis.



Gambar 1 Sketsa rancangan plating appetizer
Sumber: Penulis 2024



Gambar 2 Sketsa rancangan plating Main Course
Sumber: Penulis 2024



Gambar 3 Sketsa rancangan plating Dessert
Sumber: Penulis 2024

Teknik Pengumpulan Data

Populasi dan Sample

Populasi yang dimaksud dalam penelitian ini adalah mahasiswa perhotelan yang berkuliah di politeknik bosowa karena sesuai dengan karakteristik dari panelis semi terlatih yaitu sekelompok orang yang memiliki dasar di bidang kuliner dan bisa membedakan dari segi aspek rasa, aroma, warna, dan tekstur. Sampel yang penulis gunakan dalam penelitian ini adalah panelis semi terlatih. Panelis semi terlatih terdiri dari 15–25 orang yang sebelumnya dilatih untuk mengetahui sifat sensorik tertentu. Panelis semi terlatih dapat dipilih dari kalangan terbatas (Khairunnisa et al., 2021). Penulis memilih jumlah dari teori panelis agak terlatih di atas yaitu sebanyak 25 orang karena sesuai dengan buku Good Sensory Practices dan Bias Panelis jumlah panelis agak terlatih minimal 15 orang (Khairunnisa, 2021).

Metode Pengumpulan Data

Pada penelitian ini penulis menggunakan jenis penelitian kuantitatif dengan instrument penelitian berupa angket dengan Skala pengukuran skala *likert* untuk mengukur pendapat seseorang atau sekelompok orang. Instrumen penelitian yang menggunakan skala *likert* dapat dibuat dalam bentuk *checklist* dengan cara memberikan tanda (v) pada kolom table dengan skala Sangat suka diberi skor 5, Suka diberi skor 4, Netral diberi skor 3, Tidak suka diberi skor 2, Sangat tidak suka diberi skor 1 (Prof. Dr. H.M. Sidik Priadana, 2021). Penilaian yang akan dilakukan terhadap set menu kuliner khas etnis Bugis Makassar adalah melalui proses dekonstruksi gastronomi dengan teknik fushion food pada kuliner khas Etnis Bugis Makassar dengan jumlah panelis sebanyak 25 orang.

Analisis data

Setelah data dari semua panelis terkumpul akan dilakukan penilaian dengan mencari nilai rata rata yang terdapat didalam data. Selanjutnya nilai dari semua jawaban yang telah dilakukan 3 kali uji coba dijumlahkan kemudian dibagi dengan total sample sehingga menghasilkan nilai rata rata. Rumus untuk mencari nilai rata rata adalah sebagai berikut:

$$\text{Nilai rata rata} = \frac{\text{nilai semua jawaban yang dijumlahkan}}{\text{Total seuruh panelis}}$$

Setelah mendapatkan nilai rata rata selanjutnya dilakukan pemberian nilai kriteria penilaian. Adapaun yang dimaksud adalah sebagai berikut:

Table 1 .Kriteria Penilaian

Interval	Kriteria
1-1,8	Digolongkan sangat tidak suka
1,8-2,6	Digolongkan tidak suka
2,6-3,4	Digolongkan Netral
3,4-4,20	Digolongkan suka
4,2-5	Digolongkan sangat suka

Sumber: Penulis 2024

Setelah semua data yang diperoleh diolah dalam table, yang harus dilakukan selanjutnya adalah mengolah data menggunakan statistic deskriptif. Statistik deskriptif adalah jenis statistic yang dipakai untuk melakukan analisis data dengan cara mendeskripsikan data yang sudah terkumpul dimana penyajian datanya berbentuk table dan grafik.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini terfokus pada penerapan teknik dekonstruksi dan fushion food khususnya pada cara penggabungan 2 jenis makanan yang berbeda serta presentasi tampilan saat disajikan. Adapun teknik dekonstruksi dan fushion food yang penulis terapkan dalam penelitian ini lebih berfokus pada pemecahan setiap element yang terdapat pada kuliner traditional etnis Bugis Makassar kemudian digabungkan dan disajikan dengan makanan dengan gaya Barat dengan memperhatikan teknik platting yang cantik, keseimbangan warna, garnish, tata letak dari hidangan yang disajikan.

Lawi-lawi with Thai mango salad (Appetizer)

Hidangan ini merupakan penggabungan dari kuliner khas Thailand yaitu Thai mango salad dengan lawi lawi yang merupakan makanan khas Etnis Bugis Makassar. Penulis memilih kuliner ini karena dirasa cocok dimana lawi lawi memiliki tekstur yang renyah dan dapat pecah dimulut dipadukan dengan rasa yang asam manis, dan asin dirasa sangat cocok sebagai appetizer, selain itu penambahan mango puree juga menambahkan perpaduan dan kontras warna. Alasan pemilihan lawi lawi sebagai bahan utama karena lawi lawi cukup populer dikalangan masyarakat namun penyajian pada umumnya hanya dengan cara dimakan langsung ataupun sebagai lalapan.



Gambar 4 Proses penyajian appetizer dengan konsep dekonstruksi dan fushion food

Sumber: Penulis 2024

Nassu Palekko Ballontine (Main Course)



Gambar 5 Proses penyajian Maincourse dengan konsep dekonstruksi dan fushion food

Sumber: Penulis 2024

Hidangan ini merupakan penggabungan antara Nassu palekko dengan Chicken Ballontine dimana penulis membuat hidangan yang memiliki rasa palekko namun berpenampilan Ballontine. Cara pembuatannya adalah dengan menggunakan ayam giling yang dicampurkan dengan bumbu palekko kemudian diletakkan didalam gulungan ayam yang kemudian akan direbus dan di pansear. Hidangan ini disajikan bersama dengan potato fondant, garlic spinach dan juga saus palekko. Alasan pemilihan Nassu Palekko sebagai hidangan maincourse adalah karena hidangan ini merupakan makanan traditional khas suku Bugis sangat populer dan disukai oleh masyarakat.

Pisang Ijo Pie (Dessert)



Gambar 6 Proses Penyajian Dessert dengan konsep dekonstruksi dan fushion food

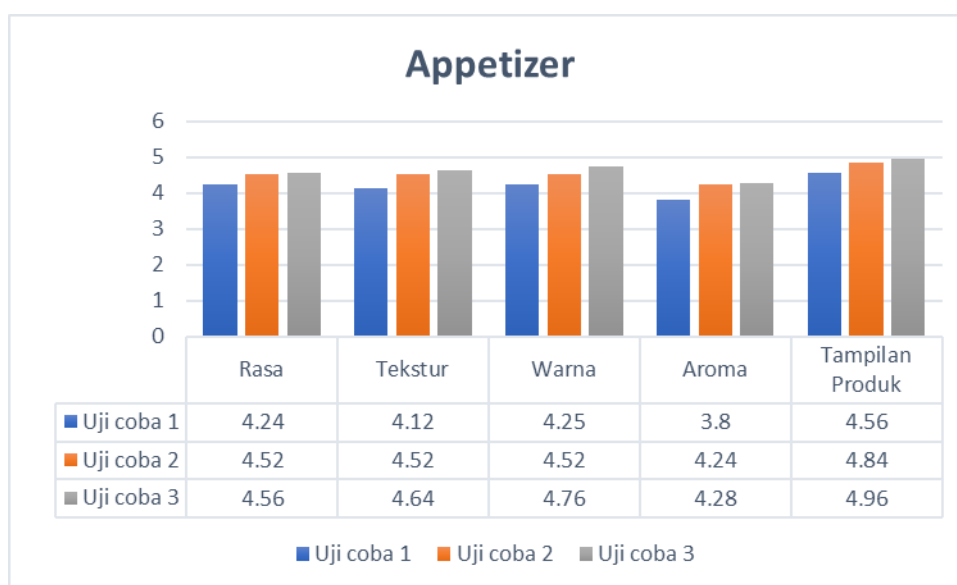
Sumber: Penulis 2024

Hidangan ini merupakan pengabungan dari kuliner khas Makassar yaitu Pisang ijo dengan Pie. Penulis pada hidangan ini memecah tiap element yang terdapat pada pisang hijau seperti kulit pisang ijo diganti menjadi kulit pie yang memiliki rasa dan aroma pandan, bubur sumsum digantikan dengan whipped coconut cream dan sirup dht disajikan dalam bentuk jelly, selain itu pada element pisang juga dimodifikasi dengan cara pemberian rasa pandan dan gula kemudian di torch sehingga menjadi caramelized banana. Alasan pemilihan hidangan ini karena pisang ijo merupakan makanan khas makassar yang sangat populer dan juga digemari bahkan sering kali dijadikan sebagai oleh oleh.

Daya Terima Masyarakat

Berdasarkan pengumpulan hasil yang didapatkan dari angket dapat dijabarkan panelis memberikan penilaian dengan rata rata yang berbeda. Adapun hasilnya dapat dilihat pada diagram dibawah.

Diagram Hasil Perlakuan Appetizer

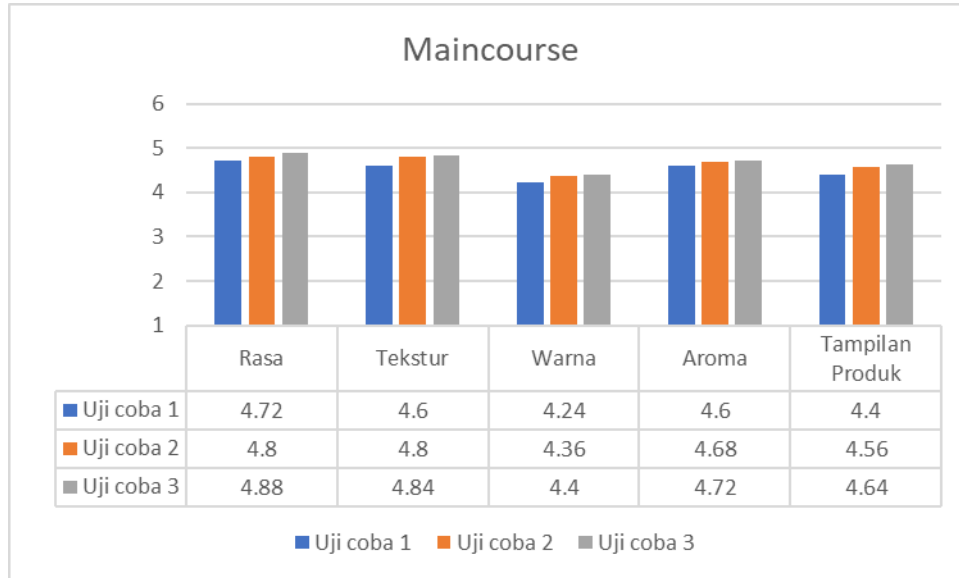


Sumber: Penulis 2024

Berdasarkan diagram perlakuan Appetizer diatas pada uji coba 1 dapat disimpulkan bahwa pada aspek rasa menghasilkan rata-rata 4,24 digolongkan sangat suka, aspek tekstur, 4,12 digolongkan suka, aspek warna 4,25 digolongkan sangat suka, aspek aroma 3,8 digolongkan suka, aspek tampilan produk 4,56 digolongkan sangat suka. Pada uji coba 2 dapat disimpulkan bahwa pada aspek rasa menghasilkan rata-rata 4,54 digolongkan sangat suka, aspek tekstur, 4,52 digolongkan sangat suka, aspek warna 4,52 digolongkan sangat suka, aspek aroma 4,24 digolongkan sangat suka, aspek tampilan produk 4,84 digolongkan sangat suka. Pada uji coba 3 dapat disimpulkan bahwa pada aspek rasa menghasilkan rata-rata 4,56 digolongkan sangat suka, aspek tekstur, 4,64 digolongkan sangat suka, aspek warna 4,76 digolongkan sangat suka,

aspek aroma 4,28 digolongkan sangat suka , aspek tampilan produk 4,96 digolongkan sangat suka.

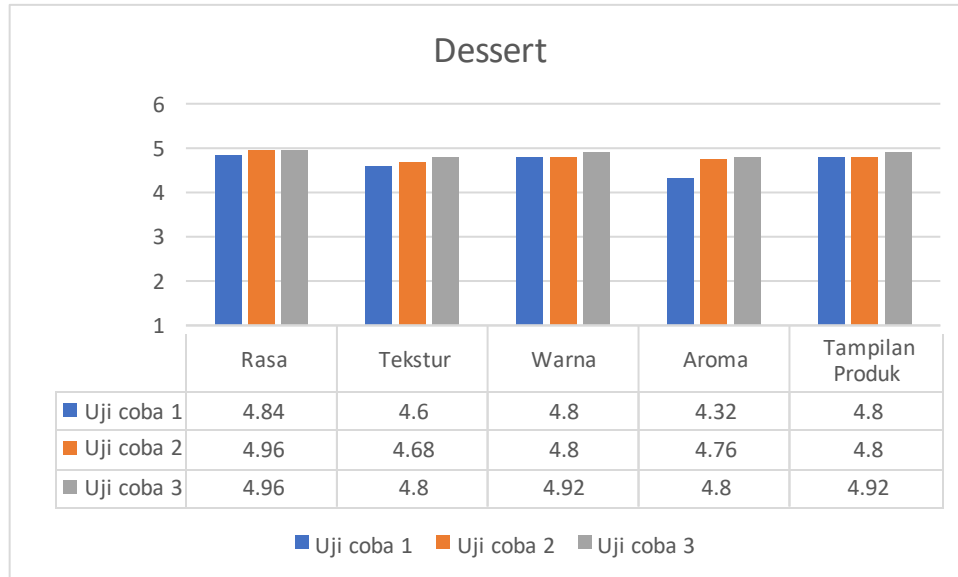
Diagram Hasil Perlakuan Maincourse



Sumber: Penulis 2024

Berdasarkan diagram Maincourse diatas pada uji coba 1 dapat disimpulkan bahwa pada aspek rasa menghasilkan rata-rata 4,72 digolongkan sangat suka, aspek tekstur, 4 digolongkan sangat suka, aspek warna 4,24 digolongkan sangat suka, aspek aroma 4,6 digolongkan sangat suka , aspek tampilan produk 4,4 digolongkan sangat suka. Pada uji coba 2 dapat disimpulkan bahwa pada aspek rasa menghasilkan rata-rata 4,8 digolongkan sangat suka, aspek tekstur, 4,8 digolongkan sangat suka, aspek warna 4,36 digolongkan sangat suka, aspek aroma 4,4 digolongkan sangat suka , aspek tampilan produk 4,56 digolongkan sangat suka. Pada uji coba 3 dapat disimpulkan bahwa pada aspek rasa menghasilkan rata-rata 4,88 digolongkan sangat suka, aspek tekstur, 4,84 digolongkan sangat suka, aspek warna 4,4 digolongkan sangat suka, aspek aroma 4,72 digolongkan sangat suka , aspek tampilan produk 4,64 digolongkan sangat suka.

Diagram Hasil Perlakuan Dessert

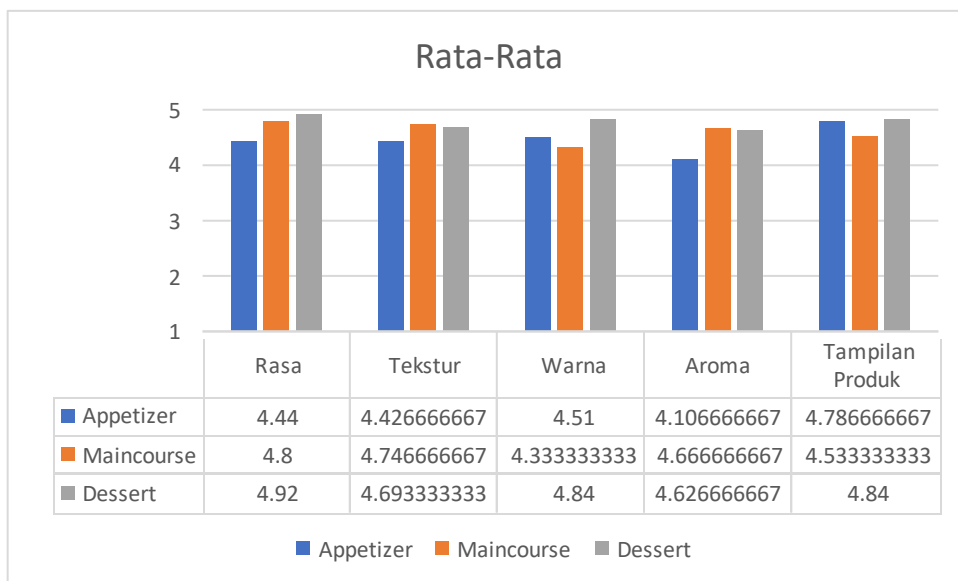


Sumber: Penulis 2024

Berdasarkan diagram Dessert diatas pada uji coba 1 dapat disimpulkan bahwa pada aspek rasa menghasilkan rata-rata 4,84 digolongkan sangat suka, aspek tekstur 4,6 digolongkan sangat suka, aspek warna 4,8 digolongkan sangat suka, aspek aroma 4,32 digolongkan sangat suka, aspek tampilan produk 4,8 digolongkan sangat suka. Pada uji coba 2 dapat disimpulkan bahwa pada aspek rasa menghasilkan rata-rata 4,96 digolongkan sangat suka, aspek tekstur, 4,68 digolongkan sangat suka, aspek warna 4,8 digolongkan sangat suka, aspek aroma 4,76 digolongkan sangat suka, aspek tampilan produk 4,8 digolongkan sangat suka. Pada uji coba 3 dapat disimpulkan bahwa pada aspek rasa menghasilkan rata-rata 4,96 digolongkan sangat suka, aspek tekstur, 4,8 digolongkan sangat suka, aspek warna 4,92 digolongkan sangat suka, aspek aroma 4,8 digolongkan sangat suka, aspek tampilan produk 4,92 digolongkan sangat suka.

Hasil perhitungan keseluruhan angket sebagai instrument penelitian, bila dilihat pada grafik dibawah ini panelis cenderung memberikan pendapat sangat suka dengan nilai rata rata yang berbeda. Berikut ini adalah hasil dari rata rata penilaian panelis.

Diagram Hasil Peneitian Uji Coba1,2 dan 3



Sumber: Penulis 2024

Diagram diatas menggambarkan bahwa proses dekonstruksi gastronomi set menu etnis Bugis Makassar dengan teknik fushion food yang dilakukan oleh penulis mulai dari appetizer, maincourse, dan dessert dengan melakukan tiga kali uji coba kemudian dilakukan penggabungan nilai rata rata.

Appetizer yaitu lawi lawi with Thai mango salad pada uji coba ini mendapatkan penilaian dalam berbagai aspek mendapatkan respon suka dan sangat suka. Pada aspek rasa mendapat rata rata 4,44 digolongkan sangat suka. Pada aspek tekstur mendapat rata rata 4,42 digolongkan sangat suka. Pada aspek warna mendapat rata rata 4,51 digolongkan sangat suka. Pada aspek aroma mendapat rata rata 4,1 digolongkan suka. Pada aspek tampilan produk mendapat rata rata 4,78 digolongkan sangat suka.

Maincourse yaitu Nassu palekko ballontine pada uji coba ini mendapatkan penilaian dalam berbagai aspek mendapatkan respon sangat suka. Pada aspek rasa mendapat rata rata 4,8 digolongkan sangat suka. Pada aspek tekstur mendapat rata rata 4,74 digolongkan sangat suka. Pada aspek warna mendapat rata rata 4,33 digolongkan sangat suka. Pada aspek aroma mendapat rata rata 4,66 digolongkan sangat suka. Pada aspek tampilan produk mendapat rata rata 4,53 digolongkan sangat suka.

Dessert yaitu Pisang ijo pie pada uji coba ini mendapatkan penilaian dalam berbagai aspek mendapatkan respon sangat suka. Pada aspek rasa mendapat rata rata 4,92 digolongkan sangat suka. Pada aspek tekstur mendapat rata rata 4,69 digolongkan sangat suka. Pada aspek warna mendapat rata rata 4,84 digolongkan sangat suka. Pada aspek aroma mendapat rata

rata 4,62 digolongkan sangat suka. Pada aspek tampilan produk mendapat rata rata 4,84 digolongkan sangat suka.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan pada dekonstruksi gastronomi set menu etnis Bugis Makassar dengan teknik fushion food dapat diterapkan dengan baik oleh penulis berdasarkan hasil penilaian respon panelis. Teknik dekonstruksi dan fushion food cocok untuk di aplikasikan pada kuliner khas etnis Bugis Makassar karena perpaduan antara hidangan traditional dan barat masih dapat mempertahankan cita rasa asli dari hidangan traditional tersebut namun penampilannya dapat dibuat lebih modern dan menarik. Daya terima terhadap kuliner etnis Bugis Makassar versi dekonstruksi dan fushion food dari aspek rasa, tekstur, warna, aroma, dan tampilan produk dari hasil perhitungan jawaban nilai rata rata yang diisi oleh panelis menampilkan aspek tertinggi. Dari ketiga hidangan yang disajikan dan diuji hedonik oleh penulis dapat disimpulkan dari penilaian panelis bahwa panelis cenderung memilih hidangan dessert dimana terdapat tiga aspek dengan penilaian rata rata tertinggi yaitu Rasa dengan nilai rata rata 4,92, aspek warna dengan nilai rata rata 4,84, aspek tampilan produk dengan nilai rata rata 4,84 yang disebabkan dessert ini mempunyai rasa yang manis gurih dari santan yang seimbang dipadukan juga dengan jelly dari sirup dht memiliki platingan yang menarik serta perpaduan warna yang kontras dari warna hijau, putih, dan merah. Setelah dessert yang memiliki penilaian rata rata tertinggi adalah main course dimana terdapat dua aspek tertinggi yaitu tekstur dengan penilaian rata rata 4,74, aspek aroma dengan penilaian rata rata 4,84 hal ini disebabkan karena hidangan ini memiliki perpaduan tekstur dari ayam fillet dan ayam giling yang padukan menjadi satu, selain itu penggunaan bumbu nassu palekko memiliki peran yang sangat penting dari aroma karena memiliki berbagai macam rempah dan aromatik yang kuat didalamnya. Dari ketiga hidangan yang diuji cobakan banyak panelis yang memberikan nilai rata rata diatas 4 dengan kriteria suka dan sangat suka. Saran untuk penelitian selanjutnya adalah sebaiknya hidangan kuliner traditional yang lainnya dapat digali dan dikembangkan lagi dengan teknik teknik penyajian yang lebih modern dan menarik seperti molecular gastronomy sehingga dapat mengangkat kuliner Indonesia bersaing di tingkat dunia khususnya Kuliner traditional Sulawesi Selatan.

DAFTAR PUSTAKA

- Afsheena, F. (2023). *Apa itu Dessert? Pengertian, Jenis dan Contohnya*. Hotelier. <https://hotelier.id/dessert-adalah>
- Angeliq, S. V., Sulistyawati, A., & Widani, N. N. (2020). Modifikasi Masakan Barat Dengan Cita Rasa Indonesia Berbahan Dasar Kedelai Dan Turunannya. *Journey: Journal of*

Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management, 3(2), 1–20.

Apjan, S. S. (2022). *Crunchy! Resep Thai Mango Salad ala Chef Martin Praja, Yummy Patut dicoba*. Jurnal Sorean.Com. <https://jurnalsorean.pikiran-rakyat.com/pariwisata/pr-1014689959/crunchy-resep-thai-mango-salad-ala-chef-martin-praja-yummy-patut-dicoba?page=all>

Choirudin, R. (2024). *Rudy Choirudin | Pas Banget Untuk Menu Buka Puasa! Es Pisang Hijau*. Youtube.

Hallowulandari. (2018). *Lawi-Lawi Kuah Asam - Sulawesi Selatan - Sulawesi Selatan*. Budayaindonesia. <https://budaya-indonesia.org/Lawi-Lawi-Kuah-Asam-Sulawesi-Selatan-Sulawesi-Selatan>

Hermawan, D. (2022). *100% Renyah & Mengkilat! Resep PAI BUAH SEGAR GURIH Kualitas Hotel [Mini Fruit Pie]*. Youtube. https://www.youtube.com/watch?v=chJTZ_BVqDQ

Jabbar, A. B. K., Wulandari, Z., & Suryati, T. (2021). Karakteristik Itik Olahan Khas Sulawesi Selatan (Nasu Palekko) Dengan Metode Pengolahan dan Lama Simpan Berbeda. *JITRO (Jurnal Ilmu Dan Teknologi Peternakan Tropis)*, 8(3), 362–370.

Kaitlyn James. (2023, August 4). *Cooking Technique Modern Deconstruction*. <https://Eatthinkbemerry.Com/What-Does-Deconstructed-Mean-in-Cooking/#:~:Text=Deconstructed%20means%20breaking%20something%20apart,In%20an%20entirely%20new%20manner>.

Kemenparekraf. (2023). *Menparekraf Apresiasi Hadirnya “Wastukencana Resto & Cafe” Warnai Wisata Kuliner Bandung*. Kementerian Pariwisata Dan Ekonomi Kreatif / Badan Pariwisata Dan Ekonomi Kreatif. <https://www.kemenparekraf.go.id/hasil-pencarian/siaran-pers-menparekraf-apresiasi-hadirnya-wastukencana-resto-cafe-warnai-wisata-kuliner-bandung>

Khairunnisa, A. (2021). *Good Sensory Practices dan Bias Panelis*. Universitas Terbuka.

Khairunnisa, A., Tp, S., Si, M. I., Armein, S., & Arbi, M. S. (2021). *PANG4430 Edisi 1 Good Sensory Practices dan Bias Panelis* (Vol. 1). <https://pustaka.ut.ac.id/lib/wp-content/uploads/pdfmk/PANG4430-M1.pdf>

Pertamasari, A. (2024). *Fakta Menarik Es Pisang Ijo Khas Makassar, Takjil Buka Puasa Favorit Sejuta Umat*. SajianSedap.Com. <https://sajiansedap.grid.id/read/104027951/fakta-menarik-es-pisang-ijo-khas-makassar-takjil-buka-puasa-favorit-sejuta-umat?page=all>

Prof. Dr. H.M. Sidik Priadana, M. ; D. S. S. Pd. , M. M. Ch. (2021). *Metode-Penelitian- Kuantitatif* (Vol. 1). Pascal Books. <https://lemlit.unpas.ac.id/wp-content/uploads/2022/02/Metode-Penelitian-Kuantitatif.pdf>

Woolley, B. (2022). *Spinach and Mushroom Chicken Roulade*. Cooking With Chef Bryan. <https://cookingwithchefbryan.com/recipe-view/spinach-and-mushroom-chicken-roulade/>

Wutsqaa, U. (2022). *Sejarah Nasu Palekko, Olahan Bebek Asal Sidrap yang Dikenalkan di Pinrang*. Detiksulsel. <https://www.detik.com/sulsel/kuliner/d-6311489/sejarah-nasu-palekko-olahan-bebek-asal-sidrap-yang-dikenalkan-di-pinrang>