



Volume 5 Nomor 2, Desember 2022, pages: 135-144

DEKONSTRUKSI HIDANGAN PENUTUP DINGIN TRADISIONAL INDONESIA MENJADI *FUSION DESSERT*

DECONSTRUCTION OF TRADITIONAL INDONESIAN COLD DESSERT INTO A FUSION DESSERT

Ni Made Ayu Dwi Krisna Yanti^{1*}, Billy Tanius², Ni Nyoman Widani³, Heru Pramudia⁴
Seni Kuliner, Politeknik Internasional Bali^{1*234}
krisnayanti810@gmail.com

Received: 27/10/2022

Revised: 12/12/2022

Accepted: 16/12/2022

Abstrak

Makanan saat ini tidak hanya menjadi kebutuhan pokok melainkan menjadi gaya hidup yang lebih *modern* bagi pecinta kuliner, saat ini kuliner khas Indonesia mulai tergeser keberadaannya dikarenakan adanya tren budaya baru yang datang ke Indonesia maka dari itu peneliti tertarik untuk mendekonstruksi jajanan khas dari beberapa daerah di Indonesia. Metode penelitian yang digunakan ialah metode penelitian deskriptif atau penelitian pengembangan *research and development*, dengan model 4D model penelitian yaitu (*Define, Design, Development, dan Dissemination*). Dalam penelitian ini, peneliti akan menggunakan Kuesioner sebagai instrumen penelitian untuk mencari pendapat tentang dekonstruksi jajanan dan minuman khas Indonesia menjadi hidangan penutup dingin modern. Digunakan panelis sebanyak 23 orang. Hasil dari penelitian menciptakan 10 resep makanan tradisional penutup dingin yang didonstruksi yaitu Es Cendol, Es Brenebon, Es Kolak Pisang, Es Oyen, Es Doger, Es Teler, Klepon, Es Laksamana Mengamuk, Es Sarang Burung, dan Es Pisang Ijo. Semua resep telah di tes dari segi warna, rasa, aroma dan juga tekstur, dan hasilnya banyak dari panelis yang menyukai hasil dekonstruksi hidangan penutup dingin khas Indonesia menjadi hidangan penutup dingin dalam bentuk *entremets*. Hidangan penutup dingin yang sudah didekonstruksi memberikan tampilan yang berbeda tetapi masih mempertahankan cita rasa tradisional dan diterima dengan baik berdasarkan hasil penilaian para panelis.

Kata Kunci: Dekonstruksi, Makanan Penutup Dingin, *Entremets*, Jajanan Tradisional Indonesia

Abstract

The Nowadays food is not longer just a necessity, but it is also used as a lifestyle and trend for culinary lovers. Indonesian traditional food has many varieties based on its existence in today's society, traditional Indonesian snacks are food products that are served. There have been many Indonesian culinary delights that have been used as modern desserts, but it will be found that most of the modern desserts on the market are only innovated in the form of fusion looks but not in the form of deconstruction. This research uses descriptive research method or development research. In this study, the researcher will use a questionnaire as a research instrument to seek opinions on the deconstruction of traditional Indonesian desserts into modern entremets. A panel of 23 people was used. The results of the research by the author created 10 deconstructed traditional dessert recipes, namely Es Cendol, Es Brenebon, Es Kolak Pisang, Es Oyen, Es Doger, Es Teler, Klepon, Es Laksamana Mengamuk, Es Sarang Burung, and Es Pisang Ijo. All recipes have been tested for color, taste, aroma, and texture, and the results were many of the panelists who liked the result of deconstructing the typical Indonesian traditional dessert into a form of entremets. The prepared cold dessert menu has a different appearance but still retains the taste and is well received based on the results of the panelists' assessment. is quite diverse makes researchers interested in deconstructing Indonesian culinary.

Keywords: Deconstructed, Cold Dessert, *Entremets*, Traditional Indonesian Dessert

1. PENDAHULUAN

Kuliner di Indonesia saat ini mengalami perkembangan yang sangat pesat, serta kuliner di Indonesia merupakan salah satu kuliner di dunia yang memiliki beragam cita rasa, seiring dengan berjalannya waktu, beberapa jenis minuman dan jajanan yang mulai ditinggalkan oleh masyarakat karena beberapa faktor seperti terlalu banyaknya makanan asing yang bermunculan dan berbagai macam inovasi baru yang di tampilkan sehingga membuat masyarakat lebih tertarik untuk membeli *dessert* yang dimana tampilannya lebih menarik dan lebih banyak mengandung bahan cokelat yang dimana *cream* dan cokelat mudah di dapat di Indonesia karena hal tersebut membuat pedagang kue untuk memulai mempelajari berbagai *dessert* dengan rasa dan tampilan yang menarik, mengingat kuliner khas yang ada di Indonesia yang sudah mulai tergeser dan ditinggalkan, jajanan pasar yang ada di Indonesia didominasi oleh adanya *dessert modern*, serta harga dari jajanan tradisional yang masih kalah jauh dibawah dengan *modern dessert*, hal ini disebabkan oleh karena budaya masyarakat Indonesia yang lebih suka jajanan yang berpenampilan *modern* sehingga menarik.

Adanya berbagai macam jenis kuliner tradisional yang dipengaruhi oleh budaya yang terdapat pada daerah tersebut, tidak sedikit pula jajanan dan makanan tradisional Indonesia yang saat ini sedikit demi sedikit tergeser bahkan sampai ditinggalkan, Pergeseran pada tren saat ini dengan anggapan bahwa jajanan non tradisional dinilai lebih *trendy* dibandingkan dengan berbagai macam jajanan tradisional khas Indonesia. Munculnya istilah *fusion food*, yang berarti penggabungan antara jenis makanan yang berbeda dengan dua daerah atau lebih, saat ini istilah *fusion food* menjadi tren inovasi dalam dunia kuliner.

Menurut David Farbacher 2014, ada tiga tipe makanan yang bisa disebut dengan *fusion*, tipe pertama adalah mencampurkan antara makanan dari satu daerah dengan daerah lain, tipe kedua adalah mencampurkan dua jenis makanan menjadi satu jenis makanan baru, serta tipe ketiga ialah menyatukan antara makanan terhadap

suatu budaya yang berbeda dengan metode yang bernama dekonstruksi, Dekonstruksi makanan merupakan salah satu teknik atau cara yang dimana bisa digunakan dalam pembuatan *dessert*. Dahulu *dessert* hanya disajikan dalam beberapa komponen seperti cokelat dan buah-buahan, tetapi pada saat ini terdapat berbagai macam variasi dalam pengolahan *dessert* bahkan beberapa chef yang terkenal membuat hidangan penutup yang di dekonstruksi.

Adapun tujuan dari dekonstruksi tersebut yaitu mendekonstruksi ulang dari segi tekstur, maka dari itu penulis tertarik untuk membuat sebuah hidangan *fusion* yang terinspirasi dari sebuah jajanan dan minuman tradisional khas Indonesia tetapi tidak merubah dari rasa asli dari makanan tersebut. Maka dari itu penulis mengangkat konsep dekonstruksi *dessert* yang dimana terinspirasi dengan kuliner khas Indonesia, umumnya semua hidangan atau jajanan Indonesia dapat didekonstruksi seperti es cendol menjadi *petit gateau*, klepon menjadi *mousse cake* serta jajanan tradisional yang ada di Indonesia. Kuliner Indonesia yang memiliki berbagai macam ciri khas membuat peneliti tertarik untuk mendekonstruksi kuliner khas daerah Indonesia. Telah banyak ditemukan di pasaran kuliner khas Indonesia yang dijadikan *modern dessert*, akan tetapi kebanyakan *modern dessert* yang ada di pasaran hanya diinovasi menjadi bentuk *fusion* saja dan bukan dalam bentuk dekonstruksi, maka dari itu peneliti tertarik mengangkat kuliner khas Indonesia yang mempunyai ciri khas dengan olahan santan akan tetapi dalam bentuk dekonstruksi seperti halnya *dessert* yang memiliki tampilan yang lebih *modern* seperti *entremets*, *entremets* sendiri merupakan jajanan yang memiliki gabungan dari beberapa komponen menjadi satu hidangan.

Peneliti tertarik mengangkat kuliner yaitu jajanan dan es tradisional khas Indonesia yang berbahan dasar santan seperti es laksamana mengamuk, kolak pisang, dan es cendol menggunakan santan sebagai bahan utama dalam minuman yang didekonstruksi menjadi *fusion dessert* dengan tampilan modern dengan tidak merubah rasa aslinya hanya menambah

tekstur dan tampilannya, adapun beberapa revrensi literasi yang dikutip penulis seperti artikel Nona Tadya, (2019). *Deconstructed Dessert Inspired By Traditional Ice From Indonesia*. Maka dari itu judul yang diambil penulis adalah Dekonstruksi Hidangan Penutup Tradisional Indonesia Menjadi Fusion Dessert, peneliti memilih judul tersebut karena penulis ingin memperkenalkan metode dengan cara dekonstruksi makanan dan minuman, dengan menambah nilai jual dari makanan dan minuman tradisional serta dapat memperkenalkan jajanan tradisional Indonesia ke tamu asing yang datang ke Indonesia karena rasa yang sudah di update menjadi fusion dessert.

Berdasarkan dari latar belakang yang telah diuraikan maka hal yang menjadi rumusan masalah pada penelitian ini yaitu: 1) Apa sajakah hasil dekonstruksi hidangan penutup dingin tradisional Indonesia menjadi *fusion dessert*? 2) Bagaimanakah hasil analisa sensori terhadap tampilan, warna, rasa, dan tekstur dari dekonstruksi hidangan penutup dingin tradisional Indonesia menjadi *fusion dessert*? Adapun tujuan dari kegiatan penelitian ini meliputi: 1) Mendapatkan hasil dekonstruksi hidangan penutup dingin tradisional Indonesia menjadi *fusion dessert*. 2) Mengetahui hasil terhadap tampilan, warna, rasa, dan tekstur dari dekonstruksi hidangan penutup dingin tradisional Indonesia menjadi *fusion dessert*.

Terdapat empat konsep yang digunakan dalam penelitian ini antara lain seperti hidangan penutup, jajanan tradisional Indonesia *fusion dessert*, dan dekonstruksi menurut filsuf Perancis Jacques Derrida konsep dekonstruksi ialah bukan suatu dari konsep analisis dan kritik, metode, aksi maupun operasi. Dikutip dari laman dna.com 2019, menurut pandangan dari Chef Dhvani Agarwal, seorang senior *sous chef* masala *library from Jiggs Kalra*, Mumbai bahwa:

“Many people are hesitant about deconstructed food because they are unsure whether it will taste like the real thing. So our main focus always lies on preserving the original taste of the food, and also playing with the presentation. The biggest

challenge chefs face in food deconstruction is changing the look without losing the authentic taste”. “Banyak orang ragu-ragu untuk makanan dekonstruksi karena tidak yakin apakah makanan tersebut akan terasa seperti yang sebenarnya. Sehingga focus utama kita selalu terletak pada mempertahankan rasa asli makanan tersebut, dan juga bermain dengan presetasi. Tantangan terbesar yang dihadapi oleh chef dalam dekonstruksi makanan adalah mengubah tampilan tanpa menghilangkan rasa autentik”.

Menurut penjelasan dari chef Dhvani Agarwal ialah banyaknya orang ragu untuk mencoba hidangan dekonstruksi karena tidak yakin apakah akan terasa seperti hidangan yang biasa dimakan, oleh karena itu, fokus dan selalu berkonsentrasi pada pelestarian rasa dan cita rasa dasar. Tantangan terbesar adalah mengubah tampilan hidangan namun tetap mempertahankan rasa otentik, dengan rasa yang utuh.

Berbagai macam kuliner atau hidangan dapat didekonstruksi seperti *dessert* atau makanan penutup yang dimana disajikan paling akhir dalam set menu. Biasanya dessert memiliki ciri khas rasa yang manis dan fresh yang mengkombinasikan dalam sebuah dessert dengan jajanan tradisional daerah Indonesia, jajanan tradisional adalah makanan dan minuman serta bahan-bahan campuran *ingredients*, yang secara tradisional telah digunakan dan berkembang di masyarakat Indonesia, makanan tradisional yang didapat dari resep turun temurun yang dimana dalam penelitian ini menggabungkan antara jajanan tradisional Indonesia dengan *dessert prancis* yaitu *mousse cake* yang digabungkan menjadi *fusion dessert* yaitu gabungan antara dua budaya atau lebih yang dikombinasikan dalam sebuah hidangan penutup.

2. METODE

Metode penelitian yang digunakan ialah metode penelitian deskriptif atau penelitian pengembangan *research and*

development, dengan model 4D model penelitian yaitu (*Define, Design, Development, dan Dissemination*). Metode ini dipilih karena memudahkan peneliti untuk memvalidasi data seperti artikel dari Nona Tadya, (2019). Yang berjudul *Deconstructed Dessert Inspired By Traditional Ice From Indonesia*. adapun dari tahapan *define* berguna untuk menentukan kebutuhan di dalam proses pengumpulan bebrapa data atau informasi yang berkaitan dengan produk yang akan didekonstruksi oleh peneliti, tahapan kedua adalah *design* merupakan tahapan untuk merancang produk yang akan dihasilkan oleh peneliti, tahapan ketiga yaitu tahapan *development* yaitu tahapan yang bertujuan untuk mengasilkan beberapa data yang sudah melalui tahapan revisi berdasarkan ahli serta uji coba. Dan tahapan yang terakhir adalah tahapan *disseminate* ialah tahapan yang dimana data yang sudah direvisi, tahap selanjutnya ialah menyebarluaskan atau promosi produk pengembangan agar dapat diterima oleh pengguna. Uji coba produk dalam penelitian ini menggunakan metode uji hedonik. Dalam uji ini panelis diminta untuk megungkapkan pendapat pribadi tentang hidangan tersebut, Penelitian ini dilakukan di Politeknik Internasional Bali yang terletak di Jl. Pantai Nyanyi, Beraban, Kec. Kediri, Kabupaten Tabanan, Bali dan di rumah peneliti di Jl. Cepag Penebel, Tabanan, Bali.

Pada penelitian ini penulis menggunakan intrumen penelitian yang berupa kuesioner. Sumber data yang digunakan pada penelitian ini yaitu data primer serta data sekunder. Data primer dari penelitian ini didapat pada observasi dan data-data informan. Sedangkan data sekunder dari penelitian ini didapat antara lain dari penelitian terdahulu, daftar pustaka, buku, dan jurnal.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Setelah melakukan riset dan percobaan, peneliti mendapatkan 10 resep dekonstruksi hidangan penutup dingin tradisional Indonesia menjadi *fusion dessert* seperti:

No	Nama Hidangan	Karakteristik Penilaian					Nilai rata-rata
		Tampilan	Warna	Rasa	Tekstur	Keseluruhan	
1	Es cendol <i>entremets</i>	5.00	4.70	5.00	4.80	5.00	4.90
2	Es telor <i>entremets</i>	4.80	5.00	4.80	4.40	4.90	4.80
3	Es brenebon <i>entremets</i>	4.90	5.00	4.40	4.50	4.70	4.70
4	Klepon <i>entremets</i>	5.00	4.70	4.80	4.80	5.00	4.90
5	Kolak pisang <i>entremets</i>	4.90	4.80	5.00	4.60	4.90	4.80
6	Es pisangijo <i>entremets</i>	4.90	4.70	4.90	4.70	4.80	4.80
7	Es oyen <i>entremets</i>	4.80	5.00	4.90	4.80	5.00	4.90
8	Es sarang burung <i>entremets</i>	4.80	4.80	4.70	4.60	4.80	4.70
9	Es laksamana mengamuk <i>entremets</i>	4.60	4.60	5.00	4.50	5.00	4.60
10	Es doger <i>entremets</i>	5.00	4.70	5.00	4.70	5.00	4.80

Gambar 1. Karakteristik Penilaian
Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2022

1. Cendol *Entremet*

Cendol berasal dari daerah Jawa yaitu provinsi Jawa Barat atau Sunda, bahan dasar dari pembuatan cendol yaitu tepung beras dan tepung tapioka yang berisi air pandan atau daun suji yang dimasak hingga mengental, lalu disajikan dengan gula aren dan santan, Pada menu asli es cendol terdapat cairan santan yang berisikan es, gula aren yang bertekstur kental dan cendol. Setelah didekonstruksi menjadi cendol *entremets*, letak dekonstruksinya pada pemecahan elemen besar dari es santan yang diganti dengan *coconut mousse*, irisan nangka diganti dengan *jackfruit jelly*, cendol dan tambahan pandan *sponge*, disajikan dalam bentuk mousse cakee dengan lapisan yang berisikan kondimen dari cendol tersebut. Berdasarkan uji hedonik yang diperoleh hasil penilaian rata-rata dari 10 panelis terhadap menu es cendol *entremets* yaitu 4.90 dari 5.00.



Gambar 2. Cendol *Entremet*
Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2022

2. Es Teler *Entremet*

Es teler pertama kali diciptakan oleh sepasang suami istri yang bernama Tukiman seorang pedagang es gerobak yang berjualan di Jalan Semarang Jakarta Pusat, yang terbuat dari campuran buah nangka, kelapa, alpukat, sirup dan susu. Pada menu asli es teler terdapat cairan susu kental manis dengan tambahan es batu yang berisikan es, irisan buah nangka, kelapa muda, dan buah alpukat. Setelah didekonstruksi menjadi es teler *entremets*, letak dekonstruksinya pada pemecahan elemen besar dari es susu yang diganti dengan *coconut white chocolate ganache*, irisan nangka diganti dengan *jackfruit coulis*, alpukat diganti dengan *avocado mousse*, disajikan dalam bentuk *mousse cake* dengan lapisan yang berisikan kondimen dari es teler. Berdasarkan uji hedonik yang diperoleh hasil penilaian rata-rata dari 10 panelis terhadap menu es cendol *entremets* yaitu 4.80 dari 5.00.



Gambar 3. Es Teler *Entremet*
Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2022

3. Es Brenebon *Entremet*

Es Brenebon yaitu salah satu minuman special dari daerah Manado, Gorontalo. Brenebon memiliki ciri khas nama tersendiri pada Bahasa Gorontalo sebenarnya sebutan untuk kacang merah, es Gorontalo ini terbuat dari rebusan kacang merah, pudding, alpukat dan susu kental manis cokelat, (Putri, 2017). Pada menu asli es brenebon terdapat cairan susu cokelat kental manis yang berisikan es, irisan buah alpuka, dan kacang merah. Setelah

didekonstruksi menjadi es brenebon *entremets*, letak dekonstruksinya pada pemecahan elemen besar dari es susu cokelat yang diganti dengan *chocolate mousse*, irisan alpukat diganti dengan *avocado puree*, kacang merah diganti dengan kacang merah *jelly*, disajikan dalam bentuk *mousse cake* dengan lapisan yang berisikan kondimen dari es brenebon tersebut. Berdasarkan uji hedonik yang diperoleh hasil penilaian rata-rata dari 10 panelis terhadap menu es cendol *entremets* yaitu 4.70 dari 5.00.



Gambar 4. Es Brenebon *Entremet*
Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2022

4. Klepon *Entremet*

Klepon pertama kali diperkenalkan di Negara Belanda seorang imigran yang berasal dari daerah Jawa Timur. Pada menu asli klepon terdapat adonan tepung beras dengan air daun suji dan didalamnya berisikan cairn gula merah lalu dibentuk bulat direbus hingga mengambang lalu dibauli dengan tepung serta klepon biasanya dibungkus dengan menggunakan daun pisang. Setelah didekonstruksi menjadi klepon *entremets*, letak dekonstruksinya pada pemecahan elemen besar dari adonan tepung beras dengan cairan daun suji dijadikan *coconut suji mousse* dan gula merah dijadikan *palm sugar sauce* dan dengan tambahan pandan sponge, klepon disajikan dalam bentuk *mousse* dengan lapisan yang berisikan kondimen dari klepon tersebut. Berdasarkan uji hedonik yang diperoleh hasil penilaian rata-rata dari 10 panelis terhadap menu es cendol *entremets* yaitu 4.90 dari 5.00.



Gambar 5. Klepon *Entremet*
Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2022

5. Kolak Pisang *Entremet*

Kolak atau khalik yang berarti Sang Pencipta, (Mariska, 2018). Kolak pisang merupakan hidangan khas Indonesia yang menggunakan bahan dasar meliputi pisang, ubi atau singkong serta sagu bulat yang dimasak dengan gula merah dan tepung tapioka yang disajikan dengan tambahan santan, dan es batu, hidangan yang manis ini biasanya disajikan pada saat bulan Ramadhan hingga saat ini kolak sering ditemui dimana sajabanyak sajarawan yang menyebut bahwa kolak sebagai sarana untuk menyebarkan agama islam dimasalalu, Berdasarkan uji hedonik yang diperoleh hasil penilaian rata-rata dari 10 panelis terhadap menu es cendol *entremets* yaitu 4.80 dari 5.00.



Gambar 6. Kolak Pisang *Entremet*
Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2022

6. Es Pisang Ijo *Entremet*

Es pisang ijo adalah kudapan khas dari daerah Makasar, Sulawesi Selatan. Pada menu asli kolak pisang terdapat pisang kapok yang dimasak bersamaan dengan cairan gula merah, santan dan sedikit tambahan tepung tapioka. Setelah didekonstruksi menjadi kolak pisang *entremets*, letak dekonstruksinya pada pemecahan elemen besar dari pisang diganti dengan *banana anglaise*, gula merah diganti dengan *brown sugar caramel* dan *coconut palm mousse* disajikan dalam bentuk *mousse* dengan lapisan yang berisikan kondimen di dalam kolak pisang, Berdasarkan uji hedonik yang diperoleh hasil penilaian rata-rata dari 10 panelis terhadap menu es pisang ijo *entremets* yaitu 4.80 dari 5.00.



Gambar 7. Es Pisang Ijo *Entremet*
Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2022

7. Es Oyen *Entremet*

Es oyen pertama ditemukan di Kota Kembang Bandung, Pada menu asli es oyen terdapat potongan buah alpukat dan buah nangka, susu kental manis, dan sagu mutiara. Setelah didekonstruksi menjadi es oyen *entremets*, letak dekonstruksinya pada pemecahan elemen besar dari susu kental manis diganti dengan *white chocolate mousse*, potongan buah alpukat diganti dengan *avocado cremeux* dan nangka diganti dengan *jackfruit coulis*, serta tambahan *raspberry jelly* untuk menambah rasa kesegaran dalam es oyen ini, dan diselimuti dengan *glaze* yang terbuat

dari *chocolate* yang berwarna pink, disajikan dalam bentuk *mousse* dengan lapisan yang berisikan kondimen dari es oyen tersebut. Berdasarkan uji hedonik yang diperoleh hasil penilaian rata-rata dari 10 panelis terhadap menu es oyen *entremets* yaitu 4.90 dari 5.00.



Gambar 8. Es Oyen *Entremet*
Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2022

8. Es Sarang Burung *Entremet*

Es sarang burung ialah salah satu minuman tradisional khas Lombok, Nusa Tenggara Barat, pada menu asli es sarang burung terdapat potongan buah melon, biji selasih, dan air atau buah leci. Setelah didekonstruksi menjadi es sarang burung *entremets*, letak dekonstruksinya pada pemecahan elemen besar dari melon diganti dengan melon confit, coco pandan dengan biji selasih dan air leci dijadikan *lychee jelly* disajikan dalam bentuk *mousse* dengan lapisan yang berisikan kondimen dari es sarang burung tersebut. Berdasarkan uji hedonik yang diperoleh hasil penilaian rata-rata dari 10 panelis terhadap menu es sarang burung *entremets* yaitu 4.70 dari 5.00.



Gambar 9. Es Sarang Burung *Entremet*
Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2022

9. Es Laksamana Mengamuk

Es laksamana mengamuk berasal dari daerah Riau Pada menu asli dari es laksamana mengamuk yaitu terdapat potongan buah mangga dan santan. Setelah didekonstruksi menjadi es laksamana mengamuk *entremets*, letak dekonstruksinya pada pemecahan elemen besar dari santan diganti dengan *coconut mousse* dan manga diganti dengan *mango confit*. disajikan dalam bentuk *mousse* dengan lapisan yang berisikan kondimen dari es laksamana mengamuk tersebut. Berdasarkan uji hedonik yang diperoleh hasil penilaian rata-rata dari 10 panelis terhadap menu es laksamana mengamuk *entremets* yaitu 4.60 dari 5.00



Gambar 10. Es Laksamana Mengamuk
Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2022

10. Es Doger *Entremet*

Es doger berasal dari daerah Cirebon, Jawa Barat. Pada menu asli es doger terdapat potongan buah nangka, tapeketan dan tape singkong dan susu kental manis. Setelah didekonstruksi menjadi es doger *entremets*, letak dekonstruksinya pada pemecahan elemen besar dari tape ketan hitam menjadi *black sticky rice mousse*, tapai singkong dijadikan tape *cremeux*, nangka dijadikan *jackfruit coulis* dan buah alpukat yang dijadikan *jelly* disajikan dalam bentuk *mousse* dengan lapisan yang berisikan kondimen dari es doger tersebut. Berdasarkan uji hedonik yang diperoleh hasil penilaian rata-rata dari 10 panelis terhadap menu es doger *entremets* yaitu 4.80 dari 5.00.



Gambar 11. Es Doger *Entremet*
Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2022

4. KESIMPULAN

Adapun kesimpulan yang dihasilkan dari diadakannya karya kompetisi kreatif dengan judul ‘Dekonstruksi Hidangan Penutup Dingin Tradisional Indonesia menjadi *Fusion Dessert*’ peneliti menggabungkan hidangan penutup tradisional dengan hidangan penutup Prancis yaitu *mousse cake* seperti es cendol, es brenebon, es pisang ijo, es teler, kolak pisang, es sarang burung, es doger, es laksamana mengamuk, klepon dan es oyen, semua hidangan ini didekonstruksi menjadi *entremets* atau *mousse cake*, dalam penelitian ini proses *fusion* dilakukan dengan cara menggabungkan bahan-bahan tradisional Indonesia seperti gula aren dan santan dengan bahan-bahan Internasional seperti *whippy cream* maka terciptalah sepuluh resep dekonstruksi yang dibuat oleh penulis dan telah melewati uji hedonik yang dilakukan oleh panelis. Berikut sepuluh resep yang diciptakan dan telah melewati uji hedonik oleh panelis.

1. Menu es cendol *entremets*, klepon *entremets* dan es doger *entremets* memperoleh nilai tertinggi dinilai dari segi tampilan yaitu 5.00 dari 5.00, sedangkan es laksamana mengamuk memperoleh nilai terendah dari segi tampilan yaitu 4.60 dari 5.00.
2. Menu es teler *entremets*, es brenebon *entremets*, dan es oyen *entremets* memperoleh nilai tertinggi dinilai dari segi warna yaitu 5.00 dari 5.00, sedangkan menu es laksamana mengamuk memperoleh nilai terendah yaitu 4.60 dari 5.00.

3. Menu es cendol *entremets*, kolak pisang *entremets*, es laksamana mengamuk *entremets*, dan es doger *entremets* memperoleh nilai tertinggi dinilai dari segi rasa yaitu 5.00 dari 5.00, sedangkan menu es brenebon *entremets* memperoleh nilai 4.40 dari 5.00.
4. Menu es cendol *entremets*, klepon *entremets* dan es oyen *entremets* memperoleh nilai tertinggi dari segi tekstur yaitu 4.80 dari 5.00, sedangkan menu es brenebon *entremets* memperoleh nilai terendah yaitu 4.50 dari 5.00.
5. Menu es cendol *entremets*, klepon *entremets*, es oyen *entremets*, es laksamana mengamuk *entremets* dan es doger *entremets* memperoleh nilai tertinggi dari segi keseluruhan yaitu 5.00 dari 5.00, sedangkan menu es brenebon memperoleh nilai terendah yaitu 4.70 dari 5.00.
6. Menu es cendol *entremets*, klepon *entremets* dan es oyen *entremets* memperoleh nilai rata-rata tertinggi yaitu 4.90 dari 5.00, sedangkan menu es laksamana mengamuk memperoleh nilai terendah yaitu 4.60 dari 5.00.

Berdasarkan hasil penelitian dan simpulan, penulis mengajukan rekomendasi sebagai berikut:

1. Dengan membaca penelitian ini, pembaca diharapkan mendapatkan pembelajaran dan pengetahuan mengenai Dekonstruksi Hidangan Penutup Dingin Tradisional Indonesia Menjadi *Fusion Dessert*.
2. Peneliti selanjutnya yang akan melanjutkan penelitian sejenis diharapkan lebih memfokuskan pada pembahasan mengenai menciptakan model presentasi atau tampilan hidangan makanan penutup dingin tradisional Indonesia yang lebih bervariasi serta mengikuti trending sehingga dapat mengikuti permintaan pasar.
3. Pengusaha kuliner diharapkan untuk tetap menggunakan bahan baku lokal sehingga memiliki ciri khas setiap daerah yang mungkin bisa dikreasikan menjadi *dessert modern* dengan bercita rasa khas Indonesia.

REFERENSI

- Chen, Sussanah (2011, Februari 22). *The Growing Deconstructed Food Trend, Deconstructed Food : Love It or Hate It?*. Diakses pada September 15, 2021 dari <https://bit.ly/3dSnHXE>.
- D'Silva, Melissa D'Costa (2018, Mei 4). *Deconstructed Food Dine Right!*. Diakses pada September 24, 2021 dari <https://bit.ly/3qSwbU1>.
- Demasyuri.(2016, May 9). *Pengertian dan Konsep Paham Dekonstruksi*. Diakses pada September 13, 2021 dari <https://bit.ly/36fpXEt>.
- Dosen Pendidikan (2020). *Teknik Pengumpulan Data*. Diakses pada September 18, 2021 dari <https://rb.gy/qmadqx>.
- Dosen Sosiologi (2018). *Pengertian Kuesioner, Jenis, dan Contohnya Lengkap*. Diakses pada September 18, 2021 dari <https://rb.gy/wnymd0>.
- Fajria Aninsya Utami (2020). Es Oyen berasal darimana? Diakses pada Desember 6, 2021 dari <https://umroh.com/blog/es-oyen-berasal-dari/>.
- Femina. (2017, Febuari 15). *Di Balik Kelembutan Mousse, Dessert Nikmat dari Prancis*. Diakses pada September 20, 2021 dari <https://rb.gy/daogiu>.
- Fimela (2015, Juli 31). *Flavors of The Archipelago : Presentasi Kuliner Indonesai Karya Chef Elliot dan Chef Le Queau*. Diakses pada September 24, 2021 dari <https://bit.ly/3wnDe8C>.
- Fractals. (2016, Mei 26). *Trend Alert : Deconstructed Food*. Diakses pada Oktober 2,2021 dari <https://bit.ly/3hmnLRW>.
- Gebbyalya (2021). Asal Usul Es Laksamana Mengamuk. Diakses pada Desember 6, 2021 dari <https://www.idntimes.com/food/recipe/gebialya-rahmani-1/asal-usul-es-laksamana-mengamuk-c1c2/1>.
- Girindra, P. *Pengertian Uji Hedonik*. Diakses pada Oktober 2, 2021 dari <https://rb.gy/ftregw>.
- Hadjar Chanissa (2020), Mengenal Sejarah Klepon. Diakses pada Desember 6, 2021 dari <https://www.uc.ac.id/fikom/foodlore-mengenal-sejarah-klepon-kue-mungil-nan-legit/#:~:text=Kue%20klepon%20diperkenalkan%20oleh%20imigran,yang%20ditulis%20oleh%20J.%20M.%20Meulenhoff>.
- Indonesia Kaya (2021) Es Pisang Hijau, Sesuap Sejarag Es Pisang Hijau. Diakses pada Desember, 10,2021 dari <https://indonesiakaya.com/>.
- James Campbell (2017). *Japanese Patisserie*.
- Jhonny Aispa (2017). Asal Usul Minuman Es Doger. Diakses pada Desember 6, 2021 dari <http://www.apasih.web.id/inilah-asal-usul-kenapa-disebut-dengan-es-doger-905.html>.
- Kumparan (2019). Minuman Ce Hun Tiau. Diakses pada Desember 6, 2021 dari <https://kumparan.com/hipontianak/ce-hun-tiau-minuman-khas-tionghoa-yang-segar-untuk-berbuka-puasa-1r449wdZap7/full>.
- Mariska Tracy (2018), Sejarah Kolak Pisang, Kudapan Khas Bulan Ramadhan. Diakses pada Desember 6, 2021 dari <https://www.pegipegi.com/travel/sejarah-kolak-pisang-kudapan-khas-di-bulan-ramadan/>.
- Mimi Rohmitriasih (2018). Sejarah Cendol. Diakses pada Desember 6. 2021 dari <https://www.fimela.com/lifestyle/read/3853108/sejarah-cendol-minuman-menyegarkan-khas-indonesia>.
- Nona Tadya, V. I. A. N. A. (2019). *Deconstructed Dessert Inspired By Traditional Ice From Indonesia*.
- Putri AN (2017). Es Brenebon. Diakses pada Desember 6, 2021 dari <https://budaya-indonesia.org/Es-Brenebon>.
- Tan, Benny. *Hidangan Penutup*. Diakses pada Oktober 5, 2021 dari <https://slideplayer.info/slide/12175340/>.
- Tana, Yohanes Florianus (2017). *Memahami Teori Dekonstruksi Jacques Derrida Sebagai Hermeneutika Radikal*. Diakses pada Oktober 12, 2021 dari <https://bit.ly/3ACMaKE>.

- Ukirsari Manggalini (2021), Cerita Dibalik Es Pisang Ijo. Diakses pada Desember 6, 2021 dari <https://www.suara.com/lifestyle/2018/06/01/162211/ternyata-beginilah-cerita-di-balik-pisang-ijo>.
- Widani, N. N. (2020). *English For Food and Beverage Services*. Bali: Pustaka Larasan Publisher.