

ABSTRAK

Dekonstruksi hidangan utama di Hotel de Braga bertujuan untuk mengeksplorasi inovasi kuliner dengan memecah unsur-unsur tradisional menjadi komponen-komponen individual, yang kemudian disusun kembali dengan pendekatan kreatif. Proses ini melibatkan pemisahan rasa, tekstur dan penyajian hidangan utama yang khas, sehingga memberikan pengalaman gastronomi yang unik dan modern. Dengan menggunakan teknik dekonstruksi, setiap elemen sajian asli diolah secara individual untuk mengeksplorasi esensi rasa dan penyajian. Penilaian dilakukan melalui pengujian rasa, umpan balik tamu, dan evaluasi visual untuk mengetahui efektivitas pendekatan ini dalam meningkatkan kepuasan dan pengalaman bersantap tamu hotel. Hasil percobaan ini menunjukkan bahwa dekonstruksi dapat menawarkan interpretasi baru yang menarik, meningkatkan daya tarik kuliner, dan memberikan pengalaman bersantap yang berkesan bagi para tamu. Metode penelitian yang digunakan adalah eksperimen dan uji ganolepsi dengan menyebarkan kuesioner kepada panelis. Dekonstruksi main course daging asap di Hotel de Braga memberikan peluang untuk melahirkan inovasi baru khususnya di bidang kuliner.

Kata Kunci: Hidangan Utama Dekonstruksi, Daging Asap, Sushi