



Standar Resep Dekonstruksi Asinan Bogor Dalam Menghadapi *NHI Tourism Skill Competition* Menjadi *Fusion Appetizer*

Khaeril Sungkawa

D3 Perhotelan, Politeknik Pariwisata Prima Internasional

Email: khaeril@poltekparprima.ac.id

Riyanto Wibowo

D4 Pengelolaan Perhotelan, Politeknik Pariwisata Prima Internasional

Email: riyanto@poltekparprima.ac.id

Muhamad Puji Mauludin

D3 Perhotelan, Politeknik Pariwisata Prima Internasional

Email: mauludinpuji@gmail.com

Abstract. Indonesia which stretches from Sabang to Merauke has various types of culinary flavors, diversity from how to process food and beverages and the mention of food and beverage names characterize their respective places or regions. The rapid development of Indonesian culinary is also recognized by the international world, some Indonesian foods that are recognized as the most delicious foods in the world, namely Rendang, Fried Rice, Satay, Soto, Gado-gado, Pempek, Serabi, Pisang Goreng, Lupis and Cenil. Nowadays a new trend has emerged where in presenting food when plating is strongly influenced by art and aesthetics to make the food value-added, because the author is interested in deconstructing Asinan Bogor in the face of the NHI Tourism Skill Competition (NTSC) event. This research uses a qualitative approach with an analytical descriptive type of research. And using observation methods, interview methods, and literature study methods. Research samples were taken by competition participants. Data collection was carried out by directly observing the use of standard recipes in deconstructing Asinan Bogor. The results showed (1) by deconstructing Asinan Bogor into Fusion Food can increase students' self-esteem in participating in competitions at the NHI Tourism Skill Competition (NTSC) event, in addition to preserving traditional food. (2) the application of the deconstruction of Asinan Bogor into Indonesia Appetizer. (3) Participants of the competition succeeded in decomposing a dish into its own components or ingredients and served in a new way, this is evidenced by the first taste panel and changed to a new and creative way dish at the time of the second and third taste panels and during the Indonesia Appetizer competition using the Bogor Asinan Deconstruction.

Keywords: Food Reconstruction, Standard Recipe

Abstrak. Indonesia yang terbentang dari Sabang sampai Merauke memiliki berbagai jenis cita rasa kuliner, keberagaman dari cara mengolah makanan dan minuman serta penyebutan nama makanan dan minuman menjadi ciri khas tempat atau daerah masing-masing. Perkembangan kuliner Indonesia yang pesat tersebut diakui juga oleh dunia Internasional, beberapa makanan Indonesia yang diakui sebagai makanan terenak di Dunia yaitu Rendang, Nasi Goreng, Sate, Soto, Gado-gado, Pempek, Serabi, Pisang Goreng, Lupis dan Cenil. Dewasa ini muncul tren baru dimana dalam mempresentasikan makanan ketika *plating* sangat dipengaruhi oleh seni dan estetika untuk menjadikan makanan tersebut bernilai tambah, oleh sebab penulis tertarik untuk mendekonstruksi Asinan Bogor dalam menghadapi acara *NHI Tourism Skill Competition (NTSC)*. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan jenis penelitian deskriptif analitis. Dan menggunakan metode observasi, metode wawancara, dan metode studi kepustakaan. Sampel Penelitian diambil Peserta lomba. Pengumpulan data dilakukan dengan cara mengamati langsung penggunaan standar resep dalam melakukan dekonstruksi Asinan Bogor. Hasil penelitian menunjukkan (1) dengan mendekonstruksi Asinan Bogor menjadi *Fusion Food* dapat menambah percaya diri mahasiswa dalam mengikuti lomba pada acara *NHI Tourism Skill Competition (NTSC)*, disamping melestarikan makanan tradisional. (2) penerapan dekonstruksi Asinan Bogor menjadi *Indonesia Appetizer*. (3) Peserta lomba berhasil menguraikan suatu hidangan menjadi komponen atau bahan tersendiri dan

disajikan dengan cara baru, ini dibuktikan dengan taste panel pertama dan dirubah menjadi sajian cara baru dan kreatif pada waktu taste panel kedua dan ketiga serta pada saat kompetisi Indonesia Appetizer dengan menggunakan Dekonstruksi Asinan Bogor.

Kata Kunci: Standar Resep, Rekonstruksi Makanan

PENDAHULUAN

Indonesia yang terbentang dari Sabang sampai Merauke memiliki berbagai jenis cita rasa kuliner, keberagaman dari cara mengolah makanan dan minuman serta penyebutan nama makanan dan minuman menjadi ciri khas tempat atau daerah masing-masing. Perkembangan kuliner Indonesia yang pesat tersebut diakui juga oleh dunia Internasional, 10 Makanan Indonesia yang diakui sebagai makanan terenak di dunia yaitu Rendang, Nasi Goreng, Sate, Soto, Gado-gado, Pempek, Serabi, Pisang Goreng, Lupis dan Cenil dan Mi Instan (CNN Indonesia, 2022) ini sebagai bukti bahwa 10 makanan tersebut sudah dikenal di dunia Internasional. Di era globalisasi ini, seiring pesatnya perkembangan kuliner Nusantara berbanding lurus dengan perkembangan dan masuknya kuliner-kuliner yang berasal dari luar negeri dan dengan banyaknya makanan asing yang masuk ke Indonesia maka berakibat juga terhadap minat sebagian masyarakat pada kuliner Indonesia apa itu dari penampilan makanan, pengemasan makanan, tempat makanan disajikan atau beranggapan bahwa memakan makanan asing di tempat yang mewah akan lebih berkelas daripada memakan makanan tradisional di tempat sederhana.

Di era globalisasi ini dimana dengan adanya perkembangan informasi teknologi yang salah satunya adalah jaringan internet, di kota-kota besar hingga ke daerah-daerah terpencilpun sudah tersedia jaringan internet, berkat adanya jaringan internet maka masyarakat dapat menjangkau informasi-informasi dari berbagai belahan dunia, khususnya informasi tentang nama-nama makanan terkenal dari setiap negara. Oleh sebab itu, *phenomena* yang terjadi di masa sekarang tentang arus informasi yang semakin mudah yang berkaitan dengan makanan akan mempengaruhi pola masyarakat Indonesia dalam budaya makan, sementara makanan-makanan tradisional Indonesia pun yang telah ada secara turun menurun harus kita pertahankan keberadaannya. Oleh sebab itu, banyak dari berbagai lapisan masyarakat dan akademisi serta beberapa media online pun sering mengkampanyekan makananan tradisional Indonesia, seperti beberapa media online yang mengkampanyekan hal tersebut diantaranya dilansir dari <https://www.liputan6.com> dengan judul “Lakupon Gelar Kampanye Kuliner Lokal Khas Indonesia” (Fajriana, 2015) dimana lakupon yang menjadi daily deals terbesar di Indonesia yang menawarkan berbagai promo voucher, Lakupon berinovasi meluncurkan kampanye “I Love Indonesian Food”.

Kampanye ini menawarkan beragam makanan khas Indonesia dengan diskon sampai dengan 50%. Beragam makanan khas Indonesia, mulai dari Ayam Bakar, Nasi bakar, Martabak Rendang, Bika Ambon, Soto Betawi, Sayur Asem dan lain-lain, dan dilansir dari Tribun-Medan.com (2024), dengan judul “Kampanye Cinta Kuliner Nusantara” (2016/03/04). dimana komunitas boemi poetra bagi-bagi dodol di jalan, selain itu dilansir dari <https://www.indonesiaeximbank.go.id> dengan judul “Indonesia Spice Up The World”, (24 Maret 2022). Diakses pada November 27, 2023 pada artikel: <https://www.indonesiaeximbank.go.id/news/detail/dukung-kampanye-indonesia-spice-up-the-world-lpei-mempersiapkan-umkm-kuliner-tembus-pasar-ekspor> dimana Industri kuliner menjadi pembahasan penting para pelaku usaha/UKM makanan Indonesia dalam Focus Group Discussion (FGD) dan pelatihan yang digelar Lembaga Pembiayaan Ekspor Indonesia (LPEI) di Rumah Ekspor Jakarta selama dua hari (24-25 Maret). Kegiatan bertajuk “Industri Kuliner Siap Ekspor” ini merupakan bentuk dukungan para pemangku kepentingan untuk mewujudkan keberhasilan Program Pemerintah “Indonesia Spice Up The World”. Dari upaya-upaya mengkampanyekan makanan tradisional Indonesia di atas yaitu upaya untuk mempertahankan eksistensi makanan tradisional agar tidak tergeser oleh makanan-makanan asing yang berdatangan dari luar negeri, agar masyarakat Indonesia juga masih mengenal makanan-makanan tradisional. Dari fenomena di atas, ingin mengangkat salah satu makanan tradisional pada penerapan istilah *fusion food*, dengan harapan dari hasil dekonstruksi *fusion food* tersebut akan meningkatkan tren makanan tradisional sehingga bisa bersaing dengan makanan-makanan asing. Tujuan dari dekonstruksi makanan tersebut untuk dekonstruksi ulang dari segi metode memasak yang menghasilkan tekstur dan presentasi makanannya lebih menarik.

TINJAUAN PUSTAKA

Standar Resep

Menurut KBBI badan pengembangan dan pembinaan bahasa, standar adalah ukuran tertentu yang dipakai sebagai patokan, Sementara Resep itu sendiri Menurut Siti Hamidah dan Kokom Komariah (2013), adalah seperangkat instruksi atau perintah kerja yang memuat petunjuk untuk membuat suatu hidangan. Standar resep adalah petunjuk secara seksama dan tepat mengenai berbagai hal meliputi: komposisi dan proporsi bahan, cara memperlakukan bahan, teknik mengolah yang digunakan, dan prosedur kerja suatu hidangan". Dari pengertian di atas dapat disimpulkan bahwa Standar Resep adalah suatu ukuran yang bisa dijadikan patokan tentang instruksi yang di dalamnya terdapat petunjuk untuk membuat suatu hidangan yang meliputi komposisi dan proporsi bahan, cara memperlakukan bahan, teknik mengolah

yang digunakan dan prosedur kerja dalam proses pengolahan makanan. Dalam pembuatan resep tentunya dibutuhkan pemahaman dalam penulisan standar resep yang baik dan mudah dipahami oleh pembaca.

Dikatakan oleh Siti Hamidah dan Kokom Komariah (2013), bahwa: Penulisan resep merupakan suatu seni, hal ini terkait dengan 1) tata letak komponen resep, 2) kelengkapan isi setiap komponen, 3) penggunaan huruf, 4) penggunaan gambar, 5) kombinasi warna. Seorang yang memiliki kemampuan artistik akan dapat menampilkan resep dalam format yang menarik, member daya tarik untuk mempelajari dan memudahkan dalam memahami instruksi". Fungsi dari penulisan standar resep yaitu memberi keterangan secara visual serta mempermudah dalam memahami petunjuk kerja yang telah dibuat. Menurut Siti Hamidah dan Kokom Komariah (2013) menyatakan bahwa:

"Untuk menentukan resep yang akan digunakan perlu mencermati beberapa hal sebagai berikut:

1. Semua bahan yang dibutuhkan telah tertulis dan dalam proporsi bahan yang benar. Setiap resep memiliki perimbangan bahan yang beragam, sehingga bisa jadi resep yang sama namun perimbangan bahannya bisa berbeda. Pastikan tidak ada bahan yang tertinggal dan fahami kegunaan masing-masing bahan yang tertera dalam resep.
2. Petunjuk kerja ditulis secara jelas dan mudah untuk diikuti. Biasanya petunjuk kerja yang tertera dalam resep menggunakan kalimat pasif. Seperti: campurlah tepung dan baking powder, kemudian ayak dua kali.
3. Waktu, temperatur, karakteristik peralatan pengolahan tertulis rinci dan membantu. Ini penting karena waktu dan temperatur berhubungan dengan jumlah bahan, ataupun karakteristik bahan. Demikian halnya peralatan yang digunakan secara langsung berpengaruh pada produk.
4. Jumlah bahan yang perlu dicampur tertulis lengkap, demikian juga bumbu yang perlu dihaluskan, disagrai, dan yang lain.
5. Jumlah dan ukuran penyajian tertulis sebagai porsi, serving. Kesemuanya ini harus dituliskan dalam suatu resep, sehingga tidak menimbulkan kesalahan dalam memahami resep

Dekonstruksi Makanan

Dekonstruksi makanan adalah teknik kuliner yang melibatkan penguraian suatu hidangan menjadi komponen atau bahan tersendiri dan kemudian menyajikannya dengan cara baru dan kreatif. Pendekatan ini bertujuan untuk mengeksplorasi perbedaan rasa, tekstur, dan aspek visual dari setiap elemen hidangan secara terpisah. "Dekonstruksi Makanan Menurut

Steffen Schneider (2019)” kemungkinan besar mengacu pada suatu konsep atau teknik yang berkaitan dengan penguraian dan analisis komponen makanan dalam seni memasak dan kuliner, berpotensi seperti yang dikembangkan atau dijelaskan oleh seseorang bernama Steffen Schneider. Hal ini dapat melibatkan pemeriksaan elemen individual suatu hidangan atau resep untuk memahami rasa, tekstur, dan karakteristik lainnya secara lebih mendalam.

Konteks lebih lanjut diperlukan untuk memberikan penjelasan yang lebih spesifik. Dalam buku "The Family Meal: Home Cooking with Ferran Adria" (2011), dekonstruksi makanan didefinisikan sebagai proses memecah suatu hidangan menjadi komponen atau bahan tersendiri, seringkali dengan cara yang mencolok atau inovatif secara visual. Teknik ini memungkinkan pemahaman lebih dalam tentang bagaimana rasa dan tekstur menyatu dalam sebuah hidangan, dan menawarkan cara baru dalam menyajikan makanan yang sudah dikenal. Dekonstruksi pangan, menurut Heston Blumenthal dalam "The Fat Duck Cookbook" (2008), adalah teknik kuliner yang melibatkan penguraian hidangan tradisional menjadi komponen-komponen individualnya dan kemudian menata ulang atau menyajikannya dengan cara baru dan inovatif.

Pendekatan ini memungkinkan koki bereksperimen dengan rasa, tekstur, dan presentasi, menciptakan pengalaman bersantap yang unik dan inventif bagi pelanggan mereka. Dari paparan teori di atas penulis menarik kesimpulan bahwa konsep dekonstruksi makanan melibatkan penguraian suatu hidangan menjadi komponen atau bahan tersendiri dan kemudian menyajikannya dengan cara baru dan kreatif. Teknik kuliner ini berkaitan dengan analisis komponen makanan dalam masakan dan seni kuliner. Ini didefinisikan sebagai proses memecah suatu hidangan menjadi komponen atau bahan tersendiri, sering kali dilakukan dengan cara yang mencolok atau inovatif secara visual.

METODOLOGI PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan oleh penulis dalam menyusun penelitian ini adalah metode deskriptif. Penelitian ini dimaksudkan untuk mengeksplorasi atau mengklarifikasi suatu gejala, fenomena atau kenyataan sosial yang ada. Penelitian deskriptif berusaha untuk mendeskripsikan sejumlah variable yang berkenaan dengan masalah unit yang diteliti. Menurut Hidayat syah yang dikutip kembali oleh Samsu (2017), penelitian deskriptif adalah metode penelitian yang digunakan untuk menemukan pengetahuan yang seluas-luasnya terhadap objek penelitian pada suatu masa tertentu. Pengertian populasi menurut Sugiyono (2013) yaitu: "Populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas: obyek/subyek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian

ditarik kesimpulannya”. Adapun pengertian populasi menurut Nazir yang dikutip kembali oleh Samsu (2017) yaitu: “Populasi adalah berkenaan dengan data, bukan orang atau bendanya”. Ada pula pengertian menurut Muri (2017) yaitu: hasil yang dapat dipercaya dan tepat guna untuk daerah (area) atau objek penelitiannya”.

Dari pernyataan diatas dapat disimpulkan bahwa suatu objek maupun subjek yang telah ditentukan memiliki karakteristik dan kualitas yang diperlukan dan ditarik kesimpulan sebagai bahan penelitian. Pengertian sampel menurut Sugiyono (2013) yaitu “Sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi tersebut”. Sedangkan pengertian menurut Muri (2017) yaitu: “Sampel adalah sebagian dari populasi yang terpilih dan mewakili populasi tersebut”. Menurut Bailey yang dikutip kembali oleh Samsu (2017) yaitu: “Sampel merupakan bagian dari populasi yang ingin diteliti. Oleh karena itu, sampel harus dilihat sebagai suatu pendugaan terhadap populasi dan bukan populasi itu sendiri”. Dari pernyataan diatas dapat disimpulkan bahwa sampel adalah sebagian dari populasi yang telah dipilih dan kemudian dijadikan sebagai bahan penelitian untuk bisa ditarik kesimpulannya. Sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah Asinan Bogor yang didekonstruksi menjadi Indonesia Appetizer

HASIL DAN PEMBAHASAN

Persiapan kompetisi *Indonesia Appetizer*

Dalam persiapan menghadapi kompetisi yang diselenggarakan pada tanggal 23 sampai 26 oktober tahun 2023 di Politeknik Pariwisata NHI Bandung, penulis melakukan *taste panel* tanggal 11 Oktober tahun 2023, di kitchen laboratorium Politeknik Pariwisata Prima Internasional dengan uji coba pemilihan salah satu menu Indonesia appetizer yang berasal dari bogor, dimana nama menu tersebut adalah Asinan Bogor. Taste panel dengan pemilihan Asinan Bogor, penulis menyediakan bahan-bahan seperti Nanas, Bengkuang, Mangga muda, Salak dan Timun. Untuk bahan *dressing* nya penulis menyiapkan, Cabai keriting, Cabai rawit merah, Bawang putih, Terasi, Gula merah, Garam, gula pasir, Cuka dan Lemon, untuk bahan pelengkap nya yaitu Kacang tanah goreng.

Untuk lebih lengkapnya penulis menggunakan resep asinan bogor sebagai berikut:

Tabel 1. RESEP ASINAN BOGOR

<i>item</i>	<i>quantity</i>
Bahan Jelly buah asinan bogor :	
Nanas	1 buah
Bengkuang	1 buah
Mangga muda	1 buah
Salak	2 buah
Bahan saus :	

Cabai kriting	6 buah
Cabai rawit merah	3 buah
cuka	1 sdm
lemon	1 buah
terasi	1 buah
Garam,gula	sckpny
Air mineral	500 ml
Gula merah	1 buah
Bahan pelengkap :	
Kacang tanah goreng	secukupnya
Daun bawang iris	
Cabe iris	
Tuile	
Peralatan :	<i>Cutting board</i>
	<i>Knife</i>
	<i>Sauce pot</i>
	<i>Mixing bowl</i>
	<i>ballonwhisk</i>
	<i>Blender</i>
	<i>Sauce pan</i>
	<i>Oriental spoon</i>
	<i>Wooden coaster</i>
	<i>Tea spoon</i>

Sumber: Peneliti (2023)

Langkah pembuatan :

1. Potong potong buah buahan yang akan dipakai. Lalu rendam dengan air gula dan cuka sekitar 1 jam.
2. Haluskan bahan saus dengan blender atau ulekan. Lalu masukan ke dalam panci bersama dengan air, gula pasir, dan garam. Rebus hingga mendidih sekitar 10 sampai 15 menit.
3. Setelah proses merebus selesai. Sisihkan dan diamkan hingga uap panasnya hilang atau sampai dingin. Kemudian masukan cuka masak dan aduk rata.
4. Bilas buah yang sudah direndam dengan memakai air matang dan garam hingga bersih. selanjutnya masukan kuah asinan yg sudah jadi. aduk rata.

Untuk latihan pembuatan asinan bogor terlihat seperti gambar 1.



Gambar 1. Hasil Uji Plating
Sumber: Dokumentasi (2023)

Pada proses latihan seperti pada gambar 1. di atas, penulis tidak memakai bahan-bahan seperti gelatine dan jelly karena di proses latihan ini penulis masih menggunakan cara biasa yaitu dengan memotong buah tipis-tipis lalu penulis bentuk dengan ring cutter lalu penulis sajikan dengan kuah yang terpisah dengan memakai *sauce boat*. Dari hasil presentasi hidangan Indonesia *appetizer* di atas, setelah dipertimbangkan penulis, masih tampak biasa seperti hidangan yang belum terlihat keunikan dari sisi presentasi makanan yang siap untuk dilombakan.

Standar Resep

Setelah melalui percobaan-percobaan dalam mengolah Asinan Bogor dilakukan, penulis melakukan wawancara kepada peserta yang mendapatkan peringkat ke dua dari tujuh belas peserta mengenai resep yang digunakan untuk ditampilkan pada lomba.

Berikut adalah hasil wawancara tentang standard resep dekonstruksi Asinan Bogor:

a) Komposisi Bahan

Hasil wawancara dari peserta lomba tentang komposisi bahan utama, bahan pendukung, ataupun kelompok bahan yang digunakan adalah sebagai berikut:

Bahan utama terdiri dari Nanas, bengkuang, mangga muda, salak, gelatine, jeli bubuk. Bahan saus terdiri dari Cabai merah, cabai rawit, cuka, lemon, terasi, gula, garam, air, gula merah. Bahan pendukung terdiri dari Kacang tanah cincang, daun bawang iris, paprika merah iris, potongan *brunoise* buah Asinan Bogor. Bahan yang terpenting untuk menjadi sebuah *deconstructed* Asinan Bogor adalah *gelatine* dan jeli bubuk, karena itulah campuran semua buah Asinan Bogor menjadi saling mengikat menyatu membentuk sebuah struktur menjadi bulat, yang terinspirasi dari hidangan Prancis yang bernama *terriner* biasanya disajikan di cold buffet yang ada di restoran-restoran dan tentunya hidangan ini sebuah perkembangan dari asinan bogor menjadi lebih modern dan bagus untuk dipandang.

b) Proporsi bahan

Jumlah setiap bahan yang digunakan bahan jeli buah Asinan Bogor :

1. 1 buah nanas
2. 1 buah bengkuang
3. 1 buah mangga muda
4. 2 buah salak
5. 3 sdt gelatine
6. 2 sdt jeli bubuk

Bahan saus :

1. 5 buah cabai merah
2. 3 buah cabai rawit
3. 1 sdm cuka
4. 1 sdm perasan lemon
5. 1 buah terasi
6. Secukupnya garam, gula
7. 500 ml air mineral
8. 1 buah gula merah kecil

Bahan pelengkap :

1. Secukupnya kacang tanah goreng cincang
2. Secukupnya irisan daun bawang
3. Secukupnya irisan cabai merah
4. Secukupnya potongan brunoise buah-buahan Asinan Bogor

c) Keseimbangan antar bahan.

Keseimbangan antara bahan sesuai dengan porsi bahan utama yang digunakan, jika untuk membuat porsi yang banyak maka bahan sauce ditambahkan lebih banyak lagi untuk menyeimbangkan bahan utamanya, tetapi jika bahan utama yang digunakan sedikit untuk dua porsi maka bahan saus juga diseimbangkan dengan bahan utama agar bahan tidak terbuang.

d) Bahan utama dijadikan sebagai patokan dalam menetapkan ukuran bahan lainnya.

Bahan utama dijadikan sebagai patokan dalam membuat saus ataupun bahan pelengkap lainnya agar bahan saus ataupun *garnish* yang dipakai tidak kurang dan juga tidak berlebih yang bisa menyebabkan makanan terbuang, sehingga penulis menjadikan bahan utama menjadi patokan dalam menetapkan ukuran bahan lainnya.

e) Cara memperlakukan bahan

Tatacara dalam mempersiapkan bahan:

1. Pahami terlebih dahulu menu apa yang akan dikerjakan lalu ketahui apa saja peralatan yang akan digunakan, lalu persiapkan bahan dari menu tersebut secara rapih dan terstruktur.
2. Siapkan bahan makanan di tempat yang berbeda-beda seperti garam ada tempat khusus, buah-buahan ada tempat khusus juga. Jadi tempat kerja kita nyaman jika semua bahan-bahan tersusun dengan rapih sesuai dengan bahanya.

3. Untuk bahan-bahan yang mudah busuk bawalah *cooler bag* agar makanan aman dan Ketika sudah sampai tempat lomba, simpan langsung di *chiller* agar bahan makanan aman dan tidak basi.

f) Teknik mengolah bahan

Teknik pokok yang berpungsi untuk memahami dan mengetahui prosedur kerja

1. Pastikan gelatine dan jeli bubuk sesuai dengan takaran, agar jeli buah Asinan Bogor tidak terlalu kental dan tidak terlalu cair.
2. Untuk bahan utama buah-buahan semua buah asinan bogor di blender, lalu disaring ambil sari pati buahnya saja, lalu dimasak dengan jeli bubuk dan gelatine hingga membentuk liquid yang sempurna lalu cetak di cetakan agar yang bulat dinginkan terlebih dahulu liquid, lalu letakan di chiller agar menjadi set.
3. Potong buah Asinan Bogor menjadi *brunoise* untuk nanti diletakan bersama kuah Asinan Bogor.
4. Untuk membuat saus Asinan Bogor rebus terlebih dahulu cabai merah, rawit, dan bawang putih, lalu blender dengan air, setelah itu tumis bumbu halus sampai matang lalu masukan air, lalu masukan air asam jawa, gula merah, garam, gula, cuka, dan perasan lemon, lalu jangan lupa untuk mencicipi rasanya, saus Asinan Bogor siap dihidangkan dengan *deconstructed* buah Asinan Bogor.

g) Prosedur kerja

Tata urutan pengolahan *deconstructed* Asinan Bogor yang baik dan benar:

1. Pertama lihat menu, apa saja bahan dan peralatan yang harus digunakan disesuaikan sehingga nanti tidak ada peralatan yang tidak terpakai di meja kerja.
2. Kedua siapkan peralatan, apa saja peralatan untuk membuat Asinan Bogor seperti insert bowl untuk menyimpan kuah, stock pot kecil untuk membuat kuah Asinan Bogor dan lain-lain.
3. Ketiga mulai untuk *mise en place*, bahan-bahan ditempatkan sesuai urutan bahan dan terpisah agar tidak terkontaminasi dan agar memudahkan penulis mengeksekusi masakan.
4. Keempat proses cooking, untuk awal penulis membuat jeli buah Asinan Bogor terlebih dahulu agar cepat menjadi set setelah itu membuat kuahnya dan mengerjakan *garnish-garnish* dan lain-lain.
5. kelima proses plating, siapkan piring yang akan disajikan di meja kerja lalu plating.

6. Keenam serving, kumpulan hasil masakan kepada juri dan setelah itu penulis menjelaskan hidangan tersebut terinspirasi dari mana dan jelaskan dengan singkat sejarahnya agar para juri menilai penulis tidak biasa karena penulis bisa menjelaskan secara lengkap.

Dekonstruksi Asinan Bogor sebagai Indonesia Appetizer

Taste panel kedua dilaksanakan pada tanggal 13 oktober 2023 di *kitchen laboratorium* kampus politeknik pariwisata prima internasional, dipertimbangkan hasil presentasi hidangan Indonesia *appetizer* pada *taste panel* pertama belum layak untuk dilombakan, maka penulis sekaligus pembimbing peserta lomba mencoba mengkonstruksi ulang hidangan tersebut, dan membimbing peserta lomba untuk melakukan dekonstruksi hidangan yang akan dilombakan. Peserta lomba adalah salah satu mahasiswa politeknik pariwisata prima internasional. Pada proses *taste panel* kedua, penulis masih menggunakan resep asinan bogor tetapi untuk kali ini penulis melakukan dekonstruksi hidangan tersebut terinspirasi pada pembuatan *terriner*, *terriner* adalah salah satu makanan tradisional Prancis yang terbuat dari *forcemeat* atau *aspic*, mirip dengan *pate* yang dimasak dengan memakai cetakan di *bain-marie*. Peserta lomba membuat asinan bogor dengan merubah bentuk seperti jelly berbentuk bulat, berikut di bawah ini bahan-bahan dalam melakukan dekonstruksi asinan bogor:

Bahan Jelly Buah Asinan Bogor

1. Nanas
2. Bengkung
3. Mangga muda
4. Salak
5. Timun
6. Gelatine
7. Jelly
8. Sugar

Bahan Untuk Saus Asinan Bogor :

1. Cabai keriting
2. Cabai rawit merah
3. Bawang putih
4. Terasi
5. Gula merah
6. Garam, gula pasir
7. Cuka

8. Lemon

Bahan Untuk Pelengkap nya :

1. Kacang tanah goreng
2. Irisan cabai
3. Irisan daun bawang
4. Tuile

Pada proses *taste panel* kedua, peserta lomba mengolah campuran buah-buahan dengan cara di *blend* menggunakan *blender*, lalu saring jus buah-buahan tersebut dan tuangkan ke *sauce pot*, dimasaka dengan menggunakan metode *boil*, setelah *boil*, kecilkan apinya untuk proses *simmer*, setelah proses *simmer* selesai, matikan apinya lalu sisihkan, kemudian tambahkan *gelatin powder* dan *Jelly powder* yang sudah dicampur dengan air dan masak kembali hingga tercampur rata, setelah proses pemasakan selesai, cetak dengan cetakan berbentuk bulat dan masukan ke dalam *chiller* hingga benar-benar *set*. Untuk pembuatan *garnish* nya, peserta lomba membuat *tuile* dan dan paprika merah dipotong *fine julienne*. Dari proses dekonstruksi asinan bogor seperti dipaparkan di atas, maka terbentuklah presentasi hidangan seperti pada gambar 2. di bawah ini.



Gambar 2. Dekonstruksi Asinan Bogor
Sumber: Dokumentasi (2023)

Presentasi dekonstruksi hidangan *Indonesia appetizer* asinan bogor dengan menggunakan *tuile* dan paprika dengan potongan *fine julienne* sebagai *garnish*.



Gambar 3. Dekonstruksi 2 Asinan Bogor
Sumber: Dokumentasi (2023)

Gambar di atas adalah presentasi dekonstruksi asinan bogor dengan Bunga telang dan fine julienne paprika sebagai garnish.

Tahapan berikutnya adalah *taste panel* ketiga, dilaksanakan pada tanggal 15 oktober 2023. Tahapan proses dekonstruksi asinan bogor yang ketiga ini menggunakan bahan-bahan yang hampir sama dengan bahan-bahan pada *taste panel* kedua, namun dibedakan pada penggunaan garnish dan penyajian hidangan yang menggunakan alas kayu. Bahan-bahannya adalah sebagai berikut:

a. Bahan Jelly Buah Asinan Bogor :

1. Nanas
2. Bengkung
3. Mangga muda
4. Salak
5. Timun
6. Gelatine
7. Jelly
8. Sugar

b. Bahan Untuk Saus Asinan Bogor :

1. Cabai keriting
2. Cabai rawit merah
3. Bawang putih
4. Terasi
5. Gula merah
6. Garam, gula pasir
7. Cuka
8. Lemon

c. Bahan Untuk Pelengkapanya :

1. Kacang tanah goreng
2. Irisan cabai
3. Irisan daun bawang
4. Tuile

Dari bahan-bahan di atas di proses sama halnya ketika proses dekonstruksi *taste panel* kedua dari *preparation* dan *cooking methods* serta penyajian, namun yang membedakan hanya di tambahkan *spring onion* yang dipotong *chiffonade* sebagai *garnish* dan alas kayu sebagai media pelengkap dari presentasi hidangan asinan bogor tersebut. Ini adalah tahapan terakhir

proses latihan pembuatan dekonstruksi asinan bogor untuk menghadapi kompetisi Indonesia appetizer pada acara tahunan NTSC yang diselenggarakan oleh politeknik pariwisata NHI Bandung. Hasil dari presentasi hidangan asinan bogor adalah sebagai berikut:



Gambar 4. Hasil Akhir Dekonstruksi Asinan Bogor
Sumber: Dokumentasi (2023)

Presentasi hidangan tahap akhir dengan menggunakan *tuile*, *fine julienne* paprika, *chiffonade spring onion* sebagai garnish dan alas kayu sebagai pelengkap presentasi hidangan Indonesia *appetizer* asinan Bogor. Tahap berikutnya peserta lomba mengikuti kompetisi kategori *Indonesia Appetizer* dengan menggunakan resep asinan Bogor kemudian dilakukannya dekonstruksi dalam proses pengolahan asinan Bogor, peserta lomba mengikuti kompetisi pada tanggal 24 Oktober 2023 yang diselenggarakan oleh Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Pada hari pelaksanaan lomba, peserta lomba mendapatkan arahan tentang aturan-aturan kompetisi dan selanjutnya peserta lomba mempersiapkan bahan dan mengolah bahan-bahan Asinan Bogor dengan cara dekonstruksi resep yang sudah disiapkan. Berikut adalah hasil dekonstruksi Asinan Bogor pada saat lomba:

A. Deskripsi Dekonstruksi Asinan Bogor:

1. Tampilan

Tampilan dari dekonstruksi Asinan Bogor ini menyerupai gelembung bulat, seperti jelly, akan tetapi pengolahan dari hidangan ini berbeda dengan membuat jelly seperti biasanya. Pengolahannya diambil dari sari-sari buah Asinan Bogor, kemudian ditambahkan dengan jelly bubuk dan gelatine untuk mengentalkan dan mengikat sari buah dari asinan bogor tersebut, agar menjadi satu kesatuan yang utuh dan kokoh berbentuk gelembung bulat.

2. Warna

Warna dari dekonstruksi Asinan Bogor ini berwarna kuning untuk keseluruhan presentasi hidangan asinan Bogor, warna hidangan utamanya berwarna kuning, untuk warna hijau diambil dari *chiffonade spring onion* dan warna merah diambil dari *julienne* paprika merah, kemudian untuk warna dressing asinan bogor yaitu warna merah yang berasal dari warna cabai merah.

3. Rasa

Rasa dari *deconstructed* Asinan Bogor ini, kuahnya memiliki rasa manis, asam, dan pedas. Rasa dari jelly Asinan Bogor sendiri memiliki rasa asam dan sedikit manis, untuk di bawah dari jelly Asinan Bogor penulis menambahkan cincangan kacang tanah untuk memberikan rasa yang lebih gurih dan menjadikan makanan lebih kompleks ketika dimakan.

4. Tekstur

Tekstur dari *deconstructed* Asinan Bogor memiliki tekstur yang kompleks yaitu kacang tanah memberi tekstur renyah, kuah memberikan rasa yang segar ketika dimakan, jelly memiliki tekstur yang lembut dan kenyal ketika dimakan. Kesimpulan dari keterangan di atas *deconstructed* Asinan Bogor ini memiliki tekstur renyah, segar, lembut dan kenyal ketika disantap dalam satu kali suapan.

5. Tampilan Keseluruhan

Tampilan Keseluruhan *deconstructed* Asinan Bogor ini berkonsep hidangan canape. Canape adalah hidangan berukuran kecil sekali lahap, dan penulis menggunakan media plating memakai sendok bebek ala oriental. Karena konsep hidangan ini sekali lahap, sehingga penulis memakai media plating menggunakan sendok bebek ala oriental. Dari pernyataan di atas maka penulis menyimpulkan tampilan keseluruhan dari *deconstructed* Asinan Bogor ini memakai papan kayu ala Jepang, di pinggirnya dihiasi dengan *rosemary* dan diatas jelly garnish dari irisan daun bawang dan cabai merah yang direndam terlebih dahulu memakai air dingin, agar berbentuk lebih cantik.

6. Komentar para juri:

1) Chef Don Chino (Executive Chef Holywings Jakarta)

- a) Saya keseluruhan saya sangat suka dengan hidangan ini rasanya enak dan sangat appetizing.
- b) Kamu kreatif dibanding dari yang lain membuat asinan bogor yang terinspirasi dari terrine dan kamu pasti mendapat nilai kreatifitas yang lebih dari saya.
- c) Hidangan kamu ini ketolong sama timun cincangnya yang ada di bawah dari jelly asinan bogor, lebih baik semua buah asinan bogor di cincang kecil lalu satu-satu buahnya dimasukan di bawah jelly Asinan Bogornya agar lebih terasa esensi ketika kita makan Asinan Bogor.

2) Chef Kong (Corporate Executive Chef and food service relation - PT Sasa)

- a) Hidangan ini sangat appetizing untuk sebuah appetizer karena menggugah selera makan dan rasanya yang segar.

- b) Sama seperti komentar dari Don Chino sebaiknya di taruh semua buah Asinan Bogor yang sudah di cincang masukan satu-satu di bawah jelly Asinan Bogornya agar lebih terasa sensasi makan Asinan bogornya lebih dapat.
- 3) Chef Dadang Suryaman (Executive Chef Papandayan Hotel Bandung)
 - a) Sudah diwakili unuk komentarnya sebaiknya di taruh semua buah Asinan Bogor yang sudah di cincang masukan satu-satu di bawah jelly Asinan Bogornya agar lebih terasa sensasi makan Asinan bogornya lebih dapat.
 - b) Rasa dari Asinan Bogor ini saya sangat suka juga.

7. Penilaian Juri

Berikut adalah penilaian para juri pada Indonesia appetizer

HASIL POINT MATA LOMBA INDONESIA APPETIZER						
NO	NAMA	JURI 1	JURI 2	JURI 3	TOTAL	RATA RATA
1	Florenzia Sugianto	94	93	89	276	92
2	Muhamad Puji Mauludin	82	92	84.5	258.5	86.1
3	Theresia Viola Ratu Rosari Prasetyo	82	83	87.5	252.5	84.1
4	Muhammad Rifqi	80	77	84	241	80.3
5	Rahayu Dilliyanti	90	78	71	239	79.6
6	M Carrel Handika Panca Jr	75	88	74.5	237.5	79.1
7	Oryza Wisanggeni Azlin	66	85	80	231	77
8	Adiel Mintarja	74	68	83.5	225.5	75.1
9	Jihan Afif Jauza Alfika	56	80	82	218	72.6
10	Matthew Dimas Yerusa	73	62	81	216	72
11	Faridah Alkatiri	62	81.5	53	196.5	65.5
12	Muhammad Daffa Rizdy	58	56	77	191	63
13	Nico Anderson Gunawan	51	57	78	186	62
14	Dian Kurnia	64	44	74.5	182.5	60
15	Maghfira Izzani Maulania Wijaya	48	43	75.5	166.5	55.5
16	Dinar Maharani Kusumah Dewi	50	36	75	161	54.6
17	Jasmine zahra	31	52	64.5	147.5	49.1

Gambar 5. Hasil Penilaian Juri

Sumber: Dokumentasi (2023)

Dari gambar 5. menunjukkan bahwa peserta nomor dua (2) atas nama Muhamad Puji Mauludin mahasiswa Politeknik Pariwisata Internasional sebagai peserta lomba yang mendapatkan juara peringkat ke 2 dari 17 peserta yang mengikuti *lomba Indonesia Appetizer*. Peserta tersebut mengolah dan mempresentasikan Asinan Bogor dengan dilakukannya dekonstruksi Asinan Bogor ke bentuk lain, akan tetapi tidak merubah cita rasa dari Asinan Bogor sendiri.

Berikut adalah hasil foto presentasi hidangan Indonesia Appetizer Asinan Bogor pada hari kompetisi.



Gambar 6. Presentasi Akhir Dekonstruksi Asinan Bogor
Sumber: Dokumentasi (2023)

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, penulis mengambil kesimpulan bahwa standar resep yang dipakai oleh peserta lomba (Asinan Bogor menjadi Dekonstruksi Asinan Bogor) terdapat beberapa yang sudah diterapkan dan ada beberapa yang belum diterapkan sesuai dengan pedoman standar resep. Terbukti dari 5 (lima) variable yang telah terpenuhi yaitu:

a. Komposisi Bahan

Peserta lomba sudah bisa mengklasifikasikan antara bahan utama, bahan pendukung dan bahan lainnya yang digunakan untuk pelengkap presentasi makanan ketika lomba

b. Proporsi bahan

Untuk proporsi bahan, ada beberapa standar untuk ketentuan gramasi bahan tidak detail atau tidak menggunakan kesamaan ukuran dalam tiap unit bahannya. Peserta lomba tidak menjelaskan penggunaan keseimbangan antara bahan satu dengan lainnya yang akan mempengaruhi dari rasa, warna dan tekstur produk makanan tersebut, namun peserta lomba sudah bisa memperkirakan seberapa efektif jumlah bahan yang akan digunakan antara bahan utama dan bahan pelengkap lainnya.

c. Cara memperlakukan bahan

Peserta lomba sudah mengikuti pedoman standar resep

d. Teknik mengolah bahan

Peserta lomba sudah mengikuti pedoman standar resep

e. Prosedur kerja

Dalam penulisan resep, peserta lomba tidak menyebutkan berapa lama proses dekonstruksi makanan dan ukuran penyajian per porsi serta suhu yang akan mempengaruhi lama atau cepatnya memasak. Untuk hal lain seperti cara memperlakukan bahan, teknik mengolah yang digunakan dan prosedur kerja dalam proses pengolahan makanan, peserta lomba sudah mencantumkan pada standar resep hasil dekonstruksi makanan.

Dari hasil dekonstruksi Asinan Bogor sebagai Indonesia Appetizer ketika kompetisi di acara NTSC yang diselenggarakan oleh Politeknik Pariwisata NHI Bandung, peserta lomba berhasil menguraikan suatu hidangan menjadi komponen atau bahan tersendiri dan disajikan dengan cara baru, ini dibuktikan dengan taste panel pertama dan dirubah menjadi sajian cara baru dan kreatif pada waktu taste panel kedua dan ketiga serta pada saat kompetisi Indonesia Appetizer dengan menggunakan Asinan Bogor.

DAFTAR PUSTAKA

- Bahasa, B. P. (2016). Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa. Retrieved January 2024, from Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa: kbbi.kemendikbud.go.id
- Fajriana, M. (2015). Lakupon Gelar Kampanye Kuliner Lokal Khas Indonesia. <https://www.liputan6.com/lifestyle/read/2225642/lakupon-gelar-kampanye-kuliner-lokal-khas-indonesia>
- Ferran, A. (2011). *The Family Meal: Home Cooking with Ferran Adria*
- Heston, B. (2008). *The Fat Duck Cookbook*
- Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI)
- Komariah, H.S. (2003). *Resep dan Menu*. Yogyakarta: CV BUDI UTAMA
- Muri. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan penelitian gabungan*. Jakarta: Kencana
- Tribun Medan. (2024). Kampanye Cinta Kuliner Nusantara, Komunitas Boemi Poetra Bagi Dodol di Jalan. <https://medan.tribunnews.com/2016/03/04/kampanye-cinta-kuliner-nusantara-komunitas-boemi-poetra-bagi-dodol-di-jalan>
- Samsu. (2007). *Metode Penelitian, Teori dan Aplikasi Penelitian Kualitatif, Kuantitatif, Mixed Methods serta Research dan Depelovment*. Jambi: Pusaka Jambi
- Steffen Schneider. (2019). *Food Deconstruction: A New Approach to Modernist Cuisine*
- Sugioyo. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- <https://www.kompas.com/skola/read/2019/12/27/150000569/pengertian-hotel-dan-karakteristiknya?page=all>
- <https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20221003110442-262-855611/10-makanan-indonesia-yang-diakui-sebagai-makanan-terenak-di-dunia/2>