

ABSTRAK

Di Indonesia pemanfaatan tumbuhan cincau hijau dalam dunia pangan masih belum maksimal, hal ini ditandai dengan minimnya variasi hidangan dengan bahan dasar cincau hijau di pasaran. Penelitian ini mengkaji proses modernisasi dari es cincau hijau menjadi sebuah hidangan penutup modern berupa *mousse* dengan menggunakan pendekatan teknik dekonstruksi makanan untuk menciptakan sensasi, tekstur, dan presentasi baru namun tetap mempertahankan cita rasa asli yang familiar dari hidangan tersebut untuk menarik selera pasar modern yang diukur melalui uji organoleptik dan hedonik oleh 30 orang panelis untuk menilai tingkat penerimaan konsumen terhadap rasa, warna, aroma, tekstur, dan penampilan produk mousse es cincau hijau. Uji organoleptik dan hedonik menyatakan nilai rata-rata sebesar 47% dari segi aroma, 63% dari segi tekstur, 57% dari segi warna, 80% dari segi tampilan, dan 53% dari segi rasa. Secara keseluruhan, hasil penelitian menunjukkan bahwa produk dekonstruksi es cincau hijau menjadi *mousse* sebagai hidangan penutup modern dapat diterima dengan baik oleh panelis dari segi tampilan sebagai atribut dengan penilaian tertinggi.

Kata Kunci: Dekonstruksi Makanan, Es Cincau Hijau, Mousse