

ABSTRAK

Penelitian ini meneliti inovasi dari produk bubur ketan hitam, dimana produk ini merupakan makanan tradisional khas Indonesia yang memiliki rasa unik perpaduan antara manis, asin dan gurih dari santan. Saat ini, keberadaan kuliner khas Indonesia khususnya bubur ketan hitam, mulai tersisihkan akibat adanya trend budaya baru yang datang ke Indonesia, oleh karena itu tujuan penelitian ini adalah mendekonstruksi makanan tradisional menjadi hidangan penutup dingin yang modern yaitu *mousse cake*. Sehingga bubur ketan hitam yang terkenal dengan makanan tradisional cair diubah ke makanan modern dalam bentuk cake dengan tekstur padat namun lembut. Dekonstruksi dikerjakan melalui pendekatan kuliner eksperimen dengan memodifikasi tekstur dan tampilan tanpa menghilangkan unsur bahan utama dan cita rasa dari sebuah bubur ketan hitam. Metode penelitian ini meliputi survei formulasi resep, eksperimen, penyebaran kuesioner dan uji organoleptik kepada 30 responden yang terdiri dari akademisi, ahli kuliner, mahasiswa dan umum, dengan penilaian terhadap rasa, tekstur, warna, aroma serta tampilan. Hasil dari penelitian ini untuk mengetahui formulasi resep yang baik dan mengetahui daya terima konsumen melalui kuesioner dengan hasil yang dapat disimpulkan bahwa rata-rata konsumen menjawab skala 3 hingga skala 5 yaitu cukup menarik, menarik dan sangat menarik. Sehingga dapat disimpulkan bahwa penelitian dekonstruksi bubur ketan hitam menjadi *mousse cake* mendapat respon positif dan layak untuk dikonsumsi.

Kata Kunci: (Dekonstruksi, Bubur Ketan Hitam, Mousse Cake)