

ABSTRAK

Penelitian ini mengangkat inovasi kuliner berbasis warisan budaya Nusantara dengan pendekatan dekonstruksi untuk menciptakan makanan fusi yang memadukan elemen tradisional Indonesia dan Korea. Gado-gado, sebagai salah satu ikon kuliner Indonesia, ditransformasikan menjadi gimbap Korea guna menjawab tantangan modernisasi kuliner, perubahan gaya hidup, serta selera generasi muda terhadap makanan yang praktis, estetik, dan bergizi. Metode yang digunakan adalah Research and Development (R&D) model 4D (Define, Design, Develop, Disseminate) dengan pendekatan kuantitatif deskriptif. Uji coba produk dilakukan melalui uji organoleptik yang melibatkan 30 panelis dari kalangan akademisi, praktisi kuliner, dan konsumen umum. Inovasi ini menunjukkan potensi tinggi dalam penerimaan konsumen, terutama dalam aspek rasa, tampilan visual, kepraktisan konsumsi, dan tekstur, serta mempertahankan cita rasa khas gado-gado sambil memberikan nilai tambah dalam penyajian yang lebih modern dan adaptif terhadap pasar global. Penelitian ini diharapkan menjadi referensi dalam pengembangan makanan fusi berbasis kuliner lokal dan mendukung pelestarian identitas budaya melalui pendekatan kreatif dan aplikatif.

Kata Kunci: Gado-gado, Gimbap, Inovasi Makanan Fusi, Dekonstruksi Kuliner, R&D, Makanan Tradisional