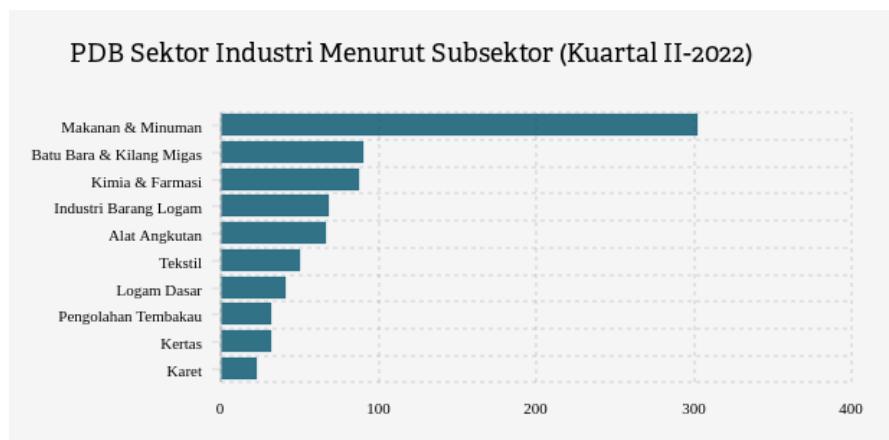


BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia ialah negara yang kaya akan budaya, termasuk dalam kuliner tradisional yang mencerminkan identitas setiap daerah. Menurut Pratama (2021), kekayaan budaya yang dimiliki Indonesia tercermin dalam kuliner tradisionalnya, yang tidak hanya unik dari segi cita rasa tetapi juga memiliki nilai sejarah, filosofis, dan simbolis. Kuliner tradisional memainkan peran penting dalam menguatkan identitas budaya dan melindungi warisan leluhur. Dalam industri pariwisata, kuliner tradisional semakin mendapat perhatian. Hal ini disebabkan oleh fakta bahwa wisata kuliner menjadi salah satu motivasi utama bagi wisatawan, baik domestik maupun internasional, ketika memilih destinasi liburan mereka. Dalam konteks Indonesia, makanan tradisional menjadi salah satu daya tarik yang bisa menarik minat wisatawan, baik domestik atau mancanegara (Putra et al., 2019). Makanan tradisional juga memainkan peran penting dalam menciptakan pengalaman wisata yang berbeda dan unik ketika mengunjungi sebuah destinasi, dan makanan tradisional sering kali menjadi medium untuk memperkenalkan budaya lokal (Wijaya et al., 2021).



Gambar 1.1 Grafik Kontribusi Sektor Kuliner dalam Sektor Industri

Sumber: databox

Subsektor kuliner menjadi salah satu kontributor terbesar terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) ekonomi kreatif Indonesia. Berdasarkan data dari

Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif, subsektor kuliner merupakan salah satu kontributor terbesar kepada Produk Domestik Bruto (PDB) ekonomi kreatif di Indonesia. Dari tahun 2018 hingga 2020, subsektor kuliner menyumbang sekitar 42% dari total kontribusi ekonomi kreatif, menjadikannya subsektor paling dominan dibanding subsektor lainnya seperti fashion (18%) dan kriya (15%). Angka ini memperlihatkan bahwasanya kuliner mempunyai potensi besar dalam mendukung pengembangan pariwisata, terutama melalui promosi makanan tradisional sebagai warisan budaya. Namun, tantangan globalisasi dan perubahan gaya hidup memunculkan preferensi makanan modern yang menyebabkan kuliner tradisional terpinggirkan. Generasi muda cenderung lebih menyukai makanan modern yang mudah diakses dan diproduksi dibandingkan makanan tradisional yang lebih kompleks dalam penyajiannya. Oleh karena itu, pelestarian kuliner tradisional sangat penting untuk melindungi identitas budaya bangsa.

Kota Bandung yaitu salah satu kota di Indonesia yang mempunyai potensi wisata yang beragam, mulai dari wisata alam hingga wisata kuliner. Kota Bandung terkenal akan kulineranya yang sangat beragam. Kota Bandung sekarang ini lebih dikenal dengan julukan Paris Van Java, yakni sebagai pusat trend fashion dan wisata kuliner yang mempunyai cita rasa yang khas dan unik (Wardhani,2021:372). Beberapa produk wisata tersebut jadi daya tarik yang bisa menarik minat wisatawan untuk berkunjung ke Kota Bandung. Setiap tahunnya wisatawan yang berkunjung ke Kota Bandung selalu mengalami peningkatan baik wisatawan mancanegara atau domestik. Terdaftar di Badan Pusat Statistik mengenai jumlah wisatawan yang berkunjung ke Kota Bandung dibawah ini.

Tabel 1.1
Jumlah Kunjungan Wisatawan Ke Kota Bandung
Tahun 2019-2023

Tahun	Jumlah Kunjungan Wisatawan Ke Kota Bandung	
	Wisatawan Mancanegara	Wisatawan Domestik

Tahun	Jumlah Kunjungan Wisatawan Ke Kota Bandung	
	Wisatawan Mancanegara	Wisatawan Domestik
2019	252.842	8.175.221
2020	30.210	3.229.090
2021	33.961	4.973.649
2022	37.285	6.546.960
2023	38.570	7.713.937

Sumber : Badan Pusat Statistik

Menurut data dari Badan Pusat Statistik, total kunjungan wisatawan ke Bandung menunjukkan peningkatan setiap tahun setelah menghadapi penurunan pada 2020 akibat pandemi COVID-19. Pada tahun 2023, tercatat sekitar 7,7 juta wisatawan domestik dan 38.570 wisatawan mancanegara berkunjung ke Bandung. Peningkatan ini memberikan peluang besar bagi sektor pariwisata dan perhotelan, terutama dalam hal inovasi kuliner yang dapat menarik lebih banyak wisatawan.

Ingin sifat dasar manusia yang selalu ingin coba hal baru dan mudah bosan, sudah sepatutnya para pengusaha melakukan inovasi pada produk mereka. Menurut Saputri (2022), kuliner tradisional adalah salah satu bentuk warisan budaya yang berpotensi memperkuat identitas nasional jika dikembangkan dengan inovasi yang tepat. Inovasi ini dapat berupa perubahan pada bahan, teknik penyajian, maupun konsep pemasaran, sehingga menarik minat konsumen modern. Lebih lanjut, Hapsari (2021) menyatakan bahwa inovasi dalam kuliner tradisional mampu meningkatkan daya tarik pariwisata suatu daerah. Dalam konteks ini, makanan tradisional yang dikemas dengan cara modern tidak hanya memperluas pangsa pasar tetapi juga menjadi medium promosi budaya lokal. Menurut Rahmawati (2023), inovasi kuliner juga berperan dalam mengatasi tantangan keberlanjutan budaya lokal di tengah arus makanan cepat saji yang mendominasi pasar. Dengan menghadirkan bentuk baru dari makanan tradisional,

seperti modifikasi rasa atau penggunaan teknologi pangan modern, kuliner tradisional dapat bersaing dengan makanan modern lainnya

Media makanan dan platform digital turut berperan besar dalam membentuk preferensi konsumen. Peran teknologi dalam seni kuliner kontemporer terus mendefinisikan kembali cara pandang dalam mengonsumsi makanan (Smith, A., & Wong, S. 2020). Seiring dengan kemajuan zaman, pelestarian makanan tradisional salah satunya dengan melakukan inovasi produk penting untuk keberlanjutan warisan kuliner yang hidup berdampingan antara budaya makanan tradisional dan kontemporer sehingga menghasilkan keberagaman dunia gastronomi dengan memadupadankan antara tradisi dan inovasi. Menurut Hasriyani (2021), banyak generasi milenial kurang mengenal makanan tradisional, sebagian bahkan hampir punah. Hal tersebut dapat disebabkan oleh sejumlah faktor seperti banyaknya inovasi makanan asing yang muncul dengan tampilan yang lebih menarik dan banyak mempunyai kandungan cokelat yang dimana cokelat merupakan bahan yang mudah di peroleh di Indonesia, dikarenakan hal tersebut membuat pedagang kue untuk memulai mempelajari sejumlah *dessert* dengan tampilan dan rasa yang menarik, melihat kondisi saat ini, kuliner khas Indonesia mulai terpinggirkan dan kurang diminati. Jajanan pasar tradisional semakin tergantikan oleh kehadiran dessert modern yang mendominasi. Selain itu, harga jajanan tradisional umumnya jauh lebih murah dibandingkan dengan dessert modern. Kondisi ini terjadi karena budaya masyarakat Indonesia cenderung lebih menyukai camilan dengan tampilan yang modern dan menarik secara visual.

Hasil survei pra-penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar generasi Z kurang mengenal colenak sebagai salah satu makanan tradisional khas Sunda.

Tabel 1.2 Hasil Survey Pra-Penelitian

No.	Pertanyaan	Jawaban		
		Opsi	n	%

No.	Pertanyaan	Jawaban		
		Opsi	n	%
1.	Apakah anda tahu apa itu colenak?	a. Ya b. Tidak	a. 19 b. 24	c. 44,2% d. 55,8%
2.	Apakah anda mendengar tentang colenak dari keluarga atau teman?	a. Ya b. Tidak	a. 21 b. 22	c. 48,8% d. 51,2%
3.	Apakah anda pernah mencicipi colenak sebelumnya?	a. Ya b. Tidak	a. 13 b. 30	c. 30,2% d. 69,2%
4.	Apakah anda pernah melihat colenak dipromosikan di media sosial atau media lainnya?	a. Ya b. Tidak	a. 19 b. 24	c. 44,2% d. 55,8%
5.	Apakah anda tertarik dengan tampilan dessert yang lebih kekinian (modern) dibandingkan dengan bentuk tradisionalnya?	a. Ya b. Tidak	a. 39 b. 4	c. 90,7% d. 9,3%
6.	Apakah anda merasa colenak perlu dikemas ulang agar lebih menarik bagi generasi muda?	a. Ya b. Tidak	a. 41 b. 2	c. 95,3% d. 4,7%
7.	Apakah presentasi modern colenak membuat anda ingin mencobanya?	a. Ya b. Tidak	a. 43 b. 0	c. 100% d. 0 %

Tabel 1.2 Hasil Survey Pra-Penelitian

Sumber : Dokumentasi Pribadi

Hasil survei pra-penelitian mengenai eksistensi colenak menunjukkan temuan menarik terkait dengan pemahaman dan preferensi Gen Z terhadap makanan tradisional ini. Sebagian besar responden dari kelompok Gen Z mengaku tidak

mengetahui apa itu colenak dan belum pernah mencobanya sebelumnya. Lebih lanjut, Suryanto (2020) menyoroti pentingnya inovasi dalam dunia kuliner untuk menjembatani jarak antara makanan tradisional dan generasi muda. Dengan memodifikasi tampilan, cara penyajian, serta menggabungkan elemen modern tanpa menghilangkan esensi rasa asli, generasi muda dapat lebih mudah menerima dan tertarik untuk mencicipi makanan tradisional. Menurut penelitian yang dilakukan oleh Rachmawati (2022), meskipun generasi muda tidak begitu familiar dengan kuliner tradisional tersebut, mereka menunjukkan minat untuk mencoba jika ada perubahan dalam penyajian yang lebih modern dan menarik.

Selain itu, hasil survei juga menunjukkan bahwa Gen Z lebih cenderung menyukai dessert dengan tampilan yang lebih modern daripada yang tradisional. Mereka lebih tertarik pada hidangan yang memiliki presentasi kreatif, unik, dan estetis, yang seringkali menjadi daya tarik utama dalam memilih makanan, terutama melalui media sosial. Menurut Prasetyo (2021), inovasi dalam tampilan dan penyajian makanan tradisional dapat menjadi faktor penting untuk mempertahankan eksistensinya di kalangan generasi muda. Modernisasi penyajian, seperti pengemasan yang lebih menarik atau penggabungan elemen kuliner internasional, dapat menjembatani kesenjangan antara tradisi dan selera generasi Z yang lebih visual dan terpengaruh oleh tren makanan kontemporer. Hal ini menunjukkan bahwa desain makanan yang kreatif dan inovatif dapat berfungsi sebagai solusi efektif untuk menarik perhatian konsumen muda dan menjaga relevansi kuliner tradisional di tengah perkembangan zaman.

Kuliner tradisional merupakan bagian penting dari warisan budaya yang mencerminkan identitas, sejarah, dan nilai-nilai suatu komunitas (Zhang dan Wang, 2023). Pelestarian kuliner tradisional tidak hanya sebatas mempertahankan resep asli, tetapi juga menyesuaikannya dengan perkembangan zaman agar tetap relevan. Menurut Hasanah & Putri (2021), pelestarian dapat dilakukan melalui inovasi produk, promosi budaya, dan integrasi dalam industri pariwisata. Upaya ini membutuhkan kreativitas dalam mengemas ulang kuliner tradisional sehingga lebih menarik bagi pasar global. Sejalan dengan itu, menurut Kim et al. (2021),

adaptasi pada aspek estetika, teknologi pengemasan, atau bentuk penyajian dapat menarik minat generasi muda tanpa menghilangkan keaslian makanan tersebut. Inovasi ini dapat menjadi sarana untuk menjembatani tradisi dan modernitas, sehingga memungkinkan kuliner tradisional untuk terus hidup di tengah arus globalisasi. Langkah ini dapat dilakukan melalui berbagai media, festival kuliner, dan pelibatan komunitas lokal untuk menjaga keberlanjutan warisan kuliner tersebut.

Menurut Sujarwo et al. (2020), pelestarian makanan tradisional harus mencakup aspek budaya, ekonomi, lingkungan, dan inovasi kuliner. Aspek budaya berkaitan dengan menjaga keaslian rasa, teknik pengolahan, dan cerita sejarah yang melekat pada makanan tersebut. Aspek ekonomi melibatkan peningkatan nilai tambah makanan tradisional untuk mendukung keberlanjutan ekonomi lokal. Sementara itu, aspek lingkungan menekankan pada penggunaan bahan lokal yang berkelanjutan. Terakhir, inovasi kuliner bertujuan untuk meningkatkan daya tarik makanan tradisional di kalangan generasi muda dan wisatawan dengan tetap mempertahankan esensi tradisionalnya .Mengedukasi generasi muda tentang nilai sejarah dan budaya yang melekat pada makanan tradisional seperti colenak menjadi langkah penting untuk menjaga eksistensinya di tengah gempuran budaya kuliner asing. Dengan demikian, pelestarian kuliner tradisional membutuhkan sinergi antara inovasi, promosi, edukasi, dan keterlibatan masyarakat supaya warisan budaya ini tetap hidup dan dikenali oleh generasi masa kini dan masa depan.

Kuliner tradisional Indonesia memiliki kekayaan cita rasa dan warisan budaya yang tak ternilai, salah satunya adalah Colenak, yang merupakan makanan khas Jawa Barat. Colenak, singkatan dari “dicocol enak,” pada dasarnya adalah peuyeum (tape singkong) yang dipanggang dan disajikan dengan saus gula merah yang dicampur dengan kelapa parut. Hidangan ini memiliki rasa autentik yang kaya, tetapi bentuk penyajiannya yang sederhana membuatnya kurang menarik bagi generasi muda dan wisatawan internasional. Menurut Hasriyani (2021), perubahan gaya hidup dan preferensi konsumen sudah menyebabkan makanan

tradisional mulai ditinggalkan, karena tampilannya yang dianggap kurang modern. Dalam konteks ini, dekonstruksi menjadi strategi penting untuk mempertahankan relevansi kuliner tradisional seperti colenak. Seiring perkembangan zaman, kehadiran kuliner tradisional seperti Colenak mulai tergeser oleh tren makanan modern dan internasional yang semakin digemari, terutama di kalangan generasi muda. Situasi ini memunculkan kekhawatiran akan mengikis identitas kuliner lokal yang merupakan bagian dari warisan budaya Nusantara.

Dalam dunia perhotelan, inovasi kuliner menjadi elemen penting yang dapat meningkatkan pengalaman tamu secara keseluruhan, terutama di hotel-hotel bintang lima. Menurut Fauzan & Hidayat (2020), seni kuliner yang kreatif dan berkualitas tinggi tidak hanya menjadi daya tarik utama tetapi juga menciptakan kesan mendalam bagi para tamu. Pengalaman gastronomi yang unik sering kali menjadi alasan wisatawan memilih hotel tertentu, terutama dalam segmen pasar kelas atas. Seiring dengan meningkatnya ekspektasi wisatawan dalam sektor pariwisata, hotel-hotel berbintang dituntut untuk tidak hanya menyediakan layanan berkualitas tinggi tetapi juga menawarkan pengalaman bersantap yang luar biasa (Putri & Santoso, 2019). Wisatawan kelas atas yang menginap di hotel-hotel mewah menginginkan kenyamanan, layanan terbaik, serta sajian kuliner yang tak hanya lezat tetapi juga estetis dan inovatif. Dalam upaya melestarikan kuliner tradisional, hotel-hotel berbintang sering kali melakukan inovasi dengan memadukan elemen modern pada makanan tradisional. Menurut Prasetya & Dewi (2021), penerapan konsep dekonstruksi makanan menjadi salah satu strategi yang efektif. Teknik ini memungkinkan elemen-elemen makanan dipisahkan, diolah ulang, dan disajikan dengan tampilan baru yang lebih menarik secara visual tanpa menghilangkan cita rasa asli.

Dekonstruksi kuliner merupakan suatu teknik yang digunakan untuk mengubah atau memodifikasi tampilan serta bentuk penyajian suatu hidangan asli, dengan tujuan menciptakan pengalaman baru bagi penikmatnya tanpa merubah cita rasa utama dari hidangan tersebut (Smith, 2018). Dekonstruksi memungkinkan pelestarian nilai-nilai budaya dalam hidangan tradisional sambil

menyesuaikan penyajiannya untuk memenuhi preferensi konsumen modern. Menurut Putra et al. (2021), dekonstruksi makanan dapat meningkatkan daya tarik visual dan nilai estetika, sehingga mampu meningkatkan daya saing kuliner tradisional di tengah dominasi makanan internasional. Carlo Meghini (2021) menyebut dekonstruksi sebagai alat untuk menghubungkan dimensi tangible (rasa, bentuk) dan intangible (warisan budaya) dalam kuliner tradisional. Desain makanan memiliki kontribusi besar dalam memengaruhi selera makan, dengan mulai menarik dan kemudian meningkat, hingga rasa ingin mengonsumsi. Tujuan dari dekonstruksi ini adalah untuk menarik minat konsumen dalam mengonsumsi makanan tradisional dengan wujud visual yang kekinian atau modern, namun masih mempertahankan elemen-elemen tradisional dari makanan tersebut. Metode ini memberikan kesempatan bagi makanan tradisional untuk bertahan dan bersaing di era modern dengan tetap mempertahankan identitas budayanya.

Dekonstruksi makanan tradisional menjadi kebutuhan penting di tengah perubahan gaya hidup dan preferensi konsumen modern yang sering kali membuat masakan tradisional kehilangan relevansi dalam persaingan global (Syahrial, 2022). Teknik ini memungkinkan kuliner tradisional untuk tetap menarik bagi generasi muda dengan menyajikannya dalam format yang lebih estetis dan inovatif tanpa kehilangan esensi rasa serta nilai budaya yang terkandung di dalamnya. Dekonstruksi juga memiliki urgensi yang signifikan dalam pelestarian kuliner khas suatu daerah. Menurut Meghini dan Zabulis (2021), pendekatan ini dapat menjadi sarana pelestarian warisan kuliner yang terancam punah akibat globalisasi dan homogenisasi budaya makanan. Dengan demikian, dekonstruksi tidak hanya sekadar pendekatan kreatif dalam memasak, tetapi juga menjadi strategi pelestarian budaya yang adaptif terhadap perkembangan zaman. Menurut Novita dan Wijaya (2021), dekonstruksi makanan tradisional dapat menjadi strategi pelestarian yang efektif karena memberikan daya tarik baru bagi konsumen, terutama dari generasi milenial dan Gen Z, tanpa menghilangkan nilai-nilai budaya yang terkandung di dalamnya. Dekonstruksi tidak hanya sekadar inovasi estetika, tetapi juga merupakan pendekatan untuk menjaga relevansi makanan tradisional dalam konteks zaman yang terus berubah (Novita dan

Wijaya, 2021). Melalui teknik ini, makanan tradisional yang sebelumnya dianggap kuno atau tidak menarik oleh generasi muda dapat dihidupkan kembali dengan tampilan dan cita rasa yang lebih modern. Hal ini menunjukkan bahwa dekonstruksi adalah cara untuk memodernisasi kuliner sambil tetap menjaga akar tradisionalnya.

Wisata kuliner menjadi daya tarik utama wisatawan, baik domestik maupun internasional. Hotel Grand Mercure Bandung Setiabudi, sebagai salah satu hotel bintang lima di kota Bandung yang dikenal dengan kreativitas dan inovasi dalam dunia kuliner, telah menerapkan metode dekonstruksi ini pada hidangan Colenak. Dengan inovasi seperti "Colenak Phoenix" yang dikembangkan oleh Hotel Grand Mercure Bandung Setiabudi, colenak disajikan dalam bentuk modern menyerupai Ferrero Rocher, sebuah permen coklat terkenal yang identik dengan kemewahan dan kelezatan. Bentuk baru ini tidak hanya menawarkan tampilan yang berbeda tetapi juga memberikan pengalaman rasa yang menggabungkan cita rasa lokal dengan presentasi internasional. Sebagai ilustrasi, gambar berikut menunjukkan perbedaan antara colenak original dan colenak yang telah didekonstruksi menjadi lebih modern.



Gambar 1.2 Colenak Original dan Dekontruksi Colenak

Sumber : Dokumentasi pribadi

Colenak original disajikan dengan tampilan tradisional berupa tape singkong bakar yang dilumuri saus gula merah dan kelapa parut. Sementara itu, colenak hasil dekonstruksi Hotel Grand Mercure Setiabudi Bandung menghadirkan

Fadia Nur Azizah, 2025

*PELESTARIAN COLENAK MELALUI DEKONSTRUksi BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN DI
HOTEL GRAND MERCURE SETIABUDI BANDUNG*

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

elemen-elemen colenak dalam tampilan yang lebih estetis dan kontemporer, menciptakan pengalaman kuliner yang baru tanpa menghilangkan cita rasa autentiknya. Contoh dekonstruksi yang menarik adalah colenak yang diolah menyerupai cokelat Ferrero Rocher. Dalam bentuk ini, tape singkong dibentuk menjadi bola kecil yang didalamnya terdapat isian enten kelapa, kemudian dilapisi dengan campuran kacang dan coklat premium agar mendapatkan tekstur yang serupa dengan cokelat Ferrero Rocher. Pendekatan ini tidak hanya memperbarui tampilan colenak, tetapi juga meningkatkan daya tarik visualnya, sehingga lebih sesuai dengan preferensi konsumen modern.

Inovasi ini tidak hanya memperkenalkan kuliner tradisional kepada audiens internasional tetapi juga mendukung branding hotel. Sebagaimana yang dijelaskan oleh Syah (2020), inovasi kuliner yang memadukan tradisi dengan elemen kreatif baru mampu meningkatkan daya tarik destinasi wisata, memperkaya pengalaman wisatawan, dan berpotensi besar untuk mendongkrak perekonomian lokal. Menurut Sutrisno & Irawan (2021), teknik dekonstruksi dalam kuliner merupakan suatu pendekatan yang memungkinkan transformasi hidangan tradisional, menjadi bentuk yang lebih modern tanpa menghilangkan nilai budaya yang terkandung di dalamnya. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi dan mengembangkan kuliner khas Indonesia berbahan dasar santan dengan metode dekonstruksi yang lebih inovatif, sehingga dapat memperkuat daya tarik kuliner Indonesia di tingkat internasional.

Dengan mendekonstruksi makanan tradisional seperti colenak dan menambahkan elemen coklat sebagai bahan pelengkap, hotel-hotel bintang 5 dapat menciptakan diferensiasi dan nilai tambah bagi tamu mereka. Inovasi ini juga berfungsi sebagai upaya pelestarian budaya dengan pendekatan yang modern. Dengan menyajikan colenak dalam bentuk yang lebih kontemporer, hidangan ini dapat diperkenalkan kepada audiens internasional yang mungkin belum familiar dengan makanan tradisional Indonesia. Pada sekarang yang sama, hal ini juga memberi bantuan meningkatkan apresiasi terhadap kekayaan kuliner lokal di kalangan wisatawan domestik. Maka dari itu, peneliti tertarik untuk menjalankan

penelitian mengenai “**Pelestarian Colenak Melalui Dekonstruksi Berbasis Daya Terima Konsumen Di Hotel Grand Mercure Bandung Setiabudi**”.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana dekonstruksi colenak yang terdapat di Hotel Grand Mercure Bandung Setiabudi?
2. Bagaimana hasil dekonstruksi colenak di Hotel Grand Mercure Bandung Setiabudi berdasarkan HPP, perhitungan gizi, dan analisis pasar ?
3. Bagaimana daya terima konsumen terhadap dekonstruksi colenak di Hotel Grand Mercure Bandung Setiabudi?
4. Bagaimana pelestarian colenak di Hotel Grand Mercure Bandung Setiabudi?

1.3 Tujuan Penelitian

Menurut paparan rumusan masalah di atas, adapun tujuan dari penelitian ini ialah antara lain :

1. Untuk mendeskripsikan bagaimana dekonstruksi colenak yang terdapat di Hotel Grand Mercure Bandung Setiabudi?
2. Untuk mendeskripsikan bagaimana hasil dekonstruksi colenak di Hotel Grand Mercure Bandung Setiabudi berdasarkan HPP, perhitungan gizi, dan analisis pasar
3. Untuk mendeskripsikan bagaimana daya terima konsumen terhadap dekonstruksi colenak di Hotel Grand Mercure Bandung Setiabudi
4. Untuk mengetahui bagaimana pelestarian colenak di Hotel Grand Mercure Bandung Setiabudi.

1.4 Manfaat Penelitian

Ada juga manfaat yang bisa diambil dari penelitian ini ialah antara lain :

1. Kegunaan teoritis

Penelitian ini diinginkan mampu menambah wawasan kepada para pembaca terkait inovasi dan pelestarian makanan tradisional melalui teknik dekonstruksi dan menjadi masukan bagi para peneliti untuk pengembangan ilmu.

Fadia Nur Azizah, 2025

PELESTARIAN COLENAK MELALUI DEKONSTRUKSI BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN DI

HOTEL GRAND MERCURE SETIABUDI BANDUNG

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

2. Kegunaan praktis

Penelitian ini diinginkan bisa jadi bahan informasi dan masukan yang membangun bagi pihak Hotel Grand Mercure Bandung Setiabudi dalam menghadapi permasalahan yang berkaitan dengan inovasi dan pelestarian makanan tradisional melalui teknik dekonstruksi.