MODIFIKASI MAKANAN TRADISIONAL KHAS KALIMANTAN SELATAN CACAPAN ASAM, MASAK HABANG DAN KUE BINGKA MENGGUNAKAN TEKNIK MODERN

PROYEK AKHIR

"Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Ahli Madya Seni Kuliner (A. Md) Jenjang Pendidikan Diploma-III"

Diajukan Oleh:

Aini Nurfitri Sophiana

NIM: 2000101026

PROGRAM STUDI D3 SENI KULINER

UNIVERSITAS PRADITA

TANGERANG

TAHUN 2023

MODIFIKASI MAKANAN TRADISIONAL KHAS KALIMANTAN SELATAN CACAPAN ASAM, MASAK HABANG DAN KUE BINGKA MENGGUNAKAN TEKNIK MODERN

PROYEK AKHIR

"Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Ahli Madya Seni Kuliner (A. Md) Jenjang Pendidikan Diploma-III"

Diajukan Oleh :

Aini Nurfitri Sophiana

NIM: 2000101026

PROGRAM STUDI D-III SENI KULINER

UNIVERSITAS PRADITA

TANGERANG

TAHUN 2023

MODIFIKASI MAKANAN TRADISIONAL KHAS KALIMANTAN SELATAN CACAPAN ASAM, MASAK HABANG DAN KUE BINGKA MENGGUNAKAN TEKNIK MODERN

PROYEK AKHIR

"Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Ahli Madya Seni Kuliner (A. Md) Jenjang Pendidikan Diploma-III"

Diajukan Oleh :

Aini Nurfitri Sophiana

NIM: 2000101026

PROGRAM STUDI D-III SENI KULINER

UNIVERSITAS PRADITA

TANGERANG

TAHUN 2023

HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR

Nama : Aini Nurfitri Sophiana
NIM : 2000101026
Program Studi : D3 *Culinary Arts*
Bentuk Tugas Akhir : Proyek Akhir
Peminatan Tugas Akhir: Kuliner Indonesia
Judul Tugas Akhir : Modifikasi Makanan Tradisional Khas Kalimantan Selatan Cacapan Asam, Masak Habang dan Kue Bingka Menggunakan Teknik Modern

Tangerang, 25 Juli 2023
Menyetujui

Lilik Hariyanto S.S.T.Par., M.Par.

HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Dengan ini saya menyatakan bahwa proyek akhir yang telah saya susun ini adalah benar karya ilmiah saya sendiri dan tidak mengandur unsur plagiat dari karya ilmiah orang lain (sebagian/seluruhnya). Semua karya ilmiah orang lain atau Lembaga lain yang dikutip dalam skripsi ini telah disebutkan sumber kutipannya dan dicantumkan di dalam Daftar Pustaka.

Jika di kemudian hari terbukti ditemukan kecurangan atau penyimpangan baik dalam pelaksanaan maupun penyusunan skripsi, maka saya bersedia untuk mendapatkan sanksi sesuai dengan peraturan yang berlaku dan dinyatakan TIDAK LULUS.

Tangerang, 25 Juli 2023

Penulis,



Aini Nurfitri Sophiana

2000101026

HALAMAN PENGESAHAN PROYEK AKHIR

Nama : Aini Nurfitri Sophiana

NIM : 2000101026

Program Studi : D3 *Culinary Arts*

Bentuk Tugas Akhir : Proyek akhir

Peminatan Tugas Akhir: Kuliner Indonesia

Judul Tugas Akhir : Modifikasi Makanan Tradisional Khas Kalimantan Selatan Cacapan Asam, Masak Habang dan Kue Bingka Menggunakan Teknik Modern

Telah diujikan dan pada hari selasa, 11, Juli 2023
Dengan dinyatakan lulus

TIM PENGUJI

Pembimbing

Lilik Hariyanto, S.S.T.Par., M.Par.

Penguji 1

Chef Rudy Takarianta Karnajaya

Ketua Sidang,

Kezia Elsty, S.S.T.Par., M.Par.

Mengetahui:
Ketua Program Studi D3 *Culinary Arts*

Rahmat Kusnedi, S.S.T.Par., M.Par.

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Dengan ini saya sebagai civitas akademik Universitas Pradita yang bertandatangan dibawah ini:

Nama : Aini Nurfitri Sophiana

NIM : 2000101026

Program Studi : D3 *Culinary Arts*

Bentuk Tugas Akhir : ~~Skripsi/Karya Ilmiah (Publikasi) /Karya Akhir (Pameran~~)/Proyek Akhir

untuk meningkatkan pengembangan ilmu pengetahuan, memberikan skripsi/tugas akhir kepada Universitas Pradita Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*None-exclusive Royalty Free Right)* dengan judul:

MODIFIKASI MAKANAN TRADISIONAL KHAS KALIMANTAN SELATAN CACAPAN ASAM, MASAK HABANG DAN KUE BINGKA MENGGUNAKAN TEKNIK MODERN

beserta dokumen tugas akhir yang ada sesuai ketentuan yang berlaku. Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*None-exclusive Royalty Free Right*) ini, maka Universitas Pradita berhak menyimpan dan mengelola dalam bentuk *database*, dan mempublikasikan tugas akhir ini dengan tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis tugas akhir ini sebagai penulis/pencipta dan pemilik Hak Cipta. Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Tangerang, 25 Juli 2023

Yang menyatakan:



Aini Nurfitri Sophiana

2000101026

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat, karunia, dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan proyek akhir yang berjudul **Modifikasi Makanan Tradisional Khas Kalimantan Selatan Cacapan Asam, Masak Habang dan Kue Bingka Menggunakan Teknik Modern**. Penyusunan berjalan dengan baik dan proyek akhir ini dapat diselesaikan sebagaimana mestinya karena adanya bantuan dari beberapa pihak. oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Keluarga yang mendukung penulis
2. Bapak Prof. Dr. Ir. R. Eko Indrajit, M.Sc., M.B.A., M.Phil., M.A., selaku Rektor Universitas Pradita
3. Ibu Dr. Amelia Makmur S.T, M.T. selaku Wakil Rektor 1 Bidang Akademik Universitas Pradita
4. Bapak Rahmat Kusnedi S.St.Par., M.Par. selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner Universitas Pradita
5. Bapak Lilik Hariyanto S.St.Par., M.Par. selaku Dosen Pembimbing penyusunan proyek akhir
6. Janitra Putri Zulaika yang telah membantu penulis dalam proses pembuatan proyek akhir.
7. Bapak Indra Budiman selaku *General Manager* (GM) Wyndham Casablanca Jakarta Hotel
8. Ibu Damy Dewanti selaku *Human Resources Development* (HRD) Training Wyndham Casablanca Jakarta Hotel
9. Chef Angga Febrian selaku *Executive Chef F&B Product* Wyndham Casablanca Jakarta
10. Chef Ratih Yuniarsih selaku *Executive Sous Chef* Wyndham Casablanca Jakarta Hotel
11. Chef Yenni Susanti selaku *Junior Sous Chef Pastry* Wyndham Casablanca Jakarta Hotel
12. Chef Rudi Hermanto selaku *Junior Sous Chef* Wyndham Casablanca Jakarta Hotel
13. Seluruh staf Wyndham Casablanca Jakarta Hotel

14. Seluruh rekan rekan training periode Januari 2023 – Juli 2023
15. Seluruh teman – teman dan semua pihak yang terlibat dalam pembuatan proyek akhir

Saya menyadari bahwa dalam penulisan proyek akhir ini masih terdapat kesalahan dan kekurangan pada penggunaan kata maupun kalimat yang digunakan, mengingat keterbatasan dari kemampuan dan pengalaman yang dimiliki, sehingga masih jauh dari kesempurnaan. Dengan ini, penulis mengharapkan segala bentuk saran dan kritik yang membangun dari segala pihak untuk perbaikan dimasa yang akan datang. Semoga makalah ini dapat memberikan pengetahuan dan manfaat untuk pembaca.

Tangerang, 25 Juli 2023

Penulis,



Aini Nurfitri Sophiana

2000101026

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tentang memodifikasi makanan khas Kalimantan Selatan, yaitu cacapan asam, masak habang dan kue bingka. Penelitian ini dilakukan terhadap makanan yang sudah kurang diketahui oleh masyarakat di luar Kalimantan Selatan. Metode penelitian yang digunakan adalah dengan pengumpulan data guna untuk mengetahui resep asli, resep modifikasi pada ketiga makanan tersebut, serta metode yang digunakan utuk modifikasi. Berdasarkan hasil pengolahan data yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan bahwa makanan khas Kalimantan Selatan ini dapat dimodifikasi dengan mengaplikasikan teknik penyajian modern. Dengan hasil yang menunjukan bahwa memodifikasi dapat berpotensi untuk mengembangkan masakan tradisional Indonesia menggunakan teknik modern.

Kata kunci: Modifikasi, Kalimantan Selatan, Masakan Tradisional, Penyajian Modern

Abstraction

This research aims to find out about modifying the typical food of South Kalimantan, namely cacapan asam, masak habang and bingka cake. This research was conducted on foods that are already poorly known by people outside South Kalimantan. The research method used is by collecting data to find out the original recipe, the modified recipe for the three foods, and the method used for modification. Based on the results of data processing that has been done, it can be concluded that this typical South Kalimantan food can be modified by applying modern presentation techniques. The results show that modifying can potentially develop traditional Indonesian cuisine using modern techniques.

Keywords: Modification, South Kalimantan, Traditional Cuisine, Modern Presentation

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR iii
HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT iv
HALAMAN PENGESAHAN PROYEK AKHIR v
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS vi
KATA PENGANTAR vii
ABSTRAK ix
DAFTAR ISI x
DAFTAR TABEL xii
DAFTAR GAMBAR xiii
DAFTAR LAMPIRAN xv
BAB I 16
1.1 Latar Belakang 16
1.2 Rumusan Masalah 17
1.3 Tujuan Penelitian 17
1.4 Manfaat Penelitian 18
1.5 Sistematika Penulisan 18
BAB II 20
2.1 Set Menu Makanan 20
2.2 Makanan Khas Kalimantan Selatan 21
2.2.1 Makanan Pembuka Cacapan Asam 22
2.2.2 Makanan Utama Masak Habang 23
2.2.3 Makanan Penutup Kue Bingka 24
2.3 Modifikasi 25
2.3.1 Teknik Modern 25

2.3.2 *Food Plating* 27
2.3 Studi Preseden 28
BAB III 29
3.1 Resep Asli 29
3.1.1 Resep Asli Cacapan Asam 29
3.1.2 Resep Asli Masak Habang 29
3.1.3 Resep Asli Kue Bingka 30
3.2 Resep Modifikasi 31
3.2.1 Resep Modifikasi Cacapan Asam 31
3.2.2 Resep Modifikasi Masak Habang 32
3.2.3 Resep Modifikasi Kue Bingka 33
BAB IV 35
4.1 Metode Modifikasi Cacapan Asam 35
4.2 Hasil Modifikasi Cacapan Asam 37
4.3 Metode Modifikasi Masak Habang 38
4.4 Hasil Modifikasi Masak Habang 42
4.5 Metode Modifikasi Kue Bingka 42
4.6 Hasil Modifikasi Kue Bingka 47
BAB V 48
2.1 Kesimpulan 48
2.2 Saran 48
DAFTAR PUSTAKA 49
DAFTAR RIWAYAT HIDUP 51
B. Riwayat pendidikan formal dan non-formal 51
LAMPIRAN 52

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Studi Preseden 28
Tabel 2. Resep Asli Cacapan Asam 29
Tabel 3. Resep Asli Masak Habang 29
Tabel 4. Resep Asli Kue Bingka 30
Tabel 5. Resep Modifikasi Cacapan Asam 31
Tabel 6. Resep Modifikasi Masak Habang 32
Tabel 7. Resep Modifikasi Kue Bingka 33
Tabel 8. Rencana Waktu Pelaksanaan 34

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Makanan Pembuka Cacapan Asam 22
Gambar 2. Makanan Utama Masak Habang 23
Gambar 3. Makanan Penutup Kue bingka 24
Gambar 4. Sketsa Cacapan Asam 31
Gambar 5. Sketsa Masak Habang 32
Gambar 6. Sketsa Kue Bingka 33
Gambar 7. Hasil ikan yang telah di *fillet*..... 35
Gambar 8. Proses menggoreng Ikan 35
Gambar 9. Bahan untuk cacapan asam 36
Gambar 10. Hasil akhir dari cacapan asam 36
Gambar 11. Pembuatan *Baked Tuile* 37
Gambar 12. Hasil Modifikasi Cacapan Asam 37
Gambar 13. Nasi Putih 38
Gambar 14. Bahan kering masak habang..... 38
Gambar 15. Hasil bumbu masak habang..... 39
Gambar 16. Marinasi ayam 39
Gambar 17. Ayam siap masak 39
Gambar 18. Proses *pan seared* ayam 40
Gambar 19. Cek kematangan ayam 40
Gambar 20. Acar Timun 41
Gambar 21. Acar timun gel 41
Gambar 22. Hasil Modifikasi Masak Habang..... 42
Gambar 23. Bahan Kue Bingka 42
Gambar 24. Proses memasak bahan cair..... 43
Gambar 25. Proses pengadukan gula, telur dan perisa vanila..... 43
Gambar 26. Proses pembuatan adonan kue bingka..... 43
Gambar 27. Pencampuran adonan kering dan adonan basah 44
Gambar 28. Proses pemanggangan kue bingka..... 44
Gambar 29. Bahan untuk *mousse* tape ketan 44
Gambar 30. Proses memasak santan 45

Gambar 31. *Blooming gelatin* 45
Gambar 32. Pencampuran bahan untuk *mousse* tape ketan 45
Gambar 33. Hasil *mousse* tape ketan 46
Gambar 34. *Blooming* gelatin 46
Gambar 35. Hasil *pate* tape ketan 46
Gambar 36. Hasil Modifikasi Kue Bingka..... 47

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Formulir Pendaftaran Tugas Akhir Prodi Seni Kuliner…… 52
Lampiran 2. Formulir Pendaftaran Sidang Tugas Akhir Prodi Seni Kuliner…..... 53
Lampiran 3. Formulir Bimbingan Tugas Akhir Dosen Internal……... 54
Lampiran 4. Formulir Bimbingan Tugas Akhir Industri……... 55
Lampiran 5. Sertifikat Tes TOEFL……... 57
Lampiran 6. Kwitansi Pembayaran Sidang……... 58

BAB I
PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah salah satu negara yang memiliki berbagai aneka ragam budaya, dan kekayaan alam yang melimpah. Daerah di Indonesia memiliki keunikan dari berbagai sektor, seperti pariwisata, budaya, bahasa dan makanan. Makanan dapat menjadi ciri khas karena memiliki variasi baik dari bentuk, pembuatan, penyajian, maupun cita rasa dari daerah yang membuatnya. Menurut pendapat Yayuk (2021) bahwa makanan adalah salah satu benda budaya yang dihasilkan oleh dorongan naluri dan upaya mewujudkannya, sebagai hasil cipta dan karya dari interaksi dan kecerdasan manusia dalam memanfaatkan lingkungan sekitarnya.

Setiap daerah memiliki makanan khasnya sendiri yang unik dan menarik. Makanan khas yang terdapat di setiap daerah ada karena masyarakat lokal dapat memanfaatkan dan mengolah apa yang ada di sekitarnya. Menurut pendapat Yayuk (2021) bahwa perkembangan kehidupan manusia berikutnya sangat dipengaruhi oleh pengetahuan masyarakat tentang cara mengelola alam lingkungan. Namun, saat ini makanan khas dari daerah kurang diminati karena banyaknya makanan asing yang masuk. Dengan alasan lainnya makanan khas menjadi kurang diminati adalah penampilan makanan yang disajikan kurang menarik perhatian pada zaman sekarang ini (Setyanti, 2015). Hal ini menjadikan keberadaan makanan khas yang ada jarang terlihat dan hampir punah, seperti makanan khas dari Kalimantan Selatan.

Kalimantan Selatan memiliki beragam makanan khas dari daerahnya, makanan ini di dapatkan dari masyarakat dalam mengolahnya berdasarkan pemikiran, rasa, dan pengalaman yang diperoleh secara pribadi atau diwariskan dari generasi ke generasi (Alfiansyah, 2019). Banyak makanan khas Kalimantan Selatan yang memiliki nilai budaya karena dibuat oleh masyarakat lokal yang menunjukan suatu tradisi yang terkandung didalamnya. Seiring berkembangnya zaman

menjadikan generasi saat ini tidak mengetahui makna dan nilai budaya dari makanan khas Kalimantan Selatan. Akan tetapi, ada beberapa makanan yang masih berkembang dan digunakan dalam berbagai tradisi dan upacara adat, seperti soto banjar, masak habang, lamang, bingka, ipau, dan cacapan asam.

Cacapan Asam adalah makanan yang memiliki cita rasa yang asam karena dibuat dari buah asam yang dicacah, sehingga sangat cocok untuk dijadikan makanan pembuka khas Kalimantan Selatan. Lalu makanan utama yang sering dijumpai adalah masak habang, ini merupakan salah satu bumbu masakan khas Kalimantan selatan yang rasanya sedikit pedas karena menggunakan cabai kering untuk menghasilkan warna merah pada makanan ini. Makanan penutup yang menjadi ciri khas dari Kalimantan Selatan adalah kue bingka. Kue bingka adalah kue manis berbahan dasar dari kentang yang dihaluskan dan menjadi salah satu makanan yang biasa digunakan untuk acara-acara tradisi seperti pernikahan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka ada beberapa permasalahan dalam penelitian ini dapat diidentifikasi sebagai berikut:

1. Bagaimana Sejarah terciptanya cacapan asam, masak habang dan kue bingka?
2. Apa resep asli dari cacapan asam, masak habang dan kue bingka?
3. Bagaimana cara memodifikasi cacapan asam, masak habang dan kue bingka?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan penelitian yang akan dicapai dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui sejarah terciptanya cacapan, masak habang dan kue bingka.
2. Mengetahui resep asli dari cacapan asam, masak habang dan kue bingka.
3. Menemukan cara memodifikasi cacapan asam, masak habang dan kue bingka.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Menambah wawasan penulis terhadap kuliner Kalimantan Selatan.
2. Memberikan informasi baru kepada pembaca mengenai kuliner Kalimantan Selatan.
3. Memberikan ide baru kepada pembaca untuk mengembangkan kuliner Kalimantan Selatan.

1.5 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan berisi tentang penjelasan mengenai isi atau pembahasan per bab dari Tugas Akhir yang dilaksanakan guna memudahkan pembaca dalam memahami alur dari skema Tugas Akhir yang bejudul "Modifikasi Makanan Tradisional Khas Kalimantan Selatan Cacapan Asam, Masak Habang dan Kue Bingka Menggunakan Teknik Modern". Berikut sistematika pembahasan:

BAB I Pendahuluan

Bab pendahuluan berisi penjelasan mengenai Latar Belakang, Perumusan Masalah, Tujuan dan Sasaran, Manfaat.

BAB II Tinjauan Pustaka

Bab tinjauan pustaka berisi penjelasan mengenai teori-teori modifikasi makanan, sejarah makanan khas Kalimantan Selatan. Serta, penjabaran yang berkaitan dengan cacapan asam, masak habang dan kue bingka yang digunakan dalam mendukung analisis dan pembahasan substansi Tugas Akhir. Teori yang digunakan dapat berupa teori utama dan teori pendukung untuk mendukung hasil analisis data Tugas Akhir.

BAB III Bahan dan Metode

Bahan dan metode berisi tentang resep dan metode membuat cacapan asam, masak habang dan kue bingka. Gambaran pada objek penelitian berupa penjabaran resep yang berisi bahan dan metode dan tahapan pelaksanaan percobaan dan modifikasi produk.

BAB IV Pembahasan

Bab ini berisi mengenai pembahasan mendalam terhadap hasil modifikasi produk yang dilakukan. Pembahasan disertai dengan foto hasil produk.

.

BAB V Kesimpulan dan Saran

Bab ini berisi kesimpulan dan saran terhadap analisis dan pembahasan yang dilakukan. Hasil dan pembahasan dapat berupa program perencanaan dan perancangan produk Tugas Akhir yang akan melandasi proses pembuatan produk Tugas Akhir.

DAFTAR PUSTAKA

BERITA ACARA

LAMPIRAN

BAB II
TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Set Menu Makanan

Set menu adalah rangkaian makanan yang terdiri dari makanan pembuka, makanan utama dan makanan penutup. *Appetizer* adalah makanan pembuka yang disajikan dengan porsi kecil (50-75 gr) dan memiliki rasa yang ringan serta agak asam. Appetizer berfungsi untuk merangsang atau membangkitkan nafsu makan sebelum menikmati makanan utama. *Appetizer* terdiri dari dua jenis yaitu, *cold appetizer* yang disajikan secara dingin dan *hot appetizer* yang disajikan dalam keadaan panas. Main course adalah makanan utama dengan porsi yang besar (175-225 gr) dalam set menu. Makanan ini terdiri dari protein, sayuran dan karbohidrat didalam satu piring yang sama. *Dessert* adalah makanan penutup yang disajikan setelah makanan utama dengan komposisi sebanyak 100 -120 gr. *Dessert* berfungsi untuk penetralisir rasa dari hidangan sebelumnya dan umumnya memiliki rasa yang manis. Dessert ini terdiri dari dua jenis sama seperti *appetizer* yaitu, *cold dessert* dan *hot dessert* (Kusnedi, 2020).

Set menu yang disajikan dari satu rangkaian harus memiliki variasi dan keseimbangan adalah dengan menyediakan variasi dan kontras yang cukup untuk makanan agar menarik minat dari hidangan pertama hingga terakhir. Oleh karena itu, menghindari pengulangan rasa dan tekstur agar keseimbangan set menu yang akan dihidangkan. Menurut Gisslen (2018:69) Berikut adalah faktor yang harus diperhatikan dalam menyeimbangkan menu:

1. *Flavour*

Tidak mengulangi makanan dengan rasa yang sama atau serupa. Dengan kata lain, semua rangkaian dari set menu baik rasa, bahan utama, bumbu saus, dan lainnya tidak mengulang.

2. Tekstur

Tekstur ini mengacu pada kelembutan atau kekerasan dari makanan yang akan disajikan. Tidak mengulangi makanan dengan tekstur serupa pada rangkaian set menu.

3. Penampilan

Menyajikan makanan dengan berbagai warna dan bentuk dapat meningkatkan ketertarikan seseorang. Sayuran yang berwarna mampu membuat penampilan jauh lebih menarik daging, unggas, ikan dan pati yang cenderung kebanyakan berwarna putih atau coklat.

4. Nutrisi

Menu yang bernutrisi penting untuk keseimbangan kesehatan tubuh seperti, menu untuk rumah sakit dan panti jompo. namun, sebuah rumah makan juga harus menyediakan variasi nutrisi yang cukup untuk memungkinkan pelanggan memilih makanan yang bergizi seimbang.

5. Metode memasak

metode memasak memainkan peran penting dalam menentukan rasa, tekstur, dan tampilan sebuah makanan. contohnya pada sebuah set menu yang dibuat seorang koki dapat menggunakan beragam jenis teknik memasak seperti, *roasted, grilled, braised, sauteed, dan simmered.* menggunakan beragam jenis metode memasak juga turut membantu mengurangi tekanan yang ada di area kitchen.

2.2 Makanan Khas Kalimantan Selatan

Makanan khas Kalimantan Selatan diberi nama atas pertimbangan wilayah atau bahan, bentuk, rasa, kesamaan bentuk, atau dapat pula penamaannya secara keputusan bersama (Yayuk, 2021). Makanan khas Kalimantan Selatan adalah makanan yang umumnya diolah dan disajikan oleh masyarakat Banjar yang menggunakan bahan-bahan lokal. Sebagian besar makanan ini menjadi tradisi dan ada dalam upacara adat maupun upacara keagamaan masyarakat Banjar. Hal ini yang menjadikan makanan khas tetap memiliki nilai bagi masyarakat lokal, namun masih kurang diketahui keberadaannya oleh masyarakat luar Kalimantan Selatan.

Salah satu ciri khas Kalimantan Selatan adalah banyaknya sungai. Dengan luas yang besar dan sebagian besar dataran rendah, sungai memainkan peran penting dalam kehidupan masyarakatnya. Masyarakat Kalimantan Selatan mendapat banyak manfaat dari keberadaan sungai-sungai ini. Ini termasuk sumber

air, sumber makanan dari hasil perikanan, dan sarana transportasi dan perdagangan. Ada beberapa jenis ikan air tawar yang umum dijumpai di Kalimantan Selatan, termasuk ikan nila, ikan patin, ikan lele, dan ikan gabus. Di Kalimantan Selatan, ikan gabus juga disebut sebagai "ikan betok" karena merupakan salah satu jenis ikan air tawar yang sangat populer. Ikan gabus memiliki tubuh yang panjang, berwarna kecokelatan atau kehijauan di bagian atas, dan perut berwarna putih atau kekuningan.

2.2.1 Makanan Pembuka Cacapan Asam



Sumber: kalselpos.com

Gambar 1. Makanan Pembuka Cacapan Asam

Cacapan asam adalah masakan khas kalimantan selatan yang memiliki arti cocolan dalam bahasa Indonesia. Sedangkan, kata Asam mengacu pada cita rasa dari cacapan yang memiliki rasa dominan yang asam (Kaekaha,2020). Masyarakat salah mengartikan kata asam dalam frasa “cacapan asam” sebagai jenis buah asam dari Pulau Jawa atau biasa disebut oleh masyarakat Banjar sebagai asam kamal. Proses pembuatan cacapan asam ini menggunakan buah asam dengan cara di cacah. Umumnya buah yang digunakan adalah belimbing wuluh, mangga muda dan binjau. Karena proses pembuatannya dengan cara dicacah dan makanan ini memiliki rasa yang asam, oleh sebab itu masyarakat banjar menyebutnya dengan cacahan asam. Walaupun demikian, arti cacapan itu sendiri mengacu pada cara penyajiannya dengan cara di cocol atau meresapkan suatu bahan pada cairan.

2.2.2 Makanan Utama Masak Habang



Sumber: netralnews.com

Gambar 2. Makanan Utama Masak Habang

Habang memiliki arti warna merah dalam bahasa banjar. Masak habang adalah salah satu bumbu masakan khas Kalimantan selatan yang rasanya sedikit pedas karena menggunakan cabai kering untuk menghasilkan warna merah pada makanan ini (Hadi, 2021). Cabai merah yang digunakan pada masakan ini menjadi bahan utama untuk membuat masak habang. Masak habang ini dapat di padukan pada berbagai macam lauk seperti daging, ayam, telur dan ikan gabus.

Masak habang adalah masakan khas dari Kalimantan Selatan yang menggunakan bahan utama daging, seperti daging sapi, daging ayam, atau ikan. Semua rempah dihaluskan menjadi pasta dan kemudian digunakan sebagai bumbu untuk merendam daging. Setelah merendam dalam bumbu tersebut, daging kemudian dimasak dengan cara direbus atau dikukus hingga benar-benar matang. Proses masak habang ini menghasilkan kuah berwarna merah kemerahan yang kaya akan rasa rempah. Masakan habang biasanya disajikan dengan nasi putih dan beberapa sayuran sebagai pelengkap.

2.2.3 Makanan Penutup Kue Bingka



Sumber: Dream.co.id

Gambar 3. Makanan Penutup Kue bingka

Menurut Ramadhan (2021) masyarakat Banjarmasin memiliki tradisi untuk menghidangkan 41 jenis kue tradisional dalam perayaan khusus seperti, pernikahan, kelahiran bayi dan bulan Ramadhan. Awal mula tradisi ini adalah budaya masyarakat hindu masa lalu untuk menghormati para arwah agar tidak mengganggu kehidupan manusia. Kue tradisional khas Kalimantan Selatan ini mempunyai sejarah awal pembuatannya. Kemudian, metode pembuatan kue ini diturunkan melalui anaknya dan menjadi kue tradisi masyarakat Banjar. Bingka adalah salah satu kue tradisi yang merupakan jenis kue manis dengan tekstur lembut yang dicetak dalam loyang berbentuk bunga.

Dilansir dari Wulandari (2020), kue bingka merupakan kue yang dibuat oleh Putri Junjung Buih yang merupakan seorang putri dari Kerajaan Daha, beliau adalah nenek moyang dari raja kerajaan Banjar yang menjabat pada masa itu, yaitu Sultan Suriansyah. Pada masa itu, Putri Junjung Buih membuat kue bingka untuk disajikan kepada para bangsawan dan hanya kaum bangsawan yang dapat menikmatinya. Seiring berjalannya waktu kue ini banyak dibuat oleh masyarakat sekitar sehingga, bisa dinikmati oleh semua kalangan dan menjadi salah satu makanan khas Banjar.

2.3 Modifikasi

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), arti dari kata modifikasi adalah pengubahan. Modifikasi dapat dilakukan ke berbagai hal, termasuk makanan. Menurut Aldera, dkk. (2021: 248) modifikasi makanan adalah mengubah suatu yang terkandung didalam makanan tersebut baik rasa, penampilan makanan dan mengurangi atau menambahkan bahan pada makanan dengan tetap mempertahankan nilai gizinya. Modifikasi dilakukan dengan tujuan tertentu, seperti makanan daerah yang kurang diketahui keberadaannya dimodifikasi agar makanan tersebut dapat menyesuaikan zaman. Menurut pendapat Latifah (2020: 5-7), makanan daerah dimodifikasi bertujuan untuk memberikan varian bentuk pada makanan, memperpanjang usia makanan, hingga penambahan varian rasa agar dapat menyesuaikan selera masyarakat. Cara modifikasi berbeda-beda tergantung dari tujuan perubahan makanan tersebut.

Modifikasi makanan adalah cara yang mengubah bentuk serta rasa makanan khas daerah dari yang awalnya kurang menarik menjadi lebih menarik tanpa menghilangkan bentuk dan rasa aslinya, serta menampilkan bentuk yang lebih baik dari aslinya. Modifikasi bahan pada makanan menjadi salah satu pilihan agar makanan tersebut bisa mengikuti perkembangan zaman sekarang ini. Penampilan dan rasa dari makanan menjadi pengaruh dari modifikasi makanan ini. Penampilan makanan dapat dibagi menjadi warna, potongan atau bentuk makanan, konsistensi dan besar porsi. Sedangkan rasa terdiri dari rasa, bumbu, suhu dan tekstur. Oleh sebab itu, mempengaruhi citarasa makanan adalah teknik pemasakan dan pemilihan bahan makanan.

2.3.1 Teknik Modern

Teknik modern merupakan teknik yang memberikan atau menjabarkan peraturan dalam memasak, dengan banyaknya posibilitas makanan baru yang hadir dari kombinasi dan ide seorang koki. Hal ini juga didukung dengan perkembangan teknologi di area kitchen dan juga inovasi serta kreativitas seorang koki dalam menghadirkan cita rasa yang menyesuaikan preferensi masyarakat modern. Menurut Gisslen (2018:69) berikut adalah alasan teknik modern terus berkembang.

1. Perkembangan dan ketersedian produk masakan baru

Kehadiran transportasi dan *refrigerator* yang memadai menyebabkan evolusi dalam merubah kebiasaan seseorang mengkonsumsi makanan mereka. Perkembangan teknik dalam mempertahankan masa kedaluwarsa sebuah bahan baku tidak hanya terpaku dalam menggunakan kulkas saja namun juga dalam menggunakan teknik lain seperti, pengalengan makanan, freeze-drying, vacuum-packing dan irradiation meningkatkan ketersediaan mayoritas bahan baku. Efek lainnya dari teknik mempertahankan produk dari masa kedaluwarsanya adalah membantu mempersingkat waktu untuk mengolah bahan tersebut sebelum pengiriman dibandingkan melakukan pengolahan setelah dikirimkan contohnya makanan siap saji.

2. Keamanan makanan dan kepedulian terhadap nutrisi

Masa kini kadar nutrisi dalam sebuah menu menjadi hal yang patut dipelajari seorang koki. melihat konsumen saat ini jauh lebih peduli terhadap kadar nutrisi yang diserapnya melalui makanan. Oleh sebab itu, konsumen cenderung meminta menu dengan nutrisi yang seimbang namun sayangnya perkembangan tersebut terus berubah seperti pola makan dan juga diet yang berubah ubah. Oleh sebab itu penting bagi seorang koki untuk tetap mengikuti tren terkait kadar nutrisi dari menu yang diminta konsumennya. tidak hanya peduli terhadap alergi dan intoleransi konsumen terhadap makanan, seorang koki juga harus dapat menyediakan makanan yang rendah kalori, rendah lemak dan juga bernutrisi untuk para konsumennya.

3. Perkembangan peralatan yang baru

Kerap kali seorang koki memandang sebelah mata peralatan yang membantunya dalam memasak seperti gas, oven, dan kulkas. Hal ini menunjukan penelitian dan perkembangan peralatan untuk memasak berkembang pesat. Beberapa dari produk ini tilting skillets dan steam jacketed kettles, bisa melakukan berbagai macam pekerjaan. contohnya dengan peralatan yang dapat mendinginkan, membekukan, dan juga menghangatkan dapat membantu seorang koki menyiapkan bahan baku secara lebih cepat dan dalam kuantitas yang banyak.

2.3.2 *Food Plating*

Food Plating adalah penyajian makanan yang berbasis ilmu dan seni memodifikasi, mengolah serta mengatur tata letak makanan untuk meningkatkan daya tarik makanan tersebut. Dalam *Food plating* ini tidak ada syarat dan ketentuan untuk membuatnya. Namun, ada beberapa konsep dalam *Food Plating* yang banyak diikuti oleh orang. Macam-macam metode food plating, yaitu (Kusnedi, 2021):

1. Teknik *Classic* adalah teknik yang menyajikan makanan dengan makanan tepat di hadapan. Penyajian ini mengikuti arah jam 4 sampai jam 8. Sauce ditempatkan baik di atas atau di bawah dari bahan utama. Desain piring yang digunakan sederhana dan classic.
2. Teknik *Modern* memiliki berbagai teknik yang lebih kreatif dan inovatif. Berikut adalah teknik platting modern:
    a. Landscape Technique inspiration from landscape gardens
    b. Free-form Technique
    c. Food on organic materials
    d. Futuristic Technique
    e. The Nordic Look Technique
    f. Hide and Seek Technique
    g. Bathing Technique
    h. Super Bowl Technique

2.3 Studi Preseden

Tabel 1. Studi Preseden

No.	Judul	Pengarang	Tahun	Desk. Penelitian	Hasil	Keterbatasan	Prospek
1.	Tradisi Makan Urang Banjar (Kajian Folklor atas Pola Makan Masyarakat Lahan Basah)	Alfiansyah	2019	Mengeksplorasi makanan tradisional orang Banjar.	Menemukan bahwa ada beberapa makanan Banjar yang masih berkembang dan digunakan dalam berbagai tradisi dan upacara adat	Karena keterbatasan waktu dan biaya, penelitian ini hanya dapat mengumpulkan sejumlah makanan.	Mengkaji bahwa sebagian besar makanan tersebut selalu ada dalam upacara-upacara adat ataupun upacara keagamaan masyarakat Banjar.
2.	Keragaman Nama Kuliner Banjar Berdasarkan Geografi	Rissari Yayuk	2021	Mengevaluasi berbagai nama makanan Banjar berdasarkan lokasi geografis dan hubungannya dengan makna ekokultural masyarakat.	Menemukan bahwa nama-nama kuliner menunjukkan bahwa masyarakat Banjar dapat menerapkan kearifan kreatif dan ekonomis dalam kehidupan sosial budaya sehari-hari.	Penelitian terbatas karena kurangnya membahas tentang makanan tersebut.	Menemukan bahwa berbagai nama makanan Banjar berasal dari geografi lokal dan berkaitan dengan makna ekokultural masyarakat Banjar, termasuk nilai kreatif, inovatif, sosial, dan ekonomi.
3.	Modifikasi Makanan Tradisional Kalimantan Berbahan Dasar Umbi-Umbian	Alition, Joshua Christopher Petriana, Victor Bagum Mulia, Ni Nyoman Widani	2021	Menghasilkan Modifikasi masakan Kalimantan dengan menggunakan Umbi-umbian dan juga untuk mengetahui cita rasa masakan Kalimantan hasil modifikasi.	Hasil modifikasi yang dilakukan menciptakan 15 modifikasi masakan Kalimantan dengan bahan dasar umbi-umbian	Materi yang dibahas tidak luas dan cukup terbatas.	Tujuan dari perubahan ini adalah untuk menunjukkan kepada publik bahwa umbi-umbian dapat diolah dan digabungkan dengan masakan tradisional untuk menghasilkan cita rasa yang unik dan lezat.

Sumber: Data Olahan Peneliti, 2023

BAB III
BAHAN DAN METODE

3.1 Resep Asli

3.1.1 Resep Asli Cacapan Asam

Tabel 2. Resep Asli Cacapan Asam

STANDAR RESEP		Hasil: 2 Porsi	
No.	Bahan	Kuantitas	Unit
Ikan Goreng			
1	Bawang Putih	2	*Pcs*
2	Bawang Merah	2	*Pcs*
3	Kunyit	5	*Gram*
4	Garam	6	*Gram*
5	Vetsin	3	*Gram*
6	Ikan Nila	1	*Pcs*
7	Minyak		Secukupnya
8	Gula	30	*Gram*
Cacapan Asam			
1	Jeruk Limau	1	*Pcs*
2	Garam	6	*Gram*
3	Vetsin	3	*Gram*
4	Gula	30	*Gram*
5	Cabai Rawit, iris tipis		Secukupnya
6	Air		Secukupnya
7	Tomat	1	*Pcs*

Sumber: *IDN Times*, 2020

Cara Pembuatan:

1. Siapkan blender, lalu masukkan bawang merah, bawang putih, kunyit, garam, dan penyedap rasa.
2. Aduk hingga semua bahan benar-benar halus dan tercampur rata.
3. Lumuri ikan dengan bumbu, lalu goreng.
4. Siapkan mangkuk kecil, lalu campurkan air secukupnya, perasan air limau, daging jeruk limau, garam, vetsin, tomat, dan cabai rawit. Aduk-aduk hingga tercampur rata.

3.1.2 Resep Asli Masak Habang

Tabel 3. Resep Asli Masak Habang

STANDAR RESEP		Hasil: 3 Porsi	
No.	Bahan	Kuantitas	Unit
Masak Habang			
1	Dada Ayam Fillet	300	*Gram*
2	*Basic Red Spice*	75	*Gram*

3	Serai	25	*Gram*
4	Lengkuas	50	*Gram*
5	Daun Jeruk	5	*Gram*
6	Daun Salam	2	*Gram*
7	Minyak	50	*Ml*
8	Asam Jawa	5	*Gram*
9	Bawang Merah	25	*Gram*
10	Kayu Manis	5	*Gram*
11	Gula Merah	20	*Gram*
12	Garam		Secukupnya
13	Gula	10	*Gram*
14	*Chicken Powder*	2	*Gram*
15	Bawang Goreng	2	*Gram*
Basic Red Spice			
1	Kemiri	100	*Gram*
2	Bawang Merah	250	*Gram*
3	Bawang Putih	100	*Gram*
4	Minyak	100	*Ml*
5	Air	50	*Ml*
6	Cabai Merah	400	*Gram*

Sumber: *Module & Recipes 'Indonesian Cuisine'* Pradita University, 2022

Cara Pembuatan:

1. Bersihkan dan cuci ayam, potong sesuai ukuran lalu rendam dengan garam dan merica, lalu goreng sebentar.
2. Tumis bawang merah hingga harum, masukan bumbu dasar merah dan bumbu lainnya, kemudian ayam.
3. Tambahkan air dan masak hingga matang, lalu bumbui dengan garam dan merica.
4. Taburi dengan bawang merah goreng.

3.1.3 Resep Asli Kue Bingka

Tabel 4. Resep Asli Kue Bingka

STANDAR RESEP		Hasil: 8 Porsi	
No.	Bahan	Kuantitas	Unit
Kue Bingka			
1	Kentang	330	*Gram*
2	Gula Pasir	175	*Gram*
3	Tepung Protein Sedang	65	*Gram*
4	Tepung Beras	10	*Gram*
5	Telur	4	*Pcs*
6	Santan	250	*Gram*
7	Margarin, dicairkan	75	*Gram*
8	Perisa Vanila	10	*Gram*
9	Garam	3	*Gram*
10	Kurma, iris tipis	8	*Pcs*

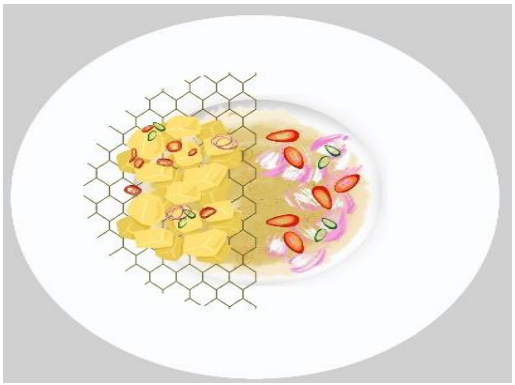
Sumber: *Module & Recipes 'Indonesian Cuisine'* Pradita University, 2022

Cara Pembuatan:

1. Kupas dan bersihkan kentang, kukus sampai empuk lalu haluskan.
2. Kocok gula, telur dan perisa vanila.
3. Campurkan kentang tumbuk, tepung terigu, santan dan margarin, lalu saring.
4. Olesi cetakan margarin, panaskan di atas kompor.
5. Tuang adonan, tambahkan irisan kurma di atasnya. Biarkan adonan matang.

3.2 Resep Modifikasi

3.2.1 Resep Modifikasi Cacapan Asam



Sumber: Dokumentasi Pribadi (2023)

Gambar 4. Sketsa Cacapan Asam

Tabel 5. Resep Modifikasi Cacapan Asam

STANDAR RESEP		Hasil: 2 Porsi	
No.	Bahan	Kuantitas	Unit
1	Ikan Gabus Filet	120	*Gram*
2	Maizena		Secukupnya
Cacapan Asam			
1	Bawang Merah	8	*Pcs*
2	Air Asam	40	*Ml*
3	Terasi	6	*Gram*
4	Cabai Rawit	2	*Pcs*
5	Jeruk Limau	5	*Gram*
6	Belimbing Wuluh	1	*Pcs*
Baked Tuile			
1	Putih Telur	80	*Gram*
2	*Butter Melted*	80	*Gram*
3	Tepung Protein Sedang	80	*Gram*
4	Garam	5	*Gram*
5	Pasta Tinta Cumi	3	*Gram*

Sumber: Data Olahan Peneliti, 2023

3.2.2 Resep Modifikasi Masak Habang



Sumber: Data Olahan Peneliti (2023)

Gambar 5. Sketsa Masak Habang

Tabel 6. Resep Modifikasi Masak Habang

STANDAR RESEP		Hasil: 3 Porsi	
No.	Bahan	Kuantitas	Unit
Nasi Putih			
1	Beras	100	*Ml*
2	Air	200	*Ml*
Masak Habang			
1	Paha Ayam Fillet	500	*Gram*
2	*Basic Red Spice*	75	*Gram*
3	Serai	25	*Gram*
4	Lengkuas	50	*Gram*
5	Daun Jeruk	5	*Gram*
6	Daun Salam	2	*Gram*
7	Minyak	50	*Ml*
8	Asam Jawa	5	*Gram*
9	Bawang Merah	25	*Gram*
10	Kayu Manis	5	*Gram*
11	Gula Merah	20	*Gram*
12	Garam		Secukupnya
13	Gula	10	*Gram*
Acar Timun Gel			
1	Cabai Rawit Utuh	50	*Gram*
2	Bawang Merah	50	*Gram*
3	Wortel	1	*Pcs*
4	Timun	1	*Pcs*
5	Air	250	*Ml*
6	Gula Pasir	20	*Gram*
7	Cuka Masak	20	*Gram*
8	Garam	10	*Gram*
Pelengkap			
1	Bawang Goreng		Secukupnya
2	Asparagus		Secukupnya
3	Tomato Cherry		Secukupnya
4	Radish		Secukupnya
5	Daun Singkong		Secukupnya

Sumber: Data Olahan Peneliti, 2023

3.2.3 Resep Modifikasi Kue Bingka



Sumber: Data Olahan Peneliti (2023)

Gambar 6. Sketsa Kue Bingka

Tabel 7. Resep Modifikasi Kue Bingka

STANDAR RESEP		Hasil: 8 Porsi	
No.	Bahan	Kuantitas	Unit
Kue Bingka			
1	Kentang	330	*Gram*
2	Gula Pasir	175	*Gram*
3	Tepung Protein Sedang	65	*Gram*
4	Tepung Beras	10	*Gram*
5	Telur	4	*Pcs*
6	Santan	250	*Gram*
7	Margarin, dicairkan	75	*Gram*
8	Perisa Vanila	10	*Gram*
9	Garam	3	*Gram*
Mousse Tapai Ketan			
1	*Whipped Cream Non Dairy*	100	*Gram*
2	*Pastry Cream*	50	*Gram*
3	Santan	30	*Gram*
4	Garam	5	*Gram*
5	Tape Ketan Puree	150	*Gram*
6	Gelatin	2	*Gram*
Pate Tapai Ketan			
1	Tapai Ketan	250	*Gram*
2	Gelatin	10	*Gram*
3	Air	50	*Ml*
Pelengkap			
1	Tapai Ketan *Puree*		Secukupnya
2	*Baked Tuile*		Secukupnya
3	*Chocolate Compound*		Secukupnya

Sumber: Data Olahan Peneliti, 2023

3.3 Rencana Waktu Pelaksanaan

Tabel 8. Rencana Waktu Pelaksanaan

No.	Keterangan	Februari				Maret				April				Mei				Juni			
		Minggu ke -																			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Persiapan Penelitian																				
2	Pengamatan Data																				
3	Pengolahan Data																				
4	Penyusunan Proposal																				
5	Penyusunan Laporan																				
6	Uji Coba 1																				
7	Uji Coba 2																				
8	Ujian Akhir																				

Sumber: Data Olahan Peneliti, 2023

BAB IV
PEMBAHASAN

4.1 Metode Modifikasi Cacapan Asam

Ikan Gabus Goreng:

1. Potong tipis ikan gabus dan pisahkan dengan tulangnya. Selanjutnya ikan yang telah di *fillet* di potong menjadi beberapa bagian, lalu baluri dengan tepung maizena.



Sumber: Data Olahan Peneliti (2023)

Gambar 7. Hasil ikan yang telah di *fillet*

2. Panaskan minyak dengan api sedang. Goreng ikan sampai kuning kecokelatan, lalu tiriskan.



Sumber: Data Olahan Peneliti (2023)

Gambar 8. Proses menggoreng Ikan

Cacapan Asam:

1. Siapkan irisan bawang merah, cabai rawit, dan belimbing wuluh, lalu sisihkan. Selanjutnya siapkan perasan air asam jawa dan tambahkan potongan terasi yang telah dicacah halus.



Sumber: Data Olahan Peneliti (2023)

Gambar 9. Bahan untuk cacapan asam

2. Masukan bahan kering ke dalam wadah dan tuang air asam jawa serta perasan jeruk limau, lalu aduk hingga tercampur rata.

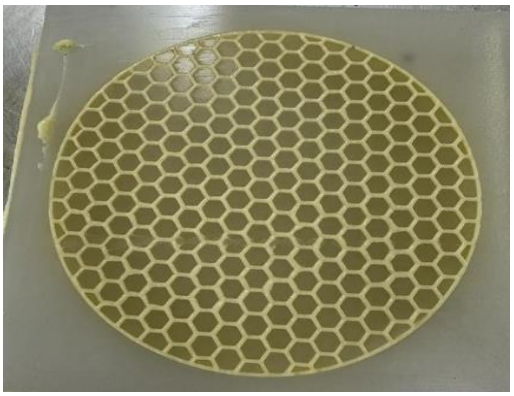


Sumber: Data Olahan Peneliti (2023)

Gambar 10. Hasil akhir dari cacapan asam

Baked Tuile:

1. Campurkan putih telur, tepung, garam, pasta tinta cumi, dan *butter* bersuhu ruang. Aduk menggunakan *hand blender*, lalu diamkan selama 30 menit. Kemudian cetak adonan dan panggang dengan suhu 180 derajat celcius selama 3 menit.



Sumber: Data Olahan Peneliti (2023)

Gambar 11. Pembuatan *Baked Tuile*

4.2 Hasil Modifikasi Cacapan Asam

Hasil modifikasi yang dilakukan dalam hidangan khas Kalimantan Selatan adalah dengan mengubah tampilan dari cacapan asam. Hal tersebut terlihat dari tampilan modern yang ditonjolkan dalam hidangan yang disuguhkan. Namun modifikasi ini tidak menghilangkan keunikan dari cacapan, yakni dengan tetap mempertahankan cara mengkonsumsi hidangan tersebut dengan mencocol atau *mencacap* ikan goreng ke dalam air cacapan asam.



Sumber: Data Olahan Peneliti (2023)

Gambar 12. Hasil Modifikasi Cacapan Asam

4.3 Metode Modifikasi Masak Habang

Nasi Putih:

1. Siapkan beras lalu cuci hingga bersih. Kemudian siapkan air sesuai takaran dan masak hingga matang menggunakan *rice cooker*.



Sumber: Data Olahan Peneliti (2023)

Gambar 13. Nasi Putih

Masak Habang:

1. Siapkan seluruh bahan kering yang dibutuhkan. Lalu *blender* hingga halus.



Sumber: Data Olahan Peneliti (2023)

Gambar 14. Bahan kering masak habang

2. Kemudian tumis bumbu yang sudah halus hingga matang. Lalu sisihkan.



Sumber: Data Olahan Peneliti (2023)

Gambar 15. Hasil bumbu masak habang

3. Siapkan paha ayam yang telah di pisahkan dengan tulang. Lalu marinasi menggunakan garam dan merica.



Sumber: Data Olahan Peneliti (2023)

Gambar 16. Marinasi ayam

4. Kemudian gulung dan ikat ayam yang telah dimarinasi menggunakan *butcher string.*



Sumber: Data Olahan Peneliti (2023)

Gambar 17. Ayam siap masak

5. *Pan seared* ayam sampai warna kuning kecokelatan. Lalu panggang dengan suhu 160 derajat celsius selama 15 menit.



Sumber: Data Olahan Peneliti (2023)

Gambar 18. Proses *pan seared* ayam

6. Cek kematangan ayam dengan menusukkan *thermometer* pada bagian tengah ayam. Apabila telah mencapai suhu 75 derajat celsius, angkat lalu tiriskan.



Sumber: Data Olahan Peneliti (2023)

Gambar 19. Cek kematangan ayam

Acar Timun Gel:

1. Potong dadu timun dan wortel. Campurkan bawang merah dan cabai rawit utuh. Lalu tambahkan air, gula, cuka, dan garam.



Sumber: Data Olahan Peneliti (2023)

Gambar 20. Acar Timun

2. *Blender* acar yang sudah disiapkan sebelumnya. Kemudian masak dan tambahkan bubuk agar-agar. Setelah dingin, masukan ke dalam *chiller* hingga mengeras. Lalu *hand blender* kembali dan acar gel siap digunakan.



Sumber: Data Olahan Peneliti (2023)

Gambar 21. Acar timun gel

4.4 Hasil Modifikasi Masak Habang

Modifikasi yang dilakukan dalam hidangan masak habang ini adalah dengan mengubah tampilan, tekstur, serta teknik memasak. Dalam modifikasi ini, teknik memasak yang digunakan adalah melalui teknik *pan seared* pada ayam guna menjaga tekstur agar tidak terlalu matang. Dalam modifikasi ini juga mengubah tampilan masak habang menjadi lebih modern dengan menambahkan beberapa sayuran seperti seperti asparagus, tomat ceri, daun singkong rebus, lobak merah dan gel acar.



Sumber: Data Olahan Peneliti (2023)

Gambar 22. Hasil Modifikasi Masak Habang

4.5 Metode Modifikasi Kue Bingka

Kue Bingka:

1. Kupas dan bersihkan kentang, kukus sampai empuk. Lalu siapkan semua bahan basah dan bahan kering.



Sumber: Data Olahan Peneliti (2023)

Gambar 23. Bahan Kue Bingka

2. Panaskan *butter* dan santan hingga meleleh, lalu sisihkan.



Sumber: Data Olahan Peneliti (2023)

Gambar 24. Proses memasak bahan cair

3. Pada wadah terpisah campurkan gula, telur dan perisa vanila aduk hingga tercampur rata, lalu sisihkan.



Sumber: Data Olahan Peneliti (2023)

Gambar 25. Proses pengadukan gula, telur dan perisa vanila

4. Pada wadah lainnya haluskan kentang dan santan yang telah dipanaskan sebelumnya. Lalu masukan bahan kering ke dalam wadah tersebut.



Sumber: Data Olahan Peneliti (2023)

Gambar 26. Proses pembuatan adonan kue bingka

5. Tuangkan adonan cair sedikit demi sedikit ke dalam wadah yang berisi kentang dan santan. Aduk hingga rata.



Sumber: Data Olahan Peneliti (2023)

Gambar 27. Pencampuran adonan kering dan adonan basah

6. Tuang adonan kedalam cetakan. Kemudian, panggang dengan suhu 180 derajat celcius selama 15 menit.



Sumber: Data Olahan Peneliti (2023)

Gambar 28. Proses pemanggangan kue bingka

Mousse Tape Ketan:

1. Siapkan semua bahan yang akan digunakan.



Sumber: Data Olahan Peneliti (2023)

Gambar 29. Bahan untuk *mousse* tape ketan

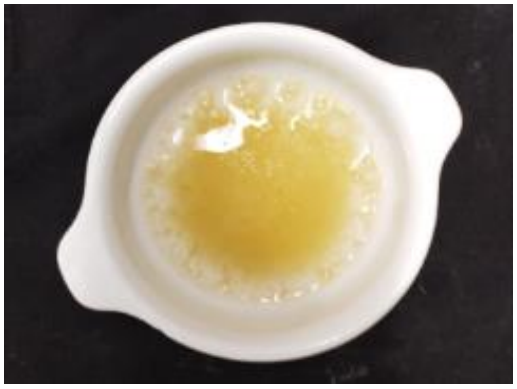
2. Panaskan santan dan garam hingga mendidih. Sisihkan.



Sumber: Data Olahan Peneliti (2023)

Gambar 30. Proses memasak santan

3. Campurkan air dengan gelatin. Kemudian, panaskan menggunakan *microwave* selama 20 detik.



Sumber: Data Olahan Peneliti (2023)

Gambar 31. *Blooming gelatin*

4. Campurkan *pastry cream*, santan, dan tape ketan *puree*. Kemudian masukkan gelatin yang sudah dicairkan. Lalu aduk menggunakan spatula.



Sumber: Data Olahan Peneliti (2023)

Gambar 32. Pencampuran bahan untuk *mousse* tape ketan

5. Terakhir masukan *whipped cream* secara perlahan. Lalu simpan ke dalam *chiller*.



Sumber: Data Olahan Peneliti (2023)

Gambar 33. Hasil *mousse* tape ketan

Pate Tape Ketan:

1. Campurkan gelatin dengan air. Lalu *microwave* selama 20 detik.



Sumber: Data Olahan Peneliti (2023)

Gambar 34. *Blooming* gelatin

2. Campurkan tape ketan dan gelatin. Kemudian, tuang ke cetakan. Masukan ke dalam *freezer* hingga mengeras.

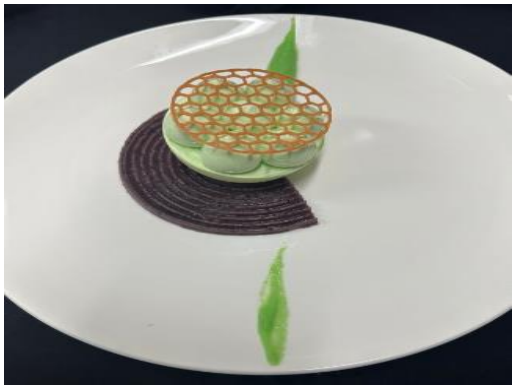


Sumber: Data Olahan Peneliti (2023)

Gambar 35. Hasil *pate* tape ketan

4.6 Hasil Modifikasi Kue Bingka

Modifikasi pada kue bingka ini bertujuan untuk mengubah penampilannya menjadi lebih modern. Modifikasi yang dilakukan pada kue bingka ini adalah dengan *platting* modern dan juga teknik memasaknya. Kue bingka biasa disajikan polos atau dengan taburan bahan lain di atasnya, namun tanpa tambahan bahan apapun sebagai pendampingnya. Dalam modifikasi ini, kue bingka disajikan bersama dengan tape ketan yang dibuat menjadi *puree*, *pate*, dan *mousse.*



Sumber: Data Olahan Peneliti (2023)

Gambar 36. Hasil Modifikasi Kue Bingka

BAB V
PENUTUP

2.1 Kesimpulan

Tujuan modifikasi yang dilakukan pada tugas akhir ini adalah untuk memperkenalkan masakan tradisional Kalimantan Selatan melalui tampilan modern agar dapat dikenal oleh masyarakat secara meluas. Adapun modifikasi dilakukan dengan menerapkan teknik modern dengan mengubah tiga makanan khas Kalimantan Selatan. Penelitian ini menunjukkan bahwa makanan tradisional dapat dimodifikasi menggunakan teknik modern tanpa mengubah cita rasa makanan aslinya.

2.2 Saran

Modifikasi masakan tradisional Kalimantan Selatan berpotensi untuk dapat diterapkan ke berbagai industri di masa mendatang. Modifikasi tersebut dapat menginspirasi inovasi kuliner, menarik wisatawan kuliner, mendiversifikasi menu restoran, memfasilitasi pendidikan dan penelitian kuliner, melestarikan warisan budaya, dan mendorong kolaborasi antar profesional kuliner. Secara keseluruhan, hidangan yang dimodifikasi ini membuka pintu bagi kreativitas kuliner, promosi budaya, peluang pariwisata, kemajuan pendidikan, dan kolaborasi industri.

DAFTAR PUSTAKA

Alfisyah. (2019). Tradisi Makan Urang Banjar (Kajian Folklor Atas Pola Makan Masyarakat Lahan Basah). Universitas Lambung Mangkurat, vol. 1 no. 3, https://ppjp.ulm.ac.id/journals/index.php/padaringan/article/view/1408, diakses pada 20 Desember 2022.

Gisslen, W. (2022). Chapter 4: Menus, Recipe, and Cost Management. Dalam Professional Cooking (hlm. 68-80). New Jersey: Wiley.

Hadi, S. (2021). Masak Habang. https://www.kompasiana.com/samsiahhadi/ 61482a4453f9cd440a103da2/ masak-habang, diakses pada 13 Januari 2023.

Kusnedi, R. (2020). Masakan Kontinental.

Kusnedi, R. (2021). Culinary Art Innovation Food Plating.

Lestari, M.R.D. (2022). Ayam Masak Habang Kuliner Nusantara Khas Banjar Masin Dengan Cita Rasa Pedas dan Sedikit Manis. https://www.netralnews.com/ayam-masak-habang-kuliner-nusantara-khas-banjarmasin-dengan-cita-rasa-pedas-gurih-dan-sedikit-manis/ MTZuLzk5bjR4QzRrL202RjcwdTlzZz09, diakses pada 19 April 2023.

Ramadhan. (2021). Filosofi di Balik Motif Kue Bingka. https://www.republika.id/ posts/16652/filosofi-di-balik-motif-kue-bingka, diakses pada 22 Desember 2022.

Setyanti, C.A. (2015) Kuliner Kalimantan, Sudah Kurang Populer Kini Nyaris Punah. https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20150828123631-262-75128/kuliner-kalimantan-sudah-kurang-populer-kini-nyaris-punah, diakses pada 20 Desember 2022.

Tantomi, I. (2021) Ngidam Bingka Banjar 5 Varian Rasanya Ini Wajib Kamu Coba Satu per Satu. https://www.dream.co.id/culinary/ngidam-bingka-banjar-5-varian-rasanya-ini-wajib-kamu-coba-satu-per-satu-2111109, diakses pada 25 Mei 2023.

Winda. (2022). Cacapan Asam Masakan Khas Banjar Yang Memiliki Citarasa Pedas Asam dan Gurih. https://kalselpos.com/2022/10/09/cacapan-asam-masakan-khas-banjar-yang-memiliki-citarasa-pedas-asam-dan-gurih, diakses pada 18 Februari 2023.

Yayuk, R. (2021). Keragaman Nama Kuliner Banjar Berdasarkan Geografi Lokal. UNDAS, vol. 17 No. 1. https://ojs.badanbahasa.kemdikbud.go.id/jurnal/index.php/undas/article/view/3442.

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

A. Biodata mahasiswa



Nama Lengkap	:	Aini Nurfitri Sophiana
NIM	:	2000101026
Tempat dan Tanggal Lahir	:	Jakarta, 17 Desember 2001
Jenis Kelamin	:	Perempuan
Alamat	:	Banjar Wijaya Blok B 34 No. 6, Pinang, Kota Tangerang.
No. Telp / Handphone	:	081283965637
Alamat Email	:	aini.nurfitri@student.pradita.ac.id

B. Riwayat pendidikan formal dan non-formal

1 2007 – 2013 SD Islam Asy- Syukriyyah
2 2014 – 2017 SMP Islam Daarul Qur'an Cikarang
3 2016 – 2019 SMA Islam Asy- Syukriyyah
4 2020 – Sekarang Pradita University Program D3 Seni Kuliner

C. Riwayat pengalaman pekerjaan

1 Wyndham Casablanca Jakarta Trainee (Kitchen)
2 Wyndham Casablanca Jakarta Trainee (Pastry)

Jakarta, 25 Juli 2023

Aini Nurfitri Sophiana
NIM : 2000101026

LAMPIRAN

Lampiran 1. Formulir Pendaftaran Tugas Akhir Prodi Seni Kuliner

PRADITA University

PRU/SPMI/FR-SK-03/0222

Program Studi
Universitas Pradita
Scientia Business Park Tower 1, Blok 0/1, Jl. Boulevard Gading Serpong, Kelapa Dua
Tangerang, Banten 15810

FORMULIR PENDAFTARAN TUGAS AKHIR

Nama	: Aini Nurfitri Sophiana
Nim	: 2000101026
IPK	: 3.49
No. Hp dan Email	: 081283965637
Bentuk Tugas Akhir	: (~~skripsi/tugas akhir/publikasi/karya akhir~~/proyek akhir)*coret yang tidak perlu
Pembimbing	: Lilik Hariyanto S.St.Par., M.Par.
Usulan Judul Tugas Akhir	: **Modifikasi Makanan Tradisional Khas Kalimantan Selatan Cacapan Asam, Masak Habang, Kue Bingka Menggunakan Teknik Modern**
Kelengkapan	:

Keterangan	Unit/Bagian	Tanggal	Tanda Tangan
Telah Menyelesaikan (Lulus) Minimal 98 SKS dan Minimal Nilai MK Teknik Penulisan Ilmiah adalah B- (lampirkan Soft Copy Transkip Nilai Sementara)	Prodi	7/6/23	
Menyerahkan Soft Copy (pdf) proposal Tugas Akhir lengkap	Prodi	7/6/23	
Mengisi KRS dan mengambil Mata Kuliah Tugas Akhir (Lampirkan KRS)	Prodi	7/6/23	
Tidak Ada Tunggakan Keuangan pada semester berjalan	Finance	6/6/23	
Persetujuan Dosen Pembimbing Proposal Tugas Akhir (lampirkan formulir bimbingan)	Dosen Pembimbing	6/6/23	

Tangerang 6,...Juni..... 2023
Yang Mengajukan

~~Aini~~ Nurfitri Sophiana
Nama lengkap mahasiswa

Menyetujui

Rahmat Kusnedi, S.ST.Par., M.Par
Ketua Program Studi Seni Kuliner

Cc. Wakil Rektor 1, Bagian Akademik, Bagian Keuangan
Formulir pendaftaran ini diberikan kepada Kepala Program Studi dengan melapirkan proposal tugas akhir

Lampiran 2. Formulir Pendaftaran Sidang Tugas Akhir Prodi Seni Kuliner

PRADITA University

PRU/SPMI/FR-PM-27/R.01/0322

Program Studi D3 Seni Kuliner Universitas Pradita
Scientia Business Park Tower 1, Blok 0/1, Jl. Boulevard Gading Serpong, Kelapa DuaTangerang, Banten 15810

FORMULIR PENDAFTARAN SIDANG TUGAS AKHIR

Nama	: Aini Nurfitri Sophiana
Nim	: 2000101026
Program Studi	: D3 Culinary Arts
IPK	: 3,49
No. Hp dan Email	: 081283965637 aini.nurfitri@student.pradita.ac.id
Pembimbing	: Lilik Hariyanto S.St.Par., M.Par.
Bentuk Tugas Akhir	: (~~skripsi/tugas akhir/publikasi/karya akhir~~/proyek akhir)*coret yang tidak perlu
Judul Tugas Akhir	: **Modifikasi Makanan Tradisional Khas Kalimantan Selatan Cacapan Asam, Masak Habang, Kue Bingka Menggunakan Teknik Modern**

Dengan ini mengajukan untuk dapat mengikuti siding tugas akhir pada Semester Genap TahunAkademik 2022/2023 dengan kelengkapan data sebagai berikut:

1. Produk tugas akhir sesuai bentuk Tugas Akhir yang sudah Approval Pembimbing. ☑
2. Fotokopi Bukti Pembayaran Sidang Tugas Akhir ☑
3. Surat bukti bebas biaya (tunggakan) kuliah (Finance) ☑
4. Sertifikat kemampuan berbahasa Inggris dari Lembaga yang ditunjuk Universitas Pradita dengan skor minimal B1(setara TOEFL 450) ☑
5. Transkrip Akademik Sementara Tanpa Nilai E ☑
6. Bukti bimbingan Tugas Akhir sesuai syarat bimbingan minimal 8 (delapan) kali ☑
7. Halaman Persetujuan Tugas Akhir ☑

* mohon agar diberikan *checklist* di setiap kelengkapan data

Tangerang, 6 Juni ....., 2023

Yang Mengajukan

Aini Nurfitri Sophiana
Nama lengkap mahasiswa

Menyetujui

Rahmat Kusnedi, S.ST.Par., M.Par
Ketua Program Studi Seni Kuliner

Cc. Wakil Rektor Bid. Akademik, Bagian Akademik, Bagian Keuangan
Formulir pendaftaran ini diberikan kepada Kepala Program Studi dengan dokumen yang diperlukan pada saatsidang tugas akhir

Lampiran 3. Formulir Bimbingan Tugas Akhir Dosen Internal

PRADITA University

PRU/SPMI/FR-PP-24/0821

Program Studi D3 Culinary Arts
Universitas Pradita
Scientia Business Park Tower 1, Blok 0/1, Jl. Boulevard Gading Serpong, Kelapa Dua
Tangerang, Banten 15810

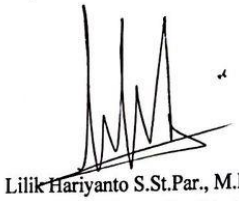
FORMULIR BIMBINGAN TUGAS AKHIR

Nama : Aini Nurfitri Sophiana
Nim : 2000101026
Bentuk Tugas Akhir : (~~skripsi/tugas akhir/publikasi/karya akhir/~~proyek akhir) *coret yang tidak perlu
Peminatan : Culinary Arts
Pembimbing : Lilik Hariyanto S.St.Par., M.Par.
Judul Tugas Akhir : **Modifikasi Makanan Tradisional Khas Kalimantan Selatan Cacapan Asam, Masak Habang, Kue Bingka Menggunakan Teknik Modern**

No	Tanggal	Catatan Bimbingan	Paraf Dosen
1.	25 November 2023	Pembahasan Judul untuk Proyek Akhir	
2.	29 Januari 2023	Pembahasan tentang menu yang akan di buat 	
3.	15 Februari 2023	Perubahan Appetizer	
4.	21 Februari 2023	Pembahasan platting proyek akhir	
5.	22 mei 2023	Trial 1 	

6.	23 mei 2023	Trial 2	
7.	28 mei 2023	Perubahan platting main course	
8.	31 mei 2023	Pembahasan mengenai hasil proyek akhir	
9.			

Tangerang ...6..., Juni ....., 20...
Disetujui Untuk Sidang Tugas Akhir



Lilik Hariyanto S.St.Par., M.Par.
Dosen Pembimbing

Untuk dapat mendaftar siding tugas akhir minimal bimbingan adalah 8 (Delapan) kali

Lampiran 4. Formulir Bimbingan Tugas Akhir Industri

PRADITA University

PRU/SPMI/FR-SK-02/0222

FORMULIR BIMBINGAN TUGAS AKHIR OLEH INDUSTRI

Nama : Aini Nurfitri Sophiana
Nim : 2000101026
Program Studi : Culinary Arts
Bentuk Tugas Akhir : (~~skripsi/tugas akhir/publikasi/karya akhir~~/proyek akhir)
*coret yang tidak perlu
Peminatan : Culinary Arts
Pembimbing : Lilik Hariyanto S.St.Par., M.Par.
Judul Tugas Akhir : **Modifikasi Makanan Tradisional Khas Kalimantan Selatan Cacapan Asam, Masak Habang, Kue Bingka Menggunakan Teknik Modern**

No	Tanggal	Catatan Bimbingan	Paraf Dosen
1	25 Mei 2023	PREPARATION	
2	26 Mei 2023	TRIAL 1	
3	28 Mei 2023	TRIAL 2	

5 June ....., 2023

Yanni Suranti

Mentor Lapangan

Lampiran 5. Sertifikat Tes TOEFL



Centre of Language Improvement

NPSN : K9990130
Number : 1979.86557/859/III/2023

CLIent Test Score for the ITP TOEFL® Test

To whom it may concern

AINI NURFITRI SOPHIANA

has taken an ITP TOEFL® Prediction Test
conducted by Centre of Language Improvement

Listening Comprehension	: 48
Structure and Written Expression	: 57
Vocabulary and Reading Comprehension	: 57

Overall Score: **540**

We hope this letter of explanation will be found useful where necessary.

Kediri, 30 Mei 2023

CLIent

MUH. IRKHAM, S.Kom
Director of CLIent

scan to authenticate

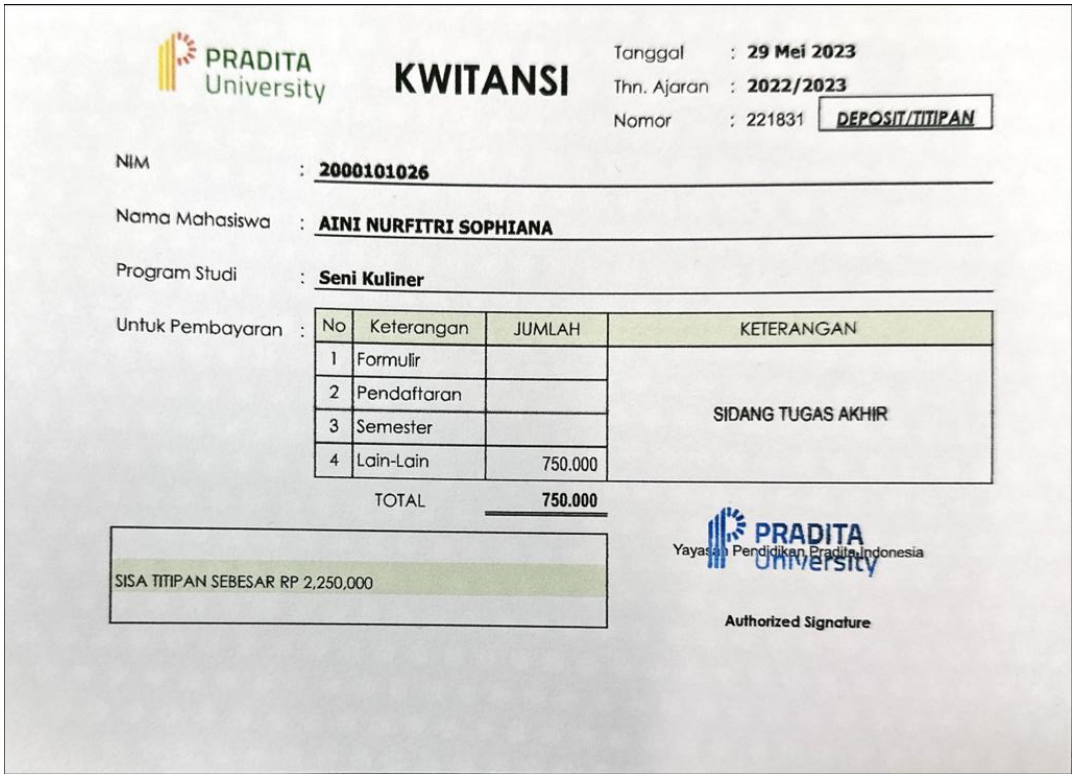
Valid for a period of two years from the date of issue

TOEFL® is a registered trademark of Educational Testing Services (ETS). There is no relationship between CLIent and ETS and ETS does not endorse or approve this prediction test

CLIent (Centre of Language Improvement)
Jl. Bengawan Solo No. 99, Pare - Kediri, 64213
Telp 0813 3043 2752

kampunginggrisclient
www.mrtoefl.id

Lampiran 6. Kwitansi Pembayaran Sidang



PRADITA University

KWITANSI

Tanggal : **29 Mei 2023**
Thn. Ajaran : **2022/2023**
Nomor : 221831 **DEPOSIT/TITIPAN**

NIM : **2000101026**

Nama Mahasiswa : **AINI NURFITRI SOPHIANA**

Program Studi : **Seni Kuliner**

Untuk Pembayaran :

No	Keterangan	JUMLAH	KETERANGAN
1	Formulir		SIDANG TUGAS AKHIR
2	Pendaftaran		
3	Semester		
4	Lain-Lain	750.000	
	TOTAL	**750.000**	

SISA TITIPAN SEBESAR RP 2,250,000

PRADITA University
Yayasan Pendidikan Pradita Indonesia

Authorized Signature