

## IMPLEMENTASI *FUSION FOOD* PADA MAKANAN TRADISIONAL UNTUK MENINGKATKAN MINAT BELAJAR MAHASISWA SENI KULINER

Nur Wahyuni

Akademi Kesejahteraan Sosial AKK Yogyakarta

[nuryuyun30@gmail.com](mailto:nuryuyun30@gmail.com)

### ABSTRAK

Inovasi di bidang makanan olahan yang menggabungkan beberapa unsur tradisi kuliner berbeda dari 2 negara atau lebih sehingga tercipta masakan baru dengan cita rasa yang lebih inovatif ini yang disebut dengan *Fusion Food*. Olahan makanan ini bisa menampilkan sebuah makanan dalam berbagai tipe, olahan makanan ini perpaduan antara olahan makanan dari beberapa negara atau daerah agar nampak artistic, namun masih memiliki rasa yang khas. Penelitian ini bertujuan memberikan gambaran dan motifasi kepada mahasiswa seni kuliner AKS AKK Yogyakarta untuk semakin tertarik dalam belajar seni kuliner, khususnya masakan tradisional. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif. Metode kualitatif yang dipakai dalam penelitian ini merupakan studi diskriptif analitik. Subyek penelitian dalam penelitian ini adalah mahasiswa AKS AKK Program Studi Seni Kuliner. Metode pengumpulan data yang digunakan adalah observasi, wawancara dan dokumentasi. Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah teknik Milles dan Huberman. Teknik analisis data dengan melakukan reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Validasi data menggunakan Teknik triangulasi. Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan dapat disimpulkan bahwa: (1) dengan penerapan *Fusion Food* dapat memotivasi mahasiswa AKS AKK untuk secara kreatif dapat melestarikan makanan tradisional dengan tetap mempertahankan dan menguatkan karakter berbasis kearifan lokal; (2) penerapan *fusion food* ini dapat digunakan sebagai suatu alternatif cara pengembangan model pembelajaran praktik makanan tradisional untuk lebih diminati dalam belajar ilmu seni kuliner secara konstektual dan bermakna agar lulusannya menjadi kompeten; dan (3) hidangan *fusion food* ini juga bisa menjadi sebuah pendekatan, untuk mengenalkan makanan Indonesia kepada generasi milenial sehingga bisa mencintai makanan tradisional.

**Kata Kunci:** *Fusion Food*, Mahasiswa AKS AKK.

### ABSTRACT

*Innovation in the field of processed food combines several elements of different culinary traditions from 2 or more countries to create a new cuisine with a more innovative taste called Fusion Food. This processed food can display a portion of food in various types; processed food combines processed foods from several countries or regions to make it look artistic but still have a distinctive taste. This study aims to provide an overview and motivation to AKS AKK Yogyakarta culinary arts students to be more interested in learning culinary arts, mainly traditional cuisine. This research uses qualitative methods. The qualitative methodology used in this research is an analytical descriptive study. The research subjects in this study were AKS AKK students of the Culinary Arts Study Program. The data collection methods used are observation, interviews, and documentation. The data analysis techniques used in this study were male and Huberman techniques. Data analysis techniques include data reduction, data presentation, and concluding. Data validation using triangulation techniques. Based on the analysis and discussion results, it can be supposed that 1. The application of Fusion Food can motivate AKS AKK students to creatively preserve traditional food while maintaining and strengthening character based on local wisdom. 2. The application of fusion food can be used as an alternative way of developing traditional food practice learning models to be more interested in learning culinary arts in a contextual and meaningful manner so that graduates become competent. 3. This fusion food dish can also be an approach to introducing Indonesian food to the millennial generation so that they can love traditional food.*

**Keywords:** *fusion food, AKS AKK students*

## PENDAHULUAN

Di era globalisasi dimana kaum milenial dihadapkan pada banyak hal baru, termasuk urusan kuliner. Milenial tidak hanya mencari rasa dan kualitas, tetapi juga pengalaman dalam menikmati makanan. Mereka memiliki aspirasi yang berbeda dalam bisnis makanan. Dengan hadirnya kaum milenial yang terpapar budaya luar, mereka juga memadukan budaya negara A dan B, khususnya di bidang kuliner. Arti kata Fusion: Fusion menurut kamus bahasa Inggris adalah campuran atau kombinasi. Arti lainnya adalah kombinasi atau gabungan. Atau lebih dikenal *dengan Fusion food*.

Makanan dengan teknik *Fusion* adalah sebutan olahan bahan makanan dengan kombinasi berbagai bahan, penampilan, bentuk dan teknik pengolahan makanan yang berbeda, atau sebuah inovasi di bidang makanan yang menggabungkan beberapa tradisi kuliner yang berbeda beberapa daerah atau lebih yang diharapkan dapat menciptakan jenis olahan makanan dengan inovasi baru dan juga merupakan hidangan dengan rasa yang lebih baik dan lebih inovatif. Konsep *Fusion Food* dapat menyajikan jenis olahan makanan dalam berbagai jenis dengan perpaduan makanan olahan makanan dari beberapa daerah di dunia agar dapat menarik dan artistik, namun tetap memiliki rasa yang berstandar internasional. Jadi *fusion food* penggunaan bahan makanan dan teknik pengolahan lebih dari satu olahan masakan daerah atau internasional dalam satu hidangan (Gisslen, 2007).

Sekarang ini *fusion food* disebut sebagai tren kuliner yang memadukan makanan timur dan barat. Ini merupakan kombinasi dari bahan makanan, teknik atau saus atau bumbu yang digunakan saat disajikan. Saat ini, teknik penyajian makanan dan pengolahan makanan menggunakan teknik *fusion food* sangat populer di kalangan milenial. Dimana makanan yang awalnya dengan cita rasa biasa menjadi makanan dengan cita rasa tinggi dan tampilan yang memukau dari segi artistik. *Fusion food*

sangat erat kaitannya dengan makanan tradisional, dimana makanan tradisional bisa dikreasikan menjadi makanan yang menarik dari segi rasa dan tampilan sehingga bisa menjadi makanan favorit para milenial. Penelitian ini bertujuan untuk memberikan gambaran dan motivasi kepada mahasiswa AKS AKK Program Studi Seni Kuliner untuk lebih tertarik mempelajari seni kuliner khususnya kuliner tradisional dimana kuliner tradisional sudah mulai ditinggalkan oleh kaum milenial.

## METODE PENELITIAN

Penelitian ini adalah penelitian kualitatif. Metode penelitian kualitatif yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan studi deskriptif analitis. Sedangkan subjek penelitian ini adalah mahasiswa atau siapa saja yang menjawab daftar pertanyaan yang diajukan oleh peneliti. Subyek penelitian merupakan perorangan yang mengalami secara langsung suatu peristiwa, sehingga memahami keadaan yang sesungguhnya (Spreadley, 1997). Subyek penelitian dalam penelitian ini adalah mahasiswa AKS AKK Program Studi Seni Kuliner. Dalam mendapatkan data yang lengkap penulis melakukan analisis data dan pengolahan data.

Ada beberapa metode pengumpulan data yang dilakukan penulis yaitu dengan cara melakukan observasi, wawancara dan dokumentasi. Sedangkan untuk melakukan teknik analisis data penulis menggunakan teknik yang dikemukakan oleh Milles dan Huberman (1992). Teknik ini menyatakan bahwa dalam teknik analisis data terdapat tiga alur kegiatan yang terjadi secara bersamaan dengan cara mereduksi data, menyajikan data dan setelah itu mengambil penarikan kesimpulan. Untuk memvalidasi data dalam penulis menggunakan teknik triangulasi sebagai teknik pengecekan keabsahan data.

## HASIL PENELITIAN dan PEMBAHASAN *Fusion Food*

Sejarah perkembangan kuliner yang ada saat ini tentunya telah melewati banyak sekali kemajuan begitu juga dengan perkembangan *fusion food*. Pada masa-masa awal perkembangan masakan olahan *fusion food* masih agak kuno seperti yang dikemukakan oleh Evangelista M.T. (2013). Penyebab dari ini semua karena manusia sebenarnya telah bertukar warisan kuliner selama berabad-abad lamanya dari suatu daerah atau negeri tertentu ke negeri yang lainnya dan selanjutnya di era tahun 1970-an *fusion food* begitu menjadi terkenal ataupun populer di kalangan para ahli masakan.

Seorang chef asal Perancis pada tahun 1970 memperkenalkan masakan *fusion food* dengan memadukan makanan tradisional Perancis asal negaranya dengan makanan-makanan Asia seperti makanan asal Vietnam dan negeri tirai bambu China. Kemudian di tahun-tahun berikutnya perkembangan *fusion food* cukup pesat berkembang menyebar ke seluruh negara Eropa dan akhirnya sampai masuk ke Amerika. Inti dari masakan *fusion* adalah perpaduan dari berbagai masakan dari beberapa daerah atau lebih luas lagi dari berbagai negara yang mempunyai ciri khasnya tersendiri sehingga menghadirkan menu baru dengan dengan rasa yang berbeda dalam satu masakan. Sudah menjadi rahasia umum bahwa makanan yang berasal dari Asia adalah makanan yang sudah mendapat pengakuan dari dunia bahwa masakan asia sangat lezat dan nikmat dengan bumbu berbagai macam rempah-rempah yang ada di daerah Asia.

Ada beragam definisi *fusion food* dari para ahli masakan seperti yang disampaikan oleh Sarioglan, M. (2014), *fusion food* merupakan kegiatan mencampur serta menggabungkan berbagai cara maupun teknik dengan berbagai bahan makanan dari berbagai daerah atau negara untuk dipadukan atau lebih singkatnya digabungkan di atas tempat saji atau piring dan sejenisnya tentunya dengan cara dan

metode masing-masing. Kemunculan *fusion food* dilatar belakangi oleh terjadinya pertukaran lintas budaya dari satu daerah ke daerah yang lainnya. Evangelista, M.T. (2013) menyebutkan bahwa *fusion* adalah teknik memasak dengan menggunakan resep lama dengan mengubah bumbu, bahkan bahan utama dari masakan tersebut menjadikan masakan tersebut sangat hampir sama dengan aslinya bahkan mungkin saja rasanya sama dengan masakan aslinya. Gisslen, W. (2007) menyatakan bahwa *fusion food* merupakan penggunaan bahan makanan dan cara serta teknik dari beberapa masakan daerah atau negara dalam sebuah masakan. William Wongso (2016) yang dikutip dari majalah Femina menjelaskan bahwasanya *fusion* merupakan gabungan atau perpaduan gaya yang diambil dari jenis dan unsur terbaik dari beberapa masakan tertentu atau dari suatu daerah sehingga dapat menciptakan suatu hidangan baru tentunya dengan rasa khas yang lebih inovatif. Sedangkan Sulaiman, H. (2015) menyatakan bahwa *fusion* adalah merupakan perpaduan bumbu-bumbu non tradisional dengan bahan makanan dari daerah lain agar tercipta cita rasa makanan yang unik dengan wujud baru serta berbeda.

Dari beberapa pendapat tersebut diatas penulis menyimpulkan bahwa *fusion food* merupakan makanan yang diolah dengan cara tertentu dan dengan memadukan bumbu, bahan, dan teknik pengolahan makanan yang tradisional dari suatu daerah ke daerah lain dengan memadukan semua bumbu, bahan makanan dan cara yang sengaja untuk menghasilkan suatu masakan baru tentunya dengan cita rasa yang baru pula dan dapat dinikmati oleh semua kalangan.

### Jenis-jenis *fusion food*

*Fusion food* menurut ahli dari Pittsburgh Amerika, David Farbecher membagi menjadi tiga jenis kategori dalam dunia kuliner. *Pertama* *Fusion food* gabungan dari satu jenis makanan yang berasal dari satu negara dengan gaya penyajian dari negara lain. David Farbecher memberi contoh

masakan dari negara Cina yang diperkaya dengan sentuhan akhir gaya Jepang atau Korea. Kedua *Fusion food* perpaduan dua jenis masakan dari dua negara dengan selera budaya yang berbeda menghasilkan menu baru. Ia memperagakan masakan Padang dengan memasak menggunakan metode teppayaki ala Jepang atau dengan cara memasak dari daerah lainnya. Ketiga *Fusion food* dengan perpaduan makanan dari dua negara berbeda dalam satu masakan bersama (one pot). Ia memperagakan masakan California Pizza dengan adonan tipis ala negara Italia dengan topping cara California.

Tabel 1 Jenis-jenis *Fusion*

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

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

### Prinsip-Prinsip *Fusion Food*

Model pengolahan dan penyajian adalah merupakan prinsip utama yang harus ditekankan meliputi model penataan secara artistik dengan berbagai kombinasi bahan olahan serta teknik memasak yang berbeda (Sulaiman, H.,2015).

Lasmanawati, E. & Nuraini, A.S (2018) menjelaskan bahwasannya prinsip *Fusion food* yang harus dipenuhi yaitu menggabungkan gaya, rasa, dan budaya makanan yang berbeda. Penggabungan tradisi makanan budaya suatu daerah dengan aneka bumbu dan cita rasa makanan daerah lain agar tercipta masakan baru caranya dengan mengganti komposisi dengan bahan lain yang tidak sama namun masih

menggunakan cara dan metode dasar yang sama dalam pembuatannya.

Penulis menyimpulkan prinsip mengolah serta menyajikan makanan fusion dengan memadukan makanan yang berbeda budaya, gaya, rasa, bumbu dan rempah, serta disajikan secara menarik.

### Syarat *Fusion Food*

Ada beberapa hal yang perlu dipahami oleh orang yang bergerak dalam bidang kuliner tentang *fusion food* ini. Lasmanawati, E. dan Nurani A.S. (2018) memberikan syarat dan cara mengolooah fusion food. Pertama. Seorang ahli kuliner harus memahami resep dan rasa asli setiap makanan yang akan disatukan. Kedua. Ahli kuliner harus mampu memadukan dua masakan yang memiliki budaya, gaya dan selera yang tidak sama. Ketiga. Seorang ahli kuliner harus memperhatikan teknik memasak bahan olahan tersebut karena teknik tersebut mempengaruhi bahan dan rasa masakan. Keempat. Ahli kuliner harus membuat rasa yang dibuat masuk akal atau menciptakan tekstur dan rasa yang baik yang familiar bagi penikmatnya.

Penulis menyimpulkan penanganan selama proses memasak sangat penting dalam menjaga baik bahan makanan olahan maupun cara membuat, pengolahan, kebersihan alat yang digunakan serta jauh dari faktor lain yang sekiranya merusak keadaan masakan. Faktor ini perlu diperhatikan agar tidak mempengaruhi hasil akhir makanan yang diolah. Perlu diperhatikan juga dalam membuat makanan fusion kata kuncinya adalah wajar, wajar dalam artian tidak mengada-adakan. Sebuah artikel yang ditulis Hamilton, G. (2016) dengan judul “Apa Itu Fusion Cooking and Cuisine” ia menyebutkan bahwa ada tips dan prinsip-prinsip dalam mengolah fusion food. Pertama. Memahami takaran bahan yang digunakan. Kita perlu memperhatikan penanganan saat pengolahan dan rasa yang tercipta saat disajikan. Kedua. Memahami sepenuhnya tata kelola dan langkah-langkah apa saja yang perlu dilakukan untuk

memasak bahan olahan yang telah disiapkan.

Hindari menggunakan metode memasak yang tidak familiar atau kurang dimengerti Ketiga. Menahan diri tidak sembrono dalam memasak karena memasak merupakan seni tersendiri, seorang koki tidak boleh bebas sebebas-besasnya dalam mengolah bahan makanan harus tetap mengikuti prosedur yang sama seperti yang dimiliki oleh orang lain. Sangat penting perlu diingat oleh seorang koki dalam membuat makanan fusion perlu adanya pemikiran dan perencanaan yang dapat diterima oleh sebagian yang lain. Keempat. Tidak disarankan menyajikan makanan fusion yang ia baru pertama kali membuatnya kemudian langsung disajikan pada penikmat makanan. Jika baru pertama kali membuat Resep *fusion* sebaiknya makanan tersebut dikonsumsi sendiri, keluarga, atau sahabat.

Chef Peter Gordon dalam artikelnya berjudul “Everything U Need to Make Fusion Food” Hasil tulisan Kissinger, J. (2013) menjelaskan langkah-langkah dalam membuat fusion food Pertama, mengadakan observasi untuk mencari tahu tentang makanan tersebut dan mencari tahu mengapa makanan tersebut diminati dan apa saja bahan-bahan yang dibutuhkan dalam membuat makanan fusion tersebut. Kedua, mengetahui dan mampu membuat makanan yang asli sebelum membuat fusion food pengetahuan ini akan memudahkan ahli makanan dalam menentukan langkah-langkah kerja selanjutnya. Mesti mengetahui langkah apa saja yang mesti dilakukan dari makanan tersebut. Bisa diketahui dari bahan apa makanan itu dibuat, bagaimana tekniknya dan mengetahui cara menghasilkan makanan yang diharapkan. Ketiga, perlu mengetahui berbagai macam komponen yang kita harapkan dalam mengolah makanan fusion tersebut, misalnya dengan membuat parameter, menciptakan kriteria rasa, aroma dan warna yang diharapkan hal ini memudahkan si pengolah makanan untuk menyajikan makanan yang dibuat sudah sesuai dengan

yang diharapkan atau bahkan sebaliknya tidak disukainya. Kelima. Perlu melakukan uji coba secara terus menerus hingga mendapatkan hasil masakan yang sesuai dengan ukuran yang diharapkan serta makanan yang dibuat tersebut masuk akal (make sense). Untuk menambah rasa asam dalam makanan biasa menggunakan jeruk nipis, jeruk keprok, jeruk bali ataupun lemon.

Penulis menyimpulkan penjelasan diatas bahwa dalam membuat masakan fusion perlu kreativitas dan inovas. Perlu adanya kreasi dari siswa, siswa perlu mengeluarkan segala ide-idenya agar dapat menyajikan fusion food seperti yang diharapkan. Langkah-langkah yang telah diperkenalkan oleh Chef Peter Gordon perlu dipahami sepenuhnya dan dilaksanakan dengan bijak. Siswa perlu melakukan riset lebih lanjut, memahami dengan sepenuhnya makanan asli, menyiapkan komponen-komponen yang diperlukan, membuat ukuran, dan terus bereksperimen agar kedepannya lebih baik lagi. Penulis menyadari untuk menyempurnakan kegiatan tersebut dibutuhkan mahasiswa seni kuliner yang memahami komposisi bahan, tata cara memasak, teknik pengolahan dan memiliki pemikiran dan perencanaan yang rasional dan tidak asal-asalan.

### **Makanan Tradisional**

Pangan tidak hanya sebagai pemenuhan gizi dan untuk memelihara kesehatan yang optimal, tetapi pangan juga memiliki fungsi sosial, budaya, politik, dan ekonomi. Beragamnya jenis makanan yang dikonsumsi masyarakat tidak hanya dipengaruhi oleh faktor lingkungan, tetapi juga faktor sosial budaya, seperti adat, agama, suku, dan kepercayaan. Berbagai jenis makanan yang dihasilkan suatu bangsa dapat dijadikan sebagai tolak ukur tingginya budaya bangsa yang bersangkutan. Makanan tradisional memiliki arti makanan sehari-hari masyarakat, baik berupa makanan pokok, lauk pauk, maupun hidangan khas yang telah diturunkan secara turun temurun.

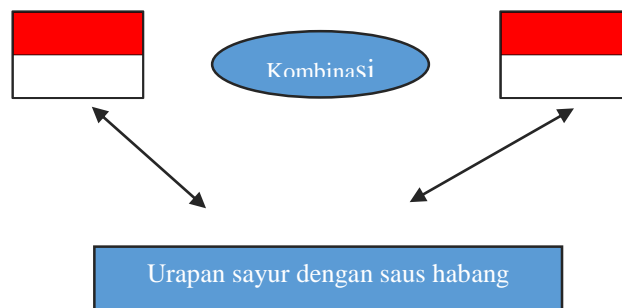
Pendapat lain mengatakan bahwa makanan tradisional adalah makanan yang dikonsumsi oleh suku bangsa dari suatu daerah tertentu, diproses berdasarkan resep turun temurun dan dari bahan-bahan lokal, serta makanan yang dihasilkan juga sesuai dengan selera masyarakat setempat. Secara garis besar makanan tradisional didefinisikan sebagai jenis makanan yang dapat dikonsumsi oleh masyarakat menurut suku dan daerah tertentu berdasarkan kriteria sebagai berikut: Pertama, diolah menurut resep yang telah dikenal atau diterapkan secara turun temurun di masyarakat. sistem keluarga atau masyarakat. khawatir. Kedua, diolah dari bahan makanan yang tersedia, baik yang dibudidayakan sendiri maupun yang tersedia di pasar lokal. Ketiga, rasa dan tekstur makanan memenuhi selera anggota keluarga.

Sosrodiningrat (1991) menjelaskan bahwasannya makanan tradisional merupakan resep makanan yang telah diturunkan dari generasi sebelumnya kegenerasi berikutnya. Perlu adanya penggunaan alat-alat tradisional dalam pengolahan masakan tersebut. Cara pengolahan makanan harus dengan menggunakan teknik yang harus dilakukan untuk mendapatkan cita rasa dan tampilan yang khas dari suatu masakan. Dari pendapat di atas dapat disimpulkan bahwa makanan tradisional adalah makanan sehari-hari yang dikonsumsi oleh suku bangsa di suatu daerah tertentu yang diolah menurut resep yang telah dikenal secara turun temurun. Sehingga makanan tradisional menjadi kurang bervariasi dari segi bahan, pengolahan dan penyajiannya.

Pada prinsipnya dan fakta bahwa ada mahasiswa seni kuliner di AKS AKK tidak tertarik dengan praktek membuat makanan tradisional. Berdasarkan hasil wawancara dengan 25 mahasiswa dari total 30 mahasiswa seni kuliner, AKS AKK mengatakan bahwa proses pembuatan makanan tradisional itu rumit dan melalui banyak hal yang harus sesuai dengan standar serta memiliki rasa yang monoton dan cenderung monoton. tidak disukai.

Setelah melalui proses dan tahapan tata cara praktik makanan tradisional, maka perlu diterapkan teknik *fusion food* dengan hasil sebagai berikut:

**Sub Regional Fusion**



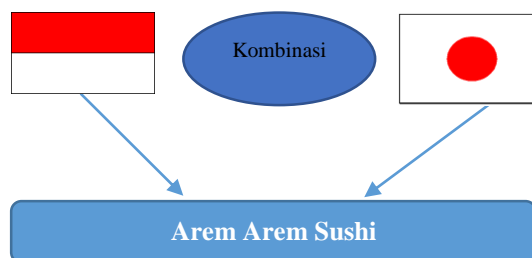
Gambar 1. Contoh Konsep Sub Regional



Gambar 2. Clorot Khas Jawa Tengah Dipadu Saus Sarikaya Gula Merah

Ini merupakan contoh konsep dan gambaran produk pembuatan sub-regional *fusion food* yang memadukan makanan khas Indonesia makanan celorot khas jawa tengah dengan sarikaya dari daerah Kalimantan. Celorot yang identic dari tepung beras di kombinasikan dengn bunga telang dan dihidangkan dengan saus sari kaya dengan gaya penyajian yang berbeda.

**Regional Fusion**



Gambar 3. Regional Fusion

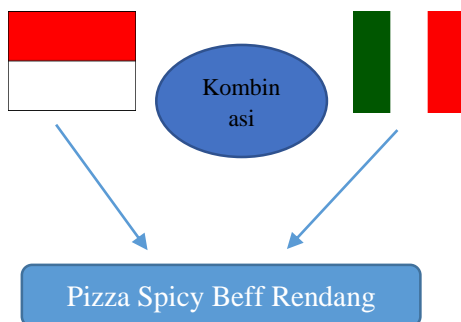
Ini merupakan konsep pembuatan regional fusion food dengan perpaduan makanan dari dua negara yang berbeda namun masih satu regional. Makanan khas Indonesia berpadu dengan makanan khas Jepang, yaitu arem arem sushi.



Gambar 4.  
Hasil Kreasi Mahasiswa AKS-AKK

Ini merupakan karya mahasiswa Seni kuliner dengan mempraktikkan pengolahan makanan *fusion* berupa arem arem Sushi perpaduan olahan nusantara dengan penyajian ala negara Jepang. Makanan olahan ini terbut dari nasi dibungkus dengan rumput laut kering (nori) didalamnya terdapat isian sayur, daging dan telur. Olahan Arem arem ini aslinya makanan tradisional asal Yogyakarta (Indonesia) yang terbuat dari nasi yang di isi lauk kemudian dibungkus daun pisang dan di kukus. dihidangkan konsep Suhi dan di beri garnish yang sesuai.

### Continental Fusion



Gambar 5. *Continental Fusion*



Gambar 6. Hasil Kreasi Mahasiswa AKS AKK

Hasil karya mahasiswa ini berupa Pizza adalah makanan olahan konsep continental fusion. Pizza ini perpaduan topping *Spicy beff* rendang. Ciri khas dari Pizza ini identik dengan topping bercitarasa kontinental diganti dengan topping bercitarasa Indonesia yaitu pizza dengan topping daging rendang yang gurih, asin dan pedas.

### SIMPULAN

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan maka dapat disimpulkan bahwa :

Dengan penerapan *fusion food* dapat memotivasi mahasiswa AKS-AKK untuk secara kreatif dapat melestarikan makanan tradisional dengan tetap mempertahankan dan menguatkan karakter berbasis kearifan lokal.

Penerapan *fusion food* ini dapat digunakan sebagai suatu alternatif cara pengembangan model pembelajaran praktik makanan tradisional untuk lebih di minati dalam belajar ilmu seni kuliner secara kontekstual dan bermakna agar lulusannya menjadi kompeten.

Hidangan *fusion food* ini juga bisa menjadi sebuah pendekatan, untuk mengenalkan makanan Indonesia kepada generasi milenial sehingga bisa mencintai makanan tradisional.

### SARAN

Agar tidak terjadi pergeseran pola konsumsi masyarakat saat ini dari kuliner

lokal menjadi kuliner modern, beberapa saran yang sangat diperlukan sebagai berikut: (1) perlunya mata kuliah khusus fusion food agar mahasiswa AKS AKK Seni Kuliner sebagai generasi muda lebih semangat dalam belajar ilmu seni kuliner; (2) dukungan sepenuhnya secara berkesinambungan dari pemerintah, instansi terkait dan masyarakat untuk meningkatkan kualitas kuliner lokal agar menjadi *fusion food* (kuliner modern).

#### DAFTAR PUSTAKA

- Evangelista, M.T. (2013). *Fusion cooking*. Manila: Philippine Women's University
- Hamidah, S. & Komariah, K. (2013). *Resep Dan Menu*. Sleman: Deepublish.
- Sanusi, A.S. (24 April, 2014). Fusion food: a new wave of culinary sensation. The Jakarta Post. Diperoleh dari <http://www.thejakartapost.com>
- Marwanti ,(2000) *Pengetahuan Masakan Indonesia* .Yogyakarta : Afdicita
- Sulaiman, H. (2015). *Pengelolaan Makanan Kontinental*. Jakarta: Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan.
- Kokom komariah. (2019). *Buku Saku Fusion Food*. Yogyakarta: UNY