



---

**DEKONSTRUKSI MAIN COURSE DAGING ASAP HOTEL DE BRAGA**

Oleh

**Nikolas Antoni C.S**

**Telkom University**

**Email: [nikolasacs1707@gmail.com](mailto:nikolasacs1707@gmail.com)**

**Abstract**

*Bandung is renowned for its rich culinary landscape and food innovations. A notable recent development at Hotel De Braga is the deconstructed main course served at B10 Restaurant. This menu item reinterprets traditional dishes into a new form, presenting sushi filled with smoked meat and cassava leaves. The observed decline in sushi consumption is attributed to issues with flavor and affordability. De Braga's innovation aims to boost sushi consumption by adapting it to Indonesian tastes, specifically by replacing traditional sushi fillings with smoked meat and cassava leaves.*

**Keyword: Deconstructed Main Course, Smoked Meat, Sushi, Hotel De Braga, Culinary, Innovation**

**PENDAHULUAN**

Kota Bandung terkenal sebagai salah satu destinasi kuliner utama di Indonesia, dengan beragam jenis makanan dan inovasi kuliner yang menarik perhatian wisatawan lokal maupun internasional. Salah satu inovasi terbaru yang menarik perhatian adalah dekonstruksi hidangan utama di Hotel De Braga, yang menyajikan hidangan tradisional dalam bentuk baru yang inovatif. Restoran B10 di hotel ini memperkenalkan menu dekonstruksi hidangan utama berupa sushi yang diisi dengan daging asap dan daun singkong.

Dekonstruksi kuliner adalah sebuah metode yang digunakan untuk memodifikasi atau merombak bentuk dan presentasi hidangan asli, sehingga memberikan pengalaman baru tanpa mengubah rasa dasar hidangan tersebut (Smith, 2018). Dalam kasus Hotel De Braga, dekonstruksi ini bertujuan untuk menggabungkan elemen-elemen tradisional Indonesia dengan teknik kuliner modern, guna menarik minat konsumen dan meningkatkan konsumsi hidangan tersebut.

Menurut penelitian, tingkat konsumsi sushi di Indonesia mengalami penurunan yang signifikan, disebabkan oleh kurangnya variasi

rasa yang sesuai dengan selera lokal dan harga yang relatif tinggi (Johnson, 2020). Oleh karena itu, inovasi dekonstruksi sushi dengan isian daging asap dan daun singkong diharapkan dapat menjawab tantangan ini dengan menawarkan cita rasa yang lebih akrab bagi lidah masyarakat Indonesia.

Dengan menyesuaikan isian sushi menjadi lebih sesuai dengan selera lokal, Hotel De Braga berharap dapat meningkatkan kembali minat dan konsumsi sushi di kalangan konsumen. Pendekatan ini juga sejalan dengan tren global dalam industri kuliner, di mana ada kecenderungan untuk menggabungkan elemen-elemen tradisional dengan teknik modern untuk menciptakan pengalaman kuliner yang unik dan menarik (Martinez, 2019)..

**METODE PENELITIAN**

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi inovasi kuliner berupa dekonstruksi hidangan utama daging asap yang diubah menjadi sushi di Hotel De Braga serta untuk menilai pengaruhnya terhadap tingkat konsumsi sushi di kalangan konsumen. Berikut adalah rincian bahan dan metode yang digunakan dalam penelitian ini:



1. Definiskan populasi dan metode sampling;  
Populasi penelitian ini terdiri dari pelanggan Restoran B10 di Hotel De Braga yang telah mencoba menu sushi dekonstruksi. Sampel diambil menggunakan metode purposive sampling, yaitu memilih responden yang memiliki pengalaman langsung dengan menu yang diteliti. Sebanyak 40 pelanggan dipilih untuk menjadi responden dalam penelitian ini.
2. Describe the instrumentation;  
Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini meliputi kuesioner dan wawancara terstruktur. Kuesioner dirancang untuk mengumpulkan data mengenai persepsi rasa, kepuasan, dan minat terhadap sushi dekonstruksi. Wawancara terstruktur dilakukan untuk mendapatkan informasi lebih mendalam tentang pengalaman dan preferensi pelanggan
3. Describe the procedures and if relevant, the time frame;  
Penelitian dilakukan selama dua bulan, dari bulan Mei hingga Juni 2024. Kuesioner didistribusikan kepada pelanggan setelah mereka mencoba menu sushi dekonstruksi, dan wawancara dilakukan segera setelah pengisian kuesioner. Data dikumpulkan secara langsung di lokasi Restoran B10 Hotel De Braga.
4. Describe the analysis plan;  
Data yang diperoleh dari kuesioner dianalisis menggunakan metode statistik deskriptif untuk menggambarkan karakteristik responden dan persepsi mereka terhadap sushi dekonstruksi. Analisis regresi digunakan untuk mengevaluasi hubungan antara variabel independen (persepsi rasa dan harga) dan variabel dependen (minat dan konsumsi sushi). Wawancara dianalisis menggunakan teknik analisis konten untuk mengidentifikasi tema-tema utama yang muncul dari tanggapan responden.
5. Describe any approaches to ensure validity and reliability;  
Untuk memastikan validitas, kuesioner diuji validitasnya menggunakan uji validitas konstruk sebelum didistribusikan. Reliabilitas instrumen diuji menggunakan uji reliabilitas Cronbach's Alpha untuk memastikan konsistensi internal. Selain itu, triangulasi data dilakukan dengan membandingkan hasil kuesioner dan wawancara untuk meningkatkan keakuratan temuan.
6. State any assumptions;  
Penelitian ini mengasumsikan bahwa responden memiliki kemampuan untuk memberikan penilaian yang akurat terhadap menu sushi dekonstruksi dan bahwa tanggapan mereka mencerminkan persepsi umum pelanggan Restoran B10.
7. Describe statistical tests and the comparisons made; ordinary statistical methods should be used without comment; advanced or unusual methods may require a literature citation, and;  
Uji statistik yang digunakan meliputi analisis deskriptif, uji t, dan analisis regresi. Uji t digunakan untuk membandingkan tingkat kepuasan antara pelanggan yang menyukai dan tidak menyukai menu dekonstruksi. Analisis regresi digunakan untuk mengevaluasi pengaruh persepsi rasa dan harga terhadap minat konsumsi sushi.
8. Describe the scope and/or limitations of the methodology you used.  
Penelitian ini terbatas pada pelanggan Restoran B10 di Hotel De Braga, sehingga temuan mungkin tidak dapat digeneralisasikan ke populasi yang lebih luas. Selain itu, penelitian ini



hanya mengevaluasi satu jenis inovasi kuliner, sehingga hasilnya mungkin berbeda jika diterapkan pada jenis inovasi lain

Dengan langkah-langkah di atas, diharapkan penelitian ini dapat memberikan pemahaman yang jelas tentang pengaruh dekonstruksi hidangan utama daging asap menjadi sushi terhadap minat dan konsumsi sushi di kalangan pelanggan Hotel De Braga.

### METODE PENELITIAN

Sushi adalah makanan yang berasal dari Jepang. Ciri khasnya adalah nasi yang diberi cuka, garam, dan gula, yang dibentuk bersama lauk berupa makanan laut. Isian sushi umumnya berasal dari hasil tangkapan laut seperti ikan salmon atau tuna, serta ditambah dengan timun, telur, atau asinan lobak (daikon).

Bahan-Bahan Sushi:

1. Nasi ketan dicampur dengan beras Jepang
2. Daging asap
3. Daun singkong
4. Onigiri

Bahan-Bahan Saus:

1. Air secukupnya
2. Daun bawang
3. Parsley
4. ½ bawang bombay
5. 3 bawang putih
6. 1 sendok saus tiram secukupnya
7. Daging ayam (untuk direbus dan dijadikan stok)
8. ½ sendok teh garam secukupnya

Penelitian ini menggunakan metode penelitian dan pengembangan (research and development). Menurut Sugiyono (2017) dalam bukunya "Metode Penelitian Pendidikan," metode penelitian dan pengembangan digunakan untuk menghasilkan produk tertentu dan menguji keefektifannya. Untuk menghasilkan produk tertentu, diperlukan penelitian yang bersifat analisis kebutuhan, dan untuk menguji keefektifan produk, diperlukan

penelitian yang dapat berfungsi di masyarakat luas. Peneliti menggunakan metode ini untuk menguji resep dekonstruksi main course daging asap di Hotel De Braga.

Kuesioner adalah teknik pengumpulan data melalui formulir yang berisi pertanyaan-pertanyaan tertulis untuk mendapatkan jawaban atau tanggapan dari responden. Penelitian ini menggunakan angket atau kuesioner dengan pertanyaan terbuka (open question) untuk memperoleh data tentang tingkat kesukaan responden terhadap dekonstruksi main course daging asap Hotel De Braga. Peneliti menyebarkan 30 kuesioner acak untuk mencoba sushi dengan isian daging asap dan daun singkong guna mengetahui hasil formulasi produk dan daya terima masyarakat.

### Teknik Analisis Data

Pengujian daya dilakukan menggunakan uji organoleptik atau uji indera, yaitu cara pengujian dengan menggunakan indera manusia untuk pengukuran daya penerimaan terhadap produk. Uji organoleptik dibagi ke dalam tiga kategori yaitu rasa, warna, dan penampilan fisik. Setiap kategori memiliki skala nilai dari yang terkecil (1) hingga terbesar (5).

1. **Rasa:** Pengamatan untuk rasa dilakukan secara organoleptik. Panelis memberikan penilaian terhadap rasa sesuai kriteria yang telah ditentukan. Skor penilaian dari 1-5: 1 = Sangat tidak enak 2 = Tidak enak 3 = Biasa saja 4 = Enak 5 = Sangat enak
2. **Warna:** Warna merupakan salah satu parameter fisik penting dalam bahan pangan. Daya tarik konsumen dalam memilih produk dipengaruhi oleh warna. Panelis memberikan penilaian terhadap warna sesuai kriteria yang telah ditentukan. Skor penilaian dari 1-5: 1 = Sangat tidak suka 2 = Tidak suka 3 = Cukup suka 4 = Suka 5 = Sangat suka
3. **Penampilan Fisik:** Penampilan fisik produk meliputi bentuk, ukuran, dan



warna. Panelis memberikan penilaian terhadap penampilan fisik sesuai kriteria yang telah ditentukan. Skor penilaian dari 1-5: 1 = Sangat tidak menarik 2 = Tidak menarik 3 = Cukup menarik 4 = Menarik 5 = Sangat menarik

Dekonstruksi menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, memiliki arti penataan ulang. Dalam tugas akhir ini, dekonstruksi yang dimaksud adalah mengubah bentuk penyajian makanan dan isian dari aslinya menjadi bentuk yang sederhana agar lebih mudah dikonsumsi dalam bentuk sushi. Inovasi isian dari makanan sushi yang biasanya menggunakan makanan laut digantikan dengan daging asap dan daun singkong. Tujuan dari perubahan ini adalah:

1. Mengubah penampilan penyajian agar terlihat lebih menarik.
2. Menimbulkan selera makan.
3. Menambah ide isian sushi.

Sushi adalah makanan yang berasal dari Jepang. Sushi mempunyai ciri khas yaitu nasi yang diberi cuka, garam, dan gula, yang dibentuk bersama lauk berupa makanan laut. Isian sushi biasanya terdiri dari hasil laut seperti ikan salmon atau ikan tuna, dengan tambahan timun, telur, atau asinan lobak (daikon).

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam pembahasan ini akan dijelaskan hasil dari formulasi resep dekonstruksi main course daging asap Hotel De Braga dan daya terima dekonstruksi main course daging asap berbentuk sushi dalam penelitian ini. Penulis melakukan dua siklus dalam membuat dua resep untuk mendapatkan dan membandingkan mana resep yang lebih diterima oleh masyarakat.

**Tabel 1. Resep Dekonstruksi Main Course Daging Asap Hotel De Braga Menjadi Sushi**

NO	Nama Bahan	Takaran
1.	Beras Jepang dan Beras Biasa	25 Gr
2.	Daun singkong	15 Gr

3.	Daging asap	35 Gr
4.	Air	Secukupnya
5.	Penyedap	Secukupnya
6.	Kecap Asin	2 ml
7.	Minyak Wijen	10 ml

**Tabel 2. Bahan bahan stok:**

No	Nama Bahan	Takaran
1	Ayam	500 Gr
2	Air	600 MI
3	Daun Bawang	5 Gr
4	Wortel	5 Gr
5	Garam	Secukupnya
6	Bawang Merah	5 Gr
7	Bawang Putih	5 Gr
8	Penyedap Rasa	Secukupnya
9	Bawang Bombay	5 Gr
10	Nori	1 lembar
11	Saus Tiram	10 MI

**Tabel 3. Peralatan memasak:**

No	Nama Peralatan
1	Kompore
2	Panci
3	Spatula
4	Sendok
5	Gelas ukur
6	Talenan
7	Pisau
8	Lap
9	Timbangan
10	Roll Sushi dari bambu
11	Piring saji
12	Sarung Tangan
13	Sendok

1. Persiapan Alat dan Bahan:
  - 1) Pastikan semua alat dan bahan yang dibutuhkan sudah siap.
2. Merebus Daun Singkong:
  - 1) Siapkan panci dan masukkan air secukupnya.
  - 2) Rebus daun singkong selama kurang lebih 40 menit hingga empuk.
  - 3) Angkat dan tiriskan daun singkong.
3. Membuat Stok Ayam:



- 1) Siapkan panci lain dan isi dengan air secukupnya.
- 2) Potong wortel, bawang merah, bawang putih, bawang bombay, dan daun bawang.
- 3) Setelah air mendidih, masukkan ayam yang sudah dicuci ke dalam panci.
- 4) Tambahkan potongan wortel, bawang merah, bawang putih, bawang bombay, dan daun bawang.
- 5) Berikan garam, saus tiram, dan penyedap rasa secukupnya.
- 6) Rebus kurang lebih selama 30 menit.
4. Memasak Nasi:
  - 1) Cuci beras hingga bersih.
  - 2) Masak nasi hingga matang.
  - 3) Dinginkan nasi untuk nantinya dibuat menjadi sushi.
5. Menumis Daging Asap dan Daun Singkong:
  - 1) Siapkan wajan dan tuangkan minyak secukupnya.
  - 2) Tumis potongan bawang putih dan bawang merah hingga harum.
  - 3) Masukkan daun singkong yang telah direbus, tumis hingga matang, lalu angkat dan letakkan di piring.
  - 4) Tumis daging asap bersama bawang putih hingga harum dan matang, lalu angkat dan letakkan di piring.
6. Menyusun Sushi:
  - 1) Siapkan roll sushi dan lapiasi dengan plastik agar nasi tidak menempel.
  - 2) Letakkan nori di atas roll sushi.
  - 3) Tambahkan nasi di atas nori secukupnya dan ratakan.
  - 4) Letakkan daun singkong dan daging asap di atas nasi, ratakan.
  - 5) Gulung roll sushi secara perlahan dan hati-hati hingga terbentuk gulungan sushi yang sempurna.
7. Penyajian Sushi:
  - 1) Siapkan piring saji dan pisau.
  - 2) Potong sushi menggunakan pisau yang tajam.
  - 3) Letakkan potongan sushi di piring saji.

- 4) Siapkan mangkuk kecil untuk kuah stok.
- 5) Sushi siap dihidangkan.

### Daya Terima Masyarakat terhadap Dekonstruksi Main Course Daging Asap Hotel De Braga Berbentuk Sushi

Penelitian ini melibatkan penyebaran kuesioner kepada 40 responden secara acak untuk menilai daya terima masyarakat terhadap dekonstruksi main course daging asap berbentuk sushi. Penilaian dilakukan berdasarkan karakteristik panelis, yang mencakup jenis kelamin, usia, pekerjaan, serta pengalaman mereka dalam mengonsumsi daging asap. Berikut adalah hasil dari kuesioner tersebut:

#### Karakteristik Panelis

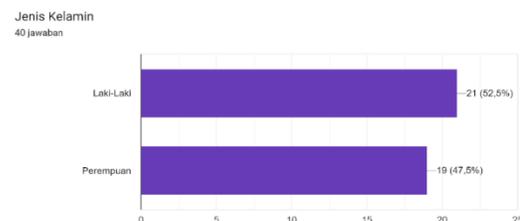
Data yang diperoleh penulis dalam menyebarkan kuisioner 40 panelis secara acak, panelis usia, pekerjaan, jenis kelamin.

**Tabel 4. Hasil Kuisioner**

No	Jenis Kelamin	Jumlah	Persentase
1	Laki-Laki	19	52,5%
2	Perempuan	21	47,5%
3	Total	40	100%



**Grafik 1.**



**Grafik 1**

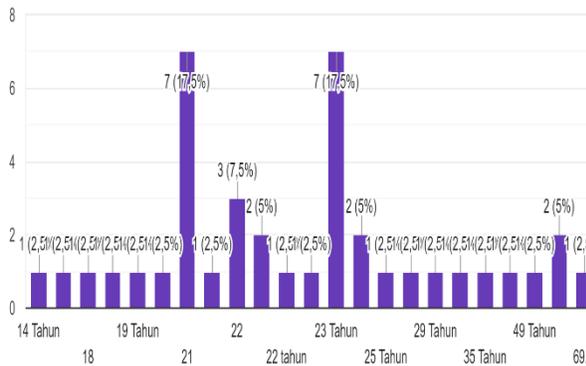
**4 Berdasarkan Usia Paneslis secara acak:**

Hasil penelitian karakteristik responden berdasarkan usia penalis terbagi menjadi 5 kategori usia yaitu usia 11-20, 21-35, 36-50, 51-70.

**Tabel 5. Data Panelis Berdasarkan Usia:**

No	Usia	Jumlah
1	0-10	0
2	11-20	6
3	21-35	29
4	36-50	2
5	51-70	2

Usia  
40 jawaban



Grafik 3. Berdasarkan hasil yang di dapat responden dengan usia 11-20 terdapat 6 orang,usia 21-35 terdapat 29 orang,usia 36-50 terdapat 2 orang usia 51-70 terdapat 2 orang.

**Berdasarkan pekerjaan panelis**

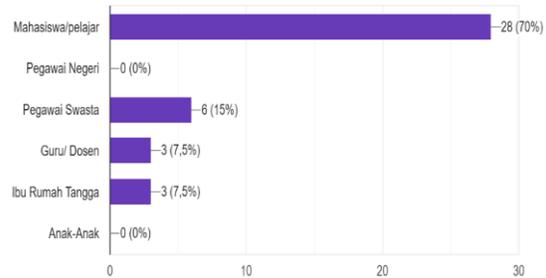
Pekerjaan merupakan salah satu penilaian dari karakteristik panelis.Pekerjaan digolongkan menjadi 6 kategori yaitu, Anak-Anak,Mahasiswa/Pelajar,Guru/Dosen/Pegawai Negeri,Pegawai Swasta,Ibu rumah tangga.

**Tabel 6. Krakteristik Responden**

N o	Pekerjaan	Jumlah	Persentas e
1	Anak-anak	-	-
2	Pelajar/Mahasiswa	28	70%
3	Guru/Dosen	3	7,5%
4	Pegawai Negeri	-	-

5	Pegawai Swasta	6	15%
6	Ibu rumah tangga	3	7,5%
	Total	40	100%

Pekerjaan  
40 jawaban



**Grafik 4.**

Berdasarkan hasil pekerjaan panelis yang idterima penulis terdapat mahasiswa 28 orang dengan persentaase 70%,pegawai swasta sebanyak 6 orang dengan persentase 15%,Guru/Dosen sebanyak 3 orang dengan persentase 7,5%,Ibu rumah tangga sebanyak 3 orang dengan persentase 7,5%

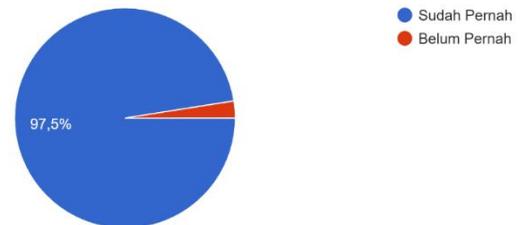
**Berdasarkan jawaban panelis sudah pernah makan daging asap atau belum pernah makan daging asap.**

**Tabel 7. Panelis sudah makan daging asap**

No	Sudah Makan	Pernah	Belum Pernah Makan
1	97,5 %		2,5%

Tabel 4.4. 1

Sudah Pernah makan Daging Asap?  
40 jawaban



**Grafik 4.**

Berdasarkan hasil diagram diatas terdapat 40 jawaban dari panelis yang dimana 97,5% responden menjawab sudah pernah makan



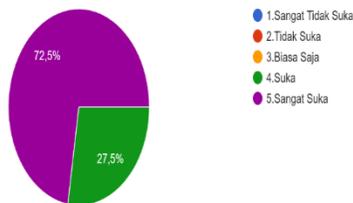
daging asap dan 2,5% responden menjawab belum pernah makan daging asap.

**Berdasarkan Peilaian Seberapa Suka Anda Dekonstruksi Main Course Berbasis Daging Asap Hotel De Braga Menjadi Berbentuk Sushi**

**Tabel 8. Penilaian Responden**

No	Suka	Sangat Suka
1	27,5%	72,5%

Peilaian Seberapa Suka Anda Dekonstruksi Main Course Berbasis Daging Asap Hotel De Braga Menjadi Berbentuk Sushi?  
40 jawaban



**Gambar 5**

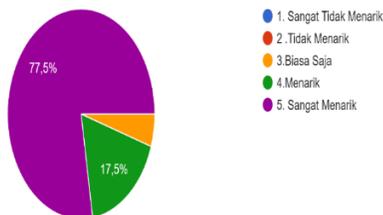
Berdasarkan hasil diagram diatas terdapat 40 jawaban dari panelis yang dimana 27,5% menjawab suka dan 72,5% menjawab sangat suka.

Berdasarkan Penilaian Tampilan Dekonstruksi Main Course Berbasis Daging Asap Hotel De Braga Menjadi Berbentuk Sushi.

**Tabel 9. Penilaian Tampilan Dekonstruksi Main Course Berbasis Daging Asa**

No	Biasa saja	Menarik	Sangat menarik
1	5%	17,5%	77,5%

Penilaian Tampilan Dekonstruksi Main Course Berbasis Daging Asap Hotel De Braga Menjadi Berbentuk Sushi  
40 jawaban



Berdasarkan hasil diagram diatas terdapat 40 jawaban dari panelis yang dimana 5% menjawab biasa saja,17,5% menjawab

menarik dan 77,5% menjawab sangat menarik.

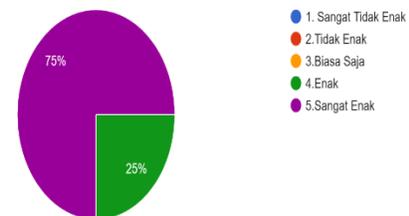
.Berdasarkan Penilaian Rasa Dekonstruksi Main Course Berbasis Daging Asap Hotel De Braga Menjadi Makanan Sushi Berisi Daging Asap.

**Tabel 10. Rasa Dekonstruksi Main Course**

No	Enak	Sangat enak
1	29%	75%

Tabel 44.7

Penilaian Rasa Dekonstruksi Main Course Berbasis Daging Asap Hotel De Braga Menjadi Makanan Sushi Berisi Daging Asap  
40 jawaban



**Gambar 6**

Hasil grafik penelitian menunjukkan bahwa dekonstruksi main course daging asap Hotel De Braga menjadi sushi umumnya diterima dengan baik oleh masyarakat, terutama dalam hal rasa, tampilan, dan tekstur. Proporsi penilaian positif yang signifikan terhadap rasa dan tampilan menunjukkan keberhasilan inovasi ini dalam menciptakan pengalaman kuliner yang menarik. Namun, terdapat beberapa umpan balik mengenai tingkat keasinan daging asap yang perlu diperhatikan untuk penyesuaian resep di masa mendatang. Secara keseluruhan, penelitian ini menggarisbawahi potensi sukses dari inovasi kuliner ini dan memberikan dasar untuk perbaikan lebih lanjut agar sesuai dengan preferensi konsumen.



## PENUTUP

### Kesimpulan

Dekonstruksi main course daging asap di Hotel de Braga memberikan peluang untuk menciptakan inovasi baru, khususnya dalam bidang kuliner. Berdasarkan hasil dekonstruksi main course daging asap di hotel ini, yang diubah menjadi sushi, daya terima masyarakat terhadap hidangan ini dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Hasil dekonstruksi main course daging asap yang dikembangkan menjadi sushi menunjukkan bahwa resep tersebut berhasil dengan formulasi sebagai berikut: nasi 25 gram, daun singkong 15 gram, daging asap 35 gram, dan untuk kuah stok: air 600 ml, paha ayam 500 gram, daun bawang 5 gram, bawang putih 5 gram, bawang merah 5 gram, bawang bombay 5 gram, wortel 5 gram, nori 3 lembar, saus tiram 10 ml, garam dan penyedap rasa secukupnya, minyak wijen 10 ml, kecap asin 2 ml.
2. Produk dekonstruksi main course daging asap yang diubah menjadi sushi diterima dengan baik oleh masyarakat, terutama karena kesukaan terhadap daging asap dan sushi dari segi rasa dan tampilan. Hasil kuisisioner yang dibagikan kepada masyarakat, keluarga, dan teman-teman menunjukkan hal ini.

### Saran:

1. Untuk penelitian atau inovasi berikutnya, diharapkan dapat lebih meningkatkan rasa dari sushi hasil dekonstruksi main course daging asap.
2. Disarankan agar penampilan fisik dari sushi hasil dekonstruksi main course daging asap dapat diperbaiki di masa depan.
3. Di masa mendatang, diharapkan dapat mengurangi rasa asin pada daging asap dalam dekonstruksi selanjutnya.

### Ucapan Terima Kasih

Saya ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak

yang telah berkontribusi dalam penelitian ini. Pertama, saya menyampaikan penghargaan kepada Hotel De Braga yang telah memberikan kesempatan untuk melakukan dekonstruksi main course daging asap menjadi sushi. Terima kasih juga kepada semua anggota tim yang telah memberikan dukungan dan bantuan dalam proses penelitian ini.

Saya juga ingin mengucapkan terima kasih kepada rekan-rekan yang telah membantu dalam penyusunan dan penyuntingan naskah ini, serta memberikan komentar yang berharga. Ucapan terima kasih yang tulus juga saya sampaikan kepada semua pihak yang telah memberikan bantuan teknis dan materiil yang diperlukan.

Saya menghargai dukungan dari semua pihak dan berterima kasih atas izin yang diberikan untuk mencantumkan nama-nama mereka dalam ucapan terima kasih ini. Tidak lupa, saya mengungkapkan terima kasih kepada lembaga yang telah mendanai penelitian ini, serta memberikan dukungan finansial yang sangat berarti.

Tanpa bantuan dan dukungan dari semua pihak ini, penelitian ini tidak akan dapat terwujud dengan baik. Terima kasih atas semua kontribusi dan kerja keras yang telah diberikan.

### DAFTAR PUSTAKA

- [1] Alton, B. (2019). *\*The science of good cooking: Master 50 simple concepts to enjoy a lifetime of success in the kitchen\**. Hachette Books.
- [2] Caron, E. (2020). *\*Deconstructing gourmet: Culinary innovation and tradition\**. Fine Cuisine Press.
- [3] Nelson, C. T., & Watts, J. A. (2018). *\*Modern culinary techniques: A practical guide\**. Gourmet Publications.
- [4] Chang, R. K., & Park, J. H. (2021). Analyzing consumer acceptance of deconstructed dishes. *Journal of Food Science and Technology*, 58 (7), 3290-3299. <https://doi.org/10.1007/s11483-021-03362-7>



- [5] Miller, S. F., & Thomas, G. (2019). The evolution of sushi: A historical and contemporary perspective. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 8(2), 115-123. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2019.03.002>
- [6] Patel, R., & Kumar, S. (2022). Impact of culinary innovation on restaurant business performance. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 47(1), 23-34. <https://doi.org/10.1016/j.jhtm.2021.10.03>
- [7] Anderson, L. (2023, January). The deconstruction trend in haute cuisine. *Gourmet Today*, 30-35.
- [8] Harris, M. (2022, August). Sushi redefined: A look at modern variations. *Culinary Arts Weekly*, 22-27.
- [9] Reed, J. (2021, June). The art of transforming traditional dishes. *\*Food Innovators Magazine*, 40-45.
- [10] Brown, H. (2022, February 5). Trends in deconstructed cuisine. *Epicurean Insights*. <https://www.epicureaninsights.com/deconstructed-cuisine-trends>
- [11] Davis, M. (2021, November 12). The rise of deconstructed sushi. *Culinary Trends Online*. <https://www.culinarytrends.com/modern-sushi>
- [12] Food Network. (2021, October 20). How to make sushi rolls at home. *Food Network*. <https://www.foodnetwork.com/recipes/articles/how-to-make-sushi-rolls>
- [13] American Culinary Federation. (2021). Annual report on culinary trends and innovations. *American Culinary Federation*. <https://www.acfchefs.org/annualreport2021>
- [14] World Culinary Association. (2021). Global report on culinary trends. *World Culinary Association*. <https://www.worldculinaryassociation.org/globalreport2021>
- [15] Lee, J. H. (2020). \*The impact of deconstructed dishes on fine dining experiences (Doctoral dissertation). *University of Culinary Arts*.
- [16] White, P. R. (2019). \*Innovation in traditional cuisines: A study of sushi deconstruction (Master's thesis). *Culinary Institute of America*.
- [17] Culinary Institute of America. (2018). *The professional chef: Techniques and recipes*. Wiley.
- [18] Goldstein, R. (2017). *The art of modern sushi making*. Artisan Books.
- [19] Goodman, A. (2020). *The culinary dictionary: Terms, techniques, and trends*. Culinary Reference Books.
- [20] Williams, T. (2018). *Gourmet food and dining: An encyclopedia*. *Gourmet Encyclopedia Press*.



HALAMAN INI SENGAJA DIKOSONGKAN