

## Penerapan Teknik Memasak Teppanyaki pada Konsep Chef's Table di Yattaste Japanese Cuisine

### *The Application of Teppanyaki Cooking Techniques within the Chef's Table Concept at Yattaste Japanese Cuisine*

Chika Assyfa Agustyana<sup>1</sup>, Yustisia PASFATIMA Mbulu<sup>2</sup>, Dana DIPA Dirgantara<sup>3</sup>, Mario Dwi Prasyetio Hetharie<sup>4</sup>, Rajata Priya Nayottama<sup>5</sup>

<sup>1)</sup> Program Studi Pariwisata, Fakultas Pariwisata, Universitas Pancasila

Diajukan Tanggal Bulan Tahun / Disetujui Tanggal Bulan Tahun

#### Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan teknik memasak teppanyaki dalam konsep Chef's Table di Yattaste Japanese Cuisine dengan fokus pada pengaturan suhu, teknik pengolahan bahan, dan pembentukan reaksi Maillard sebagai penentu kualitas sensorik hidangan. Penelitian memakai pendekatan deskriptif kualitatif mencakup observasi partisipatif, wawancara mendalam, dan dokumentasi terhadap proses memasak menu okonomiyaki dan yakisoba di area teppan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengendalian suhu teppan pada kisaran 160–180°C pada tahap awal pemasakan dan meningkat hingga sekitar 200°C pada tahap akhir berperan penting dalam menghasilkan kematangan yang merata serta warna kecokelatan yang optimal. Teknik pengolahan bahan yang presisi, meliputi keseragaman ukuran potongan, urutan pemasakan, serta perbedaan metode antara adonan menyeluruh dan tumis cepat, mendukung konsistensi kualitas hidangan. Reaksi Maillard yang terbentuk akibat pemanasan suhu tinggi menghasilkan aroma gurih dan tampilan visual khas, sehingga memperkaya pengalaman sensorik konsumen. Secara keseluruhan, teknik teppanyaki dalam konsep Chef's Table berfungsi sebagai metode memasak sekaligus elemen penting dalam menciptakan pengalaman gastronomi yang bernilai.

**Kata Kunci:** Gastronomi; Chef's Table; Teknik Memasak; Suhu, pengolahan bahan, reaksi maillard

#### Abstract

This study analyzes the application of teppanyaki cooking techniques within the Chef's Table concept at Yattaste Japanese Cuisine, focusing on temperature control, ingredient processing techniques, and the Maillard reaction as determinants of sensory quality. A qualitative descriptive approach was applied through participatory observation, in-depth interviews, and documentation of the cooking processes of okonomiyaki and yakisoba at the teppan area. The findings indicate that temperature control at approximately 160–180°C during the initial cooking stage, then increasing to around 200°C at the final stage, is crucial for achieving even doneness and optimal browning. Precise ingredient processing techniques, including uniform cutting, proper sequencing of cooking stages, and differences between whole-batter cooking and quick stir-frying methods, contribute to consistent dish quality. Furthermore, the Maillard reaction

*generated by direct contact with the high-temperature teppan produces distinctive savory aromas and visual appeal, enhancing the overall sensory experience. Overall, teppanyaki techniques within the Chef's Table concept function not merely as a cooking method, but also as a key element in creating a valuable and memorable gastronomic experience*

**Keywords:** *Gastronomy; Chef's Table; Cooking Techniques; Temperature; Materials Processing Techniques; Maillard Reaction*

## Pendahuluan

Kajian mengenai makanan dalam dunia akademik tidak lagi terbatas pada aspek rasa dan komposisi bahan, tetapi juga mencakup proses pengolahan, penyajian, serta pengalaman sensori dan sosial yang menyertainya. Makanan dipahami sebagai hasil interaksi antara teknik memasak, budaya, dan persepsi konsumen, sehingga aktivitas memasak memiliki peran strategis dalam membentuk kualitas dan makna suatu hidangan (Putra, 2021). Perspektif ini menempatkan proses memasak sebagai bagian integral dari pengalaman makan (Sholichah et al., 2020).

Pendekatan gastronomi memandang makanan sebagai produk budaya yang terbentuk melalui proses teknis dan pengalaman inderawi (Putra, 2021). Karakteristik sensori seperti warna, aroma, tekstur, dan cita rasa merupakan hasil dari teknik pengolahan yang diterapkan selama proses memasak (Sholichah et al., 2020). Karena gastronomi menjadi kerangka penting dalam mengkaji hubungan antara ilmu pangan, teknik memasak, dan pengalaman konsumsi. Perkembangan gastronomi modern turut memengaruhi ekspektasi konsumen terhadap restoran. Konsumen bukan saja mengulas hidangan berdasarkan rasa akhir, namun melalui tahapan pengolahan yang dilakukan. Transparansi proses memasak dinilai mampu meningkatkan kepercayaan serta memperkaya pengalaman makan, terutama ketika konsumen dapat menyaksikan secara langsung bagaimana bahan pangan diolah (Putra, 2021). Sejalan dengan perubahan tersebut, konsep chef's table berkembang sebagai bentuk penyajian yang menempatkan konsumen dekat dengan area memasak (Fatah et al., 2025). Dalam konsep ini, proses pengolahan makanan ditampilkan secara terbuka sebagai bagian dari pengalaman konsumsi (Putra, 2021). Konsumen dapat mengamati keterampilan chef, tahapan memasak, serta perubahan bahan pangan selama pemasakan berlangsung (Fatah et al., 2025).

Konsep chef's table menuntut konsistensi dan ketelitian dalam penerapan teknik memasak. Karena seluruh proses berlangsung di hadapan konsumen, setiap tahapan pemasakan menjadi bagian dari penilaian kualitas (Putra, 2021). Teknik memasak yang digunakan harus mampu menghasilkan makanan dengan mutu yang stabil sekaligus menarik secara visual dan sensori (Sholichah et al., 2020). Salah satu teknik memasak yang sesuai dengan karakteristik konsep chef's table adalah teknik teppanyaki (Dzikria & Rizal, 2023). Teknik ini menggunakan pelat logam datar dengan suhu tinggi sebagai media pemasakan melalui metode panas kering (Nita, 2021). Kontak langsung antara bahan pangan dan permukaan panas memungkinkan proses pemasakan berlangsung cepat, terkendali, dan mudah diamati oleh konsumen (Dzikria & Rizal, 2023). Dalam perspektif ilmu pangan, teknik memasak dipahami sebagai proses pemanasan bahan yang melibatkan pengendalian suhu dan mekanisme perpindahan panas (McGee, 2004).

McGee menjelaskan bahwa teknik memasak berperan penting dalam menentukan perubahan fisik dan kimia bahan makanan selama pemasakan. Perubahan tersebut pada akhirnya memengaruhi karakteristik sensori makanan yang dihasilkan. Menurut McGee, suhu menjadi faktor fundamental dalam teknik memasak karena menentukan tingkat energi panas yang diterima bahan pangan. Tingkat energi panas tersebut memengaruhi kecepatan pemasakan serta jenis reaksi kimia yang dapat berlangsung selama proses memasak (McGee, 2004). Dalam teknik teppanyaki, pengendalian suhu menjadi aspek krusial agar bahan matang secara optimal tanpa merusak tekstur dan cita rasa alaminya (Nita, 2021).

McGee menegaskan bahwa perbedaan suhu dan cara penghantaran panas pada setiap metode memasak akan menghasilkan karakteristik sensori yang berbeda. Perbedaan tersebut terutama

terlihat pada aspek warna, aroma, tekstur, dan cita rasa makanan (McGee, 2004). Pada teknik teppanyaki, penggunaan panas langsung pada pelat logam datar menciptakan kondisi pemasakan yang khas dibandingkan metode memasak lainnya (Dzikria & Rizal, 2023). Teknik pengolahan bahan merupakan perlakuan memasak yang melibatkan kontak langsung antara bahan pangan dan sumber panas untuk mengendalikan perpindahan panas. Perlakuan tersebut menghasilkan perubahan tekstur, rasa, dan karakteristik sensori bahan secara optimal (McGee, 2004).

Keterampilan chef dalam mengolah bahan secara langsung di atas pelat panas menjadi faktor penting dalam menentukan kualitas hidangan (Putra, 2021). Pada pemasakan dengan panas kering, permukaan bahan makanan memungkinkan terjadinya respons Maillard, respons Maillard ialah respons non-enzimatis dari gula pereduksi dengan asam amino yang membuahkan warna kecokelatan serta aroma gurih khas hasil pemanggangan (McGee, 2004). Reaksi ini berkontribusi besar terhadap daya tarik visual dan aroma makanan (Nita, 2021). Dalam teknik teppanyaki, reaksi Maillard juga menjadi bagian dari pengalaman sensori yang dapat dirasakan langsung oleh konsumen dalam konsep chef's table (Fatah et al., 2025).

Yattaste Japanese Cuisine sebagai restoran yang menerapkan konsep chef's table memanfaatkan teknik teppanyaki sebagai bagian dari pengalaman gastronomi yang ditawarkan kepada konsumen. Proses memasak yang dilakukan secara terbuka menuntut pengendalian suhu, ketepatan teknik pengolahan bahan, serta pengelolaan reaksi Maillard agar kualitas visual, aroma, dan cita rasa hidangan tetap konsisten dan optimal (McGee, 2004).

Fokus analisis ini ialah dalam mengkaji aplikasi teknik memasak teppanyaki dalam konsep chef's table di Yattaste Japanese Cuisine. Penelitian ini menitikberatkan pada indikator suhu, teknik pengolahan bahan, dan reaksi Maillard.



**Gambar 1. Chef Memasak**  
[Sumber: Dokumentasi Pribadi]

\*Korespondensi Penulis:  
E-mail: [xxxx@ubm.ac.id](mailto:xxxx@ubm.ac.id)

## Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif untuk mengkaji penerapan teknik memasak teppanyaki pada menu okonomiyaki dan yakisoba dalam konsep Chef's Table di Yattaste Japanese Cuisine. Pendekatan ini dipilih karena memungkinkan pemahaman fenomena kuliner secara menyeluruh melalui pengamatan terhadap proses memasak, interaksi antara chef dan tamu, serta makna yang muncul dalam praktik gastronomi (Ishtiaq, 2019). Metode ini relevan dalam kajian gastronomi karena menempatkan proses teknis, konteks budaya, dan pengalaman kuliner sebagai bagian penting dari analisis, tidak hanya berfokus pada hasil akhir hidangan (Marwani et al., 2025).

Penghimpunan data dilaksanakan melewati observasi partisipatif, wawancara mendalam, serta dokumentasi sebagaimana direkomendasikan dalam kajian gastronomi dan pariwisata kuliner (Sufa et al., 2020). Observasi partisipatif dilakukan dengan mengamati secara langsung aktivitas memasak pada area teppan saat sesi Chef's Table, yang meliputi pengaturan suhu teppan, teknik pengolahan bahan, serta pembentukan reaksi Maillard. Pengamatan ini digunakan untuk memperoleh gambaran empiris mengenai penerapan teknik memasak teppanyaki dalam konteks pelayanan restoran (Ishtiaq, 2019).

Wawancara mendalam dilakukan secara semi-terstruktur dengan Chef yang bertanggung jawab atas pelaksanaan Chef's Table di Yattaste Japanese Cuisine. Wawancara difokuskan pada pemahaman chef mengenai standar suhu, teknik pengolahan bahan, serta pertimbangan pembentukan warna dan aroma melalui reaksi Maillard. Selain itu, wawancara juga dilakukan dengan beberapa tamu restoran Chef's Table untuk menggali persepsi dan pengalaman kuliner dari sudut pandang konsumen. Menurut Muhammad Ishtiaq (2019), wawancara mendalam memungkinkan peneliti memperoleh penjelasan yang tidak selalu dapat ditangkap melalui observasi saja. Dokumentasi terdiri dari foto, video, maupun notulensi langsung dipakai dalam mengabadikan proses memasak dan interaksi selama sesi Chef's Table serta mendukung hasil pengamatan dan wawancara (Miles et al., 2014)

Analisis data dilakukan dengan menelaah dan mengaitkan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi selaku deskriptif melewati proses pemilahan data, penyusunan data, serta penafsiran makna (Manzilati, 2017). Keabsahan data diperoleh dengan cara membandingkan dan mengonfirmasi temuan dari observasi partisipatif, wawancara dengan chef dan tamu, serta dokumentasi visual.

Kajian teknik memasak dianalisis dengan mengacu pada pemikiran McGee mengenai hubungan antara panas, perubahan sifat bahan, dan pembentukan reaksi Maillard dalam proses memasak (McGee, 2004). Hasil analisis kemudian ditafsirkan dengan menghubungkan praktik memasak teppanyaki di Yattaste Japanese Cuisine dengan konsep gastronomi dan Chef's Table sebagai media komunikasi antara chef dan tamu dalam menyampaikan nilai serta pengalaman kuliner (Luckyardi & Apriliani, 2022).

Secara praktis, penelitian ini menerapkan triangulasi teknik serta sumber untuk mengasumsikan kesamaan perolehan observasi, wawancara, serta dokumentasi dalam menjamin keselarasan tema juga mengklarifikasi perbedaan data. Triangulasi pada analisis ini dilaksanakan dalam mendapatkan data dimana diperoleh dari chef dan tamu dalam restoran Yattaste Japanese Cuisine. Triangulasi dilakukan dengan menggunakan berbagai sumber dan teknik pengumpulan data untuk meningkatkan kredibilitas dalam temuan penelitian. Creswell dan Poth (2018).

## Hasil Dan Pembahasan

### 3.1 Pengaturan Suhu sebagai Faktor Penentu Kualitas pada Teknik Teppanyaki

Pengaturan suhu merupakan faktor krusial dalam teknik memasak teppanyaki karena secara langsung mempengaruhi kualitas sensorik, keamanan pangan, serta keberhasilan proses kimia dan fisik pada bahan makanan. McGee (2004) menegaskan suhu tinggi yang dikelola dengan tepat dapat mengoptimalkan perubahan struktur protein dan karbohidrat tanpa merusak karakter alami bahan pangan. Selain itu, Dekura (2014) menyatakan bahwa, teppanyaki didasarkan pada prinsip kesederhanaan, ketelitian, dan konsistensi terhadap suhu. Fokus utamanya bukanlah pada penggunaan bumbu yang kompleks, melainkan pada kualitas bahan, penanganan yang akurat, dan kontrol selama proses memasak. Dalam teppanyaki, bahan-bahan dimasak langsung di atas teppan dengan persiapan minimal sehingga karakteristik alami bahan-bahan tersebut tetap terjaga.

Chef menyatakan,

*“Suhu itu penting banget. Di teppanyaki kita pakai panas tinggi, tapi tetap harus dikontrol. Kalau apinya terlalu panas, makanan bisa cepat gosong. Tapi kalau kurang panas, hasilnya jadi pucat dan kurang keluar rasanya.”*

*“Makanya kita selalu sesuaikan panas teppan sama bahan yang dimasak.”*



**Gambar 2. Pengaturan Suhu**  
[Sumber: Dokumentasi Pribadi]

Berdasarkan hasil kutipan tersebut, chef menyatakan bahwa suhu teppan tidak digunakan pada tingkat suhu yang sama, pancake gurih Jepang yang dibuat di atas hot plate teppan, koki umumnya memanaskan permukaan hot plate pada kisaran suhu sekitar 160°C hingga 180°C saat mulai memasak adonan, kemudian menaikkan hingga sekitar 200 °C saat membalik adonan agar bagian luar menjadi kecoklatan dan matang merata. Hal ini sejalan dengan, McGee (2020) menyampaikan bahwa penggunaan suhu sedang pada tahap awal bertujuan untuk mematangkan bagian dalam makanan tanpa merusak struktur adonan, sedangkan peningkatan suhu pada tahap akhir berfungsi membentuk tekstur luar yang lebih kering serta warna yang menarik.

Temuan ini relevan dengan hasil observasi, di mana chef terlihat secara aktif mengatur panas teppan selama proses memasak. Penyesuaian suhu dilakukan dengan mempertimbangkan jenis bahan dan tahap pemasakan agar panas dapat bekerja secara merata. Pengendalian suhu ini berdampak langsung pada hasil hidangan, terutama pada warna, tekstur, dan cita rasa makanan.

Tamu restoran menyatakan,

*“Saya bisa melihat chef mengatur suhu teppan dengan tepat, sehingga makanan matang merata dan aromanya keluar dengan sangat nikmat”*

Berdasarkan hasil wawancara, tamu menyampaikan bahwa kemampuan chef untuk mengontrol suhu teppan dengan tepat memberikan keyakinan bahwa makanan dimasak secara profesional dan merata. Tamu dapat merasakan aroma yang lebih kuat dan menggugah selera yang berasal

dari proses memasak, yang membuat pengalaman bersantap menjadi lebih menyenangkan. Proses memasak terbuka ini memungkinkan para tamu untuk tidak hanya menikmati hidangan akhir tetapi juga menghargai keterampilan chef sebagai bagian dari keseluruhan pengalaman Chef's Table.

Temuan ini relevan dengan hasil wawancara antara chef dan tamu hal ini memberikan kesan bahwa hidangan disiapkan dengan cermat, yang kemudian terasa melalui hasil akhir makanan dengan warna yang menarik, tekstur yang tepat, dan cita rasa yang lebih seimbang. Selain itu, proses terbuka ini juga membangun kepercayaan para tamu terhadap kualitas dan konsistensi hidangan yang disajikan. Pernyataan ini sesuai dengan chef dan tamu restoran dengan teori pengendalian panas dalam teknik memasak (heat control), yang menyatakan bahwa suhu memasak harus disesuaikan dengan fase pemasakan untuk memastikan perpindahan panas yang efektif dan hasil yang konsisten (McGee, 2020).

### 3.2 Teknik Pengolahan Bahan sebagai Dasar Konsistensi dan Transparansi

Proses pengolahan bahan dimulai dengan persiapan yang meliputi pemilihan, pengukuran, dan pemotongan bahan menjadi ukuran yang seragam. bahan-bahan tersebut kemudian dicampur atau dimasak langkah demi langkah dalam urutan yang benar, seperti digoreng terlebih dahulu dan menambahkan bumbu kemudian, untuk memastikan pemasakan yang merata serta tekstur dan rasa yang seimbang. Hal ini sejalan dengan Harold McGee (2020), Konsistensi hasil masakan sangat ditentukan oleh pengendalian bahan sejak tahap awal, termasuk rasio bahan, ukuran potong, dan kondisi fisik bahan sebelum terkena panas. Pengolahan bahan yang presisi memungkinkan reaksi fisik dan kimia selama pemasakan berlangsung secara terkendali.

Secara teoritis, menurut McGee(2020), perlakuan bahan sebelum dan selama proses memasak sangat menentukan keberhasilan reaksi fisik dan kimia yang terjadi saat pemanasan. Dalam masakan Jepang seperti okonomiyaki dan yakisoba pengelolaan bahan menekankan kesegaran,keseragaman,dan urutan pengelolaan untuk mempertahankan karakter asli bahan.

Chef menyatakan,

*“Kalau okonomiyaki, semua bahan kita aduk jadi satu dulu, baru dimasak di teppan. Jadi prosesnya lebih ke ‘masak menyeluruh’.”*

*“Sedangkan yakisoba itu lebih ke tumis cepat. Kita main di gerakan tangan, bolak-balik bahan, supaya panasnya kena merata tapi bahannya tetap fresh.”*

Hasil wawancara dengan Chef Joshua menunjukkan bahwa perbedaan teknik pengolahan bahan pada okonomiyaki dan yakisoba secara langsung memengaruhi pola kontrol proses dan karakter kematangan hidangan yang dihasilkan. Pada okonomiyaki, proses pencampuran seluruh bahan sebelum pemasakan di atas teppan mencerminkan pendekatan masak menyeluruh, dimana homogenitas adonan menjadi kunci utama dalam mencapai kematangan yang merata. Teknik ini menuntut ketepatan dalam pengolahan bahan, khususnya pada rasio bahan dan tekstur adonan, agar panas dapat terdistribusi secara teratur selama proses pemanggangan.

Hal ini sejalan dengan McGee (2020), pencampuran bahan sebelum pemasakan berfungsi untuk menyamakan distribusi air, protein, dan pati, sehingga struktur adonan dapat memadat secara teratur saat menerima panas. Dalam konteks okonomiyaki, ketepatan rasio bahan dan tekstur adonan menjadi faktor penting agar panas teppan dapat bekerja efektif tanpa menyebabkan bagian luar terlalu cepat matang sementara bagian dalam masih mentah.



**Gambar 3. Pengolahan bahan makanan  
[Sumber: Dokumentasi Pribadi]**

Tamu restoran menyatakan,

*“Sebagai tamu, saya bisa melihat langsung bagaimana bahan-bahan disiapkan dan dimasak beberapa bagian di atas teppan. Prosesnya terlihat rapi dan teratur, jadi lebih yakin sama kebersihan dan kualitas makanannya.*”

Dalam wawancara, tamu menyampaikan secara langsung konsep dapur terbuka memungkinkan tamu untuk melihat dengan jelas proses persiapan dan memasak yang terjadi di meja dapur. Transparansi ini dianggap menciptakan kesan rapi dan terorganisir, yang membantu membangun kepercayaan terhadap kebersihan, keamanan, dan kualitas makanan yang disajikan. Hal ini menunjukkan bahwa visualisasi proses memasak merupakan faktor penting dalam menciptakan rasa percaya diri dan kenyamanan bagi tamu selama pengalaman bersantap mereka.

Temuan ini relevan dengan hasil temuan antara chef dan tamu restoran, di mana pengolahan bahan yang dilakukan secara bertahap dan terstruktur membantu menjaga konsistensi kualitas hidangan. Pernyataan ini sesuai dengan keseragaman potongan bahan dan urutan pengolahan mempengaruhi tingkat kematangan yang lebih merata serta tekstur yang stabil pada setiap penyajian. Liu, C.-H., Hoang Thanh, N. N., & Fang, Y.-P. (2025).

### **3.3 Reaksi Maillard sebagai Elemen Sensorik dan Visual dalam Teppanyaki**

Reaksi Maillard menjadi indikator penting dalam pembentukan warna dan aroma pada okonomiyaki dan yakisoba. Pada okonomiyaki, reaksi ini terlihat dari perubahan warna permukaan adonan menjadi kecokelatan setelah bersentuhan langsung dengan teppan panas. Dalam kajian teknik memasak, reaksi maillard dipahami sebagai proses kimia non-enzimatik yang berperan fundamental dalam pembentukan warna, aroma, dan cita rasa pada makanan yang dimasak dengan suhu tinggi. McGee (2020) menjelaskan bahwa intensitas reaksi maillard dipengaruhi oleh beberapa faktor utama yaitu suhu, waktu pemanasan, kadar air, pH, serta komposisi bahan.

Chef menyatakan,

*“Nah itu karena suhu teppannya tinggi. Pas bahan kena panas langsung dari besi, di situ muncul warna kecokelatan sama aroma gurih yang khas.”*

*“Biasanya tamu langsung sadar dari baunya dulu sebelum makan. Wangi smoky itu yang bikin teppanyaki beda.”*



**Gambar 4. Reaksi Maillard pada makanan**  
[Sumber: Dokumentasi Pribadi]

Berdasarkan wawancara dengan chef, menjelaskan bahwa mengontrol suhu teppan merupakan bagian penting dari teknik memasak teppanyaki. Chef Joshua menjelaskan bahwa panas tinggi harus digunakan dengan hati-hati untuk menghindari gosong atau membuat makanan terlalu pucat, dan untuk memastikan cita rasa keluar sempurna sesuai dengan bahan-bahan yang dimasak. Hal ini sesuai sejalan Hosry et al, (2025) menyatakan bahwa pemasakan pada suhu tinggi dan terkendali mendukung terjadinya reaksi pencoklatan seperti reaksi *maillard* secara optimal tanpa menyebabkan pemasakan berlebih, sehingga teknik teppanyaki efektif dalam menghasilkan kualitas sensorik yang konsisten, baik dari segi warna, aroma, maupun tekstur makanan karena mereka dapat melihat chef menyesuaikan suhu teppan dengan benar, yang membantu makanan matang merata dan menciptakan aroma yang sangat menggoda.

Tamu restoran menyatakan,

*“Waktu makanannya kena teppan panas, kelihatan langsung berubah warna jadi kecokelatan dan aromanya keluar. Bau smookynya bikin makin lapar sebelum makanannya disajikan”.*

Temuan ini relevan dengan hasil observasi yang menunjukkan bahwa pengendalian suhu dan waktu pemasakan pada proses memasak di atas teppan berperan langsung dalam pembentukan warna kecokelatan dan aroma khas pada permukaan bahan. Selama proses pemasakan, Chef Joshua secara sadar mengatur intensitas panas serta durasi kontak bahan dengan permukaan teppan untuk memastikan terjadinya reaksi *maillard* secara optimal tanpa menyebabkan overcooking. Kondisi kadar air bahan yang relatif rendah pada permukaan, terutama setelah proses penirisan atau penumisan awal, turut mempercepat terbentuknya warna dan aroma hasil reaksi *maillard*.

Kesesuaian antara penjelasan chef dan pengalaman para tamu menunjukkan bahwa pengaturan suhu yang tepat pada teppan tidak hanya memengaruhi kualitas teknis hidangan tetapi juga meningkatkan kenikmatan dan pengalaman bersantap para tamu secara keseluruhan. Hal ini sejalan dengan, Martinus A. J. S. Van Boekel (2023), yang menyatakan bahwa pembentukan warna kecokelatan dan aroma khas pada permukaan bahan pangan sangat dipengaruhi oleh pengendalian suhu pemasakan, durasi pemanasan, dan aktivitas air pada permukaan bahan.

## Kesimpulan

Analisis ini memperlihatkan jika penerapan teknik memasak teppanyaki dalam konsep Chef's Table di Yattaste Japanese Cuisine bukan saja berguna selaku metode pengolahan makanan, namun bisa menjadi komponen esensial berdasarkan pengalaman gastronomi konsumen. Pelaksanaan teknik teppanyaki secara terbuka meningkatkan transparansi proses memasak, interaksi antara chef dan tamu, serta persepsi terhadap kualitas hidangan. Pengaturan suhu teppan yang terkontrol, yaitu pada kisaran 160–180°C pada tahap awal dan meningkat hingga sekitar 200°C pada tahap akhir pemasakan, terbukti berpengaruh signifikan terhadap kematangan, tekstur, warna, aroma, dan cita rasa makanan. Selain itu, teknik pengo bahan yang presisi dan konsisten, mulai dari tahap persiapan hingga proses memasak, mendukung kestabilan mutu hidangan sekaligus membangun kepercayaan konsumen dalam konsep dapur terbuka. Reaksi Maillard yang terbentuk akibat pemanasan suhu tinggi pada permukaan teppan berperan penting dalam pembentukan karakter visual dan aroma khas hidangan, sehingga memperkaya pengalaman bersantap. Secara keseluruhan, keberhasilan konsep Chef's Table berbasis teppanyaki sangat ditentukan oleh keterampilan chef dalam mengendalikan suhu, mengelola bahan, dan mengoptimalkan reaksi Maillard sebagai satu kesatuan proses gastronomi yang bernilai dan berkesan.

## Daftar Pustaka

- Dekura, H. (2014). *Teppanyaki: Modern and Traditional Japanese Cuisine*. New Holland Publishers.
- Dzikria, I., & Rizal, A. (2023). Rancang Bangun Sistem Pemesanan Mandiri Restoran Berbasis Progressive Web Apps. 5(1).
- Fatah, D. P. A. F., Sutiadiningsih, A., & Miranti, M. G. (2025). Studi kasus pengolahan hidangan berbahan dasar ikan dengan teknik panas kering dan panas basah di Hotel Mercure Surabaya Grand Mirama. *Jurnal Sains Boga*, 8(1), 1–9. <https://doi.org/10.21009/JSB.008.1.01>
- Putra, M. K. (2021). Identitas gastronomi dan perspektif pariwisata yang berkelanjutan. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 26(1), 95–110.
- Nita, M. H. D. (2021). Teknik Memasak Panas Kering (Dry Heat Cooking) pada Protein Hewani di Instalasi Gizi RSUD Prof dr. W. Z. Johannes Kupang. *Nutriology: Jurnal Pangan, Gizi, Kesehatan*, 2(2), 30–36 <https://doi.org/10.30812/nutriology.v2i2.1653>
- Sholichah, E., Kumalasari, R., Afifah, N., Indrianti, N., Nurintan, F., Rahayuningtyas, A., & Budiati, T. (2020). Pengaruh Proses Pemasakan dan Penambahan Bahan Pengawet Terhadap Karakteristik Lemang Selama Masa penyimpanan. *JURNAL PANGAN*, 29(2), 149–160. <https://doi.org/10.33964/jp.v29i2.481>
- McGee, H. (2004). *On food and cooking: The science and lore of the kitchen*. Scribner.
- Luckyardi, S., & Apriliani, D. A. (2022). Pemasaran kuliner Indonesia berbasis digital marketing sebagai sarana gastro diplomasi. *Jurnal Ilmiah Bisnis dan Ekonomi Asia*, 16(2), 282–291. <https://doi.org/10.32815/jibeka.v16i2.968>
- Kim, S., Ham, S., Moon, H., & Chua, B.-L. (2025). Cultivating customer perceptions of food preparation transparency: A comprehensive investigation into restaurant branding. *British Food Journal*, 127(10), 3793–3812. <https://doi.org/10.1108/BFJ-09-2024-0951>
- Ishtiaq, M. (2019). Book review Creswell, J. W. (2014). *Research design: Qualitative, quantitative and mixed methods approaches*. *Qualitative Research Journal*, 19(2), 220–224.
- Sufa, S. A., Subiakto, H., Octavianti, M., & Kusuma, E. A. (2020). Wisata gastronomi sebagai daya tarik pengembangan potensi daerah kabupaten sidoarjo. *Mediakom: Jurnal Ilmu Komunikasi*, 4(1), 75-86.

- Van Boekel, M. A. J. S. (2023). Kinetic aspects of the Maillard reaction: A critical review. *Food Chemistry*, 404, 134541.  
<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2022.13454>
- Marwani, I. S., Lestari, Z. A., Pramudya, W., & Yeldi, Y. (2025). Sambal Asam Sebagai Kuliner Lokal Khas Bangka: Kajian Deskriptif Kualitatif Dalam Perspektif Gastronomi. *PESHUM: Jurnal Pendidikan, Sosial dan Humaniora*, 4(3), 5000-5004.
- Matthew B. Miles, A. Michael Huberman, Johnny Saldaña, (2014). *Qualitative data analysis: a methods sourcebook*. Arizona State University.
- Manzilati, A. (2017). *Metodologi penelitian kualitatif: Paradigma, metode, dan aplikasi*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Marwani, I. S., Lestari, Z. A., Pramudya, W., & Yeldi, Y. (2025). Sambal Asam Sebagai Kuliner Lokal Khas Bangka: Kajian Deskriptif Kualitatif Dalam Perspektif Gastronomi. *PESHUM: Jurnal Pendidikan, Sosial dan Humaniora*, 4(3), 5000-5004
- Liu, C.-H., Hoang Thanh, N. N., & Fang, Y.-P. (2025). Cultivating customer perceptions of food preparation transparency: A comprehensive investigation into restaurant branding. *British Food Journal*, 127(10), 3793–3812
- El Hosry, L., et al. (2025). Maillard Reaction: Mechanism, Influencing Parameters, Advantages, Disadvantages, and Food Industrial Applications. *Foods*, 14(11), 1881.  
<https://www.mdpi.com/2304-8158/14/11/1881>

