Strategi Pengembangan Teknik Molekular Gastronomi pada Promosi Makanan Khas Indonesia

Yandika Dhea Amanda Sirait[1], Rendy Sarudin[2]
[1,2]Universitas Bunda Mulia, Indonesia
E-mail: amandasirait34@gmail.com

Article Info
Article History
Received: 2025-07-07
Revised: 2025-08-18
Published: 2025-09-01

Keywords:
Gastronomi Molekuler;
Makan Namaaz;
Promosi Kuliner;
Inovasi Makanan;
Strategi 4P;
Kuliner Indonesia.

Abstract
This study aims to analyse the strategic development of molecular gastronomy techniques as a promotional medium for traditional Indonesian cuisine, focusing on a case study of Namaaz Dining in South Jakarta. Employing a descriptive qualitative methodology, data were collected through semi-structured interviews, non-participatory observations, and document analysis. The findings reveal that molecular gastronomy transcends its role as a mere cooking technique, serving instead as a medium to craft multisensory dining experiences imbued with cultural significance. Namaaz Dining utilises methods such as spherification, gelification, sous-vide, and liquid nitrogen to present Indonesian dishes in modern and innovative forms, all while preserving their authentic flavours and cultural values. The restaurant effectively implements a marketing mix (4P) strategy: offering authentic products, adopting premium pricing based on experiential value, leveraging an exclusive location, and engaging in robust digital promotion through social media and influencer partnerships. Key challenges identified include limited access to specialised equipment and ingredients, a lack of public education, and insufficient integration of molecular gastronomy into Indonesia's culinary education system. This research underscores the necessity for public education initiatives, curriculum integration, and collaboration among practitioners, academics, and government entities to enhance understanding and development of molecular gastronomy as a tool for promoting Indonesian culinary heritage.

Artikel Info
Sejarah Artikel
Diterima: 2025-07-07
Direvisi: 2025-08-18
Dipublikasi: 2025-09-01

Kata kunci:
Molekuler Gastronomi;
Namaaz Dining;
Promosi Kuliner;
Inovasi Makanan;
Strategi 4P;
Kuliner Indonesia.

Abstrak
Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis strategi pengembangan teknik molekuler gastronomi sebagai media promosi makanan khas Indonesia, dengan studi kasus pada restoran Namaaz Dining di Jakarta Selatan. Metode yang digunakan adalah kualitatif deskriptif dengan teknik pengumpulan data berupa wawancara semi-terstruktur, observasi non-partisipatif, dan studi dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa molekuler gastronomi bukan hanya sekadar teknik memasak, melainkan berperan sebagai alat untuk menciptakan pengalaman bersantap yang bersifat multisensoris dan sarat akan nilai budaya. Namaaz Dining memanfaatkan berbagai teknik seperti spherification, gelification, sous-vide, dan penggunaan nitrogen cair untuk menyajikan hidangan Indonesia dalam tampilan modern yang inovatif, tanpa menghilangkan esensi rasa maupun nilai tradisionalnya. Strategi promosi yang diterapkan mengacu pada bauran pemasaran (marketing mix) 4P, yaitu produk yang autentik, harga premium berbasis pengalaman, lokasi eksklusif, serta promosi digital melalui media sosial dan influencer. Namun demikian, pengembangan teknik ini masih menghadapi beberapa tantangan, di antaranya keterbatasan alat dan bahan, minimnya edukasi publik, serta belum optimalnya integrasi dalam sistem pendidikan kuliner di Indonesia. Penelitian ini menyarankan perlunya upaya edukatif kepada publik, integrasi molekuler gastronomi dalam kurikulum pendidikan kuliner, serta kolaborasi antara praktisi, akademisi, dan pemerintah sebagai strategi berkelanjutan untuk mendukung promosi kuliner khas Indonesia di tingkat nasional maupun global.

I. PENDAHULUAN

Industri makanan dan minuman di Indonesia mengalami pertumbuhan yang signifikan dalam beberapa tahun terakhir. Data Badan Pusat Statistik (2022) menunjukkan bahwa sektor ini menyumbang peningkatan Produk Domestik Bruto (PDB) sebesar 6,5% pada tahun 2023, menjadikannya sebagai salah satu sektor strategis dalam pengembangan ekonomi kreatif.

Di tengah pesatnya pertumbuhan ini, diperlukan strategi inovatif dalam pengolahan dan promosi kuliner, khususnya makanan khas Indonesia yang kaya akan nilai budaya, namun masih menghadapi tantangan dalam hal daya

saing visual, kompleksitas pengolahan, dan preferensi pasar yang terus berkembang.

Salah satu pendekatan yang mulai mendapatkan perhatian adalah penerapan teknik molekuler gastronomi, yaitu metode memasak yang menggabungkan prinsip-prinsip fisika dan kimia untuk menciptakan sajian yang inovatif secara visual dan sensorik. Teknik ini tidak hanya menghadirkan estetika dalam penyajian makanan, tetapi juga dapat menjadi media promosi yang kuat untuk memperkenalkan kembali kuliner tradisional kepada generasi muda maupun wisatawan internasional. Meskipun teknik ini berkembang pesat di negara-negara maju, pemanfaatannya di Indonesia masih terbatas, baik dari sisi pengetahuan, ketersediaan alat dan bahan, maupun integrasi dalam sistem pendidikan kuliner.

Namaaz Dining, sebagai restoran pertama di Indonesia yang menerapkan konsep molekuler gastronomi secara menyeluruh, menjadi contoh konkret dari upaya mengangkat makanan tradisional ke dalam konteks modern dan berkelas. Restoran ini menyajikan berbagai hidangan khas Indonesia dengan pendekatan omakase dan menu musiman, yang dikemas dengan narasi budaya dan pengalaman multisensoris. Namun, belum banyak penelitian yang mengkaji secara khusus strategi pengem-bangan teknik ini sebagai sarana promosi kuliner lokal di tengah tantangan industri makanan modern.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis strategi pengembangan teknik molekuler gastronomi sebagai media promosi makanan khas Indonesia, dengan studi kasus pada restoran Namaaz Dining di Jakarta Selatan. Fokus utama penelitian adalah pada teknik kuliner yang digunakan, model promosi yang diterapkan, serta kendala dan peluang yang muncul dalam implementasinya. Diharapkan hasil penelitian ini dapat memberikan kontribusi terhadap pengembangan praktik gastrodiplomasi dan inovasi kuliner sebagai bagian dari strategi pariwisata budaya di Indonesia.

II. METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan deskriptif kualitatif, yang bertujuan untuk memahami secara mendalam strategi pengembangan teknik molekuler gastronomi sebagai media promosi makanan khas Indonesia, dengan studi kasus pada restoran Namaaz Dining di Jakarta Selatan. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui wawancara semi-terstruktur kepada narasumber yang relevan, observasi non-partisipatif terhadap kegiatan di lokasi penelitian, serta studi dokumentasi dari berbagai sumber tertulis maupun digital. Data yang diperoleh terdiri dari data primer, yaitu hasil wawancara dan observasi langsung, serta data sekunder yang berasal dari dokumentasi dan referensi penelitian sebelumnya. Analisis data dilakukan melalui tiga tahap utama, yaitu reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan, serta diuji keabsahannya dengan menggunakan teknik triangulasi sumber untuk memastikan validitas informasi. Penelitian ini dilaksanakan di Namaaz Dining, Jakarta Selatan, dengan waktu pelaksanaan pada tahun 2025. Pendekatan dan metode yang digunakan dalam penelitian ini diharapkan mampu memberikan gambaran yang jelas dan tujuan mengenai praktik molekuler gastronomi dan efektivitasnya sebagai strategi promosi kuliner Indonesia.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

1. Molekuler Gastronomi Praktis

   Dalam pelaksanaanya, molekuler gastronomi praktis merupakan suatu studi yang melibatkan proses penyajian sebuah hidangan dari bahan mentah hingga produk makanan layak saji. Mencakup aspek-aspek penting seperti, persiapan bahan, produksi, penyajian hidangan hingga kualitas standard sebuah hidangan. Berdasarkan hasil wawancara antara peneliti dengan narasumber didapatkan bahwa pengoptimalan sebuah hidangan atau kuliner terlebih kuliner Indonesia adalah dengan mempelajari mengenai keaslian dari hidangan, seperti budaya dan cerita dibalik kuliner tersebut. memikirkan akar dari hidangan yang akan dibuat, selanjutnya menentukan bahan baku dan teknik yang akan digunakan, bukan teknik molekuler gastronomi yang menjadi hasil akhirnya tetapi, molekuler gastronomi menjadi alat untuk mencapai hasil yang diinginkan terhadap hidangan Indonesia tersebut.

2. Molekuler Gastronomi Teknis

   Penerapan ilmu pengetahuan dan teknologi yang berfokus pada proses pembuatan hidanagan, dalam Jurnal Pesona Hospitality Vol. 13 dijelaskan gastronomi teknis merupakan tinjauan evaluasi sistematik, yang menjadi penghubung antara skala besar dan skala

kecil dan memiliki peran untuk mengawasi setiap periode percobaan dan yang termasuk ke dalam gastromi teknis adalah konsultan kuliner dan koki serta ilmuwan makanan dan spesialis di bidang molekuler gastronomi. Berdasarkan wawancara yang dilakukan didapatkan pemahaman dekonstruksi dan rekonstruksi hidangan pada proses teknik molekuler gastronomi. Yang dilakukan oleh Namaaz Dining adalah mengubah buah semangka menjadi menyerupai daging sapi slice tanpa mengurangi kandungan gizi didalamnya, melalui proses percobaan dengan berbagai bahan dan alat, akhirnya didapatkan potongan buah semangka yang mirip dengan potongan daging sapi tipis, prinsip kerja ini menggunakan alat dehidrator dengan membuang jumlah cairan yang terdapat pada buah semangka, maka akan meninggalkan serat dan gula dan hasil yang menyerupai potongan daging sapi tipis.

3. Molekuler Gastronomi Teoretis

Gastronomi Teoretis adalah pendukung atau pelengkap dari gastronomi praktis, dengan mempelajari secara teori baik sistem, resep dan sumber tulisan lainnya menjadikan gastronomi teoretis sebuah dokumentasi dari olahan suatu hidangan, bagaimana seorang praktisi kuliner memasukkan teori ke dalam setiap laku praktik dalma pengolahan hidangan. Berdasarkan wawancara yang dilakukan oleh peneliti selaku ahli molekuler gastronomi dan pemilik Namaaz Dining memberikan pemahaman mengenai prinsip kerja dan proses dari interaksi kimia dengan bahan baku hidangan, sebagaimana proses dan teknik molekuler memberikan pengaruh pada hasil akhir sebuah hidangan, di Namaaz Dining, Chef Andrian Ishak membuat sebuah konsep pembuatan ice cream dengan menggunakan metode nitrogen cair yang secara teori nitrogen cair memecah partikel dengan waktu yang cepat dengan suhu yang sangat rendah yaitu -196℃ melalui perputaran yang cepat selain itu penggunaan metode spherification yang merupakan penggabungan dua ion antara alginate dengan calcium dan juga penggunaan bahan kimia xhantan gum maltodextrin atau thermomix emulsifier sebagai senyawa kimia yang memungkinkan air dengan minyak bersatu. Hal-hal teoretis ini lah yang menjadi landasan utama Chef Andrian Ishak dalam mempraktikan hidangan atau konsep kuliner khas Indonesia di Namaaz Dining.

4. Molekuler Gastronomi Makanan

Gastronomi Makanan adalah sebuah ilmu dan seni yang mempelajari hubungan antara makanan, budaya, seni dan indera manusia, hal ini berhubungan pula dengan waktu dan musim yang terjadi pada makanan dan pengharmonisasian dengan satu makanan dengan makanan lainnya. Berdasarkan wawancara yang dilakukan peneliti dengan Chef Andrian Ishak didapatkan pengetahuan mengenai peran molekuler gastronomi pada sebuah hidangan terlebih kuliner khas Indonesia, yang dimana, molekuler gastronomi adalah multisensory dining experience yang mempengaruhi persepsi dari tamu yang menikmati sebuah hidangan sehingga diperlukannya keterampilan inovatif dalam penyajiannya, selain itu peran science dan experiment dalam mengembangkan resep baru menjadikan gastronomi makanan menjadi sebuah hal yang menarik untuk digali lebih dalam, penggabungan berbagai macam bahan baku serta seni dan keterampilan praktisi menjadikan gastronomi makanan dapat diterima oleh penikmat kuliner. Dengan molekuler gastronomi makanan Namaaz Dining memiliki berbagai macam hidangan kuliner khas Indonesia yang menarik, tekstur dan visual yang mendukung serta menonjolkan bahan baku utama makanan Indonesia yaitu rempah, membuat indera manusia pun berperan penting dalam setiap pengalamannya. gastronomi makanan memiliki peran penting terlebih ketika menyajikan hidangan dengan system ”seasonal” menu, hal ini memerlukan konsep yang matang serta penggabungan yang harmonis antara satu hidangan dengan hidangan yang lainnya untuk membentuk keselarasan sebuah musim yang tengah diangkat oleh restaurant tersebut.

5. Wawancara Chef

Penerapan teknik molekuler gastronomi di restoran Namaaz Dining merupakan bentuk inovasi dalam mengolah dan menyajikan kuliner khas Indonesia melalui

pendekatan ilmiah yang memadukan prinsip kimia dan fisika dasar. Teknik ini memungkinkan perubahan pada visual, tekstur, dan bentuk hidangan tanpa mengubah cita rasa dan kandungan nutrisi aslinya, sehingga tetap menjaga keaslian dan nilai budaya dari makanan yang disajikan. Penggunaan peralatan canggih seperti rotary evaporator, dehidrator, dan thermomix serta bahan aditif kimia seperti lecithin, xhantan gum, dan sodium alginat memungkinkan pengembangan tekstur dan bentuk makanan secara presisi. Namun, implementasi teknik ini menghadapi sejumlah tantangan, antara lain keterbatasan alat dan bahan baku yang mahal, kompleksitas ide kreatif yang harus dikembangkan secara konsisten, serta persepsi masyarakat terhadap konsep makanan molekuler yang masih dianggap asing dan eksklusif.

Strategi pemasaran yang digunakan oleh Namaaz Dining lebih menekankan pada pengalaman sensorik (multisensory dining experience) dan narasi visual yang kuat. Promosi dilakukan secara selektif melalui media sosial dan kolaborasi dengan influencer, tanpa mengungkap menu secara eksplisit untuk menjaga nilai eksklusivitas. Pendekatan kreatif seperti perubahan tema musiman dan penyajian hidangan dengan cara yang tidak biasa, seperti teknik dekonstruksi atau visualisasi ulang makanan tradisional, menjadi daya tarik utama yang membuat pelanggan terus tertarik untuk kembali. Segmentasi pasar yang disasar adalah kalangan atas yang memiliki apresiasi terhadap seni kuliner dan pengalaman unik, sehingga strategi harga lebih difokuskan pada nilai pengalaman (experiential value) daripada persaingan harga.

Dari perspektif praktisi profesional seperti Chef Anindarisa Meidyta Putri, molekuler gastronomi dinilai memiliki potensi signifikan dalam promosi dan pengembangan kuliner lokal, meskipun masih terbatas pada lingkup tertentu akibat keterbatasan pengetahuan, pelatihan, dan akses terhadap teknologi yang diperlukan. Untuk menjamin keberhasilan implementasinya, diperlukan keseimbangan antara inovasi teknologi dengan pemahaman akan nilai-nilai budaya dan cita rasa lokal. Dalam konteks tren industri makanan dan minuman (food and beverage/FnB) saat ini, di tengah menurunnya daya beli masyarakat, pendekatan molekuler gastronomi tetap dapat menjadi nilai jual unggulan apabila disampaikan melalui strategi edukatif yang cerdas serta relevan dengan konteks budaya dan preferensi konsumen Indonesia. Lokasi restoran dan daya tarik visual dari konten digital juga memainkan peran penting dalam menjangkau audiens yang lebih luas dan membangun persepsi positif terhadap kuliner khas Indonesia dalam format modern.

B. Pembahasan

Promosi merupakan elemen penting dalam sebuah pemasaran. Menurut Napitupula et al (2021) promosi adalah suatu usaha menginformasikan manfaat dari sebuah produk atau jasa atau merek agar menarik pembeli. Bauran konsep pemasaran menurut Kotler&Amstrong (2016) dalam Mamoto et al (2021) dengan konsep yang berfokus pada teori 4P atau marketing mix 4P yang digunakan dalam startegi pemasaran yang lebih efisien. Berdasarkan wawancara peneliti dengan Chef Andrian Ishak selaku ahli molekuler gastronomi dan pemilik Namaaz Dining didapatkan keterangan teori 4P yaitu, produk, promosi, place dan price.

1. Produk

   Berdasarkan wawancara yang dilakukan oleh peneliti dengan Chef Andrian Ishak ahli molekuler gastronomi dan pemilik Namaaz Dining, variasi rasa dan bahan lokal kuliner khas Indonesia diharapkan mampu meningkatkan daya tarik guna memasarkan kuliner khas Indonesia dan didapatkan bahwa variasi rasa dan bahan baku memiliki peranan penting dan pengaruh yang signifikan pada suatu hidangan, dan jika adanya kombinasi antara teknik, bahan baku dan variasi rasa pada proses pembuatan makanan khas Indonesia hal tersebut tidak menentukan hasil akan lebih baik ataupun lebih buruk, semua memiliki standar nya masing-masing. Namaaz Dining ketika menyajikan sebuah produk, jika produk tersebut tidak sesuai dengan keaslian atau akar dari sebuah hidangan baik dari filosofi ataupun rasa, maka produk tersebut tidak ditampilkan sebagai menu pada musim tersebut. Setelah varian rasa, dan bahan baku lokal dari sebuah hidangan, aspek

kesehatan merupakan hal yang paling diperhatikan dalam konsep pemasaran produk molekuler gastronomi menggunakan unsur kimia, bahan yang digunakan sudah diuji lab dan kesehatan menjadi poin utama dalam pelaksanaanya. Menurut Chef Andrian Ishak molekuler gastronomi tetap memperhatikan kandugan gizi dan juga nutrisi, salah satu metode sous vide merupakan metode memasak molekuler gastronomi yang diperuntukkan bagi pengolahan makanan di rumah sakit, sehingga faktor kesehatan dan keberlanjutan merupakan poin utama dalam menyajikan makanan Indonesia dengan teknik molekuler gastronnomi, sedangkan menurut Chef Anindarisa penggunaan bahan kimia yang terdapat pada hidangan yang menggunakan teknik molekuler gastronomi sudah ada guidelines jika berbicara mengenai bahaya bagi tubuh atau tidak, jika dikonsumsi berlebih maka akan ada efek samping yang terjadi. Namun kembali lagi, penggunaan bahan kimia pada teknik molekuler gastronomi hanya sepersekian persen dari total berat bahan baku keseluruhan, sehingga pada dasarkan hidngan yang menggunakan teknik molekuler gastronomi aman dikonsumsi. Setelah memperhatikan aspek kesehatan, cara mempertahankan keaslian rasa dan bahan baku yang digunakan adalah dengan cara mempertahankan keaslian atau relevansi hidangan dengan mindset masyarakat sehingga makanan mudah diterima, tetap harus mengalami perubahan yang lebih baik, namun tetap memperhatikan esensi dari hidangan tersbut. Menurut Chef Andrian Ishak menjaga kualitas dan keaslian kuliner Indonesia merupakan suatu hal yang penting, guna mempertahankan persepsi masyarakat dan juga makna yang terkandung dalam setiap hidangan yang tersaji.

2. Price

Harga merupakan elemn penting dalam setiap usaha atau bisnis yang dijalankan. Menurut Kotler&Amstrong (2018) dijelaskan bahwa harga adalah sejumlah uang yang dibebankan untuk membayar produk atau jasa. Menurut Chef Andrian Ishak berdasarkan wawancara, Namaaz Dining merupakan restaurant dengan target pasar menengah atas yang dimana bisa mengapresiasi sebuah karya seni. Dengan harga yang ditawarkan oleh Namaaz Dining pada konsumennya, diharapkan konsumen dapat merasakan pengalaman sekaligus hidangan yang berkesan, serta Namaaz Dining tidak menawarkan harga bundling tertentu, guna menjaga awareness tamu maka tidak ada harga khusus yang diberikan dan Chef Andrian Ishak melakukan pendekatan harga dengan menawarkan 15 jenis hidangan khas Indonesia yang disajikan dengan teknik molekuler gastronomi dan memberikan pengalaman disetiap hidangannya sehingga tamu tidak meras rugi. Place merupakan elemen lainnya yang begitu penting dan merupakan sebuah saluran distribusi dari produk yang akan dijual. Bagaimana sebuah tempat mendukung proses jalannya produksi dan merupakan image dari sebuah brand. Menurut Chef Andrian Ishak yang merupakan seorang ahli molekuler gastronomi dan pemilik Namaaz Dining menghadapi tantangan pada saat membuka Namaaz Dining pertama kali pada tahun 2012-2013, berlokasi di Fatmawati dengan kondisi pasar yang tidak besar bahkan segmentasi pasar khusus dan exclusive membuat Namaaz Dining hanya terkenal di kalangan tertentu saja, setelah itu Namaaz Dining pindah lokasi ke Jl. Gunawarman no,42 dan tidak lama setelahnya pindah ke Jl. Brawijaya VIII No.6A dengan kapasitas yang lebih besar guna menciptakan lingkungan yang lebih baik lagi. Sedangkan untuk memperkenalkan Namaaz Dining kepada Masyarakat yang lebih luas, Chef Andrian Ishak menerima bentuk kerjasama luar kota dan hal tersebut tanpa disadari menjadi strategi marketing untuk Namaaz Dining. Selain tempat atau Lokasi secara fisik, Namaaz juga memanfaatkan platform atau aplikasi digital untuk memperkenalkan Namaaz Dining dengan metode melakukan posting ulang dari setiap tamu yang datang dan juga segmented market dari Namaaz Dining semakin mudah untuk menonjolkan kelebihan yang dimiliki. Dibandingkan tiga belas tahun lalu, saat ini platform digital mengalami peningkatan yang signifikan. Dan itu memberikan dampak positif bagi perkembangan bisnis terlebih bagi Namaaz Dining. Dan menurut Chef Anindarisa penggunaan teknologi saat

ini sudah baik namun, kalangan masyarakat hanya melihat molekuler gastronomi sebagai hidangan yang olah dengan metode khusus, tetapi tidak memahami tujuan dan arti dari molekuler gastronomi itu sendiri, sehingga tetap perlu pengetahuan serta sumber khusus untuk menjelaskan dan memperdalam mengenai ilmu molekuler gastronomi.

3. Place

Place merupakan elemen lainnya yang begitu penting dan merupakan sebuah saluran distribusi dari produk yang akan dijual. Bagaimana sebuah tempat mendukung proses jalannya produksi dan merupakan image dari sebuah brand. Menurut Chef Andrian Ishak yang merupakan seorang ahli molekuler gastronomi dan pemilik Namaaz Dining menghadapi tantangan pada saat membuka Namaaz Dining pertama kali pada tahun 2012-2013, berlokasi di Fatmawati dengan kondisi pasar yang tidak besar bahkan segmentasi pasar khusus dan exclusive membuat Namaaz Dining hanya terkenal di kalangan tertentu saja, setelah itu Namaaz Dining pindah lokasi ke Jl. Gunawarman no,42 dan tidak lama setelahnya pindah ke Jl. Brawijaya VIII No.6A dengan kapasitas yang lebih besar guna menciptakan lingkungan yang lebih baik lagi. Sedangkan untuk memperkenal-kan Namaaz Dining kepada Masyarakat yang lebih luas, Chef Andrian Ishak menerima bentuk kerjasama luar kota dan hal tersebut tanpa disadari menjadi strategi marketing untuk Namaaz Dining. Selain tempat atau Lokasi secara fisik, Namaaz juga memanfaatkan platform atau aplikasi digital untuk memperkenalkan Namaaz Dining dengan metode melakukan posting ulang dari setiap tamu yang datang dan juga segmented market dari Namaaz Dining semakin mudah untuk menonjolkan kelebihan yang dimiliki. Dibandingkan tiga belas tahun lalu, saat ini platform digital mengalami peningkatan yang signifikan. Dan itu memberikan dampak positif bagi perkembangan bisnis terlebih bagi Namaaz Dining. Dan menurut Chef Anindarisa penggunaan teknologi saat ini sudah baik namun, kalangan masyarakat hanya melihat molekuler gastronomi sebagai hidangan yang olah dengan metode khusus, tetapi tidak memahami tujuan dan arti dari molekuler gastronomi itu sendiri, sehingga tetap perlu pengetahuan serta sumber khusus untuk menjelaskan dan memperdalam mengenai ilmu molekuler gastronomi.

4. Promosi

Promosi adalah suatu bentuk komunikasi dengan tujuan ajakan atau memberikan informasi kepada konsumen agar tertarik dengan produk atau jasa yang dipasarkan. Menurut Chef Andrian Ishak strategi promosi yang paling efektif adalah dengan menerapkan sistem ”tema” dan dengan sistem omakase, kedua hal ini menjadi hal krusial dalam mempromosikan Namaaz Dining, selain itu pada saat terjadinya penggantian musim, akan memberikan energi bagi setiap tamu yang datang karena rasa keingintahuan dan pemanfaat teknologi menjadi salah satu metode promosi yang paling efektif, dengan membuat hidangan yang relevan dengan kehidupan sehari-hari dan makanan sehari-hari yang kerap kali ditemukan menjadikan hal tersebut bukanlah hal asing bagi tamu yang datang akan tetapi tamu terlibat langsung dalam prosesnya dan peran konten video atau secara visual membuat pesan yang ingin disampaikan oleh Chef Andrian Ishak terealisasikan dengan baik. Menggunakan sudut pandang konsumen akan memberikan perspective lain bagi tamu lain yang baru akan mencoba untuk mencicipi kuliner Namaaz Dining. Penggunaan website yang misterius, dan simple dan tidak memberikan menu menjadi nilai tambah khusus dalam strategi promosi Namaaz Dining.

5. IFAS (Internal factors Analysis Summary)

Berdasakan Analisis SWOT pada yaitu Strength didapatkan bahwa persaingan market yang tidak banyak direstoran sekelasnya (niche segmented market), Mengedepankan multisensory sebagai multisensory dining experience terlebih pada kuliner khas Indonesia, Memiliki nilai seni dan eksklusivitas dalam meningkatkan nilai jual serta persepsi kuliner khas Indonesia, Meningkatkan nilai jual kuliner khas Indonesia di masyarakat sehingga kuliner khas Indonesia tidak dipandang sebelah mata, Mengkombinasikan bahan baku lokal dengan metode memasak

modern sebagai bentuk improvisasi dan dekonstruksi kuliner khas Indonesia.

Weakness didapatkan bahwa Timbulnya stigma negatif terhadap hidangan dikarenakan pencampuran senyawa kimia dengan bahan baku lokal hidangan kuliner Khas Indonesia, Peralatan dan bahan baku yang terbatas serta cukup sulit dijangkau (mahal), Kurangnya pengetahuan masyarakat dan praktisi kuliner akan teknik atau metode memasak molekuler gastronomi, Visual yang berubah dapat mengubah persepsi masyarakat terhadap suatu hidangan kuliner khas Indonesia, ide dan kreatifitas yang timbul, kerap menjadi kelemahan secara internal pada saat proses trial and error.

6. EFAS (External Factors Analysis Summary)

Berdasarkan Analisis SWOT eksternal yaitu Opportunity didapatkan bahwa menawarkan pengalaman unik dalam menciptakan pariwisata kuliner yang premium dan ekslusif (bagi masyrakat yang menyukai hal- hal unik dan berkesan), Kuliner khas Indonesia akan semakin mudah dibawa menuju kelas internasional melalui festival atau acara pop up kuliner, Dengan menggunakan molekuler gastronomi, kuliner khas Indonesia akan semakin mudah dalam pemasarannya terlebih menggunakan teknologi yang sudah semakin maju dan berkembang (sosial media influencer), Ekplorasi budaya serta history kuliner khas Indonesia dengan teknik molekuler gastronomi tidak hanya memperkenalkan makanannya tetapi seni dan budaya Indonesia yang terkandung, Dengan meningkatnya minat terhadap teknik molekuler, muncul peluang bagi sekolah kuliner atau lembaga pelatihan khusus untuk membuka program spesialisasi dalam gastronomi molekuler berbasis makanan Indonesia. Lalu So (Strength Oppurtunity) yaitu Membuat pengalaman berdasrkan multisensory dining experience sebagai daya tarik seni gastronomi molekuler dan makanan tradisional, Mengembangkan hidangan khas Indonesia kedalam bentuk fine dining Internasional. Pemanfaatan reputasi rasa Indonesia yang sudah cukup familiar dikalangan Internasional, Membuka pop-up booth atau workshop dan memanfaatkan tren global experiential tourism dan konten media sosial, Sajian rekonstruksi dari molekuler gastronomi seperti pembuatan hidangan dengan metode spherification dan lainnnya. Lalu pada WO (Weakness Opportunity) Memanfaatkan tren pendidikan kuliner yang inovatif dan kreatif dengan menyelenggarakan pelatihan atau sharing session guna meningkatkan pengetahuan masyrakat, Memberikan edukasi pada masyarakat melalui teknologi yang sudah ada seperti media sosial atau melalui influencer, Mendokumentasikan sajian kuliner yang dibuat termasuk resep dan juga gambar yang dapat di eksplorasi sebagai data yang valid, Karena bahan dan alat yang mahal, dapat berkolaborasi dalam mengembangkan culinary lab berskala untuk eksperimen sebagai bagian dari program kuliner yang inovatif dan kreatif, Mengintegrasikan teknik molekuler gastronomi ke dalam kurikulum sekolah kuliner agar setiap praktisi ataupun calon penggiat kuliner Indonesia dapat menghadapi tren kuliner molekuler gastronomi dan dapat beradaptasi dengan perubahan tren kedepannya.

Threats didapatkan bahwa Sebagian besar masyarakat Indonesia masi memilih makanan yang familiar, murah dan mengenyangkan sehingga target pasar menjadi terbatas, Proses eksekusi teknik molekuler gastronomi yang tidak sesuai dapat menghilangkan esensi dari kuliner khas Indonesia (kehilangan keaslian kuliner khas Indonesia), Fluktuatif tren merupakan ancaman tersendiri bagi teknik molekuler gastronomi pada kuliner khas Indonesia, dikarenakan pergeseran minat atau daya beli konsumen, Kesalahan dalam penggunaan bisa membahayakan kesehatan konsumen, terutama jika tidak ada pelatihan standar atau tidak mengikuti regulasi atau guidelines dari penggunaan bahan senyawa kimia, Tidak semua instansi atau restoran atau usaha yang bergerak dibidang kuliner memiliki kemampuan penyediaan alat dan bahan baku molekuler sehingga akan terjadi ketergantungan ahli dan teknologi. Lalu ST (Strength Threats) yaitu Mencari ide kreatif membuat kuliner khas Indonesia dengan teknik molekuler gastronomi berdasarkan hal- hal yang sering ditemukan dikeseharian, Melakukan

eksekusi molekuler gastronomi dengan memperhatikan latar belakang dan cerita yang ada pada hidangan Indonesia tanpa meninggalkan keaslian identitas dari hidangan tersebut, Mengembangkan seniyang terdapat pada kuliner khas Indonesia dengan teknik molekuler gastronomi agar tetap dapat mengikuti tren kuliner yang sedang naik daun, Memperhatikan perhitungan regulasi dan standar penggunaan senyawa kimia dengan penggabungan bahan baku lokal guna memaksimalkan penggunaan teknik molekuler gastronomi, Melakukan kolaborasi antara praktisi kuliner, ahli molekuler gastronomi dan penggiat restaurant dalam menciptakan hidangan kuliner Indonesia yang inovatif dan kreatif. Lalu dari WT (Weakness Threats) didapatkan bahwa Menggunakan teknik molekuler gastronomi sederhana pada kuliner khas Indonesia dapat mengurangi stigma negatif masyarakat pada teknik molekuler gastronomi (seperti gelification) atau menggunakan senyawa kimia yang banyak ditemui, Berkolaborasi dengan ahli molekuler serta praktisi kuliner untuk menciptakan kuliner khas Indonesia yang dapat diterima oleh persepsi masyarakat, Mengadakan kolaborasi dengan ahli molekuler untuk memberikan pengetahuan kepada masyarakat terkait kuliner khas Indonesia dengan teknik molekuler gastronomi, Ide dan kreatifitas perlu dipertimbangkan guna mengikuti daya dan minat beli konsumen, Mengikuti guidelines pedoman penggunaan senyawa kimia untuk meminimalisir stigma dan persepsi masyarakat terhadap teknik molekuler gastronomi pada kuliner khas Indonesia.

IV. SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Penelitian ini menunjukkan bahwa teknik molekuler gastronomi dapat menjadi strategi inovatif dalam mempromosikan makanan khas Indonesia, khususnya melalui pendekatan visual, sensorik, dan narasi budaya yang dikemas dalam pengalaman bersantap. Namaaz Dining sebagai studi kasus berhasil memadukan unsur sains dan seni dalam kuliner, dengan tetap mempertahankan cita rasa autentik masakan tradisional. Teknik-teknik seperti spherification, gelification, sous-vide, dan penggunaan nitrogen cair mampu menciptakan daya tarik baru terhadap hidangan lokal, terutama bagi pasar segmen menengah ke atas dan wisatawan yang mengapresiasi pengalaman kuliner yang unik.

Strategi promosi yang diterapkan restoran ini mengacu pada konsep bauran pemasaran 4P yang mencakup keunikan produk, penetapan harga berbasis pengalaman, lokasi eksklusif, serta promosi digital yang efektif melalui media sosial dan influencer. Meskipun demikian, pengembangan teknik ini masih menghadapi berbagai kendala, seperti terbatasnya ketersediaan alat dan bahan, minimnya tenaga ahli, serta belum terintegrasinya molekuler gastronomi dalam pendidikan formal kuliner di Indonesia.

Dengan demikian, teknik molekuler gastronomi memiliki potensi besar sebagai alat gastrodiplomasi dan inovasi dalam pariwisata kuliner. Untuk mengoptimalkan potensinya, dibutuhkan kolaborasi antara pelaku industri, akademisi, dan pemerintah, baik dalam aspek edukasi, penyediaan sumber daya, maupun pembentukan ekosistem inovasi kuliner nasional yang berkelanjutan.

Berdasarkan hasil analisis IFAS dan EFAS, dapat disimpulkan bahwa pengembangan teknik molekuler gastronomi di Namaaz Dining memiliki potensi strategis yang besar dalam memperkuat citra dan nilai kuliner khas Indonesia. Kekuatan internal seperti pendekatan multisensori, nilai seni dan eksklusivitas, serta penggunaan bahan lokal dengan teknik modern menjadi fondasi utama dalam membangun daya tarik tersendiri di pasar kuliner premium. Namun, kelemahan seperti keterbatasan alat, mahalnya bahan, serta rendahnya literasi publik terhadap teknik molekuler perlu diatasi melalui edukasi, pelatihan, dan integrasi dalam kurikulum pendidikan kuliner.

Dari sisi eksternal, terbuka peluang luas untuk memperluas promosi kuliner Indonesia melalui festival, konten digital, dan tren experiential tourism. Strategi SO dan WO menunjukkan bahwa sinergi antara keunggulan internal dan peluang eksternal mampu mendorong inovasi dan perluasan pasar, baik nasional maupun internasional. Sementara itu, analisis ST dan WT menekankan pentingnya kehati-hatian dalam eksekusi teknik molekuler agar tetap menjaga keaslian kuliner Indonesia dan menghindari dampak negatif dari penggunaan bahan kimia yang kurang tepat. Dengan demikian, strategi pengembangan yang tepat perlu meng-

integrasikan inovasi, edukasi, kolaborasi lintas sektor, serta pemahaman budaya kuliner sebagai satu kesatuan untuk memperkuat daya saing gastronomi Indonesia secara global.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian, terdapat beberapa saran yang dapat diberikan untuk mendukung pengembangan teknik molekuler gastronomi sebagai media promosi kuliner khas Indonesia. Pertama, diperlukan peningkatan edukasi dan pelatihan mengenai molekuler gastronomi bagi para pelaku industri kuliner, baik melalui pelatihan mandiri maupun integrasi dalam kurikulum pendidikan vokasi dan tinggi di bidang kuliner. Hal ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas sumber daya manusia dalam memahami dan menerapkan teknik ini secara tepat.

Kedua, kolaborasi antara pemerintah, akademisi, dan pelaku industri kuliner perlu diperkuat guna menciptakan ekosistem pendukung inovasi kuliner berbasis kearifan lokal. Pemerintah dapat berperan melalui penyediaan fasilitas, regulasi yang mendukung, serta program promosi kuliner nasional yang lebih terarah. Ketiga, pelaku usaha kuliner seperti restoran fine dining atau hotel dapat lebih aktif mengembangkan sajian berbasis molekuler gastronomi dengan tetap menonjolkan keunikan bahan lokal dan narasi budaya, sehingga dapat meningkatkan daya saing dan memperluas pasar makanan Indonesia secara global.

Terakhir, penelitian lanjutan disarankan untuk mengkaji lebih dalam mengenai persepsi konsumen terhadap teknik molekuler gastronomi dalam konteks budaya lokal serta dampaknya terhadap loyalitas dan preferensi kuliner, agar strategi promosi ini dapat lebih tepat sasaran dan berkelanjutan.

DAFTAR RUJUKAN

Agil, A., et al. (2023). Metodologi Penelitian Sosial. Jakarta: Mitra Cendekia Media.

Analisa Pengaruh Gastronomi Molekuler terhadap Pengalaman Pengunjung di Namaaz Dining. Vincent Vincent, Andari Tirtadidjaja, JIIP-Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan 7 (9), 9673-9678, 2024 https://doi.org/10.54371/jiip.v7i9.5354

Antonius Felix, Dimas Okta Briyanti, Jessica Amelia, Modesta Bancin, Chyntia Angelyna, Melvina Felicia Hanapi, Jurnal Mirai Management 8 (3), 2023 https://doi.org/10.37531/mirai.v8i3.5862

Antonius Felix, Dimas Okta Briyanti, Jessica Amelia, Modesta Bancin, Chyntia Angelyna, Melvina Felicia Hanapi 2023 https://doi.org/10.37531/mirai.v8i3.5862 Mengenal Konsep Ilmu Gastronomi Molekuler Dibalik Terciptanya "Batu, Cincin, dan Kertas yang Bisa Dimakan" melalui Studium Generale Prodi Teknologi Pangan ITERA.

Dekonstruksi Kue Khas Kalimantan Menjadi Western Dessert. Rizqy Prasetyani Putri, Anastasia Sulistyawati, Billy Tanius, Journey: Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management 5 (1), 33-40, 2022 https://doi.org/10.46837/journey.v5i1.100

Diane, T. (2020). Manajemen Pelayanan Restoran. Bandung: Alfabeta. Mukhtazar. (2020). Dasar-Dasar Penelitian Sosial. Surabaya: Mandar Maju.

Felix, A., et al. (2023). Eksplorasi Strategi Pemasaran: Kajian Kasus Observasi Online dengan Menggunakan Matrix SWOT. Jurnal Mirai Management, 8(3), 256– 266.

Hazni, R. (2023). Pengantar Metode Penelitian Kualitatif. Jakarta: Penerbit Widya Padjajaran.

Kamal, F. F., & Herryani, H. (2021). Penerapan Teknik Molekuler Gastronomi pada Kombinasi Bentuk Putu Mayang. Eduturisma, 4(2).

Krisnadi, A. R. (2020). Gastronomy Pada Pengolahan Makanan. Pesona Hospitality, 13(1).

Kurious Katadata Insight Center, Cindy. (2023). Studi Tren dan Perilaku Konsumen Kuliner Modern di Indonesia. Jakarta: Katadata Insight Center.

M. Rizky Ramanda May 4, 2021 https://tp.itera.ac.id/mengenal-konsep-ilmu-gastronomi-molekuler-dibalik-terciptanya-batu-cincin-dan-kertas-yang-bisa-dimakan-melalui-studium-generale-prodi-teknologi-pangan-itera/

Molecular Gastronomi Methods in Es Teller: Jellification Technique. Nugroho, Setyo Prasiyono and Cahyanto, Bima Dwi and Prasetyanto, Hermawan (2022) Molecular Gastronomi Methods in Es Teller: Jellification Technique. STRUKTURAL (Seminar on Translation, Applied Linguistics, Literature, and Cultural Studies), 1 (01). pp. 216-222. Pengaruh penggunaan alginat dan kalsium laktat terhadap karakteristik sensori produk gastronomi molekuler artifisial sunny side up. Binti Rizki, Universitas Brawijaya, 2020 Eksplorasi Strategi Pemasaran: Kajian Kasus Observasi Online dengan menggunakan Matrix SWOT.

Pratiwi, I. I. (2021). Estetika Gastronomi Nusantara Dalam Media Digital. Jurnal Budaya Nusantara.

Ramadhan, K. (2020). Gastrodiplomasi sebagai Sebuah Strategi Indonesia dalam Memperkenalkan Budaya Kuliner di Perancis. Global and Policy, 8(1).

Riset Inovasi Produk Baru: Sphere Dressing Yang Diproduksi Dengan Teknik Reverse Spherification Terhadap Penerimaan Responden Erna Widia Hapsari, Universitas Katholik Soegijapranata Semarang, 2021 Eksplorasi Strategi Pemasaran: Kajian Kasus Observasi Online dengan menggunakan Matrix S.W.O.T.

Riset Komunikasi Praktis. (2021). Panduan Praktis Riset dan Penulisan Akademik. Jakarta: Komunika Media.

Rizal, R., et al. (2023). Metode Penelitian Kualitatif: Studi Sosial dan Pariwisata. Jakarta: Prenadamedia Group.

Shofa, M. (2020). Teknik Wawancara dan Observasi Lapangan. Yogyakarta: Deepublish.

Sugiyono. (2020). Metode Penelitian Kualitatif, Kuantitatif dan R&D. Bandung: Alfabeta.

Sugiyono. (2022). Metode Penelitian Kombinasi (Mixed Methods). Bandung: Alfabeta.

Surya . V & Krisnadi A.R. (2024). Analisis Daya terima Konsumen terhadap Penggunaan Teknik Memasak Sous Vide dan Tradisional Terhadap Rendang. Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan. https://doi.org/10.54371/jiip.v7i8.5693

Suyasa, I. M. (2023). Metamorfosis Gastronomi dalam Karya Sastra Kuliner. Jurnal Ilmiah Telaah, 8(2).

Wongso, W. (2024). Kuliner Nusantara dan Tantangan Promosi Global. Jakarta: Balai Pustaka.