



Volume 5 Nomor 1 Juni 2022, pages: 33-40

## **DEKONSTRUKSI KUE KHAS KALIMANTAN MENJADI WESTERN DESSERT**

### **DECONSTRUCTION OF A TYPICAL KALIMANTAN DESSERT INTO A WESTERN DESSERT**

**Rizqy Prasetyani Putri<sup>1</sup>, Anastasia Sulistyawati<sup>2</sup>, Billy Tanius<sup>3</sup>**

Seni Kuliner, Politeknik Internasional Bali<sup>1,2,3</sup>

rizqyprasetyani1@gmail.com<sup>1</sup>

Received:14/04/2022

Revised:19/04/2022

Accepted:05/05/2022

#### **Abstrak**

Kue tradisional kurang populer jika dibandingkan dengan *western dessert* yang dipasarkan di Indonesia sehingga generasi muda Indonesia merasa kue tradisional tidak bisa bersaing di pasar internasional. Pada karya kompetensi kreatif ini, penulis mendekonstruksi kue khas Kalimantan menjadi *western dessert* agar kue tradisional terlihat lebih menarik. Penulis menggunakan kue khas Kalimantan karena memiliki sejarah yang unik dan masih kurang dikenal masyarakat Indonesia. Metode pada penelitian ini menggunakan *research and development* (R&D) dengan model 4D yaitu (*define, design, development* dan *dissemination*). Teori yang digunakan yaitu teori dekonstruksi pada makanan dari Ferran Adrià. Uji coba produk dalam penelitian ini menggunakan uji hedonik dengan menguji kesukaan seseorang terhadap warna, rasa, tekstur, aroma dan penampilan keseluruhan makanan. Instrumen yang digunakan untuk mengambil data dalam penelitian ini berupa kuesioner yang disebarakan pada 6 panelis ahli dan 42 panelis umum. Hasil dari penelitian ini berupa 10 resep antara lain: *kararaban swiss roll, amparan tatak mousse, gegicak coconut cake, puracit choux au craquelin, bingka tartlet, putri keraton bundt cake, pisang gapit cheesecake, putri selat panna cotta, hintalu karuang flan cake, jenderal mabok soufflé*. Hasil nilai rata-rata keseluruhan dari penilaian uji hedonik adalah 4.32 untuk warna, 4.39 untuk rasa, 4.33 untuk aroma, 4.36 untuk tekstur, dan 4.56 untuk keseluruhan. Dapat disimpulkan dari hasil nilai rata-rata bahwa para Panelis memberi respon positif dan menyukai 10 menu hasil dekonstruksi.

**Kata Kunci:** *Dekonstruksi, Kue Khas Kalimantan, Western Dessert*

#### **Abstract**

*Traditional cakes are less popular when compared to western desserts marketed in Indonesia so the younger generation of Indonesians feels that traditional cakes cannot compete in the international market. In this work of creative competence, the author deconstructed a typical Kalimantan cake into western dessert so that traditional cakes look more interesting. The author uses a typical Kalimantan cake because it has a unique history and is still fairly unexplored among Indonesian people. The research used research and development (R&D) method with 4D models namely (define, design, development, and dissemination). The theory used is the theory of deconstruction on food from Ferran Adria. The product trials in this study used hedonic testing by testing a person's fondness for the color, taste, texture, aroma, and overall appearance of the*

food. The instrument used to retrieve the data in the study was a questionnaire distributed to 6 expert panelists and 42 general panelists. The results of this study in the form of 10 recipes include kararaban swiss roll, amparan tatak mousse, gegicak coconut cake, puracit choux au craquelin, bingka tartlet, putri keraton bundt cake, pisang gapit cheesecake, putri selat panna cotta, hintalu karuang flan cake, jendral mabok soufflé. The overall average value results of the hedonic test assessment are 4.32 for color, 4.39 for taste, 4.33 for aroma, 4.36 for texture, and 4.56 for overall. It can be concluded from the average value results that the Panelists responded positively and liked the 10 menus of deconstruction results.

**Keywords:** Deconstruction, Kalimantan Dessert, Western Dessert

---

## 1. PENDAHULUAN

Menurut Winamo jajan pasar tradisional Indonesia merupakan komponen penting dalam pusaka kuliner Indonesia (Yuyun Alamsyah, 2006). Tidak hanya karena jajan tersebut enak dan unik warnanya, melainkan juga karena jajan tradisional sarat dengan unsur simbolisme. Sayangnya, jajan pasar atau kue tradisional ini sudah jarang ditemui. Hal ini didukung oleh generasi muda jaman sekarang yang kurang mengenal kue tradisional. Kue tradisional merupakan resep yang diwariskan nenek moyang untuk generasi penerusnya, maka dari itu kue tradisional merupakan kebudayaan daerah yang perlu dijaga dan dilestarikan. Kalimantan memiliki beberapa suku adat, salah satunya yaitu suku Banjar. Dalam bahasa banjar, kue disebut wadai. Berdasarkan sejarahnya wadai digunakan untuk upacara dalam bentuk sesajen. Bahan wadai pada umumnya berupa santan, gula merah, telur, dan ketan yang dipercayai suku banjar sebagai bahan-bahan yang disukai makhluk gaib. Warna dari wadai juga memiliki arti khusus dalam tradisi suku banjar. Masyarakat Indonesia lebih suka menikmati makanan produk luar negeri. Dengan banyak munculnya usaha makanan cepat saji dan promosi dari media sosial, maka jajanan yang berasal dari luar pun atau biasa disebut *dessert* dianggap lebih bergengsi dibanding dengan jajanan tradisional.

Teknik dekonstruksi pada makanan memang masih jarang diketahui oleh masyarakat. Dekonstruksi makanan dilakukan dengan cara merubah bentuk makanan dengan tetap menggunakan komponen orisinal dari hidangan tersebut (Miller, 2016). Seperti yang telah dibahas sebelumnya, jajanan tradisional sudah kalah kepopuleritasannya, kemudian fakta bahwa harga dari jajanan tradisional jauh dibawah jika dibandingkan dengan *western*

*dessert* yang dipasarkan di Indonesia sehingga generasi muda Indonesia cenderung merasa jajanan tradisional tidak bisa bersaing di pasar internasional dan juga dilihat kue khas Kalimantan berpotensi untuk dijual karena memiliki sejarah yang unik membuat penulis tertarik mengambil penelitian untuk mendekonstruksi kue khas Kalimantan menjadi *western dessert*. Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan maka hal yang menjadi rumusan masalah pada penelitian ini yaitu: 1) Apa sajakah menu yang dapat dihasilkan dari dekonstruksi kue khas Kalimantan menjadi *western dessert*? 2) Bagaimanakah cita rasa, aroma, warna, dan tekstur dari dekonstruksi kue khas Kalimantan menjadi *western dessert*? Tujuan dari penelitian ini yaitu: 1) Memahami hasil dekonstruksi dari kue khas Kalimantan menjadi *western dessert*. 2) Memahami cita rasa, aroma, warna, dan tekstur dari dekonstruksi kue khas Kalimantan menjadi *western dessert*.

Ada dua konsep yang digunakan dalam penelitian ini antara lain dekonstruksi kue khas Kalimantan dan *western dessert*. Dekonstruksi kue khas Kalimantan yaitu perubahan bahan, tekstur, bentuk, suhu, dan estetika pada kue khas Kalimantan namun tetap mempertahankan esensi hidangan aslinya. *Deconstructed food* atau dekonstruksi makanan pertama kali dicetuskan oleh Ferran Adrià, seorang *chef* asli Spanyol pada tahun 1990-an di *El Bulli Restaurant*. Dalam setiap eksperimen Adrià selalu berkaitan dengan teori gastronomi molekuler, penerapan sains hingga praktik kuliner. *Western dessert* merupakan pengalihan bahasa dari hidangan penutup barat. Hidangan penutup barat merupakan bagian dari masakan-masakan. Masakan Eropa, yang secara alternatif disebut sebagai masakan Barat, adalah sebuah istilah

yang digeneralisasikan secara kolektif yang merujuk kepada masakan-masakan dari Eropa. Teori yang digunakan dalam penelitian ini yaitu dekonstruksi makanan yang dikemukakan oleh Ferran Adrià. *Gastronomy shapers* mengutip tentang Ferran Adrià sebagai berikut:

*The name Ferran Adrià is synonymous with that of his iconic restaurant, El Bulli, located in Catalonia, where the chef has wielded deconstruction to blaze new culinary trails. While preserving the essence of classic dishes, this Catalan chef has revamped ingredients, textures, shape, temperatures and aesthetics. He has also invented numerous culinary techniques (spherification, edible foam, etc.) and equipment, revolutionizing the gastronomic experience.*

Nama Ferran Adrià identik dengan restoran ikoniknya, El Bulli, yang terletak di Catalonia, tempatnya melakukan dekonstruksi untuk merintis jalur kuliner baru. Sambil mempertahankan esensi hidangan klasik, koki Catalan ini telah mengubah bahan, tekstur, bentuk, suhu, dan estetika. Dia juga telah menemukan berbagai teknik kuliner (pembulatan, busa yang dapat dimakan, dll.) dan peralatan, yang merevolusi pengalaman gastronomi.

Dalam kutipan tersebut berisi bahwa Ferran Adrià melakukan teknik dekonstruksi pada makanan di restoran El Bulli, yang terletak di Catalonia. Ferran Adrià mengubah bahan, tekstur, bentuk, suhu, dan estetika makanan namun tetap mempertahankan esensi hidangan klasik. Ferran juga telah menemukan berbagai teknik kuliner seperti *spherification* dan *edible foam* juga peralatan yang merevolusi pengalaman gastronomi.

Penelitian ini sangat penting untuk dilakukan guna menambah khazanah pengetahuan tentang dekonstruksi pada makanan. Dipasaran kuliner khas Indonesia bentuknya masih tradisional dan beberapa dihidangkan dengan konsep seadanya. Dengan adanya dekonstruksi yang dilakukan peneliti kue khas Kalimantan ini akan menjadi sajian

western dessert yang lebih menarik dan menggugah selera.

## 2. METODE

Metode pada penelitian ini menggunakan *research and development* (R&D) dengan model 4D yaitu (*Define, Design, Development dan Dissemination*). Penelitian pengembangan atau *research and development* (R&D) adalah aktivitas riset dasar untuk mendapatkan informasi kebutuhan pengguna (*needs assessment*), kemudian dilanjutkan kegiatan pengembangan (*development*) untuk menghasilkan produk dan mengkaji keefektifan produk tersebut (Sugiyono, 2009). Uji coba produk dalam penelitian ini menggunakan uji hedonik. Dalam uji ini panelis diminta untuk mengungkapkan tanggapan pribadi tentang kesukaan atau ketidaksukaan, panelis juga diminta untuk mengemukakan tingkat dari kesukaan dan ketidaksukaan. 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. Pulau Riau Asrama POLRI Sanglah, Kota Denpasar, Bali.

Pada penelitian ini penulis menggunakan instrumen penelitian yang berupa kuesioner. Kuesioner diberikan kepada ahli dibidang kuliner dan pecinta kuliner. Sumber data yang digunakan pada penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer dari penelitian ini didapat dengan melakukan penelitian langsung terhadap objeknya dan informasi hasil kuesioner. Sedangkan data sekunder dari penelitian ini didapat antara lain dari penelitian terdahulu, buku, dan jurnal.

## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Setelah melakukan riset dan percobaan, peneliti mendapatkan 10 resep dekonstruksi kue khas Kalimantan menjadi *western dessert*.

### 1) Kararaban *Swiss Roll*



Gambar 1. Kararaban  
*Swiss Roll*

Kararaban *swiss roll* merupakan hasil dekonstruksi penggabungan dari kue kararaban dari Kalimantan Selatan dan *swiss roll* dari

Inggris. Kararaban memiliki tekstur lembut dengan ciri khas rasa kayu manis dan adas. *Swiss roll* merupakan kue bolu yang dipanggang menggunakan loyang diisi dengan selai atau krim mentega kemudian digulung. *Swiss roll* sering dikenal sebagai *jam roll* di Amerika Serikat. Dekonstruksi wujud dari kararaban akan dijadikan sebuah *swiss roll* maka ada 2 (dua) komponen yaitu adas *roulade* dan kayu manis *palm sugar cream*. Berdasarkan hasil uji hedonik yang dilakukan terhadap menu kararaban *swiss roll*, diperoleh hasil rata-rata dari segi warna 4.35, rasa 4.5, aroma 4.35, tekstur 4.35, keseluruhan 4.6, dan total nilai rata-rata keseluruhan hidangan ini adalah 4.43 dari 5.

### 2) Ampanan Tatak Mousse



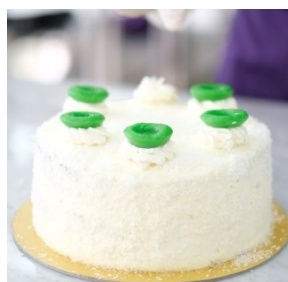
**Gambar 2.** Ampanan Tatak Mousse

Ampanan tatak *mousse* merupakan hasil dekonstruksi perpaduan dari ampanan tatak khas Kalimantan Selatan dan *mousse* yang berasal dari Perancis.

Ampanan tatak yaitu kue basah dengan perpaduan rasa lembut, manis dan gurih yang sekilas tampak mirip dengan kue nagasari. Bahan dasar dari kue ini adalah tepung beras yang dicampur santan dengan isian pisang. Pada abad ke-18, *mousse* pertama yang tercatat adalah *chocolate mousse* asal Perancis yang ditulis oleh Menon. Ada 4 komponen pembuat *mousse* yaitu *base* (pemberi rasa), *aerator* (bahan pengembang), *sweetener* (gula), dan *gelling agent* (gelatin). Dekonstruksi pada menu ini terletak pada perubahan adonan dasar ampanan tatak menjadi *coconut mousse* dan perubahan rasa pada pisang yang di *caramelized*. Dekonstruksi wujud dari ampanan tatak akan dijadikan sebuah *mousse*, maka ada 2 komponen yaitu *banana caramelized* dan *coconut mousse*. Berdasarkan hasil uji hedonik yang dilakukan terhadap menu ampanan tatak *mousse*, diperoleh hasil dari segi warna 4.15, rasa 4.2, aroma 4.3, tekstur 4.25, keseluruhan 4.7, dan total nilai

rata-rata keseluruhan hidangan ini adalah 4.32 dari 5.

### 3) Gegicak Coconut Cake



**Gambar 3.** Gegicak Coconut Cake

Gegicak *coconut cake* merupakan hasil dekonstruksi penggabungan dari gegicak khas Kalimantan Timur dan *coconut cake* yang berasal dari Amerika Serikat. Kue ini

disebut mirip dengan klepon dari Pulau Jawa, namun dengan pengolahan berbeda. Selain itu, penggunaan gula merah pada Gegicak dengan cara disiram. *Coconut cake* merupakan salah satu jenis *butter cake* yang dilapisi dengan *frosting cream* dan *dry coconut*. Bentuk dekonstruksi dari gegicak *coconut cake* yaitu pandan *cake* sebagai *base cake*, *brown sugar diplomat cream* sebagai *filling*, *frosting cream*, dan dibaluri *dry coconut*. Berdasarkan hasil uji hedonik yang dilakukan terhadap menu gegicak *coconut cake*, diperoleh hasil dari segi warna 4.2, rasa 4.4, aroma 4.4, tekstur 4.4, keseluruhan 4.4, dan total nilai rata-rata keseluruhan hidangan ini adalah 4.36 dari 5.

### 4) Puracit Choux Au Craquelin



**Gambar 4.** Puracit Choux Au Craquelin

Puracit *choux au craquelin* adalah perpaduan puracit dari Kalimantan Selatan dan *choux au craquelin* dari Perancis.

Jajanan ini mirip dengan kue putu mayang yang ada di Pulau Jawa. Bedanya puracit ada yang berwarna coklat dari gula palem dan warna putih polos. *Choux au craquelin* inovasi dari *choux pastry* yang berasal dari Perancis. Perbedaannya dengan *choux* pada umumnya, *choux au craquelin* memiliki tekstur *crack* di lapisan atasnya yang berasal dari *sugar dough*. Bentuk dekonstruksi dari menu puracit *choux*

*au craquelin* yaitu puracit dan saus kinca yang didekonstruksi menjadi *diplomat cream*, sedangkan *choux* sendiri sebagai penambah tekstur. Berdasarkan hasil uji hedonik yang dilakukan terhadap menu puracit *choux au craquelin*, diperoleh hasil dari segi warna 4.3, rasa 4.5, aroma 4.4, tekstur 4.35, keseluruhan 4.65, dan total nilai rata-rata keseluruhan hidangan ini adalah 4.44 dari 5.

#### 5) Bingka Tartlet



Gambar 5. Bingka Tartlet

Bingka *tartlet* merupakan perpaduan dari bingka khas Kalimantan Selatan dan *tartlet* yang berasal dari Perancis. Bingka memiliki rasa yang sangat manis dan

lembut. Bingka pada awalnya merupakan makanan khas kerajaan yang dibuat oleh Putri Junjung Buih di Kerajaan Daha. Rasa manis dari bingka memiliki filosofi yaitu masyarakat Banjar yang membutuhkan asupan energi tambahan karena sebagian besar memiliki profesi sebagai petani. Istilah Perancis *tarte* dapat diterjemahkan menjadi tar ataupun pai. *Tartlet* merupakan suatu makanan yang dipanggang, bahan dasarnya kue pastri dan diisi dengan sesuatu yang manis atau gurih, tetapi bagian atas makanan ini tidak ditutup. Bentuk dekonstruksi dari bingka *tartlet* yaitu *coconut cream*, *sweet mashed potato*, dan *tartlet* untuk menambahkan tekstur.. Berdasarkan hasil uji hedonik yang dilakukan terhadap menu bingka *tartlet*, diperoleh hasil dari segi warna 4.35, rasa 4.55, aroma 4.35, tekstur 4.35, keseluruhan 4.55, dan total nilai rata-rata keseluruhan hidangan ini adalah 4.4 dari 5.

#### 6) Putri Keraton Bundt Cake



Gambar 6. Putri Keraton Bundt Cake

Putri keraton *bundt cake* merupakan hasil perpaduan dari kue putri keraton khas Kalimantan Selatan dan *bundt cake* yang

berasal dari Amerika Serikat. Kue putri keraton memiliki tampilan berlapis-lapis dengan tekstur kering pada bagian dasarnya tetapi lembut di bagian dalamnya. *Bundt cake* merupakan kue yang dipanggang dalam loyang yang disebut *bundt*. *Bundt cake* berasal dari kata *bundkuchen*. *Bund* dalam bahasa Jerman berarti seikat dan *kuchen* berarti kue. Disebut demikian karena bentuknya yang beralur seperti gandum yang diikat. Setelah didekonstruksi menjadi *bundt cake*, letak dekonstruksinya yaitu pada perubahan tekstur yang lembut menjadi lebih padat. Jika pada kue putri keraton susu kental manis dicampurkan ke dalam adonan, maka pada menu dekonstruksi ini susu kental manis dibuat menjadi *dulce de leche* kemudian disiram ke atas kue. Berdasarkan hasil uji hedonik yang dilakukan terhadap menu putri keraton *bundt cake*, diperoleh hasil dari segi warna 4.45, rasa 4.55, aroma 4.35, tekstur 4.4, keseluruhan 4.65, dan total nilai rata-rata keseluruhan hidangan ini adalah 4.48 dari 5.

#### 7) Pisang Gapit Cheese Cake



Gambar 7. Pisang Gapit Cheese Cake

Pisang gapit *cheesecake* adalah perpaduan dari pisang gapit khas Kalimantan Timur dan *new york cheesecake* yang berasal dari Amerika Serikat.

Pisang gapit merupakan hidangan berbahan dasar pisang kepek yang dibakar kemudian digapit. Gapit sendiri berarti dijepit dalam bahasa Indonesia. *Cheesecake* terkenal di amerika serikat karena diperkenalkan oleh imigran Yahudi. Bagi orang Yahudi, *cheesecake* merupakan bagian dari tradisi agama. Bentuk dekonstruksi dari pisang gapit *cheesecake* menghasilkan 2 (dua) komponen yaitu *roasted banana cheesecake* dan kinca *vla*. Berdasarkan hasil uji hedonik yang dilakukan terhadap menu pisang gapit *cheesecake*, diperoleh hasil dari segi warna 4.3, rasa 4.3, aroma 4.25, tekstur 4.4, keseluruhan 4.6, dan total nilai rata-rata keseluruhan hidangan ini adalah 4.37 dari 5.

#### 8) Putri Selat *Panna Cotta*

Putri selat *panna cotta* adalah perpaduan dari kue putri khas Kalimantan Selatan dan *panna*



**Gambar 8.** Putri Selat *Panna Cotta*

*cotta* yang berasal dari Italia. Kue putri selat memiliki tampilan berlapis-lapis dengan tekstur lembut dan rasa yang manis. *Panna cotta* merupakan makanan yang terbuat dari krim, susu, gula, vanila, agar-agar, rum, dan rempah yang dituangkan ke dalam cetakan dengan karamel. *Panna cotta* sendiri berarti krim yang dimasak dalam bahasa Italia Utara. Bentuk dekonstruksi dari putri selat *panna cotta* yaitu *panna cotta* dengan 3 warna yang terbuat dari santan, daun pandan dan gula merah. Berdasarkan hasil uji hedonik yang dilakukan terhadap menu putri selat *panna cotta*, diperoleh hasil dari segi warna 4.3, rasa 4.3, aroma 4.25, tekstur 4.35, keseluruhan 4.55, dan total nilai rata-rata keseluruhan hidangan ini adalah 4.35 dari 5.

#### 9) Hintalu Karuang *Flan Cake*



**Gambar 9.** Hintalu Karuang *Flan Cake*

Hintalu karuang *flan cake* merupakan hasil perpaduan dari bubur hintalu karuang khas Kalimantan Selatan dan *flan cake* yang berasal dari Meksiko. Hintalu merupakan bahasa Kalimantan berarti telur. Sedangkan karuang merupakan salah satu jenis unggas di hutan Kalimantan. Bubur ini dinamai hintalu karuang karena bentuknya yang bulat kecil menyerupai telur unggas. Awal keberadaan *flan* berasal dari Kekaisaran Romawi. *Flan* berasal dari kata *flado* yang berarti kue pipih. Sejak Kekaisaran Romawi runtuh, *flan* banyak diadopsi di beberapa negara. Tetapi resep ini lebih berkembang dan terkenal di Meksiko dengan bahan dasar telur, krim dan gula.

Dekonstruksi wujud dari bubur hintalu karuang akan dijadikan sebuah *flan cake*, maka ada 2 komponen yaitu *cake* tepung beras dan *flan* gula merah santan. Berdasarkan hasil uji hedonik yang dilakukan terhadap menu hintalu karuang *flan cake*, diperoleh hasil dari segi warna 4.6, rasa 4.45, aroma 4.55, tekstur 4.55, keseluruhan 4.75, dan total nilai rata-rata keseluruhan hidangan ini adalah 4.58 dari 5.

#### 10) Jendral Mabok *Soufflé*



**Gambar 10.** Jendral Mabok *Soufflé*

Jendral mabok *soufflé* merupakan hasil perpaduan dari kue jendral mabok yang berasal dari Kalimantan Timur dan *soufflé* yang berasal dari Perancis. Kue jendral mabok merupakan salah satu kue khas Kutai yang memiliki tekstur lembut dengan rasa yang gurih. Penamaan hidangan ini dikarenakan dahulu ada seorang prajurit yang memakan kue ini kemudian ketagihan karena rasanya yang enak. *Soufflé* merupakan hidangan dari Perancis pada awal abad ke 18. *Soufflé* didapat dari kata *souffler* yang berarti meniup atau mengembang. Sesuai dengan bentuk dari *soufflé* yang mengembang tinggi. Berdasarkan hasil uji hedonik yang dilakukan terhadap menu jendral mabok *soufflé*, diperoleh hasil dari segi warna 4.15, rasa 4.1, aroma 4.1, tekstur 4.15, keseluruhan 4.35, dan total nilai rata-rata keseluruhan hidangan ini adalah 4.17 dari 5.

## 4. KESIMPULAN

Setelah melakukan penelitian, maka ditemukan 10 jenis menu yang telah didekonstruksi antara lain kararaban *swiss roll*, amparan *tatak mousse*, gegicak *coconut cake*, puracit *choux au craquelin*, bingka *tartlet*, putri keraton *bundt cake*, pisang gapit *cheesecake*, putri selat *panna cotta*, hintalu karuang *flan cake*, jendral mabok *soufflé*. Berdasarkan hasil penilaian uji hedonik, didapatkan nilai terendah dan tertinggi setiap menunya dengan penjabaran sebagai berikut:

1) Menu amparan *tatak mousse* dan jendral mabok *soufflé* memperoleh nilai terendah

- jika dilihat dari segi warna dengan nilai 4.15 dari 5.00.
- 2) Selain memperoleh nilai terendah dari segi warna, menu jenderal mabok *soufflé* juga memperoleh nilai terendah dari segi rasa, aroma, tekstur dan keseluruhan dengan rata-rata nilai 4.15, 4.10, 4.15, dan 4.35 dari 5,00.
  - 3) Menu bingka *tartlet* dan hintalu karuang *flan cake* memiliki nilai paling tinggi dari segi rasa dengan nilai rata-rata 4.55 dari 5.00.
  - 4) Menu hintalu karuang *flan cake* menjadi menu yang paling disukai karena memperoleh nilai tertinggi pada warna, aroma, tekstur dan keseluruhan dengan nilai 4.60, 4.55, 4.55, dan 4.75 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 Kue Khas Kalimantan Menjadi *Western Dessert*.
  - 2) Peneliti selanjutnya yang akan melanjutkan penelitian sejenis diharapkan dapat menambahkan filosofi kue-kue Kalimantan. Serta Peneliti selanjutnya diharapkan dapat menambahkan kue khas Kalimantan lainnya yang tidak disertakan dalam penelitian ini agar lebih baik dan lengkap.
  - 3) Pengusaha kuliner diharapkan akan mendapatkan inspirasi ide bisnis dan mengembangkan varian menu serta evaluasi dari menu-menu yang ada dalam penelitian ini.
- ## REFERENSI
- Alamsyah, Yuyun. (2006). *Warisan Kuliner Nusantara Kue Basah Dan Jajan Pasar*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Denker, Joel. (2003). *The World on a Palate: A Tour through the History of America's Ethnic Cuisine*. Nebraska: U of Nebraska Press.
- Dyar Ayu. (2021). *Resep Pisang Gapit Khas Kalimantan, Dessert Manis yang Sederhana*. *IDN Times*. Diakses pada 31 Januari 2022, dari <https://www.idntimes.com/food/recipe/dyar-ayu/resep-pisang-gapit-khas-kalimantan-c1c2/3>
- Febi Anindya. (2021). *Resep Kue Jenderal Mabuk khas Kalimantan*. *Fimela*. Diakses pada 31 Januari 2022, dari <https://www.fimela.com/food/read/4722181/resep-kue-jenderal-mabuk-khas-kalimantan>
- Gastronomy Shapers*: Ferran Adrià. Diakses pada 8 Oktober 2021, dari <https://gastronomyshapers.bculinary.com/en/speakers/ferran-adria/>
- Halisa. (2021). *Resep Bubur Hintalu Karuang Khas Banjar, Enak dan Bikin Ngiler!*. Diakses pada 31 Januari 2022, dari <https://www.idntimes.com/food/recipe/nurhalisa-1/resep-bubur-hintalu-karuang-c1c2/5>
- Hayley Sugg. *The Sweet History of the Famous Bundt Pan*. *Allrecipes*. Diakses pada 31 Januari 2022, dari <https://www.allrecipes.com/article/bundt-pan-history/>
- Laura Miguel. (2020). *Flan: The true origin of the delicious dessert*. *LakeFront News*. Diakses pada 31 Januari 2022, dari <https://lakefrontollu-com.translate.google.com/the-true-origin-of-this-delicious-muskan>
- Muskan Ahuja. (2020). *Panna Cotta: Everything You Need to Know About the Dessert*. Diakses pada 31 Januari 2022, dari <https://buddymantra.com/panna-cotta/>
- Sugiyono. (2009). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*, Bandung : Alfabeta.
- Sultan Yusuf. 2014. *Mitos dan Sejarah Budaya Banjar "Wadai 41"*. Diakses pada 27 Oktober 2021, dari <https://sultanyusuf.wordpress.com/2014/12/28/mitos-dan-sejarah-budaya-banjar-wadai-41/>
- Syaiful Anwar. (2020). *Sejarah Kue Tradisional Banjar: Sejarah Kue Tradisional Banjar, Konon Dibikin untuk Kepentingan Upacara, Sesajen Untuk Makhluk Gaib*. *Tribunbanjarmasin.com*. Diakses pada 6 Oktober 2021, dari <https://banjarmasin.tribunnews.com/2020/03/06/sejarah-kue-tradisional-banjar-konon-dibikin-untuk->

- kepentingan-upacara-sesajen-untuk-makhluk-gaib
- Vien Dimiyati. (2019). *Kue Putri Keraton, Bolu Berlapis dan Unik Dibuat dengan Biskuit.* *inews.id*. Diakses pada 31 Januari 2022, dari <https://www.inews.id/travel/kuliner/kue-putri-keraton-bolu-berlapis-dan-unik-dibuat-dengan-biskuit>
- Wuri. (2021). *Fakta Unik Bingka, Kue legit Khas Banjar yang Lezatnya Bikin Ketagihan.* *Merdeka.com*. Diakses pada 24 Januari 2022, dari <https://www.merdeka.com/gaya/fakta-unik-bingka-kue-legit-khas-banjar-yang-lezatnya-bikin-ketagihan.html>
- Yuyun Alamsyah, (2006). *Warisan Kuliner Nusantara Kue Basah dan Jajan Pasar*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.