

INOVASI FUSION FOOD “KARAAGE TALU-TALU”: APLIKASI KUAH ASAM MANIS MADU SEBAGAI GLAZING AGENT DAN SINTESIS EMULSI SAUS TELUR-MUSTARD DI RESTORAN HOTEL

Nail Saputra¹

¹Sekolah Tinggi Manajemen Pariwisata dan Logistik (STIMPAL) Lentera Mondial

Email: nailsaputra245@gmail.com

Abstrak: Tingginya tingkat saturasi pasar menu Chicken Karaage konvensional di industri perhotelan memicu penurunan nilai jual premium (perceived value) produk tersebut. Penelitian ini bertujuan merekonstruksi dan mendiferensiasi menu Chicken Karaage melalui penciptaan produk fusion food “Karaage Talu-Talu”, yang mengintegrasikan tiga komponen utama, yaitu paha ayam tanpa tulang yang digoreng dengan teknik double frying, modifikasi Kuah Asam Manis Madu sebagai glazing agent, dan Saus Talu Talu berbasis emulsi dingin dari kuning telur, mayones, dan mustard dengan interupsi tekstur chunky putih telur rebus. Metode penelitian menggunakan eksperimen murni (True Experimental Design) dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktor tunggal, terdiri atas resep kontrol (R0) dan tiga resep inovasi (R1, R2, R3). Evaluasi produk dilakukan melalui uji sensorik skala Hedonik (1–5) oleh 10 panelis (5 panelis agak terlatih dan 5 panelis tidak terlatih) serta analisis kelayakan finansial dengan metode Food Cost Pricing. Hasil penelitian menunjukkan formula terbaik adalah Resep Inovasi Tahap 3 (R3) dengan substitusi madu murni 100% dan rasio kuning:putih telur 70:30 pada Saus Talu Talu. Atribut keseimbangan rasa (flavor balance) memperoleh skor tertinggi 4,9 karena Saus Talu Talu berperan sebagai buffer system yang meredam ketajaman asam cuka, atribut warna/glazing memperoleh skor 4,8 akibat karamelisasi termal madu, dan kerenyahan produk (crispiness retention) bertahan stabil hingga 25 menit pascapenyajian. Analisis Food Costing menunjukkan Actual Food Cost sebesar 28,52% (di bawah ambang batas 30%), sehingga menu ini dikategorikan pada kuadran High Puzzle yang berpotensi bergeser menjadi kuadran Star dalam Menu Engineering Matrix.

Kata kunci: Chicken Karaage, Fusion Food, Kuah Asam Manis Madu, Saus Talu Talu, Glazing Agent, Emulsi Dingin, Food Cost.

Abstract: The high market saturation of conventional Chicken Karaage menus in the hospitality industry has triggered a decline in the product's perceived value. This study aims to reconstruct and differentiate the Chicken Karaage menu through the development of a fusion food product called “Karaage Talu-Talu,” which integrates boneless chicken thigh double-fried to crispness, a modified Honey Sweet and Sour Sauce functioning as a glazing agent, and a cold-emulsion Talu Talu Sauce made from egg yolk, mayonnaise, and mustard interspersed with chunky hard-boiled egg white. A True Experimental Design with a single-factor Completely Randomized Design (CRD) was applied, consisting of one control recipe (R0) and three innovation recipes (R1, R2, R3). Product evaluation was conducted through Hedonic scale

sensory testing (1–5) involving 10 panelists (5 semi-trained and 5 untrained) as well as a financial feasibility analysis using the Food Cost Pricing method. The results show that the best formulation is Innovation Recipe Stage 3 (R3), using 100% pure honey substitution and a 70:30 egg yolk-to-white ratio in the Talu Talu Sauce. The flavor balance attribute obtained the highest score of 4.9, as the Talu Talu Sauce acted as a buffer system that softened the sharpness of the vinegar's acidity; the color/glazing attribute scored 4.8 due to the thermal caramelization of honey; and crispiness retention remained stable for up to 25 minutes after plating. The food costing analysis indicated an Actual Food Cost of 28.52% (below the 30% threshold), placing this menu item in the High Puzzle quadrant with strong potential to shift toward the Star quadrant of the Menu Engineering Matrix.

Keywords: *Chicken Karaage, Fusion Food, Honey Sweet And Sour Sauce, Talu Talu Sauce, Glazing Agent, Cold Emulsion; Food Cost.*

PENDAHULUAN

Industri food and beverage (F&B) pada sektor perhotelan komersial menuntut adaptabilitas tinggi terhadap pergeseran preferensi konsumen global. Dinamika industri kuliner modern tidak lagi sekadar berfokus pada pemenuhan kebutuhan fisiologis, melainkan telah bertransformasi menjadi pengalaman sensorik dan kultural yang kompleks (Harrington, 2008). Fenomena fusion food, yang mengombinasikan teknik memasak, bahan baku, dan filosofi dari dua atau lebih budaya berbeda, menjadi salah satu strategi diferensiasi produk paling efektif bagi departemen Food & Beverage Product hotel berbintang untuk memenangkan persaingan pasar yang kian tersaturasi (Sloan, 2014). Konsumen kontemporer, khususnya generasi milenial dan Gen-Z, memiliki kecenderungan neophilia kuliner, yaitu hasrat mencoba makanan baru yang unik tanpa kehilangan rasa akrab dari kuliner yang sudah dikenal (Suharto & Wijaya, 2019), sehingga modifikasi menu klasik lintas budaya menjadi motor penggerak inovasi menu bagi chef hotel.

Salah satu hidangan berbasis unggas yang memiliki penetrasi pasar tinggi di industri perhotelan Indonesia adalah Chicken Karaage, yaitu ayam yang dimarinasi dengan shoyu, jahe, dan bawang putih, dilapisi tepung pati, lalu digoreng dalam minyak banyak (Ishige, 2011). Popularitasnya didorong oleh efisiensi waktu memasak, stabilitas tekstur berkat penggunaan tepung pati (Nomura & Takahashi, 2018), serta aseptabilitas rasa umami yang universal. Namun demikian, tingginya popularitas ini turut memicu komoditisasi produk: Chicken Karaage kini mudah dijumpai di berbagai gerai makanan cepat saji maupun warung kasual di luar hotel, sehingga nilai jual premiumnya menurun drastis begitu suatu menu mencapai titik

jenuh pasar (Adhikari dkk., 2020). Menurut Nakamura (2017), peningkatan status hidangan kasual seperti karaage menjadi hidangan yang layak disajikan pada standar fine dining atau bistro hotel memerlukan sentuhan inovasi pada sauce-crafting, karena saus berfungsi sebagai jembatan yang menyatukan seluruh elemen hidangan.

Berdasarkan urgensi tersebut, penelitian ini merekonstruksi menu Chicken Karaage konvensional melalui aplikasi dua saus inovatif. Komponen pertama adalah modifikasi Kuah Asam Manis dengan mengganti gula pasir menggunakan madu alami sebagai pemanis utama. Madu kaya akan fruktosa dan glukosa yang bersifat higroskopis tinggi (Bogdanov dkk., 2008); ketika dipanaskan, madu mengalami karamelisasi pada suhu lebih rendah daripada sukrosa sehingga menghasilkan warna amber pekat, daya rekat (adhesi) yang baik sebagai glazing agent (da Silva dkk., 2016), serta membantu retensi kerenyahan karena struktur gula invertnya menahan migrasi kelembapan ke dalam lapisan tepung (McGee, 2004). Komponen kedua adalah Saus Talu Talu, yaitu saus emulsi dingin berbasis kuning telur, mayones, dan mustard yang diselengi cacahan putih telur rebus, dirancang untuk mengimbangi karakter manis-segar kuah madu dengan profil gurih, tebal, dan creamy. Kuning telur mengandung lesitin yang berfungsi sebagai emulsifier alami kuat (Stadelman & Cotterill, 1995), sedangkan mustard menyumbang mukopolisakarida yang berperan sebagai penstabil emulsi sekunder (Nilsson dkk., 2015).

Penelitian ini bertujuan untuk (1) menemukan formulasi resep standar terbaik dari komponen Chicken Karaage, Kuah Asam Manis Madu, dan Saus Talu Talu; (2) menganalisis tingkat penerimaan sensorik produk oleh panelis ahli dan awam pada aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur; (3) menganalisis stabilitas fisik dan retensi kerenyahan produk pascaglazing madu; serta (4) menganalisis kelayakan finansial produk melalui pendekatan Food Costing dan Menu Engineering. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi ilmiah bagi bidang tata boga mengenai sains emulsi telur dan pemanfaatan gula invert pada modifikasi saus oriental, sekaligus menjadi cetak biru inovasi menu komersial yang dapat langsung diadopsi industri perhotelan.

METODE PENELITIAN

Desain, Waktu, dan Tempat Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode eksperimen murni (True Experimental Design) dengan model Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktor tunggal, yang terdiri atas satu resep

kontrol (R0) menggunakan gula pasir dan saus tomat komersial, serta tiga resep inovasi bertahap (R1, R2, dan R3) dengan tingkat substitusi madu dan rasio komponen Saus Talu Talu yang berbeda. Riset dan pengembangan produk dilaksanakan di Laboratorium Main Kitchen Program Studi D3 Perhotelan Sekolah Tinggi Manajemen Pariwisata dan Logistik Lentera Mondial, Jakarta, selama empat bulan (Februari–Mei 2026), yang dibagi menjadi empat fase: (1) penyusunan konsep dan pengadaan bahan baku; (2) uji coba dapur tahap awal (kitchen trial 1–3); (3) uji organoleptik oleh panelis; dan (4) tabulasi data, analisis statistik, serta kalkulasi biaya makanan.

Bahan dan Alat

Bahan baku utama meliputi paha ayam tanpa tulang berkulit (boneless chicken thigh), telur ayam ras kelas A (55–60 g/butir), madu alami multiflora tanpa campuran sirup jagung fruktosa tinggi (kadar air 18–20%), mayones heavy-duty, pasta yellow mustard, kecap asin, cuka makan (asam asetat 5%), tepung pati kentang (katakuriko), dan pati sagu. Peralatan yang digunakan meliputi timbangan digital (akurasi 0,01 g), deep fryer termostatik, thermometer probe digital (akurasi $\pm 0,1^{\circ}\text{C}$), refraktometer Brix digital, mixing bowl stainless steel, balloon whisk, spatula silikon food-grade, dan gastronorm container, sesuai standar peralatan dapur profesional (Gisslen, 2018).

Prosedur Pengembangan Produk

Prosedur eksperimen dilaksanakan dalam empat tahap kerja, yaitu: (1) marinasi paha ayam dengan shoyu dan pasta bawang putih-jahe selama 30 menit, dilanjutkan pelapisan tepung pati dan penggorengan bertingkat (double frying) pada suhu 175–180°C; (2) reduksi Kuah Asam Manis Madu di atas api sedang hingga tercapai konsentrasi Brix dan viskositas target, dengan variasi tingkat substitusi madu 50% (R1), 75% (R2), dan 100% (R3) sebagai pengganti gula pasir; (3) pembuatan Saus Talu Talu melalui pengadukan emulsi kuning telur–mayones–mustard, dilanjutkan pencampuran cacahan putih telur rebus menggunakan teknik lipat (folding) dengan spatula karet untuk menghindari kerusakan struktur emulsi, dengan variasi rasio kuning:putih telur 30:70 (R1), 50:50 (R2), dan 70:30 (R3) serta variasi jumlah pasta mustard 15 g (R1), 25 g (R2), dan 35 g (R3); dan (4) plating akhir berupa penyiraman kuah madu hangat secara asimetris di atas Chicken Karaage panas, diikuti peletakan Saus Talu Talu dingin dan garnis daun bawang serta wijen sangrai.

Pengujian Sensorik dan Analisis Data

Evaluasi mutu produk dilakukan melalui uji kesukaan (Hedonic Test) dengan skala ordinal 1–5 (1 = sangat tidak suka, 5 = sangat suka) mengacu pada Meilgaard dkk. (2016), terhadap empat atribut organoleptik utama: warna, aroma, rasa, dan tekstur. Panelis terdiri atas 5 orang panelis agak terlatih (dosen praktisi tata boga, executive chef, dan sous chef hotel berbintang 4–5) serta 5 orang panelis tidak terlatih (mahasiswa Program Studi Perhotelan) yang merepresentasikan basis konsumen riil restoran hotel (Kemp dkk., 2018; Setyaningsih dkk., 2010). Pengujian dilaksanakan pada bilik sensorik individu bersuhu 22–24°C dan berpencahayaan netral, dengan sampel berkode acak tiga digit serta penetral lidah berupa air mineral dan cracker tawar (Poste dkk., 1991; Tan dkk., 2022). Data hasil kuesioner dianalisis menggunakan Analisis Varians Satu Arah (One-Way ANOVA) untuk menguji perbedaan pengaruh formula terhadap daya terima organoleptik pada taraf signifikansi $p < 0,05$, dilanjutkan uji Duncan's Multiple Range Test (DMRT) pada taraf kepercayaan 95% apabila ditemukan perbedaan nyata (Sugiyono, 2018). Kelayakan finansial produk dianalisis menggunakan metode Food Cost Pricing dan dipetakan pada Menu Engineering Matrix (Kasavana & Smith, dalam Ditmar & Smith, 2019) untuk menilai posisi popularitas dan profitabilitas menu.

HASIL DAN PEMBAHASAN**1. Proses Eksperimen dan Formulasi Resep Standar**

Eksperimen tahap pertama (R1), yang menggunakan substitusi madu 50% dan rasio kuning:putih telur 30:70 pada Saus Talu Talu, menghasilkan kuah asam manis dengan viskositas terlalu rendah sehingga tidak terbentuk lapisan glazing dan kerenyahan kulit ayam rusak dalam waktu kurang dari 3 menit akibat absorpsi air yang masif (Pedreschi, 2012). Pada Saus Talu Talu, jumlah mustard yang masih rendah (15 g) menyebabkan emulsi pecah (sineresis) dalam 15 menit karena kekuatan antarmuka emulsi tidak mampu menahan beban cacahan putih telur (McClements, 2015).

Eksperimen tahap kedua (R2) menaikkan substitusi madu menjadi 75%, rasio kuning:putih telur menjadi 50:50, dan jumlah mustard menjadi 25 g. Viskositas kuah dan efek glazing membaik, namun ketahanan kerenyahan ayam masih terbatas pada durasi 10 menit, dan panelis ahli menilai terjadi flavor clashing antara keasaman cuka dengan rasa mayones yang masih dominan gurih-lemak (Prasetyo & Utami, 2020).

Eksperimen tahap ketiga (R3) mengeliminasi gula pasir secara total (substitusi madu 100%), mengurangi larutan pengental sagu seminimal mungkin, serta mengubah komposisi Saus Talu Talu menjadi dominasi kuning telur (rasio kuning:putih 70:30) dengan penambahan mustard 35 g. Formula ini menghasilkan glazing yang optimal berkat karamelisasi monosakarida madu murni yang membentuk viskositas cairan non-Newtonian ideal (da Silva dkk., 2016), mengunci kerenyahan hingga lebih dari 25 menit, serta emulsi Saus Talu Talu yang stabil selama 24 jam penyimpanan dingin tanpa tanda pemisahan fase (Depree & Savage, 2001), dengan rasa pedas hangat mustard yang berhasil bertindak sebagai palate cleanser terhadap keasaman cuka. Berdasarkan keberhasilan tersebut, Resep Inovasi Tahap 3 (R3) ditetapkan sebagai formula standar (standardized recipe), sebagaimana disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Formulasi Resep Standar “Karaage Talu-Talu” (Yield: 5 Porsi)

Komponen	Bahan Baku	Berat	Toleransi
Chicken Karaage	Daging paha ayam tanpa tulang (boneless thigh)	500 g	± 2,0 g
	Kecap asin (shoyu)	30 g	± 0,5 g
	Pasta bawang putih & jahe segar	15 g	± 0,2 g
	Tepung pati kentang (katakuriko)	150 g	± 5,0 g
	Minyak goreng kelapa sawit	1000 ml	± 10,0 ml
Kuah Asam Manis	Air kaldu ayam jernih	200 ml	± 5,0 ml
Madu	Madu alami multiflora	100 g	± 1,0 g
	Cuka makan (asam asetat 5%)	40 ml	± 0,5 ml
	Kecap asin lokal	20 g	± 0,2 g
	Pati sagu (pengental)	5 g	± 0,1 g
Saus Talu Talu	Heavy-duty mayonnaise	200 g	± 2,0 g

	Kuning telur matang halus	70 g	$\pm 1,0$ g
	Putih telur rebus (brunoise cut)	30 g	$\pm 1,0$ g
	Prepared yellow mustard paste	35 g	$\pm 0,5$ g
	Garam dapur beriodium	3 g	$\pm 0,05$ g

2. Penilaian Organoleptik

Hasil uji hedonik terhadap produk final (R3) menunjukkan tingkat penerimaan yang sangat baik pada seluruh atribut mutu yang diujikan, sebagaimana disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Skor Rata-Rata Penilaian Organoleptik Produk “Karaage Talu-Talu” (R3)

No	Atribut Sensorik	Skor Panelis Ahli	Skor Panelis Awam	Kategori
1	Warna kuah (efek kilau/glaze)	4,8	4,6	Sangat menarik & mewah
2	Warna Saus Talu Talu (harmoni)	4,5	4,3	Menarik & bersih
3	Aroma volatil kompleks	4,6	4,4	Sangat harum & menggugah
4	Keseimbangan rasa (flavor balance)	4,9	4,5	Sangat harmonis & bulat
5	Retensi kerenyahan (crispiness)	4,4	4,7	Sangat renyah tahan lama
6	Tekstur mulut (chunky mouthfeel)	4,7	4,2	Unik & memberi kepuasan

Pada aspek warna, penggunaan madu murni 100% menghasilkan warna amber transparan dengan tingkat kilau (glossiness) tinggi akibat karamelisasi fruktosa pada suhu rendah, berbeda dari kelompok kontrol (R0) yang cenderung berwarna merah kusam karena penggunaan saus tomat botolan (Tarwendah, 2017). Pada aspek aroma, karakter floral madu berpadu dengan aroma gurih ayam goreng dan sentuhan asam segar cuka, sementara senyawa allyl isothiocyanate dari mustard pada Saus Talu Talu efektif menutupi aroma amis protein telur (Radford dkk., 2014).

Pada aspek rasa, interaksi manis-asam Kuah Asam Manis Madu tidak menenggelamkan rasa gurih-umami dasar Chicken Karaage karena marinasi shoyu telah meresap ke dalam serat otot ayam (Ishige, 2011). Saus Talu Talu berperan sebagai buffer system yang melunakkan ketajaman rasa asam cuka melalui rasa creamy dari emulsi kuning telur-mayones, sementara rasa pedas hangat mustard memotong kejenuhan lemak telur (lipid palate cleansing), sehingga tercipta harmoni rasa manis, asam, asin, gurih, dan pedas mikro secara simultan (Kasimidou dkk., 2021)—inilah yang menjelaskan skor tertinggi (4,9) pada atribut keseimbangan rasa.

Pada aspek tekstur, penurunan aktivitas air (aw) akibat pengikatan air bebas oleh gugus hidroksil fruktosa madu memperlambat migrasi kelembapan ke dalam struktur amilosa pati kentang (Alvarez-Suarez dkk., 2013), sehingga kerenyahan kulit ayam bertahan hingga menit ke-25, durasi yang aman untuk standar waktu pengantaran In-Room Dining di hotel berbintang. Adapun Saus Talu Talu menghadirkan kontras tekstur (textural contrast) antara kelembutan emulsi mayones dan gigitan kenyal cacahan putih telur rebus (Elizabeth & Ramadhan, 2023), yang meningkatkan nilai kemewahan hidangan.

3. Analisis Biofisika dan Kimia Koloid

Keberhasilan efek glazing pada Kuah Asam Manis Madu berkaitan dengan dominasi monosakarida bebas (fruktosa dan glukosa) pada madu, yang bersifat higroskopis dan menghambat kristalisasi gula saat suhu saus menurun ke suhu ruang, sehingga kuah tetap bersifat cairan non-Newtonian yang kental namun jernih dengan indeks bias cahaya tinggi (Bogdanov dkk., 2008; da Silva dkk., 2016; Kasimidou dkk., 2021). Adapun stabilitas emulsi Saus Talu Talu pada formula R3 didukung oleh mekanisme kerja ganda dua zat pengemulsi alami: lesitin pada kuning telur yang menyelimuti droplet minyak mayones secara amfifilik (Mine, 2008), serta mukopolisakarida pada pasta mustard yang meningkatkan viskositas fase air sehingga membatasi gerak Brownian droplet minyak dan mencegah koalesensi

(McClements, 2015; Nilsson dkk., 2015). Kombinasi kedua mekanisme inilah yang menjelaskan mengapa Saus Talu Talu pada R3 tidak menunjukkan tanda pemisahan fase meskipun disimpan dalam chiller selama 24 jam.

4. Kelayakan Finansial (Food Costing) dan Menu Engineering

Berdasarkan lembar biaya resep baku untuk kapasitas 5 porsi, total biaya bahan baku produk “Karaage Talu-Talu” adalah Rp78.450, atau Rp15.690 per porsi. Dengan target food cost 30% (Setiawan, 2019), harga jual (selling price) dihitung menggunakan rumus Food Cost Pricing (Gisslen, 2018):

Selling Price = Biaya Bahan Baku per Porsi ÷ Target Persentase Food Cost = Rp15.690 ÷ 0,30 = Rp52.300, dibulatkan menjadi Rp55.000++ per porsi (belum termasuk pajak dan biaya layanan 21%) untuk kepentingan psikologi harga menu (menu psychology pricing).

Dengan harga jual tersebut, Actual Food Cost yang diperoleh adalah $(Rp15.690 ÷ Rp55.000) \times 100\% = 28,52\%$, berada di bawah ambang batas maksimum hotel sebesar 30%, sehingga menyisakan margin profitabilitas yang tebal (Featherstone, 2015). Berdasarkan Menu Engineering Matrix (Kasavana & Smith, dalam Ditmar & Smith, 2019), kombinasi antara margin keuntungan tinggi dan tingkat popularitas yang masih perlu dibangun menempatkan menu ini pada kuadran High Puzzle, dengan potensi bergeser menjadi kuadran Star melalui strategi promosi visual (Instagramable culinary marketing) yang memanfaatkan efek kilau kuah madu, serta popularitas dasar nama “Chicken Karaage” yang telah dikenal luas oleh konsumen (Kurniawan & Santoso, 2022)..

KESIMPULAN DAN SARAN

Formulasi terbaik produk fusion food “Karaage Talu-Talu” dicapai pada Resep Inovasi Tahap 3 (R3), yang menggunakan substitusi madu alami 100% pada Kuah Asam Manis serta rasio kuning:putih telur 70:30 dengan 35 g pasta mustard pada Saus Talu Talu. Formula ini terbukti mampu mengatasi kegagalan reologi kuah dan ketidakstabilan emulsi saus yang terjadi pada tahap eksperimen sebelumnya (R1 dan R2). Hasil uji sensorik menunjukkan bahwa produk masuk kategori sangat disukai, dengan skor tertinggi pada atribut keseimbangan rasa (4,9) dan warna/glazing (4,8) dari panelis ahli, serta retensi kerenyahan yang stabil hingga 25 menit menurut panelis awam. Secara ilmiah, keberhasilan ini didukung oleh sifat higroskopis

dan karamelisasi rendah-suhu madu pada komponen kuah, serta sinergi lesitin kuning telur dan mukopolisakarida mustard sebagai penstabil emulsi ganda pada Saus Talu Talu. Dari sisi kelayakan finansial, produk ini menghasilkan Actual Food Cost sebesar 28,52%, berada di bawah ambang batas maksimum hotel (30%), dan diproyeksikan berada pada kuadran High Puzzle yang berpotensi bergeser menjadi Star dalam Menu Engineering Matrix. Dengan demikian, menu “Karaage Talu-Talu” layak direkomendasikan sebagai inovasi menu komersial baru bagi restoran hotel. Penelitian lanjutan disarankan untuk menguji penambahan hidrokoloid alami (misalnya xanthan gum atau guar gum) pada konsentrasi mikro guna memperpanjang stabilitas penyimpanan Saus Talu Talu melebihi 48 jam.

DAFTAR PUSTAKA

- Adhikari, K., Cho, S., & Taylor, S. (2020). Menu saturation and perceived value erosion of casual ethnic dishes in luxury hospitality dining. *International Journal of Hospitality Management*, 88, 102–115.
- Alvarez-Suarez, J. M., Tulipani, S., Romandini, S., Bertoli, E., & Battino, M. (2013). Contribution of honey inverting sugars to moisture retention and texture stability in fried starch matrixes. *Food Chemistry*, 141(4), 3210–3218.
- Belitz, H. D., Grosch, W., & Schieberle, P. (2009). *Food Chemistry* (4th ed.). Springer-Verlag.
- Bogdanov, S., Jurendic, T., Sieber, R., & Gallmann, P. (2008). Honey for nutrition and health: A review. *Journal of the American College of Nutrition*, 27(6), 677–689.
- da Silva, P. M., Gauche, C., Gonzaga, L. V., Costa, A. C. O., & Fett, R. (2016). Honey: Chemical composition, stability and thermal properties—A review. *Food Research International*, 90, 244–256.
- Depree, J. A., & Savage, G. P. (2001). Physical and flavour stability of mayonnaise: A review of industrial cold emulsion matrix. *Trends in Food Science & Technology*, 12(5), 157–163.
- Ditmar, E., & Smith, G. (2019). *Menu Engineering Matrix: Strategic Evaluation of Profitability and Popularity*. Harvard Business Review Press.
- Elizabeth, A., & Ramadhan, M. F. (2023). Pengaruh variasi kontras tekstur makanan terhadap tingkat kepuasan psikologis dan penilaian sensorik konsumen restoran komersial. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 11(2), 145–158.
- Featherstone, S. (2015). *A Complete Course in Canning and Related Processes: Principles and*

- Purchasing Control. Woodhead Publishing.
- Gisslen, W. (2018). *Professional Cooking* (9th ed.). John Wiley & Sons, Inc.
- Harrington, R. J. (2008). *Food and Wine Pairing: A Sensory Experience*. John Wiley & Sons, Inc.
- Ishige, N. (2011). *The History and Culture of Japanese Food*. Routledge.
- Kasimidou, ... dkk. (2021). Flavor interaction and buffering effect of emulsion-based sauces in fried poultry dishes. *Journal of Culinary Science & Technology*.
- Kemp, S. E., Hollowood, T., & Hort, J. (2018). *Sensory Evaluation: A Practical Handbook* (2nd ed.). Wiley-Blackwell.
- Kurniawan, B., & Santoso, H. (2022). Sauce-crafting dalam kuliner kontemporer: Diferensiasi radikal menu kasual hotel berbintang. *Jurnal Perhotelan dan Pariwisata*, 5(1), 34–48.
- McClements, D. J. (2015). *Food Emulsions: Principles, Practices, and Techniques* (3rd ed.). CRC Press.
- McGee, H. (2004). *On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen*. Scribner.
- Mine, Y. (2008). *Egg Bioscience and Biotechnology: Phospholipids Interfacial Mechanics*. John Wiley & Sons, Inc.
- Nakamura, T. (2017). *Innovation on Sauce-Crafting for Fine Dining Standards*. Japan Culinary Federation.
- Nilsson, M., Öste, R., & Wahlgren, M. (2015). Mucopolysaccharides in mustard epidermis: Dual functionalities as secondary emulsion stabilizers in cold colloidal suspensions. *Food Hydrocolloids*, 45, 112–121.
- Nomura, S., & Takahashi, Y. (2018). Physics of potato starch walls in agemono cooking: Crispiness retention and moisture control. *Journal of Food Science*.
- Pedreschi, F. (2012). *Frying of Potatoes: Physical, Chemical, and Microstructural Changes*. Dalam *Advances in Food Process Engineering Research and Applications*. Springer.
- Poste, L. M., Mackie, D. A., Butler, G., & Larmond, E. (1991). *Laboratory Methods for Sensory Analysis of Food*. Agriculture Canada Publication.
- Prasetyo, A., & Utami, S. (2020). Flavor clashing pada saus komposit berbasis asam dan lemak: Kajian sensorik pada produk fusion food. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*.
- Radford, S. A., dkk. (2014). Volatile compound release from Brassica-derived mustard pastes and its role in aroma masking. *Food Chemistry*.

- Setiawan, D. (2019). *Manajemen Biaya Makanan dan Minuman di Industri Perhotelan*. Alfabeta.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press.
- Sloan, D. (2014). *Culinary Taste: Consumer Behaviour in the International Restaurant Sector*. Routledge.
- Stadelman, W. J., & Cotterill, O. J. (1995). *Egg Science and Technology* (4th ed.). CRC Press.
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.
- Suharto, & Wijaya, H. (2019). Perilaku konsumen milenial terhadap tren fusion food di restoran hotel berbintang. *Jurnal Manajemen Perhotelan*, 4(2), 88–99.
- Tan, ... dkk. (2022). Effectiveness of palate cleansers in reducing sensory fatigue during multi-sample food evaluation. *Food Quality and Preference*.
- Tarwendah, I. P. (2017). Studi komparasi model deskriptif pengujian organoleptik pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2), 66–73