

BUKU SAKU

FUSION FOOD

**UNTUK SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN
(SMK)
PROGRAM KULINER**



Wilujeng Lestari

Dr. Kokom Komariah, M.Pd

BUKU SAKU

FUSION FOOD

**UNTUK SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN
(SMK)
PROGRAM KULINER**

BUKU SAKU FUSION FOOD

Untuk Sekolah Menengah Kejuruan (SMK)
Program Kuliner

Penulis:

Wilujeng Lestari
Dr. Kokom Komariah, M.Pd

Aplikasi Desain:

CANVA

Gambar sampul:

Wilujeng Lestari

Dipersembahkan oleh:

Pendidikan Teknik Boga
Universitas Negeri Yogyakarta

Tahun cetak:

2019

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat-Nya yang telah tercurah, sehingga penulis bisa menyelesaikan Buku Saku *Fusion Food* ini. Penyusunan buku saku ini bertujuan sebagai sumber belajar bagi siswa SMK dengan kompetensi keahlian tata boga.

Buku saku ini berisi materi tentang *fusion food* yang telah disesuaikan dengan Kompetensi Dasar dalam silabus Hidangan Kesempatan Khusus dan *Fusion Food* kurikulum 2013 revisi untuk SMK Program Kuliner.

Kritik dan saran sangat kami perlukan demi perbaikan dan penyempurnaan bahan ajar *fusion food* ini. Terima Kasih.

Yogyakarta, Februari 2019

Penulis

DAFTAR ISI

Kata Pengantar	iii
Daftar Isi.....	iv
Kompetensi Inti dan Kompetensi Dasar	v
<i>Fusion Food</i>	1
A. Latar Belakang <i>Fusion Food</i>	1
B. Pengertian <i>Fusion Food</i>	5
C. Jenis-jenis <i>Fusion Food</i>	7
D. Prinsip-prinsip <i>Fusion Food</i>	19
E. Syarat-syarat <i>Fusion Food</i>	20
F. Karakteristik <i>Fusion Food</i>	25
G. Dampak <i>Fusion Food</i>	30
Latihan ke-1	33
Latihan ke-2	34
Latihan ke-3	36
Latihan ke-4	40
Glosarium.....	43
Daftar Pustaka	46

Kompetensi Inti dan Kompetensi Dasar (KI & KD)

Kompetensi Inti:

- KI 3 : Memahami, menerapkan, dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
- KI 4 : Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkrit dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung.

Kompetensi Dasar:

- 3.5 Memahami pengertian, latar belakang, contoh, dan karakteristik makanan *fusion* (*fusion food*).
- 4.5 Merancang makanan dengan teknik *fusion* (*fusion food*).

Indikator:

- 3.5.1 Menceritakan kembali latar belakang *fusion food*.
- 3.5.2 Menjelaskan pengertian *fusion food*.
- 3.5.3 Mengklasifikasikan jenis-jenis *fusion food*.
- 3.5.4 Menyebutkan contoh makanan *fusion* pada tiap jenisnya.
- 3.5.5 Menyebutkan prinsip pembuatan *fusion food*.
- 3.5.6 Menyebutkan syarat-syarat *fusion food*.
- 3.5.7 Membedakan makanan *fusion* dan bukan *fusion*.
- 3.5.8 Menunjukkan karakteristik *fusion food*.
- 3.5.9 Menguraikan manfaat makanan *fusion*.
- 3.5.10 Memberi contoh *fusion food*.
- 4.5.1 Menyiapkan alat sesuai dengan makanan *fusion* yang akan dibuat.
- 4.5.2 Menyiapkan bahan sesuai dengan makanan *fusion* yang akan dibuat.
- 4.5.1 Membuat makanan *fusion* sesuai dengan prosedur dan kriteria hasil produk.

Tujuan Pembelajaran:

1. Menerangkan latar belakang *fusion food* dengan benar.
2. Menjelaskan pengertian *fusion food* dengan benar.
3. Mengklasifikasikan jenis-jenis *fusion food* dengan benar.

4. Menyebutkan contoh makanan *fusion* pada tiap jenisnya dengan tepat.
5. Menyebutkan prinsip pembuatan *fusion food* dengan benar.
6. Menyebutkan syarat-syarat *fusion food* dengan benar.
7. Membedakan makanan *fusion* dan bukan makanan *fusion* dengan tepat.
8. Menunjukkan karakteristik *fusion food* dengan benar.
9. Menguraikan manfaat makanan *fusion* dengan benar.
10. Memberi contoh *fusion food* dengan tepat.
11. Menyiapkan alat sesuai dengan makanan *fusion* yang akan dibuat.
12. Menyiapkan bahan sesuai dengan makanan *fusion* yang akan dibuat.
13. Membuat makanan *fusion* sesuai dengan prosedur dan kriteria hasil produk.

FUSION FOOD

A. Latar Belakang *Fusion Food*

Setiap perkembangan kuliner yang ada di dunia ini pasti memiliki sejarah, begitu pun dengan *fusion food*. Awal mula terciptanya *fusion food* mungkin terbilang kuno, menurut Evangelista M.T. (2013: 3) hal ini terjadi karena manusia sebenarnya telah bertukar warisan kuliner selama berabad-abad lamanya, akan tetapi pada tahun 1970-an istilah *fusion* tersebut menjadi begitu populer.

Pada tahun 1970-an, para koki Perancis menawarkan makanan yang menggabungkan makanan tradisional Perancis dengan makanan Asia, terutama makanan dari Vietnam dan Cina. Konsep ini kemudian dengan cepat menyebar ke kota-kota besar Eropa lainnya, dan juga Amerika hingga akhirnya sekarang telah menyebar ke seluruh dunia.

Helmstetler, H. (2016) dalam artikelnya yang berjudul "*The fusion revolution: the evolution of fusion cuisine*" menyebutkan bahwa Roy Yamaguchi dan Wolfgang Puck pada tahun 1980

secara sengaja menggabungkan rasa dari berbagai budaya. Ketertarikannya dengan citarasa Asia membuat Puck menggabungkannya dengan masakan Eropa yang telah ia pelajari sehingga tercipta hidangan inovatif yang kemudian populer di California dan Amerika Serikat.



Gambar 1. Wolfgang Puck
Sumber: <https://vegas.eater.com>

Beberapa istilah lain dari *fusion food* antara lain masakan kontemporer, globalisasi kuliner, masakan dunia baru, masakan Amerika baru, dan masakan Australia baru.

Menurut Hamilton, G. (2016) seorang penulis sekaligus produser konten internet dari Inggris dalam artikel berjudul "*What Is Fusion Cooking and Cuisine? An Explanations and Recipe Examples*" menyebutkan bahwa fungsi dari *fusion*

selain menciptakan menu baru yang unik juga memiliki fungsi lainnya yaitu:

1. Strategi *marketing* (pemasaran)

Dalam rangka memperluas pengalaman kuliner dan menyajikan hidangan yang benar-benar unik dan berbeda dari industri pesaingnya (kompetitor), *fusion* merupakan salah satu peluang yang jika dilakukan dengan baik dan benar maka akan menghasilkan keuntungan bagi pengusaha kuliner.

2. Identitas unik

Fusion food dapat menjadi identitas suatu usaha kuliner yang biasanya tertulis pada nama restoran, sehingga konsumen yang ingin mencari makanan *fusion* akan mudah menemukannya dan dapat menjadi ciri tersendiri bagi restoran tersebut.

3. Sarana pengenalan makanan baru secara halus.

Fusion food hadir dengan konsep mengkombinasikan antara makanan khas yang satu dengan yang lainnya sehingga menghasilkan menu baru serta citarasa baru. Makanan *fusion* yang sudah dikembangkan,

kemudian disebarluaskan kepada masyarakat lebih dikenal.

Kesimpulannya adalah makanan *fusion* sebenarnya sudah ada sejak dahulu, akan tetapi istilah *fusion* mulai populer saat 1970-an dan kemudian Wolfgang Puck dengan sengaja membuat kombinasi makanan citarasa Asia dan Eropa.

Seiring dengan berkembangnya waktu, makanan *fusion* memiliki fungsi lain selain sebagai inovasi menu baru, yaitu *fusion food* berfungsi sebagai strategi pemasaran (peluang usaha mengembangkan menu *fusion food*), identitas unik restoran sehingga orang akan ingat dan tahu kemana harus mencari, dan sarana mengenalkan makanan baru secara halus sehingga lambat laun masyarakat diharapkan bisa menerima.

B. Pengertian *Fusion Food*

Pengertian *fusion food* sangat beragam dari pendapat berbagai ahli. Berikut ini adalah beberapa pendapat menurut para ahli mengenai makanan *fusion*.

- Sarioglan, M. (2014: 64), *fusion* adalah mencampurkan dan mengkombinasikan berbagai teknik dan racikan bahan dari berbagai negara untuk dicampur dan digabungkan di atas suatu piring dengan sengaja. *Fusion food* lahir karena berbagai sebab diantaranya adalah terjadinya lintas budaya.
- Evangelista, M.T. (2013: 2), *fusion* adalah memasak menggunakan resep lama yang sudah dikenal dengan mengubah bumbu-bumbu, bahkan bahan-bahan utama dan metode memasak hingga menjadi hidangan yang sangat mirip atau mungkin terasa sama atau terlihat mirip dengan hidangan etnis aslinya.
- Gisslen, W. (2007: 42) berpendapat bahwa *fusion food* adalah penggunaan bahan dan teknik dari lebih dari satu masakan daerah atau internasional dalam satu hidangan.

- William Wongso (2016) dalam majalah Femina berpendapat bahwa *fusion* adalah peleburan. gaya yang mengambil unsur terbaik dari berbagai masakan etnik atau regional, untuk menciptakan masakan baru, dengan cita rasa yang lebih inovatif.
- Sulaiman, H. (2015: 30) menyebutkan bahwa secara khusus *fusion* yaitu menggabungkan rempah-rempah yang bukan tradisional dan makanan dari daerah lain untuk menciptakan rasa yang unik, baru dan berbeda.

Berdasarkan pendapat-pendapat tersebut, maka dapat disimpulkan bahwa pengertian *fusion food* yaitu 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.

Dengan demikian dalam membuat *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.

C. Jenis-jenis *Fusion Food*

Fusion food terbagi menjadi beberapa jenis. Simaklah jenis-jenis fusion food pada tabel berikut ini.

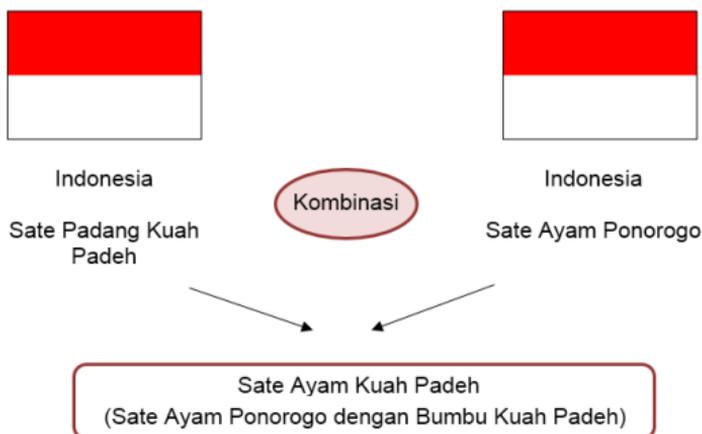
Tabel 1 Jenis-jenis *Fusion*

Jenis	Keterangan
<i>Sub-regional Fusion</i>	Menggabungkan berbagai makanan daerah (provinsi atau kota) namun masih dalam satu negara dan satu pola makan.
<i>Regional Fusion</i>	Menggabungkan masakan dari negara berbeda namun masih dalam satu benua, seperti masakan Korea dengan masakan Jepang.
<i>Continental Fusion</i>	Menggabungkan makanan negara Asia dan Eropa (<i>Asian-Western</i>).

Sumber: Evangelista, M.T. (2013). *Fusion cooking*. Manila: Philippine Women's University.

Agar lebih mudah dipahami, amatilah contoh di bawah ini.

1. *Sub-regional fusion*



Gambar 2. Contoh Konsep *Sub-regional Fusion*



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

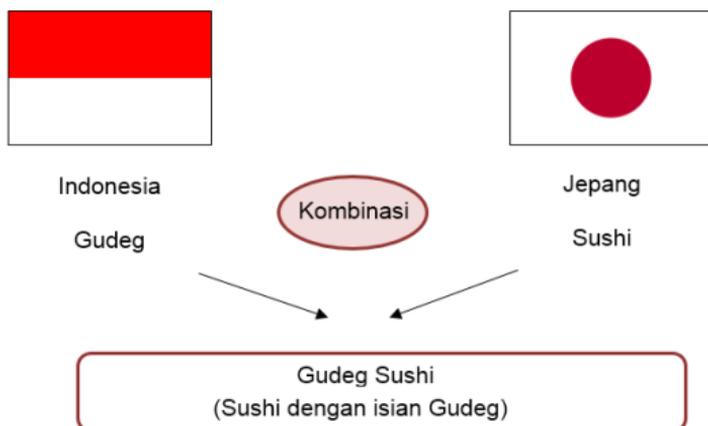
Kuah padeh ala sate Padangng

Gambar 3. Sate Ayam Kuah Padeh
Sumber: <http://kueresep.com>

Gambar di atas adalah contoh konsep dan gambaran produk pembuatan *sub-regional fusion food* yang memadukan makanan khas Indonesia dengan Indonesia yaitu Sate Padang Kuah Padeh dari daerah Padang (Sumatera Barat) dengan Sate Ayam Ponorogo dari Ponorogo (Jawa Timur).

Sate Padang yang identik dengan daging sapi, jeroan, dan lidah diganti dengan daging ayam khas Sate Ponorogo, kemudian disiram dengan Kuah Padeh yaitu bumbu kental Sate Padang.

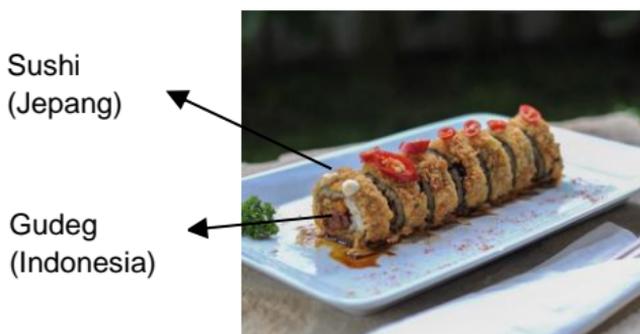
2. *Regional fusion*



Gambar 4. Contoh Konsep *Regional Fusion*

Gambar di atas adalah contoh konsep pembuatan *regional fusion food* yang memadukan makanan dari dua negara namun masih satu

regional. Makanan khas Indonesia berpadu dengan makanan khas Jepang, yaitu Gudeg dan Sushi.

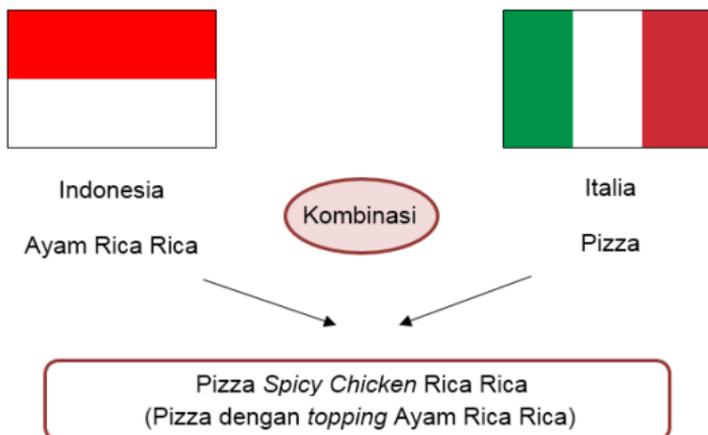


Gambar 5. Gudeg Sushi
Sumber: [instagram.com/kulineryogya](https://www.instagram.com/kulineryogya)

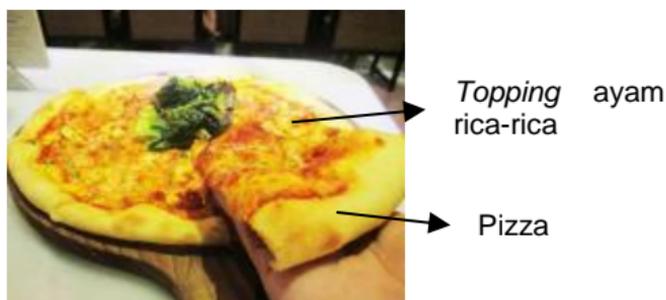
Gambar 5 adalah gambaran dari makanan *fusion* Gudeg Sushi dengan konsep penyajian ala Jepang.

Sushi yang merupakan nasi dibalut dengan nori (rumput laut kering) kemudian diberikan isian sayur dan daging atau telur. Dalam hal *fusion* ini, isian sushi diganti dengan Gudeg yaitu makanan tradisional asal Yogyakarta (Indonesia) yang terbuat dari angka muda dan bercitarasa manis, sushi dihidangkan dengan saus teriyaki dan mayonnaise sehingga memberikan rasa yang gurih.

3. *Continental fusion*



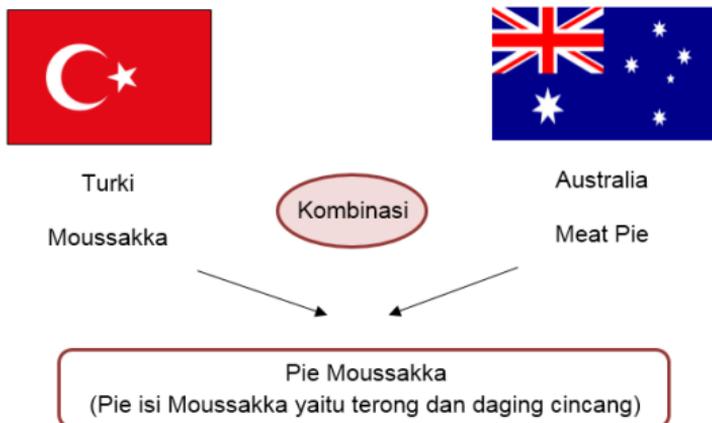
Gambar 6. Contoh Konsep *Continental Fusion*



Gambar 7. Pizza *Spicy Chicken Rica Rica*
Sumber: Dokumentasi Pribadi

Gambar 6 adalah contoh konsep *continental fusion*, kemudian gambar 7 adalah gambaran makanan *continental fusion* yaitu Pizza dengan *topping* *Spicy Chicken Rica Rica*.

Pizza yang identik dengan *topping* bercitarasa kontinental diganti dengan *topping* bercitarasa Indonesia yaitu Ayam Rica Rica yang gurih, asin dan pedas. Amati contoh lain *continental fusion* berikut ini:



Gambar 8. Contoh Konsep *Continental Fusion*



Gambar 9. Meat Pie Australia
Sumber:
<https://www.goodfood.com.au>



Moussakka
yaitu oalahan
irisan terong
dan daging
cincang.

Gambar 10. Moussakka Turki
Sumber:
<https://livelighter.com.au>

Gambar 8 adalah contoh konsep pembuatan *continental fusion food* yang memadukan makanan dari dua negara (Asia-Eropa). Gambar 9 dan 10 adalah gambaran makanan *fusion* yaitu Meat Pie dengan isian Moussakka.

Contoh *continental fusion* lainnya yaitu:



Gambar 11. Penne Sambal Padang
Sumber: Dokumentasi Pribadi



Gambar 12. Macaroni Bumbu Rica Rica
Sumber: Dokumentasi Pribadi

Pasta Penne dan Macaroni makanan khas Italia dipadukan dengan Sambal Padang dan Bumbu Rica Rica khas Indonesia, selain itu diberi sentuhan akhirnya dengan teknik dibakar dan disajikan dengan dibungkus daun pisang (pepes).

Menurut David Farbacher, ahli *Fusion Food* dari Pittsburgh Amerika dalam *The Jakarta Post* (2014) menyebutkan bahwa *fusion food* terbagi menjadi 3 kategori yaitu:

1. Kombinasi satu makanan di satu daerah/negara dengan sentuhan penyajian akhir menggunakan gaya penyajian daerah/negara lain. Contohnya makanan Korea yang diberi sentuhan akhir bergaya Thailand, China, dll.



Nasi goreng
Kimchi Korea
(Bokgeumbap)

Penyajian dengan
buah nenas ala nasi
goreng Thailand (No
Yoong)

Gambar 13. Nasi Goreng Kimchi (Bokgeumbap) ala Thai

Sumber: Dokumentasi Pribadi

2. Kombinasi dua makanan dari dua daerah/negara yang berbeda sehingga memunculkan menu baru dengan citarasa baru. Misalnya adalah makanan khas Indonesia yang dipadukan dengan masakan khas Jepang yaitu Edamame Balado, Gulai Ramen, Sup Miso Daging Sapi, dan lainnya.

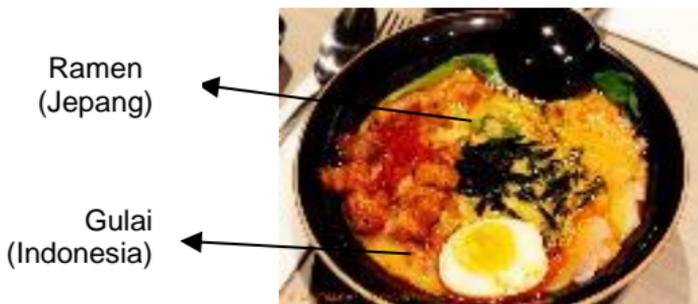


Sambal
Balado

Edamame,
sayuran berasal
dari Jepang

Gambar 14. Edamame Balado

Sumber: <http://junantohardiawan.com>



Gambar 15. Gulai Ramen

Sumber: <https://gastronomy-aficionado.com>

3. Kombinasi dua makanan dari negara berbeda yang disajikan dalam satu sajian bersama dalam satu wadah (*one dish meal*).

One dish meal artinya hidangan dalam satu wadah dan satu sajian yang sudah mengandung unsur zat gizi yang cukup (karbohidrat, lemak, protein, vitamin) dari beberapa jenis bahan makanan.

Contoh dari *fusion* ini adalah Pizza Beef Rendang, Pizza Spicy Chisken Rica-Rica, Ramen Burger, dll.



Ramen sebagai pengganti roti bun

Isian daging dan sayur seperti burger pada umumnya.

Gambar 16. Ramen Burger

Sumber:

<https://www.eater.com/>

Topping rendang daging sapi.

Sudah mengandung lemak, protein & vitamin dari sayur

Kulit Pizza mengandung karbohidrat



Gambar 17. Pizza Beef Rendang

Sumber: Dokumentasi Pribadi

Berdasarkan gambar dan penjelasan yang telah disebutkan di atas maka disimpulkan bahwa jenis-jenis *fusion food* menurut wilayahnya dibagi menjadi 3 yaitu *sub-regional fusion*, *regional fusion*, dan *continental fusion*.

Sedangkan jenis-jenis *fusion* berdasarkan hasil akhir makanannya ada 3 macam yaitu kombinasi satu makanan di negara dengan penyajian gaya negara lain, kombinasi dua makanan dari dua negara sehingga menjadi menu baru dan nama baru, dan kombinasi dua makanan dari negara berbeda dalam satu sajian wadah (*one dish meal*).

D. Prinsip-prinsip *Fusion Food*

Prinsip-prinsip dalam membuat *fusion food* menurut Lasmanawati, E. & Nurani A.S. (2018: 4) yaitu:

1. Memadukan budaya, gaya, dan citarasa makanan yang berbeda.
2. Memasangkan makanan tradisional dari etnis/budaya tertentu dengan rempah-rempah, bumbu, dan rasa dari makanan lainnya untuk menciptakan makanan baru.
3. Menggunakan metode dasar pengolahan dalam mempersiapkan hidangan dan mengganti komposisinya dengan bahan-bahan lain yang berbeda.

Menurut Sulaiman, H. (2015: 29), prinsip dalam pengolahan dan penyajian *fusion food* ditekankan pada unsur penataan yang *nyeni* atau artistik serta kombinasi antara bahan dan teknik olah yang unik.

Berdasarkan pendapat yang tersebut, maka dapat disimpulkan bahwa prinsip-prinsip dalam mengolah dan menyajikan *fusion food* adalah memadukan makanan berbeda budaya, gaya, citarasa, bumbu dan rempah, serta disajikan dengan tatanan yang artistik.

E. Syarat-syarat *Fusion Food*

Pada saat sebelum membuat makanan *fusion* penting memahami beberapa hal, simaklah syarat-syarat dalam membuat *fusion food* menurut Lasmanawati, E. dan Nurani A.S. (2018: 7) adalah sebagai berikut.

1. Memahami resep dan citarasa asli dari tiap makanan yang akan disatukan.
2. Mengkombinasikan dua hidangan yang memiliki budaya, gaya, dan citarasa yang berbeda.
3. Memperhatikan teknik memasak karena akan mempengaruhi bahan dan citarasa.
4. Rasa yang dibuat dipertimbangkan harus *make sense* atau masuk akal sehingga menciptakan tekstur dan rasa yang enak.

Berdasarkan syarat-syarat tersebut, dapat disimpulkan penanganan selama proses memasak pun penting untuk dijaga baik bahan makanannya dan cara penanganan serta mengolahnya, kebersihan alat masak dan dijauhkan dari faktor-faktor lain yang dapat merusak karakter bahan makanannya sehingga akan berpengaruh pada hasil akhir makanan. Dan

yang terpenting dalam membuat makanan *fusion* adalah masuk akal.

Hamilton, G. (2016) dalam artikel “*What Is Fusion Cooking and Cuisine*” menambahkan beberapa tips dalam membuat makanan *fusion* yaitu:

1. Memahami komposisi bahan yang digunakan, perhatikan penanganannya dan rasa yang mungkin akan tercipta dalam hidangan.
2. Memahami dengan seksama prosedur atau langkah-langkah yang diperlukan pada metode memasak yang dipilih. Jangan memilih metode memasak yang tidak familier atau belum terbiasa.
3. Sedikit menahan diri. Memasak merupakan bentuk seni, tetapi bukan berarti seorang koki/chef memiliki kebebasan sama yang dimiliki oleh seniman dengan kuasanya. Hal pertama dan terpenting dalam membuat makanan *fusion* adalah pemikiran dan perencanaan rasional.
4. Jangan menyajikan makanan *fusion* yang baru pertama kali dibuat untuk dihidangkan pada perjamuan makan. Resep dan hidangan *fusion* yang pertama kali dibuat sebaiknya untuk

konsumsi sendiri, keluarga, atau kerabat dekat.

Berikut ini adalah langkah-langkah membuat *fusion food* menurut Chef Peter Gordon dalam artikel berjudul “*Everything U Need to Make Fusion Food*” oleh Kissinger, J. (2013) yaitu:

1. Melakukan riset
Cari tahu tentang makanan tersebut, mengapa makanan itu disukai dan bahan-bahan apa saja yang ada pada makanan tersebut.
2. Membuat makanan aslinya terlebih dahulu
Hal ini akan mempermudah dalam memikirkan langkah selanjutnya. Apa saja yang akan diubah dari makanan tersebut bisa dari bahan, teknik dan metode untuk menghasilkan kriteria makanan yang diinginkan.
3. Pikirkan komponen
Memikirkan komponen mana yang diinginkan dalam membuat *fusion food*, misalnya menginginkan rasa asam pada makanan, maka bisa menggunakan jeruk nipis, jeruk keprok, jeruk bali atau lemon.

4. Membuat parameter

Membuat kriteria rasa, tekstur maupun aroma dan warna yang diinginkan, sehingga memudahkan untuk menyesuaikan makanan yang dibuat apakah sudah atau belum sesuai dengan yang diinginkan.

5. Uji coba

Lakukan uji coba terus menerus hingga mendapatkan hasil makanan *fusion* sesuai parameter yang diinginkan dan tentu saja harus masuk akal (*make sense*).

Berdasarkan pendapat tersebut maka disimpulkan bahwa untuk membuat hidangan *fusion* diperlukan kreatifitas dan inovasi dan itu tergantung dari kemampuan koki atau juru masaknya. Membuat makanan *fusion* bisa dengan mengikuti langkah-langkah yang dikemukakan Chef Peter Gordon yaitu melakukan riset, membuat makanan aslinya dahulu, memikirkan komponen, membuat parameter, dan terus melakukan uji coba.

Oleh karena itu, dibutuhkan koki yang memahami komposisi bahan, prosedur memasak, teknik olah dan memiliki pemikiran dan perencanaan yang rasional, serta tidak asal

menyajikan makanan *fusion* apalagi
dmenyajikannya dalam suatu perjamuan.

F. Karakteristik *Fusion Food*

Karakteristik *fusion food* menurut Suryadana, L. (2009: 10) adalah sebagai berikut.

1. Fokus pada inovasi/kreativitas

Dalam membuat makanan *fusion* selain memerlukan pengetahuan tentang makanan aslinya juga diperlukan keterampilan seni dan kreativitas dari si pembuatnya. Tanpa kreativitas, maka akan sulit menciptakan makanan *fusion* yang *make sense* (masuk akal), cocok berpadu secara tepat namun justru hanya akan menciptakan makanan yang campur aduk.

2. Fokus pada pasar/kompetisi

Salah satu alasan terciptanya *fusion* adalah untuk menawarkan konsep menu berbeda kepada konsumen yang apabila hidangan *fusion* tersebut disukai banyak orang maka akan mempengaruhi keuntungan penjualan dan tentu saja menimbulkan persaingan bagi pelaku usaha lainnya.

Saat ini, banyak restoran yang secara jelas menunjukkan identitas atau spesialis menyajikan makanan tertentu untuk menarik perhatian konsumen.



Restoran
yang
memberi
identitas
makanan
fusion

Gambar 18. Contoh restoran *fusion*
Sumber: <http://www.redbowllexington.com/>

3. Peran penggunaan teknologi

Penggunaan teknologi dalam makanan *fusion* sangat berpengaruh. Misalnya, masyarakat saat ini telah banyak yang sadar akan kesehatan dan konsumsi makanan sehat, munculnya makanan *fusion* yang tidak menggunakan pengawet memunculkan teknologi baru seperti *vacum sealer* yang berguna untuk menjaga kontaminasi makanan dengan udara sehingga makanan lebih tahan lama.

Contoh lainnya adalah munculnya makanan dengan kemasan yang dapat dimakan (ramah lingkungan), teknologi *microwave* yang membantu dalam memanaskan makanan, bahkan saat ini

dijumpai *Printer 3D* untuk membuat makanan dan masih banyak lagi contoh lainnya.



Kemasan
cup cake
yang dapat
dimakan
(*edible*)

Gambar 19. Contoh Kemasan Makanan yang dapat Dimakan

Sumber: <https://www.aliexpress.com>



Printer makanan
3D

Hasil akhir dari
printer makanan
3D

Gambar 20. Printer Makanan 3D

Sumber: <https://indonesian.alibaba.com>

4. Rasa, komposisi, dan teknik yang beragam.
Dalam proses mengolah makanan *fusion* tentu saja terjadi perubahan komposisi dan teknik memasak yang tidak seperti biasanya, karena secara singkat *fusion food* dapat diartikan sebagai gabungan dua makanan yang diciptakan secara sengaja sehingga tercipta makanan baru dengan citarasa yang berbeda.

Sedangkan menurut Chef Stephen Fernald dalam website *Lake Tahoe Community College* (www.ltcconline.net) menyebutkan karakteristik makanan *fusion* sebagai berikut.



Bagan 1. Karakteristik *Fusion Food* menurut Chef Stephen Fernald

Sumber: [http:// www.ltcconline.net](http://www.ltcconline.net)

1. Nutrisi atau kesehatan
Banyaknya kasus obesitas (*overweight*) dan penyakit menurun seperti diabetes memunculkan ide untuk membuat makanan *fusion* dengan mengganti atau mengurangi komposisi bahan yang terlalu berlemak, manis atau asin sehingga tercipta makanan yang lebih sehat.
2. Bahan berkualitas
Bahan untuk membuat *fusion food* diutamakan yang berkualitas akan lebih baik lagi jika menggunakan bahan-bahan organik.
3. Kreativitas
Membuat makanan *fusion* yang memiliki nilai tambah baik dari segi gizi, kaya rasa, dan penyajian yang *nyeni* diperlukan kreativitas dan ide-ide yang rasional.

Kesimpulan dari pendapat yang telah dikemukakan di atas adalah bahwa karakteristik *fusion food* yaitu fokus pada inovasi/kreativitas, kompetisi/persaingan, peran teknologi, nutrisi, dan keberagaman rasa, komposisi bahan berkualitas, dan teknik olahannya yang tepat sehingga menghasilkan makanan *fusion* yang baik.

G. Dampak *Fusion Food*

Setiap eksperimen atau temuan baru apa pun pasti memiliki dampak positif dan negatif, termasuk juga keberadaan *fusion food*. Selain memberi dampak positif atau manfaat, *fusion food* juga memiliki dampak negatif.

Dampak positif atau manfaat adanya *fusion food* menurut Evangelista (2013: 17) dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Konsumen lebih peduli kesehatan
Beberapa orang semakin peduli dengan gaya hidup yang lebih sehat, karena ide dalam membuat makanan *fusion* menggabungkan unsur-unsur bahan makanan sehat atau teknik memasak yang lebih sehat dari makanan aslinya sehingga menjadi menarik.
2. Menambah khasanah kuliner dunia
Kombinasi budaya dalam makanan dapat meningkatkan kemungkinan akan banyak bentuk dan kombinasi kuliner baru atau dapat dikatatakan menambah variasi jenis makanan baru.

3. Mengurangi kesenjangan antar negara
Jika ditinjau lebih luas, *fusion food* ini dapat memperbaiki kesenjangan antar negara, yaitu dengan mengapresiasi dan mengadaptasi setiap masakan di seluruh dunia.

Menurut Dumaine (2016) dalam artikel berjudul “*What Chefs Really Think About Fusion Food*”, *fusion food* dapat menjadi sangat baik apabila kedua masakan saling melengkapi, dan akan menjadi lebih luar biasa bila rasanya lezat. Namun, apabila tidak saling melengkapi maka itu hanya menjadi makanan yang membingungkan atau *gimmick* (penarik perhatian) saja.

Selain itu, munculnya *fusion food* juga dapat memunculkan rasa keingintahuan akan makanan aslinya. Adanya *fusion food* menjadi alasan dan tantangan untuk semakin menjaga warisan makanan aslinya sehingga tidak hilang ditelan zaman.

Menurut Hamilton (2016) dalam artikel berjudul “*What is Fusion Cooking and Cuisine? An Explanation and Recipes Example*” dampak negatif dari *fusion* adalah bahaya imajinasi yang keluar dari pakem-pakem dalam membuat

makanan *fusion*, sehingga hanya mencampuradukan berbagai makanan. Meskipun kreativitas dan seni dalam memasak itu adalah hal luar biasa akan tetapi dalam membuat makanan *fusion* tetap memiliki aturan.

Fusion food pun tidak selamanya diterima oleh masyarakat walaupun makanan disajikan dalam bentuk yang bagus dan lezat, menurut majalah *Exquisite Taste* (2015) tidak sedikit juga chef di dunia yang menentang *fusion food* dan menganggap bahwa *fusion food* adalah makanan yang membingungkan.

Menurut Lasmanawati dan Nurani (2018: 4) secara khusus penggemar makanan tradisional menghindari dan menentang adanya *fusion food*, sebaliknya *fusion food* disukai dan semakin digali terus oleh penggemar makanan progresif (terkini).

Latihan ke-1

Jawablah soal di bawah ini!

1. Carilah 2 (dua) pengertian *fusion food* menurut tokoh lain dan sertakan sumber informasinya!
(Sumber dapat berupa buku, majalah, internet)
2. Setelah membaca pendapat dari para tokoh mengenai pengertian *fusion food*, selanjutnya jelaskan pengertian *fusion food* menurut pendapatmu!

Jawaban:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

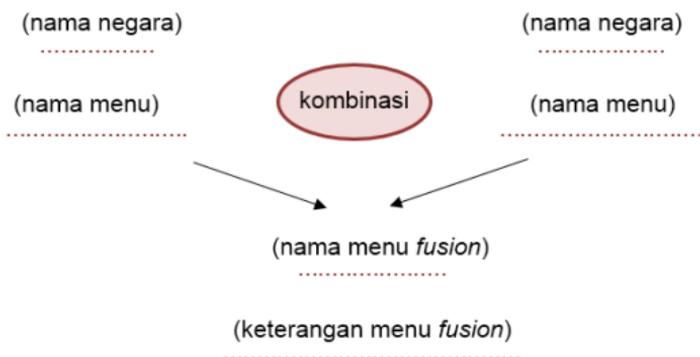
.....

.....

Latihan ke-2

Riani sedang tinggal di Korea. Dia ingin membuat *fusion food*. Dia sudah memiliki cukup banyak bahan makanan di rumah yaitu nasi, kimchi, telur, spaghetti, roti bun, daging sapi, bumbu-bumbu dan sayuran lengkap. Dari bahan-bahan tersebut Riani dapat membuat Pasta, Hamburger, Nasi Goreng, Kimbap, Steak dan Bulgogi.

Dari cerita tersebut, gambarkanlah macam-macam alternatif *fusion food* yang dapat dibuat oleh Riani berdasarkan jenisnya yaitu *sub-regional fusion*, *regional fusion*, dan *continental fusion*.



Latihan ke-3

Analisislah *fusion food* yang telah beredar di masyarakat dilihat dari kombinasi dan citarasanya, kemudian jawablah pertanyaan dibawah ini.

	Menu	Keterangan
a.	<p data-bbox="388 616 557 651">Chochicks</p>  <p data-bbox="350 1155 595 1215">Gambar 21. Menu Chochicks</p> <p data-bbox="329 1221 616 1282">Sumber: instagram/eatandtreat</p>	<p data-bbox="677 731 857 762">Kombinasi:</p> <p data-bbox="677 777 961 893">Ayam goreng dengan saus cokelat</p> <p data-bbox="677 946 819 976">Citarasa:</p> <p data-bbox="677 991 961 1150">Ayam yang gurih berpadu dengan saus manis sedikit pedas</p>

b.

**Nasi Uduk
with Spicy Chicken
and Scrambled Egg**



**Gambar 22. Menu Nasi
Uduk with Spicy
Chicken and Scrambled
Egg**

Sumber:
instagram/jktbolangboling

Kombinasi:

Nasi uduk dengan ayam goreng pedas dan scrambled egg.

Citarasa:

Nasi gurih dengan ayam pedas dan lembut asin scrambled egg.

c. Burger Rendang



Gambar 23. Menu Burger Rendang
Sumber: [instagram/qt.eat](https://www.instagram.com/qt.eat)

Kombinasi:

Burger dengan isi Patty berbumbu Rendang.

Citarasa:

Gurih, sedikit pedas, dan kaya rempah khas Rendang

Berikan komentar pada menu *fusion food* (a), (b), dan (c). Apakah paduan menu tersebut sudah sesuai dengan konsep *fusion food*? Sertakan alasannya.

Jawaban:

.....

.....

.....

.....

Latihan ke-4

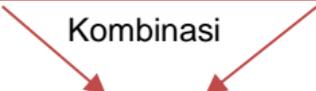
Buatlah rancangan *fusion food* seperti pada contoh di bawah ini.

Continental Fusion

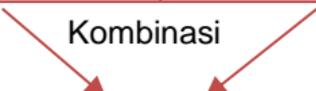
Tabel 2. Contoh Rancangan *Continental Fusion*

Negara	Italia	Indonesia
Menu	Bruchetta	Sambal Dabu Dabu
Komposisi	Body	<i>Topping</i>
Citarasa	Asin Gurih	Pedas Asam Segar
Nama Menu <i>Fusion Food</i>	<p>Kombinasi</p> <p>Bruschetta Dabu Dabu</p>	
Kriteria	Rasa : Gurih, Pedas Asam Tekstur : Renyah Warna : Kuning keemasan dengan <i>topping</i> merah tomat Aroma : Wangi	
Hasil Akhir	Diterima	

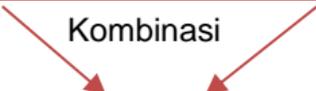
1. *Sub-regional Fusion*

Negara		
Menu		
Komposisi		
Citarasa		
Nama Menu <i>Fusion Food</i>	Kombinasi 	
Kriteria		
Hasil Akhir	Diterima/Tidak Diterima	

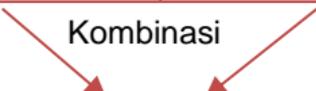
2. *Regional Fusion*

Negara		
Menu		
Komposisi		
Citarasa		
Nama Menu <i>Fusion Food</i>	Kombinasi 	
Kriteria		
Hasil Akhir	Diterima/Tidak Diterima	

3. *Continental Fusion*

Negara		
Menu		
Komposisi		
Citarasa		
Nama Menu <i>Fusion Food</i>	Kombinasi 	
Kriteria		
Hasil Akhir	Diterima/Tidak Diterima	

4. *Continental Fusion*

Negara		
Menu		
Komposisi		
Citarasa		
Nama Menu <i>Fusion Food</i>	Kombinasi 	
Kriteria		
Hasil Akhir	Diterima/Tidak Diterima	

GLOSARIUM

- Appetizer* : hidangan pembuka
- Bruschetta* : hidangan pembuka khas Italia berupa roti panggang yang diolesi bawang putih dan minyak zaitun, terkadang diberi *topping* sayuran, keju, atau daging.
- Bulgogi* : hidangan irisan daging sapi yang telah dicencam dengan bumbu seperti bawang bombay, bawang putih, minyak wijen, dan kecap asin dll.
- Dessert* : hidangan penutup
- Edamame* : sayuran seperti kacang yang berasal dari Jepang.
- French fries* : kentang goreng yang biasanya dijadikan sebagai hidangan pendamping
- Fusion food* : makanan yang dihasilkan karena mengkombinasikan bumbu, bahan, maupun teknik olah yang digabungkan secara sengaja sehingga menghasilkan citarasa baru dengan tetap mengacu pada resep lama atau suatu perpaduan dua atau lebih masakan di dunia secara sengaja sehingga tercipta masakan baru dengan karakter yang baru dari segi rasa, warna, aroma, dan tekstur serta dapat dikonsumsi.

Kimbab	: nasi berisi sayuran dan daging matang kemudian digulung dan diiris seperti Sushi tetapi berasal dari Korea.
Kimchi	: fermentasi sawi yang bercitarasa pedas dan asam berasal dari Korea.
Koki	: juru masak
<i>Main course</i>	: hidangan utama atau dalam bahasa Perancis disebut <i>hor's de oeuvre</i>
Makanan Kontinental	: makanan yang berasal dari negara Eropa, Amerika, dan Australia.
Makanan Tradisional	: makanan khas dari suatu bangsa atau wilayah.
<i>Marinate</i>	: mencencam atau merendam bahan makanan dalam cairan berbumbu.
Miso	: fermentasi kacang kedelai dan beras yang berasal dari Jepang.
<i>One dish meal</i>	: hidangan dalam satu wadah dan satu sajian yang sudah mengandung unsur zat gizi yang cukup (karbohidrat, lemak, protein, vitamin) dari beberapa jenis bahan makanan.
Pasta	: olahan dari gandum yang berasal dari Italia dengan bentuk yang bermacam-macam.

- Penne* : salah satu jenis pasta yang berbentuk seperti pena dengan ujung runcing.
- Ramen : Mie kuah yang berasal dari Jepang
- Roti Bun : roti berbentuk bulat atau lonjong yang biasa digunakan untuk burger atau hotdog.
- Side dish* : hidangan pendamping.
- Syawarma : roti pita yang berisikan olahan daging dan sayuran.
- Tacos : olahan daging, ayam, *seafood*, dan sayuran serta keju yang bungkus dengan *tortilla* dan disajikan dengan saus salsa dll.

DAFTAR PUSTAKA

- Boediman, A. (16 November, 2015). *IG: @kulineryogya*. (Dikutip dari: <https://www.instagram.com/kulineryogya/p/-lclYXtPE-/>, diakses pada 14 Maret 2019)
- Boys, C. (28 September, 2017). The good food field guide to australian meat pies. *Goodfood*.(Dikutip dari: <https://www.goodfood.com.au/eat-out/best-of/the-field-guide-to-australian-meat-pies-20170928-gyq9wx>, diakses pada 15 Maret 2019)
- Digital makanan 3D printing. *Alibaba*. (Dikutip dari: <https://indonesian.alibaba.com/product-detail/digital-food-3d-printing-3d-edible-cake-printer-60569170374.html>, diakses pada 14 Maret 2019)
- Edible cupcake case. *Aliexpress*. (Dikutip dari: <https://www.aliexpress.com/item/Edible-cupcake-wrappers-6pcs-edible-wafer-paper-cupcake-case-eat-the-cup-directly-idea-cupcake-cup/32425211387.html>, diakses pada 14 Maret 2019)
- Evangelista, M.T. (2013). *Fusion cooking*. Manila: Philippine Women's University.

- Farisa, Rian. (21 Maret, 2014). Sunti-ang 4. *The gastronomy aficionado*. (Dikutip dari: <https://gastronomy-aficionado.com/2014/03/21/sunti-ang-4/>, diakses pada 14 Maret 2019)
- Fernald, S. Characteristic of contemporary cuisine. *LTCC Online*. Hlm 5-7
- Filoon, W. (30 Maret, 2016). Red robin just ripped off ramen burger. *Eater*. (Dikutip dari: <https://www.eater.com/2016/3/30/11330480/red-robin-ramen-burger>, diakses pada 15 Maret 2019)
- Gisslen, W. (2007). *Professional cooking (6th ed)*. Hoboken: John Wiley & Sons, inc.
- Hamidah, S. & Komariah, K. (2013). *Resep dan menu*. Sleman: Deepublish.
- Hamilton, G. (17 Maret, 2016). What is fusion cooking and cuisine? An explanation and recipe examples. *Delishably*. Diakses pada 8 Oktober 2018
- Helmstetler, H. (19 Desember 2016). The fusion revolution: the evolution of fusion cuisine (8th ed). *P Magazine*. Diakses pada 25 Oktober 2018
- Herdiawan, J. (31 Maret, 2014). Mencicipi menu makanan Jepang dan Padang. *Life is a*

journey. (Dikutip dari: <http://junantohardiawan.com/2014/03/31/mencicipi-menu-tabrakan-jepang-dan-padang/>, diakses pada 14 Maret 2019)

Kissinger, J. (25 September, 2013). Everything u need to make fusion food. *Esquire*. Diakses pada 15 Januari 2019

Lasmanawati, E. & Nurani, A.S. (2018). *Pengolahan dan penyajian makanan*. Jakarta: Kementrian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi.

Moussakka. *Live Lighter*. (Dikutip dari: <https://livelighter.com.au/Recipe/26/moussaka> , diakses pada 15 Maret 2019)

Sanusi, A.S. (24 April, 2014). Fusion food: a new wave of culinary sensation. *The Jakarta Post*. Diperoleh dari [http://www/thejakartapost.com](http://www.thejakartapost.com)

Sarioglan, M. (2014). *Fusion cuisine education and its relation with molecular gastronomy education (Comparative Course Content Analysis)*. *International Journal on New Trend in Education and Their Implication*, 64, 1309-6249.

Sate ayam bumbu padang. *Kue resep*. (Dikutip dari: <http://kueresep.com/masakan/sate->

ayam-bumbu-padang_100841.html, diakses pada 14 Maret 2019)

Sejarah makanan fusion, perkawinan antar makanan. (5 Juni 2016). *Femina*. Diakses pada 8 Oktober 2018

Sulaiman, H. (2015). *Pengelolaan makanan kontinental*. Jakarta: Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan.

Susan, S. (10 Oktober, 2012). Wolfgang puck celebrates 20 years at spago in december. *Eater Las Vegas*. Diakses pada 14 Maret 2019

Suryadana, M.L. (Oktober, 2009). *Perkembangan Industri Makanan (Kuliner)*. Makalah disajikan dalam Seminar Sehari CREPS 2009, di Universitas Pendidikan Indonesia.

Welcome to red bowl. *Redbowllexington*. (Dikutip dari: <http://www.redbowllexington.com/>, diakses pada 14 Maret 2019)

What chefs really think about fusion food. (Maret, 2016). *Plated*. Diakses pada 25 Oktober 2018

Fusion food dapat dikatakan telah ada bertahun-tahun yang lalu, hingga pada tahun 1970-an Yamaguchi dan Wolfgang Puck secara sengaja menggabungkan rasa dari berbagai budaya negara Perancis dan Asia. Sejak saat itu, istilah *fusion food* mulai populer.

Buku Saku Fusion Food ini dimaksudkan untuk memberi referensi bacaan khususnya bagi siswa SMK kompetensi keahlian tata boga. dan buku saku ini telah disesuaikan isinya dengan kurikulum 2013 revisi sehingga dapat digunakan dalam proses pembelajaran di sekolah.



Pendidikan Teknik Boga
Universitas Negeri Yogyakarta