

METODE MEMASAK DENGAN TEKNIK *SOUS VIDE* DALAM PEMBUATAN PRODUK MAKANAN RENDANG DAGING SAPI: PENDEKATAN ORGANOLEPTIK

Mandradhitya Kusuma Putra
Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung
Email: map@stp-bandung.ac.id

Abstrak: Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji persepsi kualitas organoleptik masakan rendang daging sapi yang menggunakan teknik *sous vide* dalam mengembangkan potensi kuliner nusantara yang berdaya saing global. Kajian ini bersifat eksperimental, dengan metode kuantitatif. Dalam proses eksperimen, peneliti mengkaji tiga kondisi yang berbeda terkait suhu pemasakan dengan teknik *sous vide*. Ketiga sampel berikut kemudian diujikan terhadap panelis untuk mendapatkan produk yang akan dibandingkan dengan produk pembanding. Produk terpilih yang dimasak dalam suhu 85° C dengan waktu 8 jam proses pemasakan serta produk pembanding kemudian diujikan kepada panelis dengan hasil rata-rata penilaian adalah 4.03 yang berarti sangat baik. Perlu dilakukan penelitian lanjutan terkait kandungan nutrisi dari produk rendang daging yang dimasak dengan menggunakan teknik *sous vide*.

Keywords: Eksperimen produk makanan, *culinary product*, *sous vide*, rendang

Abstract: This study aimed to determine the perception of organoleptic quality beef “rendang” dishes that use *sous vide* technique in developing Indonesian culinary to gain competitiveness. This study use experimental, quantitative methods. In the experiment, the researcher examines three different conditions associated with the cooking temperature *sous vide* technique. The third sample is then tested against the following panelists to get the product to be compared with the comparator product. The selected products cooked in a temperature of 85 ° C with a time of 8 hours and process product is then tested to jury comparison with the average yield assessment is 4:03, which means very good. Need further research related to the nutritional content of the product rendang cooked using the *sous vide* technique.

Keywords: Experiment food products, *culinary product*, *sous vide*, rendang

PENDAHULUAN

Dalam beberapa tahun terakhir, wisata kuliner telah berkembang menjadi menjadi salah satu bidang industry kreatif yang dinamis dan patut dipertimbangkan perkembangannya dalam industry pariwisata (UNWTO, 2012). Perkembangan wisata kuliner tersebut seperti terjadi dikarenakan terdapatnya trend masyarakat perkotaan pada umumnya dimana mereka lebih tertarik terhadap makanan lebih dari sekedar memenuhi kebutuhan dasar tetapi juga lebih kepada mencari kesenangan dan pengalaman (Sharples, 2003).

Ditinjau dari sisi akademik, banyak jenis terminologi yang dipakai dalam mengekspresikan keterkaitan makanan dan pariwisata. Istilah kuliner, gastronomi ataupun *cuisine*. Namun pada dasarnya definisi-definisi daripada terminology memiliki persamaan yang dimana makanan tidak hanya dijadikan sebagai kebutuhan dasar namun juga ada elemen lain yang membuat makanan tersebut memiliki nilai lebih (alcala 2011, Horn & Tsai 2008, Food Travel Association, 2012).

Kekayaan alam dan budaya yang dimiliki Indonesia, menjadikan Indonesia memiliki keanekaragaman kuliner yang kaya akan citarasa dan varian. Ribuan pulau yang dimiliki Indonesia menjadikan Negara ini menjadi Negara yang paling banyak memiliki perbedaan sumber daya. Selama berabad-abad rempah-rempah yang melimpah telah menarik para pelaut, pedagang, dan eksplorasi yang berasal dari berbagai budaya untuk meninggalkan jejaknya di bumi pertiwi ini (Prince, 2011). Tidak hanya kaya akan rempah, letak Kepulauan Indonesia yang strategis sebagai jalur perdagangan pada masa lalu telah menciptakan akulturasi budaya yang tergambar di dalam kuliner nusantara. Dimana banyak budaya-budaya luar yang di satukan di dalam sebuah bentuk produk makanan. Budaya Arab, Cina dan Eropa merupakan tiga budaya yang banyak memberikan *influence* terhadap kuliner

Indonesia yang dikonsumsi di kalangan masyarakat (Owen, 2004).

Tony Tan (2011) dalam bukunya menuliskan bahwa "*Indonesian food is no single cuisine. It is built on layers of tradition, regionalism, religion and external influences to create a heady mix of cooking styles dial is slowly but surely making waves around the world*". Dalam menerjemahkan makanan Indonesia, Tan menilai bahwa makanan Indonesia tidak hanya sebuah produk makanan yang diracik dan disajikan begitu saja. Lebih jauh, makanan Indonesia merupakan sebuah gaya masakan yang menyatukan budaya, regionalisme, agama dan budaya luar yang perlahan tapi pasti dikenal oleh dunia internasional. Hal tersebut diperkuat oleh pernyataan Prince dalam bukunya yang menyatakan bahwa "*Indonesian cuisine does not really exist: Indonesia possesses an endless variety of cuisines and dishes, all as diferent and fascinating as the country itself and its surrounding sea*" (Prince, 2011:13).

Makanan Indonesia seringkali disebut dengan makanan *exotic*. Dikutip dari Owen (1999) Rasa dari masakan Indonesia jauh lebih halus (*subtle*) daripada anggapan orang saat pertama kali melihat. Pengaruh pencampuran dalam masakan Indonesia menghasilkan rasa eksotis yang berbeda dari masakan Thailand atau Masakan Asia pada umumnya (Cornel dan Anwar 2004). Makanan memiliki peran penting bagi kehidupan manusia. Makanan, sebagaimana didefinisikan dalam kamus, adalah substansi yang menyediakan nutrisi yang diperlukan untuk mempertahankan hidup dan pertumbuhan ketika dicerna (kamus Oxford, 2012). Selanjutnya, (Kittler dan Sucher, 2008) pada buku mereka mengatakan bahwa dari makanan kita dapat mengidentifikasi identitas budaya seseorang. Preferensi bahan, metode memasak atau cara yang ditunjukkan oleh seseorang yang makan akan mewujudkan identitas budaya mereka. Masih dari sumber

yang sama, kebiasaan makanan masing-masing kelompok budaya sering dikaitkan dengan keyakinan agama atau perilaku etnis.

Dalam beberapa penelitian yang sudah dilaksanakan, diperoleh informasi bahwa makanan merupakan salah satu elemen yang paling mempengaruhi turis dalam menentukan destinasi wisata yang akan dikunjungi (Kim et al 2009, ITTFA 2010). Bahkan, banyak penelitian-penelitian yang menyimpulkan bahwa banyak turis mengeluarkan sepertiga bagian dari anggaran liburannya untuk membeli makanan (Tefler & Wall 2000). Hal tersebut diatas memberikan gambaran bahwa betapa besar potensi wisata kuliner jika dikelola dan dikembangkan dengan baik. Banyak Negara seperti; Brasil, Mesir, spanyol, yunani dan irlandia yang terbukti telah mendapatkan benefit secara ekonomi, social dan lingkungan dari mengembangkan kegiatan wisata kuliner di negaranya (UNWTO 2012, Beer 2008, & Thornton 2012).

Namun dalam merencanakan pengembangan wisata kuliner, banyak hal yang perlu di analisa untuk dapat menghasilkan strategi pengembangan yang sesuai dengan kebutuhan. Pergeseran pemahaman makan dari kebutuhan dasar menjadi sebuah pengalaman dan gaya hidup, menuntut pelaku industri kuliner untuk kreatif dalam hal mempersiapkan hingga mempresentasikan makanan. Dengan demikian, pengusaha-pengusaha jasa boga pun dituntut untuk terus membangun nilai-nilai tambah (*Value added*) ataupun *competitive advantages* ditengah persaingan pasar yang kian ketat seiring pertumbuhan industri tersebut.

Menjamur di Eropa, *sous vide* merupakan sebuah teknik memasak dimana merupakan salah satu metode yang sedang diminati para juru masak di dunia semenjak beberapa dekade lalu. Dengan teknik ini, masakan yang dihasilkan akan lebih kaya nutrisi (Keller, 2008. Myhrvold& Bilet,

2011). Selain itu, tekstur yang dihasilkan pun akan lebih baik. Dengan tehnik ini, bahan dasar akan dimasak di dalam *vacuum bag* dengan suhu yang rendah dan stabil (Prentice, 2013. Logsdon, 2010). Hal tersebut menyebabkan bahan dasar tidak akan langsung mengenai sumber api. Dan nutrisi serta rasa asli dari bahan dasar tersebut akan lebih terjaga (Myhrvold & Bilet, 2011). Penggunaan metode *sous vide* dalam pembuatan rendang daging sapi diharapkan dapat meningkatkan kualitas produk rendang daging sapi jika dibandingkan dengan metode tradisional. Pada penelitian kali ini peneliti membatasi kualitas makanan dari segi penilaian organoleptic atau hedonis.

Rendang merupakan makanan Indonesia yang dipengaruhi oleh bangsa India dan Timur tengah. Perbedaannya adalah penambahan santan kelapa dan rempah lokal yang menjadikan rendang memiliki cita rasa yang exotis. Berasal dari Minangkabau Sumatra Barat, rendang telah terpilih menjadi makanan terlezat di dunia pada tahun 2011 (CNN, 2011). Daerah Sumatra barat dikenal dengan kekayaan alamnya yang melimpah. Dengan kontur alam yang memiliki dataran tinggi dan dataran rendah, menjadikan Sumatra Barat memiliki banyak variasi karakter makanan termasuk banyaknya versi rendang yang berbeda-beda dari satu daerah ke daerah lain (Sutomo, 2012). Lebih lanjut, kebiasaan suku minang untuk merantau menjadikan makanan khas minang ini terkenal seantero negeri dan bahkan ke dunia Interational.

Rendang secara harfiah berarti “randang” yang berarti cara memasak dengan waktu yang lama dan diaduk terus menerus hingga kering (*slow cooking method*) (suri, 2011; sutomo, 2012). Campuran santan dan bumbu-bumbu lokal lainnya yang telah kering enghasilkan warna coklat kehitaman yang lezat (adisti, 2015). Tidak hanya sebuah makanan yang autentik nan lezat, rendang juga memiliki

filosofi yang terlihat dari element-element bahan dasar dan cara pemasakannya. Rendang memiliki filosofi yang berasal dari kebudayaan minangkabau yaitu Musyawarah. Dalam buku *the story of Rendang* Suri (2011) menjelaskan empat (4) filosofi dalam rendang di kalangan suku Minang Kabau, yaitu:

1. Filosofi pertama berasal dari Daging. Dimana merupakan daging/dagiang merupakan symbol dari “Ninik Mamak” yang berarti ketua suku adat di Sumatra Barat dan bundo kanduang yang akan memberikan kemakmuran kepada anak kemenakan dan anak pisang.
2. Filosofi kedua muncul dari Karambia (kelapa). Kelapa merupakan simbol dari intelektual, guru, penyair dan peneliti.
3. Filosofi ketiga berasal dari Lado (cabai), yang merupakan simbol daripada Orang yang terpelajar dalam agama (Scholar), alim ulama, ataupun ketua agama.
4. Dan filosofi terakhir muncul dari campuran bumbu dan rempah (pemasak), yang merupakan symbol dari masyarakat minangkabau. Lambang setiap individu atau kelompok dalam kehidupan dan merupakan unsur yang penting dalam hidup kebersamaan dalam suatu masyarakat.

Nilai filosofi yang tinggi dan erat dengan budaya tersebut menjadikan rendang disajikan pada posesi adat Minangkabau pada masa dahulu dalam empat kelompok;

1. Sebagai sajian dalam upacara adat seperti pernikahan
2. Sebagai panahan ulak untuk menjamu tamu
3. Sebagai sajian sehari-hari masyarakat minang
4. Dan sebagai oleh-oleh atau beal merantau
(Adisty, 2015)

Terdapat tiga tahapan yang dikenal masyarakat padang dalam proses pemasakan daging di dalam santan kelapa. Makanan yang dihasilkan dari proses

pemasakan tersebut dikategorikan berdasarkan kandungan cairan santan kelapa, berupa basah dan bekuah hingga sangat kering (Suri, 2012). Dari klasifikasi tersebut di atas, maka sering kali terdapat dua jenis rendang yang tersedia di masyarakat minang, yaitu;

1. Rendang kering

Menurut tradisi Minangkabau, Rendang yang original yaitu rendang yang merupakan jenis yang kering. Pembuatan rendang yang melalui proses *slow cooking* menjadikan rendang tersebut kering. Proses pemasakan yang memakan waktu berjam-jam, menjadikan santan kelapa tersebut berminyak dan menyatu dengan bumbu lain sampai akhirnya menjadi kering dan bumbunya meresap.

2. Rendang Basah

Jenis rendang yang umumnya kita temui di Rumah khas minang di seluruh nusantara. Yang membedakan dengan rendang kering yaitu waktu pemasakannya yang cenderung lebih sebentar. Sehingga minyak yang muncul dari santan yang telah dimasak masih terlihat.

Kondisi alam yang sangat subur menjadikan Sumatra Barat memiliki kekayaan alam yang luar biasa. Terdiri dari dataran tinggi dan rendah, menjadikan Sumatra barat memiliki sumber bahan dasar makanan yang berasal dari laut maupun daratan. Pohon kelapa yang merumpah ruah, produksi daging sapi dan kerbau yang banyak dan selalu ada, serta berbagai rempah yang tumbuh subur di tanah minang ini menjadikan kuliner khas Padang terkenal dengan citarasa yang komplit dan gurih. Rendang merupakan salah satu jenis makanan *samba* atau main dish atau lauk (Suri, 2012; Adisty, 2015). Tidak hanya daging sapi dan kerbau, bahan dasar lainnya seperti daging kambing, daging ayam, daging bebek, daging ikan, udang, kentang, singkong, jeroan sapi seperti hati dan paru,

jengkol dan dedaunan juga biasa dijadikan masakan rendang (Sutomo, 2012; Adisty, 2015).

Merujuk pada penjelasan di atas, penelitian ini bertujuan untuk mengkaji persepsi kualitas organoleptik masakan rendang daging sapi yang menggunakan teknik *sous vide* dalam mengembangkan potensi kuliner nusantara yang berdaya saing global.

METODE

Penelitian ini bersifat eksperimental, dengan metode kuantitatif. Dalam proses eksperimen, peneliti berupaya mengkaji tiga kondisi yang berbeda terkait suhu pemasakan dengan teknik *sous vide*. Ketiga sampel yang diteliti kemudian diujikan terhadap panelis untuk mendapatkan produk yang akan dibandingkan dengan produk pembanding. Adapun tahapan-tahapan dalam proses eksperimen yang dilakukan peneliti sebagai berikut.



Skema 1. Tahapan eksperimen

Prosedur penelitian eksperimen ini dibagi kepada enam tahapan, yaitu;

1. Tahapan persiapan

Dalam tahapan ini peneliti mempersiapkan segala kebutuhan yang menyangkut penelitian. Persiapan ini meliputi persiapan bahan dasar serta peralatan yang mendukung pembuatan rendang sampel maupun untuk produk pembanding.

Persiapan bahan dasar ini meliputi,

- Pemilihan spek bahan dasar yang sesuai dengan kebutuhan
- Penimbangan bahan dasar sesuai dengan standar resep yang telah diujikan,
- pemotongan daging dan bumbu sesuai dengan kebutuhan,

- penyatuan bahan dasar (Bumbu dan rempah),
- *Sauteing*, pemasakan bumbu dasar rendang
- *Marinating*, pelumuran bumbu dasar yang telah dimatangkan terhadap daging yang telah dipotong

2. Pengemasan

Tahapan ini meliputi pengemasan daging yang telah di *marinate* dan dipotong sesuai dengan kebutuhan. Pengemasan menggunakan vacuum plastik bag yang telah memiliki sertifikat *food grade*.

Setelah itu, plastik tersebut di vacuum menggunakan *vacuum machine*. Sehingga kedap udara.

3. Penentuan Suhu

Tahapan ini merupakan tahapan yang penting, karena peneliti melakukan

beberapa uji coba untuk menentukan suhu yang tepat begitu juga dengan waktu yang tepat untuk pemasakan. Peneliti menetapkan suhu yang digunakan pada 70 derajat Celsius dengan waktu 6 jam.

4. Proses Pemasakan

Proses pemasakan peneliti lakukan pengujian melalui dua tahapan. Yang pertama menggunakan alat immersion circulator dan yang kedua menggunakan combi oven. Dari hasil percobaan tersebut peneliti memilih menggunakan combi oven dengan alasan efektifitas dan efisiensi.

Tahapan ini dimulai dengan memasukan bahan dasar yang telah dikemas ke dalam plastic yang kedap udara. Kemudian atur suhu sesuai dengan yang sudah diujikan dan set waktu sesuai dengan yang telah di tentukan.

5. Proses finishing

Dalam tahapan ini peneliti melakukan uji coba untuk mendapatkan tekstur dan penampilan yang diharapkan maka rendang yang telah melalui proses pemasakan dengan metode sous vide kembali di saute hingga mendapatkan

tekstur dan penampilan yang diinginkan.

6. Pelaksanaan Uji Panelis

Dalam tahapan ini peneliti telah melakukan seleksi terhadap panelis terlatih dan menyajikan produk sampel dan perbandingan. Dengan menggunakan kuesioner peneliti mengumpulkan informasi terkait penilaian masing-masing panelis yang kemudian akan di bahas di dalam bab pembahasan dan analisa.

Dalam proses eksperimen yang dilakukan peneliti untuk bisa mendapatkan produk yang tepat dan sesuai dengan karakteristik sifat dan mutu yang diharapkan. Peneliti melaksanakan tiga (3) kali percobaan eksperimen. Yang menjadi perbedaan dari tiap-tiap eksperimen yang dilakukan ialah faktor;

1. Suhu/Temperature. Sebagaimana telah dibahas di bab sebelumnya, penentuan waktu menjadi aspek yang sangat penting dalam proses memasak dengan metode *Sous vide*. Untuk itu peneliti melaksanakan tiga (3) kali.

Tabel 1. Percobaan Suhu

PERCOBAAN TEMPERATUR/SUHU	
Sampel A	65° C
Sampel B	75° C
Sampel C	85° C

Setelah menentukan pilihan waktu maka berikutnya peneliti menentukan waktu pemasakan.

2. Untuk menentukan waktu yang tepat, peneliti harus mempertimbangkan beberapa factor, yaitu; suhu internal dari produk yang akan dibuat serta tingkat keempukan yang diharapkan. Dalam penelitian ini peneliti menentukan waktu selama 8 jam untuk setiap sampel.

Penilaian Organoleptik Produk Eksperimen Rendang Daging yang dimasak dengan Metode *Sous Vide*.

Dari hasil penilaian di dapatkan bahwa sampel C merupakan sampel yang memiliki poin tertinggi dengan rata-rata poin sebesar 4.03. Berikut merupakan rincian hasil penilaian masing-masing sample.

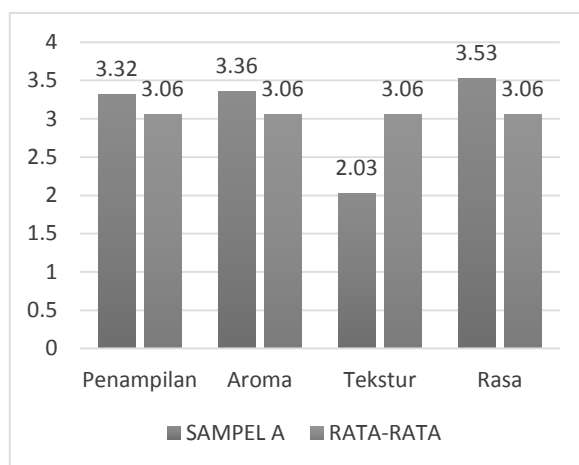
Tabel 2. Kelas Interval Kualitas Produk

Skor	Keterangan
0-1.00	Sangat Kurang
1.01-2.00	Kurang
2.01-3.00	Cukup
3.01-4.00	Baik
4.01-5.00	Sangat Baik

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penilaian Organoleptik Sampel A

Dari hasil penilaian organoleptik sampel A di dapat bahwa jumlah poin yang di dapat adalah sebagai berikut.



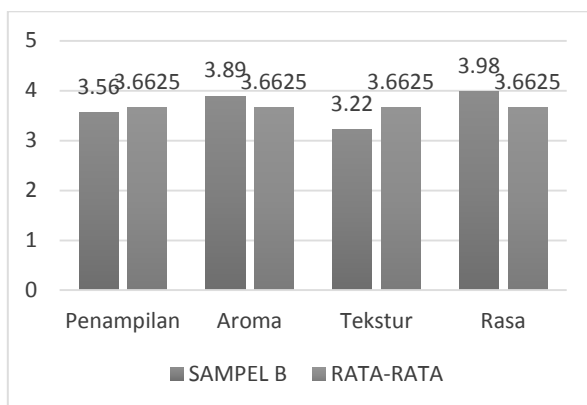
Grafik 1. Hasil Penilaian Organoleptik Sample A

Dari hasil penilaian panelis didapatkan bahwa sampel A kurang dengan skor 2.03 dalam tekstur, dari tekstur yang dihasilkan memang terlihat bahwa tingkat kematangannya masih *medium well*. Sebaliknya, rasa menjadi penilaian yang paling tinggi dengan skor 3.53 dengan nilai

baik. Dan rata-rata penilaian adalah 3.06 pada level baik.

Penilaian Organoleptik Sampel B

Dari hasil penilaian organoleptik sampel B di dapat bahwa jumlah poin yang di dapat adalah sebagai berikut.

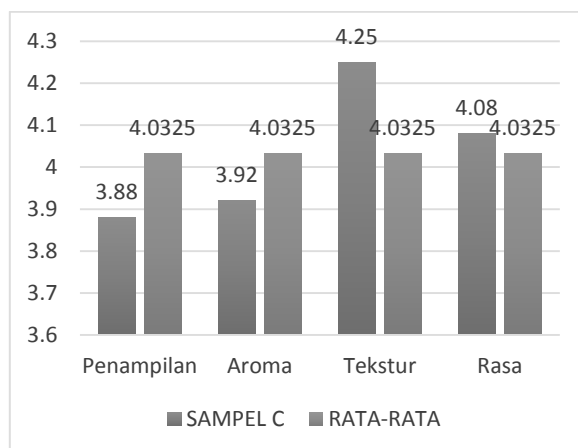


Grafik 2. Hasil Penilaian Organoleptik Sample B

Dari hasil penilaian panelis didapatkan bahwa sampel B kurang dengan skor 3.22 dalam tekstur, dari tekstur yang dihasilkan memang terlihat bahwa tingkat kematangannya masih *medium well*. Sebaliknya, rasa menjadi penilaian yang paling tinggi dengan skor 3.98. Dengan nilai rata-rata 3.66 sama dengan baik.

Tanggapan Panelis terhadap penilaian Organoleptik Sampel C

Dari hasil penilaian organoleptik sampel C di dapat bahwa jumlah poin yang di dapat adalah

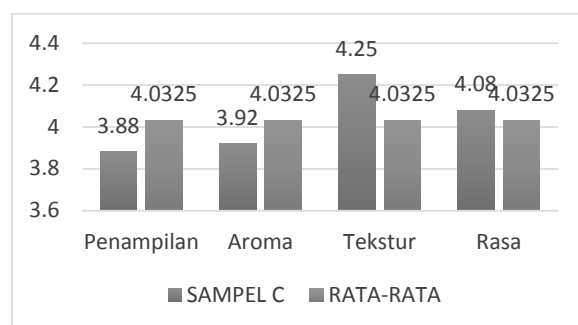


Grafik 3. Hasil Penilaian Organoleptik Sample C

Dari hasil penilaian panelis didapatkan bahwa sampel C kurang dengan skor 3.88 dalam penampilan,Sebaliknya tekstur menjadi penilaian yang paling tinggi dengan skor 4.25 dengan nilai baik. Dan rata-rata 4.03 sama dengan sangat baik.

Penilaian Produk Rendang Daging yang Dimasak dengan Metode *Sous Vide*

Dari hasil penilaian organoleptik sampel di dapat bahwa jumlah poin yang di dapat adalah seagai berikut.

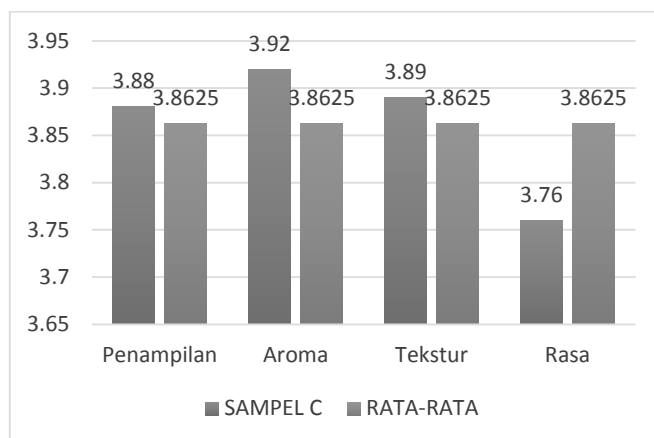


Grafik 4. Hasil Penilaian Organoleptik Sample produk terpilih

Dari hasil penilaian panelis didapatkan bahwa sampel terpilih kurang dengan skor 3.88 dalam penampilan,Sebaliknya tekstur menjadi penilaian yang paling tinggi dengan skor 4.25 dengan nilai baik. Dan rata-rata 4.03 sama dengan sangat baik.

Penilaian Produk Rendang Daging Pembeding

Dari hasil penilaian organoleptik sampel di dapat bahwa jumlah poin yang di dapat adalah



Grafik 5. Hasil Penilaian Organoleptik Produk Pemanding

Dari hasil penilaian panelis didapatkan bahwa produk pembanding kurang dengan skor 3.76 dalam rasa, sebaliknya aroma menjadi penilaian yang paling tinggi dengan skor 3.92 dengan nilai baik. Dan rata-rata 3.86 sama dengan baik.

SIMPULAN

Dari hasil pengamatan, analisis penilaian dan pembahasan dari penilaian produk rendang daging sapi yang dimasak dengan menggunakan metode *sous vide* dapat disimpulkan bahwa dari hasil pembuatan produk rendang daging sapi dengan metode *sous vide* ditemukan bahwa suhu yang optimal dalam pemasakan rendang daging yaitu 85° C dengan waktu yang pas adalah 8 jam proses pemasakan. Dengan metode tersebut diatas, panelis menilai bahwa kualitas daging rendang berada pada penilaian rata-rata yang tinggi.

Hasil penilaian produk rendang daging sapi yang dibuat dengan metode *sous vide* disimpulkan bahwa rata-rata penilaian adalah 4.03 yang berarti sangat baik. Hal tersebut karena tingkat keempukan dari daging rendang yang sangat baik dan rasa dari rendang juga sangat baik dikarenakan bumbu sangat meresap ke dalam daging. Hasil perbandingan antara produk rendang daging sapi yang dimasak dengan metode *sous vide*

memiliki kualitas yang lebih baik dari produk pembanding. Hal ini dikarenakan tekstur dan rasa lebih baik jika dibandingkan dengan produk pembanding.

Beberapa saran berkaitan dengan penelitian ini adalah Penggunaan metode *sous vide* dalam pembuatan rendang daging sapi sangat direkomendasikan. Mengingat ada beberapa kelebihan jika dibandingkan dengan metode yang tradisional. Perlu dilakukan penelitian lanjutan terkait kandungan nutrisi dari produk rendang daging yang dimasak dengan menggunakan metode *sous vide*.

DAFTAR PUSTAKA

- Albala, K. (2011). *Food cultures of the world encyclopedia*. Greenwood.
- Beer, S. (2008). Authenticity and food experience—commercial and academic perspectives. *Journal of Hospitality*. Blackwell.
- Brissenden, R. (2007). *Southeast Asian Food: Classic and Modern Dishes from Indonesia, Malaysia, Singapore, Thailand, Laos, Cambodia and Vietnam*. Tuttle Publishing.
- Cornell, K.A., & Anwar, M. (2004). *Cooking The Indonesian Way*. Minneapolis. Lerner Publication Company.

- Davidson, A. (1983). *Food in Motion: The Migration of Foodstuffs and Cookery Techniques: Proceedings: Oxford Symposium 1983, Volume 2*. United Kingdom. Oxford Symposium
- Davis, B, et. al. (2013). *Food and Beverage Management. (Revised Edition)*. Routledge.
- Gisslen, W. (2015). *Professional Cooking 9th Edition*. USA. Wiley & Sons.
- Holzen, H.V. (2014). *A New Approach to Indonesian Cooking*. Marshall Cavendish International Asia Pte. Ltd.
- Hornig, J-S, Tsai, C-T. (2008). *Government websites for promoting East Asian culinary tourism: A cross-national analysis*. Tourism Management Journal. Elsevier Ltd.
- Keller, T. (2008). *Under Pressure: Cooking Sous Vide*. Artisan.
- Kittler, P.G., & Sucher, K.P. (2008). *Food and Culture. (Fifth Edition)*. Thomson wadsworth.
- Lawless, H.T., & Heyman, H. (2010). *Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices*. Springer Science & Business Media.
- Logsdon, J. (2010). *Beginning Sous Vide: Low Temperature Recipes and Techniques for Getting Started at Home*. USA. Primolicious LLC.
- Meilgaard, M.C, et. al. (2006). *Sensory Evaluation Techniques, Fourth Edition*. CRC Press.
- Ministry Tourism and Economy Creative Republic Indonesia. (2012). Culinary for Tourism Icon [Internet], Center for Public Communication. Available from <<http://parekraf.go.id/budpar/asp/detail.asp?c=54&id=1099>> [Accessed 14 December 2012].
- Munte. (2012). *Industri Makanan: Indonesia Berpotensi Pimpin Pasar*. <[http://www.bisnis.com/articles/industri-makanan-indonesia-berpotensi-](http://www.bisnis.com/articles/industri-makanan-indonesia-berpotensi-pimpin-pasar)
- [pimpin-pasar](http://www.bisnis.com/articles/industri-makanan-indonesia-berpotensi-pimpin-pasar)> [Accessed 10 December 2012].
- Myhrvold, N., & Bilet, M (2011). *Modernist Cuisine: The Art and Science of Cooking*. USA. Cooking Lab.
- Owen, S. (1999). *Indonesian Regional Food & Cookery*. Great Britain. Butler & Tanner Ltd, Frome & London.
- Owen, S. (2014). *Sri Owen's Indonesian Food*. Pavilion Book.
- Pearce, P (2005). *Tourist Behaviour: Themes and Conceptual Schemes*. Channel View Publications: Clevedon, England.
- Prentice, D. (2013). *At Home with Sous Vide*. Slattery Media Group Pty Ltd.
- Prince, R. (2011). *Real Taste of Indonesia*. Hardie Grant Publishing.
- Rahayu, P. W. (1998). *Penuntun praktikum Penelitian Organileptik*. IPB Press. Bogor.
- Reisinger, Y., & Steiner, C.J.(2006). *Reconceptualizing object authenticity. Annals of Tourism Research*.
- Sharples, L. (2003). *The World of Cookery School Holidays*. In C. M. Hall, L. Sharples, R. Mitchell, N. Macionis & B. Cambourne (Eds.), *Food Tourism around the World: Development, management and markets* (Vol. One). Oxford: Butterworth –Heinemann.
- Shannon, A., et al. (2013). *Sous Vide – The Art of Precision Cooking*. United Kingdom. Gastronomy Plus Ltd.
- Suri, R.A. (2011). *The Story of Rendang*. Ministry of Tourism and Creative Economy Republic of Indonesia.
- Suri, R.A. (2012). *Rendang Traveler: Menyingkap Bertuahnya Rendang Minang*. Terrant Ink.
- Sutomo, B. (2012). *Rendang: Juara Masakan Terlezat Sedunia*. Jakarta. Kawan Pustaka.
- Tan, T. (2011). *Taste of Indonesia*. Vol 11. Australian Gourmet Traveller.

Issue 6, p135-144, 10p.

<[http://web.ebscohost.com.ezproxy.l
eedsmet.ac.uk/ehost/](http://web.ebscohost.com.ezproxy.l
eedsmet.ac.uk/ehost/)> [Accessed 10
December 2012].

Taylor, J. (2001). Authenticity and sincerity
in tourism. *Annals of Tourism
Research*, 28, 7–26.

Telfer, D.J., & Wall, G. (2000).
*Strengthening Backward Economic
Linkages: Local Food Purchasing
by Three Indonesian hotels*. Tourism
Geograph.