

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dalam mendekonstruksi hidangan utama daging asap Hotel De Braga menjadi makanan sushi melibatkan pemisahan komponen hidangan menjadi sebuah elemen individual dan disusun kembali untuk menciptakan sebuah dekonstruksi makanan sushi yang baru. Proses ini tidak hanya berfokus kepada estetika tetapi juga pada rasa, tekstur dan aroma secara keseluruhan. (Smith, J. (2019)).

Menurut laporan industri pada akhir-akhir ini penggunaan teknik dekonstruksi pada menu hotel bertujuan untuk menarik pelanggan yang mencari pengalaman bersantap yang tidak hanya mencakup rasa tetapi juga estetika dan teknik (Smith, J. (2019)).

Misalnya daging asap yang biasanya disajikan utuh, kini hadir dalam potongan kecil-kecil yang diolah dengan berbagai teknik seperti pengasapan tambahan, pemanggangan dan pengolahan molekuler. Pendekatan ini sejalan dengan perkembangan tren kuliner modern yang menekankan pentingnya pengalaman bersantap yang lebih personal dan inovatif.

Tujuan dekonstruksi adalah untuk menyusun kembali komponen-komponen hidangan dan disusun kembali dengan cara yang kreatif, sehingga menciptakan pengalaman kuliner yang baru dan menarik, meningkatkan selera makan yaitu mengubah hidangan menjadi makanan sushi.

Dalam jurnal ini, dekonstruksi diartikan sebagai penataan ulang yang bertujuan untuk mengubah penyajian makanan agar lebih menarik dan meningkatkan selera makan.

Dekonstruksi juga mengganti bahan isian tradisional sushi yang biasanya menggunakan makanan laut dengan daging asap dan daun singkong.

Dekonstruksi *main course* berbasis daging asap di Hotel De Braga Bandung ini, bertujuan untuk mengubah penampilan makanan daging asap yang biasa disajikan biasa saja dan menurut konsumen yang memesan makanan daging asap di Hotel De Braga menyebutnya kurang menarik. Panelis mendekonstruksi *main course* berbasis daging asap di Hotel De Braga Bandung ini agar orang lebih tertarik memesan atau memakan daging asap ini dengan cara menyajikannya dalam bentuk makanan sushi dengan tujuan agar orang lebih tertarik hidangan ini dan lebih mudah menikmatinya.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka rumusan masalah yang diangkat dari masalah ini adalah:

- 1) Bagaimana formulasi resep dekonstruksi main course berbasis daging asap di Hotel De Braga Bandung?
- 2) Bagaimana daya terima konsumen pada dekonstruksi *main course* berbasis daging asap di Hotel De Braga Bandung?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penulis mengangkat judul Dekonstruksi *Main Course* Daging Asap di Hotel De Braga Bandung, dengan mengubah bentuk penyajian hidangan tersebut menjadi berbentuk makanan sushi adalah sebagai berikut:

- 1) Mengubah penampilan penyajian makanan agar terlihat lebih menarik, simple, dan mudah dinikmati.
- 2) Menambah selera makan konsumen.
- 3) Menambah ide menu isian dari makanan sushi.