

Inovasi Gastronomi Kerajaan Buton Dengan Teknik *Fusion Food* Pada Kuliner Bau-Bau Sulawesi Tenggara

Renita Putri Cahyani. Politeknik Bosowa.

Dewi Andriani *. Politeknik Bosowa.

Nila Sartika Achmadi. Politeknik Bosowa.

Abstrak

Kuliner Bau-Bau Sulawesi Tenggara tradisional dapat diolah dengan perpaduan penyajian teknik *fusion food* menjadi hidangan tradisional yang dikenal di masyarakat umum sehingga menimbulkan ide-ide dari penulis dalam inovasi kuliner tradisional daerah. Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui inovasi *fusion food* dan daya terima masyarakat terhadap kuliner Bau-Bau Sulawesi Tenggara dari aspek rasa, aroma, warna, dan tekstur. Penelitian ini menggunakan pendekatan eksperimen kuantitatif dengan menggunakan Uji Hedonik. Populasi terdiri dari mahasiswa dan dosen Politeknik Bosowa dengan alokasi proporsional sebanyak 45 orang dipilih sebagai sampel untuk menguji rasa, warna, aroma, dan tekstur pada kuliner. Terdapat enam kuliner yaitu kapusunosu, sup ikan parende, lapa-lapa, ikan katapai, konduru, dan onde-onde gola dengan menggunakan resep baku tradisional. Data dianalisis dengan statistik deskriptif. Nilai rata-rata tertinggi dari rasa adalah onde-onde dengan skor 4.77 dari skor maksimum 5. Dari segi warna, panelis kebanyakan memilih lapa-lapa dengan nilai rata-rata sebanyak 4.36 dan kapusunosu skor sebanyak 4.12. Dari segi aroma, panelis kebanyakan memilih ikan parende dengan nilai rata-rata sebanyak 4.29 dan ikan katapai skor sebanyak 4.55. Aspek tekstur kebanyakan panelis memilih konduru dengan nilai rata-rata sebanyak 4.38 dan onde-onde skor sebanyak 4.47. Dilihat dari hasil penilaian rata-rata panelis mendapatkan kriteria sangat suka dengan menggunakan skala likert data ordinal diperoleh nilai rata-rata tertinggi secara keseluruhan. Rumusan masalah ini adalah untuk mengetahui bagaimana inovasi *fusion food* dan daya terima masyarakat terhadap kuliner Bau-Bau Sulawesi Tenggara dari segi rasa, warna, aroma, dan tekstur.

Kata Kunci: *Gastronomi, Inovasi, Kuliner, Fusion Food*

Abstract:

Traditional Bau-Bau Sulawesi Tenggara culinary can be processed with a combination of fusion food techniques into traditional dishes that are known in the general public, giving rise to ideas from the author in traditional regional culinary innovation. The purpose of the study was to determine the innovation of fusion food and public acceptance of Bau-Bau culinary of Southeast Sulawesi from the aspects of taste, aroma, color, and texture. This research used a quantitative experimental approach using the Hedonic Test. The population consisted of students and lecturers of Politeknik Bosowa with proportional allocation of 45 people selected as samples to test the taste, color, aroma, and texture of the culinary. There were six cuisines namely kapusunosu, parende fish soup, lapa-lapa, ikan katapai, konduru, and onde-onde gola using traditional standard recipes. Data were analyzed with descriptive statistics.

The

highest

* dewi.andriani@politeknikbosowa.ac.id

average score of taste was onde-onde with a score of 4.77 out of a maximum score of 5. In terms of color, panelists mostly chose lapa-lapa with an average score of 4.36 and kapusunosu a score of 4.12. In terms of aroma, panelists mostly chose parende fish with an average score of 4.29 and katapai fish scored 4.55. In terms of texture, most panelists chose konduru with an average score of 4.38 and onde-onde score of 4.47. Judging from the results of the average assessment of panelists getting very like criteria using the Likert scale ordinal data obtained the highest average value overall. The formulation of this problem is to find out how fusion food innovation and public acceptance of Bau-Bau culinary Southeast Sulawesi in terms of taste, color, aroma, and texture.

Keywords: *Gastronomy, Innovation, Culinary, Fusion Foods*

PENDAHULUAN

Indonesia terdiri dari 1.344 suku dengan beranekaragam kuliner. Setiap suku memiliki cara tersendiri dalam mengolah kuliner tersebut berdasarkan nilai sejarah, bahan baku, tradisi budaya serta teknik memasak yang berbeda dari masing-masing suku. Keberanekaragaman kuliner tersebut yang dimiliki oleh Indonesia menjadi potensi yang sangat besar bagi perkembangan industri pariwisata di Indonesia (Nugraha, 2017). Saat ini, Industri pariwisata mengalami pertumbuhan cukup pesat khususnya di bidang kuliner. Kuliner gastronomi menjadi suatu identitas yang sangat luas dengan memanfaatkan adanya kearifan lokal yang dijadikan sebagai potensi pada masing-masing daerah di Indonesia (Krisnadi, 2018).

Gastronomi atau tata boga adalah seni atau ilmu makanan yang baik (*Good eating*), Kajiannya ini berhubungan dengan gambaran dari budaya, sejarah, serta suasana lingkungan mengenai “di mana (*where*), kapan (*when*), mengapa (*why*) dan bagaimana (*how*) (Nugroho & Hardani, 2020).

Pulau Buton adalah pulau yang terletak di daerah Jazirah Tenggara Pulau Sulawesi. Pulau ini terkenal memiliki aset kuliner yang melimpah. Sejak zaman dulu masyarakat Buton sudah memanfaatkan sumber daya alam yang tersedia menjadi potensi kuliner yang enak dan bernutrisi tinggi (Rahmawati, 2018). Beragam jenis kuliner lokal yang diolah dari ubi dan jagung seperti epu-epu olahan ubi, kasuami olahan ubi, kabuto olahan ubi, kapusunosu olahan jagung, kambewe olahan jagung, dan kambuse olahan jagung dengan makanan tradisional pelengkap dikombinasi dengan ayam nasu wolio, ikane parende, ikane katapai, dan lapa-lapa yang memiliki cita rasa khas tersendiri dalam pemakaian dan pengolahan kuliner lokal.

Kuliner-kuliner tersebut digunakan sebagai hidangan istimewa bagi para wisatawan

yang berkunjung di pulau Buton pada saat upacara tradisi pekandekandea, posipo, pomalo, pingitan, haroa, dan festival-festival Buton (Kudus & Slamet, 2020). Pada umumnya mayoritas masyarakat banyak yang tidak mengetahui beranekaragam makanan tradisional dan kurang menyukai rasa pada makanan tradisional tersebut. Oleh sebab itu, modifikasi cita rasa perlu dilakukan. Salah satu cara bentuk modifikasi yang dapat dilakukan untuk mengembangkan inovasi kuliner baru yang sering digunakan yaitu menerapkan teknik *fusion food*.

Fusion food adalah penggabungan cara memasak dan bahan baku antara dua atau lebih, dimana makanan berasal dari daerah masing-masing yang berbeda (Fadilah, 2019). Dalam kaitannya dengan gastronomi kerajaan Buton teknik *fusion food* bisa digunakan pada perpaduan bahan penyajian kuliner masyarakat buton. Saat ini *fusion food* cukup populer di kalangan pencinta kuliner khususnya milenial yang selalu tertantang mencicipi dan menyukai hal baru (Lestari, 2019). Teknik plating dengan mengkombinasikan seperti pada hidangan pembuka, hidangan sup, hidangan utama, dan hidangan penutup diharapkan dapat menjadi salah satu inovasi baru yang dapat diterima oleh masyarakat. Oleh sebab itu, para pelaku usaha kuliner dituntut untuk membuat kreasi yang berbeda dan selalu terus berinovasi sehingga dapat menarik minat masyarakat.

Pada era globalisasi ini yang membuat paparan informasi semakin banyak. Kemajuan dunia digital dan teknologi yang membuat semua orang bisa mudah mengakses berbagai informasi apapun yang diinginkan seperti informasi kuliner. Dalam bidang *fusion food* tidak sedikit orang yang penasaran ingin mencicipi makanan tertentu lantaran sedang tren dimasa kini (Putri, 2019). Dalam hal ini teknik *fusion food* merupakan cara yang tepat untuk mengembangkan kuliner yang ada di pulau Buton namun tetap mempertahankan cita rasa lokal maupun cita rasa tradisional dengan konsep memadukan unsur-unsur tradisional dan modern dapat menjadikan suatu hal baru agar menarik perhatian kalangan masyarakat dari hidangan kuliner tersebut.

Pada akhirnya uraian di atas, pengembangan kuliner tradisional dengan menggunakan teknik *fusion food* dilakukan sebagai cara yang diharapkan agar konsep dasar kuliner tradisional khas Bau-Bau dapat dikenal lebih luas dan untuk memberikan peluang makanan tradisional bisa diterima oleh masyarakat sebagai inovasi kuliner baru.

Rumusan Masalah

- a) Bagaimana inovasi kuliner Bau-Bau Sulawesi Tenggara dengan menggunakan teknik *fusion food*?
- b) Bagaimana daya terima masyarakat pada inovasi kuliner Bau-Bau Sulawesi Tenggara dinilai dari segi rasa, warna, aroma, dan tekstur?

TINJAUAN PUSTAKA

State Of Art

Peneliti Antonius Rizki Krisnadi (2018) di Kota DKI Jakarta, dengan judul penelitian Gastronomi Makanan Betawi Sebagai Salah Satu Identitas Budaya Daerah. Jenis penelitian menggunakan metode pendekatan kualitatif diperoleh dari studi *literature* dan hasil wawancara narasumber. Hasil pembahasan mengenai istilah gastronomi menekankan pada filosofi atau budaya yang bermakna dalam makanan tradisional daerah dengan dilihat dari empat langkah yaitu geografis, sejarah, budaya dan cara memasak berkaitan erat pada latar belakang filosofi memiliki peran bagi kehidupan masyarakat menjadikan suatu identitas daerah sebagai salah satu nilai budaya khas yang harus dilestarikan dan dipertahankan untuk generasi selanjutnya. Perbedaan penelitian adalah penelitian terdahulu dibedakan oleh jenis penelitian dan lokasi penelitian yang dilakukan berbeda dengan penelitian terdahulu. Sedangkan persamaan penelitian adalah penelitian terdahulu membahas mengenai gastronomi makanan sebagai identitas budaya yang menekankan pada filosofi atau budaya yang dikandung dalam makanan tradisional daerah tersebut.

Peneliti Setyo Prasiyono Nugroho & I Putu Hardani HD (2020) di Kota Yogyakarta dengan judul penelitian Gastronomi Makanan Khas Keraton Yogyakarta Sebagai Upaya Pengembangan Wisata Kuliner. Jenis penelitian adalah pengumpulan data primer dengan teknik kuesioner dan teknik survei, penarikan sampel adalah teknik *Purposive Sampling* yaitu *Semantic Differential*. Hasil pembahasan bahwa gastronomi yaitu motif utama dibalik pelaku yang menyediakan dan mempersiapkan keperluan bahan minuman dan bahan makanan. Pengolahan teknik memasak menurut bahan berupa mengukus, menumis, menggoreng dan merebus melalui tradisi untuk menciptakan cita rasa hidangan yang kuat. Menganalisa cara memasak makanan khas keraton, bahan dan alat yang digunakan untuk melestarikan makanan khas keraton Yogyakarta sebagai upaya pengembangan wisata kuliner daerah. Perbedaan penelitian adalah jenis penelitian dan lokasi penelitian yang digunakan berbeda dengan penelitian terdahulu. Sedangkan persamaan penelitian yang akan dilakukan peneliti adalah

penelitian terdahulu membahas mengenai gastronomi makanan khas tradisional yang fokus pada bahan baku dan metode memasak dan teknik instrumen penelitian yang digunakan berupa kuesioner.

Peneliti Risa Panti Ariani, Komang Setemen, Cokorda Raka Marsiti (2016) (2016) di Kabupaten Buleleng dengan Judul penelitian Substitusi *Fusion Food* Berbasis Kuliner Bali Pada Mapel Boga Di SMK Se-Kabupaten Buleleng Bali. Jenis penelitian FGD (*Focus Group Discussion*) mengenai proses pembelajaran kuliner Bali berbasis *fusion food*. Hasil pembahasan bahwa pengembangan kuliner Bali menjadi *fusion food* untuk meningkatkan *Balinese food skil* pada siswa SMK Se-Kabupaten Buleleng dalam kegiatan ini untuk mengetahui kompetensi siswa dalam menyajikan, mengolah, serta mempersiapkan kuliner khas Bali dalam bentuk *fusion food* agar keberadaan kuliner khas Bali dapat dilestarikan melalui kemampuan siswa dalam bidang jurusan Tata Boga yang dapat menjadi ujung tombak wisata kuliner di Bali. Perbedaan penelitian yang akan dilakukan peneliti adalah penelitian terdahulu dibedakan metode penelitian dan oleh lokasi penelitian yang digunakan berbeda dengan penelitian terdahulu yaitu fokus pada grup diskusi. Sedangkan persamaan adalah penelitian terdahulu membahas mengenai *fusion food* berbasis kuliner daerah pada pendahuluan yaitu latar belakang mengenai kuliner tradisional agar menjadi *fusion food* (kuliner modern).

Teori Dasar

Inovasi

Menurut Undang-Undang Nomor 19 tahun 2002 bahwa inovasi adalah salah satu rangkaian pengembangan dengan menerapkan ilmu teknologi dan pengetahuan pada sebuah produk (Sistem Nasional Penelitian, Pengembangan Teknologi, Dan Penerapan Ilmu Pengetahuan Dan Teknologi, 2002).

Gastronomi

Gastronomi merupakan suatu ilmu atau seni makanan yang baik salah satu yang berkaitan dengan kenikmatan dari minuman dan makanan (Nurwitasari, 2015). Adapun pengertian di atas bahwa ilmu gastronomi tentang sejarah dan budaya yang terkandung didalam menjadikan suatu identitas daerah budaya tersebut. Adapun kajian gastronomi mempengaruhi pada empat elemen yaitu budaya, lansekap geografis, sejarah, dan teknik memasak. Dari keempat elemen di atas disebut dengan tangible yang artinya terwujud, jelas dan nyata. Hal ini selalu dijadikan kriteria masyarakat negara barat yang berkaitan tentang

gastronomi (Indonesia Gastronomi Association, 2017).

Kuliner

Kuliner adalah bagian dalam suatu daerah yang tidak dapat dipisahkan dalam kehidupan masyarakat. Hal tersebut di katakan, karena setiap kelompok masyarakat memerlukan makanan sebagai kebutuhan pokok. Selanjutnya kuliner yaitu bagian yang erat kaitannya dengan dalam sumber kehidupan. Kuliner juga dapat diartikan sebagai hasil dari jenis olahan makanan berupa masakan dari jenis lauk pauk, makanan dan minuman (Gerardiansyah, 2017). Hal ini dikatakan setiap kelompok masyarakat memerlukan makanan sebagai kebutuhan pokok yang erat kaitannya dengan sumber kehidupan masyarakat. Beragam jenis kuliner lokal yang diolah dari ubi dan jagung salah satunya seperti:

- a) Kapusunosu adalah salah satu kuliner tradisional masyarakat Bau-Bau yang terbuat dari bahan dasar jagung tua. Dalam pengolahan kulit ari jagung dihilangkan dilakukan dengan cara ditumbuk terlebih dahulu dengan menggunakan alat tradisional yaitu nosu/lesung. Dalam proses pengolahannya menggunakan santan kental dan memiliki rasa asin dijadikan sebagai hidangan pembuka pada umumnya oleh masyarakat Buton (Kudus & Slamet, 2020).
- b) Ikan parende merupakan salah satu makanan dari Bau-Bau yang biasanya disajikan dalam keadaan masih panas. Makanan ini umumnya terbuat dari beberapa jenis ikan, seperti ikan kerapu dan ikan kakap, ditambah dengan bahan pelengkap bumbu. Proses penyajian pada umumnya menggunakan mangkok yang memiliki tekstur yang lembut dan umumnya berkuah yang biasanya disajikan sebagai makanan pendamping nasi, ketupat dan kasoami (Kudus & Slamet, 2020).
- c) Lapa-lapa yaitu hidangan kuliner tradisional masyarakat Buton yang sering dijumpai pada acara-acara adat tradisi, lapa-lapa memiliki bentuk memanjang seperti pipa. Makanan ini berbungkus daun kelapa yang dililit dengan tali pelepah lalu diikat kuat terbuat dari beras ketan merah, beras ketan putih dan santan kelapa dengan tambahan garam, dan bawang merah yang dicincang (Kudus & Slamet, 2020).
- d) Konduru adalah salah satu makanan khas tradisional pulau Buton yang sering dijumpai pada saat tradisi festival-festival Buton Sayur buah konduru dengan kualitas terbaik dan banyak dijual dipasar. Pembuatan sayur konduru dengan penambahan pelengkap bumbu tradisional kelapa goreng, santan bunga *dan* rempah-rempah (Kudus & Slamet, 2020).

- e) Ikan katapai adalah salah satu makanan khas tradisional pulau Buton yang sering dijumpai pada saat acara haroa, akika, pomalo, dan tradisi posipo artinya acara 7 bulanan ibu yang sedang hamil. Kuliner ini terbuat dari ikan panggang asap yang diolah dari ikan cakalang dan tongkol dengan pelengkap bumbu tradisional kelapa goreng, santan bunga dan daun *kaobula* (Kudus & Slamet, 2020).
- f) Onde-onde tersebut salah satu makanan penutup khas tradisional pulau Buton yang memiliki rasa manis dan sering dijumpai pada saat acara haroa dan pomalo yang biasanya disajikan dalam talang besar atau talang sajian. Makanan terbuat dari tepung beras ketan dan tepung beras, isian adonan gula merah yang dibalut dengan kelapa parut tepung beras ketan (Kudus & Slamet, 2020).

Fusion Food

Saat ini mulai populer perkembangan penyajian makanan dan minuman di masyarakat yang dikenal dengan istilah *fusion food* atau *fusion cuisine*. *Fusion* adalah makanan inovasi menu baru, semenjak mulai tahun 2004 makanan disajikan menyerupai seperti tingkatan bambu runcing, hidangan ditata dalam satu *plate* dengan posisi sejajar disebut teknik *three dis*. Penyajian teknik *fusion food* ditahun 2009 dengan cara meletakkan saus dituang lalu ditarik bagian tengahnya, sehingga terlihat abstrak dan artistik (Azisa, 2021). Menurut Hamilton dalam disebutkan bahwa fungsi dari *fusion food* adalah selain untuk menciptakan menu baru yang unik dan juga memiliki fungsi lain seperti strategi pemasaran kuliner dari pelaku usaha yang menyajikan hidangan unik dan berbeda dari pesainnya (Lestari & Komariah, 2019). Di *Event Festival Fusion Food* di Bali dalam artikel *News* menurut Henry Alexie Bloem perwakilan dari *Indonesian Chef Association* (ICA) bahwa *Fusion Food* merupakan tren baru kuliner khas Bali bergaya modern. *Fusion Food* juga mengkombinasikan kuliner khas Bali yang disajikan dengan gaya Barat atau Eropa sesuai giliran makanan.

Hal ini juga berkaitan dengan Chef Noldy Herling (*Executive Chef* di *Mercure Hotel Jakarta Simatupang*) menyebutkan bahwa tren *Western food* atau makanan Eropa pada tahun 2019 akan mengarah ke masakan *fusion* diikuti dengan tampilan makanan yang memperhatikan *food plating* atau dikenal juga dengan sebutan *plating art* (Sari, 2018). *Plating art* adalah mengenai presentasi makanan agar meningkatkan keinginan dan kesan terhadap makanan sehingga meninggalkan memori yang baru. Hidangan *Table d'hote* terdiri dari 4 hidangan

giliran seperti *Hors d'oeuvre* yaitu hidangan pembuka atau *appetizer*, *potage* yaitu hidangan *soup*, *Grosse Piece* yaitu hidangan utama atau *main course*, dan *Dessert* yaitu hidangan penutup (Zahra, 2017).

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Jenis penelitian adalah eksperimen bersifat kuantitatif karena data yang didapat adalah data angka dari hasil uji hedonik panelis untuk mengetahui inovasi *fusion food* dan daya terima masyarakat terhadap kuliner Bau-Bau Sulawesi Tenggara.

Metode Penarikan Populasi Dan Sampel

Pengumpulan data dalam penelitian ini adalah pembagian kuesioner kepada seluruh panelis civitas akademika Kampus Politeknik Bosowa yaitu mahasiswa angkatan ke-8 tahun 2020 yang masih aktif dan dosen di Kampus Politeknik Bosowa dengan total sebanyak 51 orang dikategorikan panelis tidak terlatih dapat dilihat seperti tabel berikut:

Tabel 1. Data Jumlah Populasi Civitas Akademika Mahasiswa Tahun 2020 dan Dosen

No.	Jurusan/Program Studi	Jumlah
1.	Perawatan dan Perbaikan Mesin	11 Orang
2.	Teknik Mekatronika	8 Orang
3.	Teknik Listrik	9 Orang
4.	Perpajakan	16 Orang
5.	Dosen	7 Orang
TOTAL POPULASI		51 orang

Sumber: BAAK Politeknik Bosowa Makassar 2021.

Teknik pengambilan sampel yang digunakan adalah *Probability Sampling* yaitu teknik pengambilan sampel memberi peluang yang sama bagi setiap anggota populasi untuk dipilih menjadi anggota sampel. *Proportionate Stratified Random Sampling* adalah pengambilan sampel dari anggota populasi secara acak dan berstrata secara *proporsional*, Teknik tersebut digunakan karena populasi tersebar dalam beberapa kelompok, dimana populasi terbagi kedalam proporsi dari masing-masing kategori populasi (Sugiyono, 2018). Maka untuk pengambilan ukuran sampel menggunakan pengundian '*lotere*' atau arisan dengan menuliskan nomor dari setiap anggota sampel di selembar kertas dengan mata tertutup n buah kertas diperoleh dari penggunaan tabel bilangan acak dalam (Riduwan, 2015) seperti:

001= objek nomor 1

101=objek nomor 1

002= objek nomor 2

102=objek nomor 2

003= objek nomor 3

103=objek nomor 3

$$n = \frac{51}{1 + 51(0,05)^2}$$

$$n = \frac{51}{1+51(0,0025)}$$

$$n = \frac{51}{1+0,1275}$$

$$n = \frac{51}{1,1275}$$

$$n = 45,23 \text{ orang}$$

Perhitungan di atas untuk menentukan besarnya sampel dari setiap tingkatan dilakukan dengan cara alokasi *proporsional* sebanyak 45 orang berikut:

dimana; N_i = Populasi ke-1, N = Jumlah sampel, dan n_i = Anggota sampel proporsi ke- i

$$n_i = \frac{N_i}{N} \times n$$

Tabel 2 Proporsi Sampel Responden Penelitian

No	Jurusan	Jumlah Populasi	Sampel
1.	PPM	11 Orang	$\frac{11}{51} \times 45 = 9,70$ dibulatkan 10 orang
2.	TMK	8 Orang	$\frac{8}{51} \times 45 = 7,05$ dibulatkan 7 orang
3.	TLK	9 Orang	$\frac{9}{51} \times 45 = 7,94$ dibulatkan 8 orang
4.	PJK	16 Orang	$\frac{16}{51} \times 45 = 14,11$ dibulatkan 14 orang
5.	Dosen PJK	1 Orang	$\frac{2}{51} \times 45 = 1,76$ dibulatkan 2 orang
6.	Dosen TLK	2 Orang	$\frac{1}{51} \times 45 = 0,88$ dibulatkan 1 orang
7.	Dosen TMK	2 Orang	$\frac{1}{51} \times 45 = 0,88$ dibulatkan 1 orang
8.	Dosen PPM	2 Orang	$\frac{1}{51} \times 45 = 0,88$ dibulatkan 1 orang

Total	51 Orang	45 ORANG
-------	----------	----------

Sumber: Hasil Perhitungan Proporsi Sampel 2021.

Teknik Pengumpulan Data

Pada sumber data yang digunakan melalui data primer yang dibuat oleh peneliti dan data dikumpul sendiri oleh peneliti langsung dari hasil kuesioner yang sudah diisi oleh panelis. Sedangkan data sekunder melalui buku, *newspaper article*, jurnal *article*, *megazine article*, *report* dan situs internet resmi yang berkaitan dengan judul peneliti.

Skala Pengukuran dan Instrumen Penelitian

Pada penelitian ini menggunakan skala *likert* yaitu untuk mengukur pendapat, sikap dan persepsi individu maupun sekelompok orang mengenai fenomena sosial (Sugiyono, 2018). Instrumen penelitian yang dibuat berupa *checklist* atau pilihan ganda dengan cara memberikan tanda (v) pada kolom tabel. Skala *likert* yang digunakan adalah 5 variabel yang diberikan skor yaitu:

- | | |
|-----------------------|---|
| 1) Sangat Setuju (SS) | 5 |
| 2) Setuju (S) | 4 |
| 3) Ragu-Ragu (RR) | 3 |
| 4) Kurang Setuju (KS) | 2 |
| 5) Tidak Setuju (TS) | 1 |

Rancangan Penelitian Bahan Dan Alat

Resep baku yang digunakan adalah resep baku kuliner tradisional Bau-Bau. Sedangkan alat yang digunakan adalah Kompor, wajan penggoreng, gelas ukur, sendok pengaduk, panci pengukus, mangkuk, talenan, pisau, blender, sendok ukur, baskom, saringan, wadah plastik, pengulek, panci saus, *dessert plate*, *dinner plate*, gelas kaca es buah *sup cup & saucer*, dan *cetakan plastik*. Berikut resep baku tradisional kuliner:

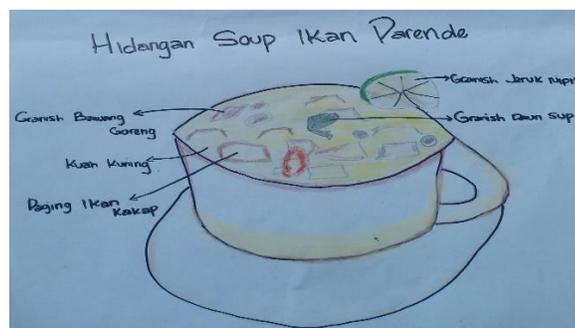
- 1) Berikut resep baku tradisional dari kapusunosu: 600 gr jagung pulut tua, 1000 ml air, 800 ml santan, secukupnya garam halus dan gula, 3 gr daun pandan, 250 gr kacang merah, dan 400 ml santan kental.
- 2) Berikut resep baku tradisional dari sup ikan parende: 600 gr ikan kakap, 20 gr bawang putih, 35 gr bawang merah, 15 gr tomat, 10 gr jeruk lemon, 15 gr serai, 10 gr air asam jawa, secukupnya gula dan garam, 1200 ml Air, 10 gr cabe merah, 15 gr kunyit, 30 gr minyak goreng, 20 gr daun bawang, 2 gr merica bubuk, 5 gr cabe rawit, dan 12 gr kemiri.

- 3) Berikut resep baku tradisional dari lapa-lapa: 300 gr beras ketan merah, 300 gr beras ketan putih, 600 gr beras cap kepala, secukupnya garam halus, 3 gr daun pandan, 850 ml santan, secukupnya daun bale/janur, dan secukupnya tali pelepah/rapiah.
- 4) Berikut resep baku tradisional dari konduru: 500 gr buah kundur, 100 gr kelapa goreng, 3 gr kunyit, 600 ml santan kelapa, secukupnya garam halus, 5 gr ketumbar, secukupnya gula, 300 ml santan kental, 25 gr bawang merah, 35 gr bawang putih, 20 gr kemiri (sangrai), 10 gr cabe merah besar, 10 gr air asam jawa, dan 2 gr daun salam.
- 4) Berikut resep baku tradisional dari ikan katapai: 100 gr daging ikan cakalang, 10 gr bawang putih, 15 gr bawang merah, 500 ml santan kental, secukupnya garam dan gula, 20 gr kelapa goreng, 25 gr serai, 15 gr belimbing sayur, 3 gr daun salam, 40 gr cabe merah besar, 25 gr kemiri, 20 gr jahe, dan 15 gr ketumbar.
- 5) Berikut resep baku tradisional dari onde-onde gola: 500 gr tepung beras ketan putih, 250 gr tepung terigu, 500 gr gula merah, 500 gr kelapa parut, 5 gr garam halus, 30 ml pasta panda, 500 ml air, dan 20 gr minyak goreng.

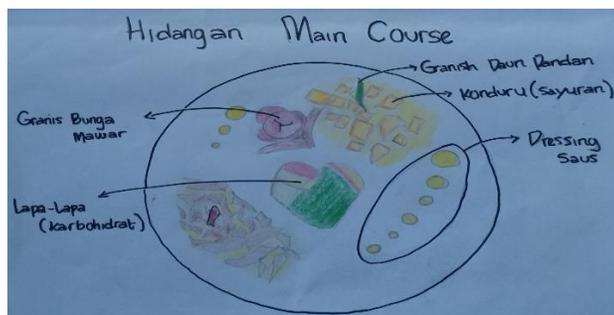
Berikut ini merupakan rancangan penelitian sketsa gambar hidangan hidangan kuliner Bau-Bau berdasarkan berdasarkan hasil konsep penulis dapat dilihat pada seperti berikut:



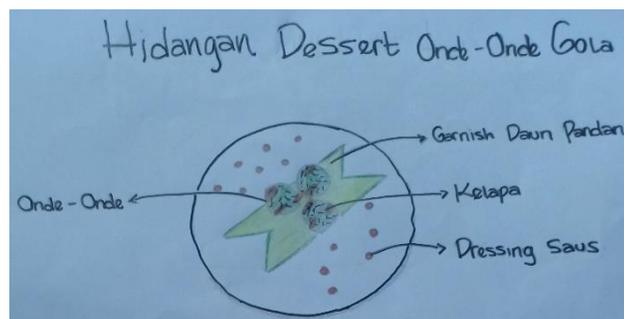
Gambar 1. Sketsa rancangan *plating* hidangan *appetizer* versi *fusion food*
Sumber: Analisa Penulis, 2021.



Gambar 2. Sketsa rancangan *plating* hidangan *soup* versi *fusion food*
Sumber: Analisa Penulis, 2021.



Gambar 3. Sketsa rancangan *plating* hidangan *main course* versi *fusion food*
Sumber: Analisa Penulis, 2021.



Gambar 4. Sketsa rancangan *plating* hidangan *dessert* versi *fusion food*
Sumber: Analisa Penulis, 2021.

Teknik Analisis Data

Dalam penelitian ini analisis data yang digunakan adalah statistik deskriptif. Setelah nilai rata-rata ditemukan, selanjutnya pemberian nilai kriteria yang dimaksud (Sugiyono, 2019) yaitu:

- 1) 1,00 – 1,79 Digolongkan sangat tidak suka
- 2) 1,80 – 2,59 Digolongkan tidak suka
- 3) 2,60 – 3,39 Digolongkan netral
- 4) 3,40 – 4,19 Digolongkan suka
- 5) 4,20 – 5,00 Digolongkan sangat suka

Setelah itu dilakukan menganalisis dan menyajikan data dalam bentuk tabel dan diagram batang untuk menarik kesimpulan penelitian terhadap pembuatan kuliner Bau-Bau dengan teknik *fusion food*. Maka melalui cara ini dapat mempermudah pembaca agar dapat mengetahui pembahasan hasil penelitian.

Kemudian dianalisis data dengan membandingkan nilai rata-rata dari masing-masing tabel kode hidangan sehingga dapat dilihat kode hidangan mana yang banyak memberikan skor

nilai rata-rata kriteria tertinggi dan paling bisa diterima oleh masyarakat. Data tersebut didapatkan berdasarkan hasil dari uji kesukaan atau uji hedonik agar dapat mengetahui inovasi *fusion food* dan daya terima masyarakat terhadap kuliner Bau-Bau Sulawesi Tenggara.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Penyajian Display Inovasi Kuliner Bau-Bau *Fusion Food*

Penelitian ini terfokus pada hasil penyajian *display* inovasi *fusion food* berdasarkan pendapat dari Hendry Alexie Bloem bahwa hidangan *fusion food* penyajian makanan dengan gaya Barat atau Eropa yang sesuai giliran makanan. Adapun *display* inovasi kuliner Bau-Bau dengan menggunakan *fusion food* lebih fokus pada plating sajian hidangan dengan memperhatikan tampilan plating yang estetik, keseimbangan, warna, *garnish*, komposisi tata letak, dan tekstur, dan kontras dari 4 hidangan *appetizer*, *soup*, *main course*, dan *dessert* seperti berikut:

a). Hidangan *Appetizer*



Gambar 5. Proses penyajian *plating* hidangan *appetizer* versi *fusion food*
Sumber: Analisa Penulis, 2021.

Dalam proses penyajian *plating* hidangan *appetizer* kapusunosu dengan versi *fusion food* dapat dilihat pada gambar 5 di atas, kapusunosu disajikan dengan toping kacang merah, jangung pulut yang telah empuk disajikan dalam gelas *ice cream*/gelas es campur yang berbentuk seperti mangkuk dan memiliki tangkai kaki disebut *stem*, pada kuah bubur dibuat tidak terlalu kental. Kemudian toping kacang merah yang telah dimasak terpisah diblender halus lalu dicetak bentuk *circle* atau lebih pipih. Pada kacang merah yang telah dibentuk dituang di atas bubur jagung pada posisi tengah, *simple syrup* dipisah agar mudah ditaburi di atas kacang merah setelah itu ditambahkan dengan bentuk *simple garnish* sehelai daun panda yang berwarna hijau segar yang telah dibentuk seperti huruf V runcing yang ditaruh di atas toping kacang merah dengan memperhatikan komposisi tekstur, keseimbangan, kontras, dan warna. Alasan pemilihan

hidangan kapusunosu sebagai hidangan pembuka/*appetizer* karena hidangan kapusunosu salah satu makanan khas tradisional Bau-Bau Sulawesi Tenggara yang dulunya makanan ini adalah makanan raja, kapusunosu ini biasanya dijadikan sebagai hidangan pembuka yang memiliki rasa asin dan makanan ini hanya ada pada saat acara adat dan ulang tahun daerah Buton. Makanan ini memiliki porsi jumlah sedikit untuk membangkitkan nafsu makan.

b). Hidangan *Soup*



Gambar 6. Proses penyajian *plating* hidangan *soup* versi *fusion food*
Sumber: Analisa Penulis, 2021.

Dalam proses penyajian *plating* hidangan *soup* ikan parende dengan versi *fusion food* dapat dilihat pada gambar 6 di atas, sup ikan parende disajikan dengan berkuah, daging ikan kakap yang telah direbus terlebih dahulu ditumis dengan bumbu kuah kuning dan disajikan dalam *soup cup* atau mangkuk dan *saucer* atau piring ceper kecil, daging ikan dipotong dadu dimasak dengan kuah kuning dan ditambahkan perasa. Kemudian ditaburi *simple garnish* bawang goreng dan daun sup di atas kuah kuning. Pemberian buah jeruk nipis *diplating* pada ujung mangkuk dengan memperhatikan komposisi tekstur, keseimbangan, kontras, dan warna. Alasan pemilihan hidangan sup ikan parende sebagai hidangan *soup* karena hidangan sup ikan parende salah satu makanan khas tradisional Bau-Bau Sulawesi Tenggara yang dulunya makanan sup ini adalah penyambut tamu dan pernikahan. Sup ini biasanya dijadikan sebagai hidangan santapan sehari-hari masyarakat yang memiliki rasa gurih dan sup ini hanya ada pada saat acara tradisi Buton. Makanan ini disajikan dalam keadaan masih panas dan berkuah dimakan dengan kasuami.

c). Hidangan *Main Course*

Gambar 7. Proses penyajian *plating* hidangan *main course* dengan versi *fusion food*
Sumber: Analisa Penulis, 2021.

Dalam proses penyajian *plating* hidangan *main course* dengan versi *fusion food* dapat dilihat pada gambar 7 di atas, hidangan *main course* disajikan dengan plating *modern* menggunakan saus *dressing* berbentuk *tapering underlines* di atas *dinner plate*. Pada lapa- lapa dicetak dalam bungkus daun kelapa warna selang seling merah putih yang dipotong serong. Konduru dipotong dadu di *plating round* ditumpuk dan tambahkan *simple garnish* cabai merah berbentuk bunga *gerbra*. Ikan katapai disuwir-suwir dengan kuah saus kuning di *plating* sederhana yang ditumpuk dengan pemberian *simple garnish* sehelai daun sup dan taburan bawang goreng, kemudian tambahkan *garnish* kelopak bunga dari buah tomat agar terlihat menarik dengan memperhatikan komposisi tekstur, keseimbangan, kontras, dan warna. Alasan pemilihan hidangan *main course* sebagai hidangan utama karena hidangan ini terdiri dari lapa-lapa, ikan katapai, dan konduru salah satu makanan khas tradisional Bau-Bau Sulawesi Tenggara sebagai makanan wajib dalam hajatan-hajatan adat tradisi masyarakat Buton. Makanan ini disajikan pada saat acara haroa, akika, pomalo, dan tradisi posipo artinya acara 7 bulanan ibu yang sedang hamil.

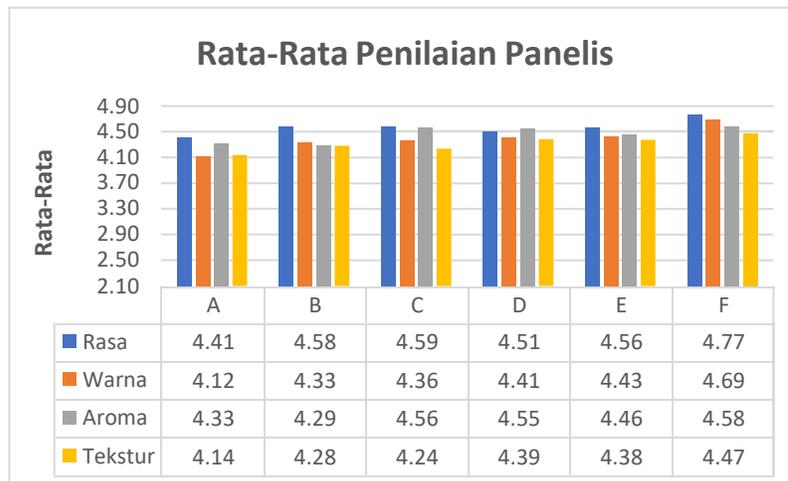
d). Hidangan *Dessert*

Gambar 8. Proses penyajian *plating* hidangan *dessert* dengan versi *fusion food*
Sumber: Analisa Penulis, 2021.

Dalam proses penyajian *plating* hidangan *dessert* dengan versi *fusion food* dapat dilihat pada gambar 8 di atas, hidangan *dessert* disajikan dengan *plating modern* menggunakan saus *dressing* gula merah berbentuk *universal dots* di atas *dessert plate* ataupuniring kecil datar yang dilapisi daun pandan. Kemudian tambahan taburan saus *dressing* berbentuk *zig zag line* di atas hidangan agar terlihat menarik dengan memperhatikan komposisi tekstur, keseimbangan, kontras, dan warna. Alasan pemilihan hidangan *dessert* sebagai hidangan penutup karena hidangan ini termasuk *salu* (kue-kue yang disajikan dalam setiap acara haroa dan pomalo) yang memiliki rasa manis berbentuk bulat-bulatan yang biasanya disajikan dalam talang besar atau talang sajian “*ba-ba*”.

Daya Terima Masyarakat

Berdasarkan hasil dari rekapitulasi angket di atas, dapat dijabarkan bahwa panelis memberikan penilaian sangat suka yang memiliki nilai rata-rata berbeda-beda. Adapun dapat dilihat seperti gambar 9 diagram batang rata-rata penilaian panelis berikut:



Gambar 9. Hasil Rata-Rata Penilaian Uji Coba Pertama, Kedua, dan Ketiga
Sumber: Hasil Uji Hedonik Panelis, 2021.

Pada hidangan *appetizer* kapusunosu dengan menggunakan resep baku tradisional versi teknik *fusion food*, dari keseluruhan penilaian panelis pada aspek rasa memperoleh nilai rata-rata skor 4.41 (sangat suka) memiliki rasa tidak terlalu manis, aspek warna memperoleh nilai rata-rata skor 4.12 (suka) memiliki warna, aspek aroma memperoleh nilai rata-rata skor 4.33 (sangat suka) memiliki aroma yang wangi, dan aspek tekstur memperoleh nilai rata-rata skor 4.14 (suka) memiliki tekstur tidak terlalu lembek sehingga menjadi daya terima masyarakat.

Pada hidangan *soup* ikan parende dengan menggunakan resep baku tradisional versi teknik *fusion food*, dari keseluruhan penilaian panelis pada aspek rasa memperoleh nilai rata-rata skor 4.58 (sangat suka) memiliki rasa asam, aspek warna memperoleh nilai rata-rata skor 4.33 (sangat suka) memiliki warna kuning, aspek aroma memperoleh nilai rata-rata skor 4.29 (sangat suka) memiliki aroma sedikit amis, dan aspek tekstur memperoleh nilai rata-rata skor 4.28 (sangat suka) memiliki tekstur kurang empuk sehinggamenjadi daya terima masyarakat.

Pada hidangan *main course* lapa-lapa dengan menggunakan resep baku tradisionalversi teknik *fusion food*, dari keseluruhan penilaian panelis pada aspek rasa memperoleh nilai rata-rata skor 4.59 (sangat suka) memiliki rasa enak, aspek warna memperoleh nilai rata-rata skor 4.36 (sangat suka) memiliki warna putih dan merah, aspek aroma memperoleh nilai rata-rata skor 4.56 (sangat suka) memiliki aroma wangi, dan aspek teksturmemperoleh nilai rata-rata skor 4.24 (sangat suka) memiliki tekstur tidak terlalu pulut sehingga menjadi daya terima masyarakat. Pada hidangan utama ikan katapai dengan menggunakan resep baku tradisional versi teknik *fusion food*, dari keseluruhan penilaian panelis pada aspek rasa memperoleh nilai rata-rata skor 4.51 (sangat suka) memiliki rasa enak, aspek warna memperoleh nilai rata-rata skor 4.41 (sangat suka) memiliki warna kuah warna kuning, aspek aroma memperoleh nilai rata-rata skor 4.55 (sangat suka) memiliki aroma yang sangat jelas, dan aspek tekstur memperoleh nilai rata-rata skor 4.39 (sangat suka) memiliki tekstur halus sehingga menjadi daya terima masyarakat. Pada hidangan utama konduru dengan menggunakan resep baku tradisional versi teknik *fusion food*, dari keseluruhan penilaian panelis pada aspek rasa memperoleh nilai rata-rata skor 4.56 (sangat suka) memiliki rasa tawar, aspek warna memperoleh nilai rata-rata skor 4.43 (sangat suka) memiliki warna kuning pucat, aspek aroma memperoleh nilai rata-rata skor 4.46 (sangat suka) memiliki aroma jelas, dan aspek tekstur memperoleh nilai rata-rata skor 4.38 (sangat suka) memiliki tekstur berserat sehingga menjadi daya terima masyarakat.

Pada hidangan *dessert* onde-onde gola dengan menggunakan resep baku tradisional versi teknik *fusion food*, dari keseluruhan penilaian panelis pada aspek rasa memperoleh nilai rata-rata skor 4.77 (sangat suka) memiliki rasa manis, aspek warna memperoleh nilai rata-rata skor 4.69 (sangat suka) yang mempunyai warna hijau, aspek aroma memperoleh nilai rata-rata skor 4.58 (sangat suka) memiliki aroma yang tidak wangi,

dan aspek tekstur memperoleh nilai rata-rata skor 4.47 (sangat suka) memiliki tekstur kenyal sehingga menjadi daya terima masyarakat.

KESIMPULAN

Daya terima masyarakat terhadap kuliner Bau-Bau versi *fusion food* dari segi aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur adalah dari hasil rekapitulasi angket pada nilai rata-rata aspek paling tertinggi. Dari enam hidangan yang telah di uji hedonik oleh penulis menggunakan resep baku tradisional, maka dapat disimpulkan dari keseluruhan penilaian panelis bahwa panelis lebih cenderung memilih hidangan *dessert* pada aspek rasa dengan nilai rata-rata tertinggi skorsebanyak 4.77. Dari aspek aroma dengan nilai rata-rata hidangan *main course* ikan katapai sebesar 4.55 dan skor hidangan *soup* sebesar 4.33 hal ini disebabkan aroma kuah ikan lebih mendominasi rempah-rempah, Pada konduru aspek tekstur mendapatkan nilai sebesar 4.38 dikarenakan berserat. Aspek warna pada *appetizer* mendapatkan nilai rata-rata sebesar 4.12 dan warna pada lapa-lapa dengan skor sebanyak 4.36 dikarenakan warna menarik. Dari semua hidangan banyak panelis yang memberikan nilai rata-rata 4.00 di atas dengan pemberian kriteria suka. Saran penelitian selanjutnya adalah sebaiknya dilakukan penelitian analisis mengenai kuliner tradisional daerah untuk mengetahui bagaimana sifat, ciri khas, sejarah, tradisi budaya dan keunikan terhadap hasil modifikasi kuliner tradisional dengan versi *fusion food* terutama khususnya kuliner Bau-Bau Sulawesi Tenggara.

DAFTAR PUSTAKA

Ariani, R. P., Setemen, K., & Marsiti, C. I. R. (2016). *Substitusi Fusion Food Berbasis Kuliner Bali Pada Mapel Boga Di SMK Se-Kabupaten Buleleng Bali*. Undiksha Press.

Azisa, N. (2021). Pengertian dan Perkembangan Fusion Food dalam Modul Paket Keahlian Patiseri. *Lembaga Pers Mahasiswa Universitas Negeri Makassar*. <https://profesi-unm.com/profesiwiki/pengertian-dan-perkembangan-fusion-food-dalam-modul-paket-keahlian-patiseri/?amp=1>

Fadilah, N. (2019). *Fusion Food Nusantara (Studi Deskriptif tentang Padu Padan Makanan (Fusion Food) Nusantara di Restoran Botanika Surabaya)* [Universitas Airlangga]. <https://repository.unair.ac.id/100830/>

Gerardiansyah, A. (2017). *Landasan Program Perencanaan dan Perancangan Arsitektur Pusat Kuliner Khas Semarang di Jalan Pemuda (Dengan Konsep City Walk)* [Universitas Diponegoro].

<http://eprints.undip.ac.id/54974/>

Indonesia Gastronomi Association. (2017). *Gastronomi Upaboga*. Indonesia Gastronomy Association.

Krisnadi, A. R. (2018). Gastronomi Makanan Betawi Sebagai Salah Satu Identitas Budaya. *National Conference of Creative Industry: Sustainable Tourism Industry for Economic Development*, 381–396. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.30813/ncci.v0i0.1221>

Kudus, I., & Slamet, A. (2020). *Kuliner Tradisional Buton: Sekali Mencicipi Dikenang Sepanjang Masa*. PT Kanisius.

Lestari, W. (2019). *Pengembangan Media Pembelajaran Buku Saku Fusion Food Sebagai Sumber Belajar Di Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Program Kuliner* [Universitas Negeri Yogyakarta]. <http://eprints.uny.ac.id/65075/>

Lestari, W., & Komariah, K. (2019). *Buku Saku Fusion Food untuk Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Program Kuliner*. Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta. [http://staffnew.uny.ac.id/upload/131405892/penelitian/C38 Buku Saku Fusion Food.pdf](http://staffnew.uny.ac.id/upload/131405892/penelitian/C38%20Buku%20Saku%20Fusion%20Food.pdf)

Nugraha, I. P. (2017). *Pelestarian Minuman Tradisional Lahang Sebagai Atraksi Wisata Gastronomi Kabupaten Bandung Barat, Provinsi Jawa Barat* [Universitas Pendidikan Indonesia]. http://repository.upi.edu/33199/1/S_MIK_1306660_Title.pdf

Nugroho, S. P., & Hardani, I. P. (2020). Gastronomi Makanan Khas Keraton Yogyakarta Sebagai Upaya Pengembangan Wisata Kuliner. *Jurnal Pariwisata*, 7(1), 52–62. <https://doi.org/https://doi.org/10.31294/par.v7i1.8136>

Nurwitasari, A. (2015). Pengaruh Wisata Gastronomi Makanan Tradisional Sunda terhadap Keputusan Wisatawan Berkunjung ke Kota Bandung. *Jurnal Barista*, 2(1), 92–102. <https://ejournal.stp-bandung.ac.id/index.php/v01/article/view/34>

Putri, T. (2019, November 22). Fusion Food Tren Dikalangan Milenial Pembisnis Kuliner Harus Terus Berinovasi. *Okezone* TV. <https://lifestyle.okezone.com/read/2019/11/22/298/2133028/fusion-food-tren-di-kalangan-milenial-pebisnis-kuliner-harus-terus-berinovasi>

Rahmawati. (2018). *Mengenal Kuliner dari Pulau Buton* (Sukmawati (ed.)). Kantor Bahasa Sulawesi Tenggara. [https://badanbahasa.kemdikbud.go.id/resource/doc/files/Mengenal_Kulinaer_dari_Pulau_Buton_\(Perbaikan\)_0.pdf](https://badanbahasa.kemdikbud.go.id/resource/doc/files/Mengenal_Kulinaer_dari_Pulau_Buton_(Perbaikan)_0.pdf)

Riduwan. (2015). *Metode dan Teknik Menyusun Proposal Penelitian*. Alfabeta. 978-602-8361-

12-5

Sari, S. P. (2018). Intip Tren Western Food 2019 Makanan Fusion Primadona Kaum Milenial. *I/News*.

Sistem Nasional Penelitian, Pengembangan Teknologi, dan Penerapan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi, (2002).
http://mta.litbang.kemkes.go.id/2013/images/download/UU18_2002_ttg_SisNasLitbang.pdf

Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif* (1st ed.). Alfabeta.

Zahra, S. H. S. (2017). Pengaplikasian Plating Art Pada Produk Home Living Plating Art Application On Home Living Product. *E-Proceeding of Art & Design*, 1048–1055.
<https://openlibrarypublications.telkomuniversity.ac.id/index.php/artdesign/article/view/4836>