

Gastronomi Molekuler Sebagai Seni Kuliner Modern (Studi Kasus: *Namaaz Dining*, Kebayoran Baru, Jakarta Selatan)

Agung Rangga Adi Pratama Putra Abdullah^{1*}

¹Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti

*agr.agungpratamaputra@gmail.com

Abstract

Chef Adrian Isbak is the owner of Namaaz Dining restaurant, chef Adrian Isbak learns independently and is motivated by enthusiasm and interest by applying scientific methods to bring a little extraordinary touch from traditional Indonesian cuisine, because of that Namaaz Dining has become and is known as the first molecular gastronomy restaurant in Indonesia, especially Jakarta and serves traditional Indonesian cuisine as a signature dish. To create a new experience for guests, Namaaz Dining offers something special that whatever guests see is not the same as what they feel. Namaaz Dining creates a new theme or menu every 6 months or every season with 17 kinds of food menus starting from appetizers to desserts. Therefore, researchers doing this thesis to find out the basic techniques of making traditional food and traditional food menus that are displayed in a modern way based on molecular gastronomy at Namaaz Dining. Based on the research that has been implemented, the data obtained from the results of the researchers final project and discussion of study subject from guest lectures on Indonesian gastronomy held by the department of food technology and agricultural products, faculty of agricultural technology, Gadjah Mada University via zoom meeting application, chef Andrian Isbak explained molecular gastronomy techniques used in Namaaz Dining are spherification, hydrocolloid, sous vide, rotary evaporator, liquid nitrogen, and emulsification. And summarizing and explaining traditional food menus at Namaaz Dining from various sources. Menus at Namaaz Dining are sorted from appetizers (makanan pembuka), main courses to desserts (makanan penutup) and side dishes (makanan pelengkap) as much 40 kinds of menus. There are 5 appetizer menus, 18 main courses, 11 dessert menus and 6 side dishes.

Keywords: Molecular Gastronomy, Technique, Menu

Abstrak

Chef Adrian Ishak adalah pemilik restoran *Namaaz Dining*, *chef* Adrian Ishak belajar dengan mandiri dan termotivasi oleh antusiasme dan minat dengan mengaplikasikan metode sains agar menghadirkan sedikit sentuhan yang luar biasa dari hidangan makanan tradisional Indonesia, oleh karena itu *Namaaz Dining* menjadi dan dikenal sebagai restoran dengan hidangan gastronomi molekuler pertama di Indonesia khususnya Jakarta dan menyajikan masakan tradisional Indonesia sebagai menu *signature dish*nya. Untuk menciptakan pengalaman baru bagi tamu, *Namaaz Dining* menawarkan sesuatu spesial bahwa apapun yang dilihat oleh tamu bukanlah sesuatu yang sama dengan apa yang dirasakan. *Namaaz Dining* membuat tema atau menu baru setiap 6 bulan sekali atau setiap *season* dengan 17 macam menu makanan dimulai dari makanan pembuka hingga makanan penutup. Oleh karena itu, peneliti melakukan penelitian ini untuk mengetahui teknik dasar pembuatan makanan tradisional yang ditampilkan secara moderen berbasis gastronomi molekuler dan menu-menu makanan tradisional yang ditampilkan secara moderen berbasis gastronomi molekuler di *Namaaz Dining*. Berdasarkan pada penelitian yang telah dilakukan, maka diperoleh data dari hasil kajian peneliti dan pembahasan materi dari kuliah tamu gastronomi Indonesia yang diadakan oleh departemen teknologi pangan dan hasil pertanian fakultas teknologi pertanian Universitas Gadjah Mada via aplikasi *zoom meeting*, *chef* Andrian Ishak menjelaskan teknik-teknik gastronomi molekuler yang digunakan di *Namaaz Dining* yaitu *spherification*, *hydrocolloid*, *sous vide*, *rotary evaporator*, *liquid nitrogen*, and *emulsification*. Serta merangkum dan menjelaskan menu-menu makanan tradisional di *Namaaz Dining* yang berasal dari berbagai sumber. Menu-menu di *Namaaz Dining* diurutkan mulai dari makanan pembuka (*appetizer*), makanan utama (*main course*) sampai makanan penutup (*dessert*) dan makanan pelengkap (*side dish*) sebanyak 40 macam menu. Makanan pembuka sebanyak 5 menu, makanan utama sebanyak 18 menu, makanan penutup sebanyak 11 menu dan makanan pelengkap sebanyak 6 menu.

Kata Kunci: Gastronomi Molekuler, Teknik, Menu

A. Pendahuluan

Pertumbuhan industri kuliner di zaman ini sangat berkembang, mengingat kegiatan kuliner sudah menjadi kebutuhan sehari-hari penduduk di Indonesia. Namun seiring berkembangnya zaman kuliner, kuliner tidak hanya menjadi produk yang dikonsumsi, namun saat ini kuliner telah menjadi tren gaya hidup penduduk Indonesia. Perihal ini terlihat dari banyaknya industri kuliner yang saat ini berkreasi dengan imajinasi dan kemajuan yang tinggi untuk mendapatkan pelanggan. Aprilla (2013) di Indonesia, terdapat banyak perusahaan yang bergerak di sektor industri makanan dan minuman. Perusahaan yang berada dalam industri ini dituntut untuk bisa bersaing dengan perusahaan lain yang sudah berada dalam industri kuliner.

Dengan persaingan yang semakin sengit, para pelaku industri kuliner harus terus melakukan pengembangan standar yang baik untuk dapat bersaing dengan para pesaingnya. Selain itu, restoran yang inovatif sangat penting untuk memenangkan persaingan, karena saat ini fungsi restoran bukan sekedar untuk keperluan pelanggan saja, namun juga dapat memuaskan gaya hidup dan menambah pengalaman baru bagi pelanggan.

Industri kuliner merupakan bidang yang diminati banyak oleh para penggiat kuliner saat ini. Industri kuliner dan inventif sekarang ini semakin maju, dan antusias para penggiat kuliner di zaman sekarang sangat bertumbuh pesat. Terdapat program inovasi yang baik seperti festival kuliner yang membantu komunitas di kalangan perkotaan beberapa daerah di Indonesia, dan para penggiat kuliner sangat antusias dengan tren kuliner baru tersebut.

Restoran adalah jenis usaha bidang kuliner, pada umumnya digeluti oleh para visioner industri kuliner di Indonesia. Restoran di Indonesia memiliki beragam ide, seperti restoran *fast food*, *bistro*, *buffet*, *fine dining*, dan masih banyak lagi. Setiap ide restoran memiliki berbagai kualitas dan metode memasak moderen untuk menarik pelanggan, seperti *science food* gastronomi molekuler.

Natalia (2014) gastronomi molekuler adalah pengolahan dengan cara moderen yang menyoroti beberapa aspek utama dalam suatu hidangan, termasuk rasa, tekstur makanan, pengalaman dan sensasi saat makan, serta lebih jauh lagi beberapa aspek utama yang terdapat di indera manusia.

Di Indonesia, meski belum banyak, sampai saat ini ada beberapa ahli gastronomi molekuler secara terus menerus mengembangkan teknik moderen ini, seperti *chef* Andrian Ishak pemilik restoran *Namaaz Dining*, yang merupakan restoran pertama di Indonesia yang menggunakan teknik gastronomi molekuler untuk mengolah masakan tradisional Indonesia, kemudian ada *chef* Ronald Prasanto seorang *entrepreneur* di bidang gastronomi molekuler yang membuat *ice cream* menggunakan nitrogen cair. Usaha mereka mulai menjadi terkenal dan telah memperoleh banyak respon yang baik di berbagai media informasi, karena keahlian dan inovasi dari teknik gastronomi molekuler mereka yang luar biasa.

Restoran *Namaaz Dining* yang baru didirikan pada 1 November 2013, dan *chef* Andrian Ishak menjadikan *Namaaz Dining* salah satu restoran *fine dining* di kawasan Kebayoran Baru. Membuka restoran *fine dining* di Jakarta, khususnya di Jakarta Selatan, benar-benar menjadi sebuah tantangan besar dan ketat dalam persaingan kuliner di kawasan tersebut. Jadi *Namaaz Dining* menawarkan sesuatu yang berbeda dari restoran lainnya, yaitu restoran gastronomi molekuler pertama di Indonesia, yang memfokuskan teknik tersebut ke dalam makanan tradisional Indonesia.

Namaaz Dining memiliki tujuan mempresentasikan gastronomi molekuler di Indonesia. Cara lain untuk memperkenalkan kuliner Indonesia di dunia kuliner adalah mengkreasikan masakan tradisional Indonesia dengan teknik gastronomi molekuler. Visi misi *Namaaz Dining* tentang makanan sangat luas, sehingga untuk tujuan utama *Namaaz Dining* adalah menyajikan makanan tradisional Indonesia dengan versi moderen dan pengalaman makan yang luar biasa serta memberikan kepuasan lebih untuk tamu, menjadi restoran terkenal dengan kreasinya, dan secara konsisten menjamin memberikan hidangan berkualitas terbaik.

Antusias penggiat kuliner untuk berfokus mendalami ilmu dan teknik gastronomi molekuler sangat tinggi. Bagaimanapun, tidak adanya data yang pasti dan lengkap tentang gastronomi molekuler di Indonesia benar-benar menjadi batasan dan penghalang bagi mereka yang ingin mendalami ilmu gastronomi molekuler. Sampai saat ini, dapat dikatakan belum ada organisasi lokal gastronomi molekuler tertentu di Indonesia atau program studi khusus gastronomi molekuler di sekolah-sekolah kuliner Indonesia, sehingga bagi sebagian orang dan peneliti, gastronomi molekuler dianggap merupakan sesuatu bidang yang sulit dan mahal, serta peneliti juga belum mengetahui secara lengkap dan detail mengenai gastronomi molekuler. Dari uraian latar belakang di atas, maka peneliti akan melakukan penelitian yang berjudul “Gastronomi Molekuler Sebagai Seni Kuliner Moderen (Studi Kasus: *Namaaz Dining*, Kebayoran Baru, Jakarta Selatan).”

B. Tinjauan Pustaka Gastronomi Molekuler

Berdasarkan Winarno (2017) mengungkapkan bahwa Joseph Bercoux yang pertama kali memperkenalkan gastronomi molekuler pada tahun 1801 dengan istilah *Gastronomy Gourmet* berasal dari buku *physiology of taste* yang dibuat oleh Brillat Savarin yang secara umum memperkuat arah perubahan makanan Prancis.

Cousins *et al* (2010) memasuki abad ke-21, semakin banyak restoran mulai memanfaatkan data dan instrumen ilmiah untuk menyajikan makanan yang baru. Perkembangan gastronomi baru yang sering disalahartikan sebagai keahlian gastronomi molekuler. Istilah gastronomi molekuler mengacu pada spesialisasi keahlian untuk berkonsentrasi pada fisika dan kimia, bukan ke arah gastronomi.

Winarno (2017) gastronomi molekuler adalah sebuah keahlian mengolah makanan melibatkan sains. Kuliner dengan sains salah satu sub-disiplin ilmu mengenai makanan. Gastronomi molekuler berkonsentrasi pada perubahan molekuler dan perubahan fisik dan senyawa makanan selama berlangsungnya memasak, serta kekhasan sentuhan saat memakan hidangan.

Seperti yang dijelaskan oleh Youssef (2013) *molecular gastronomy* dijelaskan sebagai proses ilmiah untuk mengeksplorasi sebuah respon dan perubahan fisika dan kimia serta perubahan yang terlihat pada bahan dasar ketika proses pengolahan dan wujud responsif ketika mulai dikonsumsi. *Molecular cooking* adalah prosedur memasak terbaru yang menyoroti beberapa komponen utama pada hidangan serta indera yang dimiliki manusia.

Hills (2009) gastronomi molekuler dapat digambarkan sebagai penggunaan sebuah teknik baru seorang *chef* untuk mendapatkan kesan makanan kelas atas (*fine dining*). *Drying, liquefying, gassing, freezing*, dan secara keseluruhan dapat mengubah bahan-bahan tersebut menjadi bentuk dan tekstur baru yang menakjubkan sekaligus tetap mempertahankan rasanya.

Teknik Gastronomi Molekuler

Logsdon (2012) *gelification* adalah metode pembuatan gel. Pembuatan gel adalah salah satu metode yang paling dikenal luas di industri kuliner. Bergantung pada sifat pembentuk gel yang digunakan, gel dapat berubah menjadi kenyal dan lentur, menjadi keras dan renyah. Ini memungkinkan seorang *chef* dapat berinovatif untuk menganalisis dan menemukan tekstur yang ideal.

Spherification adalah teknik ini mengubah cairan atau *puree* dengan bentuk dan tekstur seperti bola. Dengan metode ini, kita bisa mengumpulkan rasa kedalam tekstur bola tersebut, yang ketika di makan akan pecah dimulut.

Emulsification adalah teknik yang digunakan untuk membentuk atau membuat busa. Dengan proses ini, dapat membuat busa beraneka warna tanpa menghilangkan aroma.

Thickening & suspension, ada berbagai macam cara untuk dapat mengentalkan cairan. Dalam masakan barat, tepung atau pati telah digunakan secara tradisional untuk mengentalkan cairan. Untuk menambahkan sedikit sentuhan kemewahan pada hidangan, industri kuliner semakin banyak menggunakan bahan pengental yang sudah moderen seperti *xanthan gum* dan *carrageenan*.

Siphon whipping sangat beda dari emulsifikasi di mana busa dapat dibuat tanpa pemanfaatan pengemulsi. Hasil yang dibuat *siphon whipping* biasanya disebut *espuma*, yang berasal dari bahasa Spanyol berarti "buih."

Deep freezing, nitrogen cair telah lama digunakan dalam perkembangan gastronomi molekuler. Meskipun demikian, ada satu pembenaran lagi di balik ketenaran teknik yang sudah bertahan lama ini. Karena kemampuannya untuk mendinginkan bahan dengan cepat, nitrogen cair pada dasarnya mengalahkan proses pembekuan dengan metode lama.

Sous vide, inti dari teknik *sous vide* adalah meletakkan lalu menyegel bahan-bahan masakan kedalam sebuah plastik vakum sebelum melakukan proses memasak dalam wadah air yang bertemperatur, *oven* kombi, atau alat lain yang memungkinkan memiliki pengaturan suhu yang tepat.

Rotary evaporator adalah suatu alat yang merupakan gabungan dari beberapa alat, digunakan untuk menghilangkan peledak dalam suatu larutan dengan cara penguapan atau evaporasi menggunakan prinsip distilasi. *Rotary evaporator* ditemukan oleh Lyman C. Craig pada tahun 1957.

Namaaz Dining

Restoran *Namaaz Dining* yang baru didirikan pada 1 November 2013, dan *chef* Andrian Ishak menjadikan *Namaaz Dining* salah satu restoran *fine dining* di kawasan Kebayoran Baru. Untuk membuka restoran yang baru di Jakarta, khususnya di Jakarta Selatan, tidak bisa dipungkiri persaingan Industri kuliner dikawasan tersebut sangat menantang dan ketat. *Chef* Adrian Ishak adalah pemilik restoran *Namaaz Dining*, *chef* Adrian Ishak belajar dengan mandiri dan termotivasi oleh antusiasme dan minat dengan mengaplikasikan metode sains agar menghadirkan sedikit sentuhan yang luar biasa dari hidangan makanan tradisional Indonesia, oleh karena itu *Namaaz Dining* menjadi dan dikenal sebagai restoran dengan hidangan gastronomi molekuler pertama di Indonesia khususnya Jakarta.

Namaaz Dining mengusung konsep menggunakan *set menu* dengan masakan tradisional Indonesia disajikan secara moderen dan kreatif, untuk harga menu yang ditetapkan dapat dikatakan untuk masyarakat kelas menengah ke atas, para tamu harus membayar biaya yang cukup besar dengan serangkaian 17 macam menu makanan yang disajikan secara bertahap, mulai dari makanan pembuka hingga makanan penutup.

C. Metodologi Penelitian

Pada penelitian ini metode pendekatan yang digunakan merupakan pendekatan secara kualitatif, pendekatan kualitatif sebagai metode penelitian yang hasil datanya berupa informasi ilustratif dalam bentuk kalimat, gambar, dan tidak berbentuk angka, dari narasumber langsung atau membaca sebuah artikel. Adapun hasil penelitian ini akan berisi data dan informasi untuk menunjukkan gambaran penulisan. Data yang dikumpulkan bersumber dari wawancara, dokumen, catatan atau memo, dan dokumen asli lainnya.

Sugiyono (2007) pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini merupakan pendekatan kualitatif, metode ini dikenal sebagai sebuah metode secara realistik karena metode ini dilaksanakan dengan keadaan realitas sebenarnya agar dapat memperoleh informasi yang terkandung. Penelitian ini mencoba untuk mendapatkan data dan informasi secara menyeluruh dan terperinci perihal gastronomi molekuler sebagai seni kuliner moderen.

Sumber informasi yang dipergunakan oleh peneliti adalah data primer dan data sekunder. Seperti yang dikemukakan oleh Sugiyono (2017) yang dimaksud dengan data primer adalah sumber data yang secara lugas membagikan suatu informasi kepada para peneliti.

Milles dan Huberman (1994) terdapat langkah-langkah untuk melakukan analisis sebuah data yang peneliti jelaskan sebagai berikut yaitu, *data reduction*, informasi yang didapat dari lokasi penelitian sangat banyak, maka dari itu sangat penting dirangkum secara cermat dan mendalam, *data display* sesudah informasi direduksi, tahap selanjutnya merupakan menampilkan sebuah informasi, *conclusion drawing/verification* untuk langkah berikutnya dalam analisis data yaitu menggambarkan kesimpulan serta mengkonfirmasi.

D. Hasil Penelitian

Untuk menciptakan pengalaman baru bagi tamu, *Namaaz Dining* menawarkan sesuatu spesial bahwa apapun yang dilihat oleh tamu bukanlah sesuatu yang sama dengan apa yang dirasakan. *Namaaz Dining* membuat tema atau menu baru setiap 6 bulan sekali atau setiap *season* dengan 17 macam menu makanan dimulai dari makanan pembuka hingga makanan penutup. *Chef* Andrian Ishak juga akan membantu dan menjelaskan cara memakan *signature dish* tersebut, serta menjelaskan filosofi dari kreasinya kepada tamu. *Namaaz Dining* hanya berkapasitas 29 kursi untuk tamunya.

Bulan Desember tahun 2019, *Coronavirus Disease 19* atau Covid-19 pertama kali muncul dan terdeteksi di Wuhan, Tiongkok. Indonesia memiliki kasus pertama Covid-19 dikonfirmasi pada 2 Maret 2020. Kemunculan pandemi Covid-19 dan diberlakukannya kegiatan PSBB ini sangat berpengaruh besar terhadap industri pariwisata di Indonesia. Kegiatan yang menyangkut dengan industri pariwisata ditutup total pada awal kasus ini menyebar, namun seiring waktu dan diberlakukannya kegiatan *new normal*, industri kuliner seperti *restaurant* mulai dibuka kembali dengan menerapkan protokol kesehatan.

Chef Andrian Ishak sendiri selain menjalankan restoran *Namaaz Dining*, *chef* Andrian Ishak juga giat menjadi salah satu narasumber di berbagai webinar ataupun menjadi tamu kuliah mengenai inovasinya dengan gastronomi molekuler baik itu dari kampus maupun pihak penyelenggara seperti televisi swasta, industri media kreatif dan lainnya. Selama pandemi Covid-19 *chef* Andrian Ishak menghadiri seminar ataupun menjadi tamu kuliah tersebut secara daring, baik itu melalui sosial media hingga via aplikasi *zoom meeting*. Salah satu contohnya yaitu *chef* Andrian Ishak menjadi narasumber kuliah tamu gastronomi Indonesia yang diselenggarakan oleh departemen teknologi pangan dan hasil pertanian fakultas teknologi pertanian Universitas Gadjah Mada.



Gambar 1. *Zoom Meeting*

Sumber: *Instagram Departemen TPHP UGM @tphp.ugm* (2021)

Berdasarkan hasil kajian peneliti dan pembahasan materi dari kuliah tamu gastronomi Indonesia yang diadakan oleh departemen teknologi pangan dan hasil pertanian fakultas teknologi pertanian Universitas Gadjah Mada via aplikasi *zoom meeting*, chef Andrian Ishak menjelaskan teknik-teknik gastronomi molekuler yang digunakan di *Namaaz Dining*, seperti:

1. *Spherification*, memiliki gagasan yang sama dengan *gelification*, lebih spesifiknya dengan menggabungkan ion kalsium dengan alginat, namun tersuspensi dan membentuk butiran gelembung yang ketika dimakan akan pecah di mulut.
2. *Hydrocolloid*, bisa diaplikasikan untuk mengubah tekstur serta bahan yang digunakan yaitu *metil selulosa* dan *maltodextrin*.
3. *Sous Vide*, merupakan teknik yang serbaguna dan praktis karena dapat memasak menggunakan wadah air dengan memanfaatkan pengaturan suhu yang presisi.
4. *Rotary Evaporator*, dapat membuat sesuatu untuk menangkap aromanya, lalu aroma tersebut digunakan untuk *binding experience*.
5. *Liquid Nitrogen*, digunakan untuk membekukan makanan secara cepat dan bahan ini aman untuk dimakan karena 79% *nitrogen* merupakan sebuah udara.
6. *Emulsification*, emulsifikasi adalah teknik yang digunakan untuk membentuk busa. Dengan proses ini, dapat membuat busa beraneka warna tanpa menghilangkan aroma.

Di *Namaaz Dining* sendiri menu-menunya telah dibentuk dalam komposisi satu set hidangan yang diurutkan mulai dari makanan pembuka (*appetizer*), makanan utama (*main course*) hingga makanan penutup (*dessert*) dan ditambah makanan pelengkap (*side dish*).

No	Nama Menu	Jenis Menu	Teknik Gastronomi Molekuler Yang Digunakan
1	Rujak Mangga (<i>Supermarket Theme: Season 7, 2019</i>)	<i>Appetizer</i>	<i>Spherification</i>
2	Asinan Bogor (<i>Cinema Theme: Season 8, 2020</i>)	<i>Appetizer</i>	<i>Gelification</i>
3	Keripik Sambal Balado (<i>Video Games Theme: Season 9, 2020</i>)	<i>Appetizer</i>	<i>Thickening & Suspension</i>
4	Pempek (<i>Video Games Theme: Season 9, 2020</i>)	<i>Appetizer</i>	<i>Spherification</i>
5	Cireng (<i>Cinema Theme: Season 8, 2020</i>)	<i>Appetizer</i>	<i>Spherification</i>
6	Arem-Arem (<i>Supermarket Theme: Season 7, 2019</i>)	<i>Main Course</i>	<i>Spherification</i>
7	Kari Kambing (<i>Supermarket Theme: Season 7, 2019</i>)	<i>Main Course</i>	<i>Spherification</i>
8	Mie Jawa (<i>Video Games Theme: Season 9, 2020</i>)	<i>Main Course</i>	<i>Gelification</i>

9	Kapurung (<i>Video Games Theme: Season 9, 2020</i>)	Main Course	Gelification
10	Bubur Ayam (<i>Cinema Theme: Season 8, 2020</i>)	Main Course	Sous Vide
11	Ayam Tinoransak (<i>Cinema Theme: Season 8, 2020</i>)	Main Course	Gelification & Deep Freezing
12	Papiong (<i>Cinema Theme: Season 8, 2020</i>)	Main Course	Gelification
13	Papeda (<i>Video Games Theme: Season 9, 2020</i>)	Main Course	Spherification
14	Gulai Tunjang (<i>Cinema Theme: Season 8, 2020</i>)	Main Course	Emulsification
15	Ikan Pesmol (<i>Supermarket Theme: Season 7, 2019</i>)	Main Course	Gelification
16	Pepes Ikan (<i>No Theme, From Season 3, 2017</i>)	Main Course	Deep Freezing
17	Sate Lilit (<i>Supermarket Theme: Season 7, 2019</i>)	Main Course	Gelification & Deep Freezing
18	Gudeg (<i>Supermarket Theme: Season 7, 2019</i>)	Main Course	Thickening & Suspension, Gelification
19	Rendang (<i>Cinema Theme: Season 8, 2020</i>)	Main Course	Deep Freezing
20	Bebek Penyet (<i>No Theme, From Season 1, 2016</i>)	Main Course	Gelification & Deep Freezing
21	Gado-Gado (<i>Cinema Theme: Season 8, 2020</i>)	Main Course	Gelification
22	Sate Padang (<i>No Theme, From Season 1, 2016</i>)	Main Course	Sous Vide
23	Lontong Sayur (<i>Ramadhan Hampers, 2021</i>)	Main Course	Gelification
24	Dadar Gulung (<i>Supermarket Theme: Season 7, 2019</i>)	Dessert	Rotary Evaporator
25	Es Podeng (<i>Supermarket Theme: Season 7, 2019</i>)	Dessert	Deep Freezing
26	Wedang Ronde (<i>Video Games Theme: Season 9, 2020</i>)	Dessert	Spherification
27	Cendol (<i>Video Games Theme: Season 9, 2020</i>)	Dessert	Spherification
28	Sekoteng (<i>Video Games Theme: Season 9, 2020</i>)	Dessert	Spherification
29	Kue Regal Almon (<i>Video Games Theme: Season 9, 2020</i>)	Dessert	Emulsification

30	Gemblong (<i>Supermarket Theme: Season 7, 2019</i>)	<i>Dessert</i>	<i>Rotary Evaporator</i>
31	Es Buah (<i>No Theme, For Concept Dishes, 2022</i>)	<i>Dessert</i>	<i>Spherification</i>
32	Bubur Merah Delima (<i>No Theme, For Concept Dishes, 2021</i>)	<i>Dessert</i>	<i>Spherification</i>
33	Manisan Mangga (<i>Video Games Theme: Season 9, 2020</i>)	<i>Dessert</i>	<i>Spherification</i>
34	Es Campur (<i>No Theme, From Season 1, 2016</i>)	<i>Dessert</i>	<i>Spherification</i>
35	Semur Jengkol (<i>Cinema Theme: Season 8, 2020</i>)	<i>Side Dish</i>	<i>Thickening & Suspension</i>
36	Urap (<i>Supermarket Theme: Season 7, 2019</i>)	<i>Side Dish</i>	<i>Gelification</i>
37	Sambal (<i>Supermarket Theme: Season 7, 2019</i>)	<i>Side Dish</i>	<i>Thickening & Suspension</i>
38	Perkedel (<i>Video Games Theme: Season 9, 2020</i>)	<i>Side Dish</i>	<i>Gelification</i>
39	Ikan Tuna Dabu-Dabu (<i>Video Games Theme: Season 9, 2020</i>)	<i>Side Dish</i>	<i>Gelification & Deep Freezing</i>
40	Sayur Bening (<i>Supermarket Theme: Season 7, 2019</i>)	<i>Side Dish</i>	<i>Spherification</i>

E. Kesimpulan dan Saran

Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan pada bab sebelumnya terkait penelitian ini yaitu “Gastronomi Molekuler Sebagai Seni Kuliner Moderen (Studi Kasus: *Namaaz Dining*, Kebayoran Baru, Jakarta Selatan)”, untuk langkah selanjutnya yaitu langkah terakhir dalam penelitian ini adalah menguraikan mengenai kesimpulan dan saran atas seluruh penelitian yang telah dilakukan. Berdasarkan pembahasan penelitian yang telah dilakukan, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

Chef Andrian Ishak menyebutkan beberapa teknik-teknik dasar gastronomi molekuler pada saat menjadi narasumber kuliah tamu gastronomi Indonesia yang diadakan oleh departemen teknologi pangan dan hasil pertanian fakultas teknologi pertanian Universitas Gadjah Mada via aplikasi *zoom meeting* dan peneliti juga berhasil mengkaji teknik-teknik gastronomi molekuler yang digunakan di *Namaaz Dining*, yaitu:

1. *Spherification*
2. *Sous Vide*
3. *Rotary Evaporator*
4. *Liquid Nitrogen*
5. *Emulsification*

Dijelaskan menu-menu di *Namaaz Dining* diurutkan mulai dari makanan pembuka (*appetizer*), makanan utama (*main course*) sampai makanan penutup (*dessert*) dan makanan pelengkap (*side dish*) sebanyak 40 macam menu.

1. Makanan Pembuka sebanyak 5 menu: rujak mangga, asinan Bogor, keripik sambal balado, pempek, dan cireng,
2. Makanan Utama sebanyak 18 menu: arem-arem, kari kambing, mie Jawa, kapurung, bubur ayam, ayam tinoransak, papiong, papeda, gulai tunjang, ikan pesmol, pepes ikan, sate lilit, gudeg, rendang, bebek penyet, gado-gado, sate padang, dan lontong sayur,
3. Makanan Penutup sebanyak 11 menu: dadar gulung, es podeng, wedang jahe, cendol, sekoteng, kue regal almon, gemplong, es buah, bubur merah delima, manisan mangga, dan es campur,
4. Makanan Pelengkap sebanyak 6 menu: semur jengkol, urap, sambal, perkedel, ikan tuna dabu-dabu, dan sayur bening.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan sebelumnya, maka peneliti menyadari masih terdapat banyak keterbatasan dan kekeliruan yang ada dalam penelitian ini. Namun dengan penelitian ini, diharapkan dapat memberikan kontribusi yang bermanfaat dan informatif. Peneliti memiliki beberapa hasil saran, seperti yang ditujukan kepada *chef* Andrian Ishak sebagai saran utama pada penelitian ini, *Namaaz Dining*, dan bagi peneliti selanjutnya yang dapat digunakan sebagai referensi, yaitu sebagai berikut:

1. Bagi *Chef* Andrian Ishak

Peneliti menyadari bahwa materi yang diberikan kurang lengkap pada saat menjadi narasumber kuliah tamu gastronomi Indonesia yang diadakan oleh departemen teknologi pangan dan hasil pertanian fakultas teknologi pertanian Universitas Gadjah Mada via aplikasi *zoom meeting*, diharapkan *chef* Andrian Ishak agar dapat memberikan materi secara lebih lengkap lagi dan menjelaskan secara detail mengenai teknik gastronomi molekuler dalam pembuatan menu makanan tradisional Indonesia yang digunakan di *Namaaz Dining* ketika menjadi tamu narasumber webinar kembali.

2. Bagi *Namaaz Dining*

Berdasarkan hasil penelitian, pengelola situs *web* dan sosial media harus memberikan informasi lengkap serta menarik dan selalu menyebarluaskan di media sosial mengenai *Namaaz Dining* dengan gastronomi molekulernya sehingga dapat mencakup *interest* atau ketertarikan masyarakat luas. Selalu memperbarui info-info setiap harinya dan berinteraksi melalui *email* atau instagram dengan *followers* (pengikut) dari akun *officialnya*. Menambah jumlah kapasitas *seat* yang ada agar dapat memperoleh tamu yang banyak dan baru sehingga *exposure* *Namaaz Dining* bisa ditingkatkan oleh para tamu baru tersebut melalui pengalaman makan yang baru, menarik dan moderen dengan gastronomi molekulernya.

3. Bagi Peneliti Selanjutnya

Kepada peneliti selanjutnya, karena penelitian ini telah selesai maka diharapkan untuk mengkaji, meneliti, membahas lebih luas lagi dan membuat penelitian baru dengan narasumber serta lokasi yang berbeda yang mengaplikasikan dan menggunakan teknik gastronomi molekuler, sehingga dapat menjadi pembanding dan peneliti berharap penelitian ini dapat menjadi gambaran bagi penelitian selanjutnya untuk melakukan penelitian tentang gastronomi molekuler agar lebih lengkap dan baik lagi.

DAFTAR PUSTAKA

- Cousins, John, Kevin O’Gorman, Marc Stierand. (2010). *Molecular Gastronomy: Cuisine Innovation or Modern Day Alchemy?*. England: Emerald Group Publishing Limited.
- Hill, B. (2009). *Molecular Gastronomy: Research and Experience*. International Specialised Skills Institute. Melbourn: ISS Institute 101/685 Burke Road Camberwell 3124 Australia.
- Logsdon, Jason. (2012). *An Introduction to the Techniques, Ingredients and Recipes of Molecular Gastronomy*. USA: Primolicious LLC.
- Milles, Matthew B. and Hubermann Michael A. (1994). *Qualitative Data Analysis: An Expanded Sourcebook*. California: SAGE Publications, Inc.
- Natalia, A. & Guntur, Triyadi. (2014). Perancangan Buku Visual *Molecular Gastronomy: The Culinary Alchemist*. Jurnal Tingkat Sarjana Bidang Seni rupa dan Desain. Bandung: Institut Teknologi Bandung.
- Sugiyono. (2007). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Windi Nasution, Aprilla, Egidia Mayendra, Reza Nanda Putri. (2013). *Industri Makanan dan Minuman*. Sumatera Barat: Jurusan Kimia, FMIPA Universitas Negeri Padang.
- Winarno, F.G dan Sergio Andino Ahnan Winarno. (2017). *Gastronomi Molekuler*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Youssef, Josef. (2013). *Molecular Cooking at Home*. London: Quintet Publishing