

EKOSISTEM KULINER INDONESIA BERSTANDAR GLOBAL

Indria Ariyanti
SMK Negeri 3 Probolinggo
indriaariyanti31@gmail.com

ABSTRAK

Keanekaragaman makanan khas yang menjadi ciri khas kuliner di suatu daerah perlu dipertahankan eksistensinya dengan cara melalui peningkatan pelayanan, menjaga kualitas dan higienis makanan, higienis tempat makan, inovasi makanan dan konsep suasana makan yang menarik. Kuliner merupakan kegiatan persiapan, pengolahan, penyajian produk makanan dan minuman yang menjadikan unsur kreatifitas, estetika, tradisi dan kearifan lokal sebagai elemen terpenting dalam meningkatkan cita rasa dan nilai produk untuk menarik daya beli dan memberikan pengalaman bagi konsumen

Popularitas masakan tradisional Indonesia sempat menurun namun kembali bangkit di awal tahun 2000-an saat posisi makanan dan minuman yang merupakan sebuah kebutuhan dasar manusia mulai bergeser bagi sebagian besar masyarakat Indonesia. Produk makanan dan minuman mulai menjadi bagian dari gaya hidup baru beberapa kalangan masyarakat dan berubah menjadi sebuah industri kuliner yang tidak hanya memenuhi kebutuhan pokok manusia, namun juga memenuhi kebutuhan lainnya seperti kebutuhan bersosialisasi maupun mengaktualisasikan diri. Jakarta dan Bandung merupakan kota-kota yang mengalami perkembangan industri kuliner sangat pesat. Pertumbuhan rumah makan atau restoran di kedua kota tersebut meningkat tinggi dan menjadi daya tarik tersendiri untuk dikunjungi sebagai objek wisata. Bersantap makan malam di sebuah restoran *ine-dining* akan sangat berbeda dengan di sebuah *food street center/ hawker center*. Namun bukan berarti restoran *ine-dining* memberikan kuliner yang lebih baik karena segmentasi dari produk yang ditawarkan berbeda. Yang terpenting adalah seluruh tempat penyajian tersebut harus memiliki standar kebersihan dan kesehatan yang terjaga.

Inovasi dalam sajian kuliner bertujuan untuk meningkatkan kualitas sajian kuliner menjadi lebih menarik, mempunyai daya jual tinggi dan disukai konsumen, meningkatkan efisiensi dalam proses produk dan pemasarannya seperti munculnya inovasi *frozen food*, munculnya produk kuliner baru, menekan persaingan bisnis dalam bisnis kuliner, karena banyak pelaku bisnis kuliner melakukan inovasi yang menghasilkan produk baru di pasar. Dengan berinovasi pelaku bisnis dapat bertahan dan berkembang di arus pasar. Kualitas produk dan higienitas sangat menentukan pilihan dan ekspektasi konsumen dalam membeli produk kuliner, sehingga ini harus menjadi hal yang wajib dipunyai setiap pelaku di bidang kuliner. Hal ini didukung dengan adanya ekosistem kuliner Indonesia yang meliputi rantai nilai kreatif, lingkungan pengembangan, pasar dan pengarsipan.

Kata Kunci : Ekosistem Kuliner, Global,

PENDAHULUAN

Kuliner berkaitan erat dengan proses dalam menyiapkan makanan atau memasak yang merupakan kegiatan dasar manusia dalam memenuhi kebutuhan hidupnya. Beberapa antropolog mempercayai bahwa kegiatan memasak sudah ada sejak 250 ribu tahun lalu pada saat tungku pertama kali ditemukan. Sejak itu, teknik memasak terus mengalami perkembangan. Setiap daerah di penjuru dunia memiliki teknik memasak dan variasi makanan yang berbeda-beda. Hal ini menjadikan makanan sebagai suatu hal yang memiliki fungsi sebagai produk budaya. Berangkat dari pemahaman tersebut, kuliner dijadikan sebuah komoditas industri kreatif berbasis budaya. Hal ini yang mendorong terciptanya subsektor kuliner menjadi salah satu dari lima belas subsektor ekonomi kreatif di Indonesia.

Kuliner asal Indonesia dengan keanekaragaman makanan khas yang menjadi ciri khas kuliner di suatu daerah perlu dipertahankan

eksistensinya dengan cara melalui peningkatan pelayanan, menjaga kualitas dan higienis makanan, higienis tempat makan, inovasi makanan dan konsep suasana makan yang menarik. Sehingga kuliner asal Indonesia dapat bersaing dengan kuliner negara lainnya karena memiliki kekhasan dan keunggulan kompetitif dalam cita rasa, pelayanan dan harga.

Kuliner yang di paparkan di bawah ini mempunyai tujuan untuk memberikan gambaran dalam meningkatkan kemampuan dalam proses penciptaan nilai kreatif kuliner Indonesia berstandar global, dan untuk mendorong terciptanya iklim kreatif dalam penciptaan kreasi baru berbasis kuliner tradisional Indonesia. Gambaran yang tertera dalam tujuan ini dapat berkontribusi dalam menciptakan keanekaragaman kuliner yang terdapat di Indonesia yang bertaraf Internasional.

DEFINISI KULINER DAN EKOSISTEM KULINER

Definisi kuliner di Indonesia belum ada sumber yang resmi, secara bahasa kuliner diserap dari bahasa Inggris *Cullinary* yang memiliki arti sebagai suatu yang digunakan dalam memasak atau berkaitan dengan memasak. Dikenal juga *Cullinary Art* yaitu teknik dalam menyiapkan makanan sehingga siap dihidangkan.

Kuliner merupakan kegiatan persiapan, pengolahan, penyajian produk makanan dan minuman yang menjadikan unsur kreatifitas, estetika, tradisi dan kearifan lokal sebagai elemen terpenting dalam meningkatkan cita rasa dan nilai produk untuk menarik daya beli dan memberikan pengalaman bagi konsumen. (Kementerian Pariwisata Ekonomi Kreatif ; 2015)

Ekosistem kuliner adalah sebuah sistem yang menggambarkan hubungan saling ketergantungan (*interdependent relationship*) antar setiap peran didalam proses penciptaan nilai kreatif dan lingkungan sekitar yang mendukung terciptanya nilai tersebut. (Kementerian Pariwisata Ekonomi Kreatif ; 2015)

SEJARAH PERKEMBANGAN KULINER

Perkembangan kuliner di dunia dimulai pada abad ke -17 di kawasan Eropa, dikenal istilah *Haute Cuisine* merupakan masakan yang diolah dengan berbagai maca teknik memasak serta disajikan dengan sangat cantik dan memiliki rasa yang sangat enak. Proses memasaknya membutuhkan kemampuan yang tidak mudah, hal ini menjadi salah satu alasan masakan Perancis sangat terkenal di dunia dan teknik memasaknya mulai banyak dipelajari.

Di awal abad ke-18, restoran modern pertama diperkirakan berdiri, tepatnya pada tahun 1765 di Perancis oleh A. Boulanger. Menu yang ditawarkan di restoran tersebut adalah semangkok sup. Pembukaan restoran tersebut mendapatkan respon yang sangat baik sehingga selanjutnya ide usaha ini banyak ditiru oleh para juru masak.

Perkembangan-perkembangan yang terjadi pada periode awal di Perancis ini semakin mengangkat profesi juru masak. Profesi ini mulai

diakui sebagai sebuah profesi modern berkat usaha seorang juru masak asal Perancis, Antonin Careme, pada awal abad ke-19, yang berhasil menaikkan derajat profesi ini menjadi lebih terhormat. Dia juga merupakan tokoh yang menemukan seragam para juru masak (*chef's uniform*) yang dikenal saat ini.

Di akhir abad ke-19, seorang pakar kuliner Perancis, Georges Auguste Escoier, membuat sebuah buku yang berisi lebih dari 5.000 resep masakan Perancis beserta metode pengolahannya. Hingga saat ini buku tersebut masih sering digunakan sebagai buku standar dalam pendidikan bidang kuliner.

Pada tahun 1877, Boston Cooking School menjadi sekolah memasak pertama di Amerika. Selanjutnya pada tahun 1946 berdiri the Culinary Institute of America (the CIA), sebuah sekolah memasak ternama didunia. Sekolah ini mampu membawa metode baru dalam proses mendidik calon-calon profesional di bidang kuliner. CIA menggabungkan konsep pembelajaran teori dan praktik dengan mewajibkan seluruh siswanya untuk menyelesaikan delapan belas (18) minggu bekerja magang di sebuah restoran terkemuka.

Pada tahun 1895, di Benua Eropa berdiri Le Cordon Bleu, salah satu sekolah bidang kuliner tertua dan terkemuka hingga saat ini. Sekolah ini lahir dari sebuah program kursus memasak yang diberikan oleh para juru masak terkenal di Perancis saat itu hingga berkembang menjadi sebuah sekolah memasak.

Perkembangan dunia kuliner di awal abad 20-an semakin membaik, terutama di berbagai negara Eropa dan Amerika. Berbagai restoran baru lahir dan minat masyarakat untuk menikmati hidangan berkualitas pun semakin meningkat. Hingga pada tahun 1926, terbit suatu panduan buku mengenai berbagai restoran yang ada di Perancis yang dikenal dengan nama Michelin Guide serta memberikan penghargaan berupa Michelin Stars, yaitu sebuah penghargaan atas kualitas yang dimiliki suatu restoran.

Julia Child, juru masak asal Amerika, merupakan salah satu orang yang berperan membuat sebuah buku panduan memasak berjudul *Mastering*

the Art of French Cooking dengan tebal 726 halaman membawa kuliner Perancis ke Amerika dengan yang sangat populer hingga saat ini. Ia juga memiliki program memasak yang disiarkan di televisi, *the French Chef*, disiarkan pertama kali pada tahun 1963 dan bertahan hingga sepuluh tahun kemudian serta meraih Emmy Awards sebagai program edukasi terbaik saat itu. Pada tahun 2002, kerja keras, dedikasi, dan prestasi Julia Child dalam dunia kuliner diabadikan di *the National Museum of American History*. Di museum tersebut ditampilkan sebuah area yang menggambarkan dapur yang digunakan oleh Julia Child pada program memasaknya di televisi.

Kisah Julia Child merupakan gambaran dari perkembangan dunia kuliner di abad ke-20, saat dunia kuliner mampu memberikan pengaruh yang kuat dan dapat menjadi objek bagi industri lainnya—mulai dari penerbitan, pertelevisian, hingga perfilman—dimana kondisi ini semakin maju di tahun 2000-an hingga saat ini. Kolaborasi dunia kuliner dengan industri media semakin erat, Beberapa program bertema kuliner seperti *Masterchef*, *No Reservations*, *Jamie at Home*, *Heston's Feast*, dan sebagainya telah mengangkat nama para juru masak menjadi seorang public figure, diantaranya adalah Gordon Ramsay, Jamie Oliver, Heston Blumenthal, Anthony Bourdain dan Nigella Lawson. Perhatian dunia akan kuliner sebagai komoditas potensial dalam industri kreatif semakin meningkat di abad ke-21.

Awal abad Masehi, jalur perdagangan tidak lagi melewati jalur darat (jalur sutera) tetapi beralih ke jalur laut, sehingga secara tidak langsung perdagangan antara Cina dan India melewati selat Malaka. Akibat hubungan dagang tersebut, maka terjadilah kontak atau hubungan antara Indonesia dengan India dan Indonesia dengan Cina. Budaya dan masakan India yang sangat berpengaruh di Indonesia contohnya ada pada penggunaan bumbu-bumbu seperti jinten, ketumbar, jahe, dan kare yang sering disajikan dengan santan. Setelah itu, pengaruh pedagang dari Arab pun ikut memperkaya masakan Indonesia seperti masakan sate yang terinspirasi dari masakan arab yaitu *Kebab*, begitu juga halnya

dengan masakan yang menggunakan daging kambing. Kolonisasi oleh bangsa Belanda memperkenalkan cita rasa baru dan bahan pangan seperti lada yang berasal dari Meksiko, kacang dari Amerika untuk bumbu sate dan gado-gado. Singkong dari Karibia dan kentang dari Amerika Selatan. Tak hanya itu, bermacam-macam sayuran seperti kubis, kembang kol, kacang panjang, wortel, dan jagung diimpor masuk ke Indonesia sehingga menciptakan berbagai macam masakan baru.

Terdapat dua pendapat tentang asal-usul rasa pedas. Pertama, berasal dari cabai yang dibawa oleh bangsa Portugis ke Mughal hingga sampai ke Nusantara. Kedua, orang India telah mengenal cabai jauh sebelum bangsa Portugis datang. Para pedagang Spanyol dan Portugis membawa berbagai bahan makanan dari benua Amerika jauh sebelum Belanda berhasil menguasai Indonesia. Kegemaran orang Indonesia akan makanan pedas semakin diperkaya dengan diperkenalkannya cabai dari benua Amerika oleh pedagang Spanyol sejak abad ke-16. Sejak saat itu, sambal menjadi bagian penting dalam masakan Indonesia.

Saat Perang Dunia I terjadi, pasokan bahan baku utama makanan dari Belanda terputus dan menyebabkan orang-orang Belanda yang ada di Indonesia mulai mencoba makanan Indonesia yang kemudian berkembang menjadi menu yang disebut *Rijsttafel* atau cara makan yang memiliki arti sederhana yakni “meja nasi”. *Rijsttafel* merupakan bentuk dari penggabungan dua budaya, metode penyajian ala bangsawan Eropa bersanding dengan sajian masakan nusantara yang bisa mencapai 40 jenis makanan dalam satu meja. Menu-menu yang biasa disajikan adalah Nasi Goreng, Rendang, Opor Ayam, dan Sate yang dilengkapi dengan Kerupuk dan Sambal. Meski populer di Belanda dan luar negeri, saat ini *Rijsttafel* jarang ditemukan di Indonesia. Salah satu restoran yang konsisten menyajikan berbagai menu dengan konsep *Rijsttafel* hingga saat ini adalah Restoran Oasis di Jakarta yang berdiri sejak 1968.

Pada tahun 1967, Departemen Pertanian menerbitkan sebuah buku masakan yang diberi judul *Mustika Rasa*. Di akhir tahun 1980-an, pengawasan

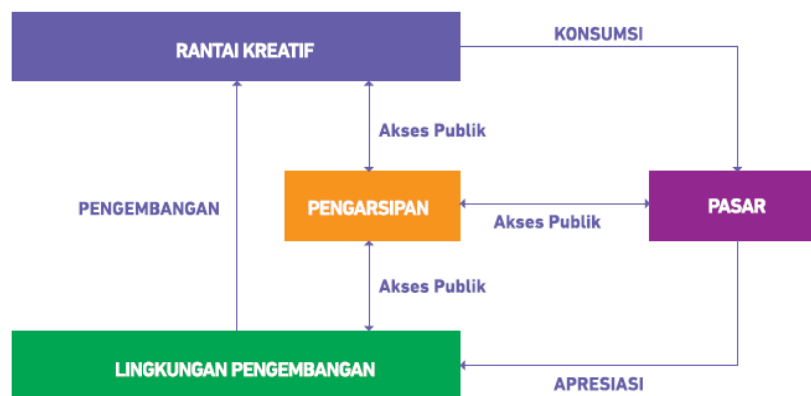
terhadap produk makanan dan minuman di Indonesia mulai mendapat sorotan dari Majelis Ulama Indonesia (MUI) terkait dengan kepastian halal tidaknya produk-produk tersebut. Hal ini dikarenakan kondisi di mana Indonesia merupakan negara dengan mayoritas penduduk beragama Islam. Berkaitan dengan hal itu, pada tahun 1989, MUI mendirikan Lembaga Pengkajian Pangan Obat-Obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) sebagai lembaga sertifikasi halal di Indonesia.

Popularitas masakan tradisional Indonesia sempat menurun namun kembali bangkit di awal tahun 2000-an saat posisi makanan dan minuman yang merupakan sebuah kebutuhan dasar manusia mulai bergeser bagi sebagian besar masyarakat Indonesia. Produk makanan dan minuman mulai menjadi bagian dari gaya hidup baru beberapa kalangan masyarakat dan berubah menjadi sebuah industri kuliner yang tidak hanya memenuhi kebutuhan pokok manusia, namun juga memenuhi kebutuhan lainnya seperti kebutuhan bersosialisasi maupun mengaktualisasikan diri. Jakarta dan Bandung merupakan kota-kota yang mengalami perkembangan industri kuliner sangat pesat. Pertumbuhan rumah makan atau restoran di kedua kota tersebut meningkat tinggi dan menjadi daya tarik tersendiri untuk dikunjungi sebagai objek wisata. Tren Wisata Kuliner yang dipopulerkan oleh

sebuah tayangan televisi dengan judul yang sama pada tahun 2005 semakin mengangkat potensi dunia kuliner Indonesia. Bondan Winarno, sang pembawa acara tersebut pun mampu menarik minat masyarakat untuk semakin dekat dengan kuliner khas Indonesia. Perkembangan kuliner di Indonesia tidak bisa dipisahkan dari peran media. Sejak awal tahun 2000an hingga kini, semakin banyak program televisi lokal yang menyiarkan program kuliner, mulai dari acara memasak hingga kompetisi memasak. Hal ini juga diikuti dengan profesi pendukung dunia kuliner yang ikut serta mengangkat perkembangan dunia kuliner di Indonesia.

KOMPONEN-KOMPONEN KULINER DALAM SUATU EKOSISTEM.

Ekosistem kuliner, yaitu sebuah sistem yang menggambarkan hubungan saling ketergantungan (*interdependent relationship*) antara setiap peran di dalam proses penciptaan nilai kreatif dan lingkungan sekitar yang mendukung terciptanya nilai tersebut. Untuk menggambarkan hubungan saling ketergantungan antara setiap peran di dalam proses penciptaan nilai kreatif dengan lingkungan sekitar, dikembangkan peta ekosistem kuliner yang terdiri atas empat komponen utama, yaitu: rantai nilai kreatif, lingkungan pengembangan, pasar, dan pengarsipan. Adapun peta ekosistem kuliner sebagai berikut :



- a. Rantai nilai kreatif (*Creative Value Chain*) adalah rangkaian proses penciptaan nilai kreatif yang terdiri dari proses kreasi, proses produksi, dan proses penyajian.
- b. Lingkungan pengembangan (*Nurturance Environment*) adalah lingkungan yang dapat menggerakkan dan meningkatkan kualitas proses penciptaan nilai kreatif yang meliputi apresiasi dan pendidikan.

- c. Pasar (*Market*) adalah pihak yang mengapresiasi dan mengonsumsi produk kuliner yang dihasilkan dari rangkaian proses pada rantai nilai kreatif.
- d. Pengarsipan (*Archiving*) adalah proses preservasi atau pelestarian arsip terhadap hasil kreasi kuliner yang dapat diakses dan dimanfaatkan oleh seluruh pemangku kepentingan (orang kreatif, pemerintah, lembaga pendidikan, pelaku bisnis, komunitas, dan intelektual) di dalam ekosistem industri kreatif sebagai media pembelajaran dan sumber inspirasi dalam penciptaan kreasi lainnya.

PERILAKU KONSUMEN TERHADAP PENYAJIAN KULINER

Pada tahapan ini proses penyajian tidak saja berupa penyajian makanan dan minuman tetapi ada tambahan lain, yaitu penyajian suasana atau pengalaman kuliner selama menikmati hidangan. Penyajian suasana ini akan memberikan nilai tambah dari produk kuliner dan kerap digunakan untuk menarik konsumen. Yang paling umum adalah dengan menata dekorasi restoran sebagai sarana untuk menikmati produk kuliner dengan konsep yang menarik. Penyajian suasana ini pun tidak bisa dipisahkan dengan penyajian makanan. Kedua hal ini sudah saling menyatu. Hal ini semakin berkembang seiring perubahan gaya hidup dan pandangan akan sebuah makanan yang lebih dari sekadar kebutuhan pokok, tetapi makanan sebagai produk sosial. Oleh karena itu, tampilan menjadi hal yang penting untuk menarik konsumen.

Sebuah lokasi usaha kuliner seringkali menjadi sebuah destinasi wisata sehingga kini kerap terdengar istilah “wisata kuliner”. Proses penyajian ini akan berbeda sesuai dengan konsep restorannya dan dapat dibedakan menjadi beberapa kategori, yaitu full-service restaurant, fast-casual dining, quick-service dining, cafe, hawker center, foodtruck, dan sebagainya. Kategori ini dibedakan berdasarkan jenis makanan yang disajikan, proses pembuatan, dan proses penyajiannya sehingga akan memberikan pengalaman berbeda bagi konsumen. Bersantap makan malam di sebuah restoran ine-dining akan

sangat berbeda dengan di sebuah food street center/hawker center. Namun bukan berarti restoran ine-dining memberikan kuliner yang lebih baik karena segmentasi dari produk yang ditawarkan berbeda. Yang terpenting adalah seluruh tempat penyajian tersebut harus memiliki standar kebersihan dan kesehatan yang terjaga.

Perubahan perilaku dan kebutuhan konsumen terhadap sajian kuliner berubah dari hanya memenuhi kebutuhan dasar berkembang, konsumen membeli sajian kuliner dengan latarbelakang untuk mencari pengalaman, wawasan atau tuntutan pekerjaan. Perkembangan konsumsi sajian kuliner kini ditandai dengan meningkatnya pengetahuan konsumen tentang dunia kuliner yang menyebabkan perubahan pola konsumsi konsumen terhadap selera makann yang bervariasi dan berjenis dapat mempengaruhi tuntutan pemenuhan kebutuhan pangan yang berkualitas, praktis dan harga yang terjangkau. Saat ini produk makanan dan minuman tidak hanya menjadi kebutuhan pokok masyarakat tetapi menjadi bagian trend baru untuk memenuhi kebutuhan bergaya dan mengekspresikan diri. Seperti konsumen yang mengunjungi suatu daerah tentunya ingin mencicipi hidangan lokal dan mendapatkan selera yang berbeda yang dimiliki daerah tersebut. Selain itu juga ingin menikmati suasana yang berbeda, bermunculan tempat makan dengan nuansa tempat makan yang populer dengan istilah *instragamable*.

INOVASI DAN HIGIENITAS DALAM SAJIAN KULINER

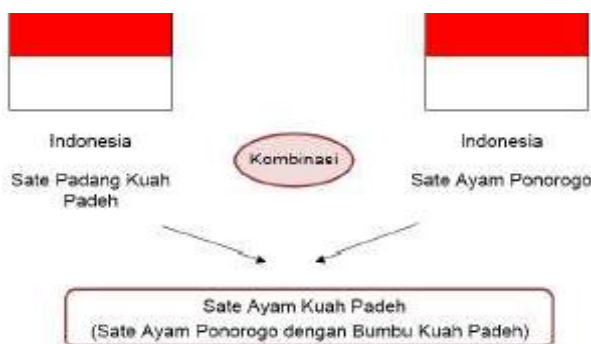
Inovasi dalam sajian kuliner bertujuan untuk meningkatkan kualitas sajian kuliner menjadi lebih menarik, mempunyai daya jual tinggi dan disukai konsumen, meningkatkan efisiensi dalam proses produk dan pemasarannya seperti munculnya inovasi frozen food, munculnya produk kuliner baru, menekan persaingan bisnis dalam bisnis kuliner, karena banyak pelaku bisnis kuliner melakukan inovasi yang menghasilkan produk baru di pasar. Dengan berinovasi pelaku bisnis dapat bertahan dan berkembang di arus pasar.

Kualitas produk dan higienitas sangat menentukan pilihan dan ekspektasi konsumen dalam

membeli produk kuliner, sehingga ini harus menjadi hal yang wajib dipunyai setiap pelaku di bidang kuliner. Higienitas sajian kuliner diperlukan pada proses persiapan, pengolahan dan penyajian meliputi higienitas perorangan, higienitas tempat pengolahan, higienitas bahan makanan. Higienitas sajian makanan sangat perlu diperhatikan untuk memastikan makanan tersebut dalam keadaan bersih dan terhindar dari penyakit karena berhubungan dengan kesehatan konsumen, menjaga atau mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan.

Fusion food merupakan makanan yang dihasilkan karena mengkombinasikan bumbu, bahan, maupun teknik olah makanan tradisional satu daerah dengan daerah lain yang digabungkan secara sengaja sehingga menghasilkan citarasa baru dan dapat dikonsumsi. Fusion food tetap mengacu pada resep lama sehingga tercipta masakan baru dengan karakter yang baru dari segi rasa, warna, aroma, dan tekstur serta dapat diterima yaitu masuk akal dan dapat dikonsumsi. Fusion food memiliki beberapa jenis, diantaranya :

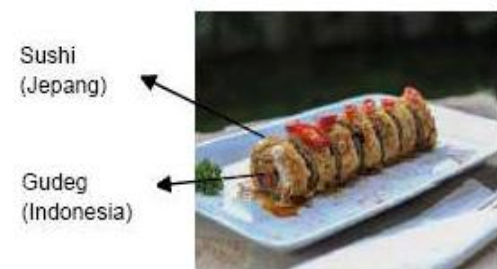
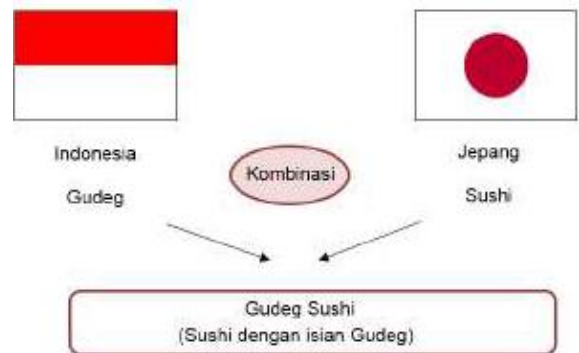
1. **Sub-regional Fusion**, Menggabungkan berbagai makanan daerah (provinsi atau kota) namun masih dalam satu negara dan satu pola makan.



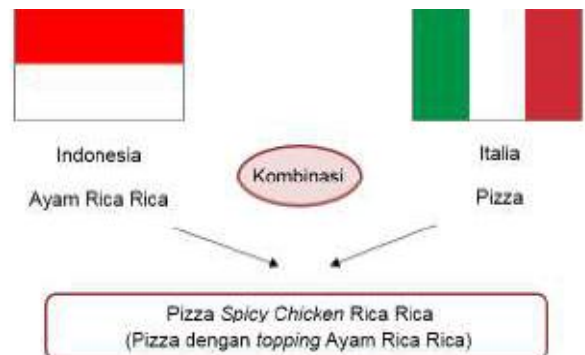
Daging ayam dengan potong-an dan bumbu cencam ala sate ayam Ponorogo

Kuah padeh ala sate Padang

2. **Regional Fusion**, Menggabungkan masakan dari negara berbeda namun masih dalam satu benua seperti masakan korea dengan masakan jepang.



3. **Continental Fusion**, Menggabungkan makanan negara asia dengan eropa (Asian-Western)



Gastronomi molekuler adalah studi ilmiah mengenai gastronomi atau lebih lengkapnya adalah cabang ilmu yang mempelajari transformasi fisiokimiawi dari bahan pangan selama proses memasak dan fenomena sensori saat mereka dikonsumsi. Ilmu ini dicirikan dengan penggunaan

metode ilmiah untuk memahami dan mengendalikan perubahan molekuler, fisiokimiawi, dan struktural yang terjadi pada makanan pada tahap pembuatan dan konsumsi. Beberapa teknik memasak dalam gastronomy molekuler sebagai berikut :

1. **Foam/busa**, Ada banyak cara untuk menghasilkan busa, cara yang paling gampang adalah menggunakan hand blender yang diletakkan pada bagian bawah permukaan. Cara ini dapat digunakan pada saus, atau buttery sauces, tetapi busa yang dihasilkan tidak bertahan lama. Cara yang lain adalah dengan menggunakan alat cream whipper. Busa yang dihasilkan menjadi lebih bertahan lama (lebih stabil) selain itu dapat pula ditambahkan bahan pembentuk gel, seperti agar-agar, alginate, atau emulsifier seperti lesitin.



2. **Spherification/bola**. Untuk membentuk bola-bola dari bahan cair cukup mudah. Campurkan sodium alginate dengan cairan apapun dan teteskan pada campuran garam kalsium dan air. *Sodium alginate* akan membentuk gel ketika terkena kalsium (Ca) dan membentuk kompleks *Ca-alginat*. Ambil bola-bola tersebut dan akan diperoleh bagian luar bola yang padat (terbentuk gel) dan bagian dalam yang masih cair. Bahan yang sering digunakan adalah jus buah.



3. **Ice Cream Nitrogen**. Jika selama ini Ice Cream yang dimakan didinginkan menggunakan freezer atau ice cream maker, ataupun masih menggunakan cara tradisional (es puter), kini ice cream bias dibuat menggunakan nitrogen cair. Nitrogen cair memiliki titik didih pada suhu -195,8 derajat Celsius. Untuk membuat ice cream dengan nitrogen cair, pertama-tama cairan didinginkan dulu hingga 0 derajat celcius, dan kemudian disempotkan nitrogen cair.



PENUTUP

Kuliner asal Indonesia dengan keanekaragaman makanan khas yang menjadi ciri khas kuliner di suatu daerah perlu dipertahankan eksistensinya dengan cara menciptakan inovasi makanan dan konsep suasana makan yang menarik. Sehingga kuliner asal Indonesia dapat bersaing dengan kuliner negara lainnya karena memiliki kekhasan dan keunggulan kompetitif dalam cita rasa, pelayanan dan harga. Dalam mencapai harapan tersebut dengan ini diperlukan meningkatkan kemampuan dalam proses penciptaan nilai kreatif kuliner Indonesia berstandar global, serta dapat terciptanya iklim kreatif dalam penciptaan kreasi baru berbasis kuliner tradisional Indonesia. Harapannya dengan tulisan ini dapat berkontribusi untuk menciptakan keanekaragaman kuliner Indonesia sebagai sub sektor ekonomi kreatif yang bertaraf Internasional.

DAFTAR REFERENSI

Direktorat SMK, Dirjen Pendidikan Vokasi, 2021, **MODUL AJAR DASR-DASAR KULINER** Perkembangan Bidang Kuliner Secara Global dan Perkembangan Teknologi yang Berkaitan dengan Bidang Kuliner, Kementerian Pendidikan Kebudayaan Riset dan Teknologi; Jakarta

Tim Studi dan Kementerian Pariwisata Ekonomi Kreatif, 2015, Rencana Pengembangan Kuliner Nasional 2015 – 2019, PT Republik Solusi:Jakarta

https://www.academia.edu/31065769/Sejarah_makanan . Diakses Sabtu 20 Agustus 2022 pukul 09.00

<https://www.harapanrakyat.com/2020/10/sejarah-kuliner-di-indonesia-benarkah-terpengaruh-budaya-eropa/> . Diakses Sabtu 20 Agustus 2022 pukul 11.00

<https://azkurs.org/bab-2-landasan-teori-1-tinjauan-umum-sekolah.html?page=3> . Diakses Minggu 21 Agustus 2022 Pukul 08.00

<https://goukm.id/ide-bisnis-makanan-kreatif-unik-menguntungkan/>

<https://student-activity.binus.ac.id/himfoodtech/2017/03/molecular-gastronomy/>

<https://pdfcoffee.com/bab-ii-molecular-gastronomy-dikonversidocx-pdf-free.html>