



Prihastuti Ekawatiningsih  
Kokom Komariah  
Sutriyati Purwanti

# RESTORAN

untuk Sekolah Menengah Kejuruan



F kgtmqtvRgo dlpccp'Ugnqrcj 'Ogpgpi cj 'Mglwtwcp  
F kgtmqtvLgpf gtcrlOcpclgo gp"Rgpf k kcp"Fcuct" cp"Ogpgpi cj  
Fgr ctgoyp"Rgpf k kcp"Pcukqpcn

Prihastuti Ekawatiningsih  
Kokom Komaiah  
Sutriyati Purwanti

# RESTORAN

**SMK**



Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah  
**Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan**  
Departemen Pendidikan Nasional

# RESTORAN

Untuk SMK

Penulis : Prihastuti Ekawatiningsih  
Kokom Komariah  
Sutriyati Purwanti  
Editor : I Ketut Yudasena

EKA EKAWATININGSIH, Prihatiningsih  
Restoran untuk SMK/oleh Prihastuti Ekawatiningsih, Kokom Komariah,  
Sutriyati Purwanti. ---- Jakarta : Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan  
Dasar dan Menengah, Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan,  
Departemen Pendidikan Nasional, 2008.  
xxiv. 524 hlm  
Daftar Pustaka : 476-481

Diterbitkan oleh  
Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah  
Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan  
Departemen Pendidikan Nasional  
Tahun 2008

## PENGANTAR PENULIS

Puji syukur kami pajatkan ke hadirat Allah SWT yang telah melimpahkan karunia, rahmat, serta petunjuk-Nya sehingga tim penulis dapat menyelesaikan buku yang berjudul "Restoran" sebagai buku pegangan bagi siswa dan guru dalam mengikuti pembelajaran di Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) program keahlian Restoran.

Buku ini terwujud atas biaya Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan dan Badan Standarisasi Nasional Pendidikan (BSNP) sebagai fasilitator, serta rekan seprofesi yang telah memberi masukkan dan bantuan teknis sehingga terselesaikannya buku ini.

Tema pada penulisan buku ini dipilih agar dapat memenuhi kebutuhan dan tuntutan dunia pendidikan kejuruan yang masih terbatas jumlahnya. Di samping itu tuntutan dunia industri atau dunia usaha yang menuntut lulusan SMK Program Keahlian Restoran agar mempunyai kompetensi professional sehingga diharapkan mampu bersaing di pasar global (*competitive advantage*).

Tim penulis berharap semoga buku ini bermanfaat bagi para pembaca semuanya. Kami nantikan segala kritik dan saran yang membangun dari semua pihak untuk ikut serta menyempurnakan buku ini, demi kemajuan pendidikan kejuruan di Indonesia.

Jakarta, 1 Juli 2008

Tim Penulis

## DAFTAR ISI

HALAMAN DEPAN	i
PENGANTAR PENULIS	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xiii
SINOPSIS	xviii
DESKRIPSI KONSEP PENULISAN	xix
PETA KOMPETENSI	xxi
DIAGRAM PENCAPAIAN KOMPETENSI	xxii
BAB I MELAKSANAKAN PROSEDUR SANITASI DAN HYGIENE DI TEMPAT KERJA	1
A. Pengertian, Ruang Lingkup dan Peranan Sanitasi dan Hygiene	1
1. Menerapkan Prosedur Hygiene	2
2. Mengidentifikasi Resiko Hygiene	3
3. Mencegah resiko Hygiene	6
B. Evaluasi dan latihan	13
BAB II MEMBERSIHKAN LOKASI AREA KERJA DAN PERALATAN	14
A. Pendahuluan	14
B. Area Kerja dan Peralatan	14
C. Membersihkan dan Mensanitasi Tempat Kerja	19
D. Membersihkan dan Mensanitasi Area kerja	22
E. Penataan Peralatan di Area Kerja	26
F. Menangani Limbah dan Linen	28
G. Latihan	29
BAB III PERTOLONGAN PERTAMA PADA KECELAKAAN	30
A. Pengertian Keselamatan dan Kesehatan Kerja	31
B. Tujuan Kesehatan dan Keselamatan Kerja	32
C. Program Kesehatan dan Keselamatan Tenaga Kerja	32
D. Langkah Menciptakan Keselamatan dan Memberikan Perawatan yang Tepat	35
E. Monitoring Kecelakaan Tenaga Kerja	41
F. Menyiapkan Laporan Kecelakaan dan Santunan Tenaga Kerja	41
G. Evaluasi	42

BAB IV	MENGELOLA DAN MENYIAPKAN MAKANAN	43
	A. Pendahuluan	43
	B. Tujuan Mise en Place	43
	C. Faktor Penentu Keberhasilan <i>Mise en Place</i>	43
	D. Pengukuran Bahan	49
	E. Penanganan Bahan Pangan	49
	F. Teknik Penanganan Bahan Makanan	50
	G. Latihan dan Tugas	53
BAB V	MENERIMA DAN MENYIMPAN BAHAN MAKANAN	54
	A. Penerimaan Bahan	54
	B. Penyimpanan Bahan Makanan	57
	C. Proses Pengeluaran ( <i>Issuing Process</i> )	61
	D. Tugas/Latihan	62
BAB VI	MENYIAPKAN, MEMBUAT BUMBU DAN MENGOLAH MASAKAN	63
	A. Menyiapkan dan Membuat Bumbu	63
	B. Macam-macam Bumbu	64
	C. Bumbu Dilihat Berdasarkan Kesegarannya	84
	D. Memilih dan Menyimpan Bumbu	89
	E. Macam-macam Bumbu Dasar	90
	F. Pengembangan Bumbu Dasar	92
	G. Latihan	95
BAB VII	PERALATAN DAN METODE DASAR PENGOLAHAN	96
	A. Peralatan Memasak	96
	B. Teknik Dasar Pengolahan Makanan	107
	C. Contoh Hidangan	117
	D. Latihan	117
BAB VIII	MENYIAPKAN KALDU DAN SAUS	118
	A. Menyiapkan Kaldu	118
	B. Menyiapkan Saus (Sauce)	125
	C. Tugas dan Latihan	144
Bab IX	MENGOLAH DAN MENYAJIKAN HIDANGAN PEMBUKA DAN SALAD	145
	A. Hidangan Pembuka ( <i>Appetizer</i> )	145
	B. Jenis Hidangan Pembuka	145
	C. Bahan Pembuatan Hidangan Pembuka	145
	D. Klasifikasi Hidangan Pembuka	146
	E. Resep Pembuatan Canape	155

	F. Resep-resep Aspic Jelly	157
	G. Resep Dasar Pate	159
	H. Resep-resep Galantine	161
	I. Resep dan Contoh Hidangan	164
	J. Teknik Penyimpanan Hidangan Pembuka	166
	K. Evaluasi	167
BAB X	MENYIAPKAN MENGOLAH DAN MENYAJIKAN SUP	168
	A. Pengertian Sup	168
	B. Fungsi Sup	168
	C. Bahan-bahan Pembuatan Sup	168
	D. Klasifikasi Sup	169
	E. Penyajian Sup dan Soto	174
	F. Kriteria Sup dan Soto	175
	G. Resep Dasar Kaldu, macam-macam Sup dan Soto	176
	H. Evaluasi	189
BAB XI	HIDANGAN NASI MIE DAN PASTA	190
	A. Pendahuluan	190
	B. Macam-macam Hidangan Nasi	191
	C. Metode Pengolahan Nasi	197
	D. Pengolahan Hidangan Mie	198
	E. Bahan Makanan Nasi dan Mie	199
	F. Menyiapkan Bahan dan Bumbu Hidangan Nasi dan Mie	204
	G. Penyajian Nasi dan Mie	205
	H. Pasta, Jenis dan Pengolahan	206
	I. Cara penyajian Nasi, Mie dan Pasta	214
	J. Resep-resep Hidangan Nasi, Mie dan Pasta	215
	K. Latihan	225
BAB XII	MENGOLAH DAN MENYAJIKAN SANDWICH	226
	A. Pengertian sandwich	226
	B. Komposisi Sandwich.	226
	C. Jenis-jenis Sandwich	227
	D. Persiapan pembuatan Sandwich	228
	E. Teknik Pembuatan Sadwich	226
	F. Penyajian Sandwich	230
	G. Porsi Sandwich	232
	H. Standard Sandwich	232
	I. Tugas	232

BAB XIII	MENGOLAH DAN MENYAJIKAN HIDANGAN DARI SAYURAN DAN TELUR	233
	A. Jenis Sayuran	233
	B. Macam-macam Potongan Sayuran.	238
	C. Hal-hal yang Perlu Diperhatikan dalam Memasak sayuran	241
	D. Teknik Memasak Sayuran yang Tepat	241
	E. Cara Memasak yang Cocok untuk Bermacam-macam Sayuran	242
	F. Teknik-teknik Penyelesaian Pengolahan Sayuran	243
	G. Hidangan Sayur dan Sayuran pada Menu Indonesia	245
	H. Resep-resep Olahan Sayuran	246
	I. Telur	252
	J. Struktur Fisik Telur	253
	K. Nilai Gizi Telur	254
	L. Teknik Memilih Telur	255
	M. Penentuan Kualitas Telur	255
	N. Prinsip dasar Memasak Telur	256
	O. Metode Memasak Telur	256
	P. Metode Memecahkan Telur	257
	Q. Fungsi Telur dalam Pengolahan	259
	R. Penyimpanan Telur	259
	S. Evaluasi	261
BAB XIV	MENYIAPKAN DAN MENGOLAH UNGGAS	262
	A. Pengertian Unggas	262
	A. Klasifikasi Unggas	262
	B. Kualitas Unggas	263
	C. Persiapan Pengolahan Ungga	264
	D. Teknik Memotong Ayam dan Unggas	265
	E. Nama-nama Potongan Carcas	267
	F. Cara Penyimpanan Unggas	267
	G. Macam-macam Hidangan Unggas	268
	H. Kari Pengertian dan Asalnya	269
	I. Penerapan Kari pada Berbagai Masakan	270
	J. Latihan	272
BAB XV	MENYIAPKAN MENGOLAH SEAFOOD	273
	A. Pengantar	273
	B. Penggolongan Ikan	273
	C. Penggolongan kerang-kerangan	274
	D. Struktur Ikan	275
	E. Nutrisi	275
	F. Pemilihan Ikan	276

G.	Penyimpanan Ikan	277
H.	Penanganan Ikan	279
I.	Porsi dan Teknik Pengolahan Ikan	284
J.	Variasi Hidangan Ikan	287
K.	Variasi Hidangan dari Ikan Berkulit Keras	289
L.	Bumbu dan Saus Hidangan <i>Seafood</i>	290
M.	Menyimpan Ikan dan <i>Seafood</i>	290
N.	Latihan	292
<b>BAB XVI</b>	<b>PENGOLAHAN HIDANGAN UTAMA DARI DAGING</b>	<b>294</b>
A.	Daging	294
B.	Hal-hal Yang Harus Diketahui Sebelum Proses Pengolahan Daging	296
C.	Cara Melunakkan Daging	297
D.	Langkah-langkah Pembersihan	298
E.	Teknik Memotong Daging	298
F.	Potongan Daging Dan Penggunaannya	298
G.	Beberapa Cara Memotong	299
H.	Penuntun Porsi	302
I.	Membuat Daging Tahan Lama/Pengawetan	305
J.	Cara Menyimpan Daging	305
K.	Hidangan Daging Sapi ( <i>Beef Dishes</i> )	307
L.	Hidangan Daging Sapi Muda ( <i>Veal Dishes</i> )	308
M.	Hidangan Daging Kambing ( <i>Lamb Dishes</i> )	308
N.	Hidangan Babi (Pork)	309
O.	Sate dan Ragamnya	310
P.	Penyajian Sate	313
Q.	Resep Hidangan Sate	314
R.	Tugas	316
<b>BAB XVII</b>	<b>HIDANGAN PENUTUP (<i>DESSERT</i>)</b>	<b>317</b>
A.	Pengertian Hidangan Penutup ( <i>Dessert</i> )	317
B.	Macam-macam Hidangan Penutup ( <i>Desert</i> )	317
C.	Klasifikasi Hidangan Penutup ( <i>Dessert</i> )	318
D.	<i>Sauce Dessert</i>	324
E.	Penyajian dan Garnish Hidangan Penutup ( <i>Dessert</i> )	324
F.	Porsi Hidangan Penutup ( <i>Dessert</i> )	328
G.	Resep-Resep Hidangan Penutup ( <i>Dessert</i> )	328
H.	Latihan	336

BAB XVIII	MENYIAPKAN DAN MENYAJIKAN HIDANGAN DIET	337
	A. Pendahuluan	337
	B. Diet Untuk Berbagai Penyakit	337
	C. Jenis Makanan Untuk Diet	340
	D. Evaluasi	343
BAB XIX	MENYIAPKAN PENGHUBUNG ANTARA AREA DAPUR DAN AREA PELAYANAN	344
	A. <i>Lay Out</i> dan Tata Letak	344
	B. Penyerasan Pekerjaan dan Lingkungan	347
	C. Penataan Peralatan	348
	D. <i>Work Center</i>	349
	E. Menghubungkan Area Dapur dan Area Pelayanan	351
	F. Komunikasi Antar Dapur dan Titik Pelayanan	353
	G. Evaluasi	355
BAB XX	MENYEDIAKAN LAYANAN MAKANAN DAN MINUMAN	356
	A. Ruang Lingkup Layanan Makanan dan Minuman	356
	B. Persiapan Pelayanan Restoran ( <i>Pre Operation</i> )	358
	C. Mengatur Meja ( <i>Table Setting</i> )	363
	D. Evaluasi	372
	E. Tahap-tahap Pelayanan Makanan	373
	F. Mengambil dan Memproses Makanan	396
	G. Menyajikan Makanan dan Minuman.	399
	H. Evaluasi	411
BAB XXI	PELAYANAN KAMAR ( <i>ROOM SERVICE</i> )	412
	A. Orientasi <i>Room Service</i>	412
	B. Fungsi <i>Room Service</i>	412
	C. Susunan Petugas <i>Room Service</i>	412
	D. Operasi <i>Room Service</i>	414
	E. Peralatan <i>Room Service</i>	415
	F. Pengambilan Pesanan	417
	G. Penyiapan Peralatan Makan di atas Baki ( <i>Tray</i> )	419
	H. Menyiapkan Baki untuk Makan Pagi	420
	I. Evaluasi	423

BAB XXII	MENYAJIKAN MINUMAN ALKOHOL DAN NON ALKOHOL	424
	A. Minuman Non Alkohol	424
	B. Minuman Alkohol	427
	C. Peralatan Bar dan Fungsinya	431
	D. Hiasan Minuman	441
	E. Resep Standar Minuman	442
	F. Evaluasi	443
BAB XXIII	MENYIAPKAN HIDANGAN PRASMANAN (BUFFET)	444
	A. Pengertian Prasmanan (Buffet)	444
	B. Menyiapkan Penataan Tempat dan Peralatan Buffet	445
	C. Menyiapkan dan Menata Makanan dan Minuman untuk Buffet	449
	D. Evaluasi	451
BAB XXIV	MERENCANAKAN USAHA JASA BOGA	452
	A. Latar Belakang	452
	B. Motivasi Berwirausaha	452
	C. Langkah yang Dilakukan untuk Memulai Suatu Usaha Boga	454
	D. Langkah-Langkah Rancangan Usaha Boga	455
	E. Manajemen Usaha Boga	459
	F. Manajemen Usaha dan Peluang Usaha	462
	G. Pemasaran	465
	H. Latihan	475
	DAFTAR PUSTAKA	476
	GLOSARIUM	483
	INDEKS	

## DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1	Bahan Dan Obat Pembersih Peralatan Dan Ruang	20
Tabel 5. 1	Contoh Format Kartu Pengajuan Permintaan Pembelanjaan	56
Tabel 5. 2	Contoh Format Bin Card	56
Tabel 5. 3	Contoh Format Lembar Penerimaan Dan Pendistribusian Barang Pada Masing-Masing Bagian	57
Tabel 5.4	Contoh Format Laporan Pengeluaran Barang Unit: Dapur	62
Tabel 5.5	Contoh Format Kartu Pelaporan Bahan Rusak Dan Kadaluarsa	62
Tabel 6.1	Bumbu Dasar Putih	92
Tabel 6.2	Bumbu Dasar Kuning	93
Tabel 6.3	Bumbu Dasar Merah	94
Tabel 7.1	Contoh Hidangan Berdasarkan Teknik Olah	117
Tabel 8.1	<i>White Stock</i>	123
Tabel 8.2	<i>Brown Stock</i>	124
Tabel 8.3	<i>Beef Broth</i>	125
Tabel 8.4	<i>Saus Dasar</i>	129
Tabel 8.5	<i>The Small White Sauce ( Turunan Saus Putih)</i>	131
Tabel 8.6	<i>The Small Brown Sauce ( Turunan Saus Coklat)</i>	132
Tabel 8.7	<i>The Small Red Sauce ( Turunan Saus Merah)</i>	133
Tabel 8.8	<i>The Small Batter Sauce ( Turunan Sauce Butter)</i>	133
Tabel 8.9	<i>The Small Oil Sauce ( Turunan Saus Minyak)</i>	133
Tabel 8.10	<i>Saus Bechamel</i>	135
Tabel 8.11	<i>Saus Veloute</i>	136
Tabel 8.12	<i>Brown Sauce (Espagnole)</i>	137
Table 8.13	<i>Demiglace</i>	138
Table 8.14	<i>Saus Tomat Dengan Roux</i>	139
Tabel 8.15	<i>Saus Holandaise</i>	140
Tabel 8.16	<i>Saus Mayonaise</i>	141
Tabel 8.17	<i>Sweet Sauce/ Caramel Sauce</i>	143

Tabel 9.1	<i>Tomato Canape</i>	155
Tabel 9.2.	<i>Avocado And Cocktail Sauce Canape</i>	155
Tabel 9.3	<i>Asparagus Canape</i>	156
Tabel 9.4	<i>Aspic Jelly</i>	157
Tabel 9.5	<i>Pastry Dough</i>	159
Tabel 9.6	<i>Chicken Pate</i>	159
Tabel 9.7	<i>Chicken Galantine</i>	161
Tabel 9.8	<i>Beef Galantine</i>	162
Tabel 9.9	<i>Balotine Of Lamb</i>	162
Tabel 10.1	<i>Kaldu Putih (White Stock)</i>	176
Tabel 10.2	<i>Kaldu Coklat (Brown Stock)</i>	177
Tabel 10.3	<i>Beef Broth</i>	178
Tabel 10.4	<i>Vegetable Soup</i>	179
Tabel 10.5	<i>Conssome</i>	180
Tabel 10.6	<i>Cream Of Mushroom Soup</i>	181
Tabel 10.7	<i>Shrimp Bisque</i>	182
Tabel 10.8	<i>England Cream Chowder</i>	183
Tabel 10.9	<i>Puree Of Potatoes Soup</i>	184
Tabel 10.10	<i>Ministrone Soup</i>	185
Tabel 10.11	<i>Soto Betawi</i>	186
Tabel 10.12	<i>Soto Kudus</i>	187
Tabel 10.13	<i>Soto Padang</i>	188
Tabel 11.1	Jenis Beras Dan Penggunaannya	201
Tabel 11.2	Bahan dan Bumbu Nasi dan Mie	204
Tabel 11.3	Kandungan Gizi Dalam 100 Gram Pasta	208
Tabel 11.4	Jenis-Jenis Pasta Dan Spesifikasinya	210
Tabel 11.5	Nasi Kuning	215
Tabel 11.6	Nasi Gurah	216
Tabel 11.7	Bakmi Goreng (1)	217
Tabel 11.8	Bakmi Goreng (2)	218
Tabel 11.9	Bihun Goreng	219
Tabel 11.10	Mie Kuah	220
Tabel 11.11	Nasi Goreng Babat	221
Tabel 11.12	Nasi Goreng Istimewa	222
Tabel 11.13	<i>Rice Pilaff</i>	223
Tabel 11.14	<i>Risoto</i>	223
Tabel 11.15	<i>Lasagna Roll</i>	224
Tabel 11.16	<i>Zity With Spicy Sauce</i>	225
Tabel 13.1	<i>Butter Spinach</i>	246
Tabel 13.2	<i>Assorted Vegetable</i>	247
Tabel 13.3	<i>Jardiniere Vegetable</i>	247

Tabel 13.4	<i>Cauli Flower Morney</i>	248
Tabel 13.5	<i>Ratatoule Nicoise</i>	248
Tabel 13.6	<i>Vichy Carrot</i>	249
Tabel 13.7	Sayur Menir	249
Tabel 13.8	Terancam	250
Tabel 13.9	Sayur Asam	251
Tabel 13.10	Ca Kangkung	252
Tabel 15.1	Keuntungan Dan Kerugian Dari Dua Proses Menguliti	283
Tabel 15.2	Jenis Dan Porsi Ikan	285
Tabel 15.3	Teknik Cara Mengolah Ikan Berdasarkan Macam Potongan	285
Tabel 15.4	Abon Ikan	292
Tabel 15.5	Dendeng Ikan	293
Tabel 16.1	Sate Kambing atau Sate Ayam	314
Tabel 16.2	Bumbu Kacang	315
Tabel 17.1	Penggunaan Garnis dalam Dessert	326
Tabel 17.2	Marmer Puding	328
Tabel 17.3	Bavarois Hopyes	329
Tabel 17.4	Cream Caramel	330
Tabel 17.5	Bread Puding	331
Tabel 17.6	Chocolate Mousses	332
Tabel 17.7	Mocha Ice Cream	333
Tabel 17.8	Shorbet	334
Tabel 17.9	Coupe St Jaquest	334
Tabel 17.10	Devil Pan Cake	335
Tabel 18.1	Tipe Terapeutik Diet	339
Tabel 19.1.1	Contoh Daftar Periksa	352
Tabel 19.1.2	Contoh Daftar Periksa	353
Tabel 19.2	Sikap Tubuh dan Kesan yang Ditimbulkan	354
Tabel 20.1	Jenis Peralatan yang Digunakan dalam Pelayanan Makanan	369
Tabel 20.2	Contoh Buku Pesanan	397
Tabel 22.1	Anggur Pengiring Hidangan	422

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Penyesuaian Tempat Kerja Dengan Ukuran Tubuh Pria (Dalam Inch/2,54 Cm Per Inchi)	27
Gambar 2.2	Penyesuaian Tempat Kerja Dengan Ukuran Tubuh Wanita (Dalam Inch/2,54 Cm Per Inchi)	27
Gambar 3.1	Contoh Kecelakaan Kerja Dan Penangannya	37
Gambar 3.2	Contoh Kecelakaan Kerja	40
Gambar 4.1	<i>Bowl Chopper</i>	44
Gambar 4.2.1	Mesin Pengiris Daging	44
Gambar 4.2.2.	Mesin Pengiris Daging	44
Gambar 4.3	Pengupas Kentang	45
Gambar 4.4.1.	Alat-Alat Dari Alumunium	47
Gambar 4.4.2.	Alat-Alat Dari Alumunium	47
Gambar 4.5.1	<i>Pipping Bag</i>	48
Gambar 4.5.2	<i>Muslin Cloth</i>	48
Gambar 5.1	Bagan Klasifikasi Tempat Penyimpanan Basah	60
Gambar 6.1	Cabai Merah	64
Gambar 6.2	Asam	65
Gambar 6.3	Jeruk Purut	66
Gambar 6.4	Jeruk Nipis	67
Gambar 6.5	Merica	68
Gambar 6.6	Cengkeh	69
Gambar 6.7	Kayu Manis	70
Gambar 6..8	Daun Kayu Manis	70
Gambar 6.9	Daun Salam	72
Gambar 6.10	Daun Bawang	72
Gambar 6.11	Bawang Merah	74
Gambar 6.12	Bawang Putih	75
Gambar 6.13	Jahe	75
Gambar 6.14	Kencur	76
Gambar 6.15	Lengkuas	77
Gambar 6.16	Serai	77
Gambar 6.17	Jintan	79
Gambar 6.18	Pohon Kemiri	80
Gambar 6.19	Kemiri	80
Gambar 6.20	Ketumbar	81
Gambar 6.21	Pala	82

Gambar 7.1	General Purpose Oven	97
Gambar 7.21	Convection Oven	97
Gambar 7.21	Convection Oven	97
Gambar 7.3.1	Bakers/Pastry Oven	98
Gambar 7.3.2	Bakers/Pastry Oven	98
Gambar 7.4.1	Pizza Oven	98
Gambar 7.4.2	Pizza Oven	98
Gambar 7.5.1	Microwave Oven	99
Gambar 7.5.1	Microwave Oven	99
Gambar 7.6.1	Kombinasi Microwave Dan Convection Oven	99
Gambar 7.6.2	Kombinasi Microwave Dan Convection Oven	99
Gambar 7.7.1	Roast And Hold Oven	100
Gambar 7.7.2	Roast And Hold Oven	100
Gambar 7.8.1	Regeneration Oven	100
Gambar 7.8.2	Regeneration Oven	100
Gambar 7.9.1	Steam Convection Oven	101
Gambar 7.9.2	Steam Convection Oven	101
Gambar 7.10	Boiling Pan	101
Gambar 7.11.1	Boiling Table	102
Gambar 7.11.2	Boiling Table	102
Gambar 7.12.1	Stock Pot Stand	102
Gambar 7.12.1	Stock Pot Stand	102
Gambar 7.13	Titling Kettle	103
Gambar 7.14	Continous Fryer	103
Gambar 7.15.1	Salamander Grill	104
Gambar 7.15.2	Salamander Grill	104
Gambar 7.16.1	Contact Grill	105
Gambar 7.16.2	Contact Grill	105
Gambar 7.17	Salamander Grill	105
Gambar 7.18	Convection Steamer	106
Gambar 7.19.	Breatt Pan	107
Gambar 7.20	Air Yang Direbus (Boil)	107
Gambar 7.21	Steamer	109
Gambar 7.22	Proses Poaching	110
Gambar 7.23.	Proses Pembuatan Poach Egg	110
Gambar 7.24	Braising	111
Gambar 7.25	Teknik Braising Daging	111
Gambar 7.26	Proses Blanching	112
Gambar 7.27	Contoh Makanan Dengan Proses Baking	113
Gambar 7.28	Proses Sauting	115
Gambar 7.29	Makanan Dengan Proses Deep Frying	116

Gambar 7.30	Contoh Metode Shallow Fryng	116
Gambar 9.1.	Contoh Hidangan Pembuka Panas	167
Gambar 9.2.	Contoh Hidangan Pembuka Dingin	167
Gambar 10.1.	Soup Jernih	170
Gambar 10.2.	Soup Kental	172
Gambar 10.3.	Aneka Hidangan Soto	175
Gambar 11.1	Bubur	191
Gambar 11.2	Nasi Tim	191
Gambar 11.3	Nasi Liwet	192
Gambar 11.4	Nasi Goreng	193
Gambar 11.5	Nasi Kuning	196
Gambar 11.6	Tumpeng	196
Gambar 11.7	Diagram Alir Proses Pembuatan Mie Telur	203
Gambar 11.8	Lasagna	206
Gambar 11.9	Spagheti Bollognaise	207
Gambar 11.10	Alat Manual Penggiling Mie	208
Gambar 11.11	Pasta Yang Dibuat Dengan Mesin Ekstrusi	208
Gambar 11.12	Pengolahan Dried Pasta	211
Gambar 11.13	Proses Pengolahan Dried Pasta	212
Gambar 12.1	Aneka Sandwich	232
Gambar 13.1.1.	Berbagai Macam Potongan sayuran	239
Gambar 13.1.2.	Berbagai Macam Potongan sayuran	240
Gambar 13.2.	Olahan Hidangan Sayuran	246
Gambar 13.3	Struktur Telur	253
Gambar 13.4	Telur Ayam Negeri, Telur Bebek Dan Telur Ayam Kampung	254
Gambar 13.5	Telur Yang Masih Segar	255
Gambar 13.6	Olahan Telur pada Hidangan Indonesia	261
Gambar 13.7	Olahan Telur pada Hidangan Asing	261
Gambar 14.1	Potongan Carcas	267
Gambar 14.2	Kari Ayam Masakan India	269
Gambar 15.1	Ikan yang Disimpan dalam Es	277
Gambar 15.2	Ikan Utuh	279
Gambar 15.3	Proses Fillet	281
Gambar 15.4	Hasil Fillet	281
Gambar 15.5	Belut Goreng	287
Gambar 15.6	Ikan Saus Asam Manis	288
Gambar 15.7	Ikan Bumbu Rujak	290
Gambar 15.8	Ikan Asap	291
Gambar 15.9	Abon Ikan	291
Gambar 16.1	Sapi dan Bagian-Bagiannya	294

Gambar 16.2	Lamb dan Bagian-Bagiannya	295
Gambar 16.3	Daging Kambing	295
Gambar 16.4	Pork Dan Bagian-Bagiannya	296
Gambar 16.5	Sate Ayam	311
Gambar 16.6	Sate Kambing	311
Gambar 16.7	Proses Pemanggangan Sate	312
Gambar 16.8	Penyajian Sate	314
Gambar 17.1	Aneka Hidangan Penutup	327
Gambar 18.1	Bahan Makanan Tinggi Serat	340
Gambar 18.2	Makanan Cair	343
Gambar 19.1	Diagram Hubungan Work Center	344
Gambar 19.2	Hubungan Setiap Fungsi Yang Berhubungan Dengan Restoran.	345
Gambar 19.4	Alur Kerja Yang Efektif	346
Gambar 19.5	Lay Out Sistematis	346
Gambar 19.6	Jangkauan Ukuran Normal Dengan Maksimum Area Kerja Seorang Laki-Laki, Untuk Wanita Dikurangi 10 %	350
Gambar 19.7	Waiter Membawa Hidangan dari Dapur Restoran	351
Gambar 19.8	Contoh Bekerja Kelompok dalam Area Restoran	355
Gambar 20.1.1	Tahapan Table Set Up	364
Gambar 20.1.2	Tahapan Table Set Up	365
Gambar 20.1.3	Tahapan Table Set Up	365
Gambar 20.1.4	Tahapan Table Set Up	366
Gambar 20.1.5	Tahapan Table Set Up	366
Gambar 20.1.6	Tahapan Table Set Up	366
Gambar 20.2	Basic Table Setting	367
Gambar 20.3	Standart Table Setting	367
Gambar 20.4	Elaborate Table Setting	368
Gambar 20.5	Teknik Membawa Satu Piring	400
Gambar 20.6	Teknik Membawa Dua Piring	400
Gambar 20.7	Teknik Membawa Tiga Piring	401
Gambar 20.8	Teknik Membawa Empat Piring	401
Gambar 20.9	Contoh Makanan Yang Disajikan Dengan Service Spoon Dan Fork	410
Gambar 21.1	Waiter Siap Mengantar Makanan Ke Kamar	421
Gambar 22.1	Minuman Kopi	426
Gambar 22.2	Minuman Coklat	426
Gambar 22.3	Minuman Juice	427

Gambar 22.4	Wine	428
Gambar 22.5	Macam-Macam Gelas Cocktail	431
Gambar 23.1	Contoh Penaaan Peralatan Buffet	446
Gambar 23.2	Model Susunan Meja Prasmanan	447
Gambar 23.3	Model Susunan Meja Prasmanan (Buffet) Dengan Variasi Bentuk	448
Gambar 23.4	Penataan Meja Buffet Model Straight Line Shape	448
Gambar 24.1	Restoran	464
Gambar 24.2	Warung Lesehan	464
Gambar 24.3	Café	465
Gambar 24.4	Kantin Sekolah	465
Gambar 24.5	Marketing Mix (Bauran Pemasaran)	467
Gambar 24.6	Produk Jasa Boga	468
Gambar 24.7	Menu dengan berbagai variasi harga	469
Gambar 24.8	Pendistribusian dengan <i>Delivery Service</i>	471
Gambar 24.9	Gambar 24.9 Contoh Bentuk Promosi	472
Gambar 24.10	Karyawan	473
Gambar 24.11	Bentuk <i>physical evidence</i> Berupa Suasana Nyaman	473
Gambar 24.12	Bentuk <i>physical evidence</i> Berupa pelayanan yang ramah	474

## **BAB I**

### **MELAKSANAKAN PROSEDUR *SANITASI* DAN *HYGIENE* DI TEMPAT KERJA**

#### **A. Pengertian, Ruang Lingkup dan Peranan Sanitasi dan *Hygiene***

Pangan merupakan salah satu kebutuhan dasar atau primer bagi manusia. Semakin maju suatu bangsa, tuntutan dan perhatian terhadap kualitas pangan yang akan dikonsumsi semakin besar. Tujuan mengkonsumsi makanan bukan lagi sekedar mengatasi rasa lapar, tetapi semakin kompleks. Konsumen semakin sadar bahwa pangan merupakan sumber utama pemenuhan kebutuhan zat-zat gizi, seperti protein, karbohidrat, vitamin dan mineral untuk menjaga kesehatan tubuh. Dewasa ini masyarakat semakin selektif dalam menentukan kebutuhan akan makanan dengan pertimbangan adalah faktor keamanan makanan.

Seiring dengan kemajuan jaman semakin banyak orang yang tidak mempunyai waktu luang untuk menyiapkan makanan sendiri untuk dikonsumsi. Dengan demikian mereka tergantung pada pelayanan jasa boga yang menyediakan makanan, diantaranya adalah restoran. Institusi jasa boga memiliki tanggung jawab yang besar dalam menyediakan makanan yang berkualitas.

Masalah kualitas dalam makanan adalah penting. Terutama bila kita melayani untuk orang lain. Secara sederhana kualitas menunjuk pada mengerjakan sesuatu yang lebih baik dari kemarin, walaupun ukuran kualitas adalah relatif. Suatu usaha yang ditangani secara profesional harus menggunakan standar agar tercapai suatu produk yang konsisten. Kualitas dapat diupayakan dengan memperbaiki aroma, tekstur, suasana dan penampilan. Masalah sanitasii dalam bidang makanan nampaknya masih dianggap sebagai suatu usaha yang sia-sia sehingga banyak orang yang mengabaikannya. Banyak orang yang menganggap dalam usaha makanan yang terpenting adalah laku, enak, dan laba yang banyak. Tetapi bagaimana membuat penampilan yang bersih, baik, dan aman untuk dimakan belum sepenuhnya menjadi perhatian.

Menghadapi kompetisi usaha dalam bidang makanan yang terjadi saat ini, maka pengetahuan tentang sanitasi dan higiene menjadi sangat penting dan merupakan suatu sistem yang harus dilakukan oleh semua usaha yang tergabung dalam suatu usaha pelayanan makanan. Sanitasi dan higiene diperlukan mulai dari perencanaan menu, pembelian bahan, penerimaan barang, penyimpanan, pengeluaran barang, persiapan pengolahan, pengolahan, kegiatan menjaga makanan sebelum disajikan, kegiatan penyajian, sampai pada kegiatan pencucian dan perawatan.

Walaupun disadari terdapat variasi sub sistem sanitasi yang disesuaikan dengan besar kecilnya usaha pelayanan makanan, namun masalah sanitasi harus tetap memperhatikan setiap langkah kegiatan. Terdapat empat hal yang perlu diperhatikan dalam pengolahan makanan, yaitu: personal higiene, inventarisasi, fasilitas, dan peralatan.

## 1. Menerapkan Prosedur *Hygiene*

### a. Personal *Hygiene*

Tujuan higiene personil dalam pengolahan makanan adalah untuk memberikan pengertian dasar kepada para pengelola makanan mengapa kebersihan didalam penanganan dan pengolahan makanan sangat penting, bagaimana dan mengapa keracunan dan kerusakan makanan terjadi dan bagaimana cara yang termudah dan yang paling efektif untuk mencegah hal tersebut

Tenaga kerja yang telah dilatih sanitasi dan higiene dapat meningkatkan konsumen karena konsumen merasa mendapat kenyamanan. Berbagai program dapat dilatihkan kepada tenaga kerja yaitu menjaga dan merawat kebersihan diri sendiri yang meliputi kebersihan rambut, kuku, kulit, dan pakaian. Selain itu program yang berkaitan dengan peralatan dan berbagai fasilitas dijaga agar selalu bersih sehingga dapat menaikkan daya pakai alat, menjaga dinding, lantai, langit-langit dari kerusakan. Selanjutnya pengetahuan tentang bagaimana menangani makanan, teknik penyimpanan yang dapat menurunkan kerusakan makanan.

Semua tenaga kerja harus ditanamkan tanggung jawab untuk menghindarkan tercemarnya makanan dengan cara menjaga kebersihan diri sendiri dari kebiasaan yang tidak baik. Seperti memegang rambut dan hidung di tempat pengolahan, merokok di tempat pengolahan, bersin di tempat pengolahan, hendaklah mengenakan perhiasan seperlunya, mencuci tangan dengan sabun setiap akan memegang makanan.

b. Cara–cara menjaga kebersihan personal *hygiene*

- 1) Mandi secara teratur
- 2) Menyikat gigi
- 3) Berpakaian bersih
- 4) Membiasakan membersihkan lubang hidung
- 5) Membuang kotoran pada tempatnya
- 6) Kulit harus di jaga kebersihannya
- 7) Tangan tidak boleh kotor
- 8) Jangan meludah sembarangan
- 9) Menyisir rambut

2. Mengi denti fi kasi Resi ko *Hygiene*

a. Keracunan makanan oleh bakteri

Bakteri berkembang biak dengan membelah diri menjadi 2 bagian atau disebut juga Mitosis. Pada temperature 30°C hingga 41°C jumlahnya akan bertambah dua kali lipat setiap 15 menit dan dalam 5 jam menjadi 1 juta.

Bakteri akan berhenti berkembang biak pada temperature diatas 74°C dan di bawah 4°C. Pada temperature dingin bakteri akan beristirahat. Bakteri Patogen berkembang biak pada suhu 37 °C sama dengan suhu tubuh manusia. Bakteri ini dapat tertularkan melalui makanan yang tersentuh oleh tangan kotor, lap kotor dan berdebu, meja dan peralatan dapur yang kotor.

Bahan–bahan makanan seperti Milk, Butter, Margarine Yoghurt, Cheese dapat disimpan pada temperature 4 °C. Untuk telur disimpan pada temperature -6°C hingga 7°C. Buah–buahan dan sayur–sayuran disimpan pada temperature 10°C. Daging disimpan pada temperature 5°C hingga 8°C. Seafood dapat disimpan pada temperature 2°C hingga 5°C. Untuk “Danger Zone” (zona bahaya) 37°C hingga 69°C dimana bakteri bisa berkembang secara cepat dengan kelipatan 2 (dua).

b. Keracunan Makanan Biologis

Berbagai macam tanaman dan hewan mangandung toksin-toksin alami yang bisa menimbulkan keracunan jika dimakan. Diantaranya termasuk :

*Jamur*

Tanaman jamur yang mengandung toksin dari tampak luarnya mirip sekali dengan jenis-jenis yang tidak mengandung toksin dan beracun jika dimakan mentah ataupun dimasak. Maka penting sekali agar membeli jamur hanya dari sumber yang dapat diandalkan.

*Kentang Hijau*

Ini mangandung solanin yang bisa menimbulkan sakit atau kematian jika dimakan dalam jumlah besar. Kentang yang hijau harus senantiasa dibuang.

*Hidangan hasil laut*

Beberapa bahan makanan hasil laut mangandung racun atau logam – logam berat. Termasuk dalam ini tiram, kerang dan segolongan ikan. Maka penting sekali bahwa penyediaan bahan makanan hasil laut akan diperoleh dari sumber – sumber yang terpercaya.

c. Keracunan Makanan Kimia

Makanan bisa tanpa sengaja tercemar oleh racun kimiawi disepanjang jalur produksi. Bagaimana itu terjadi, dan apa yang bisa dilakukan untuk pencegahannya, meliputi hal – hal sebagai berikut:

*Sisa penyemprotan bahan kimia atau obat anti hama*

Maka jadikan kebiasaan yang baik untuk mencuci semua sayuran dan buah – buahan sebelum dipakai.

*Pembasmi kuman terbuat dari bahan kimia, obat semprot serangga, bahan pembersih, racun tikus*

Bahan– bahan kimia tersebut harus disimpan terpisah dari makanan, alat dan perkakas dapur yang dipergunakan untuk membuat makanan. Dan harus merupakan bahan – bahan yang diperbolehkan untuk dipakai sekitar lingkungan makanan dan harus dipergunakan semata – mata sesuai spesifikasi pabriknya.

### *Tempat Penyimpanan Makanan*

Keracunan seng bisa timbul apabila makanan yang berkadar asam dibiarkan terlalu lama didalam kaleng berlapis seng. Juga jangan menyimpan makanan didalam tempat tempat terbuat dari tembaga.

### *Bahan tambahan dalam makanan*

Segolongan orang, terutama penderita asma sangat peka terhadap tambahan – tambahan yang dipakai dalam pengolahan dan/atau pembuatan makanan. Diantara tambahan itu yang memicu reaksi alergi terhadap MSG (*monosodium glutamate*), tartrazine (pewarna kuning untuk makanan) serta produk-produk belerang yang dipakai untuk memperlambat oksidasi (misalnya pemutih kentang atau sayuran dan juga yang dipakai dalam pengawetan buah– buahan yang dikeringkan).

### *Zat Makanan*

Semua organisme mikro membutuhkan zat makanan untuk bisa tahan hidup. Beberapa jenis makanan khususnya merupakan sumber baik dari zat makanannya. Undang – undang kesehatan mencantumkan makanan seperti itu pada daftar “Bahan Makanan Yang Bisa Membahayakan” karena bakteri peracun makanan cepat tumbuh dan berkembang biak didalamnya. Bahan makanan tersebut pada umumnya mengandung protein yang cukup tinggi, mangandung pati masak, lembab dan rendah kadar asamnya.

#### d. Penyebab Keracunan Makanan

Penyebab terjadinya keracunan makanan, antara lain:

- 1) Unsur kimia di dalam bahan makanan
- 2) Toksin yang secara alamiah terdapat dalam tanaman dan hewan
- 3) Bakteri

#### e. Contoh Makanan yang Membahayakan

- 1) Daging Mentah
- 2) Daging dimasak, ikan dan unggas

- 3) Daging olahan (mis: daging korned, pasta) – kecuali bacon, salami, ikan asin dan pastel daging jika masih segar, diolah dengan baik dan kemasannya masih utuh.
- 4) Daging kaleng (setelah dibuka)
- 5) Kerang – kerangan, terutama tiram
- 6) Kuah untuk daging dan saos
- 7) Susu dan produk susu
- 8) Saos dan kue pudding
- 9) Kream dan produk kream (mis: makanan kecil yang berisi kream)
- 10) Telur & produk telur (mis: telur rebus dalam salad)
- 11) Saos salad (kadar asam rendah – misalnya mayonnaise)
- 12) Kentang dengan kream
- 13) Nasi (dimasak atau setengah masak)
- 14) Buncis (dimasak atau setengah masak)
- 15) Bahan untuk pengisian dalam daging dan unggas

Bahan–bahan makanan tersebut harus senantiasa disimpan dalam lemari es dan dikerjakan secepatnya dan secukupnya.

### 3. Mencegah Resiko *Hygiene*

#### a. Pencucian dan Penyimpanan Peralatan Pengolahan Makanan

Peralatan dalam usaha pengolahan makanan terbagi dalam empat bagian besar yaitu: peralatan pemanas, peralatan pengolahan, peralatan penyimpanan makanan, dan peralatan yang membantu pengolahan. Peralatan ditentukan oleh menu. Dengan dasar ini maka akan terhindar dari pemilikan peralatan yang tidak perlu atau jarang digunakan. Pilihlah peralatan yang mudah dibersihkan. Masukan program ini dalam kegiatan sanitasi sehingga kegiatan membersihkan dan merawat peralatan merupakan aset perusahaan yang dapat memberi sumbangan pada usaha pelayanan makanan.

Peranan peralatan makan dan masak dalam penyehatan makanan sangat penting karena merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari prinsip – prinsip penyehatan makanan.

Peralatan makanan dan masak perlu juga dijaga kebersihannya setiap saat akan digunakan. Untuk itu peranan pembersihan atau pencucian peralatan perlu diketahui secara mendasar. Dengan membersihkan peralatan secara baik, akan menghasilkan alat pengolahan makanan yang bersih dan sehat.

Peralatan makanan meliputi piring, gelas, sendok, pisau dan garpu. Peralatan dapat berupa peralatan kaca (*Chinaware*), logam (*Metalware*) atau tembikar (*Ceramicware*). Peralatan masak meliputi kuali, wajan, dandang, serokan, pisau, talenan, oven dan lain-lain.

Dengan menjaga kebersihan peralatan makan dan masak, telah membantu mencegah terjadinya pencemaran atau kontaminasi makanan yang dapat terjadi karena peralatan yang digunakan. Mencuci berarti membersihkan atau membuat menjadi bersih. Pengertian bersih secara awam bersifat relative, artinya tidak sama ukurannya bagi setiap orang, waktu, tempat atau keadaan. Hygiene berarti memenuhi persyaratan bersih yang telah diakui berdasarkan persyaratan bersih. Pengertian hygienis bersifat umum atau universal, artinya berlaku sama untuk setiap orang, waktu atau keadaan. Agar diketahui cara-cara pencucian alat makan masak yang sehat serta mengetahui ukuran higienis yang ditetapkan untuk dilaksanakan dalam kehidupan sehari-hari. Upaya pencucian peralatan makan dan masak meliputi beberapa prinsip dasar yang perlu diketahui, yaitu :

#### d. Teknik Pencucian

Teknik pencucian yang benar akan memberikan hasil akhir pencucian yang sehat dan aman. Maka untuk itu perlu diikuti tahapan – tahapan pencucian sebagai berikut :

##### 1). *Scraping*

Memisahkan segala kotoran dan sisa-sisa makanan yang terdapat pada peralatan yang akan dicuci, seperti sisa makanan di atas piring, sendok, panci dll.

##### 2). *Flushing and Soaking*

Mengguyur air diatas peralatan yang akan dicuci sehingga bersih dari noda sisa seluruh permukaan peralatan. Perendaman (*soaking*) dimaksud kan untuk memberi kesempatan peresapan

air kedalam sisa makanan yang menempel atau mengeras, sehingga menjadi mudah untuk dibersihkan atau terlepas dari permukaan alat. Waktu perendaman tergantung dari kondisi peralatan. Penggunaan perendaman dengan air panas (60°C ) akan lebih cepat dari pada air dingin. Minimal waktu perendaman adalah 30 menit– 60 menit.

### 3). *Washing*

Mencuci peralatan dengan cara menggosok dan melarutkan sisa makanan dengan zat pencuci seperti detergen cair atau bubuk, yang mudah larut dalam air sehingga sedikit kemungkinan membekas pada alat yang di cuci. Pada tahap ini dapat digunakan sabut, tapas, atau zat penghilang bau yang dipergunakan seperti abu gosok, arang atau air jeruk nipis.

Penggunaan sabun biasa sebaiknya harus dihindari, karena sabun biasa tidak dapat melarutkan lemak, akibatnya pembersihan lemak tidak sempurna dan kemungkinan bau. Sabun biasa agak sulit larut dalam air dan bila menempel di peralatan akan menimbulkan bekas (noda) bila peralatan sudah kering.

Pada tahap penggosokan ini perlu diperhatikan bagian – bagian peralatan yang perlu dibersihkan lebih cermat yaitu:

- a) Bagian peralatan yang terkena makanan (permukaan tempat makanan)
- b) Bagian peralatan yang kontak dengan tubuh (bibir gelas, ujung sendok).
- c) Bagian yang tidak rata (bergerigi, berukir dan berpori).

### 4) *Rinsing*

Mencuci peralatan yang telah digosok detergent sampai bersih dengan cara dibilas dengan air bersih. Pada tahap ini penggunaan air harus banyak, mengalir dan selalu bertukar. Setiap alat yang dibersihkan dibilas dengan cara menggosok-gosok dengan tangan atau sampai terasa kesat (tidak licin). Pembilasan sebaiknya dilakukan dengan air bertekanan yang cukup sehingga dapat melarutkan sisa kotoran atau sisa bahan pencuci. Tekanan air yang digunakan dianjurkan dengan tekanan 15 psi (pound persquare inches) atau tekanan air yang digunakan sama dengan 1,2 kg/cm<sup>2</sup>.

### *5) Sanitizing*

Tindakan sanitasi untuk membebaskan peralatan setelah proses pencucian. Peralatan yang selesai dicuci perlu dijamin aman dari mikroba dengan cara sanitasi atau dikenal dengan desinfeksi.

Cara desinfeksi yang umum dilakukan adalah beberapa macam yaitu :

- a) Rendam air panas 100°C selama 2 menit.
- b) Larutkan chlor aktif (50 ppm)
- c) Udara panas (oven)
- d) Sinar ultra violet (sinar pagi 9.00 – 11.00) atau peralatan elektrik yang menghasilkan sinar ultra violet.
- e) Uap panas (steam) yang biasanya terdapat pada mesin cuci piring (dishwashing machine).

### *6) Toweling*

Mengeringkan dengan menggunakan kain atau handuk (towel) dengan maksud menghilangkan sisa-sisa kotoran yang mungkin masih menempel sebagai akibat proses pencucian seperti noda detergent, noda chlor.

Sebenarnya kalau proses pencucian berlangsung dengan baik, maka noda-noda itu tidak boleh terjadi. Noda bisa terjadi pada mesin pencuci, yang system desinfeksinya sudah kurang tepat.

Prinsip penggunaan lap pada alat yang sudah dicuci bersih sebenarnya tidak boleh karena akan terjadi pencemaran sekunder (recontaminasi). Toweling ini dapat digunakan dengan syarat bahwa towel yang digunakan harus steril serta sering diganti untuk sejumlah penggunaan. Yang paling baik adalah sekali pakai (single use). Towel yang sudah digunakan dicuci dan disterilkan dengan autoclave sehingga benar-benar steril setiap akan digunakan.

Dalam pembersihan peralatan yang menggunakan tindakan sanitasi kering (sinar atau oven), penggunaan towel sebaiknya tidak digunakan.

e. Tujuan Pencucian

Tujuan mencuci peralatan makanan dan masak dengan menggunakan sarana dan teknis pencucian dapat diuraikan sebagai berikut:

- 1) Untuk menghilangkan kotoran-kotoran kasar, dilakukan dengan :
  - a) Scraping atau pemisahan kotoran sebelum dicuci, agar proses mencuci lebih mudah, kotoran kasar tidak menyumbat saluran pembuangan limbah dari bak pencuci.
  - b) Pemakain sabut, tapas atau abu gosok, agar kotoran keras yang menempel dapat dilepaskan dari peralatan.
  - c) Penggunaan air bertekanan tinggi (15 psi) dimaksud agar dengan tekanan air yang kuat dapat membantu melepaskan kotoran yang melekat.
- 2) Untuk menghilangkan lemak dan minyak, dengan cara :
  - a) Direndam dalam air panas (60°C ) sampai larut dan segera dicuci, jangan sampai dibiarkan kembali dingin, karena lemak akan kembali membeku.
  - b) Direndam dalam larutan detergent (lemon shop) dan bukan sabun, karena sabun tidak mlarutkan lemak.
- 3) Untuk menghilangkan bau amis pada ikan dengan cara :
  - a) Melarutkan dengan air perasan jeruk nipis (lemon), dalam larutan pencuci (asam jeruk melarutkan lemak)
  - b) Menggunakan abu gosok, arang atau kapur yang mempunyai daya deodorant (anti bau)
  - c) Menggunakan detergent yang baik (lemak yang larut akan melarutkan bau amis / bau ikan).
- 4) Menggunakan tindakan sanitasi dan desinfeksi untuk membebaskan hama dan kuman dengan cara-cara berikut :
  - a) Direndam dalam air panas dengan suhu 80°C selama 2 menit dan 100°C selama 1 menit.
  - b) Direndam dalam air mengandung chlor 50 ppm selama 2 menit atau dibubuhinya kaporit 2 sendok makan dalam 100 liter air.
  - c) Ditempatkan pada sinar matahari sampai kering
  - d) Ditempatkan pada oven penyimpanan piring.

- 5) Pengeringan peralatan yang telah selesai dicuci, dapat dilakukan dengan menggunakan :
  - a) Handuk khusus yang bersih dan tidak menimbulkan pengotoran ulang
  - b) Lap bersih sekali pakai yang tidak menimbulkan bekasnya
  - c) Ditiriskan sampai kering dengan sendirinya.

f. Tes Kebersihan

Untuk menguji apakah pencucian itu berlangsung dengan baik dan benar, dilakukan pengukuran kebersihan pencucian dengan cara test kebersihan sebagai berikut:

Test kebersihan secara fisik dapat dilakukan sebagai berikut:

- 1) Dengan menaburkan tepung pada piring yang sudah dicuci dalam keadaan kering. Bila tepungnya lengket pertanda pencucian belum bersih
- 2) Menaburkan garam pada piring yang kering. Bila garam yang ditaburkan tadi lengket pada piring, pertanda pencucian belum bersih.
- 3) Penetesan air pada piring yang kering. Bila air jatuh pada piring ternyata menumpuk /tidak pecah pertanda pencucian belum bersih.
- 4) Penetesan dengan alcohol, jika tejadi endapan pertanda pencucian belum bersih.
- 5) Penciuman aroma, bila terciptam bau amis pertanda pencucian belum bersih.
- 6) Penyinaran. Bila peralatan kelihatannya kusam / tidak cemerlang berarti pencucian belum bersih.

Tes kebersihan secara bakteriologis dapat dilakukan dengan cara :

- 1) Pengambilan usapan kapas steril (swab) pada peralatan yang disimpan. Nilai kebersihan dihitung dengan angka–angka sebagai berikut:
  - a. Angka kuman sebanyak–banyaknya 100/cm dari permukaan alat yang diperiksa.
  - b. Angka kuman E Coli harus 0/cm<sup>2</sup>

2). Pengambilan usapan kapas steril pada peralatan dilakukan segera setelah pencucian. Hal ini untuk menguji proses pencucian karena semakin lama akan semakin banyak terjadi pencemaran bakteri yang berasal dari udara dan akan memberikan penyimpangan lebih tinggi dari keadaan yang sebenarnya.

g. Inventarisasi

Sebenarnya mengelola inventaris adalah kegiatan yang sulit, karena harus mencatat bahan yang ada didalam refrigerator, dan bahan yang ada di gudang. Namun inventarisasi penting dilakukan karena merupakan salah satu kegiatan manajemen yang dapat meningkatkan keuntungan.

Penimbunan bahan makanan yang berlebihan akan mendorong terjadinya kontaminasi. Kegiatan inventarisasi makanan meliputi produk makanan, produk minuman dan non makanan seperti lenan, alat pembersih, obat-obat kimia dan sebagainya.

h. Fasilitas

Fasilitas adalah aset yang memerlukan investasi yang besar dibandingkan dengan aset yang lain. Dengan fasilitas usaha dapat menarik pembeli sehingga usaha menjadi lancar. Agar sanitasi dapat terjaga merancang berbagai fasilitas fisik termasuk lingkungan menjadi sangat penting. Lingkungan yang terjaga dengan aman, sehat dan bersih menjadikan makanan dapat diterima ditempat yang layak, disimpan dengan baik, disiapkan dan diolah dengan aman.

Konstruksi lantai, dinding, langit-langit harus dibuat mudah dibersihkan bebas dari racun dan dibuat sesuai keperluan. Demikian juga pencahayaan harus dapat membantu meningkatkan keamanan dan sanitasi. Interior dan eksterior merupakan fasilitas yang harus dikembangkan sesuai dengan harapan konsumen. Fasilitas lain yang perlu diperhatikan adalah penyedian air bersih, pipa untuk ledeng, saluran pembuangan kotoran, tempat sampah dan penanganannya. Pengontrolan serangga dan binatang pengerat juga penting karena dapat membawa penyakit yang dapat menular ke makanan.

## **B. Evaluasi dan Latihan**

1. Jelaskan perbedaan sanitasi dan hygiene pada pengolahan makanan?
2. Hal-hal apa saja yang perlu diperhatikan dalam menerapkan prosedur sanitasi dan hygiene dalam pengolahan makanan?
3. Berikan contoh prosedur sanitasi dan hygiene dalam praktik di dapur boga?
4. Terapkan teori sanitasi dan *hygiene* dalam kehidupan sehari-hari untuk menghindari faktor resiko yang terjadi!

## **BAB II**

### **MEMBERSIHKAN LOKASI AREA KERJA DAN PERALATAN**

#### **A. Pendahuluan**

Area kerja dan peralatan merupakan komponen penting dalam proses pengolahan makanan, karena itu membersihkan area kerja dan peralatan merupakan hal pertama kali yang harus dilakukan. Memahami dan membenahi area kerja dapat mempermudah jalannya proses pengolahan, meminimumkan perpindahan bahan, memelihara fleksibilitas, dan menghemat pemakaian ruang bangunan. Demikian juga hal yang berkaitan dengan peralatan, ketepatan penggunaan alat dapat memberikan kemudahan, keselamatan, dan kenyamanan bagi karyawan dalam melakukan pekerjaannya dan meminimumkan barang yang rusak.

Upaya untuk mendapatkan hasil masakan yang bersih dan sehat ada beberapa hal yang perlu mendapat perhatian adalah kebersihan alat-alat yang digunakan baik alat untuk persiapan, pengolahan, maupun alat untuk penyajian. disamping faktor lain seperti bahan makanan, orang yang memasak maupun lingkungan kerja. Apabila kurang berhati-hati dalam menjaga kebersihan, maka penyakit akan mudah masuk dalam tubuh. dan sekarang ini banyak penyakit yang disebabkan karena keracunan makanan, seperti pepatah mengatakan "Bersih Pangkal Sehat" artinya untuk mencapai derajat kesehatan yang baik maka diperlukan upaya kebersihan yang baik pula. Sebelum kita membersihkan area kerja dan peralatan maka kita harus mengetahuinya terlebih dahulu.

#### **B. Area Kerja dan Peralatan**

##### **1. Area Kerja**

Area kerja adalah tempat dimana kita melakukan sebuah pekerjaan. Area kerja yang dimaksud adalah dapur. Salah satu persyaratan dapur yang baik adalah dapur yang selalu bersih, untuk itu kita harus tahu bagaimana cara membersihkan dapur yang benar.

## **2. Membersihkan, Mensanitasi dan Menyimpan Peralatan**

### **a. Pengertian Alat**

Peralatan dan perlengkapan dapur adalah semua perlengkapan dan peralatan yang dipergunakan didapur untuk mengolah makanan (*Kitchen Equipment & utensil*). Dewasa ini banyak sekali dijual dan beredar dipasaran jenis dan macam peralatan yang sering digunakan di dapur. Ada yang terbuat dari tanah liat, bambu, kayu , besi, aluminium, seng, *stainless steel*, atau plastik. Didalam pemilihan peralatan dan perlengkapan dapur diperlukan persyaratan antara lain :

- 1) Mudah dibersihkan.
- 2) Mudah diketahui bahwa alat tersebut sudah bersih.
- 3) Keras dan tidak menyerap bahan-bahan makanan
- 4) Permukaan halus sehingga mudah dibersihkan,
- 5) Tidak mudah berkarat atau antikarat
- 6) Tidak mudah pecah.

Apabila beberapa bagian dari peralatan yang sulit dibersihkan terdapat sisa-sisa makanan yang tertinggal maka akan mudah sekali menjadi tempat bakteri berkembang biak, sehingga dapat mengakibatkan makanan menjadi basi dan dapat menimbulkan keracunan. Demikian pula bahan-bahan yang dipergunakan untuk membuat peralatan dapur tidak boleh terbuat dari bahan-bahan yang mengakibatkan keracunan misalnya besi dan timah hitam.

### **b. Bahan Pembuat Alat**

Bahan baku yang digunakan oleh pabrik-pabrik alat penyimpanan makanan, menghidangkan, memasak, melayani dan mencuci peralatan seharusnya berasal dari bahan yang bebas dari bahan yang membahayakan manusia, mampu menahan serangan serangga, tidak dapat mempengaruhi keadaan makanan ataupun minuman, menimbulkan bau busuk dan berpengaruh terhadap warna masakan seperti mangkuk dan bahan-bahan keramik yang telah dikerjakan oleh orang-orang dahulu.

Permukaan alat untuk meletakkan makanan sebaiknya mempunyai permukaan yang halus, agar mudah dibersihkan. Solder atau alat untuk mengelas sambungan hendaknya menggunakan logam sejenis yang tahan korosi terhadap bahan-bahan baku.

### 1) Baja Tahan Karat

Baja tahan karat yang umum digunakan untuk alat pelayanan makanan terdiri dari 18% chromium, 8% nikel dan 0,08% karbon. Jenis baja tahan karat yang lain adalah mengandung karbon 0,08%. Baja tahan karat mempunyai sifat cemerlang, menarik, mudah dibersihkan, kuat, tidak berkarat, tidak mudah bereaksi dengan asam dan soda. Jadi baja tahan karat tersebut siap digunakan baik di dapur maupun untuk peralatan pelayanan..

Baja tahan karat tersebut mempunyai lapisan yang memperbaharui sendiri yang tahan terhadap oksidasi dan korosi. Walaupun begitu warnanya tidak berubah, kenampakan yang cemerlang dengan mudah memperlihatkan kotoran yang ada.

### 2) Besi

Peralatan dari besi saat ini masih banyak digunakan seperti untuk pembuatan periuk, panci, beberapa wajan, tutup kompor, kompor gas dan peralatan yang sejenis. Besi dapat dikelompokkan menjadi dua yaitu:

- *Besi polos*

Besi polos mempunyai sifat : berat, kuat, mudah berkarat, penghantar panas yang baik, mempengaruhi rasa dan warna pada masakan. Besi polos sangat baik untuk membuat wajan di samping cepat panas, masakan yang digoreng tidak melekat diwajan. Namun sebaiknya besi polos tidak digunakan untuk memasak sayur ataupun lauk pauk terutama yang menggunakan santan atau yang berasa asam. Besi polos apabila digunakan akan mengubah dan mempengaruhi rasa dan warna masakan, yaitu warna masakan menjadi kebiruan dan berasa kurang enak. Hal ini disebabkan karena adanya reaksi kimia antara logam dengan bahan dan bumbu yang mendapatkan suhu tinggi.

- *Besi berlapis*

Besi berlapis mempunyai sifat: berat, kuat, tidak mudah berkarat, penghantar panas, tidak mempengaruhi rasa dan warna masakan. Besi berlapis adalah besi yang mendapatkan lapisan tertentu sehingga sifat asli yang kurang baik dari besi akan hilang untuk sementara. Namun bila lapisan tersebut mengelupas, maka sifat asli dari besi akan timbul kembali seperti mudah berkarat dan berlubang. Dengan melindungi logam besi dan baja dari sifat korosi

maka alat tersebut dapat digunakan untuk keperluan memasak, meningkatkan kualitas dari alat tersebut dan mudah untuk dibersihkan. Ada beberapa macam lapisan yang sering digunakan untuk memberi lapisan pada besi atau logam seperti:

- *Email acrylic*

*Email acrylic* adalah sebuah lapisan organik yang dibuat dari damar-damar sintetis pada sebuah logam. Biasanya pada bagian permukaan.

- *Email bakar*

*Email bakar* adalah sebuah cat alkyd yang disemprot-kan pada sebuah logam dasar kemudian dibakar dengan panas 93-204 derajat celcius. Bahan seperti cuka, *chlorine*, bahan pemutih dan alkohol dapat merusak lapisan ini.

- *Porselin email*

*Porselin email* adalah sebuah campuran antara bahan gelas yang dicampur dengan sebuah logam dasar pada panas 760-817 derajat celcius, sehingga tidak berlubang-lubang dan tidak mudah tergores, tidak mudah berkarat atau bernoda.

- *Silicone*

*Silicone* adalah suatu lapisan yang merupakan perantara zat (benda) antara benda-benda organic yang berkualitas dan bahan membuat gelas yang disemprotkan pada permukaan dengan membakar alat tersebut akan memberi pelepasan dengan baik.

- *Teflon*

*Teflon* adalah sebuah campuran *damar fluorocarbon* yang disemprotkan pada permukaan alat tersebut kemudian dioven / dibakar pada panas 371-399 derajat celcius. Bahan teflon ini mengandung kimia dan larutan-larutan tetapi bahan tersebut dapat dihilangkan dengan dicuci dengan deterjen dan air panas. Alat yang menggunakan lapisan teflon ini jangan sampai terkena goresan benda tajam sebab lapisan teflon akan mudah terkelupas. Lapisan teflon ini sering pula disebut lapisan anti lengket. Lapisan ini sering gunakan pada alat seperti : wajan dadar, wajan bertelinga dll. Sebagai alat pengaduk sebaiknya terbuat dari bahan kayu.

### 3) Plastik

Plastik sebagai bahan untuk pembuatan peralatan pelayanan makanan sekarang ini banyak disukai. Macam-macam plastik :

- *Akrilik*

Akrilik digunakan dalam berbagai produk dengan merk Incite., Plexiglass. Lucite digunakan untuk alat-alat makanan Plexiglass

- *Melanine*

Digunakan dalam pembuatan berbagai piring plastik Boontonware, Texasware, juga digunakan dalam Countertop seperti foemika.

- *Fiberglass*

Menggunakan serabut gelas dalam panas damar yang biasanya suatu *polyster*. Sebagai contoh penggunaan bahan ini adalah untuk meja *counter* atau meja penyaji hidangan.

- *Nilon*

Bahan ini sehari-hari seringkali digunakan untuk peralatan yang banyak memerlukan pergeseran.

- *Phenolik*

Biasanya berwarna coklat, digunakan untuk bahan baku pembuatan baki.

- *Polyethylene*

Suatu termoplastik bahan ini biasa digunakan untuk pembuatan mangkok yang fleksibel, penyimpanan botol, bak sampah dan sebagainya.

- *Polypropylene*

*Polypropylene* adalah suatu plastik yang tahan terhadap pengaruh panas tinggi, biasanya digunakan sebagai rak mesin cuci dan penerapan yang lain.

- *Styrene*

*Styrene* mempunyai pengaruh kekuatan yang tinggi, tetapi tidak dapat digunakan pada temperatur lebih dari 71° C. Bahan ini biasanya digunakan untuk pembuatan tutup, lemari pendingin.

### 4) Aluminium

Aluminium saat ini banyak digunakan karena mempunyai sifat, ringan, warna putih keabuan, pengantar panas yang baik, tidak beracun, tak tahan terhadap soda, *chlor*, asam, bila lembab lekas bersenyawa dengan zat asam.

Masakan yang dimasak dengan menggunakan alat dari aluminium harus segera dituang agar masakan tidak berubah baik rasa maupun warnanya, misalnya masakan sayur asam, acar, masakan telur. Bila masakan ini dibiarkan diatas panel aluminium maka masakan akan berubah menjadi biru atau kebiruan.

Selain digunakan untuk peralatan dapur aluminium juga banyak digunakan untuk perkakas, peralatan interior dan eksterior pada kereta dan peralatan lain. Anoda aluminium akan meminimumkan oksida yang menghitamkan segala sesuatu/makanan yang menempel.

##### 5) Logam-logam lain

Pada waktu-waktu yang lalu, semua peralatan makanan dan peralatan memasak terbuat dari kayu, kecuali peralatan yang mudah terbakar. Sekarang peralatan tersebut masih kita jumpai karena: murah, ringan, kuat, terlihat indah. Peralatan dari kayu tersebut tidak mudah bereaksi dengan makanan. Sifat kayu yang lain adalah cepat dan mudah menyerap cairan dan bau. Dari sifat-sifat tersebut akhirnya kebanyakan peralatan sekarang banyak terbuat dari logam atau besi tuang dan plastik.

### C. Membersihkan dan Mensanitasi Tempat Kerja

#### 1. Macam-Macam Bahan Pembersih

Tujuan dari membersihkan dan memelihara peralatan adalah :

- a) Agar peralatan yang kotor menjadi bersih kembali dari sisa makanan dan debu.
- b) Menjauhkan diri dari sumber penyakit
- c) Menghemat biaya.
- d) Peralatan menjadi lebih tahan lama masa pakainya.

Agar dapat membersihkan dan merawat peralatan dengan benar maka, harus terlebih dahulu mengetahui sifat dari masing-masing bahan. sehingga langsung dibahas tentang cara membersihkan dan memelihara peralatan. Peralatan dapur dikelompokkan berdasarkan pada bahan dasar yang dipergunakan untuk membuat peralatan.

Tabel 2. 1: Bahan dan Obat Pembersih Peralatan dan Ruang

No	Asal Bahan	Obat pembersih	Alat Pembersih
1.	Besi/baja	Noda karat dengan minyak tanah, air sabun atau detergen, cuka dan garam	Ampelas, sikat atau sabut kelapa, kain kerja
2.	Besi dilapis seng	Air sabun atau detergen, pasir putih, serbuk gosok putih, serbuk gosok berwarna, bahan asam (asam, jeruk nipis)	Sikat atau sabut kelapa, kain kerja.
3.	Stainlessstell	Air sabun panas atau detergen.	Spoon atau kain perca, kain kerja.
4.	Alumunium	Wol logam + sabun, obat gosok, serbuk gosok, air cuka atau air jeruk nipis.	Ember, sikat atau sabut kelapa, kain kerja.
5.	Kayu	Serbuk gosok (bata merah, batu timbul), cuka atau bahan asam, sabun atau detergent.	Sikat, sabut kelapa, kain kerja.
6.	Kaca/bahan pecah belah	Abu gosok, serbuk gosok, air sabun, bahan asam	Spon, kain perca, sabut kelapa, ember plastik, kain pengering.
7.	Kaca dinding, jendela, cermin	Kertas-kertas pengering, spiritus + kapur halus.	Kain kerja yang lunak, kuas, lidi, ember.
8.	Plastik	Air, air sabun atau detergent (serbuk gosok)	Sikat, kain kerja.

## 2. Macam-Macam Peralatan

### a. Alat yang dibuat dari besi

Besi banyak digunakan untuk membuat wajan. Karena besi mudah berkarat maka perlu dibersihkan dengan air sabun, garam halus, sabut gosok. Untuk jenis besi yang berlapis tergantung dari jenis lapisannya, besi berlapis email dibersihkan dengan air sabun, serbuk vim, sabut halus. Besi berlapis teflon dibersihkan dengan air sabun dan busa halus. Untuk lapisan teflon jangan sekali-kali menggunakan abu gosok dan sabut yang kasar karena lapisan teflon akan mengelupas dan rusak. Untuk menghilangkan bau dan sisa lemak sebaiknya disiram dengan air panas, kemudian dilap dan dikeringkan.

b. Alat dari timah

Saringan dan sejenisnya sering terbuat dari bahan timah. Dalam merawat diperlukan cara yang teliti, terutama sisa makanan yang melekat. Untuk mencuci sebaiknya tidak menggunakan sabun, karena soda akan merusak alat dari bahan timah. Jadi cukup menggunakan vim atau abu gosok halus dengan sabut kemudian dibilas dan disiram dengan air panas dan dikeringkan.

c. Alat dari tembaga

Alat yang dibuat dari tembaga sangat baik dan mahal. Kelemahannya adalah apabila tidak dibersihkan dengan baik akan terlihat kotor dan tidak menarik. Untuk membersihkannya diperlukan campuran tepung, cuka, serta serbuk perak lalu dicuci air panas dan dikeringkan.

d. Alat dari aluminium

Aluminium dibersihkan dengan air sabun, serbuk gosok halus atau vim, busa, dibilas sampai bersih lalu dikeringkan.

e. Stainless steel

Peralatan dari bahan stainless steel sangat baik digunakan. Harganya cukup mahal, namun banyak disukai karena pemeliharaannya mudah. Alat ini dibersihkan dengan air sabun, busa atau spon, dibilas sampai bersih lalu dikeringkan atau dilap.

f. Alat dari bahan kuningan

Peralatan dari kuningan yang langsung berhubungan dengan makanan sebaiknya dicuci dengan menggunakan air jeruk nipis, asam, belimbing wuluh, serbuk bata halus, dibilas dan disiram dengan air panas lalu dikeringkan.

g. Alat dari tanah liat

Alat dari tanah liat dibersihkan dengan menggunakan sabut, abu gosok dan dibilas dengan air bersih lalu dikeringkan .

h. Alat dari bambu dan kayu

Peralatan dari kayu dibersihkan atau dicuci dengan air sabun, serbuk atau abu gosok, sabut ataupun sikat, dibilas dan dikeringkan agar tidak berjamur.

i. Alat dari bahan batu

Alat dari batu dibersihkan dengan abu gosok atau vim, sikat dan dibilas sampai bersih, lalu dikeringkan.

j. Alat dari bahan plastik dan melanine

Alat ini dibersihkan dengan sabun biasa atau sabun cair, busa lalu dibilas sampai bersih dan dikeringkan.

k. Alat dari bahan kaca, keramik, porselin

Alat ini dibersihkan dengan air sabun, vim, sabut hijau atau spon lalu dibilas dan dikeringkan

## D. Membersihkan dan Mensanitasi Area Kerja

Beberapa langkah yang harus dilakukan dalam membersihkan area kerja adalah sebagai berikut:

1. Membersihkan debu (*dusting & damp dusting*)

Setiap ruangan baik ruangan yang terbuka maupun ruang tertutup beserta perabotannya dapat terkena debu setiap saat. Untuk menjaga kebersihan ruangan atau peralatannya maka perlu diadakan pembersihan. Teknik pembersihan untuk membersihkan debu adalah:

a) *Dusting*

*Dusting* berasal dari kata *dust* yang berarti debu. *Dusting* berarti membersihkan atau menghilangkan debu. *Dusting* sebaiknya dilakukan sesering mungkin untuk menghindari debu menjadi lengket. Adapun alat pembersih yang diperlukan adalah:

- Lap lembut (*soft cloth*), digunakan untuk menghindari agar permukaan benda yang dibersihkan tidak rusak atau lecet. Cara penggunannya dengan menggosokkan lap tersebut diatas permukaan yang berdebu.
- Ember (*bucket*), dipakai untuk mencuci lap supaya bersih dan dapat digunakan kembali.
- Bahan pembersih lain tidak diperlukan, tetapi air dan sabun cuci diperlukan untuk mencuci lap sebelum disimpan untuk digunakan kembali.

b) *Dump dusting*

*Dump* berarti lembab. Alat yang digunakan untuk teknik *dump dusting* adalah kain lap yang lembab, yaitu kain basah yang telah diperas airnya. sehingga dapat diartikan bahwa *dump dusting* adalah membersihkan kotoran atau debu yang sudah melekat dengan menggunakan lap lembab.

Kelebihan *dump dusting* adalah:

- Lebih higienis, karena debu dan kotoran melekat pada lap dengan baik.
- Dapat menghilangkan kotoran yang sudah melekat.  
Alat pembersih yang diperlukan:
  - Container/ember
  - Lap katun (*cotton cloth*)

Bahan pembersih yang diperlukan adalah air bersih. Bahan tambahan lain adalah sabun cuci, digunakan untuk mencuci lap sebelum disimpan. Teknik ini jangan terlalu sering dilakukan pada *furniture* yang terbuat dari kayu berpolitur atau bahan lain yang menyerap air karena air yang masuk kedalam pori-pori kayu akan menyebabkan lapuk.

## 2. Menyapu

Dalam istilah perhotelan teknik pekerjaan menyapu dikenal dengan istilah “*sweeping*”. Teknik ini diterapkan untuk membersihkan lantai. Teknik ini sangat efektif untuk membersihkan kotoran yang belum melekat/lengket pada semua jenis lantai kecuali karpet dan permadani.

Alat pembersih yang diperlukan

- Sapu (*broom*)
- Sodo (*dustpan*)
- Tempat sampah (*waste basket*)

Prosedur kerja:

- 1) Usahakan tidak banyak perlengkapan dalam ruangan yang menghalangi, seperti meletakkan kursi-kursi diatas meja dengan posisi terbalik.
- 2) Mulailah menyapu dari sudut terjauh dari pintu masuk.
- 3) Peganglah sapu dengan tangan kanan dan sodo dengan tangan kiri.
- 4) Kumpulkan sampah dan debu dalam dustpan.
- 5) Perhatikan tempat-tempat yang tersembunyi seperti di balik pintu, di sudut ruangan dan sebagainya.
- 6) Sampah atau debu yang terdapat pada *dustpan* buang di tempat sampah.
- 7) Bersihkan *dustpan* dengan lap atau jika perlu dicuci.
- 8) Simpan alat-alat dengan benar.

### 3. Mengepel

Mengepel adalah membersihkan kotoran dengan lap lembab yang terdapat pada lantai. Sebelum mengepel, harus dilakukan teknik menyapu terlebih dahulu.

Alat pembeersih yang dibutuhkan:

- a. Tangkai pel
- b. Ember
- c. Lap pel

Bahan pembersih

- a. Air
- b. Pembersih lantai

Prosedur kerja:

- 1) Celupkan kain pel pada ember yang berisi air bersih
- 2) Peras lap pel sehingga kondisi lap tidak terlalu basah.
- 3) Pasang atau jepit lap pel pada tangkai pel.
- 4) Pekerjaan dilakukan mulai dari sudut terjauh dari pintu masuk.
- 5) Pegang tangkai pel dengan kedua tangan, tangan kanan di atas dan tangan kiri di bawah.
- 6) Gosokkan lap pel maju mundur dengan langkah mundur.
- 7) Jika lap pel sudah kotor, lepaskan dari penjepit, kemudian cuci dengan air yang tersedia pada ember. Bila air pada ember telah kotor, ganti dengan air yang bersih.
- 8) Lakukan kembali mengepel, sampai seluruh lantai telah bersih.
- 9) Setelah selesai, ember dan kain lap, dicuci kemudian keringkan dan simpan.

### 4. Membersihkan kaca

Alat pembersih yang digunakan untuk membersihkan kaca adalah:

- a. Penggosok kaca (*glass wiper*)
- b. Botol semprotan (*bottle spayer*)
- c. Lap katun (*cotton cloth/cleaning rag*)

Bahan pembersih

- a. Air
- b. Spritus atau amoniak
- c. Produk baru lainnya

Prosedur kerja:

- 1) Isi botol semprotan dengan air dan spritus atau amoniak. Kadar spritus 20%.
- 2) Semprotkan larutan pada kaca atau cermin dari bagian atas, setengah dari seluruh permukaan.
- 3) Keringkan dengan lap katun.
- 4) Lakukan hingga seluruh permukaan kaca telah bersih.
- 5) Apabila masih kotor, semprot sekali lagi dan ulangi dengan cara yang sama.

## 5. Menyikat lantai

Menyikat lantai atau *brushing floor*, karena alat yang digunakan adalah sikat.

Alat pembersih yang diperlukan adalah:

- a. Sikat lantai
- b. Ember
- c. Sapu air
- d. Tangkai pel
- e. Kain pel
- f. Sodo (*dust pan*)

Bahan pembersih:

- a. Air
- b. Sabun cair
- c. Bubuk pembersih

Prosedur kerja:

- 1) Persiapan
  - Buat larutan antara air dan sabun cair dalam 1 ember.
  - Atur semua peralatan pada posisi yang benar agar pelaksanaan menyikat dapat dilakukan dengan lancar.
  - Ruangan telah disapu terlebih dahulu.
- 2) Pelaksanaan
  - Mulai bekerja dari sudut yang terjauh dari pintu masuk.

- Celupkan sikat lantai ke dalam ember yang berisi larutan.
  - Gosokkan sikat dengan gerakan maju mundur.
  - Bersihkan sisa larutan yang tertinggal pada lantai dengan sapu air (*floor squeezer*).
  - Lakukan hingga seluruh lantai tergosok dengan merata.
  - Bilas lantai dengan air bersih menggunakan lap pel.
  - Tunggu lantai hingga kering.
- 3) Penggudangan/penyimpanan alat
- Cuci semua alat pembersih
  - Simpan dalam kondisi kering.

## **E. Penataan Peralatan di Area Kerja**

Tata letak peralatan harus disesuaikan dengan manusia sebagai pekerjanya. Peralatan harus didekatkan dengan orang yang sering menggunakannya dan pertimbangkan bagaimana pekerja dengan mudah menjangkaunya tanpa harus membungkuk atau meregangkannya.

Berdasarkan ukuran tubuh manusia. Maka peralatan dapur dirancang sesuai dengan tinggi tubuh manusia. Panjang lengan berhubungan dengan jarak jangkauan untuk penempatan peralatan yang dibutuhkan. Besar tubuh manusia digunakan sebagai pertimbangan untuk tata letak penataan antara satu alat dengan alat yang lainnya.

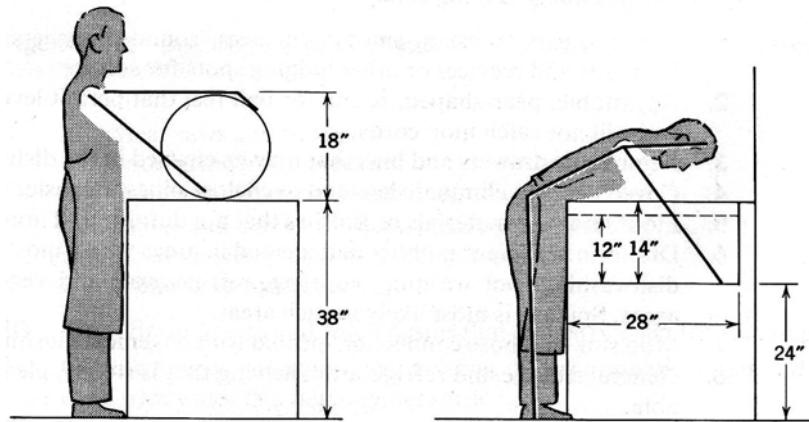
Setiap peralatan mempunyai karakteristik yang berbeda, oven, lemari es, microwave, dan salamander memiliki pintu yang sering dibuka, sehingga harus dipikirkan penempatannya. Kompor, oven, atau alat-alat pemanas lainnya akan mempengaruhi suhu ruangan di dapur. Begitu pula dengan alat-alat lainnya yang juga memiliki karakteristik masing-masing. Dengan demikian karakteristik tersebut menghendaki penataan dan penempatan yang tepat supaya tidak menghambat, bahkan dapat memperlancar pekerjaan di dapur.

Penempatan oven dengan meja kerja harus dapat memberikan keleluasaan untuk membuka pintu oven karena benda tersebut panas, maka jarak yang disarankan dari pintu tersebut sebanyak 135 cm. Jarak antara satu meja dengan meja

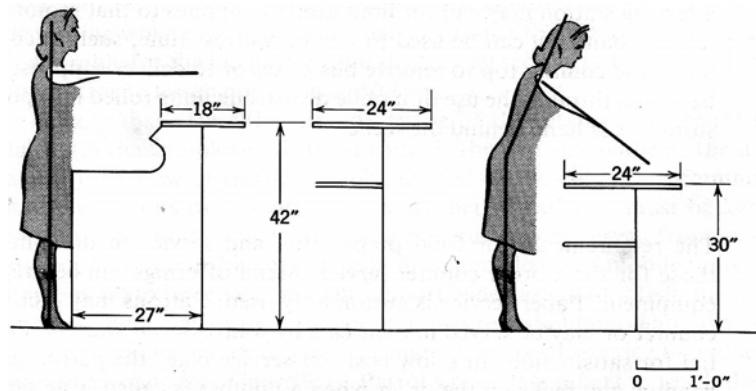
lainnya dimana hitungan tersebut dapat dipergunakan untuk bekerja, dengan kemungkinan karyawan dapat lewat mengangkat barang disediakan lebar 135 cm, pada ruangan yang biasa dilewati dengan kereta dorong maka dibuat jarak 150 cm. Tata letak dan alur kerja perlu dipikirkan untuk menghindari pemborosan waktu, tenaga, dan bahan-bahan.

- Penataan yang tepat sangat berguna untuk:
- (1) mengurangi terjadinya kecelakaan di tempat kerja.
  - (2) mengurangi terjadinya kesakitan dalam bekerja,
  - (3) meningkatkan kinerja dan produktifitas.

Alur kerja yang baik untuk bekerja di dapur harus seperti ban berjalan, menghemat waktu dan tenaga sehingga tercipta suatu kerja yang efektif dan efisien.



Gambar 2.1 : Penyesuaian tempat kerja dengan ukuran tubuh pria  
(dalam inchi/2,54 cm per inchi)



Gambar 2.2 : Penyesuaian tempat kerja dengan ukuran tubuh wanita  
(dalam inchi/2,54 cm per inchi)

## F. Menangani Limbah dan Linen

1. Menangani dan mengatur pembuangan limbah bahan kimia secara aman.
  - Bacalah isi tata cara pelaksanaan
  - Pastikan wadahnya tidak bocor dan rusak
  - Yakinkan wadahnya diberi label yang benar
  - Gunakan alat pelindung seperti masker, sarung tangan bila diperlukan
  - Jangan mencampur bahan kimia
  - Jangan mencampur limbah kimia.
2. Semua sampah harus dibuang tepat pada waktunya demi kesehatan umum.
3. Semua tempat limbah harus anti bocor dan kokoh.
4. Tempat limbah harus dipelihara dan ditangani dalam kondisi yang aman.
5. Sebelum tempat sampah penuh, gantilah dengan yang baru.
6. Pembuangan limbah sampah padat.
7. Setiap pembuangan sampah yang bukan cair atau gas jangan dibuang begitu saja ke sistem pipa.
8. Sampah  
Suatu campuran kertas, karton, plastik, pembuangan kain *linen*, kotak kayu, perabotan yang rusak, kaleng-kaleng, botol-botol, kaca-kaca dan sampah umum, tidak termasuk limbah bekas makanan dan sampah lain yang telah ditetapkan.
9. Sampah makanan  
Termasuk sampah dari dapur, café, toko dan termasuk potongan-potongan kertas, plastik, pelapis wadah makanan padat dan cair. Tidak termasuk karton-karton dan kotak-kotak kayu, semuanya ini bagian dari sampah.
10. Membasuh  
Sampah cair yang meliputi sampah dari persiapan pembuatan makanan, dapat juga termasuk yang mengandung lemak tetapi tidak dalam bentuk padat.
11. Kotoran di jalanan  
Menyapu kotoran yang melekat, daun, isi keranjang sampah
12. Sisa yang masih ada (Residu)  
Hasil pembakaran termasuk abu, kaleng-kaleng dan botol-botol.
13. Abu yang beterbangan (*Fly Ash*)  
Abu kertas padat, abu arang, debu, *shoot* atau partikel lain. Pembakaran benda padat yang menghasilkan produk bakar.

### **G. Latihan**

1. Bagaimana cara membersihkan peralatan dengan bahan dasar besi?
2. Sebutkan macam-macam bahan pembersih! Jelaskan!
3. Uraikan dengan jelas cara membersihkan area kerja!

## **BAB III**

### **PERTOLONGAN PERTAMA PADA KECELAKAAN (KESELAMATAN DAN KESEHATAN KERJA)**

#### **A. Pendahuluan**

Karyawan atau tenaga kerja merupakan subyek faktor produksi yang sangat penting dalam menunjang keberhasilan bisnis dalam berbagai kegiatan industri. Bahkan berhasil tidaknya suatu bisnis, efisien dan efektif tidaknya suatu bisnis ditentukan oleh sumber daya manusia yang berperan serta dalam bisnis itu sendiri. Untuk itu sumber daya manusia harus mendapat perhatian dengan seksama, agar mereka dapat memberikan kontribusi yang optimal dalam pekerjaan mereka. Bentuk perlakuan tersebut antara lain adalah kesehatan dan keselamatan kerja para karyawan selama mereka melakukan tugas kekaryaananya. Secara langsung maupun tidak, perlakuan keselamatan dan kesehatan kerja berpengaruh pada produktivitas karyawan yang bersangkutan.

Karyawan atau tenaga kerja merupakan salah satu faktor produksi yang mempunyai peranan penting dalam usaha mendukung operasi suatu perusahaan dalam mencapai tujuannya. Tanpa faktor manusia, suatu operasi perusahaan tidak mungkin dilakukan. Artinya faktor manusia merupakan unsur penting. Tanpa tenaga manusia tidak mungkin berbagai kegiatan dalam suatu perusahaan dapat berjalan dengan baik. Interaksi antara tenaga manusia atas faktor produksi lainnya seperti: mesin, peralatan produksi lain, bahan baku, tenaga listrik dan sebagainya yang memungkinkan berjalannya proses produksi. Oleh karena itu dalam suatu kegiatan produksi selalu terjadi interaksi manusia dengan faktor produksi lainnya.

Kecelakaan kerja adalah kecelakaan yang menimpa manusia yang disebabkan oleh faktor produksi mesin, bahan baku, tenaga listrik, lingkungannya dan oleh faktor lainnya. Secara umum arti kecelakaan kerja adalah suatu kejadian musibah yang menimpa dan mengakibatkan penderitaan bagi tenaga kerja, karena adanya interaksi yang tidak seimbang dengan faktor produksi lain dalam suatu operasi perusahaan. Pemerintah dalam hal ini departemen Tenaga kerja Republik Indonesia mendefinisikan kecelakaan tenaga kerja sebagai suatu kejadian yang tiba-tiba atau yang tidak disangka sangka dan tidak terjadi dengan sendirinya akan tetapi ada penyebabkan.

Keselamatan dan Kesehatan Tenaga Kerja (K2TK) harus direncanakan secara cermat sejak bangunan fisik (*plant layout*) didirikan. Setelah direncanakan tentunya harus dilaksanakan sebagai bagian dari kebijakan perusahaan. Sebagai bagian dari kebijakan perusahaan, berarti K2TK harus secara cermat dan terus menerus dilaksanakan dalam menunjang operasi perusahaan.

Keselamatan dan kesehatan kerja erat kaitannya dengan keamanan dan kenyamanan tenaga kerja, dengan demikian erat hubungannya dengan kemanusiaan. Ditinjau dari segi tenaga kerjanya K2TK harus merupakan bagian dari manajemen sumber daya manusia dalam perusahaan, namun dari aspek tempat dan jenis pekerjaan K2TK berkaitan erat pula dengan manajemen yang lain seperti: manajemen produksi dan manajemen keuangan. Dengan demikian aspek K2TK merupakan bagian integral dari keselamatan operasi perusahaan yang didukung oleh sebuah manajemen dan pemilik perusahaan.

## B. Pengertian Keselamatan dan Kesehatan Kerja

Keselamatan dan kesehatan kerja secara umum mencakup suasana dan lingkungan kerja yang menjamin kesehatan dan keselamatan karyawan agar tugas pekerjaan perusahaan dapat berjalan lancar. Arti kesehatan dan keselamatan kerja adalah:

- a. Menciptakan suasana dan lingkungan kerja:
  - Kondisi fisik gedung dan segala peralatan yang dimiliki sebagai sarana untuk melaksanakan tugas karyawan.
  - Kondisi non fisik, seperti suasana hubungan kerja antar sesama karyawan baik secara horisontal maupun vertikal. Hubungan horisontal menggambarkan hubungan kerja yang baik antar sesama karyawan yang menduduki posisi yang sama. Hubungan vertikal berarti tercipta hubungan timbal balik yang baik antara bawahan dengan atasan.
- b. Menjamin keselamatan dan kesehatan karyawan, sehingga menciptakan rasa aman dari ancaman bahaya yang ditimbulkan oleh berbagai sumber bahaya, berupa mesin dan seluruh fasilitas produksi, bahan baku, konstruksi bangunan, instalasi listrik dan peralatan lainnya.

- c. Ruangan atau lapangan (*space*) di mana orang dapat bekerja atau yang sering dimasuki tenaga kerja. Jadi tempat kerja adalah ruangan, lapangan, halaman dan sekelilingnya yang merupakan bagian integral atau hubungan dengan tempat kerja.

### C. Tujuan Kesehatan dan Keselamatan Tenaga Kerja

Tujuan akhir kesehatan dan keselamatan adalah produktivitas tenaga kerja yang tinggi sehingga perusahaan dapat bekerja efisien. Produktivitas tenaga kerja yang tinggi dapat dilakukan bila tenaga kerja terjamin kesehatan dan keselamatan kerjanya.

Keselamatan kerja banyak dipengaruhi oleh suasana dan keadaan lingkungan kerja dalam perusahaan, misalnya: perlunya penerangan lampu yang memadai, sirkulasi udara yang menjamin kesegaran kerja, lantai yang tidak licin, mesin-mesin dan fasilitas produksi yang aman dari bahaya. Sedangkan kesehatan kerja lebih dititik beratkan pada lingkungan yang mendukung para tenaga kerja terjamin kesehatannya, misalnya: ruangan yang bebas debu, ventilasi udara yang baik, bebas dari gas yang membahayakan. Hal ini berkaitan erat dengan kebijakan perusahaan secara keseluruhan, dalam arti upaya menciptakan suasana dan kondisi kerja yang berkaitan dengan rancang bangun gedung dan keseluruhan fasilitas produksi yang akan digunakan.

### D. Program Kesehatan dan Keselamatan Tenaga Kerja

Perencanaan dan program kesehatan dan keselamatan kerja tenaga kerja merupakan bagian dari manajemen perusahaan dan harus merupakan kebijakan perusahaan, sehingga harus didukung semua pihak, yaitu:

- 1). Dukungan berbagai lapisan manajemen termasuk manajemen puncak (*Top management*). Apabila ada dukungan dari manajemen puncak maka diharapkan lebih mendapat perhatian dari manajemen dibawahnya, sehingga program kesehatan dan keselamatan kerja dapat dilaksanakan secara efektif.
- 2). Secara struktural dapat dibentuk suatu unit kerja kesehatan dan keselamatan kerja sebagai bagian dari struktur organisasi perusahaan.

- 3). Susunan dan tata letak banguinan dan mesin. Susunan ruangan perusahaan dan susunan tata letak (*layout*) mesin dan peralatan produksi harus berorientasi bukan saja pada efisiensi, tetapi juga harus menciptakan suasana aman dan nyaman untuk para karyawan. Misalnya, tempat atau ruangan kerja harus cukup terang, bersih, serta ventilasi yang sangat baik. Tiap tempat yang berbahaya harus ditempeli petunjuk atau informasi yang jelas untuk berhati-hati. Penempatan peralatan yang berbahaya harus ditempatkan terpisah dari tempat kerja, misalnya gudang.
- 4). Program pelatihan dan demonstrasi keselamatan kerja. Pelatihan tentang kesehatan dan keselamatan kerja harus dilakukan secara intensif, sehingga para karyawan menjadi terlatih atau profesional dalam menanggulangi kesehatan dan keselamatan kerja.
- 5) Analisis kecelakaan kerja. Suatu unit kerja penanggulangan bahaya dan keselamatan kerja sedapat mungkin sering melakukan rapat kerja intern untuk membahas berbagai analisis kecelakaan kerja. Artinya setiap bentuk kecelakaan kerja yang pernah terjadi harus dicatat dan laporan tersebut disimpan secara baik. Selanjutnya catatan tersebut dianalisis secara mendalam misalnya: menganalisis bagaimana suatu kecelakaan terjadi, faktor-faktor apa yang menimbulkan kecelakaan kerja tersebut terjadi, dan mencegahnya jangan sampai hal tersebut terulang. Secara umum kecelakaan kerja dapat terjadi karena berbagai faktor:
  - Keadaan pekerja sendiri (*human factor/human error*)
  - Mesin dan alat-alat kerja (*machine and tools condition*)
  - Keadaan lingkungan kerja (*work environment*)

#### *Keadaan pekerja sendiri (human error)*

Keadaan karyawan meliputi: sikap, sifat dan tingkah laku karyawan dalam menghadapi pekerjaannya. Ada kalanya sikap, sifat dan pendidikan mempengaruhi cara kerja seseorang. Namun yang dimaksudkan disini adalah sifat-sifat dan tingkah laku seseorang karyawan dalam menghadapi pekerjaannya. Ada karyawan yang bersikap hati-hati dan teliti, namun ada pula yang bersifat ceroboh dan tidak sabar. Sebenarnya sudah sejak awal penerimaan karyawan hal ini harus sudah diujikan, agar tiap orang memperoleh pekerjaan yang sesuai dengan sifatnya. Misalnya: seorang yang cenderung senang kerja malam hari. Jadi pihak manajemen sejak awal sudah harus menempatkan pegawai pada pekerjaan yang tepat sesuai dengan sifatnya.

Demikian pula keadaan seorang karyawan yang mempunyai suara halus, penampilan menarik dan murah senyum, sebaiknya ditempatkan di bagian pemasaran, penerima tamu atau *receptionis*. Tentu saja penempatan kerja tetap harus disesuaikan dengan minat dan bakat yang dimiliki seseorang. Hal ini akan mengurangi kecelakaan kerja yang dapat merugikan perusahaan.

#### *Keadaan Mesin dan Alat-alat Kerja (Machine & Tools Condition)*

Mesin dan peralatan produksi dapat merupakan sumber kecelakaan kerja. Bukan saja sifat-sifat dari mesin dan peralatan produksi itu sendiri, tetapi tata letak (*layout*) juga dapat menunjang keselamatan kerja. Misalnya: alat kontrol suhu yang tidak berfungsi. Oleh karena itu pihak manajemen harus memberikan perhatian terhadap kondisi mesin dan peralatan serta *layout* yang baik agar tercapai lingkungan kerja yang aman.

#### *Keadaan Lingkungan Kerja (Work Environment)*

Lingkungan kerja sangat mempengaruhi *morale* (suasana kerja) para karyawan, baik lingkungan kerja fisik maupun lingkungan kerja yang bersifat rohani. Dalam hal ini lingkungan kerja fisik yang baik akan mempertinggi produktivitas kerja, disamping mengurangi kelelahan , yang berarti dapat menaikkan produksi, sehingga biaya persatuan menjadi efisien. Faktor-faktor lingkungan kerja fisik yang perlu mendapat perhatian antara lain adalah:

- a. Penerangan cahaya
- b. Ventilasi untuk sirkulasi udara segar
- b. Pemeliharaan rumah tangga (*house keeping*) misalnya: lantai bersih, ruangan wangi, suasana menyenangkan dan taman yang indah.

Keadaan lingkungan fisik yang tidak baik akan menimbulkan hal yang sebaliknya. Misalnya: tata letak ruangan yang terlalu sempit akibat *plant layout* yang salah, penempatan peralatan kerja yang tidak menyenangkan dan tidak menimbulkan gairah kerja yang baik. Pihak manajemen harus selalu memperhatikan faktor-faktor yang mempengaruhi kesehatan dan keselamatan kerja para karyawan. Apabila kondisi kesehatan dan keselamatan kerja karyawan kurang memadai, perlu diperbaiki, caranya tergantung pada faktor yang mempengaruhinya.

Kecelakaan kerja dapat disebabkan oleh kombinasi antara tingkah laku manusia, kondisi fisik perusahaan maupun oleh mesin dan alat kerja atau alat produksi atau oleh salah satu diantaranya. Perlombaan menciptakan keselamatan. Perlombaan keselamatan kerja dapat dianggap sebagai salah satu bentuk penerangan dan pendidikan karyawan.

Pelaksanaan peraturan dan disiplin kerja. Untuk mendukung terwujudnya program kesehatan dan keselamatan kerja kedua belah pihak yaitu perusahaan dan karyawan harus merasa saling memerlukan satu sama lain. Hal tersebut akan menumbuhkan rasa aman sehingga karyawan dapat bekerja lebih produktif dan lebih efisien begitu pula halnya perusahaan akan dapat beroperasi secara efisien pula. Harapannya perusahaan akan berada pada posisi kompetitif yang kuat dalam menghadapi persaingan dan akhirnya memiliki kesempatan meraih keuntungan lebih tinggi.

#### **D. Langkah Menciptakan Keselamatan dan Memberikan Perawatan yang Tepat**

- a. Menciptakan kondisi kerja karyawan yang baik. Hal ini dapat dicapai antara lain dengan mengadakan pelatihan (*job training*) sebelum seorang karyawan bekerja. Pelatihan harus jelas dan mudah dimengerti agar karyawan dapat cepat menguasai jenis pekerjaan yang kan menjadi tanggung jawabnya.
- b. Menciptakan kondisi mesin dan peralatan dengan baik. Tata letak (*layout*) mesin dan berbagai peralatan produksi harus diatur dengan baik agar menunjang kelancaran proses produksi dan menunjang kesehatan dan keselamatan kerja karyawan.

Berikut ini beberapa pedoman yang dapat dipakai untuk meminimalkan terjadinya kecelakaan-kecelakaan tersebut:

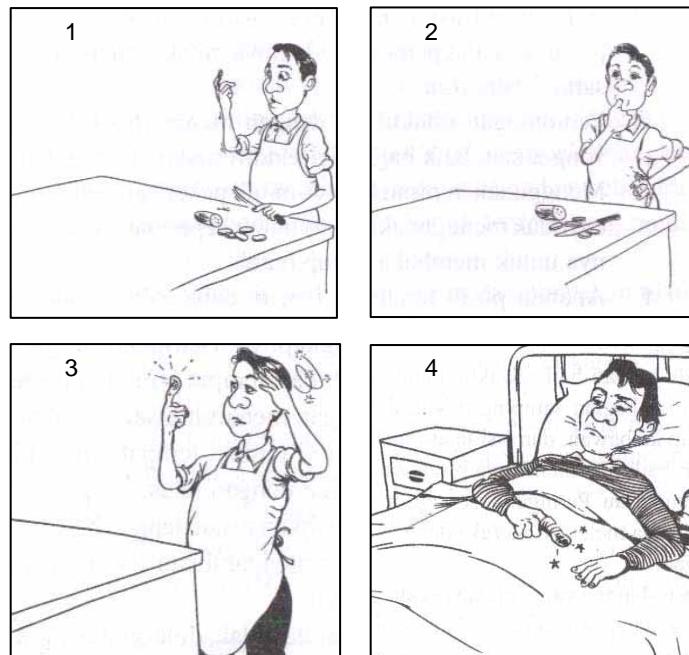
##### **1. Menghindari Terjadinya Luka karena Teriris/Terpotong**

Beberapa prinsip atau cara kerja yang perlu diperhatikan untuk menghindari terjadinya luka karena teriris/terpotong antara lain sebagai berikut.

- a. Selalu menggunakan pisau yang tajam. Pisau yang tajam lebih aman daripada pisau tumpul, karena tekanan dan tenaga yang diperlukan pada saat digunakan lebih kecil, dan tidak mudah selip.

- b. Selalu menggunakan alas (telenan) sewaktu memotong.  
Jangan memotong dengan menggunakan alas dari lo-gam. Akan lebih baik apabila di bawah telenan diletak-kan handuk/kain tebal, agar telenan tidak mudah berge-ser/terpeleset.
  - c. Berkonsentrasi penuh pada waktu bekerja dengan pisau atau alat pemotong lainnya, tidak sembrono atau sambil bergurau.
  - d. Pemotongan dilakukan dengan memperhatikan jarak yang aman, baik bagi diri sendiri maupun orang lain.
  - e. Menggunakan pisau hanya untuk pekerjaan pemotong-an, tidak menggunakannya untuk keperluan lain, misalnya untuk membuka tutup botol.
  - f. Apabila pisau terjatuh, jangan coba-coba untuk menangkapnya. Biarkan pisau jatuh, dan jaga jarak/men-jauh dari tempat jatuhnya pisau.
  - g. Jangan menaruh pisau di dalam bak cuci, di dalam air, atau di tempat-tempat lain sehingga pisau tidak dapat dilihat dengan jelas.
  - h. Bersihkan pisau dengan hati-hati setelah digunakan, dengan mengarahkan sisi pisau yang tajam menjauh dari tubuh.
  - i. Apabila tidak dipergunakan, simpan pisau di tempat yang aman, misalnya di rak atau tempat pisau khusus lainnya.
  - j. Selalu berhati-hati sewaktu membawa pisau. Bawalah pisau di bagian samping tubuh, dengan ujung menghadap ke bawah, dan sisi tajam menjauhi tubuh. Akan lebih baik jika membawa pisau dalam sarung atau se-lubung pisau. Peringatkan orang-orang di sekitar Anda, jika Anda melewati mereka dengan membawa pisau di tangan.
  - k. Barang-barang yang mudah pecah, misalnya mangkuk, piring, dan peralatan gelas lainnya ditempatkan di tempat khusus, terpisah dari area pengolahan.
- 1. Jangan meletakkan barang-barang yang mudah pecah di dalam bak perendam.
  - m. Apabila ada barang yang pecah, gunakan sapu untuk membersihkan serpihannya, jangan dibersihkan dengan tangan.
  - n. Pembuangan pecahan kaca harus pada tempat khusus, jangan dicampur dengan sampah lainnya.
  - o. Apabila ada barang yang pecah di dalam ember atau bak, pengambilan pecahan dilakukan setelah ember atau bak dibuang airnya.

- p. Apabila membuka karton atau pengemas lain yang ada paku atau isi staplernya, maka logam-logam tersebut dikumpulkan pada wadah tertentu dan segera dibuang.
- q. Apabila teriris atau terluka potong kecil lainnya, segera dirawat dengan obat-obat pertolongan pertama yang memadai untuk mencegah infeksi.



**Gambar 3. 1.**  
**Contoh Kecelakaan Kerja dan Penanganannya**

## **2. Menghindari Terjadinya Luka Bakar**

Beberapa prinsip atau cara kerja yang perlu diperhatikan untuk menghindari terjadinya luka bakar antara lain sebagai berikut.

- a. Selalu berasumsi bahwa panci pemasak dalam kondisi panas, sehingga kita harus menggunakan alas pada waktu memegang panci tersebut.
- b. Menggunakan alas/lap kering untuk memegang panci panas. Penggunaan lap basah akan menghasilkan uap panas yang dapat menyebabkan luka bakar.

- c. Pegangan panci pemasak diarahkan menjauhi lorong/ tempat lalu lalang, sehingga tidak tersenggol orang yang melewatiinya. Pegangan panci hendaknya juga jauh dari sumber api, baik kompor gas, maupun kompor minyak tanah.
- d. Pengisian panci pemasak tidak boleh penuh, sehingga tidak meluap sewaktu mendidih
- e. Minta pertolongan orang lain apabila harus memindah-kan wadah berisi makanan panas yang cukup berat.
- f. Berhati-hati sewaktu membuka panci perebus atau per-alatan lain yang mengeluarkan uap panas, serta melaku-kannya dalam jarak yang aman (jarak antara tubuh de-ngan peralatan tersebut).
- g. Apabila kompor gas yang digunakan tidak dilengkapi dengan pemantik otomatis, maka klep gas harus ada dalam keadaan tertutup sewaktu korek api/sumber api lainnya dinyalakan.
- h. Pekerja sebaiknya mengenakan pakaian dengan lengan panjang untuk melindungi diri dari percikan/tumpahan makanan/minyak panas. Alas kaki hendaknya terbuat dari kulit yang kuat, dan tertutup pada bagian jari-jarinya.
- i. Makanan yang akan digoreng harus ditiriskan terlebih dahulu, agar tidak terbentuk percikan minyak panas sewaktu digoreng.
- j. Selalu memperingatkan orang-orang di sekitar Anda, apabila Anda melalui mereka dengan membawa barang-barang yang panas.

### **3. Mencegah Terjadinya Kebakaran**

Beberapa prinsip atau cara kerja yang perlu diperhatikan untuk menghindari terjadinya kebakaran antara lain sebagai ber-ikut.

- a. Mengetahui tempat penyimpanan dan cara menggunakan alat pemadam kebakaran.
- b. Menggunakan jenis bahan pemadam kebakaran yang te-pat menurut sumber apinya. Ada tiga jenis penyebab kebakaran yang masing-masing memerlukan bahan pemadam kebakaran yang berbeda pula, yaitu sebagai berikut:

Klas A, yaitu sumber kebakaran yang berasal dari kayu, kertas, pakaian, plastik dan bahan-bahan mudah ter-bakar lainnya. Jenis alat pemadam kebakaran jenis ini ditandai dengan simbol A.

Klas B, yaitu sumber kebakaran yang berasal dari minyak, gemuk (*grease*), bensin, pelarut organik, serta bahan kimia mudah terbakar lainnya.

- Jenis alat pemadam kebakaran jenis ini ditandai dengan simbol •. Klas C, yaitu sumber kebakaran yang berasal dari peralatan elektris, kabel-kabel, motor, dan sebagainya. Jenis alat pemadam kebakaran jenis ini ditandai dengan simbol •.
- c. Jangan memadamkan api yang berasal dari minyak atau perlatan listrik dengan menggunakan air, atau pemadam kebakaran klas A, karena hanya akan menyebarkan api.
  - d. Sediakan garam atau baking soda di tempat yang mudah terjangkau, untuk memadamkan kebakaran dari api kompor atau tungku.
  - e. Jangan meninggalkan minyak goreng di atas tungku atau kompor menyala tanpa pengawasan.
  - f. Aktivitas merokok hanya boleh dilakukan pada tempat khusus, dan jangan meninggalkan puntung yang masih menyala di sembarang tempat.
  - g. Jika mendengar alarm tanda bahaya kebakaran dan masih ada waktu, tutup dan matikan semua aliran gas serta listrik, sebelum meninggalkan gedung yang terbakar.
  - h. Jaga agar pintu keluar darurat tidak terhalang oleh benda apa pun.

#### **4. Mencegah Terjadinya Luka oleh Mesin atau Peralatan Lainnya**

Beberapa prinsip atau cara kerja yang perlu diperhatikan untuk mencegah terjadinya luka oleh mesin atau peralatan lainnya antara lain sebagai berikut:

Jangan sekali-kali menggunakan peralatan elektris/mekanik apa pun tanpa mengetahui dengan pasti cara pengoperasiannya. Jangan sekali-kali mengambil atau memindahkan makanan dari peralatan yang sedang bejalan/beroperasi, baik dengan tangan maupun dengan peralatan lain misalnya sendok atau garpu. Matikan sumber listrik pada peralatan pada waktu membersihkan atau membongkar peralatan tersebut. Pastikan tombol mesin ada pada posisi mati (*off*), sebelum menghidupkan sumber listrik pada peralatan.

Jangan menyentuh atau menangani peralatan elektris jika tangan dalam kondisi basah, atau jika berada pada lingkungan berair. Gunakan pakaian yang pas di badan, dan hindari pakaian yang kedodoran/berumbai-umbai, agar tidak tersangkut pada mesiri/peralatan. Gunakan peralatan untuk aktivitas yang memang dikhususkan untuk peralatan tersebut.

### **5. Mencegah Luka karena Terjatuh**

Beberapa prinsip atau cara kerja yang perlu diperhatikan untuk mencegah luka karena terjatuh antara lain sebagai berikut. Tumpahan/ceceran air atau makanan di lantai harus segera dibersihkan.



**Gambar 3.2.**  
**Contoh Kecelakaan Kerja**

## **E. Monitoring Kecelakaan Tenaga kerja**

Kecelakaan kerja yang terjadi pada seorang karyawan dapat menimbulkan penderitaan baik secara fisik, mental maupun secara sosial. Berdasarkan tingkat penderitaan dan akibat pada pekerjaannya, kecelakaan kerja dapat diklasifikasikan sebagai berikut:

- a. Penderitaan total dengan istirahat sementara, yaitu kecelakaan yang mengakibatkan karyawan tidak dapat bekerja sepenuhnya untuk beberapa hari.
- b. Penderitaan untuk selamanya. Kecelakaan yang mengakibatkan cacat berat pada karyawan sehingga tidak mampu melangsungkan pekerjaannya.
- c. Penderitaan sebagian untuk sementara., yaitu kecelakaan yang menimpa karyawan secara tetap tetapi dapat bekerja kembali.
- d. Kematian, yaitu kecelakaan paling dramatis yang mengakibatkan kehilangan nyawa.

## **F. Menyiapkan Laporan Kecelakaan dan Santunan Tenaga Kerja**

Dalam undang-undang ketenaga kerjaan tahun 1997 pasal 11, dinyatakan bahwa perusahaan diwajibkan untuk memberikan tunjangan atas kecelakaan kerja sebesar yang ditentukan oleh ketentuan yang berlaku. Berkaitan dengan hal tersebut, pihak manajeme perusahaan harus mempunyai fasilitas dan dana untuk membayar kompensasi tersebut. Untuk kepentingan ini seharusnya seluruh tenaga kerja diasuransikan melalui Astek (Asuransi Tenaga Kerja).

Kewajiban manajemen dalam menghadapi kecelakaan kerja adalah menolong penderita dengan memberikan pengobatan dan santunan. Sedapat mungkin karyawan yang mengalami kecelakaan dapat pulih untuk melanjutkan tugas pekerjaannya. Santunan dan bantuan harus diberikan tanpa memperhatikan penyebab kecelakaan kerja, misalnya: walaupun kecelakaan kerja disebabkan oleh kelalaian karyawan yang bersangkutan, akan tetapi pertolongan dan pemberian santunan dan biaya pengobatan tetap diberikan oleh perusahaan, berarti bahwa santunan kecelakaan kerja merupakan biaya perusahaan.

**G. EVALUASI:**

1. Berikan contoh penanganan pertama pada kecelakaan yang pernah dialami siswa dalam kegiatan praktik di dapur?
2. Tindakan apa yang dilakukan jika dalam kegiatan praktik pengolahan makanan terjadi kecelakaan kerja?
3. Apa saja penyebab kecelakaan kerja yang sering dialami dalam kegiatan pengolahan makanan?

## **BAB IV**

### **MENGELOLA DAN MENYIAPKAN MAKANAN**

#### **A. Pendahuluan**

Persiapan (*Mise en Place*) dalam pengolahan bahan makanan merupakan segala sesuatu yang harus disiapkan sebelum pengolahan. Persiapan akan menentukan menentukan keefektifan dan keberhasilan suatu hasil pengolahan. Umumnya persiapan pengolahan meliputi persiapan alat, pengukuran, persiapan bahan, pencucian, penyirangan dan pemotongan.

#### **B. Tujuan *Mise en Place***

*Mise en place* dalam bahasa Perancis adalah segala sesuatu pada tempatnya sebelum suatu kegiatan dilakukan. *Mise en place* adalah suatu kegiatan awal yang bertujuan untuk menunjang kegiatan utama, sehingga dapat terselenggara dengan teratur, rapi, berjalan dengan lancar, tepat waktu, efisien dan menyenangkan dan pekerjaan berhasil dilakukan dengan sempurna.

#### **C. Faktor Penentu keberhasilan *Mise en Place***

##### **1. Ruang kerja**

Ruang kerja harus dalam kondisi siap digunakan, posisi meja kursi dan peralatan di ruang kerja serta kebersihan harus tetap terjaga. Pemahaman tentang tata letak, peralatan harus dikuasai. Secara umum menyiapkan ruang kerja sebagai berikut:

- a. Menjaga kebersihan ruang, baik dari debu, sampah, limbah dan cairan tumpahan di lantai yang menyebabkan kecelakaan kerja.
- b. Menempatkan kursi dan meja pada posisi semula
- c. Membuka jendela agar sirkulasi udara selama percobaan mengalir dengan baik.
- d. Mensterilkan ruangan, bila kondisi tersebut dibutuhkan.

##### **2. Alat-alat persiapan**

- a. Peralatan Listrik  
(1) *Bowl Chopper*

Alat ini berbentuk meja, berfungsi sebagai tempat pemotongan daging, ikan, tulang, dsb.



Gambar 4.1 : *Bowl Chopper*

(2) Mesin Pengiris Daging

Mesin ini dioperasikan dengan listrik, mempunyai pisau berukuran antara 8"- 14" . Keamanan dan kebersihan amat diperhatikan dalam pendesainan alat ini. Dilengkapi dengan alat pengatur ukuran irisan daging yang berkisar antara 0-6mm.



Gambar 4.2.1 dan 4..2.1 : Mesin Pengiris Daging

(3) Pengupas Kentang

Alat ini digerakkan secara elektrik. Didalamnya terdapat drum berair yang akan secara otomatis mencuci kentang yang telah terkupas. Yang memiliki kapasitas 3,5kg dapat memproduksi sampai 100kg kentang setiap jamnya, dan yang berkapasitas 25 kg dapat menghasilkan sampai 600kg perjamnya.



Gambar 4.3 : Pengupas Kentang

b. Peralatan memotong

(1) *Paring knife*

Merupakan alat pengupas berukuran kecil dengan mata pisau lancip dan mempunyai panjang kira-kira 7-9 cm. Pisau ini digunakan untuk semua pekerjaan ringan di dapur, seperti mengupas, memotong, membentuk/pekerjaan yang membutuhkan seni.

(2) *Peeler (Pengupas)*

Digunakan untuk mengupas buah-buahan dan sayuran. Pisau ini mempunyai lubang kecil untuk tempat memutar mata pisau.

(3) *Carving Fork*

Mempunyai dua gigi garpu dan gagang yang panjang. Garpu ini digunakan untuk memegang daging pada waktu dipotong. Pisau ini digunakan untuk mengangkat dan membalik daging.

(4) *Vegetables Knife (Pisau Sayuran )*

Digunakan untuk memotong sayuran dan buah, mempunyai bermacam-macam ukuran. Ukurau pisau ini antara 20 cm sampai 30 cm

(5) *Palette Knife*

Digunakan untuk mengangkat, mencampur, meratakan dan membersihkan campuran bahan makanan (adonan) yang lembek serta untuk membalik dan mengangkat makanan yang rata permukaannya seperti panekuk. Mata pisauanya panjang dan mudah lentur.

(6) *Parisienne Scoop*

*Parisienne Scoop* memiliki mata pisau berbentuk setengah lingkaran, seperti mangkuk dan kecil. Sendok ini digunakan untuk memotong buah-buahan, sayur dan mcntega yang berbentuk bulat.

(7) *Cheft's Knife*

Disebut juga pisau dapur, paling sesuai untuk memotong, membelah dan mengiris. Panjang pisau antara 20-25 cm. Gagang dan mata pisau panjangnya seimbang, sehingga memberikan cukup tempat untuk ruas jari tangan.

(8) *Bonning Knife*

Berbentuk tipis dengan mata pisau berujung lancip. Pisau ini panjangnya lebih kurang 12 cm. Digunakan untuk memotong persendian atau sambungan tulang dan juga untuk memisahkan tulang hewan dari dagingnya.

(9) *Chopping Knife*

Berbentuk tidak terlalu tipis dan bermata tidak begitu lancip. Dapat digunakan untuk mencincang sayur, bumbu, daging. Panjang pisau antara 25- 30 cm

(10) *Filleting Knife*

Tumit pisau tidak terlalu lebar mempunyai keseimbangan panjang mata pisau dengan pegangan tangannya. Digunakan untuk membuat potongan daging, ayam, ikan yang berbentuk lebar dan tipis.

(11) *Scissors (Gunting)*

Digunakan untuk menggunting bagian dada ayam, perut ikan. Dan bagian-bagian yang memerlukan bentuk potongan yang rapi pada bahan makanan nabati dan hewani selain daging.

(12) *Shaperner (Pengasah Pisau)*

Digunakan untuk mempertajam sisi mata pisau, pengasah ini ada yang terbuat dari baja dan batu. Gunakan pengasah yang lebih keras dari bahan pisau untuk mendapatkan ketajaman pisau yang baik.

(13) *Bread Knife/Slicing Knife*

Mata pisau bergerigi dan panjang, digunakan untuk mengiris roti, sandwich. Mengiris daging yang sudah matang seperti roast beef. Panjang pisau antara 30 - 45 cm.

(14) *Clever Knife*

Ujung mata pisau berbentuk persegi. pisau ini cukup tebal, kokoh dan gagangnya kuat. pisau ini digunakan untuk memotong tulang, mencincang daging. Panjang pisau 15 - 23 cm.

c. **Alat-Alat Dapur yang Kecil**

Peralatan yang kecil digunakan dalam proses memasak. Alat-alat ini biasa terbuat dari satu bahan dasar atau lebih. Berikut ini diuraikan beberapa peralatan berdasarkan klasifikasi bahannya.

(1) *Alumunium*

Jenis alat ini seperti *sauce pan*, *stock pot*, *mixing bowl*, timbangan, *colander*, *fish kettle*, *sauteruses*, *frying pan*, *dariode moulds*, *pie dishes*, *roasting pans*, *bain marie pot*, *obling pie dish*, *puanding sleeve*, *jelly mould*, dan sejenisnya.



Gambar 4.4.1 dan 4.4.2 : Alat-alat dari alumunium

(2) *Cloth*

- *Piping bag*, dibuat dari kain nilon yang tidak tembus air, katun yang kuat, atau kanvas. Digunakan untuk bermacam-macam tube untuk membentuk puree kentang, meringue, sus, dan sejenisnya

- *Muslin Cloth*, dibuat dari katun. Digunakan untuk menyaring sup dan saus.
- *Tammy Cloth*, dibuat dari *unbleached calico* digunakan untuk menyaring sup dan saus.
- *Jelly bag*, dibuat dari flannel digunakan untuk menyaring jenis-jenis jelly.
- *Over pocker*, dibuat dari hessian.



Gambar 4.5.1: *Pipping bag*



Gambar 4.5.2 : *Muslin cloth*

### (3) *Chopper*

Beberapa contoh dari cooper antara lain *whisking bowl*, *flat sauce pan*, *bain marie pot*, *bavarois mould*, *charlotte mould*, *sugar boiler*, *russe*, *sautuese*, *pommes anna moul*, *savarin mould*, *pettite savarin mould*, dan sejenisnya.

### (4) Earthenware and China Item

Contohnya

*Solid dishes*, *pie dishes*, *caserol*, *sougle dishes*, *egg dishes*, *ravier*, *pudding basin*, *oyster paltes*, dan sejenisnya.

### (5) Gelas Ukur

Gelas digunakan untuk gelas ukur dan bowl. Kadang-kadang digunakan juga untuk loyang pada kue-kue yang spesifik. Banyak katering menggunakan kebijakan tidak menggunakan gelas untuk persiapan dalam pengolahan makanan karena alasan keamanan, tetapi digunakan dalam berbagai service seperti *sundae dish*, *couples*, *salad bowl*, dan jenis-jenis service

(6) Peralatan dari kayu

- *Chopping board / telenan*

Berguna untuk alas memotong sayuran / daging dan juga mecincang bumbu. *Chopping board / telenan*, ada yang terbuat dari kayu dan ada juga yang terbuat dari bahan plastik yang tebal.

- *Wooden spatula*

Berguna untuk mengaduk makanan yang sedang dimasak.

- *Rolling pin*

Menipiskan adonan, terutama digunakan untuk memipihkan adonan roti.

(7) Peralatan dari karet

- *Rubber spatula*, yang digunakan untuk mencampur adonan

- Peralatan dari plastik atau melamin( *cutting board, plastick bowl, plastik tray*)

- Kegunakan alat tersebut sama dengan alat yang telah disebutkan dimuka hanya saja bahan peralatan tersebut yang berbeda.

## D. Pengukuran Bahan

Pengukuran merupakan bagian yang cukup penting dalam pengolahan makanan, karena itu pengukuran harus dilakukan secara hati-hati dan tepat. Pengukuran berguna untuk:

a. Menjaga konstitenensi kualitas resep

Pengukuran yang baik dan tepat, kualitas resep dapat dipertahankan.

b. Untuk mengontrol biaya

Adanya pengukuran biaya pada bahan-bahan yang akan diolah memungkinkan pengontrolan biaya lebih mudah, karena berapa banyaknya bahan yang dipergunakan akan lebih mudah dihitung.

## E. Penanganan Bahan Pangan

Secara umum bahan pangan dibagi dalam 4 kelompok besar yaitu :

1) Bahan makanan hewani

- Bahan makanan hewani berasal dari daging, unggas, ikan dan telur, susu dan produknya.
- 2) Bahan makanan nabati  
Bahan pangan nabati terdapat pada kacang-kacangan, dan produknya, biji-bijian, padi-padian, sayur-sayuran.
  - 3) Bahan aditif makanan
  - 4) Bumbu dan rempah

## F. Teknik Penanganan Bahan Makanan

### 1. Kebersihan Makanan

Kebersihan pada waktu penyimpanan bahan makanan adalah:

- a. Penyimpanan terpisah antara bahan yang sudah di masak dan yang mentah
- b. Penyimpanan terpisah antara daging, ikan, sayuran, buah, kentang, dll
- c. Bahan pangan tidak boleh diletakkan secara langsung di lantai
- d. Pemeriksaan temperatur yang teratur

Sedangkan untuk kebersihan pada waktu pengolahan adalah:

- a. Daging dan sayuran dipisah pada waktu pengolahan
- b. Setelah pengolahan daging, unggas, ikan, atau telur peralatan dapur segera dicuci.
- c. Cuci tangan dengan sabun
- d. Jangan menggunakan peralatan yang dibuat dari kayu (kecuali tempat pemotong daging)
- e. Tempat pemotongan daging harus dibersihkan secara teratur
- f. Gunakan selalu sarung tangan dan celemek yang tidak mudah terbakar dan berbau.
- g. Gunakan selalu sendok atau garpu serta piring kecil untuk mencicipi makanan

### 2. Pencucian

- a. Cuci sayuran dengan baik (sampai benar-benar bersih)
- b. Umbi-umbian yang tidak dikupas seperti kentang yang akan diolah proses baking, dibersihkan dengan sikat sayuran.
- c. Sayuran hijau dicuci beberapa kali dalam air dingin, angkat agar semua kotoran tertinggal di dasar bejana.
- d. Setelah dicuci tiriskan, masukkan ke dalam lemari es, simpan di tempat yang tepat

### *3. Penyiangan*

Sewaktu penyiapan banyak bagian yang terbuang. Untuk itu perlu diperhitungkan hasil produksi sesuai dengan jumlah yang dibutuhkan. Cara mengkalkulasi bahan yang dibutuhkan: Contoh: 5 kg kentang setelah disiangi berat bersihnya 80%. Maka perlu dicari berapa berat bersihnya dari 5 kg kentang.

- a. Ubah persentase ke angka desimal dengan meletakkan 2 angka desimal dibelakang koma;  $80\% = 0,80 = 4 \text{ kg}$ .
- b. Menghitung jumlah yang dibutuhkan. Bila dibutuhkan 5 kg kentang, berapa banyak kentang yang dibutuhkan sebelum disiangi.
- c. Ubah persentase ke angka desimal  $80\% = 0,80$ .
- d. Bagi berat porsi yang dibutuhkan dengan angka di atas untuk mendapatkan berat kotornya.  $5 \text{ kg} : 0,80 = 6,25$ . jadi berat kotor kentang adalah 6,25 (berat pembelian).

### *4. Pengupasan dan Pemotongan*

- a. Kupas semua sayuran setipis mungkin, karena zat makanan banyak terdapat di bawah kulit.
- b. Potong sayuran dengan potongan yang seragam.
- c. Sayuran yang dikupas dan dipotong, pada waktu memasak sebaiknya ditutup serapat mungkin untuk menghindarkan kehilangan vitamin selama pemasakan.
- d. Pada mesin potong, bisa didapatkan potongan sayuran dengan ukuran sekecil mungkin.
- e. Sayuran yang mudah menjadi coklat (kentang, terong, artichoke, ubi) dapat dicegah dengan pemberian asam, larutan anti oksidan atau direndam, namun perlakuan demikian vitamin dan mineral bisa hilang.

## **1. Pengolahan susu**

Terdapat beberapa pengolahan susu yang penting diantaranya adalah *pasteurisasi*, *homogenisasi*, *fortifikasi*, *evaporasi*, pengeringan, pembekuan dan modifikasi.

### *a. Pasteurisasi*

*Pasteurisasi* dapat membunuh bakteri *patogen* dalam susu, sehingga susu aman dikonsumsi.. Terdapat tiga macam cara *pasteurisasi*, diantaranya:

- 1) *Holding process*, pada suhu 63°C waktu 30 menit
- 2) *High temperatur process*, 71°C selama 15 detik
- 3) *Ultra high temperatur process*, (89-90)°C.

b. *Homogenisasi*

*Homogenisasi*, dengan tujuan untuk memecah *globula* lemak menjadi partikel yang ukurannya lebih kecil sehingga dapat membentuk *dispersi* dengan baik. *Homogenisasi* menyebabkan krim tidak terpisah dari susu. Disamping itu *homogenisasi* juga menyebabkan luas permukaan semakin besar sehingga lebih mudah mengalami ketengikan.

c. *Fortifikasi*

*Fortifikasi* adalah menambah nutrien tertentu pada susu untuk meningkatkan nutrien tertentu yang tidak terdapat pada susu.

## 2. Produk susu

Hasil olahan susu yang banyak dipasarkan antara lain susu rendah lemak, susu skim, susu bubuk, susu kental manis, susu segar, susu dalam kaleng dan sebagainya.

a. Susu skim atau susu lemak rendah

Susu skim adalah susu yang lemaknya sudah dihilangkan dari susu penuh melalui *sentrifugasi*. Kandungan lemaknya kurang dari setengah persen. Sedangkan susu rendah lemak mengandung lemak antara 0,5 - 2 %. Kandungan protein dan karbohidrat dalam susu lemah rendah sedikit lebih tinggi dari pada susu skim.

b. Susu kental

Susu kental diperoleh dari susu yang dihilangkan sejumlah airnya melalui suhu rendah pada kondisi fakum. Dari susu kental ini dapat dibuat menjadi susu bubuk atau susu instant.

c. Susu fermentasi

Susu asam termasuk susu fermentasi, yaitu susu yang sudah ditumbuh bakteri asam laktat. Yogurt termasuk jenis susu fermentasi. Yogurt mengandung 11-12 % bahan padatan susu dan mempunyai flavour yang keras dan tajam.

d. Keju

Keju merupakan bahan makanan yang dihasilkan dari pemisahan bahan-bahan padatan susu melalui *koagulasi*.

Terdapat beberapa jenis keju, antara lain:

- 1) *Unripened cheese* (keju tanpa diperam)  
Keju lunak dan berbau mentah, contoh: *cottage cheese*, *ricotta cheese*, *cream cheese*, *mozzarella*.
- 2) *Semi soft cheese* (keju semi lunak)  
Keju ini sering digunakan untuk *dessert cheese* dan sebagai *hors d'oeveres*.
- 3) *Soft ripened cheese* (keju lunak diperam)  
Apabila masih muda bertekstur keras dengan aroma tidak tajam. Bila matang menjadi sangat lunak. Contoh: *brie*, *Commenbeeert*, *linderktanz*.
- 4) *Hard ripened cheese* (keju lunak diperam)  
Keju ini mempunyai tekstur keras, contoh: *Cheddar*, *swiss*, *edam*, *gouda*, *pravolone*.
- 5) *Blue veined* (keju berurat biru)  
Keju ini kurang beraroma. Nampak garis biru pada bagian dalam, karena adanya jamur. Contoh: *reguefort*, *stillon*, *gorgonzola*.
- 6) *Hard grating cheese* (Keju keras parutan)  
Keju ini praktis untuk digunakan, tetapi kehilangan banyak flavour. Contoh: *parmigiano reggino*.

#### G. Latihan dan Tugas

1. Jelaskan mengapa mise en place sangat dibutuhkan sebelum proses pengolahan?
2. Apa yang harus dilakukan untuk mempersiapkan suatu kegiatan pengolahan makanan?
3. Latihlah berbagai bentuk potongan sayuran dan kentang, lakukan dengan teknik yang benar?

## **BAB V**

### **MENERIMA DAN MENYIMPAN BAHAN MAKANAN**

#### **A. Penerimaan Bahan**

##### **1. Pengertian**

Proses penerimaan bahan makanan merupakan salah satu hal pokok yang harus disiapkan dan dikontrol dengan baik dalam industry boga, termasuk restoran. Tujuan penerimaan adalah pengontrolan jumlah dan ukuran barang yang dikirim sesuai dengan yang dipesan, misalnya besarnya buah, daging atau udang, mengecek kualitas barang yang dikirim, cocok dengan spesifikasi yang ada dalam format pembelian, dan mengecek barang yang dikirim cocok dengan harga yang ada dalam format pembelian dan membuat catatan dan melaporkan barang-barang yang diterima.

Dengan demikian proses penerimaan berarti, proses kegiatan penerimaan bahan mentah, setengah jadi atau barang jadi, dari supplier (*vendor*) untuk pemenuhan kebutuhan restoran dengan melalui proses analisis yang cermat sehingga pesanan sesuai dengan kebutuhan, baik jenis, jumlah maupun mutunya.

##### **2. Proses Penerimaan (*Receiving*)**

Pada proses penerimaan bahan baku, ada beberapa yang paling penting diawasi adalah :

- 1) Petugas penerima barang harus hadir didampingi chef supervisor.
- 2) Semua barang yang dikirim oleh supplier harus sesuai dengan pesanan dan kebutuhan, baik dari segi jenis, mutu maupun jumlahnya.
  - (a) Untuk memeriksa bahan makanan sesuai jenis dan jumlahnya, harap dilihat dalam *purchase Requisition* atau *purchase order* atau *market list*.
  - (b) Untuk memeriksa mutu bahan makanan digunakan *Standard Purchase Specification* (SPS), yaitu standar yang telah disepakati oleh pihak pembeli dan penjual yang memuat kesepakatan tentang karakteristik bahan yang dipesan, misalnya, jenis ukuran, berat, warna, serta bentuknya.

Beberapa bentuk kontrol penerimaan penerimaan barang dapat dilakukan sebagai berikut:

- Sayur dan buah segar, harus diteliti  
Mutu bahan makanan harus sesuai dengan persyaratan yang ditentukan oleh hotel dan restoran. Sayuran dan buah-buahan dapat diterima setelah ditimbang, ian gudang untuk disimpan. kemudian mengirimnya ke bagian gudang.
  - Ikan dan bahan makanan dari laut (*sea food*). Petugas meneliti kesegaran insang, kekenyalan daging, sisik serta mata. Jika mutunya sudah sesuai, ikan kemudian ditimbang, kemudian dikirim ke gudang .
  - Daging Segar; Petugas memeriksa mutu daging, jika mutunya sudah sesuai, kemudian dikirim untuk disimpan.
  - Karkas unggas segar; Untuk menentukan mutu daging dari unggas segar harus diteliti apakah daging unggas dibalur dengan zat tertentu, kekenyalan daging, panjang leher dan kaki, apakah sesuai dengan ketentuan, karkas bersih dari bulu, dan tidak ada bunga es.
  - Telur; Ketika dikirim oleh rekanan, harus diteliti apakah mutu telur sesuai dengan ketentuan (segar, bersih) dan telur ditimbang kemudian dikirim ke bagian gudang.
- 3) Apabila ada bahan makanan yang dianggap tidak sesuai dengan pesanan, maka pihak penerima dapat mengembalikan atau meminta ganti kepada supplier.
  - 4) Apabila bahan makanan dapat diterima sesuai dengan pesanan, maka pihak penerima bisa menandatangani format pengiriman yang dijadikan landasan bagi pihak pemasok barang untuk menagih pada bagian keuangan.

### **3. Teknik Pencatatan**

Teknik pencatatan dalam proses penerimaan, sangat diperlukan untuk ketertiban pengelolaan dan memudahkan pengontrolan pemasukan dan pengeluaran bahan dan alat. Banyak kegiatan administrasi dan kegiatan mencatat yang perlu dilakukan, misalnya laporan penerimaan barang, keadaan bahan, pendistribusian dan lain-lain.

Guna memudahkan administrasi tersebut perlu dibantu dengan kartu-kartu sebagai alat pengontrol dan pengendali. Kartu-kartu yang dibuat bisa dikreasikan dan dimodifikasi sesuai dengan kebutuhan setiap dapur. Kartu-kartu yang dibutuhkan di dapur antara lain:

**1) Kartu pengajuan permintaan pembelanjaan.**

**Tabel 5.1 : Contoh Format Kartu Pengajuan Permintaan Pembelanjaan**  
**Tanggal : 2 Januari 2007**

**Kartu No : 003**

No	Nama Bahan	Spesifikasi	Banyaknya	Harga	Jumlah
1	Saos	Botol, Cap Tomat	50	3.000	150.000
2	Gula	Kiloan, Merek: Manis	30	7.000	210.000

Dibuat Oleh : .....tanda tangan .....

**2) Bin Card**

*Bin Card* diperlukan untuk mengontrol beberapa bahan yang masuk dan keluar setiap harinya. Kartu ini dapat ditempelkan pada kelompok bahan tertentu, sehingga *bin card* perlu disiapkan dalam jumlah yang cukup banyak. Dalam kartu ini dapat berisi unit, kode bahan, spesifikasi bahan, dan persediaan barang untuk satuan waktu tertentu. Berikut ini contoh format yang diperlukan untuk bin card yaitu kartu pencatatan keluar dan masuknya barang.

**Tabel 5.2 : Contoh Format Bin Card**

Unit : Kecap  
Kode bahan : 203  
Spesifikasi : Botol, Cap Ayam

Tanggal	Jumlah Diterima	Jumlah Dikeluarkan				Sisa Bahan
		A	B	C	Total	
2/1/07	50	2	-	3	5	45
5/1/07	-	3	2	2	7	38
8/1/07	10	5	3	1	9	39

Dibuat Oleh : .....tanda tangan .....

### 3) Lembar Penerimaan barang (*Receiving Sheet*)

*Receiving sheet* merupakan lembar yang berisi keterangan penerimaan barang dan pendistribusinya pada masing-masing bagian, melalui lembar ini dapat dikontrol beberapa bahan yang datang, berapa jumlahnya, dan didistribusikan untuk bagian-bagian apa saja. Berikut contoh lembar penerimaan bahan.

**Tabel 5.3 : Contoh Format Lembar Penerimaan dan Pendistribusian Barang pada Masing-masing Bagian**

Pembelian Pesanan No : 2  
Supplier : IQRA REKSAMURTY

No	Nama Barang	Diterima	Satuan	Harga	Distribusi			
					Dapur	Pastry	Gudang	Lain
1	Gula	20	Kg	140.000	5	5	10	-
2	Terigu	50	Kg	500.000	7	25	18	

Dibuat Oleh : .....tanda tangan .....

## B. Penyimpanan Bahan Makanan

### 1. Pengelompokan Bahan Makanan .

Barang-barang yang telah diterima dapat langsung dikirim ke bagian yang memesan atau disimpan di dalam gudang. Istilah gudang disebut *Food Store* atau *Food Storage*. Penyimpanan bahan di gudang harusnya disusun berdasarkan sistematika tertentu, misalnya pengelompokan berdasarkan jenis bahan, dan suhu penyimpanan.

Guna memudahkan proses penyimpanan bahan baku, sesuai dengan standar pengelolaan, maka perlu dilakukan pengelompokan agar memberi kemudahan dalam melaksanakannya. Pengelompokan tersebut dikarenakan setiap bahan makanan mempunyai karakteristik sendiri untuk penanganannya. Pengelompokan tersebut dilakukan sebagai berikut:

- (1) *Meat, Fish and Poultry,*
- (2) *Eggs and dairy product,*
- (3) *Edible fats and oil (animal and vegetable),*
- (4) *Grain, fruit and vegetable, dan*
- (5) *Beverages.*

## 2. Fungsi Gudang

- 1) Setelah barang-barang diterima, selanjutnya disimpan dalam gudang (*Food Storage*). Setiap organisasi atau lembaga dalam kegiatan usahanya dipastikan mempunyai ruangan untuk menampung, menyimpan, mengamankan dan pengurusan barang-barang baik yang berwujud tahan lama (inventaris) maupun yang berwujud habis pakai. Fungsi gudang sendiri adalah sebagai tempat penerimaan, tempat penyimpanan, tempat pemeliharaan dan tempat pengamanan.
- 2) Gudang merupakan tempat yang sangat penting dan harus diperhatikan, karena itu harus dijaga agar barang-barang yang ada di dalamnya selalu dalam kondisi baik, aman, dan siap digunakan untuk menunjang keperluan operasional. Hal ini bisa dipahami mengingat jumlah uang yang disimpan digudang sangat besar.
- 3) Pada prinsipnya penyimpanan merupakan proses pengelolaan persediaan. Persediaan adalah sumberdaya yang menganggur namun memiliki nilai ekonomis. Persediaan mencerminkan investasi yang dirancang untuk memperlancar kegiatan produksi terutama bila pasokan dan permintaan tidak menentu.
- 4) Memperlancar produksi dan distribusi, Menangkal inflasi, kalau barang sedang banyak kita dapat membeli barang agak banyak, dan kalau harga naik kita sudah memiliki persediaan cukup bahkan nilainya lebih tinggi.
- 5) Dapat mengambil keuntungan kalau potongan jumlah yang dibeli banyak. Namun disisi lain perlu diperhatikan biaya penyimpanannya, rusaknya bahan atau kadaluarsa menyebabkan kerugian yang sangat besar.
- 6) Upaya memuaskan pelanggan. Persediaan terdiri dari bahan mentah, barang dalam proses dan barang jadi.

### 3. Jenis-Jenis Gudang

Selanjutnya gudang penyimpanan dibagi dalam 2 (dua) jenis yaitu :

#### a. **Dry food store. (Gudang makanan kering)**

Gudang ini tempat menyimpan bahan-bahan makanan kering yang tidak mudah rusak, seperti beras, gula, makanan dalam botol, makanan dalam dus dan makanan kering lainnya. Gudang kering ini biasanya mempunyai temperatur  $20^{\circ}\text{C}$ .

Persyaratan untuk gudang kering (*dry store*) adalah sebagai berikut:

- Memiliki ukuran luas area yang memadai,
- Berdekatan dengan area penerimaan dan pengolahan makanan
- Aman dari berbagai kebocoran (*security of contents*)
- Memiliki suhu, kelembaban dan pencahayaan yang memadai
- Dilengkapi dengan rak kontainer yang memadai dengan penataan yang baik dan rapi. Teknik penyimpanan bahan makanan dilakukan sebagai berikut:
  - *Groceries* harus disimpan dalam rak, tidak menyentuh tanah, suhu dan tingkat kelembaban gudang harus dijaga pada tingkat tertentu.
  - Tata letak bahan makanan harus disesuaikan dengan tingkat kebutuhan bahan makanan tersebut.
  - Bahan makanan dikeluarkan dari gudang berdasarkan urutan *first in first out*.

#### b. **Cold Store atau Refregerator.**

Refrigerator merupakan gudang untuk penyimpanan bahan makanan yang tidak tahan lama dan mudah rusak, seperti sayuran segar, daging, ikan, buah-buahan.

Teknik penyimpanan bahan segar dapat dilakukan sebagai berikut :

- Pisahkan bahan makanan segar yang mengeluarkan aroma dengan bahan makanan yang menyerap aroma dari bahan makanan lain.
- Bahan makanan segar dikeluarkan dengan urutan *first in first out* (FIFO). Bahan makanan yang lebih dulu masuk, harus lebih dulu keluar dari gudang. hal ini dilakukan untuk menghindari makanan kadaluarsa.

- Tata letak makanan diatur sedemikian rupa, sehingga bahan makanan yang dibutuhkan dapat dicari dengan cepat.
- Suhu makanan harus sesuai dengan dengan bahan makanan yang disimpan.

Gudang ini biasanya mempunyai suhu 0 sampai 8°C . Bahan makanan yang dibekukan disimpan dalam suhu di bawah 0°C. Penyimpanan makanan beku ini dilakukan di dalam freezer. Susunan penyimpanan makanan dalam gudang dapat dilihat dalam bagan berikut:

<i>Vegetable Store (10 ° C)</i>	<i>Fruit and vegetables</i>
<i>Refrigerator (4 ° C) Cooked foods</i>	<i>Prepared salads Sauces/gravies Milk Eggs</i>
<i>Chiller (0 – 3 ° C)</i>	<i>Fresh meat and Fish</i>
<i>Freezer ( -18°C)</i>	

Gambar 5.1 : Bagan Klasifikasi Tempat Penyimpanan Basah

#### 4. Prosedur Penyimpanan dan pendistribusian

- a) Penyimpanan yang tepat adalah dengan cara membuat catatan penyimpanan barang, jmenjaga keamanan dan melakukan pengeluaran secara tepat.
- b) Penataan bahan makanan di dalam gudang harus berpedoman pada system FIFO (*First in First Out*). Pada sistem ini bahan yang datang lebih dulu, dikeluarkan lebih dulu, atau barang yang datang terakhir ditempatkan di bawah bahan makanan yang datang lebih awal. Hal ini dimaksudkan agar bahan makanan yang lebih lama disimpan dapat digunakan lebih dahulu, sehingga penggunaan bahan makanan kadaluarsa dapat dihindari.
- c) Pelabelan pada setiap jenis bahan makanan ditujukan untuk mengetahui tanggal makanan tersebut diterima, jumlah atau volumenya. Di samping itu bahan makanan jadi pun harus diberi label atau catatan kapan makanan itu disimpan dalam refregerator.

- d) Kegiatan inventaris dalam proses penyimpanan ini perlu dilakukan secara periodik, harian, mingguan atau bulanan. Di samping itu bahan makanan jadi pun harus diberi label atau catatan kapan makanan itu disimpan dalam refregerator.
- e) Kegiatan inventaris dalam proses penyimpanan ini perlu dilakukan secara periodik, bisa harian, mingguan atau bulanan. Inventaris dilakukan untuk mengetahui secara pasti bahan makanan apa saja yang masih tersedia. Menurut Atang Sabur Safary (2007) teknik inventaris ini ada 2 macam yaitu: *Book Inventory* dan *Psysical Inventory*. *Book inventory* yaitu kontrol bahan makanan melalui catatan, sedang *psysical inventory* adalah kontrol yang dilakukan langsung dengan mendatangi gudang, menghitung bahan makanan yang masih tersedia.

### C. Proses Pengeluaran (*Issuing Process*)

Pengeluaran bahan makanan dari gudang merupakan kegiatan terakhir dari proses pengadaan bahan makanan. Setiap jenis bahan makanan yang dikeluarkan harus diketahui untuk apa saja bahan makanan tersebut dikeluarkan, kemana disalurkannya dan siapa yang bertanggung jawab terhadap penerimaannya.

Format-format pemesanan bahan makanan yang dibuat oleh bagian-bagian tertentu dengan persetujuan yang berwenang sangat membantu dalam mengendalikan pengeluaran bahan makanan dari gudang. Karena itu format dapat dijadikan alat untuk mengontrol pengeluaran barang. Pengawasan yang lemah pada aspek pengeluaran barang dapat menyebabkan hilangnya bahan makanan tersebut.

Proses pengeluaran bahan antaranya dilakukan dengan disediakannya kartu-kartu *food store requisition* atau *purchase Requisition* yang dibuat dan disetujui oleh kepala bagian yang memesan.

Laporan pengeluaran bahan (*Issuing Report*) dapat berisi tentang jenis bahan, keterangan bahan, banyaknya, harga, banyaknya yang dikeluarkan, dan jumlah bahan yang tersisa.

**Tabel 5.4: Contoh Format Laporan Pengeluaran Barang**  
**Unit: Dapur**

No	Nama Barang	Banyaknya	Harga	Kebutuhan	Sisa
1	Gula	5 kg	35.000	3 kg	2 kg
2	Terigu	7 kg	70.000	4 kg	3 kg

Dibuat Oleh : .....tanda tangan .....

Laporan Kerusakan dan Kadaluarsa di gudang perlu dicatat dan dilaporkan. Pentingnya pencatatan ini sebagai input bagi perencanaan dan pelaksanaan penyedia bahan selanjutnya. Dengan pencatatan kerusakan dapat dievaluasi bahan apa saja yang mudah rusak serta apa penyebabnya

**Tabel 5.5 : Contoh Format Kartu Pelaporan Bahan Rusak dan Kadaluarsa.**

No	Nama Bahan	Unit	Banyaknya	Harga
1	Terigu	Dapur	1 kg	10.000
2	Keju	Pastry	2 kg	95.000

Dibuat Oleh : .....tanda tangan .....

#### **D. Tugas/Latihan:**

1. Buatlah rencana pembelian bahan untuk produk yang akan saudara praktikan dalam kegiatan pengelolaan usaha.
2. Lakukan pengecekan secara silang, antar kelompok sesuai dengan kriteria yang ada.
3. Buat laporan kelompok secara tertulis, temuan-temuan yang didapatkan. Diskusikan di kelas bersama-sama.
4. Praktekkan teknik penyimpanan bahan makanan sesuai dengan teori yang diperoleh selama kegiatan teori atau praktik!

## **BAB VI**

### **MENYIAPKAN MEMBUAT BUMBU DAN MENGOLAH MASAKAN**

#### **A. Menyiapkan Dan Membuat Bumbu**

Bau dan aroma makanan dari bumbu dapur menentukan kelezatan dan cita rasa makanan. Umumnya kita menikmati makanan bukan karena rasa lapar, tetapi karena rasa dan aroma dari makanan tersebut. Membumbui merupakan suatu ilmu dan seni, karena itu pekerjaan ini harus dilakukan secara hati-hati. Pekerjaan membumbui memerlukan pengalaman dan pertimbangan yang matang sehingga tidak terjadi kesalahan. Setiap bumbu memerlukan perlakuan yang berbeda untuk menghasilkan cita rasa dan aroma yang prima.

##### **1. Pengertian**

Bumbu adalah suatu bahan untuk mempertinggi aroma makanan tanpa mengubah aroma bahan alami. Pengaroma adalah suatu bahan untuk menambah aroma baru pada makanan, yang dapat mengubah aroma asli. Pengaroma merupakan gabungan antara rasa dan bau.

##### **2. Guna bumbu dan rempah**

- Bumbu dalam masakan mempunyai
- Memberi rasa pada masakan
  - Memberi warna pada masakan
  - Menambah nafsu makan
  - Mengawetkan makanan

##### **3. Klasifikasi bumbu:**

Bumbu dapat diklasifikasikan berdasarkan asalnya yaitu :

- Bumbu dari Hewani : Ebi, terasi,
- Bumbu dari Tumbuhan
  - Umbi/akar
  - Batang
  - Buah
  - Biji
  - Daun
- Bumbu Buatan

## B. Macam-Macam Bumbu

### 1. Bumbu dari hewani

#### a) Ebi;

Salah satu bumbu yang berasal dari hewani adalah ebi. Ebi berasal dari udang segar yang dikupas, dibuang kulitnya, direbus lalu dikeringkan. Ebi berukuran besar dan kecil, mempunyai warna kuning, orange agak kemerahan. Contoh hidangan yang biasa menggunakan ebi adalah aneka tumisan, empek-empek palembang, sambal ebi, kering ebi, atau taburan talam. Ebi dimanfaatkan untuk pengganti udang segar sekaligus memberi aroma udang yang harum dan sangat khas. Jika ebi berukuran besar dan tidak dihaluskan, maka rendamlah ebi terlebih dahulu kemudian tiriskan. Ebi juga dapat dihaluskan bersama bumbu lainnya.

#### b) Terasi;

Bumbu terasi identik dengan udang. Pada dasarnya memang benar, karena terasi merupakan hasil fermentasi udang atau rebon. Aromanya sangat tajam, bertekstur padat dan agak kasar. Terasi menambahkan rasa gurih pada sambal atau hidangan indonesia lainnya, terasi juga memberikan aroma udang yang sangat khas dan tajam. Sebelum dipakai, sebaiknya terasi dibakar atau digoreng terlebih dahulu, hingga aromanya keluar dan matang.

### 2. Bumbu dari tumbuh-tumbuhan

#### 1) Buah

##### a) Cabai



Gambar6.1: Cabai merah

Cabai adalah buah dan tumbuhan anggota *genus Capsicum*. Bumbu ini berasal dari Amerika Tengah dan Amerika Selatan. Buahnya dapat digolongkan sebagai sayuran maupun bumbu. Sebagai bumbu, buah cabai yang pedas sangat populer di Asia Tenggara sebagai penguat rasa makanan.

Cabai atau lombok termasuk dalam suku terong-terongan (*Solanaceae*) dan merupakan tanaman yang mudah ditanam di dataran rendah ataupun di dataran tinggi. Tanaman cabai banyak mengandung vitamin A dan C serta mengandung minyak *atsiri capsaicin*, yang menyebabkan rasa pedas dan memberikan kehangatan panas bila digunakan untuk rempah-rempah (bumbu dapur).

Beberapa jenis cabai antara lain:

- Cabai hijau  
Cabai hijau adalah cabai merah yang masih muda, beraroma khas, tidak terlalu pedas dan cocok untuk hidangan tumis. Cabai hijau digunakan untuk msakan ayam masak hijau, sambal hijau dan sayur tauco.
- Cabai merah besar  
Kandungan air banyak dan sedikit biji. Dapat digunakan untuk menghasilkan hidangan berwarna merah dengan rasa tidak terlalu pedas.
- Cabai merah keriting  
Kandungan air sedikit dan berbiji banyak dengan cita rasa sangat pedas. Cocok untuk membuat sambal dan hidangan yang membutuhkan rasa pedas.
- Cabai rawit  
Cabai rawit mempunyai rasa yang sangat pedas. Pada mulanya cabai rawit berwarna hijau, kuning dan pada akhirnya berwarna merah.

b) **Asam**



Beberapa jenis asam yang dapat dijadikan bumbu antara lain sebagai berikut:

Gambar 6. 2 Asam

- Asam Gelugur  
Asam gelugur memberikan rasa asam dengan aroma asam yang segar dan tidak membuat warna masakan menjadi keruh. Berasal dari buah yang berbentuk seperti jeruk keprik dengan kulit buah bergelombang berwarna hijau. Dapat dikonsumsi dengan cara diiris melintang tipis kemudian

dijemur hingga kering. Jika masih baru akan berwarna coklat muda dan semakin lama akan berubah menjadi hitam. Pilih asam gelugur dengan aroma khas dan bentuk yang bagus.

- Asam jawa  
Asam jawa dapat digunakan pada masakan atau minuman yang membutuhkan rasa asam. Asam jawa diambil dari daging buah asam yang sudah tua dan matang, berwarna kecoklatan.
- Asam Kandis  
Asam kandis berasal dari kulit buah yang bentuknya menyerupai jeruk limau. Kulit buah tersebut dikeringkan hingga berwarna kehitaman. Asam kandis mempunyai rasa asam yang sedikit pahit, bisa digunakan sebagai pengganti asam jawa.
- Asam Sunti  
Asam sunti banyak digunakan di daerah aceh, untuk memberikan rasa asam yang tidak terlalu tajam. Berasal dari belimbing sayur yang dikeringkan lalu digepengkan sehingga berwarna cokelat kehitaman.

c) **Jeruk**

Buah jeruk banyak kita jumpai di lingkungan sekitar kita dan tidak asing lagi. Beberapa jenis jeruk yang dapat dimanfaatkan sebagai bumbu antara lain sebagai berikut:

- Jeruk Purut



Gambar 6.3: Jeruk Purut

Jeruk purut, jeruk sambal, atau jeruk pecel (*Citrus × hystrix DC.*) merupakan tumbuhan perdu yang dimanfaatkan terutama buah dan daunnya sebagai bumbu penyedap masakan. Dalam dunia kuliner di Asia Tenggara penggunaannya cukup sering dan rasa sari buahnya yang masam biasanya digunakan sebagai penetrat bau amis.

Potongan daun jeruk purut dicampurkan pada bumbu pecel atau lotek untuk mengharumkannya. Demikian pula dalam pembuatan rempeyek, potongan daunnya dicampurkan pada adonan tepung yang kemudian digoreng. Dalam perdagangan internasional dikenal sebagai *kaffir lime*.

- Jeruk Nipis



Gambar 6.4: Jeruk Nipis

Buahnya, biasanya berbentuk bulat, berwarna hijau atau kuning, memiliki diameter 3-6 cm, umumnya mengandung daging buah dengan rasa yang masam, hampir mirip dengan rasa jeruk lemon. Bagian yang digunakan adalah air hasil Perasannya, yang digunakan untuk memasamkan makanan, seperti pada soto. Fungsinya sama dengan cuka. Dapat mengurangi aroma anyir pada seafood.

Jeruk ini juga berfungsi sebagai pengempuk daging sapi atau ayam. Aroma dan rasa asamnya dapat menyegarkan buah-buahan yang lain seperti pepaya dan pisang. Air jeruk nipis juga bisa mencegah apel dan pisang berwarna kecoklatan. Kulit jeruk nipis yang diiris tipis menambah segar saus atau rasa es krim/es puter.

- Jeruk Limau

Aroma jeruk limau sangat khas dan harum. Berbentuk bundar dengan diameter 3-4 cm, berwarna hijau tua dan kulit yang berkeriput. Jeruk limau dapat memberikan aroma harum dan rasa asam sekaligus menghilangkan aroma anyir.

- Jeruk Lemon

Berbentuk oval dengan warna kuning terang dan berkulit licin. Aroma harum dan segar kulit buahnya, banyak digunakan sebagai bahan penambah aroma pada kue dan minuman. Asam sitrat yang terkandung di dalam air jeruk berguna untuk menghilangkan aroma anyir pada seafood dan mengempukkan daging sapi serta ayam. Air jeruk ini juga dapat mencegah warna kecoklatan pada apel dan pisang.

**d) Belimbing wuluh**

Buah ini sering dikenal dengan sebutan belimbing sayur. Manfaat belimbing wuluh adalah memberikan rasa asam yang segar pada masakan. Untuk menghasilkan rasa asam yang maksimal, pilihlah belimbing yang tua. Cukup di belah menjadi dua dan di iris tipis kemudian masukan bersama masakan.

**e) Petai**

Pohon dan buah petai banyak kita temukan di daerah pedesaan khususnya di pulau jawa. Masakan yang banyak menggunakan petai adalah masakan dari daerah jawa barat dan sumatera. Petai dapat memberikan aroma khas yang sangat tajam. Bisa dimakan mentah atau dicampurkan ke dalam masakan dengan cara diiris tipis-tipis.

**f) Merica**



Gambar 6.5 Merica

Lada atau merica (*Piper nigrum L.*) adalah tumbuhan penghasil rempah-rempah yang diambil bijinya. Lada sangat penting dalam komponen masakan dunia. Di Indonesia, lada terutama dihasilkan di Pulau Bangka.

Lada bisa dikatakan sebagai raja dapur karena dipakai diseluruh dapur di dunia. Terdapat tiga jenis lada yang dapat kita jumpai, yaitu lada putih, lada hitam dan lada hijau. Lada hijau jarang dan susah kita temukan. Lada hitam beraroma lebih tajam dan bercita rasa lebih pedas. Pada dasarnya lada digunakan dalam masakan untuk memberikan rasa pedas yang menghangatkan tubuh. Sebaiknya sebelum dipakai lada disangrai terlebih dahulu untuk mengasilkan aroma yang lebih tajam.

**2) Bunga**

Beberapa bunga yang dapat dijadikan bumbu adalah:

a) **Kecombrang**

Tumbuhan ini merupakan tumbuhan asli Jawa yang mempunyai tinggi mencapai 5 meter. Aroma kecombrang sangat harum. Di daerah Sumatera kecombrang dipakai sebagai bumbu kari dan gulai. Dipetik saat bunganya masih kuncup dan berwarna merah muda. Batangnya yang muda dapat diiris halus, di tumis atau sebagai campuran sayuran berkuah.

Di bagian dalam batangnya yang tua, terdapat batang berwarna putih yang sering disebut dengan *rias*, yang dapat digunakan untuk campuran pada sambal atau hidangan ikan/seafood. Buah kecombrang disebut *honje*. Buahnya mirip nanas, berujung runcing dan keras. Bagian dalamnya bening, berair dan bijinya hitam kecil. Rasanya asam segar. Manfaat kecombrang mengurangi aroma anyir pada ikan/seafood. Memberi rasa asam segar pada sambal, tumisan, dan hidangan berkuah.

b) **Bunga Telang**

Merupakan tanaman perdu yang tumbuh merambat. Termasuk jenis bumbu yang berasal dari kuntum bunga. Tanaman ini dapat digunakan sebagai pewarna biru alami pada makanan atau kue.

c) **Cengkeh**



Cengkeh (*Syzygium aromaticum*, syn. *Eugenia aromaticum*), dalam bahasa Inggris disebut *cloves*, adalah tangkai bunga kering beraroma dari keluarga pohon *Myrtaceae*. Cengkeh adalah tanaman asli Indonesia, banyak digunakan sebagai bumbu masakan

Gambar 6.6 Cengkeh

Pedas di negara-negara Eropa, dan sebagai bahan utama rokok kretek khas Indonesia. Cengkeh ditanam terutama di Indonesia (Kepulauan Banda) dan Madagaskar, juga tumbuh subur di Zanzibar, India, dan Sri Lanka.

Cengkeh dapat digunakan sebagai bumbu, baik dalam bentuknya yang utuh atau sebagai bubuk. Bumbu ini digunakan dapat memberikan aroma yang kuat ssekaligus hangat. Juga dapat digunakan sebagai obat-obatan. Minyak esensial dari cengkeh mempunyai fungsi anestetik dan antimikrobial. Minyak cengkeh sering digunakan untuk menghilangkan bau nafas dan untuk menghilangkan sakit gigi. Zat yang terkandung dalam cengkeh yang bernama *eugenol*, digunakan dokter gigi untuk menenangkan saraf gigi.

### 3) Batang, kulit

Bumbu yang termasuk batang atau kulit adalah sebagai berikut:

#### a) Kayu Manis



Gambar 6.7: Kayu Manis



Gambar 6.8: Daun Kayu manis

Kayu manis (*Cinnamomum verum*, synonym *C. zeylanicum*) ialah sejenis pohon. Termasuk ke dalam jenis rempah-rempah yang amat beraroma, manis, dan pedas. Biasanya orang menggunakan rempah-rempah ke dalam makanan.

Kayu manis adalah salah satu bumbu makanan tertua yang digunakan manusia. Bumbu ini digunakan di Mesir Kuno sekitar 5000 tahun yang lalu. Diambil dari kulit batang pohon kayu manis. Beraroma manis segar. Tersedia dalam bentuk kering batangan dan bubuk. Cara memilih kayu manis yang baik adalah kering dan beraroma segar. Kayu manis dapat digunakan untuk memperkaya cita rasa pada masakan, kue atau minuman.

b) **Kayu Secang**

Banyak terdapat di Jawa Tengah terutama di lingkungan keraton Yogyakarta. Kayu secang berasal dari batang pohon secang yang di serut halus hingga bergelombang. Rasanya manis dan legit. Kayu secang dapat memberikan warna merah yang alami dan rasa khas yang legit dalam hidangan.

**4) Daun**

Aneka bumbu yang berasal dari daun adalah sebagai berikut:

a) **Daun Pandan**

Pandan wangi (atau biasa disebut pandan saja) adalah jenis tumbuhan monokotil dari famili *Pandanaceae* yang memiliki daun beraroma wangi yang khas. Daunnya merupakan komponen penting dalam tradisi masakan Indonesia dan negara-negara Asia Tenggara lainnya.

Tumbuhan ini mudah dijumpai di pekarangan atau tumbuh liar di tepi-tepi selokan yang teduh. Akarnya besar dan memiliki akar tunjang yang menopang tumbuhan ini bila telah cukup besar. Daunnya memanjang seperti daun palem dan tersusun secara roset yang rapat, panjangnya dapat mencapai 60cm.

Manfaat daun pandan antara lain:

- Digunakan sebagai pewangi makanan karena aroma yang dihasilkannya. Daun pandan biasa digunakan dalam pembuatan kue atau masakan lain seperti kolak atau bubur kacang hijau. Sewaktu menanak nasi, daun pandan juga kerap diletakkan di sela-sela nasi dengan maksud nasi menjadi beraroma harum.
- Sumber warna hijau bagi makanan (selain daun suji), sebagai komponen hiasan penyajian makanan, dan juga sebagai bagian dalam rangkaian bunga di pesta perkawinan (*dironce*) untuk mengharumkan ruangan.
- Dalam sejumlah resep masakan berbahasa Inggris, daun pandan kadang-kadang disebut sebagai "*screwpine leaf*".

**b) Daun Salam**



Gambar 6.9: Daun Salam

Salam adalah nama pohon penghasil daun rempah yang digunakan dalam masakan Nusantara. Tumbuhan ini juga dikenal dengan nama-nama lain seperti ubar serai, meselangan (Sumatera), samak, kelat samak, serah (Maluku), dan manting (Jawa). Dalam bahasa Inggris dikenal sebagai Indonesian *bay-leaf* atau Indonesian *laurel*, sedangkan nama ilmiahnya adalah *Syzygium polyanthum*. Kegunaan daun salam adalah memberi aroma harum yang khas pada hidangan tumis, gulai, kari, dan sayur asam.

**c) Daun Bawang**



Gambar 6.10: Daun Bawang

Daun bawang segar berwarna hijau dengan batang berwarna putih. Biasa dijual bersama dengan akar serabutnya. Manfaat daun bawang adalah menambah aroma dan rasa yang khas pada masakan.

**d) Daun jambu biji**

Daun jambu biji yang sering dipakai adalah daun jambu kelutuk yang masih muda. Manfaat daun ini dapat memberikan warna merah kecoklatan pada hidangan telur pindang.

**e) Daun jintan**

Dapat dijumpai di daerah Manado. Daunnya tebal dan berbulu halus. Mempunyai aroma yang hampir mirip dengan adas dan jintan. Kegunaannya dapat memberikan aroma dan rasa yang khas dengan hidangan kental dan agak berlendir. Masakan yang banyak menggunakan daun jintan adalah masakan dari daerah sulawesi utara.

**f) Daun Kari**

Disebut juga daun temurui atau daun salam koja. Tekstur daunnya hampir mirip daun salam tetapi ukurannya lebih kecil. Daun ini dapat membuat masakan menjadi lebih gurih.

**g) Daun Kemangi**

Daun ini mempunyai aroma yang sangat segar dan khas, sangat mudah diperoleh. Ada yang menyebutnya dengan istilah daun selasih atau daun ruku-ruku. Daun kemangi bisa dikonsumsi mentah atau dimasak terlebih dahulu. Manfaat daun kemangi adalah memberi rasa khas dan aroma yang harum serta tajam.

**h) Daun Ketumbar**

Bentuk daunnya mirip dengan daun selederi, tetapi warna daunnya lebih muda dan aroma tajam menyengat. Kegunaan daun ketumbar untuk memberi aroma pada hidangan berkuah, tumis atau untuk taburan, terutama pada hidangan seafood.

**i) Daun kunyit**

Selain umbi, daun kunyit juga dapat digunakan sebagai bumbu untuk memberikan rasa gurih dengan aroma kunyit yang lembut. Masakan yang banyak menggunakan daun kunyit adalah masakan daerah Sumatra, gulai, kari, kalio atau rendang.

**j) Daun Mangkokan**

Nama daun ini diambil karena bentuknya mirip dengan mangkuk. Di Sumatera sering dikenal dengan istilah tapak leman/tapak liman. Manfaatnya dapat dipakai untuk menyegarkan aroma masakan, untuk menghilangkan aroma anyir pada ikan dan otak sapi. Juga dapat digunakan sebagai pembungkus makanan.

**k) Daun Mint**

Daun mint berasal dari daerah mediterania dan Asia Barat. Daun mint berwarna hijau, berbentuk bulat dengan bulu-bulu halus. Manfaat daun mint dengan daunnya yang pedas dan aroma mentol banyak dipakai untuk minuman, kue atau saus puding. Bisa juga digunakan sebagai lalapan.

### I) Daun Suji

Daun suji disebut juga pandan betawi, tidak terlalu harum jika dibandingkan dengan daun pandan. Daun suji dapat dijadikan pewarna hijau almai.

### 6) Akar dan umbi

Bumbu-bumbu yang termasuk dalam akar dan umbi adalah sebagai berikut:

#### a) Bawang

Bawang merupakan bumbu yang dikenal di seluruh dunia. Bumbu ini bersal dari Asia dan Mediterania. Bawang termasuk bumbu segar yang berasal dari golongan umbi. Jenisnya beragam antara lain sebagai berikut:

- Bawang batak  
Bawang ini dikenal dengan istilah *lokio*. Termasuk dalam keluarga bawang merah dengan batang daun halus panjang. Memiliki cita rasa lebih lembut di bandingkan bawang merah, namun aromanya lebih tajam. Lebih banyak digunakan di daerah sumatera karena dapat menghilangkan aroma amis pada masakan ikan/seafood.
- Bawang bombay  
Bawang bombay berbentuk bulat besar. Bawang yang masih baik memiliki buah yang keras. Bawang bombay dapat memberikan rasa dan aroma yang gurih pada masakan.
- Bawang laki  
Bawang ini hampir mirip dengan bawang putih, tetapi bawang laki bersiung tunggal. Sehingga lebih dikenal dengan istilah bawang laki. Aromanya lebih kuat dari bawang putih biasa. Bawang laki yang baik bertekstur utuh, keras dan kering. Baik digunakan sebagai pelengkap pada hidangan seafood, kambing atau nasi kebuli.
- Bawang merah



Gambar 6.11: Bawang Merah

Bawang merah atau Brambang (*Allium ascalonicum L.*) adalah nama tanaman dari familia *Alliaceae* dan nama dari umbi yang dihasilkan. Umbi dari tanaman bawang merah merupakan bahan utama untuk bumbu dasar masakan Indonesia. Kulitnya dapat digunakan untuk memberi warna merah pada telur pindang.

- Bawang putih



Gambar 6.12: Bawang Putih

Bawang putih adalah nama tanaman dari *genus Allium* sekaligus nama dari umbi yang dihasilkan. Umbi dari tanaman bawang putih merupakan bahan utama untuk bumbu dasar masakan Indonesia. Bawang mentah penuh dengan senyawa-senyawa sulfur, termasuk zat kimia yang disebut alliin yang membuat bawang putih mentah terasa getir atau angur.

Bawang putih digunakan sebagai bumbu yang digunakan di setiap makanan dan masakan Indonesia. Sebelum dipakai sebagai bumbu, bawang putih dihancurkan dengan menekan sisi pisau (*dikeprek*) sebelum dirajang halus dan ditumis di penggorengan dengan sedikit minyak goreng. Bawang putih bisa juga dihaluskan dengan berbagai jenis bahan bumbu yang lain. Bawang putih mempunyai khasiat sebagai antibiotik alami di dalam tubuh manusia.

b) Jahe



Gambar 6.13 : Jahe

Jahe (*Zingiber officinale*), adalah tanaman rimpang yang sangat populer sebagai rempah-rempah dan bahan obat. Berbentuk jemari yang mengembung di ruas-ruas tengah.

Rasa dominan pedas disebabkan senyawa keton bernama *zingeron*. Jahe termasuk suku Zingiberaceae (temu-temuan). Nama ilmiah jahe diberikan oleh William Roxburgh dari kata Yunani *zingiberi*, dari bahasa Sansekerta, *singaberi*.

Jahe diperkirakan berasal dari India. Namun ada pula yang mempercayai jahe berasal dari Tiongkok Selatan. Terdapat dua jenis jahe yaitu jahe putih dan jahe merah.

Jahe putih digunakan sebagai bumbu dan jahe merah digunakan untuk obat. Aroma jahe sangat tajam segar dan rasanya pedas atau panas.

Jahe putih muda berkulit tipis dan berujung kemerahan, tangkai kehijauan dengan kandungan air cukup banyak. Adapula Jahe dalam bentuk manisan berbentuk potongan dadu kecil dan bersalut gula. Acar jahe terbuat dari jahe utuh atau irisan tipis yang dibumbui dengan sedikit garam dan gula.

Jahe tua yang segar biasanya dipakai untuk hidangan tumis, hidangan berkuah terutama *seafood* dan minuman, karena beraroma tajam, dan menghilangkan bau anyir. Jahe bubuk dapat digunakan untuk menambah aroma pada kue-kue dan biskuit, sirup, serta campuran bubuk rempah. Manisan jahe dipakai untuk campuran cake dan taburan es krim karena rasanya lebih manis. Acar jahe dipakai untuk pelengkap hidangan bakar atau panggang.

### c) Kencur



Gambar 6.14: Kencur

Kencur (nama bahasa Jawa dan bahasa Indonesia) dikenal di berbagai tempat dengan nama yang berbeda-beda: cikur (bahasa Sunda), ceuko (bahasa Aceh); kencor (Madura), cekuh (bahasa Bali), kencur, sukung (bahasa Melayu Manado), asauli, sauleh, soul, umpa (bahasa-bahasa di Maluku), serta cekir (Sumba).

Berbagai resep masakan tradisional Indonesia dan jamu menggunakan kencur sebagai komponennya. Kencur dipakai orang sebagai tonikum dengan khasiat menambah nafsu makan sehingga sering diberikan kepada anak-anak. Jamu beras kencur sangat populer sebagai minuman penyegar pula.

#### d) Lengkuas/laos



Gambar 6.15 Lengkuas

Lengkuas atau laos (*Alpinia galanga*) adalah rempah-rempah populer dalam tradisi boga dan pengobatan tradisional Indonesia maupun daerah Asia Tenggara lainnya. Bagian yang dimanfaatkan adalah rimpangnya yang beraroma khas.

Lengkuas dapat memberikan aroma segar pada hidangan tumis, pindang dan hidangan berkuah santan. Pemanfaatan lengkuas biasanya dengan mememarkan atau memotong tipis kemudian dimasukkan ke dalam masakan.

#### e) Serai



Gambar 6.16. Serai

Serai, sejenis tumbuhan rumput-rumputan yang daunnya panjang seperti ilalang, dipakai sebagai bumbu dapur untuk mengharumkan makanan; minyak serai merupakan minyak atsiri yang diperoleh dengan jalan menyuling tanaman tersebut.

Salah satu guna lain dari serai adalah baunya dapat digunakan untuk mengusir nyamuk, baik berupa tanaman ataupun berupa minyaknya.

Sebelum digunakan serai dapat dipotong 10-15 cm dari ujung akarnya, bersihkan kemudian memarkan. Bagian ujung inilah yang memberikan aroma khas. Masukkan bersama bumbu lain dan angkat serai saat hidangan akan disajikan. Untuk membuat minuman, serai dapat direbus dengan air atau di campur dengan air teh atau air jeruk nipis. Minuman ini dikenal dengan teh serai.

Salah satu guna lain dari serai adalah baunya dapat digunakan untuk mengusir nyamuk, baik berupa tanaman ataupun berupa minyaknya.

Sebelum digunakan serai dapat dipotong 10-15 cm dari ujung akarnya, bersihkan kemudian memarkan. Bagian ujung inilah yang memberikan aroma khas. Masukkan bersama bumbu lain dan angkat serai saat hidangan akan disajikan. Untuk membuat minuman, serai dapat direbus dengan air atau di campur dengan air teh atau air jeruk nipis. Minuman ini dikenal dengan teh serai.

**f) Temu kunci**

Temu kunci (*Boesenbergia rotunda* (L.) Mansf. syn. *Curcuma rotunda* L., *B. pandurata* (Roxb.) Schlechter, *Kaempferia pandurata* Roxb.) adalah sejenis rempah-rempah yang dipakai sebagai bumbu dalam masakan Asia Tenggara. Salah satu keluarga jahe ini merupakan rempah asli jawa dan sumatera. Temu kunci atau *chinese key* ini berbentuk sekelompok umbi akar yang mirip jari telunjuk, memanjang, langsing dan lurus. Kulit luarnya berwarna coklat muda dan sangat tipis. Bagian dalamnya berwarna kuning muda dengan aroma segar yang khas. Bisa digunakan dalam membuat sayur bening, hidangan ikan, selada dan urapan. Pilihlah umbi akar yang tua, kupas lalu memarkan agar aromanya keluar atau iris halus lalu tumis dengan bumbu lain.

**g) Kunyit**

Masakan tradisional Indonesia tidak terlepas dari bumbu ini. bumbu yang masih tergolong dalam keluarga rempah-rempah ini mempunyai ciri-ciri seperti jari tangan, kulitnya bergaris-garis dengan warna coklat kekuningan dan tipis. aroma kunyit sangat khas dan sedikit pahit. kunyit mempunyai warna kuning dan jika sudah berumur tua hampir mendekati orange, sehingga dapat dimanfaatkan sebagai pewarna alami.

Biasa dipakai untuk mewarnai nasi kuning, bumbu opor, kari dan gulai. untuk memperoleh warna yang tajam, pilihlah kunyit yang tua, berumbi besar dan mulus. kunyit dapat disimpan di tempat yang sejuk dan dingin. Biasanya sebelum kunyit digunakan dan dihaluskan dengan bumbu yang lain, kunyit dibakar terlebih dahulu.

## 8. Biji-bijaan

### 1) Jintan



Gambar 6.17: Jintan

Jintan (*Trachyspermum roxburghianum* syn. *Carum roxburghianum*) merupakan tumbuhan menjalar yang bijinya dapat digunakan untuk rempah-rempah dan obat-obatan. Biji tanaman ini sering digunakan sebagai bumbu dapur untuk masakan India. Tanaman ini banyak dibudidayakan di India dan Asia Tenggara. Aromanya sangat harum, agak manis dan menjadi campuran bumbu hidangan tradisional di berbagai daerah nusantara. Masakan yang sering menggunakan jintan adalah opor, gulai atau kari. Penggunaannya sebaiknya disangrai atau dihaluskan bersama bumbu lain saat akan diolah. Jintan juga tersedia dalam bentuk bubuk, yang dikemas dengan botol.

### 2) Wijen

Wijen (*Sesamum indicum L.* syn. *Sesamum orientalis L.*) adalah semak semusim yang termasuk dalam famili *Pedaliaceae*. Tanaman ini dibudidayakan sebagai sumber minyak nabati, yang dikenal sebagai minyak wijen, yang diperoleh dari ekstraksi bijinya. Afrika tropik merupakan daerah asalnya, kemudian tersebar ke timur hingga ke India dan Tiongkok. Di Indonesia, tanaman wijen tidak terlalu luas *ditanam*. Di daerah Gunungkidul, Yogyakarta, terdapat area penanaman wijen yang tidak terlalu luas.

Wijen sudah sejak lama ditanam manusia untuk dimanfaatkan bijinya, bahkan termasuk tanaman minyak yang paling tua *dikenal* peradaban. Kegunaan utama adalah sebagai sumber minyak wijen. Bijinya yang berwarna putih digunakan sebagai penghias pada makanan, misalnya onde-onde, dengan menaburkan di permukaannya. Biji wijen dapat dibuat pasta.

### 3) Kapulaga

Kapulaga (*Amomum cardamomum*) selama ini dikenal sebagai rempah untuk masakan dan juga lebih banyak digunakan untuk campuran jamu. Di beberapa daerah kapulaga dikenal dengan nama kapol, palago, karkolaka, dan lain-lain.

Nama asing kapulaga adalah *pai thou kou* (bahasa Tionghoa). Orang Yunani menyebut buah itu *cardamomom* yang kemudian dilatinkan oleh orang Romawi menjadi *cardamomum*. Dalam bahasa Inggris disebut *cardamom*. Dalam bahasa Thai disebut *krava*, *elaichi* dalam bahasa Hindi, dan *elakkaai* dalam bahasa Tamil.

Tumbuhan kapulaga tergolong dalam herba dan membentuk rumpun, sosoknya seperti tumbuhan jahe, dan dapat mencapai ketinggian 2-3 meter dan tumbuh di hutan-hutan yang masih lebat. Kapulaga hidup subur di ketinggian 200-1.000 meter di atas permukaan laut.

Buah yang sudah kering menjadi keriput, bergaris-garis, berisi 4 - 7 butir biji kecil coklat kemerah-merahan. Rasanya agak pedas seperti jahe, tetapi baunya tidak. Kapulaga memiliki aroma sedap sehingga orang Inggris menyanjungnya sebagai grains of paradise. Sehingga, dimanfaatkan untuk menambah aroma pada masakan, kue dan minuman. Ada dua jenis kapulaga, yaitu kapulaga putih yang banyak digunakan untuk masakan dan kapulaga hijau untuk kue dan minuman.

Saat akan digunakan kapulaga *dimemarkan* atau dihaluskan dan disangrai hingga harum agar aroma khas dapat tercipta. Kapulaga sebaiknya disimpan dalam stoples yang tertutup rapat.

### 4) Kemiri



Gambar 6.18: Pohon Kemiri



Gambar 6.19 Kemiri

Kemiri (*Aleurites moluccana*), adalah tumbuhan yang bijinya dimanfaatkan sebagai sumber minyak dan rempah-rempah. Tumbuhan ini masih sekerabat dengan singkong dan termasuk dalam suku Euphorbiaceae.

Dalam perdagangan antarnegara dikenal sebagai candleberry, Indian walnut, serta candlenut. Kemiri adalah tumbuhan resmi negara bagian Hawaii.

Manfaat kemiri antara lain:

- Kemiri sering digunakan dalam masakan Indonesia dan masakan Malaysia dan berfungsi sebagai bumbu penambah rasa gurih. Di Pulau Jawa, kemiri juga dijadikan sebagai saus kental yang dimakan dengan sayuran dan nasi.
- Kemiri juga dibakar dan dicampur dengan pasta dan garam untuk membuat bumbu masak khas Hawaii yang disebut inamona. Inamona adalah bumbu masak utama untuk membuat poke tradisional Hawaii.

## 5) Ketumbar



Gambar 6.20: Ketumbar

Ketumbar (*Coriandrum sativum*), konon berasal dari Eropa selatan. Bentuk berupa biji kecil-kecil sebesar 1 - 2 milimeter. Mirip dengan biji lada tetapi lebih kecil dan lebih gelap. Selain itu terasa tidak berisi dan lebih ringan dari lada.

Berbagai jenis masakan tradisional Indonesia kerap menggunakan bumbu ini. Dengan tambahan bumbu tersebut, aroma masakan akan lebih nyata.

Pilih biji ketumbar yang utuh dan berbutir besar. Sebaiknya disangrai terlebih dahulu sebelum digunakan dan simpan dalam toples yang tertutup rapat. Haluskan ketumbar bersama bumbu lainnya sebelum digunakan.

## 6) Pala



Gambar 6. 21 Pala

Pala (*Myristica fragrans*) merupakan tumbuhan berupa pohon yang berasal dari kepulauan Banda, Maluku. Tumbuhnya dapat mencapai 20m dan usianya bisa mencapai ratusan tahun.

Tumbuhan ini berumah dua (dioecious) sehingga dikenal pohon jantan dan pohon betina. Daunnya berbentuk elips langsing. Buahnya berbentuk lonjong seperti lemon, berwarna kuning, berdaging dan beraroma khas karena mengandung minyak atsiri pada daging buahnya.

Daging buahnya diolah menjadi manisan. Aromanya sangat harum, tajam, bernuansa hangat dan manis. Pilihlah biji pala yang kering , baru dan beraoma segar.

Biji pala menambah cita rasa pada bumbu perendam daging, ikan atau ayam serta menjadikan kaldu atau sup semakin sedap. Bubuk pala dipakai sebagai penyedap untuk roti atau kue, puding, saus, sayuran, dan minuman penyegar (seperti eggnog).

## 3. Buatan

### 1) Gula

Gula merupakan bahan makanan dengan rasa manis. Gula ditemukan di India, sekitar abad dua sebelum masehi, tetapi ada catatan sejarah yang mengatakan bahwa gula berasal dari Cina. Gula termasuk dalam bumbu dapur yang dapat memberikan rasa manis dan bisa digunakan untuk pengawet makanan.

Gula diperoleh dari tebu, air bunga kelapa, aren, enau, palem atau lontar, hingga bit. Macam-macam gula yang dapat kita jumpai adalah sebagai berikut:

- Gula batu  
Gula batu diperoleh dari batang tebu dengan bentuk butiran besar-besar berwarna putih hingga coklat muda. Dikenal dengan *rock sugar* atau *lump sugar*. Gula ini dapat digunakan sebagai pengganti gula pasir untuk membuat kue dan minuman.
- Gula bubuk  
Gula bubuk dikenal dengan istilah *icing sugar* atau *confectioners' sugar*. Dibuat dari gula pasir yang dihaluskan dengan menambahkan sedikit tepung maizena supaya gula bubuk tidak menggumpal. Dapat dipakai untuk mempercantik kue, membuat meringue (kue dari putih telur dan gula).
- Gula dadu  
Diperoleh dari batang tebu yang diproses dan dicetak dengan bentuk dadu. Berwarna putih atau cokelat. Dikenal dengan istilah *cube sugar*.
- Gula merah  
Bahan dasar gula merah bermacam-macam. Jika bahan dasar menggunakan air tebu akan menghasilkan gula dengan warna coklat muda dan dicetak padat, gula ini disebut gula jawa. Bahan dasar gula merah dengan aren (air kelapa) dikenal dengan istilah gula aren. Dan jika dibuat dengan air kelapa maka disebut dengan gula kelapa. Bentuk gula merah bervariasi, sesuai cetakan yang diinginkan. Bisa digunakan dalam masakan atau minuman dengan cara diiris tipis kemudian dimasukkan kedalam masakan atau minuman.
- Gula palem  
Dikenal juga dengan istilah *palm sugar*. Bahan dasar gula palem diperoleh dari pohon palem atau sari tebu. Rasa manisnya tidak sekuat dengan gula pasir. Gula palem banyak digunakan pada masakan cina. Di Indonesia gula palem banyak digunakan untuk membuat kue atau minuman.
- Gula pasir  
Gula pasir diperoleh dari batang tebu, warnanya putih dan butiran kasar. Gula pasir berwarna kecoklatan dikenal dengan istilah *demerara* banyak digunakan untuk cake buah.

Gula pasir dengan butiran halus dilkenal dengan istilah *Granulated sugar*. Biasanya digunakan dalam masakan dan kue. Gula pasir dengan butiran sangat halus sering disebut dengan *caster sugar*. Biasa dipakai untuk kue yang dipanggang seperti cake atau pastry.

### 2) **Garam**

Garam adalah kunci utama dalam masakan. Tanpa garam masakan akan terasa hambar. Garam yang diperoleh dari hasil penguapan air laut di tambak-tambak mengandung senyawa kimia *Natrium Chlorida* (NaCl). Dengan senyawa tersebut garam berfungsi sebagai penyeimbang asam basa tubuh serta aktivitas otot syaraf.

Beberapa macam garam antara lain adalah garam bata, garam berbutir sangat kasar, garam bubuk dan garam meja yang berbutir sangat halus. Sebaiknya membeli garam yang mengandung yodium.

Fungsi garam adalah memberi rasa asin pada masakan, memberikan rasa gurih pada masakan bercita rasa manis atau kue.

Memaksimalkan kerja ragi, membuat putih telur menjadi kaku dan tahan lama, menguatkan cita rasa sayuran, menjaga kandungan mineral sayuran agar tidak larut dalam air serta untuk mengawetkan makanan. Gunakan garam berukuran ½-1 sdt pada masakan dengan standar 5-6 porsi.

### 3) **Baking Powder**

Baking powder merupakan bahan buatan berbentuk bubuk halus dan berwarna putih. Bahan ini merupakan campuran zat asam dengan garam alkaline. Biasa dipakai untuk bahan pengembangan kue dan bisuit. Baking powder biasa bereaksi jika di panggang atau dipanaskan, sedangkan *double acting baking powder* akan bereaksi jika dicampur dengan cairan dan dipanaskan. Baking powder dijual dalam kemasan. Simpanlah baking powder dalam tempat tertutup, kering dan sejuk.

## C. Bumbu Dilihat Berdasarkan Kesegarannya

### a. Bumbu Segar

#### 1) **Kelapa**

Buah kelapa sering digunakan dalam masakan Indonesia, baik daging buahnya ataupun dibuat terlebih dulu menjadi santan. Santan digunakan sebagai kuah dalam

masakan indonesia atau berbagai macam kue-kue tradisional. Daging buah yang dijadikan kelapa parut biasa digunakan untuk bumbu seperti sambal urapan atau campuran pada kue.

Selain kelapa parut dan santan, olahan kelapa yang lain adalah areh dan poyah. Areh merupakan santan yang direbus hingga mengental dan membentuk gumpalan pada bagian atasnya, dipakai untuk saus kue atau lauk. Poyah adalah kelapa parut kering yang sudah ditumbuk halus.

Kelapa dapat memberikan rasa gurih pada makanan. Kelapa setengah tua lebih cocok bila digunakan untuk kelapa parut pada taburan kue atau urapan. Membuat santan lebih tepat jika menggunakan kelapa yang tua. Agar menghasilkan santan yang pekat dan kental gunakan air hangat untuk memerasnya dan jika menginginkan santan tidak pecah, gunakan api kecil saat memasaknya.

## **2) Keluak**

Keluak mempunyai tekstur kulit yang keras, berwarna abu-abu. Daging buahnya berwarna cokelat tua kehitam-hitaman dan bertekstur lunak. Daging buah itulah yang dipakai sebagai bumbu. Pilihlah keluak yang sudah tua, karena keluak muda mempunyai rasa sangat pahit. Keluak yang sudah tua akan mengeluarkan bunyi jika digoyang-goyangkan. Jika masih ragu cicipilah keluak untuk memastikan keluak tersebut tidak pahit. Keluak yang masih muda disebut picung. Rasanya gurih seperti kemiri dan biasa digunakan untuk pepes.

Keluak tua pada umumnya digunakan untuk hidangan yang membutuhkan warna hitam seperti rawon atau brongkos, rasanya menjadi legit dan gurih. Jika akan digunakan pecahkan kulit keluak, kemudian ambil bagian isinya yang lunak dan haluskan bersama bumbu yang lain.

## **3) Temu mangga**

Temu mangga mirip dengan bentuk jahe, tetapi sedikit lebih gemuk dan berwarna kuning pucat. Aroma temu kunci seperti aroma mangga muda dan rasanya sedikit asam, sehingga disebut temu mangga.

Apabila digunakan akan memberi rasa segar dan warna masakan menjadi kekuningan. Temu mangga biasa digunakan pada hidangan berkuah santan seperti gulai atau laksa.

### **b. Bumbu Kering**

#### **1) Adas**

Adas berasal dari dataran mediterania, merupakan biji pohon fennel (*fennel seed*). Berbentuk sangat kecil dan pipih, berwarna kecoklatan. Aromanya sangat harum dan sedikit pedas. orang indonesia banyak memanfaatkan adas sebagai bumbu dapur dan obat tradisional. Sangat cocok untuk memberikan aroma harum dan segar pada masakan seperti sup, gulai atau kari. Untuk mendapatkan aroma yang harum, sangrai biji adas kemudian haluskan bersama bumbu yang lain.

#### **2) Angkak**

Tidak banyak masakan indonesia yang memakai bumbu ini. Angkak banyak digunakan untuk masakan cina. Bumbu ini berasal dari beras ketan yang difermentasikan kemudian dikeringkan. Berwarna kemerahan dan sedikit kusam, karenanya dapat digunakan untuk memberi warna merah alami pada masakan. Haluskan angkak bersama bumbu yang lain.

#### **3) Bumbu ngohiong**

Bumbu ngohiong disebut juga dengan nama *five spice powder*. karena bumbu ini merupakan campuran rempah-rempah yang dihaluskan. Diantaranya adalah pekak, merica szechuan, kayu manis, adas dan cengkeh. Bubuk ini berwarna kecoklatan dan dijual siap pakai. Sangat cocok untuk bumbu rendaman ayam, bebek atau daging yang akan dipanggang.

#### **4) Bumbu Spekuk**

Bumbu spekuk sering disebut juga dengan bumbu lapis legit. Mempunyai aroma yang sangat harum. Bumbu ini merupakan campuran bubuk kayu manis, cengkeh, bunga pala dan kapulaga. sangat cocok bila digunakan untuk membuat kue-kue, cake atau bisuit karena dapat memberikan aroma harum dan rasa yang khas atau legit. Biasa dijual dalam bentuk siap pakai yang dikemas dalam botol.

### **5) Cabe Puyang**

Beberapa istilah lain dari cabe puyang adalah cabai jawa kering dan *long pepper*. Sesuai dengan namanya, bumbu ini memberikan rasa pedas hampir serupa dengan merica. biasa digunakan dalam masakan seperti gulai, cabai puyang bisa dihaluskan dengan bumbu atau dibiarkan utuh.

### **6) Kemukus**

Bentuk kemukus mirip dengan lada hitam, tetapi kemukus mempunyai tangkai kecil di ujungnya. Kemukus banyak digunakan untuk jamu tradisional. Kemukus memberikan rasa pedas pada masakan dan mengurangi aroma amis pada masakan daging atau seafood. Sebelum dihaluskan, sangrai telebih dahulu, atau dimasukkan langsung ke dalam masakan.

### **7) Klebet**

Bumbu ini banyak digunakan pada masakan India, atau masakan kari dan gulai. Dapat diperoleh dalam bentuk butiran atau bubuk. Klebet mempunyai rasa sedikit pahit. Di daerah India lebih dikenal dengan nama *methi*.

### **8) Pekak**

Bentuk pekak sangat cantik menyerupai bintang. Pekak dikenal dengan istilah bunga lawang atau star anise. beraroma harum menyerupai adas. Tanaman yang menghasilkan bunga pekak ini banyak dijumpai di daratan Cina. Tinggi pohon mencapai 8 meter dan baru berbuah pada usia 6 tahun.

Sebaiknya pekak disimpan di tempat yang tertutup rapat. Pekak dapat memberikan aroma harum yang khas. Pekak banyak digunakan untuk masakan Cina dan Vietnam. Cara penggunaannya dapat dihaluskan atau di biarkan utuh dan dimasukkan dalam masakan.

### **c. Bumbu Buatan**

Pada bagian atas telah disebutkan beberapa macam bumbu buatan. Bumbu buatan sangat beragam jenisnya, sehingga di bawah ini akan diuraikan kembali beberapa bumbu buatan yang lain, diantaranya sebagai berikut:

### **1) Aroma buatan**

Aroma buatan dapat digunakan sebagai pengganti aroma dari bahan makanan alami, seperti durian, pisang, nanas, cocopandan, nangka dan lain-lain. Terbuat dari campuran air dan minyak, bertekstur kental dan pekat seperti pasta. Dapat diperoleh dengan mudah dalam kemasan botol kecil.

### **2) Cuka**

Cuka atau sering dikenal dengan nama *vinegar*, merupakan cairan dengan rasa asam karena mengandung *acetic acid*. Dipakai pada masakan yang membutuhkan cita rasa asam seperti acar atau saus. Sebelum digunakan sebaiknya cuka dilarutkan dulu ke dalam air sesuai dengan ukuran yang tertera pada kemasan sesuai dengan produk masing-masing. Cuka dapat digunakan sebagai bahan pengawet buah dan sayuran. beberapa jenis cuka antara lain:

- Cuka apel (*cider vinegar*), cuka ini terbuat dari sari buah apel dan mempunyai rasa asam yang tajam.
- Cuka aren, terbuat dari sari buah enau (pohon aren).
- Cuka hitam (*black vinegar*), terbuat dari beras ketam hitam dan beberapa bahan campuran lain.
- Cuka limau, terbuat dari jeruk limau dengan aroma limau yang masih tajam.
- Cuka masak, merupakan cuka yang dihasilkan dari proses kimia dan paling banyak digunakan oleh masyarakat.

### **3) Pewarna**

Pewarna buatan ini sebagai pengganti pewarna alami. Terdapat pewarna buatan dalam bentuk cair dan bubuk. Dapat digunakan dalam membuat kue, krim mentega atau permen. Gunakan sedikit demi sedikit untuk menghasilkan warna sesuai dengan yang diinginkan.

### **4) Ragi**

Ragi adalah bahan yang digunakan dalam makanan yang membutuhkan fermentasi. Terutama dalam pembuatan roti. Ragi bereaksi dengan gula, garam, tepung dan suhu yang hangat.

Karbondioksida yang terkandung di dalamnya membuat adonan menjadi berpori. Jenis ragi dapat berbentuk butiran kecil-kecil dan butiran halus. Ragi dengan butiran kecil sebaiknya dicampur dengan air hangat untuk menghasilkan biang yang baik. Ragi dengan butiran halus (ragi instan) dapat dicampur langsung dengan bahan-bahan lain tanpa harus dibuat menjadi biang.

Jenis ragi yang lain adalah ragi tapai. Bentuknya bulat pipih, berwarna kecoklatan. Biasa digunakan untuk membuat tape atau pengempuk ikan. Bila akan digunakan sebaiknya dihaluskan dahulu kemudian dicampur dengan bahan yang lain.

#### **D. Memilih dan Menyimpan Bumbu**

- 1) Jika membeli bumbu segar seperti jahe, kunyit, bawang, kecur dll, pilih yang masih segar, utuh dan tidak ada bercak putih. bercak ini biasanya dari khasi atau jamur yang menjadikan bumbu berbau dan membusuk jika disimpan lama.
- 2) Bumbu basah dapat bertahan 1 – 2 bulan jika sebelum disimpan terlebih dahulu di cuci bersih, kemas dalam plastik atau tempat kedap udara dan masukan dalam freezer.
- 3) Bumbu kering mudah kehilangan aroma jika disimpan lama. Beli seperlunya dan simpan di wadah yang tertutup rapat dan kedap udara. Tujuannya agar aroma khas bumbu tidak hilang.
- 4) Bila membeli bumbu kering dalam bentuk bubuk, belilah kemasan terkecil agar tidak cepat rusak mengingat bumbu ini tidak setiap hari digunakan.
- 5) Untuk bumbu buatan atau bumbu instant, pilih merek yang sudah terdaftar Dirjen POM, perhatikan tanggal kadaluwarsa dan selalu membeli kemasan yang terkecil.
- 6) Biasakan menutup rapat kembali kemasan bumbu setelah pemakaian. Kontaminasi mikroba sangat mungkin terjadi pada bumbu instant, terutama bumbu yang kandungan airnya tinggi seperti saus, tauco dan kecap.

## E. Macam-Macam Bumbu Dasar

Secara garis besar bumbu pada masakan dapat digolongkan menjadi tiga bumbu dasar, yaitu bumbu dasar merah, bumbu dasar putih dan bumbu dasar kuning. Dari bumbu dasar ini dapat dikembangkan menjadi beragam jenis masakan.

### 1) Bumbu Dasar Merah

Bumbu dasar merah adalah salah satu bumbu dasar masakan Indonesia yang berwarna merah dengan komposisi dasar bawang merah, bawang putih, cabai merah dan garam. Masakan yang dihasilkan dengan bumbu dasar merah mempunyai rasa pedas dan berwarna merah segar. Digunakan pada masakan, untuk bumbu sambal goreng, rendang, kering, pepes, sambal bajak, aneka gulai, bumbu rujak, dan balado. Berikut ini adalah komposisi bahan untuk bumbu dasar merah:

#### Bahan/Komposisi dasar:

- Bawang merah 9 siung
- Bawang putih 5 siung
- Cabai merah 10 buah
- Garam 1 sdt

#### Bahan Tambahan:

- Kemiri 5 butir
- Lada butir 1 sdt
- Ketumbar 1 sdt
- Terasi 1 sdt
- Gula pasir 1 sdt
- Minyak goreng 4 sdm

#### Cara membuat:

Semua bumbu dihaluskan sampai halus kemudian ditumis sampai harum dan matang.

### 2) Bumbu Dasar Putih

Bumbu dasar putih adalah salah satu bumbu dasar masakan Indonesia yang berwarna putih dengan komposisi dasar bawang merah, bawang putih dan garam. Masakan yang dihasilkan dengan bumbu dasar putih mempunyai rasa gurih dan berwarna putih keruh.

Bumbu dasar putih dapat digunakan pada masakan ase lidah, gudeg, terik daging, sayur bobor, dan opor ayam.

**Bahan/Komposisi dasar:**

- Bawang merah 11 siung
- Bawang putih 6 siung
- Garam 1 sdt

**Bahan Tambahan:**

- Kemiri 7 butir
- Lada butir 1 sdt
- Ketumbar  $\frac{1}{2}$  sdt
- Terasi 1 sdt
- Gula pasir 1 sdt
- Minyak goreng 3 sdm

**Cara membuat:**

Semua bumbu dihaluskan sampai halus kemudian ditumis sampai harum dan matang.

### 3) Bumbu kuning

Bumbu dasar kuning adalah salah satu bumbu dasar masakan Indonesia yang berwarna kuning dengan komposisi dasar bawang merah, bawang putih, kunyit dan garam. Masakan yang dihasilkan dengan bumbu dasar putih mempunyai rasa gurih dan berwarna kuning cerah. Bumbu dasar kuning dapat dikembangkan menjadi bumbu kari, acar kuning, pesmol ikan, nasi kuning, aneka pepes, ayam goreng dll.

**Bahan/Komposisi dasar:**

- Bawang merah 10 siung
- Bawang putih 6 siung
- Kunyit 2 cm
- Garam 1 sdt

**Bahan Tambahan:**

- Kemiri 7 butir
- Lada butir 1 sdt
- Ketumbar  $\frac{1}{2}$  sdt
- Terasi 1 sdt
- Gula pasir 1 sdt
- Minyak goreng 3 sdm

**Cara membuat:**

Haluskan semua bumbu dan tumis hingga harum. Simpan dibotol yang tertutup rapat dan masukan ke lemari pendingin.

## F. Pengembangan Bumbu Dasar

Bumbu dasar dikembangkan dari bumbu dasar putih, kuning dan merah. Lebih jelasnya disajikan di bawah ini:

Tabel 6.1 : Bumbu Dasar Putih

No	Nama Masakan	Bumbu	Bahan Pokok	Bahan Cair	Teknik Olah	Hasil
1 .	Semur	Bawang merah, bawang putih, lada, pala, garam, gula merah, kecap, tomat /asam	Ayam, ikan, talur, daging Tempe, tahu, kentang, sayuran.	Air	- Dihaluskan - Ditumis	- Berkualah - Warna kecoklatan
2 .	Terik	Bawang merah, bawang putih, ketumbar, gula, lengkuas, garam, kemiri	Ayam, ikan, daging, telur, tempe, tahu.	Santan	-Dihaluskan - Ditumis - Direbus	warna putih, rasa gurih sedikit manis
3 .	Besengek	Bawang merah, bawang putih, ketumbar, gula, kemiri, terasi, lengkuas, garam, jinten, daun salam.	Ayam, daging, telur, tempe, tahu,	Santan	-Dihaluskan -Direbus	warna putih, rasa gurih sedikit manis
4 .	Opor	Bawang merah, bawang putih, kemiri, lada, ketumbar, pala, jinten, salam, lengkuas, serai, garam, dan gula merah	Ayam, daging, telur tempe, tahu,kacang merah.	Santan	- dihaluskan - ditumis - direbus	- Keputih-putihan, berkualah kental, tidak pedas, dan sedikit manis
5 ,	Lodeh	Bawang merah, bawang putih, cabai, salam, lengkuas, terasi, gula, garam, petai, dan rese (ebi)	Sayuran tahu,temp e	Santan cair. Santan kental	. dihaluskan. - direbus	Putih kecokelatan

Tabel 6.2 : Bumbu Dasar Kuning

No	Nama Masakan	Bumbu	Bahan Pokok	Bahan Cair	Teknik Olah	Hasil
1.	Kalio	Bawang merah, bawang putih, cabai merah, jahe, kunyit, garam, dan daun jeruk purut	Daging, hati, Limpa Kacang merah, atau kentang kecil	Santan kental	- dihaluskan - ditumis	- Kuning kecokelatan, - gurih - Rasa agak pedas.
2.	Gulai	Bawang merah, bawang putih, cabai merah, kemiri, jinten, ketumbar, kunyit, asam, cengkeh, jahe, garam, kapulaga, kayu manis, gula merah, salam, lengkuas	Ayam, daging kambing, isian atau jeroan Nangka muda, daun singkong, daun pakis	Santan cair hingga agak kental	bumbu dihaluskan, - ditumis - direbus bersama santan	- Kuning kemerahan - gurih dan agak pedas.

Tabel 6.3 :Bumbu Dasar Merah

No	Nama Masakan	Bumbu	Bahan Pokok	Bahan Cair	Teknik Olah	Hasil
1 .	Sambal Goreng	Bawang merah, bawang putih, cabai merah, salam, laos, terasi, gula merah, garam	Ayam, daging, telur, hasil laut, tempe, tahu, kentang, kacang-kacangan, jipang.	Santan Tanpa kuah	- dihaluskan - ditumis	- Kering/basah - berwarna kemerah-merahan.
2 .	Bumbu rujak	Bawang merah, bawang putih, kemiri, cabai merah, kunyit, terasi, salam, serai, garam, lengkuas, dan gula merah	Ayam, daging, telur, ikan, tahu, tempe.	Santan (kental)	- dihaluskan - ditumis	-Warna kemerah-Merahan/kekuning-kuningan. -Rasa pedas dan gurih
3	Balado	Bawang merah, bawang putih, cabai merah, dan garam	Telur rebus, ikan udang teri, terong	Sedikit air	- dihaluskan - ditumis	-Warna merah, -Rasa pedas - Ada unsur rasa asam (dapat diberi jeruk nipis)
4	Rendang	Sama dengan Kalio, hanya lebih banyak menggunakan cabai merah	Daging, telur, ikan, singkong, daun singkong	Santan kental	- dihaluskan - ditumis - Direduksi	- Warna merah kecokelatan dan sedikit berminyak
5	Rica-rica	Bawang merah, bawang putih, cabai merah, tomat, jahe, serai, jeruk nipis, cabai hijau, gula, garam, dan daun kemangi	Ayam, ikan, udang, daging, atau hati kacang panjang, buncis, jagung	Air	a. dihaluskan b. bahan dan bumbu dicampur, dipanggang c. bahan dimasak sendiri, bumbu ditumis. disajikan sebagai sausnya.	- Warna merah, sedikit kering, -Rasa pedas. -agak asam -Ada yang menambahkan cabai hijau dan jeruk nipis
6	Bumbu bali	Seperti bumbu rujak ditambah jeruk purut dan kencur	Ayam, daging, telur..	Air	Bumbu dihaluskan kemudian ditumis	-Merah-kekuningan, ada yang agak cokelat, rasa agak pedas, kuah nyemek.

### **G. Latihan**

1. Identifikasilah bumbu yang berasal dari akar, batang,daun, buah dan biji!
2. Latihlah penciuman anda dengan membedakan aroma dan bau berbagai bumbu secara bergiliran maju ke depan kelas!
3. Buatlah campuran bumbu putih, kuning dan merah. Identifikasilah berbagai resep yang menggunakan bumbu dasar tersebut.

## **BAB VII**

### **PERALATAN DAN METODE DASAR PENGOLAHAN**

#### **A. Peralatan Memasak**

Pada umumnya semakin besar usaha restoran, maka semakin besar pula ruang lingkup bagian ini, dan semakin lengkap pula peralatannya. Suatu restoran perlu meng-upayakan jumlah peralatan yang cukup, penggunaan yang tepat serta penataan yang baik.

Peralatan yang memadai dapat menghemat waktu produksi, tenaga, dan biaya. Terlebih dengan kondisi peralatan yang bagus, pengaturan yang tepat, serta perawatan yang baik maka efektifitas di dapur dapat tercapai.

Sampai saat ini, sebagian besar nama peralatan dapur masih menggunakan bahasa asing yaitu bahasa Inggris dan Perancis. Nama-nama tersebut banyak yang belum diterjemahkan ke dalam bahasa Indonesia. Hal ini menimbulkan kesulitan terutama bagi mereka yang belum biasa menggunakan peralatan tersebut.

Peralatan dalam usaha boga atau restoran sangat kompleks, karena banyaknya alat yang dibutuhkan seperti peralatan mekanis yang digunakan untuk persiapan, alat pengolah yang menggunakan panas kering, panas basah, panas uap, sampai pada penyimpanan peralatan pecah belah dan alat-alat kecil.

Jenis alat-alat yang digunakan di dapur sebuah reataurant adalah macam-macam oven, broiler, fryers, steam cookers, dan macam-macam alat kecil seperti; toaster, waffles bakers, dan egg cookers. Jenis alat-alat hidang (serving equipment) meliputi meja, kursi, hot food equipment, warming equipment, coffee urns, dan cold equipment. Selain itu tidak kalah pentingnya adalah refregator dan storage equipment serta auxilary equipment seperti cabinet, sink, dan meja.

Alat-alat pengangkut seperti bampers dan dollies mutlak diperlukan. Di samping itu alat-alat kecil untuk berbagai section misalnya vegetable praparation area, meat preparation, cooking section, serving section, bakery section, house keeping section, dan *office section*.

## Jenis Peralatan Memasak Berdasarkan Teknik Olah

### 1. *Baking, Roasting, Braising.*

Jenis peralatan untuk berbagai teknik olah ini adalah :

#### a. *General Purpose Oven*

Oven ini dipakai untuk berbagai macam masakan.

Ada yang memakai gas, ada pula yang memakai listrik. Oven yang memakai minyak tanah sekarang jarang dipakai karena kurang praktis untuk produksi dalam jumlah banyak.



Gambar 7.1 : *General Purpose Oven*

#### b. *Convection Oven*

Oven ini mempunyai prinsip yang sama seperti oven biasa tetapi dilengkapi dengan kipas yang dapat mensirkulasikan udara panas di dalamnya sehingga proses pematangan makanan lebih cepat serta lebih hemat energi.



Gambar 7.2.1 dan 7.2.2: *Convection Oven*

c. *Bakers/Pastry Oven*

Oven ini mempunyai bentuk yang cukup besar, mempunyai satu grid dengan sistem pemanasan dari atas dan bawah, oven ini dipakai untuk memanggang roti atau pastry.



Gambar 7.3.1 dan 7.3.2 : *Bakers / Pastry Oven*

d. *Pizza Oven*

Oven ini memiliki bentuk yang tinggi dan tingkat pemanasan yang cepat, biasanya menggunakan gas atau listrik dan mempunyai pengatur waktu.



Gambar 7.4.1 dan 7.4.2 : *Pizza Oven*

Oven ini memanggang dengan menggunakan energi gelombang mikro yang menembus makanan dengan menggunakan beda selisih panas. Perlu diingat oven ini memanggang dengan gelombang micro, bukan dengan temperatur. Selain memasak makanan oven ini juga dapat memanaskan makanan dan mencairkan makanan beku.



Gambar 7.5.1 dan 7.5.2 : *Microwave Oven*

e. *Kombinasi Microwave dan Convection Oven*

Oven ini adalah gabungan antara *Microwave oven* dan *Convection Oven*, mempunyai satu ruangan, bisa diubah dari *microwave* ke *convection* atau sebaliknya, dan juga bisa digunakan bersamaan dengan memanfaatkan keuntungan fungsi keduanya.



Gambar 7.6.1 dan 7.6.2 : *Kombinasi Microwave dan Convection Oven*

f. *Roast and Hold Oven*

Oven *ini* digunakan untuk memanggang daging dengan temperatur yang rendah. Oven ini mempunyai pemantau suhu di dalamnya, sehingga jika daging sudah mencapai tingkat kematangan yang cukup maka oven ini akan mati dengan sendirinya.



Gambar 7.7.1 dan 7.7.2 : *Roast and Hold Oven*

*g. Regeneration Oven*

Oven ini mempunyai berbagai macam tipe seperti oven sinar infra merah, microwave, forced convection, oven tekanan tinggi dengan uap basah/kering, dan juga berbagai macam kombinasi lainnya



Gambar 7.8.1 dan 7.8.2 : *Regeneration Oven*

*h. Steam Convection Oven*

Ukuran oven ini bervariasi, mempunyai dua sistem pemanasan yaitu sistem *convection* dan sistem *steaming*, sistem pemindahan convection ke steaming dan sebaliknya, hal tersebut bisa diatur secara otomatis. Oven ini juga mempunyai keunggulan memanggang makanan dengan tidak mengurangi nilai nutrisi gizi dan juga tidak merusak tekstur makanannya.



Gambar 7.9.1 dan 7.9.2 : Steam Convection Oven

## 2. *Boiling*.

### a. *Boiling Pan*

Boiling pan merupakan penci untuk merebus, mempunyai dua bentuk yaitu *casting* (tuangan) bundar dan *casting* persegi. Boiling pan di bawah ini mempunyai ukuran 110 cm x 96 cm .



Gambar 7.10. : *Boiling Pan*

### b. *Boiling Table – Induction*

Mempunyai bagian atas yang kuat dan secara otomatis akan hidup dan mati ketika penci diletakkan di atasnya. Alat ini terbuat dari *stainless steel*.

### c. *Boiling Table - Oven Top*

Berguna untuk memanaskan makanan di penci dengan sumber panas dari gas dan listrik.

### d. *Boiling Table - Solid Top*

Mempunyai fungsi yang sama dengan *oven top*, tetapi oven ini mempunyai *cast iron* yang kuat. Sumber bahan bakarnya bisa dari gas atau listrik. Setelah alat ini dipakai sebaiknya dibersihkan dengan kertas *emery* kemudian diseke dengan lap kering.



Gambar 7.11.1 dan 7.11.2 : *Boiling Table*

e. *Stockpot Stands*

*Boiling table* yang rendah dan dirancang untuk keamanan dan mempermudah proses pemindahan dari *stockpot* yang berat dari *stove pot*, alat ini bisa menggunakan gas ataupun listrik, *standing top* nya mempunyai ketinggian antara 40 – 60 cm dari lantai, alat ini terbuat dari *stainless steel*



Gambar 7.12.1 dan 7.12.2: *Stockpot Stand*

f. *Tilting Kettle*

Bagian ini adalah bagian terbesar dari *boiling* atau *steaming*. Menggunakan gas atau *listrik*, terbuat dari *stainless steel*, mempunyai pengontrol untuk mempercepat *boiling* atau *simmering*.

Alat ini dimaksudkan untuk mempermudah proses pemindahan makanan yang telah selesai dimasak, *tilting kettle* ini mempunyai kapasitas dari 15 hingga 100 liter.



Gambar 7.13 : *Titling Kettle*

### 3. Deep Frying

#### a. Thermotastically Controled Deep-Fryer

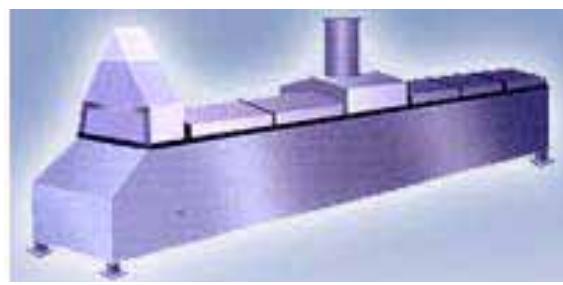
Alat penggorengan ini mempunyai pengatur suhu untuk meminimalkan risiko kebakaran, modelnya terdiri dari gas dan listrik. Penggorengan ini didesain untuk digunakan secara manual maupun otomatis. Model otomatis berguna ketika makanan sudah matang penyaring akan mengangkat sendiri.

#### b. Pressure Deep-Fryer

Tight-fitting menutup bekas embun lembab yang mencegah uap ini jatuh ke masakan dan dapat mempersingkat waktu pemasakan.

#### c. Continous Fryer

Memproduksi makanan dalam skala besar, *batch frying* dapat diganti dengan *continous fryer* ini, makanan dimasak pada sistem *conveyor-belt* dan makanan yang digoreng dikumpulkan di tempat lain.



Gambar 7.14 : *Continous Fryer*

d. *Oil Filter*

Alat ini terletak di sebelah luar untuk membersihkan minyak dari *deep fryer*.

**4. *Grilling***

a. *Over Heat/ Salamander Grill*

Alat ini adalah alat pemanggang masakan. Makanan disimpan di atas *grid*, *bar*, atau *tray*. Di bagian bawah alat ini terdapat sumber panas yang menggunakan gas atau listrik. *Overheat* yang memakai gas sekarang kebanyakan sudah dilengkapi dengan kipas angin dengan tujuan menghasilkan panas lebih. *Salamander Grill* ini mempunyai penopang sehingga dalam pengoprasiakan alat ini si pemasak dapat melukannya dalam posisi berdiri. Griller pada umumnya banyak kita temui di beberapa *steak house*.



Gambar 7.15.1 dan 7.15.2 : *Salamander Grill*

b. *Under Fired Grill*

Alat pemanggang ini dilengkapi dengan beberapa kerikil batu yang dipanaskan atau dibakar oleh gas. Makanan yang dipanggang biasanya mempunyai garis-garis gelap atau hangus yang dihasilkan dari *grid* nya. *Grill* yang terbuat dari stainless steel biasanya dikenal dengan nama *silver grill*, alat ini biasanya ditemui pada *grill room*.

c. *Contact Grill*

*Grill* ini bersumber panas dari listrik yang mempunyai plat besi pada bagian atas dan bawahnya. Oleh karena itu *grill* ini biasa dipakai untuk memanggang sandwich karena baik bagian atas maupun bagian bawah sandwich tersebut akan matang secara bersamaan. Selain *sandwich*, daging, dan roti panggang juga bisa dipanggang dalam *grill* ini.



Gambar 7.17.1 dan 7.17.2 : *Contact Grill*

## 5. Steaming

### a. Atmosphere–Pressure Steamer

Cadangan air di bagian dalam alat ini menghasilkan uap panas, atau bisa juga dipasang *steam generator* untuk menghasilkan uap dari luar alat ini. Mempunyai sumber panas dari gas atau listrik.



Gambar 7.17 : *Atmosphere - Pressure Steamer*

b. *Convection Steamer*

Steamer ini mempunyai kelebihan yaitu dilengkapi dengan kipas sehingga uap air dalam *steamer* mengalami penekanan serta bersirkulasi. Dengan menggunakan *jet steamer* makanan yang dimasak akan lebih cepat matang. Alat ini mempunyai berbagai macam model seperti *singgle*, *double*, dan *tripple*.



Gambar 7.18. : *Convection Steamer*

c. *Low Pressure Steamer*

Mempunyai ukuran yang sama dengan atmosphere steamer. Dilengkapi dengan katup untuk menambahkan tekanan uap. Tekanan uapnya dapat mencapai 14kPa.

d. *High Pressure Steamer*

Mempunyai penyuplai uap di dalam dan diluar *steamer*. Dilengkapi dengan ekstra konveksi dari *jet steamer* dengan tujuan untuk mempersingkat waktu pemasakan. Tekanan uapnya dapat mencapai 54 kPa.

## 6. Multy Purpose

### *Bratt pan*

Alat ini tergolong baru dalam kancang dunia masak memasak. berbentuk persegi dan vesselnya juga persegi. Dapat digunakan untuk boiling, braising, poaching, *shallow frying*, dan juga *stewing*



Gambar 7.19 : *Bratt Pan*

## B. Teknik Dasar Pengolahan Makanan

Metode pengolahan yang dapat digunakan pada hidangan ada bermacam-macam dan tentu saja tergantung pada jenis bahan yang digunakan ataupun dari resep hidangan itu sendiri. Pada dasarnya metode pengolahan pada umumnya dapat diklasifikasikan menjadi dua yaitu :

### 1. Teknik Pengolahan Metode Panas Basah

Teknik pengolahan metode panas basah yaitu penghantaran panas pada makanan melalui bahan cair seperti: stock, sauce ataupun uap. Beberapa jenis teknik pengolahan panas basah antara lain sebagai berikut:

#### *Boiling*

*Boiling* adalah memasak makanan dalam air mendidih dengan cepat dan bergolak. Air mendidih pada temperatur  $212^{\circ}\text{ F}$  atau  $100^{\circ}\text{ C}$ .

Cairan yang digunakan untuk proses *boiling* adalah kaldu, santan atau susu yang *direbus*.



Gambar 7.20: Air yang direbus (*boil*)

Ketika bahan cair dipanaskan sampai titik didih ( $100^{\circ}\text{C}$ ), maka terjadi *vaporisasi* (penguapan) cairan secara cepat.

Bahan makanan yang diolah dengan teknik *boiling*:

1) Sayuran

Sayuran dimasukkan kedalam air mendidih yang terlebih dahulu diberi garam, saat proses *boiling* berlangsung biarkan panci tetap terbuka, sehingga warna sayuran tetap hijau/segar. Jika sayuran telah matang, segera masukkan ke dalam air dingin. Hal ini dilakukan untuk menghentikan proses pematangan lebih lanjut dan menjaga sayuran supaya tidak *over cooking*. Kriteria hasil sayuran dengan metode *boiling* adalah empuk/lembut, warna tetap hijau/segar dan tidak luntur.

2) Umbi-umbian

Proses *boiling* untuk umbu-umbian dimulai sejak air masih dingin. Air harus menutupi permukaan umbi. Selama proses *boiling* panci harus dalam keadaan tertutup.

3) Daging/unggas

Prinsip merebus daging sama dengan sayuran, yaitu daging dimasukkan saat air telah mendidih. Memasak dengan cara merebus (*boiling*) memiliki beberapa keuntungan dan *kelemahan*. Keuntungan yang diperoleh pada saat menggunakan metode *boiling* adalah:

**Keuntungan:**

- Bahan makanan menjadi lebih mudah dicerna
- Metode ini sesuai untuk memasak dalam skala besar.
- Memperoleh flavor khas dari zat yang terkandung dalam bahan makanan
- Metode cukup aman dan sederhana, dapat membunuh bakteri pathogen
- Nilai gizi dan warna sayuran hijau dapat dipertahankan secara maksimum ketika waktu memasak diminimalis dan api diperbesar.
- Panas yang tinggi selama proses perebusan dapat membuat sayuran cepat matang meskipun waktu memasak cuma sebentar.

**Kelemahan:**

- Kehilangan vitamin yang mudah larut dalam air.
- Air perebus terkontaminasi oleh lapisan panci yang dapat larut, oleh sebab itu bahan dan alat perebus harus sesuai sehingga tidak menimbulkan reaksi yang berbahaya. Alat-alat masak yang terbuat dari pirex, stainless dan aluminium cukup aman digunakan, sedangkan alat masak yang terbuat dari besi atau tembaga kurang bagus digunakan karena besi mudah berkarat.
- Makanan terlihat kurang menarik apabila proses perebusan lama karena terjadi perubahan warna sayuran hijau menjadi kusam dan kekuning-kekuningan.

**2. Steaming**

Gambar 7.21. Stemer (kukusan)

*Steam* adalah memasak secara langsung dengan uap air panas. Penguapan dilakukan dengan suhu  $212^{\circ}\text{ F}$  sama dengan air mendidih.

**a. Simmering**

*Simmer*, memasak dalam cairan mendidih dengan api kecil dan pelan. Temperatur panas sekitar  $185 - 205^{\circ}\text{ F}$  atau  $85 - 96^{\circ}\text{ C}$ . bahan makanan seluruhnya harus tertutup cairan. Buih atau kotoran yang terdapat diatas permukaan cairan harus dibuang. Alat yang biasa digunakan untuk *simmer* adalah *stock pot*.

*Simmering* termasuk teknik *boiling* tetapi api yang digunakan untuk merebus kecil dan mantap karena proses memasak yang dikehendaki berlangsung lebih lama. *Simmering* diperlukan dalam berbagai prosedur memasak seperti pada saat membuat kaldu, bakso, memasak sayur dan lauk pauk. Pada saat membuat kaldu, *simmer* diperlukan pada proses menjernihkan kaldu. Busa yang dihasilkan dari

ekstrak daging yang direbus, akan mudah diambil (*skeam*) pada permukaan air mendidih yang tidak terlalu banyak bergolak. Bulatan bakso juga dapat masak dengan sempurna (tidak pecah) apabila dimasukkan pada air perebus pada suhu simmering. Ketika memasak sayur, *simmer* dilakukan untuk menunggu bahan yang dimasak matang dan agar bumbu masakan meresap ke dalam bahan makanan. Mengolah masakan yang berkuah santan juga menggunakan teknik *simmer* supaya santan yang direbus tidak pecah.

**b. Poaching**



Gambar. 7.22: Proses Poaching

*Poaching* adalah memasak makanan dalam sedikit cairan dengan panas yang diatur agar jangan sampai mendidih. Temperatur yang digunakan antara 160 – 180 ° F atau 71 - 82 ° C. Bahan makanan yang dapat di proses dengan metode *poaching* adalah daging, unggas, ikan, buah dan telur. Contoh *poaching* hidangan telur (*poach egg*)



1. Tuang cuka ke dalam air Perebus



2. Pecahkan telur dan taruh di dalam mangkok



3. Masukkan telur ke dalam air panas, hampir mendidih



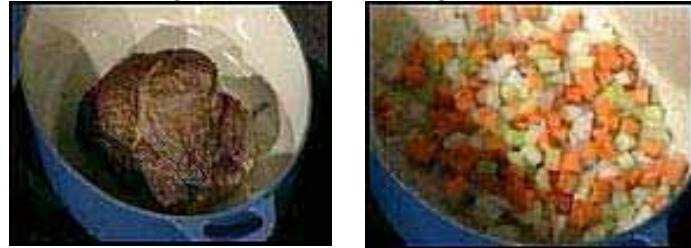
4. Simmer telur sampai matang, sambil rapikan bagian pinggirnya

Gambar 7.23: proses pembuatan *poach egg*

### c. *Braising*

*Braise* atau biasa disebut mengungkep atau menyemur, yaitu memasak makanan dengan sedikit cairan yang ditutup.

Proses braising dapat dilihat pada gambar 7. 24



1. Daging telah di *searing* atau *roasting* hingga berwarna kecoklatan
2. Masukkan sayuran, pada dasar panci, tambahkan daging dan kaldu secukupnya, jangan sampai terendam seluruhnya.



4. Jika proses pengolahan dalam oven ditutup rapat dan masukkan dalam oven. Sedangkan jika diolah di atas kompor (perapian) posisi *braising pan* tertutup.
5. Daging yang telah masak dengan teknik olah *braising*.

Gambar 7.25: Teknik Braising Daging

Kriteria hasil *braising* daging: daging berwarna coklat, utuh/tidak hancur, daging empuk.

### d. *Blancing*

*Blanch* memasak makanan dengan cepat. *Blanching* biasanya dilakukan dengan air dingin atau air panas, tetapi bisa juga dengan menggunakan minyak panas. Makanan yang telah di *blancing* harus disiram dengan air dingin, untuk menghentikan proses pemasakan lebih lanjut.

Bahan makanan yang dapat *diblancing* adalah daging/tulang, sayuran, buah tomat dll. Contoh proses *blancing* pada sayuran yaitu buncis, dapat dilihat pada gambar



1. Masukkan air dalam sauce pan.



2. Tambahkan garam pada cairan tersebut dan biarkan sampai mendidih.



3. Masukkan sayuran (buncis) kedalam sauce pan.



4. Setelah sayuran matang masukkan dalam air dingin untuk mencengah proses pemasakan lebih lanjut.

Gambar 7.26. Proses *Blanching*

Kriteria hasil sayuran dengan metode blancing adalah sayuran berwarna hijau/segar dan tekstur agak keras.

#### e. *Stewing*

*Stewing* adalah mengolah bahan makanan dengan menumis bumbu terlebih dahulu (bumbu juga bisa tidak ditumis), direbus dengan cairan diatas api sedang dan sering diaduk-aduk. Cairan yang biasa di pakai adalah susu, santan dan stock.

### 3. Teknik Pengolahan Metode Panas Kering

Metode panas kering, yaitu penghantaran panas kering pada makanan melalui udara panas, metal panas, radiasi atau lemak panas. Macamnya antara lain :

#### a. *Baking*



Gambar 7.27: Contoh makanan dengan proses Baking.

*Baking*, memasak makanan dengan menggunakan panas udara yang mengitarinya, ini biasanya dilakukan dengan oven. Oven dapat dipanaskan dengan api, aliran listrik dan gelombang elektromagnetik (*microwave oven*). Makanan yang dipanggang dalam oven mendapat panas secara tidak langsung dari udara panas yang dialirkan di dalam oven. *Baking* umum digunakan dalam pembuatan roti, cakes, pastries, pie, tarts, dan quiches.

#### b. *Roasting*

*Roasting*, memasak makanan diatas rak dan langsung diatas api.

#### c. *Salamander*

*Salamander*, jenis *broiler* dengan intensitas panas rendah, biasa digunakan untuk mencoklatkan atau melelehkan bagian atas dari suatu masakan sebelum dihidangkan.

#### d. *Grilling*

*Grilling* dikerjakan diatas *grill* yang diletakkan diatas sumber panas , dapat berupa arang, elemen listrik atau elemen yang dipanaskan dengan gas. Temperatur pengolahan diatur dengan cara menggerakkan makanan ke tempat yang lebih panas atau lebih dingin dari alat itu. Bahan makanan yang cocok dengan teknik *griling* adalah daging, ikan dan ayam.

**e. *Gridling***

*Gridling*, dikerjakan pada alat pengolahan yang memiliki permukaan keras. Pada waktu pengolahan dapat menggunakan sejumlah kecil lemak atau tanpa lemak sama sekali, tujuannya agar tidak lengket. Temperatur dapat disesuaikan dan dapat lebih rendah dari *grill*.

**f. *Pan Broiling***

*Pan Broiling*, proses memasak dengan pancaran panas tinggi, biasanya digunakan untuk daging lunak seperti ayam, ikan dan beberapa masakan sayuran.

**g. *Barbeque***

*Barbeque*, proses memasak dengan pancaran panas langsung dari bara api arang ataupun kayu bakar yang menyala-nyala. Dalam pembakarannya daging atau bahan lain yang dibakar diberi bumbu diatasnya dengan cara dioleskan atau ditaburkan. Bumbu tersebut biasanya disebut bumbu *barbeque*.

**Metode panas kering dengan lemak (*dry heat method using fat*)**

**a. *Sauting (to saute)***

Pengolahan secara cepat dengan sedikit lemak. Prinsip yang harus diperhatikan:

- 1) Bahan makanan dipotong tipis dan rapi.
- 2) Gunakan mentega atau minyak dan biarkan sampai memanas.
- 3) Masukkan bahan makanan jika minyak sudah benar-benar panas.
- 4) Tumis bumbu hingga beraroma harum
- 5) Makanan matang dengan merata, untuk itu harus di bolak-balik secara cepat.

Bahan yang cocok untuk diolah dengan teknik menumis adalah bawang bombay cincang, daging, sayuran dan bumbu. Contoh proses *sauting*:



1. Panaskan wajan, tuang sedikit minyak
2. Masukkan daging ayam yang telah dipotong tipis dan diberi bumbu



3. Balik daging, angkat setelah kedua sisi daging matang

Gambar 7.28 : Proses Sauting

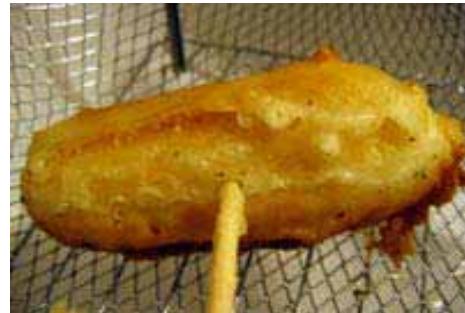
**b. Deep Frying,**

Pengolahan dengan banyak lemak dalam temperatur  $100^{\circ}\text{C}$ , sehingga menggunakan minyak dalam jumlah yang banyak.

Ciri-ciri makanan yang dihasilkan dari pengolahan *deep frying*:

1. Hanya sedikit lemak yang terhisap oleh makanan.
2. Makanan hanya kehilangan sedikit cairan, kecuali jika terlalu masak.
3. Memiliki warna kuning emas yang menarik.
4. Tidak ada aroma tambahan lemak yang dipakai untuk menggoreng pada makanan.

Contoh hasil masakan dengan deep frying dapat dilihat pada gambar 7.25



Gambar 7.29: Makanan dari proses *deep frying*

c. ***Shallow frying***

*Shallow frying* adalah metode memasak makanan dalam jumlah sedikit, dengan lemak atau minyak yang dipanaskan terlebih dahulu dalam pan dangkal (shallow pan) atau cepet. Jumlah lemak yang digunakan untuk menggoreng hanya sedikit yaitu dapat merendam sekitar 1/3 bagian makanan yang digoreng. Metode memasak yang menggunakan wajan datar tidak hanya shallow frying tetapi masih ada tiga metode lainnya yang serupa yaitu: sauté, griddle, dan stir fry. Contoh metode ini dapat dilihat pada gambar 7.26



Gambar. 7. 30: Contoh metode *shallow frying*

d. ***Pressure Frying***

Menggoreng dengan tekanan atau *deep frying* dengan tutup khusus yang dapat menahan uap yang ada pada makanan.

e. ***Microwave Cooking***

Dapat digunakan untuk pemanasan kering atau pemanasan basah.

### C. Contoh Hidangan

**Tabel 7. 1 Contoh Hidangan berdasarkan Teknik Olah**

<b>Teknik Olah</b>	<b>Contoh Hidangan</b>	<b>Alat yang dibutuhkan</b>
<i>Boiling</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Brown Lamb Stew</i></li> <li>- <i>Fish Stew Maracaibo</i></li> <li>- <i>Stewed Shrimp Jambalaya</i></li> <li>- <i>Irish Stew</i></li> </ul>	<i>Boiling pan</i>
<i>Braising</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Braised Lamb Chop</i></li> <li>- <i>Fillet of Beef Stroganoff</i></li> <li>- <i>Braised Beef Bourguignonne</i></li> </ul>	<i>Brat pan</i>
<i>Roasting</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Roast Chicken Grandmere</i></li> <li>- <i>Roast Leg of Lamb with Gravy</i></li> <li>- <i>Roast Sirloin Beef with Gravy</i></li> </ul>	Oven
<i>Deep Frying</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Chicken Maryland</i></li> <li>- <i>Scotch Egg</i></li> <li>- <i>Fried Fish Fillet</i></li> <li>- <i>Kentucky Fried Chicken</i></li> </ul>	<i>Deepryer</i>
<i>Shallow Frying/Sauteing</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Black Pepper Steak</i></li> <li>- <i>Escalope Gordon Blue</i></li> <li>- <i>Chicken Sauté Chasseur</i></li> <li>- <i>South Western Stir-Fry</i></li> </ul>	<i>Fryer</i>

### D. Latihan

1. Sebut dan jelaskan peralatan yang dapat digunakan untuk teknik olah baking, roasting dan braising!
2. Sebutkan 4 jenis teknik olah yang termasuk dalam Metode panas kering dengan lemak (*dry heat method using fat*) dan jelaskan!
3. Sebutkan kriteria hasil masakan dengan teknik olah Grilling.
4. Berilah contoh masakan yang diolah menggunakan teknik dasar stewing dan blancing.

## **BAB VIII**

### **MENYIAPKAN KALDU DAN SAUS**

#### **A. Menyiapkan Kaldu**

##### **1. Pengertian Stock (Kaldu)**

Stock merupakan bahan yang penting dalam bidang pengolahan. Pentingnya stock ditunjukkan dalam bahasa Perancis yang disebut *Fond*. *Fond* atau *Fondamen* dalam bahasa Perancis artinya dasar. Untuk itu menyiapkan stock dibutuhkan keterampilan khusus, karena begitu banyaknya hasil olahan yang tergantung pada hasil olah stock.

Pengertian stock menunjukkan bahan cair yang jemih, kental (tanpa bahan pengental) diaromai dengan substansi-substansi yang diekstrasi dari daging, baik daging sapi, ayam, ikan maupun tulang-tulang beserta sayuran pengaroma.

Stock adalah cairan yang dihasilkan dari rebusan daging atau tulang, sayuran dan bumbu-bumbu dengan panas sedang sehingga zat ekstrak yang lerdapat di dalamnya larutan dalam cairan tersebut. Berdasarkan definisi di atas dapat dilihat bahwa stock mempunyai tiga komponen dasar yaitu :

- Tulang atau daging; bahan ini memberi rasa dan ciri khas pada stock, nama stock diberikan berdasarkan pada bahan dasar yang digunakan.
- Sayur-sayuran yang akan memberi aroma pada stock.
- Bumbu (*seasoning*) yang meningkatkan rasa pada stock. Stock saat ini sudah banyak terdapat di pasaran dalam bentuk *cube* (dadu) kristal atau cairan.

##### **2. Bahan-bahan yang Digunakan untuk Membuat Stock.**

Ada 5 (lima) komponen bahan yang saling melengkapi dalam pembuatan stock yaitu:

###### **1) Tulang**

Tulang merupakan bahan terbanyak . Hampir semua aroma dari bahan utama stock diambil dari tulang, baik tulang sapi (*beef*), sapi muda (*veal*), ayam (*chicken*), ikan (*fish*) kadang-kadang juga digunakan kambing, babi dan binatang buruan. Jenis tulang yang digunakan menentukan macam stock.

## 2) Daging

Dikarenakan daging harganya relatif mahal daging jarang digunakan, kecuali pada *chicken stock*. Broth dibuat dari proses *simmer* daging atau unggas, dan kadang-kadang hanya merupakan basil sampingan dari daging atau ayam.. Broth menunjukan bahan cair yang beraroma penuh dari proses *simmer*.

## 3) Mirepoix

Mirepoix memiliki nilai penting setelah tulang dalam pembuatan stock. Mirepoix merupakan kombinasi antara bawang bombay, wortel dan seledri. mirepoix memiliki bahan yang lebih bervariasi, karena termasuk juga daun bawang dan salah satu dari *herb*. *White mirepoix* dibuat tanpa wortel, ini dilakukan apabila dikehendaki stock tanpa warna, dapat juga ditambahkan jamur. Lonceng dapat menggantikan sebagian bawang bombay dan dapat memberi rasa yang lebih istimewa.

## 4) Produk-produk asam

Asam, diperlukan untuk memudahkan larutan jaringan pengikat. Produk-produk tomat memberi sumbangan aroma dan rasa asam untuk brown stock, tetapi white stock tidak menggunakan asam, sebab asam akan memberi warna yang tidak diinginkan. Penggunaan tomat dalam proses pembuatan *brown stock* perlu hati-hati, sebab dapat membuat stock menjadi buram.

## 5) Garam dan spice.

Penggunaan garam dapat dilakukan dalam jumlah yang kecil saja (ringan), karena fungsinya hanya untuk menekstrasikan flavor. Namun umumnya stock tidak menggunakan garam, garam baru ditambahkan apabila stock akan dijadikan soup atau saus.

Demikian juga dengan herb dan spice hanya digunakan ringan-ringan saja, karena *herb* dan *spice* tidak pemah mendominasi stock. Blasanya herb dan spice ini diikat dalam kantong dari *cheesecloth* yang disebut *sachet*. *Sachet* diikat tali yang dipasangkan pada stock pot sehingga memudahkan mengambilnya sewaktu-waktu. *Bouquet garni* pada umumnya merupakan herb segar yang diikat dengan tali bukan sesuahi yang dimasukan ke dalam *cheesecloth*,

### **3. Macam macam Stock**

*Stock* (kaldu) dapat digolongkan menurut teknik pengolahan dan warnanya yaitu :

1) *White Stock* (Kaldu putih)

*Stock* ini dihasilkan tanpa proses penggosongan tulang dan sayuran sebelum direbus. *White stock* ini tampak bening dan jernih sehingga disebut kaldu putih.

2) *Brown stock* (Kaldu coklat)

*Stock* yang dibuat dari rebusan tulang dan sayuran yang sudah digosongkan sebelum direbus. Warna coklat diperoleh dari bahan yang sudah digosongkan tadi.

### **4. Alat-alat yang digunakan untuk membuat stock**

1) *Stock pot*, sering diberi keran di dasarnya untuk menuangkan stock dari dasar panci. Gunanya agar stock yang disaring tetap bebas dan temak atau noda yang mungkin mengambang di permukaan.

2) *Roasting pan*, *pan* yang digunakan untuk mencoklatkan tulang dalam pembuatan *brown stock*.

3) *Chopping board* atau *chopping block*, digunakan untuk tempat memotong tulang, baik tulang yang besar maupun yang kecil.

4) *Bone knife*, pisau tulang

5) *Vegetable knife*, pisau yang digunakan untuk memotong dan mengiris sayuran.

6) *Conical strainer*, saringan yang berbentuk kerucut dan digunakan untuk menyaring stock sehingga bebas dari noda. Pada saat menyaring stock semua bahan padat dan kotoran akan menghadap ke dasar.

7) *Tammy cloth* atau *muslim cloth*, kain yang digunakan untuk menyaring stock

8) *Perforated spoon*, digunakan untuk mengangkat temak atau busa yang mengapung di permukaan stock.

### **5. Prosedur Pembuatan *White Stock***

1) Potong tulang menjadi 3-4 inch (8-10 cm) ; tujuannya agar permukaannya lebih banyak dan membantu mengekstrasiikan. Tulang ikan dan ayam tidak perlu dipotong, namun untuk carcasses yang utuh bisa di chop.

2) Cuci tulang dalam air dingin, bisa juga dilakukan proses blanching. Tujuannya untuk mengangkat kotoran -kotoran yang dapat mengotori stock.

- 3) Letakkan tulang-tulang tersebut dalam stock pot, dan tuangi dengan air dingin hingga tulang tertutup, maksudnya untuk mempercepat ekstraksi. Apabila menggunakan air panas akan memperlambat ekstraksi.
- 4) Rebuslah sampai mendidih, kemudian kecilkan apinya (simmer). Bersihkan buih-buih yang muncul. Proses ini penting agar agar mendapatkan stock yang jernih. Buih yang membentuk gumpalah akan pecah dan terurai dan tercampur dengan bahan cair.
- 5) Tambahkan mirepoix yang sudah di chop, herb dan spice
- 6) Jaga stock jangan sampai mendidih dan biarkan tetap dalam keadaan simmer pelan.
- 7) Selama pemasakan bersihkan kotoran-kotoran yang muncul sesering mungkin.
- 8) Jagalah air, agar jumlahlah tetap tetap di atas tulang, dengan cara menambahkan air jika stock tereduksi. Pengolahan tulang dengan mengekspos ke udara akan menyebabkan warna gelap dan hal ini mengakibatkan stock berwarna gelap, juga aroma yang tidak tereduksi ke dalam air, karena air tidak mengenai tulang.
- 9) Rebus simmer sesuai dengan waktu yang diinginkan, untuk tulang sapi (beef dan veal selama 6-8 jam, untuk tulang ayam 3- 4 jam dan untuk tulang ikan 30 -45 menit.) Waktu selama itu dipergunakan untuk mengekstraksikan lebih banyak gelatin.
- 10) Bersihkan kotoran dengan menggunakan melakukan penyaringan dengan chine cap yang dilapisi dengan cheese cloch.
- 11) Dinginkan stock secepat mungkin, hal ini bisa dilakukan dengan cara:
  - Letakkan pot dalam sebuah bak, dan air dingin dapat melewati bawah pot. Proses ini disebut *venting*.
  - Alirkan air dingin ke dalam bak, tingginya jangan sampai melebihi stock.
  - Aduk-aduk pot sekali-kali, sehingga stock dapat dingin secara merata.Kesalahan dalam mendinginkan stock memudahkan tumbuhnya bakteri
- 12) Setelah dingin masukkan dalam refregerator, dan tutuplah pot terebut.

## **6. Prosedur Pembuatan *Brown Stock***

- 1) Potong tulang menjadi 3-4 *inch* (8-10 cm) seperti halnya *white stock*
- 2) Tulang-tulang tersebut tidak perlu dicuci atau di blanch. Bahan cair dari proses pencucian akan menghalangi proses pencoklatan.
- 3) Letakkan tulang-tulang tersebut dalam roasting pan dan coklatkan dengan panas oven 375 derajat, dapat juga lebih tinggi dari itu.
- 4) Jika tulang-tulang telah coklat, angkat dari pan, dan letakan pada stock pot. Tuangi air dingin sampai menutupi tulang dan rebus simmer.
- 5) Tiriskan lemak maupun sisa-sisa lemak ke dalam roasting pan. Deglaze dengan penambahan air, aduk-aduk di atas api sampai dripping terlarut, dan tambahkan pada stock pot.
- 6) Sementara stock dipanaskan, masukkan mirepoix, dan sisa lemak dalam roasting pan, kemudian coklatkan sayur-sayuran tersebut dalam oven.
- 7) Saat air pada stock mencapai simmer, maka mulailah membersihkan lemak yang muncul.
- 8) Tambahkan sayuran yang sudah dicoklatkan dan produk-produk tomat pada stock pot. Simmer selama 3-4 jam.
- 9) Lanjutkan prosedur ini sama dengan *white stock*.

## **7. Penyimpanan Stock**

- 1) *Stock* dapat disimpan hingga 1 minggu dalam kulkas atau kamar pendingin pada temperatur 1 ° C - 4 ° C
- 2) *Stock* dapat disimpan hingga 3 bulan dalam freezer
- 3) *Stock harus benar-benar dingin sebelum disimpan dalam lemari pendingin, kamar pendingin atau freezer.*
- 4) *Untuk mempercepat proses pendinginan stock boleh ditempatkan dalam air es. Stock kemudian diaduk untuk mengurangi panas secara merata.*
- 5) *Gunakan stockpot atau tutup untuk mencegah benda-benda asing (kotoran) ke dalam stock.*
- 6) *Berikan label dan tanggal pada semua stock yang disimpan.*

## 8. Kriteria Hasil I Stock

Stock yang baik harus memenuhi standar yaitu :

- Kaldu Putih (*White Stock*); jernih, bening, bersih tidak berlemak.
- Kaldu Coklat (*Brown Stock*) ; agak kecoklatan seperti air the, bersih, jernih tidak berminyak/berlemak.

Stock yang keruh merupakan salah satu tanda bahwa prosedur yang benar tidak diikuti pada waktu membuat *stock*.

## 9. Resep Stock

**Tabel 8. 1 White Stock**

No	Nama Bahan	Ukuran
1.	Tulang ayam/sapi	6 kg
2.	<i>Mire poix</i> : Onion Carrot Celery	500 gr 250 gr 250 gr
3.	<i>Sachet</i> : Bay leaf Thyme Merica utuh Batang parsley Cengkeh utuh	1 ½ gr 1 gr 6-8 2
4.	Air dingin	12 lt
Cara membuat :		
1. Jika tulang sapi utuh/panjang, maka potonglah sepanjang 8-10 cm, cuci dengan air dingin		
2. <i>Blanching</i> tulang, caranya : letakkan tulang dalam <i>stock pot</i> dan tuangi dengan air dingin sampai tulang tergenang karena kotoran-kotoran akan mudah terlarut dalam air dingin. Panaskan <i>stock pot</i> , saat air menjadi panas kotoran akan mengeras(terkoagulasi) dan muncul diperlukaan membentuk awan, turunkan <i>stock pot</i> dari atas api.		
3. Tuang air bekas <i>blanching</i> dan cuci tulang dengan air bersih.		
4. Letakkan tulang yang bersih pada <i>stock pot</i> dan tuangi air dingin sampai tulang tertutup, rebus mendidih, turunkan panas sampai <i>simmer</i> , bersihkan buih-buih yang muncul sesering mungkin.		
5. Masukkan <i>mirepoix</i> dan <i>sachet</i> .		
6. <i>Simmer</i> sesuai waktu yang diperlukan : - <i>Beef &amp; veal</i> 6 – 8 jam - <i>Chicken</i> 3 – 4 jam Tambahkan air jika perlu agar tulang tetap terendam		
7. <i>Skim</i> busa yang timbul selama proses		
8. Saring, stock siap digunakan.		
Hasil : 8 lt		

**Tabel 8. 2 Brown Stock**

No.	Nama Bahan	Ukuran
1.	Tulang sapi	6 kg
2.	Mire poix : - Onion - Carrot - Celery	500 gram 250 gram 250 gram
3.	Air dingin	12 lt
4.	Tomat/Tomato pasta <i>Sachet</i> : - Bay leaf - Thyme - Merica utuh - Batang parsley - Cengkeh utuh	500 gram 1 ½ gr 1 gr 6-8 2
Cara membuat :		
1. Jika tulang sapi utuh/panjang, maka potonglah sepanjang 8-10 cm, cuci dengan air dingin		
2. Letakkan tulang dalam <i>roasting pan</i> dalam panas ( 400°F / 200°C) dan coklatkan dengan baik		
3. Angkat tulang dari pan dan letakkan dalam <i>stock pot</i> , tuangi air sampai menutup tulang, rebus <i>simmer</i> , bersihkan kotoran yang muncul diatasnya, biarkan <i>stock</i> tetap <i>simmer</i>		
4. Tiriskan lemak maupun sisa-sisa lemak kedalam <i>roasting-pan</i> . <i>Deglaze pan</i> dengan air dan masukkan ke <i>stock pot</i>		
5. Masukkan <i>mire poix</i> kedalam sisa lemak dan coklatkan dalam oven		
6. Masukkan kedam <i>stock pot mire poix</i> yang sudah dicoklatkan, <i>sachet</i> dan produk tomat		
7. Teruskan merebus <i>simmer</i> dengan jangka waktu 6-8 jam. Bersihkan kotoran yang muncul dipermukaan.		
8. Tambahkan air jika diperlukan agar tulang tetap terendam.		
9. Saring dengan baik, <i>brown stock</i> siap digunakan.		
Hasil : 8 lt		

**Tabel 8.3 Beef Broth**

No.	Nama Bahan	Ukuran
1.	<i>Beef stock</i>	4 lt
2.	<i>Onion</i>	500 gr
3.	Daging sapi	500 gr
4.	<i>Celery</i>	50 gr
5.	<i>Carrot</i>	150 gr
6.	<i>Leek</i>	50 gr
8.	Tomat cincang	1 buah
8.	Mentega	100 gr
9.	<i>Sachet bag (bay leaf, thyme)</i>	-
10.	<i>Pepper</i>	$\frac{1}{2}$ sdm
11.	<i>Salt</i>	1 sdm
12.	<i>Chopped parsley</i>	sck
Cara membuat :		
1. <i>Beef stock</i> disiapkan		
2. Sayuran dicuci kemudian dipotong-potong dadu kecil		
3. Sauté sayur-sayuran dengan mentega sampai layu dan menghasilkan aroma yang enak.		
4. Masukkan <i>beef stock</i> dan panaskan perlahan-lahan ( <i>simmer</i> )		
5. Setelah masak dan kaldu cukup kuat tambahkan bumbu-bumbu lain		
6. Sajikan sup dan taburi atasnya dengan <i>chopped parsley</i> .		

## B. Menyiapkan Saus (Sauces)

### 1. Pengertian Saus

Saus merupakan cairan yang biasanya dikentalkan dengan salah satu bahan pengental, sehingga menjadi menjadi setengah cair (*semi liquid*), dan disajikan bersama daging, ikan atau kue-kue manis dengan maksud untuk mempertinggi kualitas makanan tersebut.

Bahan pengental saus antara lain, terigu, tepung beras, dan tepung jagung. Hasil pembuatan saus yang baik sebagian besar ditentukan oleh bahan cair yang digunakan, dalam hal ini stock atau minyak yang berkualitas.

## **2. Fungsi Saus**

Penambahan saus pada masakan bertujuan :

- 1) Menambah rasa dan kelezatan suatu masakan.

Saus dapat digunakan untuk menambah rasa, misalnya dengan cara memberikan saus yang berlawanan dengan struktur makanan dasarnya. Tekstur yang kasar dapat diberi saus yang lembut, demikian juga sebaliknya, tekstur yang lembut dapat diberi saus yang agak kasar. Namun perlu diperhatikan bahwa saus disajikan bukan untuk mengubah rasa asli dari bahan tersebut yang dapat menyebabkan rasa dari bahan aslinya menjadi hilang.
- 2) Memberi cairan pada makanan, sehingga memberikan kelembaban. Saus dapat memberi kelembaban, misalnya dengan cara memberi olesan mayonnaise pada sandwich. Makanan yang agak kering bisa kelihatan agak basah dengan penambahan saus seperti fried chicken yang diberi tartare sauce.
- 3) Mempertinggi aroma makanan.

Aroma yang dihasilkan oleh saus yang mempunyai aroma tumbuh-tumbuhan, membuat makanan mempunyai daya tarik tambahan, namun perlu dijaga agar saus tidak menutup aroma alami dari bahan utama suatu masakan.
- 4) Meningkatkan penampilan dalam warna dan kilau.

Pemberian saus pada makanan dapat menambah daya tarik dan merangsang nafsu makan. Pemberian saus yang benar, berwarna dan kontras, tidak kusam, makanan menjadi lebih menarik.
- 5) Mempertinggi nilai gizi.

Nilai gizi suatu makanan dapat ditingkatkan dengan pemberian saus, misalnya puding dengan saus sari buah atau saus susu. Demikian juga sayuran yang diberi mayonnaise, artinya diberi tambahan protein dan lemak dalam hidangan tersebut.

### **3. Bahan untuk Membuat Saus**

Pada umumnya saus didasarkan pada 3 komponen dasar, yaitu :

#### **1) Bahan Cair**

Bahan cair yang digunakan untuk pembuatan saus adalah :

- a) *White stock*; untuk pembuatan *white sauce* yang berasal dari ayam, sapi muda, dan ikan.
- b) *Brown sauce*; dipergunakan untuk *brown sauce* dan *espagnole*
- c) Susu; untuk pembuatan saus *bechamel* dan saus untuk *dessert*
- d) Tomat; ditambah *stock* untuk pembuatan saus tomat
- e) *Butter* yang *dijernihkan* untuk pembuatan *holandaise*
- f) Minyak; untuk pembuatan *mayonaise* dan *vinaigrette*

#### **2) Bahan Pengental**

Sebagai bahan pengental yang digunakan adalah bahan pengental yang banyak mengandung tepung. *Roux* paling banyak digunakan sebagai *leading sauce*. *Roux* ini merupakan hasil olahan campuran yang seimbang antara tepung dan lemak.

Ada 3 cara pengolahan *roux* yaitu :

- a) *White roux*; yaitu *roux* yang dimasak hanya beberapa menit, sekedar cukup untuk menghilangkan rasa tepung. Pengolahan *roux* dihentikan manakala *roux* sudah berbusa, seperti pasir dan pucat. *Roux* ini digunakan untuk saus dasar putih atau yang menggunakan bahan cair susu
- b) *Blond roux*.

Waktu pengolahan *blond roux* lebih lama sedikit dibanding dengan *white roux*. Bila pengolahan *roux* mulai terjadi perubahan maka segera dihentikan. Hasilnya warna *roux* kekuningan pucat. *Blond roux* digunakan untuk *voloute sauce* dan saus-saus lain yang menggunakan dasar saus putih.

- c) *Brown roux*

Waktu pengolahan *roux* cukup lama, sampai diperoleh warna terang dan beraroma seperti kacang-kacangan. Pengolahan *roux* ini harus menggunakan panas rendah, sampai diperoleh warna coklat yang tidak gosong. Untuk mendapatkan warna coklat tua sebelum tepung itu digunakan maka dapat dicoklatkan dulu dalam oven, tetapi kemampuan mengentalkan tepung ini hanya sepertiga dari *white roux*.

#### **4. Bahan pengaroma dan Bumbu**

Bahan pengaroma dan bumbu yang dapat ditambahkan pada saus adalah garam, merica, *lemon juice*, peterselli, mint, dill, bawang (bombay, bawang merah, bawang putih) *wine*, mustard, parutan kulit jeruk, MSG dan cuka.

Pemberian bumbu dan pengaroma ini dapat ditambahkan pada awal, tengah atau akhir pengolahan, tergantung pada waktu pengolahan itu sendiri. Pemberian garam jangan terlalu banyak, karena kalau berlebihan kita tidak akan dapat mengeluarkannya kembali.

#### **5. *Leading Sauce ( Saus Dasar)***

Ada 6 (enam) bahan cair yang digunakan untuk membuat saus dasar yaitu susu, kaldu putih, kaldu coklat, pure tomat, mentega yang dijernihkan dan minyak. Berdasarkan jenis bahan cair yang digunakan dapat diklasifikasikan saus dasar yang digunakan dalam masakan kontinental, yaitu :

- a. *Bechamel sauce*; dibuat dari bahan cair susu dengan pengental ragout putih.
- b. *Veloute (Chicken veloute, Fish veloute, Veal veloute)*; Dibuat dari bahan cair kaldu putih ditambah bahan pengental ragu putih atau kuning.
- c. *Brown sauce* atau *Espagnole*; Dibuat dari bahan cair kaldu coklat dengan bahan pengental ragu coklat.
- d. *Tomato sauce*. Dibuat dari bahan cair tomat ditambah stock dengan bahan pengental roux.
- e. *Hollandaise sauce* dan *Bernaise sauce* ; Dibuat dari bahan cair *butter*, ditambah bahan pengental kuning telur.
- f. *Mayonaise sauce*; Dibuat dari bahan cair minyak dengan bahan pengental kuning telur. Sedang *vinaigratte* adalah saus yang dibuat dari bahan cair minyak tanpa bahan pengental.

Ke-enam saus dasar tersebut dapat dilihat dalam Tabel berikut:

**Tabel 8.4. Saus Dasar**

<i>Liquid</i>	<i>Thickening Agent</i>	<i>Leading Sauce</i>
Milk	<i>White roux</i>	<i>Bechamel Sauce</i>
<i>White Stock (veal, chicken, fish)</i>	<i>White or blond roux</i>	<i>Veloute (veal, chicken, fish)</i>
<i>Brown Stock</i>	<i>Brown roux</i>	<i>Brown Sauce or Espagnole</i>
<i>Tomato plus stock</i>	( optional roux)	<i>Tomato Sauce</i>
<i>Butter</i>	<i>Egg yolk</i>	<i>Hollandaise</i>
<i>Oil</i>	<i>Egg yolk</i>	<i>Mayonaise</i>

Berdasarkan proses pembuatannya keenam saus tersebut dapat dibagi sebagai berikut :

- a. Saus yang dibuat dengan proses dasar *roux* :
  - *White roux* + *Milk* = *Bechamel sauce*
  - *Blond Roux* + *White stock* = *Veloute Sauce*
  - *Brown Roux* + *Estoufade* = *Espagnole*
  - *Espagnole* + *Estoufade* = *Demiglace*
  - *Roux* + *Stock* + *Tomato Puree* = *Tomato Sauce*

- b. Saus yang dibuat melalui proses emulsi

- Kuning telur + *Butter* = *Hollandaise Sauce*
- Kuning telur + Minyak = *Mayonaise Sauce*

Catatan : *roux* tidak digunakan dalam semua saus tomat, jika tomat dapat menghasilkan puree yang kental secara alamiah.

### 3) Saus Khusus

- 1) *Pan Gravy Sauce*, merupakan saus yang dibuat dari juice atau *dripping* baik dari daging maupun unggas. *Pan gravy* dibuat dari *dripping* ditambah *roux*, *stock* atau air dan kadang-kadang susu atau cream.
- 2) *Coulis*, dibuat dari puree sayuran atau *shellfish*. *Coulis* ini digunakan untuk tambahan flavor dari saus, atau

digunakan langsung sebagai saus, atau bisa pula digunakan pula sebagai bahan sup. *Fruit coulis* adalah saus yang dibuat dari buah-buah segar atau yang dimasak. *Red Fruit* (strawberry, rasberry), *yellow fruit* (apricot, plum) *exotic fruit* (*kiwi fruit*) dapat digunakan . Saus ini disajikan sebagai pelengkap *hot dessert* atau *cold dessert*, *ice cream* dan sebagainya.

3) *Sweet Sauce*

Saus ini digunakan untuk isi makanan lain atau pelengkap makanan lain, misalnya puding dengan *vanila sauce* atau dengan *chocolate sauce* atau *rum sauce*.

4) *Small Sauces*

Saus terbagi dalam saus dasar (*leading sauces*) dan *small sauces* (turunan saus, anak saus). Perbedaan keduanya berdasarkan bahan pembentuknya yaitu *leading sauce* terdiri dari bahan cair ditambah pengental, sedangkan turunan saus terdiri dari *leading sauce* ditambah beberapa bumbu dan pengaroma. Lebih jelasnya dapat dijelaskan dalam konsep berikut :

***Liquid + thickening agent = Leading Sauce***

***Leading Sauce = additional flavorings = Small Sauce***

Selain ke enam saus tersebut ada juga sebuah saus yang disebut ***Fond Lie*** yang artinya “*thickened stock*” (kaldu kental). *Fond lie* tersebut dihasilkan dari :

***Brown Stock + Cornstarch = Fond Lie***

Saus dasar seperti *Bechamel*, *Veal*, *Chicken and Fish Veloute*, dan *Espagnole* , sebenarnya jarang digunakan sebagai saus itu sendiri. Saus tersebut lebih sering digunakan untuk sebagai saus lain, namun sebagai saus dasar sama pentingnya dengan turunan saus.

**Tabel 8.5 The Small White Sauce ( Turunan Saus Putih)**

<b>Basic Ingredient</b>	<b>Leading sauce</b>	<b>Secondary Leading Sauce</b>	<b>Small Sauce</b>
Milk	Bechamel	-	Cream
			Morney
			Chedaar Chesse
			Nantua
			Soubise
			Mustard
White Veal Stock	Veal Veloute	(Allemande)	Poulette
			Aurora
			Hungarian
			Curry
Chicken Stock	Chicken Veloute	(Supreme)*	Mushroom
			Albuvera or Ivory
			Hungarian
			Curry
Fish Stock	Fish Veloute	(White Wine Sauce)*	Normandi
			Bercy
			Mushroom
			Herb

**Tabel 8.6 The Small Brown Sauce (Turunan Saus Coklat)**

<b>Basic Ingredient</b>	<b>Leading sauce</b>	<b>Secondary Leading Sauce</b>	<b>Small Sauce</b>
Brown Stock	<i>Espagnole</i>	<i>Demiglace</i>	<i>Bordelaise</i>
			<i>Robert</i>
			<i>Charcutiere</i>
			<i>Chasseur</i>
			<i>Deviled (Diable)</i>
			<i>Lyonaise</i>
			<i>Madeira</i>
			<i>Perigueux</i>
			<i>Piguante</i>
			<i>Mushroom</i>
			<i>Bercy</i>
Brown Stock	<i>Fond Lie</i>	<i>Demiglace</i>	<i>Bordelaise</i>
			<i>Robert</i>
			<i>Charcutiere</i>
			<i>Chasseur</i>
			<i>Deviled (Diable)</i>
			<i>Lyonaise</i>
			<i>Madeira</i>
			<i>Perigueux</i>
			<i>Piguante</i>
			<i>Mushroom</i>
			<i>Bercy</i>
Brown Stock		<i>Demiglace</i>	<i>Bordelaise</i>
			<i>Robert</i>
			<i>Charcutiere</i>
			<i>Chasseur</i>
			<i>Deviled (Diable)</i>
			<i>Lyonaise</i>
			<i>Madeira</i>
			<i>Perigueux</i>
			<i>Piguante</i>
			<i>Mushroom</i>
			<i>Bercy</i>

**Tabel 8.7 The Small Red Sauce ( Turunan Saus Merah)**

<b>Basic Ingredient</b>	<b>Leading sauce</b>	<b>Secondary Leading Sauce</b>	<b>Small Sauce</b>
<b>Red Sauces</b>			
<i>Tomato plus stock</i>	<i>Tomato Sauce</i>		<i>Creole</i>
			<i>Portuguese</i>
			<i>Spanish</i>

**Tabel 8.8 The Small Batter Sauce ( Turunan Sauce Butter)**

<b>Basic Ingredient</b>	<b>Leading sauce</b>	<b>Secondary Leading Sauce</b>	<b>Small Sauce</b>
<i>Butter</i>	<i>Holandaise</i>		<i>Maltaise</i>
			<i>Mouseline</i>
	<i>Bearnaise</i>		<i>Choron</i>
			<i>Foyot</i>

**Tabel 8.9 The Small Oil Sauce ( Turunan Saus Minyak )**

<b>Basic Ingredient</b>	<b>Leading sauce</b>	<b>Secondary Leading Sauce</b>	<b>Small Sauce</b>
<i>Oil Sauce</i>	<i>Vinaigrette</i>		<i>Fish Erman's</i>
			<i>Norwegian</i>
	<i>Mayonaise</i>		<i>Tartar</i>
			<i>Remoulade</i>
			<i>Cocktail</i>
			<i>Andalouse</i>

### **5) Standar Kualitas Saus**

Ada 3 (tiga) hal yang menentukan kualitas saus adalah :

- 1) Kepekatan dan kondisi bagian utama (*body*)  
Saus disebut berkualitas apabila memiliki kelembutan tertentu yang ditandai dengan tidak adanya gumpalan, baik yang terlihat maupun hanya dapat dirasakan lewat indra cecapan. *Body* saus tidak terlalu encer atau kental, tetapi cukup dapat menutupi makanan secara ringan, tidak tebal, dan makanan itu masih nampak terlihat
- 2) Aroma  
Setiap saus memiliki aroma khusus, tidak sembarang aroma dapat digunakan, sebaiknya dipilih aroma yang benar-benar dapat meningkatkan atau melengkapi makanan.
- 3) Penampilan  
Penampilan saus ditujukan dengan kelembutan dan kilau yang baik. Masing-masing saus memiliki warna yang khusus, coklat tua, gading muda, putih dan merah.

## **6. Prosedur Pembuatan Macam-macam Saus.**

### **1) Bechamel Sauces**

Untuk membuat saus ini ada 2 cara, yang pertama merupakan cara tradisional yaitu dari campuran *veal* tanpa lemak, tumbuhan beraroma, dan *spice* yang direbus dengan api kecil bersama dengan saus *bechamel* selama kurang lebih 1 jam.

Cara yang kedua merupakan cara yang lebih praktis yaitu dengan mencampurkan *white stock* dari *veal* dengan saus bechamel dan kemudian direduksi, atau bisa juga dengan *plain bechamel* yang mana merupakan campuran antara saus dan *roux*, yang aromanya sudah diperbaiki dengan merebus pelan bersama dengan saus, *onion*, dan *spices*.

Jika saus digunakan untuk dituangkan ke atas ikan, daging, atau sayur-sayuran maka konsistensi saus akan lebih kental dari biasanya.

**Tabel 8.10 Saus Bechamel**

No.	Nama Bahan	Ukuran
1.	<i>Roux &amp; butter</i>	1,25 pound / 600 g
2.	Tepung	1,73 pound / 800 g
3.	Susu	10 quart / 10 l
4.	<i>Nutmeg / pala</i>	1 buah
5.	<i>Bay leaf</i>	1 buah
6.	<i>Onion</i> dan cengkeh	1 tbsp / 15 g

Cara membuat :

1. Cairkan butter, campurkan dengan tepung, panaskan selama beberapa menit.
2. Matikan api, tunggu hingga dingin.
3. Panaskan susu, tuang sedikit demi sedikit dalam roux sambil diaduk.
4. Tambahkan nutmeg, *bay leaf*, dan *onion*.
5. Rebus pelan-pelan selama 30 menit, tambahkan susu panas bila perlu.
6. Sesuaikan rasanya.
7. Saring dengan *cheesecloth*.
8. Taburi dengan cengkeh dan onion yang sudah dicacah.

Hasil : 10 lt

**Small Sauce**

- *Cream Sauce = Bechamel + heavy cream*
- *Mornay Sauce = Bechamel + Gruyere cheese + Pemesan*
- *Cheddar Cheese Sauce = Bechamel + Cheddar Cheese*
- *Mustard Sauce = Bechamel + Mustard*
- *Soubice Sauce = Bechamel + Onion*
- *Nantua Sauce = Bechamel + Shrimp butter, heavy cream*

## 2). *Veloute*

Veloute saus dibuat berdasarkan variasi bahan utama atau stock yang digunakan. Veloute bisa menggunakan dasar stock sesuai yang dikehendaki Fish, Chiken, atau Veal.

**TABEL 8.11 Saus Veloute**

No.	Bahan	Ukuran
1.	Roux atau butter yang dijernihkan	8 oz / 225 g
2.	Tepung roti	8 oz / 225 g
3.	White stock	5 qt / 5 ltr

Cara membuat :

1. Lelehkan butter dengan menggunakan heavy sauce pot pada panas rendah, tambahkan tepung dan buatlah roux ke arah warna kekuning-kuningan dinginkan segera.
2. Masukkan stock panas sedikit demi sedikit sambil diaduk, aduk pelan saat sudah mendidih, kemudian kecilkan apinya.
3. Rebus dengan api kecil selama kurang lebih 1 jam, sambil sekali-kali diaduk-aduk, bersihkan lemak/ kotoran yang muncul di permukaan. Jika perlu tambahkan stock seperlunya.
4. Saus ini tidak perlu dibumbui, tapi bisa akan digunakan bumbui sesuai dengan penggunaannya.
5. Saring dengan *china cap* yang dilapisi beberapa cheesecloth. Selanjutnya dikerjakan sama dengan saus bechamel.

### ***Small Sauce:***

- Poulette Sauce = Veloute + mushroom
- Aurora Sauce = Veloute + Tomato Puree
- Hungarian Sauce = Veloute + Onion + paprika White Wine
- Ivory or Albufera Sauce = Veloute + meat glace
- Curry Sauce = Veloute + mirepoix + Curry + Powder + Garlic + Thyme + bay leaf + Parsley
- Mushroom = Mushroom + lemon Juice
- Bercy Sauce = Veloute + Shallot + White Wine
- Herb Sauce = White Wine + Parsley + Chives + Tarragon
- Normandy Sauce = Fish Veloute + mushroom
- Horseradish Sauce = Veloute + dried Horseradish + Heavy cream + mustard + Vinegar.

### 3) Saus Coklat – *Brown Sauce* atau *Espagnole*

Merupakan saus yang lebih komplit bila dibandingkan dengan *Bechamel* atau *Veluote*, karena dalam saus ini dapat dipercaya ekstra aroma melalui *mirepoix* dan jika perlu aromanya dapat ditambah dengan daging merah. Bisa juga ditambah dengan coklat-coklat yang dicoklatkan, dan pengolahan saus ini sama lamanya dengan pengolahan stock. Dalam resep berikut ini, roux dapat dibuat tempat tempat yang terpisah atau tempat yang sama dengan pengolahan bahan-bahan lainnya.

**Tabel 8.12 Brown Sauce (*Espagnole*)**

No.	Bahan	Ukuran	Ket
1	<i>Mire poix:</i> Bawang bombay Wortel Sledri	1 lb / 500 g 8 oz / 250 g 8 oz / 250 g	Potong-potong dadu sedang
2.	Butter	8 oz / 250 g	
3.	Tepung roti	8 oz / 250 g	
4.	Purce tomat	8 oz / 250 g	
5.	Kaldu coklat	6 qt / 6 liter	

Cara membuat :

1. *Saute Mirepoix* sampai berwarna coklat.
2. Tambahkan tepung, diaduk-aduk untuk membuat roux, teruskan pengolahan sampai berwarna coklat.
3. Sambil diaduk tambahkan, sedikit demi sedikit purce tomat, aduk terus sampai mendidih.
4. Turunkan panas sampai *simmer*, bersihkan lemak-lemak / kotoran yang muncul. Tambahkan *sachet*, biarkan *simmer* selama 2 jam sampai saus tinggal 1 gal (6 liter)
5. Saring dengan *china cap* lapisi beberapa lembar *cheese cloth*. Tekan-tekan *mirepoix* sampai keluar airnya
6. Prosedur perawatan selanjutnya sama dengan saus-saus di atas.

Hasil : 4 Lt

**Table 8.13 Demiglace**

No.	Bahan	Ukuran
1	<i>Butter</i> atau margarine	1 ounce / 30 gr
2.	<i>Mirepoix</i> Wortel Seledri Bawang Bombay	3 ounce /100 gr 2 ounce /50 2 ounce/50 gr
3.	<i>Bay laef</i>	¼
4.	<i>Thyme</i>	1 batang
5.	Puree tomat	4 ounce/100 gr
6.	<i>White Wine</i>	1 quart/1 liter
7.	<i>Brown sauce</i>	15 quart/15 liter
8.	Garam	1 tbsp /20 gr

Cara membuat :

1. *Sauté mirepoix* di dalam lemak. Tambahkan puree tomat dan masak sampai sayuran lunak
2. *Deglace* dengan *white wine*
3. Tambah *brown sauce*
4. *Simmer* selama ½ jam
5. Saring
6. Jika perlu pekatkan dengan tepung
7. Selesaikan rasanya

**Small Sauce :**

- *Bordelaise Sauce* = Demiglace + Red Wine + Shallot + Pepercorn + thyme + bay lef
- *Marchand de Vin Sauce* = Demiglace + Red Wine + Shallot
- *Robert Sauce* = Demiglace + Onion + White Wine
- *Charcutiere Sauce* = Robert Sauce + Pickle
- *Chaseur Sauce* = Demiglace + Mushroom + Shallot + White Wine
- *Diable Sauce* = Demiglace + White wine + Shallot + Cayene
- *Madeira Sauce* = Demiglace + Madeira Wine
- *Perigueux* = Demiglace + Madeira Wine + Truffle
- *Mushroom* = Demiglace + Mushroom + Shallot
- *Bercy* = White Wine + Shallot
- *Piquante* = demiglace + Shallot + Wine Vinegar
- *Lyonnaise* = Demiglace + Onion + White Wine Vinegar

#### 4). Pembuatan Saus Merah – Saus Tomat

Saus ini mudah hangus oleh karenanya harus dimasak dalam panas yang rendah atau dalam oven.

**Table 8.14 Saus Tomat dengan Roux**

No	Bahan	Ukuran
1.	Minyak atau <i>butter</i>	$\frac{3}{4}$ cup / 2 dl /
2.	<i>Bacon trimming / salt pork</i>	10 oz / 275 g)
	<i>Mirepoix :</i>	
	Wortel	5 ounce / 150 g
	Sledri	6 ounce / 200 g
	Bawang bombay	4 ounce / 100 g
3.	<i>Bay leaf</i>	4 ounce / 100 g
4.	<i>Thyme</i>	$\frac{1}{2}$ buah
5.	Tomat puree/tomat segar	2 tangkai
6.	Tepung roti	4 – 5 pound
7.	<b>Sachet</b> ( <i>bay leaf, thyme</i> [pindahan dari <i>mirepoix</i> ditambah])	4 ounce / 100 g
8.	Bawang	2 – 5 buah
9.	Cengkeh	2 – 3 buah
10.	<i>Pepper corn</i>	1 tsp / 3 g
11.	<i>White stock</i>	12 quart / 12 ltr
12.	Garam	$\frac{1}{4}$ cup / 80 gr
13.	Gula	1 tbsp / 20 g
Cara membuat :		
1. Gunakan <i>heavy sauce pot</i>		
2. Panaskan minyak goreng. <i>Bacon trimming</i> dan <i>mirepoix</i> . Kalau menggunakan <i>butter saute</i> sampai mencair kembali dan <i>mirepoix</i> ditambahkan kemudian.		
3. Penambahan tepung untuk membuat <i>roux</i> samapi agak coklat		
4. Sedikit demi sedikit tambahkan stock sambil diaduk-aduk, rebus sampai mendidih. Tambahkan tomat puree atau segar. Dan rebus lagi sampai mendidih, <i>reduksi</i> dengan <i>simmer</i>		
5. Jika menggunakan <i>sachet</i> , <i>simmer</i> ditambah sampai dengan 1- $\frac{1}{2}$ jam, sampai tingkat <i>reduksi</i> yang diinginkan, jika perlu tambahkan kaldu putih.		
6. Angkat <i>sachet</i> , saring. Kemudian bumbui dengan gula dan garam		
7. Perbaiki rasanya		
8. Sauce siap digunakan		

#### **Small Sauces**

- *Portugaise Sauce* = Tomato Sauce + Garlic
- *Spanish sauce* = Tomato Sauce + Onion + green Peper + Garlic
- *Creole Sauce* = Tomato Sauce + Onion + Celery + Green Peper + Garlic + bay lef + thyme + Lemon.

### 5) Saus Holandaise

**Tabel 8.15 Saus Holandaise**

No.	Nama Bahan	Ukuran
1.	Bawang merah cacah	50 gr
2.	Cuka	½ dcl
3.	Merica ditumbuk kasar	10- 15 btr
4.	Air dingin	½ dl
5.	Kuning telur	6 btr
6.	<i>Butter</i> yang dilelehkan/ Dijernihkan	600 g
8.	Garam	1 gr
9.	<i>Cayenne pepper</i> / lada merah <i>lime juice</i>	½ bh

Cara membuat :

1. Reduksi cacahan bawang merah, cuka, merica, dalam sauce pan kecil sampai hampir kering, angkat dari api dan dinginkan.
2. Pindahkan reduksi tadi, ke dalam *bowl stanlesssteel*
3. Masukkan kuning telur dan kocok dengan baik
4. Gunakan *waterbath*, isi dengan air panas, masukkan bowl, teruskan mengocok sampai kental dan *creamy*
5. Turunkan dari api, dengan menggunakan pengaduk, kocoklah pelan-pelan dengan terus menerus sampai dingin, tambahkan butter sedikit demi sedikit pada tahap awal. Sebelum penambahan berikutnya saus harus kental, tambah sedikit lemon juice, dan kocok.
6. Jika butter semua telah ditambahkan, kocok *lemon juice* dan sesuaikan rasanya dengan penambahan garam dan lada merah.
7. Saring dengan *cheesecloth* dan jaga kehangatannya sampai penyajian, jangan lebih 1,5 jam.

Catatan : *Holandise* harus disiapkan hangat, sebab untuk menjaga agar telur tidak *curdling*.

#### Small Sauces

- *Maltaise Sauce* = *Holandise* + *Orange Juice*
- *Mousseline Sauce* = *Holandise* + *Heavy Cream*
- *Bearnaise Sauce* = *Holandise* + *tarragon* + *Chervil*
- *Foyot Sauce* = *Bearnaise* + *Meat glace*
- *Choron Sauce* = *Bearnaise* + *Tomato Paste*

## 6) Mayonaise

Mayonaise dibuat dari minyak, asam, bumbu dan telur. Pencampuran atau emulsi antara minyak dan air (cuka) dapat dibuat stabil dengan menambahkan telur pada campuran tadi. Telur disini berfungsi sebagai *stabilisator*.

**Tabel 8.16 Saus Mayonaise**

No.	Nama Bahan	Ukuran
1.	Kuning telur	2 bt
2.	Mustard	4 gr
3.	Jeruk nipis	½ bh
4.	L & P/ cuka	¼ dl
5.	Minyak selada	2 ½ dl
6.	Garam, lada	

Cara membuat :

1. Tempatkan kuning telur, mustard, cuka, garam, merica, L&P sauce dalam *bowl*, kemudian dikocok hati-hati hingga merata
2. Tuangkan minyak salad sedikit demi sedikit sambil terus dikocok hingga campuran tersebut mengental
3. Bumbui lagi bila diperlukan
4. *Mayonaise sauce* siap dipakai sebagai saus dasar

### **Small Sauces**

- *Remoulade Sauce* = *Mayonnaise* + *Anchovy* + *Gerkin* + *Parsley*+ *Tarragon*
- *Tartare Sauce* = *Mayonnaise* + *Gherkin* + *Caper* + *Parsley*
- *Cocktail Sauce* = *Mayonnaise* + *Tomato Concasse* + *Cream* + *Worcester* + *lemon Juice*
- *Chantilly Sauce* = *Mayonnaise* + *Whipped Cream*

## 7. Saus-saus Khusus

### **Pan Gravy**

1. Daging diangkat dari pan.
2. Penjernihan lemak, gunakan panas tinggi, dan olahlah semua cairan dan dripping menjadi coklat.
3. Tuang stock atau bahan cair lainnya ke dalam roasting pan, aduk sampai caramel dripping terlarutkan.
4. Campurkan dengan stock dan rebus simmer, tuang deglaze bahan cair ditambah mirepoix. simmer sampai mirepoix masak.
5. Bersihkan dari lemak dan kotoran
6. Buatlah *roux* coklat atau *blond roux* sesuai dengan yang diinginkan
7. Kentalkan gravy dengan roux.
8. Saring dan sesuaikan rasanya.

### **Coulis**

#### **Fresh fruit coulis**

1. Persiapan : 1 kg *fresh fruit* (*apricot, strawberry, peaches*, atau buah lainnya)
2. Chop buah-buahan tersebut, dan blender dengan sedikit gula atau tergantung keasaman dari buah-buahan tersebut.

#### **Tomato Coulis:**

1. Kupas  $\frac{1}{2}$  kg tomat dan potong menjadi 4 bagian
2. Coklatkan 50 gr chopped carrot, chopped onion dalam pan
3. Tambahkan tomat, garam, merica, caster sugar, bouquet garnie
4. Adu-aduk, rebus sampai campuran tersebut menjadi puree.

**Tabel 8.17 Sweet Sauce/ Caramel Sauce**

No.	Bahan	Ukuran
1.	<i>Butter</i> atau margarine	25 gr
2.	<i>Plain flour</i>	30 ml
3.	<i>Single cream</i>	175 ml
4.	Susu	175 ml
5.	<i>Brown sugar</i>	115 gr
6.	<i>Granulated sugar</i>	175 gr
8.	Garam	
Cara membuat :		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lelehkan lemak dalam saucepan, masukkan tepung, aduk-aduk sampai tercampur.</li> <li>2. Masukkan <i>single cream</i> dan susu sedikit demi sedikit, aduk-aduk sampai susu kental dan <i>smooth</i></li> <li>3. Masukkan gula, garam, aduk-aduk hingga terserap, hidangkan hangat</li> </ol>		

### **Penyimpanan Saus**

- 1) Saus dasar *roux* disimpan dengan cara :
  - a. *au'bain marie*
  - b. Ditutup dengan kertas roti yang dialas mentega
  - c. Bila terlalu kental dicairkan dengan susu/*stock*, bila terlalu cair dikentalkan dengan bahan pengental.
- 2) Holandaise disimpan dengan cara :
  - a. Dalam jangka pendek disimpan dalam refregerator, apabila hendak dihidangkan dilakukan *aubain marie*
  - b. Disimpan dalam *freezer* apabila penyimpanan dalam waktu yang cukup lama.
- 3) *Mayonaise Sauce* :
  - a. Disimpan dalam refregerator, dan dinetralkan kembali sesuai dengan temperatur ruangan.
  - b. Bila terlalu kental tambahkan cuka atau jeruk nipis

### **C. Tugas dan Latihan**

Tugas Materi Stock :

1. Cobalah praktikan prosedur pembuatan stock, amatilah perubahan setiap saat, simpulkan hasihinya.

Latihan:

1. Apa yang dimaksud dengan stock
2. Ada berapa macam stock, jelaskan
3. Bagaimana karakteristik stock yang baik.
4. Peralatan apa yang dibutuhkan untuk membuat stock
5. Uraikan bahan apa yang dibutuhkan untuk membuat stock

Tugas Materi Sauce:

1. Buatlah bagan turunan dari macam-macam saus induk.
2. Apa yang dimaksud dengan saus
3. Jelaskan ada berapa komponen bahan untuk pembuatan saus , dan uraikan bahan apa yang biasa digunakan untuk setiap komponen tersebut.
4. Ada berapa macam saus yang saudara ketahui, berilah penjelasan setiap macamnya.
5. Bagaimana criteria saus yang baik, berilah penjelasan.
6. Bagaimana cara penyimpanan saus.

## **BAB IX**

### **MENGOLAH DAN MENYAJIKAN HIDANGAN PEMBUKA DAN SALAD**

#### **A. Hidangan Pembuka (*Appetizer*)**

Hidangan pembuka atau dalam bahasa Inggris disebut *appetizer* dan dalam bahasa Perancis dikenal dengan istilah *Hor's D'oeuvre*. *Appetizer* atau hidangan pembuka di sajikan dengan porsi kecil / satu atau dua gigitan (*bit size*). Sebagai hidangan pembuka *appetizer* berfungsi merangsang nafsu makan dan disajikan sebagai hidangan pertama sebelum menikmati hidangan yang lainnya.

#### **B. Jenis Hidangan Pembuka**

##### **1. Hidangan pembuka dingin (*Cold Appetizer*)**

Merupakan hidangan pembuka dalam bentuk kecil, yang berfungsi untuk merangsang nafsu makan, tidak mengenyangkan (ringan dan lezat), tidak dibumbui terlalu tajam, dibuat dan disajikan menarik, kombinasi rasa dan warna cocok serta dihidangkan dalam keadaan dingin. Hidangan pembuka dingin dihidangkan dengan temperatur 10 °C – 15 °C. Jenis hidangan pembuka dingin antara lain : salad, canape dan *aspic*

##### **2. Hidangan pembuka panas (*Hot Appetizer*)**

Hidangan pembuka dalam bentuk kecil biasanya dengan rasa gurih dan asin yang berfungsi untuk merangsang nafsu makan, tidak mengenyangkan, dibuat dan disajikan menarik, dengan kombinasi rasa dan warna, cocok dihidangkan dalam keadaan hangat/panas. Hidangan Pembuka panas (*Hot Appetizer*) dihidangkan dengan temperatur 50°C-60°C. Jenis hidangan pembuka panas (*Hot Appetizer*) yaitu antara lain : *Fritture, resolles, cheese soufle, croquette, quiche lorraine*.

#### **C. Bahan Pembuatan Hidangan Pembuka**

Bahan untuk pembuatan hidangan pembuka/appetizer terdiri dari berbagai jenis kombinasi makanan yang meliputi: Seafood, daging, unggas, buah-buahan serta sayuran. Bahan-bahan makanan tersebut merupakan makanan yang mudah rusak, sehingga harus ditangani dengan hati-hati dan disimpan dalam temperatur yang tepat untuk mengurangi

kerusakan. Seringkali dalam pembuatan *appetizer* menggunakan produk harian yaitu keju dan telur yang dapat memberikan variasi rasa yang dapat digunakan untuk menciptakan sebuah *appetizer* yang menarik dan membangkitkan selera.

#### D. Klasifikasi hidangan pembuka (*appetizer*)

##### 1. Salad

###### a) Pengertian Salad

Pada awalnya salad sering diartikan sebagai makanan yang terdiri dari sayur-sayuran atau daun-daunan hijau yang segar (*crispy leaf vegetables*). Akan tetapi dalam perkembangannya pengertian ini tidak sepenuhnya benar, karena banyak bahan makanan lain yang ditambahkan pada sayur-sayuran tadi sehingga lahirlah salad yang beraneka ragam. Pada akhirnya salad dapat diartikan sebagai suatu makanan yang merupakan campuran dari sayuran hijau segar, buah, daging, unggas dan ikan yang dihidangkan bersama *dressing* atau hanya terdiri dari buah segar dan *juice*.

###### b). Komposisi Salad

###### 1) A base of salad/ *underliner*

*Underliner* merupakan bagian dasar atau alas dari salad. Pada umumnya bahan yang dipergunakan dari sayuran daun hijau, dengan tujuan agar salad tampak lebih segar (*refreshing effect*), misalnya daun selada atau *lettuce*. Akan tetapi kadang *underliner* dapat pula dibuat dari bukan sayuran hijau misalnya, *red cabbage*, *petsai/sawi putih*, *endive/ chicory* (mirip sawi putih berukuran lebih kecil, helai daun menguncup).

Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam menata *underliner*:

- Penempatan *underliner* tidak boleh menutupi logo/simbol nama perusahaan atau hotel yang dicetak pada piring sebelah atas.
- Posisi *underliner* tidak boleh banyak menjorok keluar piring dan tidak boleh terlalu masuk ke dalam sehingga *undeliner* tertutup seluruhnya pada waktu *body* diletakkan diatasnya.

## 2) A body of salad

Merupakan bagian utama dari salad. Nama salad pada umumnya diambil dari bagian utama ini, misalnya, *cucumber salad*, *tomatto salad*, *chicken salad*. Ada beberapa hal yang perlu mendapat perhatian pada waktu mengatur bagian *body* yaitu :

- *Body* yang terbuat dari campuran beberapa bahan makanan dengan *dressing* sebaiknya dicampur beberapa saat sebelum penyajian.
- *Body* yang dicampur dengan *sauce mayonaise* tidak boleh meleleh, artinya *body* harus tetap merupakan onggokan yang rapi.

## 3) Dressing (*cold sauce*)

*Dressing* adalah cairan (*liquid*) atau cairan yang dikentalkan (*semi liquid*) yang mempunyai rasa kecut dan tajam. *Salad dressing* merupakan bagian yang akan sangat menentukan cita rasa salad. Untuk itu *dressing* harus mempunyai rasa yang lebih menonjol dari rasa bahan utama hal ini karena:

- Bahan utama yang digunakan sebagian besar dari sayuran segar atau bahan makanan segar lainnya yang belum dibumbui.
- Bahan utama yang dimasak biasanya hanya diberi sedikit bumbu dan kadang tidak begitu terasa, sehingga dengan demikian rasa salad lebih diberikan oleh penggunaan *salad dressing*.

Beberapa hal penting yang perlu diperhatikan waktu memberikan *dressing* pada salad :

- *Dressing* tidak boleh merendam salad
- *Dressing* yang akan digunakan pada salad sayur-sayuran hijau sebaiknya dicampur/dituangkan pada saat salad sudah akan dihidangkan, agar salad tetap tampak hijau dan segar.

Jenis-jenis *dressing* yang sering digunakan pada penyajian salad antara lain : *Mayonaise*, *French dressing*, *Thousand Island dressing*, *Italian dressing*, *Sour cream dressing*, *Vinegar and oil dressing*, *Bleu or Roquefort cheese dressing*, *Russian dressing*, *Boiled or cooked dressing*.

#### **4). Garnish**

*Garnish* berarti hiasan. Hiasan ini bisa diambilkan dari bagian *body*, tetapi hiasan juga dapat menggunakan bahan makanan lain. Prinsipnya *garnish* hendaknya disamping menghiasi juga harus dapat dimakan dan mempunyai rasa yang sesuai dengan *body*, serta sebaiknya juga sederhana tetapi tetap menarik jangan sampai justru *garnish* menghilangkan identitas salad.

#### **c). Kualitas salad**

Salad yang baik dan berkualitas dapat dilihat dari beberapa segi :

1) Susunan bahan-bahan (*texture*)

Salad yang terbuat dari bahan-bahan segar harus betul-betul tampak segar. Begitu pula apabila terbuat dari bahan-bahan yang perlu dimasak, harus pula dimasak dengan baik.

2) Keadaan campuran bahan (*consistency*)

Bahan utama yang dicampur dengan *dressing* harus mempunyai campuran yang tepat, tidak terlalu sedikit atau terlalu banyak.

3) Rasa

Salad yang baik harus mempunyai rasa seimbang dan harmonis antara *body* dan *dressing*.

4) Penampilan/Appearance

Penampilan salad tidak hanya tergantung pada komposisi bahan dan warna, tetapi ukuran alat hidang (*salad bowl*) juga harus sesuai dengan salad yang ada diatasnya.

#### **d). Jenis-jenis salad**

Salad dapat digolongkan berdasarkan pada :

1) Bahan utama yang digunakan untuk membentuk *body* salad.

Bahan utama yang digunakan pada pembuatan salad terdiri dari : *vegetables, meat, poultry, fish and shelfish, rice and paste, fruits*.

2) Komposisi dan jenis makanan yang digunakan untuk membuat salad.

Komposisi salad mempunyai pengaruh terhadap cara pembuatan salad. Jenis Salad antara lain:

- **Simple Salad**

Merupakan salad yang terbuat dari satu atau dua macam bahan makanan. Contoh: *beet root salad, cucumber salad, potato and beef salad*

- **Compound Salad/complex salad**

Adalah kreasi dari *body* yang terbuat dari tiga atau lebih bahan makanan yang dipergunakan.

Contoh : *Yolande salad, Huzaren salad, Rusian salad.*

- **American Salad**

Adalah mirip dengan *compound salad*, hanya *body* terbuat dari buah

Contoh : *Florida salad, orange salad.*

3) Temperatur atau suhu salad pada waktu dihidangkan.

- *Cold Salad* dihidangkan dingin dengan temperatur sekitar 10 - 15°C

Contoh : *Chef's salad, Seafood cocktail, Chicken salad Hawaiian*

- *Hot Salad* dihidangkan panas/hangat dengan temperatur sekitar 50 - 60°C

Contoh : *Smoked beef and pineapple salad, Prawn Circlettes with lemon slice salad.*

**e). Fungsi Salad dalam menu**

Salad dapat berfungsi sebagai hidangan :

- *Appetizer/Hors d'oeuvre* dengan porsi antara 40-50 gram
- *Accompaniment/Side dish* dengan porsi antara 40 -50 gram
- *Main dish/Main course* dengan porsi antara 80 - 125 gram
- *Dessert* dengan porsi 80 - 100 gram

**f) . Dasar-dasar dalam menyiapkan salad**

Kebanyakan *salad* dibuat dalam jumlah banyak, sehingga sebuah sistem pembuatan berjajar adalah sistem yang paling efisien. Hanya diperlukan sedikit proses memasak, tetapi dibutuhkan banyak waktu dalam pembuatannya jika dikerjakan dengan tangan. *Salad* dapat

dibuat dengan cepat dan efisien hanya jika tempat pembuatannya disusun dengan tepat. Seluruh persiapannya adalah merupakan hal yang sangat penting.

Berikut beberapa hal mendasar yang akan mempersingkat persiapan salad :

- a. Persiapkan semua bahan. Cuci dan potong semua sayuran. Siapkan sayuran yang telah dimasak. Potong semua buah, sayuran, dan hiasan (*garnish*). Campur bahan isian (telur yang telah dipotong, kentang yang telah dipotong, potong buncis, dsb.) dinginkan semua bahan.
- b. Siapkan tempat saji *salad* di atas meja. Susun tempat saji itu di atas baki agar mudah dalam memindahkannya ke dalam pendingin.
- c. Tempatkan dasar atau bagian bawah *salad* di semua tempat saji.
- d. Susun isi *salad* di atas semua tempat saji.
- e. Hias semua *salad*.
- f. Bekukan hingga akan disajikan. Jangan simpan lebih dari beberapa jam atau *salad* akan menjadi layu. Tempat-tempat penyimpanan yang digunakan harus memiliki kelembaban yang tinggi.
- g. Jangan menambah *dressing/saus* pada salad hijau sampai saat penyajian agar supaya pada saat disajikan sayuran masih segar.

### **g) Prosedur pengolahan salad**

Dalam pengolahan/pembuatan salad sangat diperlukan imajinasi dan kreativitas.

#### **1). Salad hijau**

- Cuci semua sayuran hijau dengan cermat dan bersih.
- Keringkan sayuran dengan baik (dapat menggunakan peralatan dan mesin pengering akan lebih cepat).
- Dinginkan sayuran dalam almari pendingin dengan cara dibungkus dengan kain lembab.
- Potong-potong atau sobek-sobek sayuran dalam ukuran sekali gigitan. Hal ini akan mempermudah pada waktu menyantap dari pada waktu makan harus memotongnya menggunakan garpu salad.
- Campur sayuran hijau dan pastikan semua sayuran tercampur rata.

- Siapkan piring saladnya. Gunakan selalu piring yang dingin. Hindari meletakkan salad dipiring lebih dari satu atau 2 jam sebelum penyajian, karena sayuran akan menjadi layu.
- Tambahkan garnish. Jangan menggunakan sayuran sebagai garnish dari salah satu sayuran yang dicampur. Pilihlah garnish yang tidak berubah warna dan bentuknya, misalnya: buah alpokat terlalu lama akan berubah menjadi coklat, roti kering bisa menjadi lembek dan sebagainya.
- Dinginkan (masukkan almari /ruang pendingin) sampai saat penyajian.
- Tambahkan *dressing/saus* dengan cepat sebelum penyajian atau sajikan disebelah salad, karena sayuran hijau yang bersaus akan cepat layu.

### **2). Salad buah**

- Salad buah terkadang lebih baik ditata dari pada dicampur, karena kebanyakan buah lembut dan mudah rusak. Pengecualian pada salad waldorf.
- Tatalah potongan buah yang rusak/tidak menarik di dasar salad dan potongan yang menarik di atasnya.
- Beberapa buah seperti apel dan pisang akan berubah warna ketika pemotongan, dan seharusnya dimasukkan ke dalam larutan asam.
- Buah mudah berubah dibanding sayuran setelah dipotong. Jika akan mempersiapkan kedua salad tersebut dalam penyajian, persiapkan salad sayuran terlebih dahulu.
- Apabila menggunakan buah kaleng, sebaiknya dikeringkan/ditiriskan terlebih dahulu sebelum dimasukkan dalam salad atau salad akan menjadi berair atau lembek. Cairan buah kaleng dapat disajikan lagi untuk saus pada salad buah atau pengolahan lain.

### **3). Salad sayuran**

- Pemotongan yang rapi dan cermat dari bahan-bahan salad ini sangat penting, kerana ukuran dari sayuran akan mempengaruhi pandangan mata. Desain dan penyusunan salad sayuran ini terkadang berdasarkan keaneka ragaman ukuran seperti panjang, batang asparagus yang ramping dan kacang polong, irisan tomat, irisan timun, *green pepper* strips atau rings dan bunga lobak.

- Potong-potong sayuran sedekat mungkin dengan waktu penyajian, agar bekas irisan atau potongan pada pinggir sayuran tidak kering.
- Sayuran yang dimasak terlebih dahulu seharusnya teksturnya tetap kokoh, segar dan warnanya tetap bagus. Memasak sayuran yang berlebihan akan membuat salad sayuran menjadi tidak menarik.
- Sayuran yang dimasak harus dikeringkan dengan cermat dan didinginkan terlebih dahulu sebelum dimasukkan atau dicampurkan dalam salad.

**4). *Cooked salad* (salad yang dimasak)**

- Dinginkan buah-buahan yang telah dimasak secara menyeluruh sebelum mencampurnya dengan mayonaise, dan biarkan campuran salad yang lengkap tetap dingin.
- *Cooked salad* dapat menjadi salad yang tepat untuk ditambahkan ayam, daging atau ikan. Namun demikian bahan-bahan tersebut harus dimasak menurut aturan sanitasi yang benar.
- Untuk menjaga gizinya masak kentang untuk salad hingga matang , kemudian baru dikupas dan dipotong-potong.
- Jangan memotong bahan terlalu kecil jika menghendaki produk akhir tidak menjadi seperti pasta, tanpa daya tarik tekstur.
- Sayuran yang renyah biasanya ditambahkan untuk menambah tekstur. Seledri biasanya merupakan sayuran yang populer, namun dapat pula menggunakan sayuran lain seperti: wortel, acar bawang, selada air atau apel. Akan tetapi pastikan bahwa rasanya seimbang..
- Campur bahan seperti kentang atau seafood, mungkin perlu dimarinat lebih dahulu dengan cairan berbumbu seperti vinaigratte sebelum dicampur dengan mayonaise dan bahan lainnya. Keringkan marinat yang tidak terserap agar mayonaise tidak mencair.
- Aduk *dressing* yang kental dengan hati-hati untuk menghindari rusaknya bahan-bahan utama.
- Bahan salad biasanya dicampur dengan scoop untuk menjaga bentuk salad.
- Pilih garnish yang menarik dan berwarna. Salad kentang dengan ayam akan kelihatan pucat dan tidak menarik tanpa garnish.

## 2. *Canape*

Hidangan pembuka / *appetizer* / *hors d'oeuvre* yang terdiri dari bermacam-macam bahan makanan hewani, nabati, buah dan kacang, yang diletakkan pada potongan roti bakar atau biskuit sebagai bahan dasar *canapé*.

a. Komposisi dasar *Canape*

*Canapé* dibuat dari roti yang dipanggang atau digoreng yang berbentuk segi empat panjang, bulat, segitiga dan dioles dengan mentega.

b. *Spread* (olesan)

*Spread* atau pemoles adalah bahan makanan yang lembek atau kental yang dioleskan pada permukaan roti atau biscuit yang berguna sebagai perekat. Bahan makanan di atasnya, serta menambah rasa dan nilai gizi. *Spread* harus lunak, mudah dioleskan dan tidak berair. *Spread* dapat berupa *butter*, *mayonnaise* dan *cheese*.

c. *Topping*

*Topping* adalah bahan makanan yang diletakkan di atas roti atau biscuit yang telah diberi *spread*. Macam-macam *topping*.

Keju slice

Telur rebus	:	Dipotong tipis, dicincang
Ikan	:	Sardines, caviare, smoke salmon
Udang		
Daging	:	ayam, sapi, daging asap, lidah iver paste, sosis, liver,paste, sis
Sayuran	:	asparagus, capsicum, <i>mushroom</i>
Buah	:	Nanas, anggur
Kacang	:	Mete, kenari

*Topping* tersebut dapat dipergunakan hanya satu macam saja atau merupakan gabungan dari beberapa bahan. Pada umumnya *topping* yang digunakan menentukan nama canapé misalnya: *Cheese canapé*, roti dengan isi keju, dan *shrimp canapé*, roti dengan isi udang

d. *Garnish*

*Garnish* atau hiasan makanan dalam *canapé* berfungsi ganda, menambah penampilan makanan serta sekaligus menambah nilai gizi.

Seperti halnya *garnish* dalam makanan lain maka dalam *canapé* pun *garnish* harus memenuhi syarat:

- Sederhana
- Dapat dimakan
- Mempunyai rasa yang sesuai dengan isi

Sudah dijelaskan di atas bahwa *canapé* yang lengkap terdiri dari roti atau biscuits, *topping* dan *garnish*. Mengingat hidangan ini dipergunakan sebagai hidangan pembuka maka pembuat *canapé* harus dapat mengembangkan kreasi dan imajinasinya dalam membuat *canapé*. *Canapé* akan tampil baik jika memperhatikan komposisi dari *canapé* tersebut.

Syarat-syarat pembuatan *canapé* :

- a) Bahan-bahan yang dipergunakan dalam keadaan baik dan segar.
- b) Roti dipotong dahulu kemudian dipanggang atau di goreng dengan minyak sedikit (*shallow frying*)
- c) Biscuit yang dipergunakan mempunyai rasa gurih
  - Bentuk kecil-kecil ± 3 cm panjangnya
  - Terdapat kombinasi warna dan rasa
  - Penanganannya singkat dan cepat
  - Penyelesaian akhir harus dengan *glazing*/memberi lapisan mengkilat dari *zelatine/gelatina*
  - Dihidangkan *ditray/platter* yang dialas dengan *doily*
  - Tambahan *centerpieces/garnish* agar penampilan *canapé* lebih menarik.

## E. Resep Pembuatan Canapé

Tabel. 9.1 Tomato Canapé

No.	Nama Bahan	Banyaknya
1.	Roti tawar	10 potong
2.	Tomat merah	$\frac{1}{2}$ kg
3.	Butter/margarine	100 gr
4.	Mayonnaise	100 gr
5.	Parsley	secukupnya
6.	Lada, garam	
Cara membuat :		
1. Roti dipanggang, potong berbentuk bulat ( $\pm$ 4 cm) oles dengan <i>butter</i> 2. Tomat dipotong bulat-bulat 3. Letakkan tomat diatas roti panggang, berikut <i>mayonaise</i> yang disemprotkan di bagian atas tomat dengan mempergunakan <i>piping bag</i> dan <i>star tube</i> 4. <i>Garnish</i> dengan sepotong <i>parsley</i> 5. Dinginkan Hasil : 10 porsi @ 40 gram		

Tabel. 9.2 Avocado and Cocktail Sauce Canapé

No.	Nama Bahan	Banyaknya
1.	Roti tawar	10 potong
2.	<i>Butter/</i> <i>Margarine</i>	100 gr
3.	<i>Cocktail sauce</i>	150 gr
4.	<i>Avocado</i>	1 buah
5.	<i>French dressing</i>	
Cara membuat :		
1. Roti dipanggang, potong berbentuk segitiga/bulat $\pm$ 4 cm) 2. Oles dengan <i>butter</i> 3. Kupas avocado, potong tipis-tipis, tambahkan <i>french dressing</i> 4. Semprotkan <i>cocktail sauce</i> dengan <i>piping bag</i> dan <i>star tube</i> diatas roti panggang, berikut potongan avocado ditata diatasnya 5. Dinginkan dalam <i>refrigerator</i> Hasil 10 porsi @ 40 gram		

Tabel. 9.3 *Asparagus Canapé*

No.	Nama Bahan	Banyaknya
1.	Roti tawar <i>Butter/</i>	10 potong
2.	Margarine	100 gr
3.	<i>Cocktail sause</i>	150 gr
4.	Asparagus	1 buah
5.	<i>French dressing</i>	

Cara membuat :

1. Roti dipanggang, potong berbentuk persegi empat ( $\pm$  4 cm), oles dengan *butter*
2. Tiriskan asparagus, potong sama panjang dengan roti
3. Letakkan asparagus diatas roti panggang, *garnish* dengan sepotong *stuffed olive*
4. *Glaze* dengan *zelatine*
5. Dinginkan dalam *refrigerator*

Hasil 10 porsi @ 40 gram

### 3. *Aspic Jelly*

Merupakan hidangan pembuka yang terbuat dari *stock* yang dijernihkan (*clarified*) dengan campuran daging, putih, telur, air / *stock* dingin, ditambah larutan *gelatine* kemudian *simmer* selama 2 jam, disaring dan kemudian didinginkan.

#### a. Fungsi *Aspic Jelly*

Sebagai *cold Appetizer* (hidangan pembuka dingin)  
Pelapis hidangan pembuka agar lebih menarik, misalnya:  
pada hidangan *chicken ballotines*

Sebagai campuran *Chaud froid sauce*  
*Garnish* pada *cold buffer*, dipotong-potong atau dicetak

#### b. Komposisi *Aspic Jelly*

- *Basic Aspic Jelly*

Yaitu *stock* yang dijernihkan dengan bahan *clarified* (campuran daging cincang, putih telur, air dingin dan bumbu-bumbu), yang diolah bersama-sama larutan *gelatine* selama 2 jam dengan jalan *disimmer*.

- Bahan Isi

Adalah bahan-bahan yang diisikan ke dalam cetakan dasar dan *Aspic Jelly*. Bahan isi dapat dipergunakan dalam keadaan segar ataupun dimasak lebih dahulu dan dapat juga dipergunakan utuh ataupun dipotong-potong. Macam-macam bahan isi:

- 1) Bahan makanan hewani: daging, ayam, ikan, udang, kepiting, telur
- 2) Sayuran: *lettuce*, tomat, wortel, *paprika*, *parsley*, asparagus, dan lain-lain.

- *Garnish*

Berfungsi untuk meningkatkan penampilan dengan memperhatikan syarat-syarat menghias (*garnish*) serta dapat memperkaya nama-nama dari aspic tersebut.

#### F. Resep-resep Aspic Jelly

Tabel. 9.4 *Aspic Jelly (Basic)*

No.	Nama Bahan	Banyaknya
1.	Putih telur	2 butir
2.	Daging cincang	¾ kg
3.	Garam	10 gr
4.	Bawang Bombay	75 gr
5.	Wortel	75 cc
6.	Daun bawang	50 gr
7.	Seledri	1
8.	<i>Bay leaf</i>	
9.	Lada utuh	5 butir
10.	<i>Gelatine</i>	125 gr
11.	<i>White stock</i>	3 liter

Cara membuat :

1. Campur daging cincang putih telur garam dan 250 cc air dingin aduk hingga rata
2. Cairkan *gelatine* dengan 250 cc air, masukkan kedalam *stock*, aduk hingga rata
3. Masukkan campuran daging kedalam *stock*, aduk hingga rata
4. Rebus dengan cepat, *simmer* selama 2 jam disaring
5. Hilangkan lemak, perbaiki rasa dengan menambah garam
6. Masukkan kedalam cetakan yang sebelumnya diberi *garnish*
7. Dinginkan dalam refrigerator

Hasil : 2 ½ liter

#### **4. Pate**

Adalah hidangan pembuka dingin yang terbuat dari daging ayam, sapi, ikan hati yang dicincang halus dan diberi bumbu kemudian dicetak dengan cetakan empat persegi panjang bahan (keramik, stanlesssteel aluminium, seng dan dibungkus dengan adonan (pie) kemudian dimasukkan dalam cetakan dan dipanggang didalam oven.) Didinginkan, diberi lapisan *aspic jelly*, terakhir didinginkan dalam refrigerator. Pate akan terlihat menarik jika diberi warna dari wortel, bayam dan jamur, *black olive*.

*Pate* dihidangkan dingin, dipotong-potong seberat 75-100 gr untuk per-orang. Nama *pate* diambil dari bahan pokok yang dipergunakan contoh: *chicken pate, game pate, veal, pate, fish pate, liver pate*.

##### a. Komposisi

###### 1) Bahan Utama

Merupakan bahan dasar yang harus ada dalam pembuatan *pate*. Contoh: daging ayam, sapi, ikan, hati yang telah dicincang dan sayuran sebagai variasi warna (wortel, buncis), *black olive*.

###### 2) Bahan Pembungkus

Berfungsi untuk membungkus bahan pokok. Tetapi ada juga bahan pokok tersebut tidak dibungkus melainkan dicetak. Bahan pembungkus yang dipergunakan adalah adonan pie. Adonan pie adalah adonan yang terbuat dari tepung terigu, telur, lemak, garam dan air.

*Aspic Jelly* Berfungsi untuk memberi lapisan pate agar lebih menarik.

Syarat Pembuatan *Pate* :

- a. Bahan pokok harus dicincang halus
- b. *Texture* halus dan padat
- c. Dibungkus atau tanpa dibungkus dengan adonan *Pie*
- d. Diolah dengan teknik dipanggang
- e. Diselesaikan dengan *aspic jelly*
- f. Dihidangkan dingin, dengan bentuk utuh atau dipotong-potong.

## G. Resep Dasar Pate

Tabel. 9.5 *Pastry Dough (Pie)*

No.	Nama Bahan	Banyaknya
1.	Tepung	500 gr
2.	Telur	2 butir
3.	Butter	175 gr
4.	Garam	5 gr
5.	Air	100 cc

Cara membuat :

1. Campur semua bahan dengan teknik *Rub-in*
2. Simpan dalam refrigerator ditutup serbet atau plastik selama 2 jam

Hasil: 750 gr

Tabel. 9.6 *Chicken Pate (Basic)*

No.	Nama Bahan	Banyaknya
1.	Hati ayam	250 gr
2.	Bawang merah ( <i>choped</i> )	40 gr
	Butter	30 gr
3.	Daging ayam	300 gr
4.	Cream	100 cc
5.	Telur	2 butir
6.	Gherkin	100 gr
7.	Daging asap	100 gr
8.	<i>Pastry dough</i>	350 gr
9.	Lada, garam <i>Aspic jelly</i>	secukupnya 200 cc

Cara membuat :

1. Tumis bawang merah dengan butter hingga kuning
2. Haluskan hati ayam, daging ayam bawang goreng, tambahkan *cream*, telur lada, garam, untuk dijadikan isi
3. Daging asap dipotong pita-pita kecil
4. Alas cetakan dengan *pastry dough* pada bagian bawah dan samping
5. Letakkan pita-pita daging asap diatas *pastry dough*, tuangkan 1/3 isi, beri pita-pita daging asap dan bagian tengah diberi *gherkin*
6. Tuangkan sisa isi, beri pita-pita daging asap, tutup dengan *pastry dough*
7. Bakar dalam oven 1700 c selama 11/2 jam
8. Dinginkan, lapisi dengan *aspic jelly* dibagian atas
9. Simpan dalam refrigerator
10. Potong-potong jika akan dihidangkan
11. Garnish dengan *aspic jelly* dan daun *dill*.

Hasil : 1 loyang (20 x 22 cm) 10 porsi

## **5. *Galantine***

### a. Pengertian

*Galantine* adalah hidangan yang terbuat dari ayam, daging, ikan dalam bentuk utuh, dan diisi dengan ayam, daging, ikan yang dicincang dan ditambah bumbu dan sayuran sebagai variasi warna.

Untuk menguatkan ayam, daging, ikan yang telah diisi harus dibungkus dengan kain bersih dan diikat dengan benang di bagian ujung, tengah sehingga berbentuk silinder. Teknik pengolahannya dengan jalan di *braised* selama 1-½ jam, mempergunakan cairan *stock* (*white* atau *brown*) serta bumbu-bumbu sebagai penambah rasa. *Galantine* jika sudah masak dan dingin diselesaikan dengan *chaud froid sauce*.

*Chaud froid sauce* adalah saus yang terbuat dari *white* atau *brown sauce* yang dicampur dengan *aspic jelly*. *Galantine* dapat dihidangkan sebagai hidangan pembuka dengan berat 75-100 gr dan hidangan *main course* seberat 250-500 gr, selain itu *galantine* juga dapat dihidangkan sebagai hidangan *buffet* pada acara khusus.

### b. Fungsi *Galantine* :

- 1) Sebagai *appetizer* 75-100 gr
- 2) Sebagai *main course* 250-500 gr
- 3) Sebagai *hidangan buffet*

### c. Komposisi *Gelatine*

#### 1) Bahan pokok

Yaitu bahan-bahan pokok yang dipergunakan dalam pembuatan *galantine* contoh: ayam, daging, ikan dalam bentuk utuh.

#### 2) Isi

Bahan-bahan yang merupakan campuran dari daging ayam, ikan, bumbu-bumbu yang telah dicincang kemudian dimasukkan kedalam bahan pokok.

- Bahan makanan hewani: daging, ayam, ikan yang telah dicincang Sayuran
- Selain berfungsi sebagai isi dapat dipergunakan sebagai variasi warna. contoh: ayam, wortel, jamur yang telah dicincang

3) Cairan

- *White stock* atau *brown stock*, berfungsi untuk mengolah *galantine* dengan teknik *braised*
- *Chaud Froid Sauce*  
Campuran *aspic jelly*, *white stock* atau *brown sauce* yang berfungsi untuk menutup *galantine* agar lebih menarik.

d. Syarat *gelatine* :

- 1). Berbentuk silinder dan utuh
- 2). Diisi bahan makanan hewani dan sayuran
- 3). Dilolah dengan teknik *braised*
- 4). Diselesaikan dengan *choud froid saus*

## H. Resep-resep Galantine

Tabel. 9.7 *Chicken Galantine*

No.	Nama Bahan	Banyaknya
1.	Ayam	2 kg
2.	Telur	2 butir
3.	Bawang Bombay	100 gr
4.	<i>Butter</i>	25 gr
5.	Lada, garam, pala	secukupnya
6.	<i>Mire poix</i>	100 gr
7.	<i>White wine</i>	100 cc
8.	<i>Stock (white/ brown)</i>	2 liter
9.	<i>Chaud froid sauce</i>	250 cc

Cara membuat :

1. Keluarkan seluruh tulang ayam dengan tidak merusak kulit bagian dada dan punggung
2. Daging ayam digiling bersama-sama bumbu-bumbu bawang bombay yang telah ditumis.
3. Ratakan daging ayam di atas kulit ayam, gulung hingga berbentuk selinder.
4. Bungkus hasil gulungan tersebut dengan kain bersih, ikat bagian ujung dan tengah agar bentuk tidak berubah.
5. Simmer bersama bumbu dan *stock*, *white wine* selama 1-1/2 jam.
6. Lepaskan kain pembungkus, dinginkan
7. Siram dengan *chaud froid saus*, dinginkan.
8. Dipotong-potong sesuai dengan standard porsi diatas
9. Garnish dengan *aspic jelly*

Hasil : 20 porsi @ 75 gr

Tabel. 9.8 *Beef Galatine*

No.	Nama Bahan	Banyaknya
1.	Daging ( <i>Top Side</i> )	1 kg
2.	Daging giling	1 kg
3.	Daun bayam	1 ons
4.	Telur	25 butir
5.	Butter	25 butir
6.	Lada, garam	
7.	<i>Mire poix</i>	50 gr
8.	<i>Red wine</i>	50 gr
9.	<i>Stock (White/ brown)</i>	2 liter
10.	<i>Chaud froid sauce</i>	250 cc
Cara membuat :		
1. Daging dipotong tipis-tipis ± 3 mm 2. Bayam dicincang halus, hilangkan sebagian air bayam 3. Daging giling diberi bumbu-bumbu bawang bombay yang telah di tumis 4. Ratakan campuran daging diatas daging yang telah dipotong-potong tipis berikut bayam cincang pada salah satu sudut 5. Gulung hingga berbentuk silinder 6. Bungkus hasil gulungan tersebut dengan kain bersih, ikat bagian ujung dan tengah agar bentuk tidak berubah 7. Simmer bersama bumbu-bumbu, <i>mire poix</i> , <i>red white</i> , dan <i>stock</i> selama 1-1/2 jam 8. Lepaskan dari pembungkus dinginkan 9. Siram dengan <i>chaud froid saus</i> , dinginkan 10. Potong-potong sesuai dengan standar porsi <i>Garnish</i> dengan <i>aspic jelly</i> .		
Hasil : 20 porsi @ 75 gr		

## **6. *Ballotines***

### a. Pengertian

Hidangan yang terbuat dari paha ayam dan paha kambing, yang diisi dengan campuran daging giling, bumbu dan sayuran sebagai variasi warna.

### b. Teknik pengolahan

Teknik pengolahan *ballotines* adalah di goreng dengan minyak sedikit (*shallow frying*), hingga mendapatkan lapisan yang coklat, kemudian *braised* dalam *brown stock*, *white wine* dan bumbu-bumbu. *Braised* dilakukan didalam oven selama 1-1½ jam agar *ballotines* masak. Hidangan *ballotines* yang diselesaikan dengan *chaud froid sauce aspic jelly* dapat dihidangkan sebagai hidangan pembuka seberat 75-100 gr atau hidangan *main course* seberat 250-500 gr dengan disertai *demiglace sauce* atau *diable sauce*.

### c. Komposisi

#### 1) Bahan Pokok

Dalam pembuatan *ballotines* hanya memerlukan:

- Paha ayam bagian atas dan bawah yang masih menyatu
- Paha kambing bagian bawah yang masih ada tulang pipa

#### 2) Isi

Merupakan campuran ayam giling, jamur, bumbu-bumbu dan sayuran (wortel, bayam) sebagai variasi warna

#### 3) Cairan

- *White stock* atau *brown stock* yang berfungsi untuk mengolah *ballotines* teknik *braised aspic jelly*
- *Aspic jelly* berfungsi untuk menutup *ballotines* agar lebih menarik

### d. Syarat-syarat *Ballotines*

Bahan ayam diambil dari bagian paha atas dan bawah, kambing diambil dari paha bawah, diisi dengan campuran daging, bumbu dan sayuran sebagai variasi warna. Dilolah dengan *fried* dan *teknik braised*. Diselesaikan dengan *aspic jelly/chaud froid sauce*

## I Resep/Contoh hidangan :

Tabel. 9.10 *Ballotines of lamb*

No.	Nama Bahan	Banyaknya
1.	Paha kambing (ada tulang)	2 kg
2.	Daging kambing (digiling)	¼ kg
3.	Jamur merang	1 ons
4.	Wortel	100 gr
5.	Gherkin	50 gr
6.	Bawang bombay	100 gr
7.	Telur	4 butir
8.	Brown stock	2½ kg
9.	Mire poix	¼ kg
10.	Red whine	100 cc

Cara membuat :

1. Hilangkan sebagian tulang pipa dengan tidak membelah bagian paha
2. Jamur merang, wortel, *gherkin* dipotong-potong tumis dengan bawang Bombay
3. Campur daging giling dengan tumisan jamur *gherkin* dan wortel, isikan pada paha bekas tulang pipa yang telah dikeluarkan
4. Rapikan bentuknya kemudian dijahit
5. Goreng (*shallow frying*) hingga terdapat lapisan coklat di bagian luar
6. Braised kedalam *stock*, *red whine* dan *mire poix* selama 1½ jam
7. Hilangkan benangnya potong-potong, rapihkan bentuknya diatas rak (*cooling wire*)
8. Siram dengan *aspic jelly*
9. Dinginkan dalam refrigerator
10. Sisa *aspic jelly* simpan dalam refrigerator dan jika sudah mengeras, potong-potong berbentuk dadu

Hasil : 10 porsi @ 175

## **7. Croquette**

### a. Pengertian

Adalah hidangan pembuka panas, untuk merangsang nafsu makan berbentuk kecil diawali dengan proses pembuatan *roux* yang dapat dicampur dengan berbagai bahan daging ayam, sayuran, telur, bentuk menurut selera, dilanjutkan dengan dilapisi tepung panir, kemudian digoreng dengan menggunakan minyak banyak lalu sajikan hangat.

### b. Komposisi

#### 1) Bahan utama

Tepung terigu, susu, mentega

#### 2) Bahan tambahan

Minyak goreng, bumbu-bumbu, bahan isi

#### 3) Bahan pelapis

Telur, tepung terigu, tepung panir

### c. Syarat-syarat:

Pembuatan *roux* jangan terlalu lembek sehingga sukar dibentuk. Dipanir dengan terigu, kocokan telur, tepung roti digoreng dalam minyak *frittures* dengan suhu 170°C hingga berwarna kuning keemasan /golden brown dan dihidangkan hangat/panas.

## **8. Resoles**

### a. Pengertian

Merupakan hidangan pembuka panas, yang mempunyai rasa gurih dan asin yang dihidangkan hangat, dengan bahan terigu, kuning telur, mentega cair, susu, garam yang dibuat *crepe* dan diisi *ragout* atau isian yang lain dibentuk segitiga atau persegi, dipanir dan digoreng dalam minyak banyak.

### b. Komposisi

#### 1) Bahan utama

Tepung terigu, kuning telur, margarin cair, susu

#### 2) Bahan tambahan

Sayuran: kentang, wortel, keju *edamer/kraff*, dan bahan isian lainnya, bumbu-bumbu, minyak goreng

#### 3) Bahan pelapis

Putih telur, tepung panir

### e. Syarat-syarat :

- Adonan crepe *semi liquid*
- Goreng dalam minyak banyak sampai *golden brown* dan dihidangkan hangat/panas.

## **9. Quiche Lorraine**

### a. Pengertian

Merupakan hidangan pembuka panas, untuk merangsang nafsu makan diawali dengan membuat adonan lembaran (*pie dough*), cetak bulat isi dengan daging cincang siram dengan saus *custard*, taburi keju parut

### b. Komposisi

- Bahan utama  
*Pie dough*, daging, *hard cheese*
- Bahan tambahan  
*Onion*, lada, garam
- Bahan penutup  
Terigu, susu, *cream*, kuning telur

### c. Syarat-syarat:

- Pembuatan *pie* jangan terlalu kering, karena mudah pecah bila di oven
- Warna *golden brown*
- Hidangkan hangat

## **J. Teknik Penyimpanan Hidangan Pembuka (Appetizer)**

### 1. Hidangan pembuka Dingin (*Cold Appetizer*)

*Cold Appetizer* seperti jenis salad mudah rusak, diperlukan perhatian untuk menjamin penyimpanan dalam refrigerator benar. Penggunaan alat dari *stainless steel* membantu menjaga makanan agar tidak pudar, sedangkan alat yang terbuat dari aluminium tidak begitu baik untuk digunakan, baik untuk pengolahan maupun penyajian karena dapat menyebabkan perubahan warna. Untuk sayuran hijau dan *tossed salad* sering disimpan dalam kantong plastik.

### 2. Hidangan pembuka Panas (*Hot Appetizer*)

Sifat makanan *Hot Appetizer* adalah panas maka harus selalu dipertahankan kondisinya tetap hangat.

Makanan yang disiapkan sebelumnya jika tidak segera disajikan harus disimpan dalam temperatur yang tepat dan harus ditutup untuk meyakinkan berada dalam kondisi yang baik dan tidak terkontaminasi oleh bahan-bahan lainnya.

Selalu menggunakan temperatur yang tepat untuk mengurangi kerusakan dan untuk melindungi usia dari produksi.



Gambar. 9.1 Contoh hidangan pembuka panas



Gambar. 9.10 Contoh hidangan pembuka dingin

**K. Evaluasi:**

1. Apa yang dimaksud dengan hidangan pembuka/*appetizer* dan apa saja jenis hidangan pembuka?
2. Bagaimana klasifikasi hidangan pembuka? berikan maing-masing dengan contoh hidangannya?
3. Apa saja yang perlu diperhatikan dalam penyimpanan dan penyajian hidangan pembuka?

## **BAB X**

### **MENYIAPKAN MENGOLAH DAN MENYAJIKAN SUP**

#### **A. Pengertian Sup**

Sup merupakan makanan cair yang terbuat dari kaldu (*stock*) daging, ayam, ikan dan ditambahkan bahan-bahan pengaroma, bumbu-bumbu dan isian. Sup dapat berdiri sebagai hidangan yang dikaitkan dengan giliran hidangan atau sebagai *Appetizer* dan dapat merupakan hidangan yang berdiri sendiri atau sebagai *main course/main dish*.

#### **B. Fungsi sup**

Pada hidangan kontinental sup mempunyai fungsi sebagai :

- Pembangkit selera makan
- Penambah nilai gizi
- Penetrasi rasa pada lidah

#### **C. Bahan-bahan Pembuatan Sup**

##### **1. Bahan Utama**

Bahan utama pembuatan sup adalah: kaldu/*stock*.  
*Stock* ini sangat mempengaruhi kualitas sup yang akan dihasilkan.

Ada dua jenis *stock* yaitu : *white stock* dan *brown stock*

##### **2. Bahan Isian**

- a. Bahan isian berasal dari nabati : sayur-sayuran dan serealia
- b. Bahan isian berasal dari hewani : daging, unggas, ikan dan jenis-jenis seafood.

##### **3. Bahan Pengental**

Bahan pengental terdiri dari , tepung, puree dari bahan terbanyak yang digunakan dalam sup, susu, cream dan telur.

##### **4. Bahan Pemberi Rasa dan Aroma**

Bahan pemberi rasa dan aroma sup adalah : *bouquette garnie* , *mirepoix*, lada, garam dan sebagainya

## D. Klasifikasi Sup

Sup dapat diklasifikasikan menjadi lima yaitu:

### 1. ***Clear/Thin soup – Potages Clairs (sup encer)***

Adalah sup yang dibuat dalam keadaan jernih yaitu *broth/stock* yang tidak dikentalkan. Sup encer dihidangkan tanpa atau dengan isi. Isian dibuat dari berbagai sayur-sayuran dan daging.

*Clear soup* dibagi menjadi tiga, yaitu :

#### a. *Broth Bouillon / Bouillon de viande*

Merupakan *clear soup* yang paling sederhana dan tidak menggunakan bahan padatan. Kekuatan aroma cairan dihasilkan dari proses *simmering meat* dan sayuran.

#### b. *Vegetables soup/ Potage aux legumes*

Merupakan *clear soup* yang dibuat dari *stock/kaldu* atau *broth* dengan penambahan satu atau lebih sayur-sayuran dan kadang-kadang produk daging, unggas, ikan dan sebagainya.

#### c. *Consomme*

Merupakan *clear soup* yang terbuat dari *brown stock* yang dijernihkan menggunakan *meat clarification* (berasal dari daging cincang tanpa lemak dan putih telur) *mire poix* yang dipotong-potong, serta bahan asam dan dimasak menggunakan api kecil.

Adapun variasi *consomme* ada lima, yaitu :

##### 1) *Double Consomme*

Dibuat menggunakan daging sebanyak dua kali resep dasar dan ditambah dengan 125 gram loncang untuk memperbanyak *mire poix*

##### 2) *Cold Consomme*

Dibuat menggunakan jumlah daging dua kalinya dan 125 gram loncang, kemudian bumbui dengan lada, *port wine*, *cayenne pepper*. Sehingga rasa *cold consomme* selalu lebih kuat dan pedas.

##### 3) *Chicken Consomme*

Dibuat dengan menggunakan tambahan ayam/tulang ayam (*carcas, neck/wing*) yang dipanggang dahulu sehingga aroma ayamnya terasa.

- 4) *Game Consomme*  
Dibuat dengan menggunakan bahan-bahan yang sama dengan *consomme* hanya ditambah dengan tulang binatang buruan.
- 5) *Cold Jellied Consomme*  
Dibuat dengan penambahan gelatin dengan jumlah tertentu sesuai dengan tingkat kekentalan *stock* yang diinginkan. *Gelatin* merupakan produk bagian dalam tulang yang tidak berasa dan beraroma.



Gambar. 10.1 Sup Jernih (sup sayuran)

## 2. *Thick Soup – Potage lies* (sup kental)

Merupakan sup yang dibuat dengan menggunakan *stock/clear soup* dikentalkan dengan bahan pengental seperti: tepung, susu, cream, *liason* ataupun dari bahannya sendiri dengan ataupun tanpa isi. Sup kental ini penyelesaiannya dibedakan menjadi dua yaitu 1). Tidak disaring/*Unpassed Soup* (kekentalannya didapat dari bahan isi yang ditambahkan) misalnya : *Potage* dan *Broth*, 2). Disaring/*Passed* , misalnya : *Puree*, *Cream*, *Veloute*, *Bisque* dan *Brown Soup*.

*Thick soup* dikelompokkan menjadi lima yaitu

### a) *Cream soup*

Merupakan sup yang dikentalkan dengan bahan pengental yaitu *roux* kemudian ditambah dengan susu atau cream. Nama *cream soup* disesuaikan dengan bahan terbanyak yang digunakan dalam sup. Contoh : *Cream of Corn Soup*, *Cream of Chiken Soup*, *Cream of Asparagus* .

b) *Bisque Soup*

Merupakan sup kental yang dibuat dari shell fish, kerang-kerangan dan sejenisnya.. Sup ini penyiapannya seperti *cream soup* yaitu penyelesaiannya hampir selalu disempurnakan dengan *roux/cream*. Sup ini juga disebut dengan sup mewah, karena relatif lebih mahal dan kaya dalam rasa. Contoh : *Shrimp Bisque*

c) *Chowder Soup*

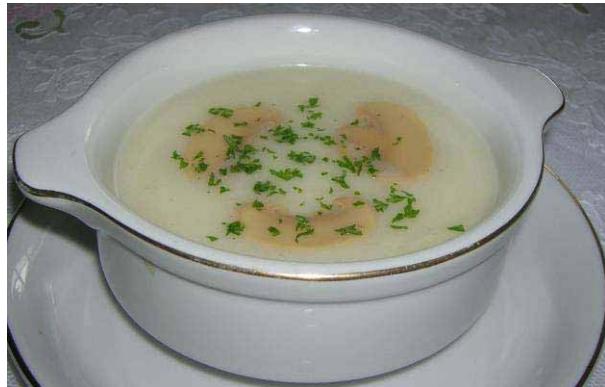
Merupakan sup yang dibuat dari ikan, kerang-kerangan dan atau tanpa sayuran. Meskipun sup ini dibuat dengan berbagai cara biasanya berisi susu dan kentang. Ciri khas sup ini adalah bergumpal-gumpal dapat juga disebut dengan *sup hearty*. Contoh : *Fish Chowder*.

d) *Potage Soup*

Merupakan istilah umum untuk sup. Di Perancis *potage* merupakan istilah sup encer/*clear soup*. Sup ini dibuat dengan cara penambahan bahan isian berupa sayuran , serealia dan dihidangkan tanpa disaring. Penyajiannya dengan disertai *crouton*.

e) *Puree Soup*

Merupakan sup yang dikentalkan dengan cara *pureeing* (penghancuran/penghalusan) satu atau lebih bahan sup. *Sup puree* dapat dibuat dari bahan-bahan yang mengandung zat tepung (kentang, labu kuning, wortel dsb). *Puree soup* tidak sehalus *cream soup*, dapat juga dibuat dengan penambahan *cream/susu*. Nama sup ini disesuaikan dengan bahan terbanyak yang digunakan. Contoh ; *Puree of Potatoes Soup*, *Puree of Pumpkin Soup*, *Puree of Carrot Soup*



Gambar. 10.2. Sup kental

### 3. *Special Soup*

Merupakan sup yang terbuat dari bahan yang khusus/istimewa dan cara pengolahan yang khusus/istimewa pula. Disebut spesial /istimewa karena tidak bisa digolongkan ke dalam *clear soup* maupun *Thick Soup*. Yang termasuk sup istimewa yaitu : *Chowders*, *Cold Soup*, *Soup Made from Fruits*, *Wine Soup*

### 4. *National Soup*

Merupakan sup yang terbuat dari bahan yang khusus, cara pengolahan yang khusus dan berasal dari suatu negara.

Contoh : *Minestrone* dari Italia

*Gaspacho Andaluzz* dari Spanyol

*Mulligatowny* dari India

*Scoth Mutton Broth* dari Scotlandia

*Onion Soup* dari Perancis

*Borsch* dari Rusia.

### 5. Aneka Soto

Disamping beberapa jenis sup seperti tersebut di atas, pada hidangan Indonesia kita kenal pula jenis-jenis soto yang sekaligus merupakan sup khas Indonesia. Jenis-jenis soto tersebut menggunakan bumbu-bumbu dan bahan yang beragam, yang antara daerah satu dengan daerah lainnya berbeda.

Soto merupakan jenis sajian sup yang sarat sumber protein dan kalori. Soto adalah hidangan yang berisi campuran daging atau ikan yang direbus bersama sayuran, dedaunan dan aneka rempah sehingga menghasilkan aroma yang khas dan menggugah selera . Soto dapat dinikmati sebagai pendamping nasi, lontong atau kupat dan dapat pula disantap sebagai hidangan sepungan.

**a. Teknik pembuatan kaldu untuk soto.**

Pembuatan kaldu untuk soto pada dasarnya tidak berbeda dengan pembuatan kaldu untuk sup. Akan tetapi bisa pula kaldu dibuat dengan merbus langsung air bersama sama dengan daging atau ayam yang akan digunakan sebagai isi dan setelah daging atau ayam lunak dikeluarkan dari kaldu. Selanjutnya kaldu dibumbui. Sebelum dibumbui kaldu sebaiknya disaring terlebih dahulu supaya serbuk atau potongan tulang tidak terbawa.

**b. Teknik membumbui soto**

Bumbu soto sangat beragam tergantung jenisnya. Ada soto yang hanya dibumbui dengan bawang putih, salam, lengkuas dan serai. Ada pula yang ditambahkan bumbu halus antara lain: bawang merah, bawang putih, kemiri dan kunyit. Beberapa jenis soto mengharuskan bumbunya ditumis terlebih dahulu sebelum dimasukkan ke dalam kaldu, tetapi ada pula yang langsung dimasukkan dalam kaldu tanpa ditumis. Merebus bumbu dalam kaldu harus cukup lama agar supaya bumbu betul-betul meresap. Sebaiknya gunakan api kecil selama bumbu direbus dalam kaldu.

**c. Pelengkap soto**

Soto biasanya disajikan dengan dilengkapi sambal, kecap dan irisan jeruk nipis. Beberapa jenis soto dilengkapi lagi dengan irisan tomat, perkedel kentang, perkedel singkong, kripik kentang dan kerupuk. Selain itu sooto biasanya juga disajikan bersama nasi atau lontong/kupat tergantung kebiasaan pada masing-masing daerah.

## E. Penyajian sup dan soto

Penyajian sup disesuaikan dengan jenis sup yang akan dihidangkan. Alat hidang yang diperlukan yaitu *soup bowl* atau *boillon cup* (pinggan sup) dilengkapi dengan alas *soup bowl* yaitu *sauccer*. Apabila sup yang akan dihidangkan banyak maka alat hidangnya menggunakan *soup tureen* dan dilengkapi dengan *soup ladle*. Hidangan penyerta yang biasa digunakan dalam penyajian sup antara lain berbagai macam *bread* antara lain : *Hard roll/french bread, muffin, plain bread, croissant* dapat juga nasi. Pada saat penyajian sup sebaiknya disertakan *condiment* berupa *salt, pepper, L & P sauce*.

Soto disajikan dalam keadaan panas. Penyajian soto bisa secara terpisah yaitu kuah dan sayuran pada mangkuk dan nasi/lontong/kupat ditempatkan pada piring tersendiri. tetapi bisa juga kuah, sayuran dan nasi/lontong/kupat dicampur menjadi satu. Selanjutnya ditaburi irisan daun bawang dan bawang goreng

### 1). Suhu Penyajian Sup

Sup dapat disajikan panas maupun dingin, sup panas disajikan pada suhu antara 70-80 °C sedangkan untuk sup dingin dengan suhu antara 5-7 °C. Apabila menyajikan sup panas dalam jumlah banyak maka alat penghidang harus dilengkapi dengan menggunakan pemanas, begitu pula apabila menyajikan sup dingin maka alat hidang yang digunakan juga harus *chilled* terlebih dulu.

### 2). Porsi Penyajian Sup

Penyajian sup sebagai *appetizer* dengan porsi 2 – 2½ dl, sedangkan untuk *main course* dengan porsi 3 - 3½ dl.

### 3). Garnish Sup

*Garnish sup*, yaitu hiasan/dekorasi dalam menyajikan sup. *Garnish* pada sup dibedakan menurut fungsinya yaitu :

- a. *Garnish* yang ada dalam sup atau *garnish* yang digunakan sebagai bahan isi. Misalnya ; sayuran, daging, ayam, udang, biji-bijian, produk pasta.

- b. *Garnish* yang ditaburkan di atas sup atau sebagai *topping*. Misalnya : *chopped parsley*, keju parut, *cream*, *crouton*, *paprika powder*.
- c. *Garnish* yang berupa pelengkap atau disajikan sebagai penyerta (*accompaniment*). Misalnya : *crackers*, *corn chip*, *wafer*, *french bread*.



Gambar.10.3. Aneka hidangan soto

#### F. Kreteria Sup dan soto

1. Sup cair kreterianya adalah:
  - a. Sup harus benar-benar jernih dan tidak ada gumpalan.
  - b. Sup tidak berlemak
  - c. Kaya dari segi aroma, rasa dan penampilan
  - d. Temperatur harus sesuai dengan jenis sup (panas/dingin)
2. Sup kental kreterianya adalah:
  - a. Mempunyai tekstur kental namun masih dapat dituang/mengalir baik dalam keadaan suhu panas maupun dingin.
  - b. Penampakan sup transparan
  - c. Tidak berbutir atau bergumpal
  - d. Kaya dari segi aroma, rasa dan penampilan
  - e. Temperatur harus sesuai baik untuk sup panas atau dingin

3. Soto kriteriaanya adalah:
- Berkual kaldu atau santan
  - Perbandingan antara kuah dengan isi 2 :1
  - Kaya dari segi aroma, rasa dan penampilan
  - Temperatur penyajian panas

### G. Resep dasar kaldu (stock), macam - macam sup dan soto

Tabel.10.1 Kaldu putih (*White Stock*)

No	Nama Bahan	Ukuran
1.	Tulang ayam/sapi	6 kg
2.	<i>Mire poix :</i> Onion Carrot Celery	500 gr 250 gr 250 gr
3.	<i>Sachet :</i> Bay leaf Thyme Merica utuh Batang parsley Cengkeh utuh	1 ½ gr 1 gr 6-8 2
4.	Air dingin	12 lt

Cara membuat :

- Jika tulang sapi utuh/panjang, maka potonglah sepanjang 8-10 cm, cuci dengan air dingin
- Blanching* tulang, caranya : letakkan tulang dalam *stock pot* dan tuangi dengan air dingin sampai tulang tergenang karena kotoran-kotoran akan mudah terlarut dalam air dingin. Panaskan *stock pot*, saat air menjadi panas kotoran akan mengeras(terkoagulasi) dan muncul dipermukaan membentuk awan, turunkan *stock pot* dari atas api.
- Tuang air bekas *blanching* dan cuci tulang dengan air bersih.
- Letakkan tulang yang bersih pada *stock pot* dan tuangi air dingin sampai tulang tertutup, rebus mendidih, turunkan panas sampai *simmer*, bersihkan buih-buih yang muncul sesering mungkin.
- Masukkan *mirepoix* dan *sachet*.
- Simmer* sesuai waktu yang diperlukan :
  - Beef & veal 6 – 8 jam
  - Chicken 3 – 4 jam
- Tambahkan air jika perlu agar tulang tetap terendam.
- Skim* busa yang timbul selama proses.
- Saring, stock siap digunakan.

Hasil : 8 lt

Tabel. 10.2 Kaldu Coklat (*Brown Stock*)

No.	Nama Bahan	Ukuran
1.	Tulang sapi	6 kg
2.	Mire poix :	
	- Onion	500 gram
	- Carrot	250 gram
	- Celery	250 gram
3.	Air dingin	12 lt
4.	Tomat/ <i>Tomato pasta</i>	500 gram
	<i>Sachet</i> :	
	- Bay leaf	1
	- Thyme	½ gr
	- Merica utuh	1 gr
	- Batang parsley	6-8
	- Cengkeh utuh	2
Cara membuat :		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Jika tulang sapi utuh/panjang, maka potonglah sepanjang 8-10 cm, cuci dengan air dingin</li> <li>2. Letakkan tulang dalam <i>roasting pan</i> dalam panas ( 400°F / 200°C) dan coklatkan dengan baik</li> <li>3. Angkat tulang dari pan dan letakkan dalam <i>stock pot</i>, tuangi air sampai menutup tulang, rebus <i>simmer</i>, bersihkan kotoran yang muncul diatasnya, biarkan <i>stock</i> tetap <i>simmer</i>.</li> <li>4. Tiriskan lemak maupun sisa-sisa lemak kedalam <i>roasting-pan</i>. <i>Deglaze pan</i> dengan air dan masukkan ke <i>stock pot</i></li> <li>5. Masukkan <i>mire poix</i> kedalam sisa lemak dan coklatkan dalam oven.</li> <li>6. Masukkan kedam <i>stock pot</i> <i>mire poix</i> yang sudah dicoklatkan, <i>sachet</i> dan produk tomat</li> <li>7. Teruskan merebus <i>simmer</i> dengan jangka waktu 6-8 jam. Bersihkan kotoran yang muncul dipermukaan.</li> <li>8. Tambahkan air jika diperlukan agar tulang tetap terendam.</li> <li>9. Saring dengan baik, <i>brown stock</i> siap digunakan.</li> </ol>		
Hasil : 8 lt		

Tabel. 10.3 *Beef Broth*

No.	Nama Bahan	Ukuran
1	<i>Beef stock</i>	4 lt
2	<i>Onion</i>	500 gr
3.	Daging sapi	500 gr
4.	<i>Celery</i>	50 gr
5.	<i>Carrot</i>	150 gr
6.	<i>Leek</i>	50 gr
7.	Tomat cincang	1 buah
8.	Mentega	100 gr
9.	<i>Sachet bag (bay leaf, thyme)</i>	-
10.	<i>Pepper</i>	½ sdm
11	<i>Salt</i>	1 sdm
12.	<i>Chopped parsley</i>	sck

Cara membuat :

1. *Beef stock* disiapkan
2. Sayuran dicuci kemudian dipotong-potong dadu kecil
3. Saute sayur-sayuran dengan mentega sampai layu dan menghasilkan aroma yang enak.
4. Masukkan *beef stock* dan panaskan perlahan-lahan (*simmer*)
5. Setelah masak dan kaldu cukup kuat tambahkan bumbu-bumbu lain
6. Sajikan sup dan taburi atasnya dengan *chopped parsley*.

Tabel. 10.4 *Vegetables Sup*

No.	Bahan	Ukuran	Keterangan
1.	Butter/mentega	85 gr	
2.	Onion	340 gr	Potong dadu kecil
3.	Carrot	225 gr	Potong dadu kecil
4.	Cellery	225 gr	Potong dadu kecil
5.	Lobak	170 gr	Cincang kasar
6.	Kaldu ayam	3 lt	
7.	Tomat	225 gr	
8.	Kapri	170 gr	
9.	Lada putih, garam	Sck	Bersihkan seratnya

Cara membuat :

1. Panaskan butter/mentega dalam *soup pot* dengan panas sedang
2. Pada panas rendah masukkan sayuran, biarkan sampai keluar air (*sweat*) masak sampai setengah masak, jaga jangan sampai coklat
3. Masukkan kaldu, didihkan, bersihkan kotoran-kotoran yang muncul, kemudian rebus *simmer* sampai sayuran hampir lunak.
4. Tambahkan tomat, rebus *simmer* ± 5 menit
5. Angkat lemak-lemak yang muncul, bumbui dengan lada putih dan garam, sebelum dihidangkan tambahkan kapri.

Hasil : 3 lt

Tabel. 10.5 Consomme /resep dasar

No.	Nama Bahan	Ukuran
1.	Daging sapi tanpa lemak (cincang)	500 gr
2.	Air dingin	2 dl
3.	Wortel	100 gr
4.	Batang seledri	50 gr
5.	Daun bawang	100 gr
6.	Putih telur ayam	2 butir
7.	<i>Beef stock</i>	3 lt
8.	<i>Thyme, bay leaf, cengkeh</i>	-
9.	Lada, garam	

Cara membuat:
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Daging sapi dicincang, iris semua sayuran tipis/kecil</li> <li>2. Masukkan daging tadi kedalam <i>grinder</i> tambahkan irisan sayuran</li> <li>3. Campurkan putih telur, air dan rempah-rempah, aduk merata dan simpan semalam di almari pendingin (<i>meat clarification</i>)</li> <li>4. Keluarkan <i>meat clarification</i> dari almari pendingin, letakkan dalam stock pot, tuangi dengan kaldu/stock dingin aduk.</li> <li>5. <i>Simmer</i> selama ± 3 jam dan jangan diaduk</li> <li>6. Saring dan panaskan kembali bila hendak dihidangkan.</li> </ol>
Catatan : Pada dasarnya variasi (nama) consomme ditentukan oleh "garnish" yang ditambahkan pada consomme, misalnya :
<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Consomme Julienne</i> : <i>Consomme + Julienne of vegetables</i> : <i>carrot, leek, and celery</i></li> <li>- <i>Consomme Brunoise</i> : <i>Consomme + brunoise of vegetables</i></li> <li>- <i>Consomme Proviterolls</i> : <i>Consomme + proviterolls</i> (sus kecil)</li> <li>- <i>Consomme Xavier</i> : <i>Consomme + beaten egg</i></li> </ul>
Hasil : 2 ½ lt

Tabel.10.6 *Cream of Mushroom Soup*

No.	Bahan	Ukuran	Keterangan
1.	<i>Butter/mentega</i>	340 gr	
2.	<i>Onion</i>	340 gr	Cincang halus
3.	<i>Mushroom</i>	680 gr	Cincang
4.	<i>Tepung</i>	250 gr	
5.	<i>White stock</i>	4½ lt	
6.	Susu	1½ lt	Panas
7.	<i>Mushroom</i>	170 gr	Potong <i>brunoise</i> <i>disaute</i> dengan <i>butter</i>
8.	<i>Cream</i>	7½ lt	Untuk <i>garnish</i>
9.	Lada, garam	sck	

<p>Cara membuat :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Panaskan mentega dalam <i>sauce pot</i> dengan panas sedang</li> <li>2. Masukkan onion cincang, <i>mushroom</i>, biarkan sampai berbau harum.</li> <li>3. Masukkan tepung, aduk aduk untuk membuat <i>roux</i> masak beberapa menit, jaga jangan sampai tepung berwarna coklat.</li> <li>4. Secara perlahan-lahan masukkan stock sambil diaduk aduk, teruskan merebus sampai kental.</li> <li>5. Teruskan merebus <i>simmer</i> sampai sayuran hampir lunak</li> <li>6. Bersihkan lemak dan kotoran yang muncul.</li> <li>7. Membuat <i>puree</i> dengan <i>food mill</i></li> <li>8. Saring, tambahkan susu panas sampai mencapai tingkat konsistensi tertentu dan sesuaikan rasanya.</li> <li>9. Saat dihidangkan tambahkan <i>cream</i> dan <i>garnish</i></li> </ol> <p>Hasil : 6 lt</p>
--

Tabel. 10.7 *Shrimp Bisque*

No.	Nama Bahan	Ukuran	Keterangan
1	<i>Butter/mentega</i>	30 gr	
2.	Onion	60 gr	Potong <i>brunoise</i>
3.	Carrot	60 gr	Potong <i>brunoise</i>
4.	Udang ukuran sedang	450 gr	Kuliti
5.	<i>Bay leaf</i>	1 lembar	
6.	<i>Thyme</i>	-	
7	<i>Parsley</i>	4 tangkai	
8.	<i>Tomatto pasta</i>	30 gr	
9.	<i>White wine</i>	2 dcl	
10.	<i>Fish veloute</i>	1 lt	
11.	<i>Fish stock</i>	5 dcl	
12.	<i>Cream</i>	2½ dcl	
13.	Lada, garam	Sck	

<p>Cara membuat :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Panaskan <i>butter/mentega</i> pada <i>sauce pan</i> dengan panas sedang</li> <li>2. Masukkan <i>onion</i>, wortel <i>sauté</i> sampai kecoklatan</li> <li>3. Masukkan <i>shrimp</i>, <i>bay leaf</i>, <i>thyme</i>, <i>parsley</i>, <i>sauté</i> sampai <i>shrimp</i> berwarna merah</li> <li>4. Masukkan <i>tomatto pasta</i> aduk sampai rata</li> <li>5. Tambahkan <i>wine</i>, rebus <i>simmer</i> sampai tinggal separo/setengahnya</li> <li>6. Ambil <i>shrimp</i> dari <i>sauce pan</i>, potong bentuk dadu</li> <li>7. Tambahkan <i>fish veloute</i> dan <i>fish stock</i> kedalam <i>sauce pan</i>, rebus <i>simmer</i> kembali, sesuaikan rasanya.</li> <li>8. Saat akan dihidangkan, tambahkan <i>cream</i> dan <i>garnish</i> dengan potongan <i>shrimp</i>.</li> </ol> <p>Hasil : 2 lt</p>
--

Tabel. 10.8 *England Clam Chowder*

No.	Nama Bahan	Ukuran	Keterangan
1.	Kerang kaleng /kerang segar	2 lt 1½ lt	Dipotong-potong /digiling
2.	Air	280 gr	
3.	Daging babi asin	450 gr	Potong dadu
4.	Onion	110 gr	Potong dadu kecil
5.	Tepung	900 gr	
6.	Kentang	2½ lt	Potong dadu kecil
7.	Susu	2½ lt	Panas
8.	Cream	sck	
9.	Lada, garam		

Cara membuat :

1. Keringkan kerang sampai air tidak menetes, kalau memakai kerang segar, maka hanya dicacah untuk memudahkan mengeluarkan air sarinya (*juice*).
2. Kombinasikan *juice* dan air, masukkan dalam *sauce pan* kemudian direbus.
3. Turunkan dari api dan juga panasnya sampai digunakan kemudian
4. Masukkan daging babi yang sudah digiling kedalam *sauce pot/stock pot* dan gunakan panas agak tinggi.
5. Masukkan *onion/bawang bombay*, kecilkan api masak sampai lunak tetapi jangan sampai coklat.
6. Tambahkan tepung aduk-aduk (membuat *roux*) masak selama 3-4 menit tepung jangan sampai coklat.
7. Masukkan pelan-pelan sambil diaduk kedalam campuran no. 2, kemudian rebus sampai mendidih. Pengadukan harus dilakukan secara ajek agar cairan yang diperoleh lembut
8. Masukkan kentang, teruskan merebus *simmer* sampai lunak (jika menggunakan kerang dalam jumlah banyak, maka kerang dilumatkan dahulu kemudian masukkan bersama-sama kentang).
9. Masukkan kedalam kerang susu dan cream sambil diaduk-aduk. Panaskan lagi tetapi jangan sampai mendidih, bumbui lada dan garam, cicipi rasanya.

Hasil : 6 lt

Tabel. 10.9 *Puree of Potato Soup*

No.	Nama Bahan	Ukuran	Keterangan
1.	Mentega/butter	30 gr	
2.	<i>White mirepoix:</i> - Onion dan - Ioncang	200 gr 700 gr	Onion dan Ioncang dipotong kecil-kecil
3.	<i>Potato/kentang</i>	2½ lt	dipotong kecil
4.	Kaldu ayam/sapi	5 gr	Potong-potong
5.	Kucai	1 dl	Cincang lembut
6.	<i>Cream</i>	-	
7.	Garam, lada	-	
8.	<i>Parsley</i>	-	
<p>Cara membuat :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Panaskan <i>butter</i>, masukkan <i>mirepoix</i> dan kentang.</li> <li>2. Tambahkan kaldu dan <i>simmer</i> selama 40 menit</li> <li>3. Haluskan dengan blender, pindahkan kembali dalam pan dan panaskan.</li> <li>4. Tamabahkan <i>cream</i> beberapa saat sebelum dihidangkan.</li> <li>5. Hidangkan panas taburi dengan cincangan <i>parsley</i></li> </ol> <p>Hasil : 10 porsi</p>			

Tabel. 10.10 *Minestrone Soup (Italian specialty)*

No.	Nama Bahan	Ukuran	Keterangan
1.	<i>Butter</i>	150 gr	
2.	<i>Onion</i>	100 gr	Potong tipis
3.	Loncang	150 gr	Potong tipis
4.	Wortel	100 gr	Potong tipis
5.	Seldri	100 gr	Potong tipis
6.	<i>Kobis/kool</i>	200 gr	Potong tipis
7.	Kentang	200 gr	Potong tipis
8.	Nasi	30 gr	
9.	<i>Spaghetti</i>	30 gr	Potong 3 cm
10.	Tomat	100 gr	Potong dadu
11.	Kacang putih/kacang merah	50 gr	direbus
12.	<i>Puree tomat</i>	40 gr	
13.	<i>Stock</i>	3-4 lt	
14.	<b>Pesto:</b>		
15.	- <i>Butter</i> - Bawang putih - <i>Marjoram</i> - <i>Basil</i>	50 gr 3 siung 1 gr 1 gr	
Cara membuat :			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lelehkan <i>butter</i>, <i>sauté onion</i> dan loncang</li> <li>2. Tambahkan sisa sayuran dan teruskan <i>sauté</i>.</li> <li>3. Masukkan <i>puree tomat</i> dan <i>stock</i>, rebus <i>simmer</i></li> <li>4. Terakhir masukkan kentang, nasi, saphetti, tomat, kacang putih/merah, teruskan mengolah sampai 20-30 menit.</li> <li>5. <b>Untuk membuat Pesto :</b> Campurkan <i>butter</i>, bawang putih, marjoram, basil, tekan-tekan sampai bahan tersebut tercampur dan menjadi semacam pasta yang lunak, cicipi, sesuaikan rasanya.</li> <li>6. Tambahkan <i>pesto</i> sebelum sup disajikan.</li> </ol>			
Hasil : 10 porsi			

Tabel.10.11. Soto Betawi (Jakarta)

No.	Nama Bahan	Ukuran	Keterangan
1.	Daging sandung lamur	400 gr	Direbus sampai matang
2.	Babat	200 gr	Direbus dan dipotong 2x2 cm
3.	Paru	200 gr	Direbus dan dipotong 2x2 cm
4.	Kayu manis bubuk	½ sdt	
5.	Pala bubuk	1 sdt	
6.	Serai	3 btng	Dimemarkan
7.	Lengkuas	2 cm	Dimemarkan
8.	Daun jeruk	8 lmbr	
9.	Daun salam	2 lmbr	
10.	Lada bubuk	1 sdt	
11.	Garam	2 sdm	
12.	Gula pasir	1 sdm	
13.	Santan	800 ml	Dari 1 btr kelapa
14.	Minyak goreng	2 sdm	Untuk menumis
15.	<b>Bumbu halus:</b> Bawang merah Bawang putih Jahe Ketumbar <b>Pelengkap:</b> Tomat Daun bawang Bawang merah goreng Emping goreng Jeruk nipis	120 gr 8 siung 2 cm 1 sdt 2 buah 2 btng 4 sdm 100 gr 2 buah	
<p>Cara membuat :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rebus air dan daging sampai matang. Potong daging 2x2 cm. Saring 2.000 ml air kaldunya dan rebus lagi</li> <li>2. Masukkan daging, babat dan paru, didihkan</li> <li>3. Panaskan minyak, tumis bumbu halus, kayu manis bubuk, pala bubuk, cengkeh, serai, lengkuas, daun jeruk dan daun salam sampai harum. Tuang ke rebusan daging. Didihkan lagi.</li> <li>4. masukkan santan, garam, merica bubuk dan gula pasir, masak sampai matang.</li> <li>5. Sajikan dengan pelengkap.</li> </ol>			

Tabel. 10.12. Soto Kudus (Kudus-Jawa Tengah)

No.	Nama Bahan	Ukuran	Keterangan
1.	Ayam kampung	700 gr	Dibelah empat
2.	Air	2.500 ml	
3.	Daun salam	2 lembar	
4.	Lengkuas	2 cm	Dimemarkan
5.	Garam	1 ½ sdm	
6.	Kaldu blok	1 bks	
7.	Minyak goreng	2 sdm	Untuk menumis
	<b>Bumbu halus:</b>		
	Bawang merah	120 gr	
	Bawang putih	8 siung	
	Merica	1sdt	
	<b>Pelengkap:</b>		
	Tauge	90 gr	Buang ekornya
	Kucai	10 tangkai	Dipotong 2 cm
	Daun bawang	3 batang	Diiris
	Seledri	4 tangkai	Diiris
	Bawang putih	12 siung	Diiris tipis, digoreng, diremas-remas untuk taburan
	Air jeruk nipis	1 sdm	
	Kecap manis	sck	
Cara membuat:			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rebus air dalam ayam sampai mendidih. Saring 2000 ml air kaldunya. Rebus lagi sampai mendidih.</li> <li>2. Panaskan minyak, tumis bumbu halus, daun salam dan lengkuas sampai harum. Tuang ke rebusan ayam.</li> <li>3. Masukkan garam dan kaldu ayam. Masak sampai ayam matang, angkat ayam, tiriskan.</li> <li>4. Goreng ayam sampai kecoklatan, suwir-suwir ayam, sisihkan</li> <li>5. Didihkan kuah, masak sampai mendidih</li> <li>6. Sajikan soto dengan pelengkap dan ayam suwir.</li> </ol>			

Tabel.10.13. Soto Padang (Sumatra Barat)

No.	Nama Bahan	Ukuran	Keterangan
1.	Daging paha sapi	1000 gr	
2.	Bawang putih	3 siung	
3.	Ketumbar bubuk	1 sdm	
4.	Garam	4½ sdt	
5.	Gula pasir	3½ sdt	
6.	Air	3.500 ml	
7.	Daun salam	3 lembar	
8.	Daun jeruk	8 lembar	
9.	Kapulaga	4 butir	
10.	Cengkeh	4 butir	
11.	Pala bubuk	1½ sdt	
12.	Serai	6 btg	
13.	Minyak goreng	2 sdm	
	<b>Bumbu halus:</b>		Dimemarkan Untuk menumis
	Cabe merah	2 buah	
	Bawang merah	200 gr	
	Bawang putih	16 siung	
	Jahe	5 cm	
	Kunyit	6 cm	
	Lengkuas	3 cm	
	Merica	½ sdt	
	<b>Pelengkap:</b>		
	Soun	50 gr	Diseduh
	Daun bawang	1 btg	Diiris halus
	Perkedel kentang	6 buah	
	Seledri	1 btg	Diiris halus
	Tomat	1 buah	Diris-iris
	Krupuk	6 buah	
	Jeruk nipis	2 buah	Diiris-iris

Cara membuat:

1. rebus daging, bawang putih, ketumbar bubuk, garam dan air sampai matang. Angkat daging potong kotak. Saring 2,000 ml air kaldunya dan didihkan. Bagi daging menjadi dua.
2. Satu bagian daging dimasukkan daalam rebusan kaldu, satu bagian diiris tipis dan digoreng kering.
3. Panaskan minyak, tumis bumbu halus, daun salam, daun jeruk, kapulaga, pekak, cengkeh, pala bubuk dan serai sampai harum. Tuang ke rebusan daging dan masak hingga matang.
4. Sajikan soto dengan pelengkap dan daging goreng.

**Tip:** Untuk membuat daging goreng, sebelum digoreng memarkan daging agar lebih tipis sehingga hasilnya bisa renyah.

**H. Evaluasi:**

1. Apa yang membedakan pembuatan kaldu untuk digunakan dalam pembuatan sup dengan kaldu untuk pembuatan soto?
2. Apa yang perlu diperhatikan dalam penyajian sup dan soto?
3. Apa saja yang biasanya digunakan sebagai penyerta/pelengkap dalam penyajian sup maupun soto?

## **BAB XI**

### **HIDANGAN NASI MIE DAN PASTA**

#### **A. Pendahuluan**

Hidangan nasi dan mie sangat populer bagi kita. Nasi merupakan hidangan yang tidak bisa ditinggalkan bagi masyarakat Indonesia, karena itu mengenal masakan nasi dan segala permasalahannya merupakan sesuatu yang penting. Pengolahan nasi tidak bisa terlepas dari kondisi beras sebagai bahan utamanya, dan teknik olah yang digunakannya.

Begitu pula halnya dengan mie. Mie merupakan jenis makanan yang tidak asing lagi bagi kita, hampir semua orang menyukai jenis makanan ini. Akhir-akhir ini terlihat adanya kecenderungan mie sebagai makanan sehari-hari walaupun kita tahu makanan ini bukan makanan asli dari negara kita.

Orang Arab mengatakan bangsanyalah yang pertama kali menggunakan pasta kering, tetapi pendapat lain mengatakan bahwa mie berasal dari Cina sejak 5.000 tahun yang lalu, sejak dinasti Han. Kemudian, Marco Polo yang membawanya ke Itali (Sedap, 2003). Sejak itu mie tersebar ke seluruh dunia. Kemudian, dibeberapa negara mie berkembang dan memiliki ciri khas tersendiri. Misalnya, di Italia disebut pasta, di Jepang disebut ramen atau udon. Semuanya dibuat dengan sentuhan khas yang menimbulkan rasa yang berbeda-beda.

Sejak dahulu kala, makanan yang menyerupai pasta banyak dijumpai di berbagai tempat di dunia. Makanan ini banyak dijumpai di wilayah yang penduduknya menggunakan gandum dan serealia sebagai makanan utama. Gandum yang sudah digiling sering dimasak sebagai bubur atau dihaluskan menjadi tepung dan dibuat roti.

Di Tiongkok, mi sudah dikenal sejak tahun 2000 SM berdasarkan hasil penggalian di situs Lajia (Tiongkok barat) yang terletak di tepi Sungai Kuning. Di bawah lapisan tanah jenis tanah loess yang tebal di situs penggalian yang sudah rusak akibat gempa bumi dan banjir ditemukan mi berwarna kuning di dalam panci tanah liat yang terbalik. Panjang mi sekitar setengah meter dengan diameter 3 milimeter. Hasil analisis menunjukkan mi dibuat dari tepung biji millet. Di Eropa, catatan tertulis paling tua tentang makanan serupa mi ditemukan pada hiasan makam orang Etruscan di Italia Tengah yang berasal dari tahun 400 SM. (Wikipedia, 2008)

## B. Macam-macam Hidangan Nasi

### 1. Hidangan Nasi Indonesia

#### a. Bubur



Gambar 11. 1 Bubur

Bubur adalah makanan dari beras yang menggunakan bahan cair yang berupa air, kaldu atau santan. Pengolahan bubur menggunakan bahan cair yang lebih banyak dari pada nasi. Umumnya bahan cair yang digunakan untuk memasak bubur adalah 1:4 atau 1:6.

Ada beberapa macam bubur yang berasal dari beras antara lain:

##### 1) Bubur biasa

Bahan dasar beras dengan menggunakan bahan cair air, kaldu atau santan. Pengembangannya bisa disajikan sebagai hidangan sarapan pagi, yang disajikan dengan kuah, bubur bisa disajikan sebagai hidangan selamatkan misalnya bubur merah putih dan bubur asyura.

##### 2) Bubur Menado

Hidangan khas dari Menado, bubur dimasak dengan ubi, jagung dan sayuran. Bubur ini disajikan dengan ikan goreng dan sambal tomat.

##### 3) Bubur Ayam

Bubur ayam berasal dari makanan China. Menggunakan bahan cair kaldu, selain ayam goreng yang menjadi pelengkapnya , juga menggunakan ati dan rempela, telur, *tongcai*, dan ditaburi dengan bawang goreng.

#### b. Nasi Tim



Gambar 11. 2 .Nasi tim

Mengolah nasi tim dengan teknik *au ban marie* atau memasak dengan dua panci sekaligus. Nasi yang dihasilkan dengan teknik mengetim ini adalah nasi yang lunak. Awalnya nasi tim hanya diolah untuk makanan bayi, anak-anak dan orang sakit, namun dalam perkembangnya, nasi tim menjadi

nasi yang istimewa, sehingga menjadi nasi tim dijadikan jajanan sepinggan seperti nasi tim ayam, nasi tim telur asin dan sebagainya.

Pengolahan nasi tim sebagai berikut:

- Beras yang sudah dibersihkan, dimasukkan ke dalam panci tim.
- Tambahkan bahan cair . Untuk 100 gr beras dibutuhkan 400 cc bahan cair.
- Masukkan bumbu dan bahan lain, misalnya daging, hati, sayuran.
- Masukkan panci yang sudah berisi bahan-bahan, kedalam panci lain yang lebih besar.
- Bagian bawah panci, harus terendam air
- Masaklah dengan teknik au bain marie.
- Sajikan.

c. **Nasi liwet.**



Gambar 11.3 Nasi Liwet

Meliwet adalah cara pengolahan yang dimatangkan secara langsung dalam air mendidih. Nasi liwet adalah nasi yang diolah dengan cara diliwet, bahan cair yang digunakan untuk membuat nasi liwet ini adalah air, kaldu atau santan. Salah satu hidangan khas kota Solo adalah nasi liwet solo, yaitu nasi yang diliwet menggunakan santan, sajikan dengan sambal goreng jipang, ayam dan telur yang diopor. Penyajian makanan dengan dipincuk daun, atau dipiring makan yang dialas dengan daun pisang.

d. **Nasi Kukus**

Mengukus nasi merupakan pekerjaan yang paling banyak dilakukan oleh masyarakat Indonesia. Mengukus adalah cara pengolahan dimana bahan makanannya diletakkan dalam alat tertentu (misalnya kukusan) dan selanjutnya dimatangkan dengan uap air. Uap air ditimbulkan dari air yang mendidih di bawahnya.

Alat untuk mengukus nasi adalah dandang, kukusan atau risopan. Tahap mengukus nasi menurut Marwanti (2000) adalah sebagai berikut:

- Dandang diisi air setinggi ujung kukusan, kemudian ditutup dan didihkan.
- Setelah air mendidih, beras dimasukkan dan ditutup
- Setelah beras mengembang, angkat dari kukusan dan diaruh dalam pengaron (alat seperti baskom, tetapi dibuat dari tanah liat) atau baskom, kemudian dituangi air mendidih.
- Dandang didisi lagi dengan air dan didihkan kembali, kukusan dimasukkan dan ditutup kembali.
- Beras aron dimasukkan dalam kukusan dan selanjutnya dikukus sampai masak. Setelah nasi masak, tempatkan dalam tempat nasi, lalu dibulak-balik dengan sendok kayu sambil dicipat sehingga nasi menjadi pulen dan tidak lekas basi.

#### e. Nasi Goreng



Gambar 11.4 Nasi Goreng

Nasi goreng adalah nasi yang menjadi unggulan dan kebanggaan masyarakat Indonesia. Sesungguhnya nasi goreng ini adalah *left over* atau nasi sisa yang dingin yang dimanfaatkan kembali untuk sarapan pagi, yaitu dengan cara mengolah kembali bahan makanan dalam penggorengan yang berisi minyak goreng, mentega atau margarine yang cukup panas. Namun dalam perkembangannya nasi goreng ini menjadi nasi yang sangat spesial, karena sangat fleksibel untuk divariasikan dengan berbagai bahan yang lain, sesuai dengan ketersediaan bahan di berbagai daerah.

Sekarang kita mengenal nasi goreng babat, nasi goreng daging kambing, nasi goreng pete, nasi goreng ikan asin dan sebagainya, dengan berbagai teknik penyajian yang menarik. Nasi goreng ini tidak hanya digunakan untuk hidangan makan pagi, tetapi juga sebagai salah satu pilihan menu istimewa dalam hidangan buffet, pilihan hidangan makan siang atau makan malam yang disediakan oleh restoran.

**f. Nasi yang Dibungkus Daun**

Ada beberapa nasi yang dibungkus daun. Nasi yang dibungkus daun ini membutuhkan waktu yang relatif lebih lama dalam mengolahnya dibanding dengan nasi yang diliwet atau di kukus. Hal ini disebabkan karena nasi yang dibungkus menuntut isi yang padat, homogen ,teksturnya lebut masak dengan sempurna. Daun yang digunakan untuk membungkus adalah daun pisang, daun kelapa muda, atau daun bambu.

Contoh jenis olahan nasi yang dibungkus daun antara lain arem-arem, lontong, ketupat dan bakkang.

**1) Arem-arem**

Arem-arem dibuat dari beras yang diarum dengan santan dan garam, dibungkus dengan daun pisang, diisi dengan lauk pauk, bisa sambal goreng, oseng-oseng atau lainnya. Setelah dibungkus arem-arem dikukus hingga masak. Arem-arem ini ada yang dibungkus dadar telur dahulu pada bagian dalamnya, sebelum daun pisang pada bagian dalamnya.

**2) Lontong**

Lontong dimasak dengan cara direbus, dimana nasi yang telah dibungkus daun dimasukkan ke dalam air dan dimasak selama 4-5 jam. Untuk mendapatkan lontong yang baik beras yang sudah dicuci diberi sedikit kapur sirih agar warna dan teksturnya menjadi lebih baik.

Membuat kulit lontong yang sempurna bisa dilakukan dengan pertolongan sebuah pipa, sehingga mendapatkan bentuk lontong dengan garis tengah 2  $\frac{1}{2}$  sampai 4 cm dan panjang 15 – 20 cm.

Teknik yang dianggap lebih praktis, adalah dengan dimasukkan pada loyang yang berbentuk selinder dan dapat dibuka, sebelum diisi loyang dialas daun, sehingga setelah direbus, loyang dibuka, bentuk lontong akan tetap seperti pipa. Lontong disajikan dengan berbagai lauk dan sayur, misalnya sate, sayur lodeh, sayur kare, opor, sambal goreng dan lain-lainnya.

### **3) Ketupat**

Ketupat merupakan nasi yang dibungkus dengan daun kelapa muda yang dianyam khusus. Bentuknya bisa segitiga, segi empat, segi lima. Beras yang setelah dicuci diberi sedikit kapur sirih, diisikan ke dalam anyaman ketupat. Setelah itu rebus selama 4 – 5 jam untuk mendapatkan ketupat dengan tekstur yang diinginkan. Ketupat menjadi hidangan yang khas dihari lebaran, pada berbagai daerah di Indonesia, disajikan dengan opor ayam, dan sambal goreng.

### **4) Bak cang**

Bak cang adalah hidangan nasi yang diisi, dan dibungkus dengan daun bamboo. Sudah bisa diduga bahwa bakcang ini bukan makanan asli Indonesia, tetapi dibawa oleh masyarakat China. Bakcang sesuai dengan nama hidangannya, berisi daging babi, namun dalam perkembangannya bakcang disesuaikan dengan agama dan budaya yang dianut bangsa Indonesia, bakcang diisi daging sapi atau daging ayam.

## **g. Nasi Istimewa**

Nasi istimewa merupakan nasi yang dihidangkan sangat *special*, karena nasi ini dibuat untuk keperluan tertentu, dengan standar tertentu, yang kadang tidak boleh dilanggar. Beberapa nasi istimewa dapat dijelaskan disini adalah :

- 1) Nasi Gurih atau nasi Wuduk;** Nasi ini digunakan untuk selamatan. Nasi gurih dengan bahan cair santan, ditambah bumbu-bumbu dan dikukus. Nasi ini dihidangkan dengan berbagai macam lauk pauk. Lauk pauk yang biasa disertakan adalah ayam yang digoreng, atau dibumbu opor, dibuat ingkung. Daging yang diberi bumbu terik atau lainnya, telur yang direbus, direndang atau diasin. Sambal goreng, bisa dari bahan tempe, daging atau labu siam. Jenis kerupuk atau lempeng, rempeyek kacang tanah, kacang kedelai, atau teri. Lalapan yang terdiri dari mentimun, kol, tauge, kemangi, pete atau jengkol yang diiris, dan sambal pecel yang kering.

## 2) Nasi kuning



Gambar 11.5 Nasi Kuning  
ditambah dengan campuran beras ketan (1 kg beras : 5 sdm beras ketan).

Nasi Kuning; Nasi ini dibuat seperti nasi gurih, tetapi diberi warna kuning dari kunyit, dan sedikit air jeruk nipis agar mendapat warna kuning yang cerah. Untuk mendapat nasi kuning yang mudah dibentuk bisa

Nasi kuning biasa disajikan dengan ayam goreng, prekedel kentang, sambal goreng tempe kering, telur dadar, lalapan ketimun dan kemangi, dan emping goreng.

## h. Tumpeng



Gambar 11. 6 Tumpeng

Banyak sekali jenis tumpeng yang ada dalam masyarakat jawa. Para peneliti telah berhasil mengidentifikasi lebih dari 40 jenis tumpeng.

Pada kebudayaan jawa, pergantian daur kehidupan atau awal dimulainya sesuatu pekerjaan, selalu dianggap sesuatu yang istimewa, dan tumpeng selalu dijadikan sarana atau simbol pada acara-acara tersebut. Hal ini tidak lain dilakukan guna memohon keselamatan dalam setiap pergantian daur kehidupan atau suksesnya suatu pekerjaan yang akan dikerjakannya. Tumpeng Bentuk tumpeng yang kerucut melambangkan keadaan dunia alam raya dan isinya.

Jenis tumpeng yang telah berhasil diidentifikasi oleh Rumidjah dkk (1984) antara lain; *tumpeng alus*, *tumpeng among-along*, *tumpeng asrep-asrepan*, *tumpeng blawok*, *tumpeng biru*, *tumpeng damar*, *tumpeng damar murub*, *tumpeng duplak*, *tumpeng golong*, *tumpeng gudangan*, *tumpeng gundul*, *tumpeng gurih*, *tumpeng inthuk-inthuk*, *tumpeng janganan*,

*tumpeng jene, tumpeng kencana, tumpeng kendhit, tumpeng kuning, tumpeng langggeng, tumpeng mancawarna, tumpeng megono, tumpeng pitu, tumpeng pungkur, tumpeng rajeg dom, tumpeng rapa, tumpeng rasulan, tumpeng robyong, tumpeng ropoh, tumpeng suci, tumpeng tulak, tumpeng wajar / lawaran dan tumpeng urubing damar.*

## **2. Nasi dalam Hidangan Kontinental**

Penggunaan beras atau nasi pada hidangan-hidangan kontinental antara lain:

- a. *Soup*: *soup nasi*, nasi dan tomat, ayam dan nasi, dan sebagai hiasan pada jenis sup yang lain, seperti *potage Caroline*
- b. *Salad* : *Oriental salad, macaroni* dan nasi
- c. *Entrée* atau *Accompaniment*: direbus, digoreng, *pilaf*, *crocole*, dibumbui, *risotto*, *paella*, *saffron* dan sebagai binding agent pada *croquettes*, dan *loave* daging dan ikan.
- d. *Desserts* : dibuat puding dengan berbagai macam buah, *Riz a l'Imperratrice* dan *condoe*

Beras utuh dan beras giling tersedia. Keduanya digunakan untuk membuat kue, puding, dan *thickening agent*. Sake, minuman Jepang juga terbuat dari beras.

## **C. Metode Pengolahan Nasi**

Prosedur pokok untuk menyiapkan beras yang direbus secara sederhana (*plain boiled rice*) atau beras yang diberi tekanan uap panas (*steamed rice*) pada tingkat tinggi (*on top of range*) di dalam oven atau di dalam *steamer*.

### **1) Metode *Range-top***

Campurkan seluruh bahan pada wadah yang berat. Bawa ke panci. Aduk-aduk. Tutupi dan masak dengan api kecil. Amati lama pemasakan berikut ini :

- *Long - and medium grain rice*— 15-20 menit
- *Parboiled rice*— 20-25 menit
- *Brown rice*— 40-45 menit

Ceklah kematangan beras itu sesudah selesai dimasak. Masak 2-4 menit lebih lama bila perlu. Keluarkan beras dan letakkan pada panci. *Fluff* beras tersebut dengan garpu atau sendok agar uapnya hilang

## **2) Metode Oven**

- a. Masukkan air asin ke dalam panci. Campurkan seluruh bahan pada panci *steamer* yang tidak dalam. Lapisi dengan kertas *foil*. Gunakan lama masak sebagai berikut :
  - *Long- and medium grain rice*— 25 menit
  - *Parboiled rice*— 30-40 menit
  - *Brown rice*— 1 jam
- b. Ujilah beras itu sesudah selesai. Masak 2-4 menit lebih lama bila perlu.
- c. *Fluff* beras tersebut dengan garpu atau sendok agar uapnya hilang.

## **3) Metode steamer**

- a. Masukkan air ke dalam panci. Campurkan seluruh bahan pada panci *steamer* yang tidak dalam. Letakkan panci yang tidak ditutupi pada *steamer* dan untuk lamanya memasak sebaiknya menuruti lama masak yang telah ditentukan oleh pabrik pembuat *steamer* tersebut.
- b. Ujilah beras itu sesudah selesai. Masak 2-4 menit lebih lama bila perlu
- c. *Fluff* beras tersebut dengan garpu atau sendok agar uapnya hilang

## **4) Metode Pilaff**

- a. 1 (satu) bagian beras gunakan 2 bagian air
- b. *Saute* beras ke dalam minyak atau lemak
- c. Tambahkan air panas
- d. Tutup rapat dan masaklah dengan api kecil atau di dalam oven selama 18-20 menit atau sampai air telah menguap. *Sauteed* bawang atau sayuran bisa ditambahkan sebelum beras ditutup atau dimasak.

## **D. Pengolahan Hidangan Mie**

Rasa mie yang hambar memudahkan mie dipadu dengan berbagai bahan. Mie yang dicampur dengan sayuran dan daging akan menghasilkan hidangan yang lengkap. Berbagai pengolahan mie dapat dijelaskan sebagai berikut.

- a. Mie sebagai soup  
Mie dimasak dalam panci dan ditambahkan bumbu penyedap, tambahkan juga daging, atau seafood dan sayuran segar. Di Cina bagian utara. bubur atau sereal berkuah menggunakan mie yang terbuat dari tepung terigu dengan telur ataupun tidak.
- b. Mie goreng  
Mie yang terbuat dari tepung terigu dan telur yang digoreng disebut *chow mein*, merupakan speipesiali masakan Kanton, dimasak dalam wajan dengan minyak banyak dibumbui, kemudian digepengkan dan di balik seperti membuat crepes atau digoreng dengan api sedang ditambah sayuran dan daging yang *disaute* menjadi satu. *I fumi* merupakan olahan mie, yang dibuat dengan cara mie digoreng dulu sampai kering, kemudian disiram dengan kuah atau saus.
- c. Mie dan saus  
Di Eropa tidaklah mudah mendapatkan toko yang menjual kebutuhan-kebutuhan, terutama bahan dari Asia termasuk mie saus atau *lo mein*, biasanya disajikan dengan saus yang dibumbui dengan tepung jagung. Dalam kuliner Cina sesuatu yang sangat penting adalah tekstur bahan makanan, mengenal bahan yang bersifat renyah. Masakan mie dengan saus ini jarang disajikan untuk perayaan.
- d. Variasi Olahan Mie yang Lain  
Banyak variasi olahan mie seperti mie yang diolah menjadi *nugget mie*, lontong mie, pastel mie, kroket mie. Di samping itu, mie dapat pula dibuat olahan-olahan yang menarik lainnya dengan dipadukan dengan bahan lain sehingga menjadi mie ayam, mie kangkung, mie tahu, laksa, salad, dan banyak hidangan lainnya.

## E. Bahan Makanan Nasi dan Mie

### 1. Bahan Makanan Nasi

Bahan makanan yang digunakan untuk membuat hidangan nasi adalah beras. Beras merupakan bahan makanan yang dihasilkan dari padi. Padi berasal dari Asia Tenggara. Secara cepat menyebar ke Asia barat, Cina dan Jepang dimana beras merupakan sumber makanan utama. Pemanfaatannya kemudian menyebar

ke Eropa, Nile Delta dan Mediterania. Sekitar tahun 1700 padi diperkenalkan ke USA, dimana sekarang merupakan hasil utama. (Sutriyati Purwanti, 2006)

Beras merupakan bahan pagan yang berasal dari tanaman padi. Beberapa jenis padi yang terkenal antara lain adalah biji panjang (*Long Grain*), biji sedang (*Medium Grain*) dan biji pendek (*Short Grain Rice*). *Long grain rice* lebih sering direbus atau digoreng sementara itu *short grain rice* lebih disukai untuk pudding beras. *Milled rice* (padi yang digiling). Padi biasanya mengalami proses penggilingan untuk menghilangkan beberapa bagian lapisan luar atau kulitnya (*bran*). Banyaknya proses penggilingan menentukan nilai gizi dan cara masak yang terbaik. Adapun jenis-jenis padi yang ada dipasaran :

- 1) *Brown rice* (padi cokelat) merupakan padi yang dihilangkan sekamnya (*hull*) tetapi mempertahankan *germ* dan seluruh kulitnya (*bran*). Padi ini tanpa digosok (*unpolished*) dan mempunyai nilai gizi yang tinggi dibandingkan jenis padilain yang diproses.
- 2) *Polished atau white rice* (padi yang digosok/padi putih) merupakan padi yang lapisan coklat (brown coated) dan sekamnya (*bran*) telah dihilangkan. Polished rice biasanya dilapis dengan glukosa dan talek agar penampilannya lebih baik dan kualitasnya dapat dipertahankan
- 3) *Unpolised rice* (padi tanpa digosok) merupakan padi yang sekam dan *germ*-nya sedikit dihilangkan pada proses penggilingannya
- 4) *Converted rice* merupakan padi yang varietasnya paling populer digunakan pada servis penyajian makanan. Nilai nutisinya tinggi dan ketika dimasak bentuk dan teksturnya tetap.
- 5) *Precooked* atau nasi instan tidak begitu bagus, dan nilai gizinya relatif rendah.
- 6) Padi yang ditanam oleh Amerika adalah padi yang bersih, kualitas tinggi, tidak pernah disentuh oleh tangan manusia dari ladang sampai pengepakkannya. Tidak perlu dicuci sebelum memasasknya.

Pada abad ini produksi beras terus meningkat dengan cepat karena adanya varietas unggul dan teknologi pertanian yang maju. Beras merupakan sumber

utama pangan bagi separuh penduduk dunia dan permintaannya pun terus meningkat.

Orang-orang Amerika Utara mengkonsumsi beras sekitar 10 pound (5 kg) per kapita per tahun sedangkan orang-orang Asia mengkonsumsi beras sekitar 200 pound per kepala per tahun. Untuk membuat berbagai macam hidangan dari beras diperlukan jenis beras yang berbeda, tabel di bawah ini memberi gambaran pemilihan jenis beras sesuai dengan penggunaannya.

Tabel 11. 1 : Jenis Beras dan Penggunaannya.

Jenis beras	Ciri khas setelah Dimasak	Penggunaan
Beras long Corn ▪ Siam Patna ▪ Carolina ▪ Parboiled rice	Kering, tidak lengket	Untuk semua hidangan dari beras yang kering, terutama untuk hidangan pendamping dan salad
Beras round com ▪ Java rice ▪ Beras Itali	Lengket, empuk, basah	Untuk kroket nasi dan untuk hidangan manis seperti pudding nasi
<i>Beras itali yang bundar dan tidak dikupas</i> ▪ Avorio/abrorio. ▪ Vialone	Menyerap banyak cairan tetapi tetap kering, renyah	Sebagai risoto untuk hidangan pembuka atau hidangan utama dengan saffron, jamur, sayuran, daging dan ikan. Sebagai hidangan pendamping hanya dengan parmesan
Beras alami, <i>brown rice</i>	Kering, tidak lengket, mempunyai aroma yang baik	Sesuai dengan semua hidangan
<i>Wild rice</i>	Kering, tidak lengket, gurih, mempunyai aroma rasa kacang	Sesuai untuk dihidangkan dengan daging yang putih, ikan serta seafood

## 2. Bahan & Cara Pembuatan mie

Semula mie dibuat dengan tangan kosong, tanpa alat. Cara membuat mie ini merupakan keterampilan seni yang tidak bisa dikuasai oleh sembarang orang walaupun sebenarnya latihanlah yang terpenting. Adonan dicampur dengan tangan, diuleni sedemikian rupa sehingga cukup elastis, lalu adonan dililit di kedua tangan, ditarik-tarik hingga menjadi menjadi lembaran-lembaran kecil. Melalui

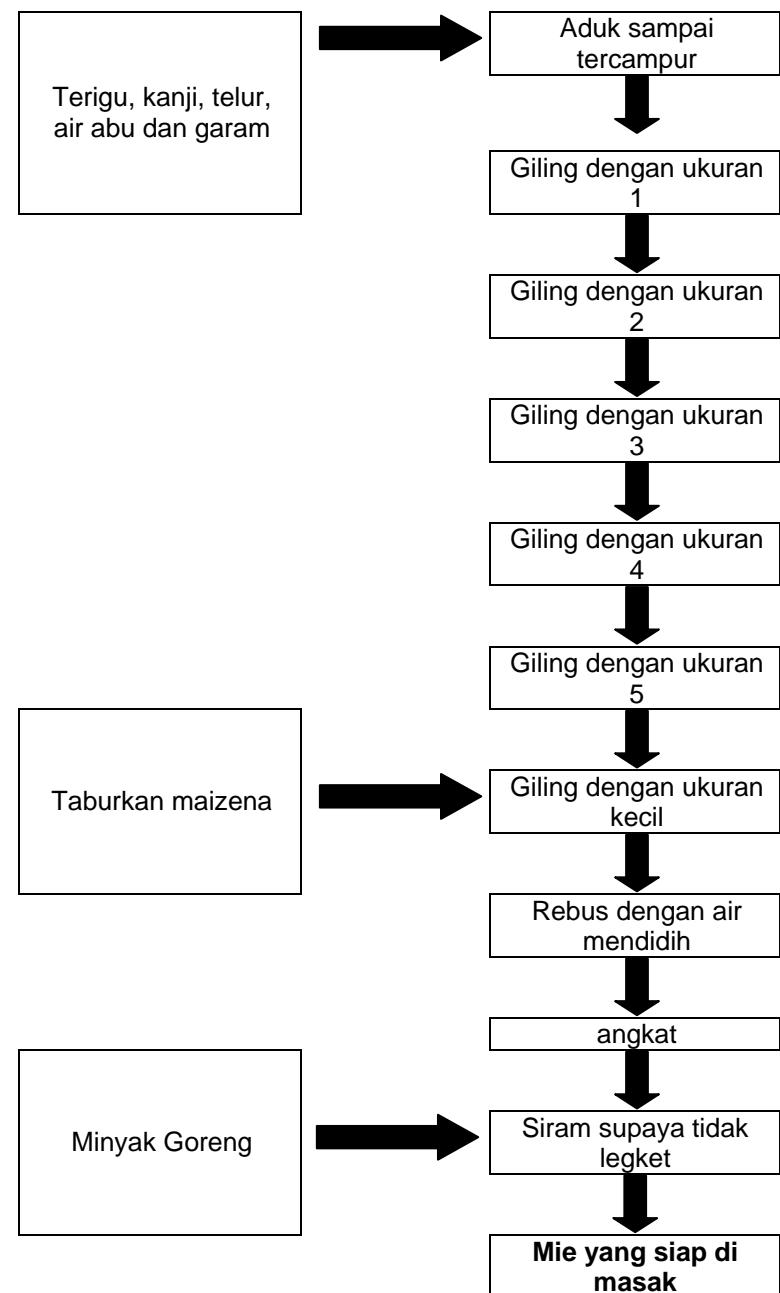
teknik tersendiri membuat adonan jadi panjang dan ramping.

Sekarang mie dibuat dengan mesin, bisa mesin sederhana yang biasa kita gunakan untuk membuat *cheese stick* ataupun mesin industri yang besar karena bisa memakai mesin yang sederhana, kita bisa membuatnya sendiri di rumah.

Pengembangan produk mie sudah cukup banyak, resep dasar mie sudah banyak yang memodifikasi sehingga banyak suplemen yang dapat dimasukan ke dalam produk mie seperti sayuran, rempah-rempah yang berkhasiat, umbi-umbian sampai dengan bahan-bahan hewani. Semua ini dimaksud untuk mendapatkan diversifikasi produk yang lebih bervariasi dan bergizi sesuai dengan tuntutan kebutuhan konsumen, juga menghindarkan ketergantungan penuh pada salah satu bahan.

Mie yang menggunakan telur disebut mie telur, karena orang Indonesia lebih suka mie yang lentur maka ke dalam adonan ditambahkan air abu. Pemakaian air abu inilah yang sering menentukan rasa mie, enak atau kurang enak. Air abu yang kebanyakan bisa membuat mie tambah lentur, namun penambahan air abu yang kebanyakan kurang baik bagi kesehatan dan menimbulkan rasa mie yang kurang enak. Cara lain untuk menjadikan mie menjadi lentur bisa ditambahkan sedikit tepung kanji.

Komposisi bahan untuk resep pembuatan mie telur (sedap 2003) yaitu : 225 gr terigu cakra kembar, 25 gr tepung kanji, 3 butir telur,  $\frac{1}{4}$  sendok teh air abu,  $\frac{1}{2}$  sendok teh garam. Prosedur pembuatan mie tersebut dapat dilihat berdasarkan diagram berikut:



Gambar 11. 7 : Diagram Alir Proses pembuatan mie telur

## F. Menyiapkan bahan dan Bumbu Hidangan Nasi dan Mie

Berikut ini beberapa bahan dan bumbu untuk memasak hidangan nasi dan mie.

Tabel 11.2 Bahan dan bumbu Nasi dan Mie

No	Nama Masakan	Bahan	Bumbu
1.	Nasi kuning:	Nasi Air	kunyit daun pandan daun sereh garam santan kental.
2.	Nasi uduk	Nasi Air	santan kental daun salam daun sereh garam.
3.	Bakmi Goreng	Mie Air	bawang merah bawang putih tomat lada garam penyedap rasa mentega kecap.
4.	Bihun Goreng	Bihun Air	bawang merah bawang putih tomat lada garam penyedap rasa mentega kecap.
5.	Mie kuah	Mie Air	bawang merah bawang putih tomat lada garam Penyedap rasa mentega.

## **G. Penyajian nasi dan mie**

Teknik penyajian dan nasi uduk:

a. Nasi kuning

Dihidangkan di atas tumpah atau piring yang dialasi daun pisang yang dibentuk (samir). Nasi dibentuk sesuai dengan selera . Nasi dilengkapi dengan lauk pauk: daging, ayam, sayuran yang ditempatkan dalam wadah dan diberi hiasan.

b. Nasi uduk

Dihidangkan di atas tumpah atau piring ceper bulat yang dialas samir dan dilengkapi dengan lauk pauk dari daging, ayam, sayuran, kerupuk, telur dan ditempatkan dalam wadah dan diberi hiasan.

c. Bakmi goreng

Dihidangkan di atas piring ceper bulat dan dilengkapi dengan hiasan: ketimun iris, tomat iris dan dadar telur, bawang goreng, kerupuk. Bakmi goreng bisa disajikan dengan acar di tempat yang terpisah.

d. Bihun goreng

Dihidangkan di atas piring ceper bulat dan dilengkapi dengan hiasan: ketimun iris, tomat iris dan dadar telur, bawang goreng, kerupuk. Bihun goreng bisa disajikan dengan acar di tempat yang terpisah.

## H. Pasta, jenis dan Pengolahannya

Pasta adalah makanan olahan yang digunakan pada masakan Italia, dibuat dari campuran tepung terigu, air, telur, dan garam yang membentuk adonan yang bisa dibuat menjadi berbagai variasi ukuran dan bentuk. Pasta dijadikan berbagai hidangan setelah dimasak dengan cara direbus. Di Indonesia, jenis pasta yang populer misalnya spageti, makaroni dan lasagna.(Wikipedia, 2008)

Nama pasta berasal dari bahasa Itali "Paste", disebut paste karena terbuat dari adonan tepung gandum dan air. Tepung gandum durum sangat dianjurkan dipakai sebagai bahan utama pembuatan pasta karena diantara tepung gandum yang lain, durum mempunyai keunikan pada kandungan proteinnya. Adonan yang dihasilkan sangat tegar dan liat. Pasta yang dihasilkan juga tidak mudah ambyar.

Dalam bahasa Inggris, pasta adalah sebutan untuk berbagai jenis masakan dengan bahan utama salah satu jenis pasta yang diberi bumbu dan saus. Pasta berasal dari bahasa Italia "*pasta alimentare*" yang berarti adonan bahan makanan. Dalam arti luas, "pasta" bisa berarti semua adonan seperti adonan roti, pastry, atau cake. Dalam bahasa Italia, pasta yang berarti bahan makanan seperti mi disebut *pastasciutta*.



Gambar 11.8 ... : Lasagne



Gambar 11.9: *Spaggethi Bollognase*.

Pasta dibuat dari tepung terigu semolina yang merupakan hasil gilingan biji gandum durum dicampur telur sehingga sedikit berwarna kuning cerah, dan bila dimasak dengan benar akan menghasilkan tekstur sedikit kenyal. Pasta buatan Amerika sering dibuat dari campuran tepung terigu Farina dan Semolina, sehingga mempunyai tekstur yang lebih lembut untuk dijadikan hidangan seperti kaserol.

Di luar negara asalnya di Italia, pasta biasanya dijual di dalam kemasan dalam bentuk kering. Pasta kering dibuat di pabrik dengan menggunakan mesin ekstrusi yang mendorong keluar adonan pasta melalui lubang-lubang saringan. Bentuk-bentuk pasta yang lain diperoleh dengan menggiling adonan pasta menjadi lembaran yang kemudian dipotong-potong atau dicetak.

Pasta segar buatan rumah tangga dan restoran dibentuk dengan tangan beberapa saat sebelum pasta direbus. Pasta segar memerlukan waktu masak yang singkat, namun pasta segar tidak tahan lama disimpan karena memiliki kadar air yang tinggi. Pasta kering bisa tahan lama disimpan hingga 3 tahun atau lebih karena hanya memiliki kandungan air sebanyak 10%. Pasta yang sudah dimasak dan tinggal dipanaskan dengan oven microwave juga sering dijumpai di bagian makanan beku pasar swalayan.



Gambar. 11.10 : alat manual penggiling mie/lembaran pasta



Gambar 11.11 Pasta yang dibuat dengan mesin ekstrusi

Tabel 11.3 : Kandungan Gizi Pasta dalam 100 gram

No	Zat Gizi	Banyaknya
1.	Karbohidrat Tepung (starch 62 gr) Gula (sugars 2 gr) Fiber 3 g	75 gr
2.	Lemak	1,5 gr
3.	Protein	13 gr
4.	Air	10 gr
5.	Vit B 9	18 Mg (5%)

Kualitas pasta sangat ditentukan oleh jenis tepung gandum yang digunakan, pasta yang menggunakan semolina akan mempunyai kualitas tinggi karena semolina mengandung protein tinggi yang merupakan inti dari bagian gandum. Semolina mengandung 2 jenis protein yaitu gliadin dan glutenin. Kedua protein ini sangat menentukan hasil pasta yang tahan banting, tegar, dan lentur. *Gliadin* adalah protein yang larut dalam air dan membentuk massa yang encer dengan larutan garam. sedangkan *glutenin* adalah protein yang tidak larut dalam air. Perpaduan antara gliadin dengan glutenin menghasilkan pasta dengan permukaan yang halus, liat dan kompak serta hasil pasta yang direbus sangat kenyal dan tidak berlendir.

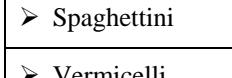
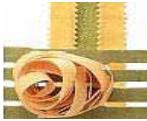
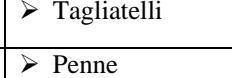
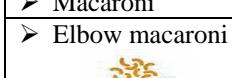
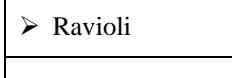
Bahan dasar yang digunakan untuk membuat pasta selain tepung gandum durum adalah semua bahan pangan yang termasuk pada golongan biji-bijian seperti jagung, gandum dan padi. Noodle dapat menggunakan bahan dasar selain gandum seperti pada mie bihun yang terbuat dari tepung beras dan mie soon terbuat dari tepung jagung.

### **1. Jenis-jenis pasta**

Nama komersil dari jenis pasta dipengaruhi oleh bentuk, variasi dan daerah. Terkadang dengan nama yang sama tetapi mempunyai bentuk yang berbeda pada daerah yang berbeda, sebaliknya dengan bentuk yang sama mempunyai nama yang berbeda.

Pasta berdasarkan tekturnya dapat digolongkan menjadi 2 yaitu pasta basah (*fresh pasta*) dan pasta kering (*dried pasta*). Yang termasuk dalam pasta basah seperti *egg noodle* dan *dumpling* ( bola-bola kecil pasta) sedangkan pasta kering mempunyai banyak bentuk dan variasinya. Berdasarkan pengelompokan bentuknya, pasta dapat dikategorikan menjadi 6 yaitu *Pasta Lunga* (*Long pasta*), *Fettucce* (*Ribbons*), *Tubi* (*Tubes*), *Forme Speciali* (*Special Shapes*), *Pasta Ripiena* (*Stuffed Pasta*), dan *Pasta per Minestrie* (*Soup Pasta*). Masing-masing pasta mempunyai spesifikasi, jenis, dan nama tersendiri. Secara lebih jelas dapat dilihat pada tabel

Tabel 11.4 :Jenis-jenis pasta dan spesifikasinya

Kategori pasta	Jenis pasta	Spesifikasi
<b>1. Pasta Lunga</b> (Long pasta)  	➤ Spaghetti 	silinder panjang seperti pipa
	➤ Spaghettini 	Spaghetti kecil dan panjang
	➤ Vermicelli 	Silinder panjang seperti lidi
<b>2. Fettucce</b> (Ribbons)  	➤ Fettucine 	Pita mie panjang
	➤ Lasagna 	Bentuk lembaran
	➤ Tagliatelli 	Pita mie bergelombang
<b>3. Tubi</b> (Tubes)  	➤ Penne 	Silinder pendek dengan kedua ujung dipotong serong
	➤ Ziti 	Silinder panjang
	➤ Macaroni 	Silinder panjang
<b>4. Forme Speciali</b> (Special Shapes)  	➤ Fusilli 	Pita berbentuk spiral
	➤ Farfalle 	Bentuk dasi kupu-kupu
	➤ Conchiglie 	Pasta kerang
<b>5. Pasta Ripiena</b> (Stuffed Pasta)	➤ Ravioli 	Pasta isi berbentuk segiempat atau segitiga
	➤ Tortellini 	Pasta isi berbentuk setengah lingkaran

		
6. Pasta per Minestrie (Soup Pasta) 	➤ Ditallini 	Bentuk seperti tabung dengan panjang ± 1cm

Sumber : Sutriyati Purwanti, dkk (2006)

## 2. Teknik Pengolahan Pasta

### a. Fresh pasta

Fresh pasta dalam pengolahan lebih sulit dibandingkan dengan pengolahan *dried pasta*. Pada *fresh pasta* lama memasaknya lebih cepat dan sangat mudah menjadi lunak/lembek (*overcooking*). Pengaruh *overcooking* pada *fresh pasta* akan membuat *fresh pasta* menjadi seperti bubur. Tekstur yang benar pada *fresh pasta* adalah halus dan lembut di mulut. Berbeda dengan *dumpling* yang diolah dengan cara merebus adonan *dumpling* yang telah dibentuk bola-bola kedalam air mendidih yang telah diberi garam. Jika bola-bola yang tenggelam telah mengapung berarti *dumpling* sudah matang.

### b. Dried pasta



Gambar 11.12 Pengolahan dried pasta

Komponen-komponen yang perlu diperhatikan sebelum pengolahan pasta adalah menggunakan panci yang lebar dan besar agar suhu panas dalam panci tidak berubah dan cukup ruang untuk mengaduk pasta dalam air. Selama proses perebusan pasta akan mengeluarkan pati sehingga membutuhkan air yang cukup banyak agar pati yang telah keluar tidak melekat kembali pada pasta. Perbandingan air dan pasta yang dibutuhkan adalah 10:1 yaitu 1 liter air untuk tiap 100 gr pasta kering. Dalam air rebusan

pasta perlu ditambahkan 10 gr garam per 1 liter air, serta sedikit minyak agar pasta tidak saling melekat. Teknik merebus pasta dapat dilihat pada prosedur dibawah ini

Didihkan air kemudian masukkan pasta secara bersamaan. Selama proses perebusan suhu tidak boleh diturunkan. Aduk pasta terus dengan menggunakan garpu besar atau dengan sendok kayu besar untuk mencegah pasta lengket pada panci.



Gambar 11.13 Pengolahan dried pasta

Tingkat kematang pada dried pasta berbeda dengan fresh pasta. Pada dried pasta membutuhkan waktu yang agak lama dan tekstur yang paling baik jika digigit masih terasa renyah atau dalam bahasa italia disebut dengan istilah *al dente*.

Waktu yang digunakan untuk mengukur lama perebusan pasta minimal 4 menit, tetapi ini

bukan merupakan patokan yang pasti karena lama perebusan sangat ditentukan oleh bentuk pasta, tebal tipis pasta, usia penyimpanan, dan kategori *fresh pasta* atau *dried pasta*.

*Dried pasta* yang telah direbus akan mempunyai volume 2 kali lipat dari dried pasta. Contoh 100 gr macaroni kering menjadi 250 gr.

Pada dasarnya untuk mendapatkan tekstur pasta yang renyah adalah menghentikan suhu panas dalam pasta agar setelah ditiriskan proses tersebut tidak berlangsung sehingga pasta tidak menjadi lunak selama ditiriskan. Proses tersebut dapat dilakukan dengan 3 cara:

a. Meniriskan pasta.

Teknik ini melarang pasta dibilas dengan air dingin karena pati yang menempel pada pasta akan hilang padahal pati tersebut membantu pasta melekat pada saus. Dengan teknik ini pati yang menempel masih

- banyak sehingga pasta yang dihasilkan warnanya agak kusam tidak jernih.
- b. Memasukkan satu gelas air dingin dalam air rebusan pasta. Teknik ini pati yang menempel pada pasta lebih sedikit dibandingkan pada teknik yang pertama.
  - c. Meniriskan pasta dan dibilas air dingin  
Apabila menggunakan teknik ini setelah ditiriskan kemudian disiram dengan air dingin, secepatnya pasta dimasukkan kembali dalam panci dan dicampur dengan sauce agar sauce dapat melekat pada pasta. Teknik seperti ini khusus digunakan untuk lasagna (agar tiap lembaran dengan mudah dipisahkan) dan jenis salad pasta dingin teknik ini untuk mencegah agar pasta tidak membentuk lapisan tipis dari pati yang nantinya akan membuat pasta menjadi kusam pada waktu dingin

### 3. Teknik penyimpanan pasta

- a. *Dried pasta*

*Dried pasta* mempunyai daya simpan yang lebih lama jika dibandingkan dengan *fresh pasta*. Teknik penyimpanan pasta yang benar adalah meletakkan pasta dalam wadah atau tempat yang dingin tetapi tidak lembab maka pasta dapat bertahan lebih dari 1 tahun. Penyimpanan pasta minimal 1 bulan membutuhkan waktu merebus yang lebih lama dibandingkan yang belum lama disimpan.

- b. *Fresh pasta* dan pasta yang telah direbus

Pasta dapat disimpan dalam kondisi telah direbus dengan menaruh dalam wadah plastik tertutup kemudian simpan dalam refrigerator. Untuk jenis pasta seperti *lasagna* dapat disimpan dengan cara dibekukan. Untuk menghangatkan kembali pasta yang telah dingin dapat dilakukan dengan 2 cara yaitu cara pertama dengan menggunakan *microwave*, caranya masukkan pasta dalam wadah tahan panas kedalam *microwave* dengan suhu tinggi selama 1-3 menit. Cara kedua dengan memasukkan pasta dalam colander kemudian disiram dengan air panas. Pasta beku sebelum di panaskan harus diletakkan pada

suhu uang atau sehari sebelumnya dipindah dalam refrigerator agar gumpalan es-nya meleleh (*thawing*)

## I. Cara Penyajian Nasi, Mie dan Pasta

### a. Penyajian nasi

- Di sebelah hidangan utama
- Disajikan terpisah dalam *pot plate (apart)*
- Di bawah hidangan utama
- Sebagai isi
- Ditekan dan dicetak dalam tembok nasi yang dipanasi

### b. Penyajian mie

Penyajian mie, tergantung pada jenis olahannya.

- Sebagai sup , disajikan dalam mangkuk mie
- Sebagai makanan sepisangan, disajikan dalam dinner plate
- Sebagai hidangan pendamping, dapat diletakkan dibawah atau disamping hidangan utama.
- Sebagai lauk pauk, disajikan dipiring lauk pauk
- Sebagai snack atau appetizer, disajikan dalam b & b plate atau dessert plate

### c. Penyajian pasta

Pasta dapat disajikan menjadi bahan dasar dalam hidangan appetizer, soup, main course, main dish, dan one dish meal dan dessert.

Penyajian pasta biasanya terletak pada porsi. sesuai dengan jenis hidangan yang disajikannya. Misalnya . 450 gr pasta kering dapat dihidangkan menjadi 6 porsi appetizer atau 4 main course.

#### *Alat saji untuk pasta*

- Sebagai hidangan pendamping, dapat diletakkan dibawah atau disamping hidangan utama.
- Sebagai one dish meal disajikan dalam dinner plate
- Sebagai snack atau appetizer, disajikan dalam b & b plate atau dessert plate

Awalnya pasta hanya disajikan hanya dengan menambahkan *olive oil*, dan keju parut. Namun dalam perkembangannya pasta disajikan dengan berbagai sauce, misanya:

- *tomatto sauce*

- cheese sauce.

- Meat Sauce

Setiap jenis pasta biasanya mempunyai karakteristik sauce yang berbeda-beda. Jenis pasta seperti pita, *spaghettini*, dan *angel hair* dilengkapi saus dengan tingkat kekentalan yang encer dan bening. Bentuk pasta yang lebih tebal seperti *fettucine* menggunakan saus kental, dan jenis pasta yang mempunyai rongga atau berlubang seperti pipa menggunakan saus yang sangat kental.

## J. Resep-resep Hidangan Nasi , Mie dan Pasta

**Tabel 11.5 : Nasi Kuning**

No.	Nama Bahan	Ukuran	Perlakuan
1.	beras ketan	500 gram,	rendam ± 2 jam
2.	garam	½ sdm	
3.	santan kental	125 cc	
4.	air jeruk nipis	1 sdt	
5.	daun pandan	2 lembar	
Cara membuat :			
1. Bersihkan beras ketan. 2. Kukus ketan hingga setengah matang. 3. Kira-kira 15 menit, pindahkan ke panci lain. 4. Larutkan kunyit parut dengan santan, saring. 5. Didihkan garam dan daun pandan. 6. Tuangkan santan mendidih pada beras, taruh di atas api, sambil sesekali diaduk hingga santan terserap habis. 7. Masukkan sari jeruk, aduk rata. 8. Kukus lagi hingga matang.			
Bahan Pelengkap			
<ul style="list-style-type: none"><li>• ayam goreng</li><li>• sambal goreng</li><li>• baso kukus dengan serundeng</li><li>• urap</li><li>• kerupuk</li><li>• hiasan: kedelai goreng, cabai merah.</li></ul>			

**Tabel 11. 6 :Nasi Gurih**

No.	Nama Bahan	Ukuran	Perlakuan
1.	Beras	500 gram	Cuci bersih
2.	Garam	½ sdm	
3.	santan kental	125 cc	
4.	daun salam	2 lembar	
<b>Cara membuat :</b>			
1.	Beras dicuci, ditiriskan, lalu masukkan ke dalam panci		
2.	Kukus beras hingga setengah matang		
3.	Santan kental direbus dengan garam dan daun salam		
4.	Beras ditaruh dalam santan, sampai santan terserap,		
5.	Kukus lagi sampai masak.		
6.	Nasi gurih siap dihidangkan.		
<b>Bahan Pelengkap</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>• opor ayam</li><li>• tempe bacem</li><li>• tahu bacem</li><li>• sambal goreng kering tempe</li><li>• sambal goreng kering kentang</li><li>• lalapan: daun kemangi, ketimun, kerupuk</li><li>• ketimun</li><li>• kerupuk</li><li>• hiasan: tomat (diiris)</li><li>• cabai merah.</li></ul>			

**Tabel 11. 7 : Bakmi Goreng (1)**

No.	Nama Bahan	Ukuran	Perlakuan
1.	mie basah	1 kg	
2.	cumi-cumi	½ kg	
3.	garam		Cuci, buang tintanya, potong ½ cm
4.	lada		
5.	penyedap rasa		
6.	telur ayam	2 butir	
7.	daun bawang	2 batang	
8.	cabai merah	4 buah	
9.	udang sedang	500 gram	
10.	minyak goreng	2 sdm	
11.	bawang putih	8 siung	
12.	kecap asin	2 sdm	
Cara membuat :			
1.	Cuci dan bersihkan semua bahan		
2.	Iris bawang putih dan cabai merah		
3.	Potong-potong bawang perai		
4.	Cuci cumi dan udang		
5.	Buang kulitnya dan cuci badan cumi-cumi dengan bersih		
6.	Panaskan minyak		
7.	Tumis bawang putih hingga harum		
8.	Masukkan cumi-cumi, udang, merica, garam, cabai merah, telur diaduk sampai rata		
9.	Biarkan sampai matang		
10.	Setelah matang, masukkan mie, kecap asin, daun bawang, air kaldu, bumbu penyedap		
11.	Rendahkan apinya pada saat mengaduk-aduk bumbu		
12.	Masak sampai semuanya matang		
13.	Angkat.		
Sajikan pada piring berbentuk oval dengan acar ketimun.			
Bahan Pelengkap			
<ul style="list-style-type: none"><li>• udang dan kerang-kerangan</li><li>• ayam</li><li>• baso: baso ikan dan baso daging</li><li>• sayuran: sawi hijau, sawi putih, kol, wortel, daun bawang, seledri</li><li>• bahan pelengkap lainnya: bawang goreng, kerupuk, acar.</li></ul>			

**Tabel 11. 8 : Bakmi Goreng (2)**

No	Nama Bahan	Ukuran	Keterangan
1	Fillet daging ayam	100 gr	iris tipis-tipis
2	Udang	100 gr	belah punggung
3	Hati ampela ayam	1 buah	potong-potong
4	Bakso ikan	3 buah	iris-iris
5	Wortel	1 buah	iris serong
6	Daun kol	2 lembar	goreng orak-arik
7	Telur	2 butir	iris kasar
8	Mie basah/mie	250 gr	
9	telor	½ sdt	
10	Merica bubuk	1 sdm	
11	Bawang putih	2 sdm	
12	Minyak wijen	1 sdm	
13	Kecap asin	3 sdm	
14	Daun bawang	1 sdm	
15	Minyak sayur	3 sdm	
	Kecap manis		

**Cara Membuat :**

- a. Tumis bawang putih hingga harum.
- b. Masukkan ayam, udang, dan hati ampela.
- c. Masak hingga setengah matang, masukkan bakso ikan dan wortel.
- d. Aduk dan masak hingga matang.
- e. Masukkan mie, aduk rata.
- f. Masukkan sisa bahan lainnya, aduk rata dan masak hingga semua bahan matang.
- g. Angkat dan sajikan hangat dengan pelengkap sambal botolan.

**Tabel 11. 9 : Bihun Goreng**

No.	Nama Bahan	Ukuran	Potongan
1.	Bihun	500 gram	
2.	ayam	100 gram	
3.	udang	50 gram	
4.	telur	2 butir	
5.	sawi hijau	2 helai	
6.	kapri	50 gram	
7.	seledri	1 helai	
8.	bawang bakung	1 batang	
9.	bawang putih	2 siung	
10.	lada		
11.	garam		
12.	penyedap rasa		
13.	tomat		
14.	kecap	1 buah	
Cara membuat :			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bihun direndam dalam air panas, ditiriskan.</li> <li>2. Ayam direbus lalu dipotong-potong <math>\pm</math> 1 cm.</li> <li>3. Kol, sawi diiris kasar.</li> <li>4. Kapri buang seratnya, dicuci, bawang bakung diiris dan seledri diiris halus</li> <li>5. Bawang diiris halus, digoreng</li> <li>6. Iris tipis bawang merah lalu goreng</li> <li>7. Haluskan bawang putih dengan lada, garam dan penyedap rasa</li> <li>8. Goreng bumbu-bumbu halus dengan sedikit minyak, aduk perlahan hingga wangi</li> <li>9. Masukkan tomat yang telah diiris, bawang perai, udang, ayam, kol, kacang kapri, dan masukkan ke mangkuk lalu aduk perlahan</li> <li>10. Tambahkan kaldu ke bumbu yang telah dimasak, aduk rata</li> <li>11. Tambahkan bihun dan kecap, aduk hingga matang</li> <li>12. Tambahkan sedikit kaldu, agar bihun tidak lengket di panci</li> <li>13. Angkat dan sajikan di piring yang berbentuk oval dengan acar</li> </ol> <p><i>Catatan: Jika anda menyukai mie gorengnya lebih manis, tambahkan kecap.</i></p>			
Bahan Pelengkap			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• udang dan kerang-kerangan</li> <li>• ayam</li> <li>• baso: baso ikan dan baso daging</li> <li>• sayuran: sawi hijau, sawi putih, kol, wortel, daun bawang, seledri</li> <li>• bahan pelengkap lainnya: bawang goreng, kerupuk, acar.</li> </ul>			

**Tabel 11.10: Mie Kuah**

No.	Nama Bahan	Ukuran	Potongan
1.	mie kering	500 gram	
2.	ayam	100 gram	
3.	udang	50 gram	
4.	sawi hijau	2 helai	
5.	seledri	1 helai	
6.	bawang perai	1 batang	
7.	bawang putih	2 siung	
8.	lada		
9.	garam		
10.	penyedap rasa		
11.	kecap		
12.	kaldu	500 cc	

Cara membuat :

1. Ayam direbus dan diambil air kaldunya
2. Kemudian ayam disuir-suir atau dipotong-potong
3. Tumis bawang putih, masukkan ke air kaldu tambahkan lada, garam, penyedap rasa dan kecap
4. Sawi direbus
5. Taruh mie kering dalam wadah, kemudian siram dengan kuah kaldu yang panas.

Bahan Pelengkap

- udang dan kerang-kerangan
- ayam
- baso: baso ikan dan baso daging
- sayuran: sawi hijau, sawi putih, kol, wortel, daun bawang, seledri
- bahan pelengkap lainnya: bawang goreng, kerupuk, acar.

**Tabel 11. 11: Nasi Goreng Babat**

No	Nama Bahan	Ukuran	Keterangan
1.	Babat,	½ kg	
2.	Minyak goreng	6 sdm	
3.	Nasi putih	750 gram	
4.	Kecap manis	3-4 sdm	
5.	Gula	½ sdt	
	Bumbu:		
6.	Bawang putih	3 siung	
7.	Bawang merah	8 butir	
8.	Cabai merah atau	6 buah	
9.	rawit		
10.	Terasi	½ sdt	
	Garam	sck	
<b>Cara Membuat :</b>			
1.	Rebus babat dalam air secukupnya di dalam panci yang besar sampai lunak, angkat. Potong dengan ukuran 1 x 2 cm, sisihkan.		
2.	Panaskan minyak, tumis bumbu yang telah dihaluskan sampai harum, kemudian masukkan babat dan masak sampai babat agak mengering. Setelah itu masukkan nasi ke dalamnya sambil diaduk-aduk. Tambahkan kecap dan gula. Aduk sekali lagi sampai rata.		
3.	Angkat dan hidangkan dengan acar mentimum/kuning. Untuk 5-7 orang.		

**Tabel 11. 12 : Nasi Goreng Oriental**

No	Nama Bahan	Ukuran	Keterangan
1	Nasi putih	250 gr	
2	Bawang bombay,	50 gr	iris kasar
3	Udang	150 gr	sedang kupas
4	Fillet ayam	100 gr	iris dadu
5	Telur ayam	1 butir	kocok lepas
6	Minyak goreng	3 sdm	
7	Kecap asin	1 sdm	
8	Wortel kecil	50 gr	iris dadu
9	Saus tomat	1 sdm	
10	Margarin	1 sdm	
11	Minyak	2 sdm	menumis
<b>Bumbu yang dihaluskan:</b>			
12	Bawang putih	3 siung	
13	Merica	sck	
14	Garam	1 btr	
15	Cabai merah,	2 buah	buang bijinya, rebus sebentar
Pelengkap:			
16	Daun bawang		
17	Ketimun		
<b>Cara Membuat :</b>			
1.	Panaskan minyak dan margarin, tumis bumbu halus dan bawang bombay sampai harum. Masukkan udang, ayam, dan wortel, aduk rata, angkat sebentar.		
2.	Masukkan telur dan aduk-aduk, tambahkan nasi putih, saus tomat, dan kecap asin, aduk rata di atas api, angkat.		
Untuk: 2 orang			

## Resep Hidangan Kontinental

**Tabel 11. 13 : Pillaf Rice**

No.	Nama bahan	Ukuran	Keterangan
1.	<i>Butter</i>	70 gr	
2.	<i>Onion</i>	80 gr	
3.	Beras	700 gr	
4.	Kaldu	1,5 lt	
5.	Garam, lada		
6.	<i>Bay leaf</i>		

**Cara Membuat :**

1. Panaskan 20 gr *butter*, masukkan onion cincang, masukkan beras, *sauté* sebentar
2. Tambahkan kaldu, masak hingga  $\frac{3}{4}$  matang, bumbui dengan lada, garam
3. Pindahkan dalam wadah tahan panas, masukkan dalam oven dengan suhu 200° C selama 15 menit
4. Keluarkan dari oven, aduk dengan garpu dan tambahkan *butter*

Catatan : Hasil : 10 porsi

**Tabel 11. 14 : Risotto**

No	Nama Bahan	Ukuran	Keterangan
1.	Beras	700 gr	Cuci
2.	Mentega	120 gr	
3.	Kaldu	1,5 liter	
4.	<i>Onion</i>	75 gr	
5.	<i>Bay leaves</i>		
6.	Garam		

**Cara Membuat :**

1. *Sauté chopped onion* dalam mentega yang telah dipanaskan, masukkan beras dan tumis sebentar.
2. Masukkan kaldu, *bay leaves*, dan bumbu, didihkan hingga beras setengah masak, pindahkan dalam pinggan tahan panas.
3. Panggang dalam oven, sambil sesekali diaduk dan tambahkan sedikit mentega.
4. Saran penyajian : sebagai *main dish* dicetak dalam cetakan kecil dan dihias dengan daun peteselli

Catatan : Hasil : 10 porsi

Jika ditambah keju parut : *RICE ITALIAN STYLE*

**Tabel. 11.15: Lasagna Roll**

No	Nama Bahan	Ukuran	Keterangan
1.	<i>Lasagna</i>	8 lbr	Rebus
2.	<i>Smooked beef</i>	8 lbr	
3.	<b>Bahan isi</b>		
	- Daging ayam	200 g	Giling
	- Telur	4 btr	
	- Keju permesan	1 sdm	
	- Peterseli	1 sdm	
	- Garam lada		<i>Chopped</i>
4.	<b>Tomatto sauce</b>		
	- <i>Tomatto</i>	300 g	<i>Chopped</i>
	councase	1 sdt	
	- Peterseli	2 lbr	
	- <i>Bay leaf</i>	2 siung	<i>Chopped</i>
	- <i>Garlic</i>	2 sdm	
	- Tomat pasta	100 g	
	- Daging cincang	100 g	
	- Jamur kancing	3 bh	<i>Slice</i>
	- Sosis	1 sdt	<i>Slice</i>
	- <i>Oregano &amp; thyme</i>		
	- Garam & lada	1 sdm	
	- Gula pasir	2 btr	Kacau lepas
	- Telur	50 gr	<i>Grated</i>
	Keju parut		
5.	Cara Membuat :		
	1. Tomatto sauce		
	-	Rebus <i>tomatto councase</i> dengan <i>bay leaf</i> , <i>thyme</i> , <i>garlic</i> sampai hancur saring	
	-	Tambahkan <i>tomatto pasta</i> , daging, garam, lada, dan gula pasir. Aduk rata	
	-	Masukkan <i>oregano</i> , sosis, dan jamur kancing, masak sampai matang, angkat	
	-	Setelah dingin masukkan telur aduk rata	
	2.	Ambil 1 lembar <i>lasagna</i> lalu lapisi dengan 1 lembar <i>smooked beef</i> , beri isi ratakan, gulung, lakukan sampai adonan habis.	
	3.	Tata diatas pinggan tahan panas yang telah dioles mentega	
	4.	Siram dengan saus tomat dan taburi dengan keju parut	
	5.	Oven selama 30 menit dengan suhu 160°C	
	6.	Hidangkan dengan pelengkap <i>simple salad</i> atau <i>cole slow</i>	

**Tabel. 11.16 . Zity With Spicy Chilli Sauce**

No	Nama Bahan	Ukuran	Keterangan
1.	<i>Tomatto councase</i>	1 bh	
2.	<i>Olive oil</i>	2 sdm	
3.	<i>Onion</i>	2 bh	<i>Chopped</i>
4.	<i>Garlic</i>	1 siung	<i>Chopped</i>
5.	Daging cincang	100 g	
6.	Bubuk cabe	2 sdm	
7.	<i>Leek</i>	4 lbr	<i>Chopped</i>
8.	Keju permesan	½ cup	
9.	Zity/macaroni	200 g	
10.	garam lada		Rebus

Cara Membuat :

1. Saute onion, garlic, tambahkan daging cincang
2. Masukkan tomat *councase*, cabe bubuk, loncang, keju, *simmer*
3. Letakkan macaroni diatas *dinner plate* tuang *sauce* pada permukaan zity lalu taburi dengan keju parut
4. Oven sebentar

## K. Latihan

1. Praktikan salah satu hidangan dari nasi, mie atau pasta. Buatlah laporan dengan menampilkan :
  - Spesifikasikan bahan nasi atau mie yang digunakan.
  - Kelompokkan mana bahan utama, bahan tambahan, bahan cair yang digunakan.
  - Jelaskan prosedur atau cara membuatnya.
  - Buatlah desain rancangan, *lay out* penyajiannya
  - Berilah informasi-informasi lain yang terkait dengan hidangan yang diolah, misalnya dari aspek social budaya, atau ekonominya.
2. Lakukan presentasi di kelas. Mintalah teman-temanmu untuk memberikan masukan dan tanggapannya.

## **BAB XII**

### **MENGOLAH DAN MENYAJIKAN SANDWICH**

#### **A. Pengertian Sandwich**

Sandwich adalah makanan yang dibuat dari bermacam-macam roti (*bread*) yang diiris (merupakan belahan tipis) dan diisi dengan berbagai isian.

Pada umumnya sandwich disajikan sebagai hidangan selingan (snack) untuk orang-orang yang tidak mempunyai cukup waktu untuk makan, misalnya sebagai bekal orang yang bekerja, dalam perjalanan dan sebagainya.

#### **B. Komposisi Sandwich**

Sandwich yang lengkap terdiri dari empat bagian utama yaitu:

##### **1. Bread/roti**

Roti yang dipergunakan untuk membuat sandwich disebut "sandwich bread" yang bentuknya segi empat. Namun demikian jenis roti yang lain juga dapat dipergunakan dalam pembuatan sandwich antara lain: french bread, toast bread, hamburger bun, hot dog bun dan lain-lain.

Dengan berbagai macam roti tersebut sandwich dapat dibentuk. Akan tetapi masing-masing sandwich ada ketentuan-ketentuannya untuk masing-masing roti yang dipergunakan.

Beberapa contoh sandwich menurut jenis/macam roti yang dipergunakan:

- a. Yang dibentuk dari sandwich bread = toast bread
  - Chicken salad sandwich
  - Cheese sandwich
  - Ham sandwich
  - Club sandwich
  - Open face sandwich
  - Dll
- b. Yang dibentuk dari French bread
  - Hot roast beef sandwich
- c. Yang dibentuk dari Hamburger bun
  - Hamburger sandwich
  - Cheese burger sandwich
  - Dll

- d. Yang dibentuk dari Hot dog bun
  - Hot dog sandwich
  - Roast beef sandwich, dll

**2. *Spread/olesan***

Berupa bahan makanan yang lembek atau setengah kental yang dioleskan pada permukaan roti. Spread/olesan ini berfungsi untuk memberikan rasa, menambah kelembaban, sebagai pelekat, menambah gizi dan kesempurnaan pada sandwich. Spead yang dipergunakan harus lunak, mudah dioleskan dan tidak berair atau basah. Misalnya dapat menggunakan: butter, mentega atau mayonaise.

**3. *Filling/isian***

Filling adalah bahan makanan yang akan diletakkan atau diatur pada roti atau diantara kedua irisan roti yang dipergunakan untuk membuat sandwich. Pada umumnya nama sandwich disesuaikan dengan nama bahan makanan yang dipergunakan untuk membuat filling/isian ini. Misalnya Cheese sandwich menggunakan cheese sebagai filling.

**4. *Garnish/hiasan***

Garnish ini dipergunakan bila perlu. Garnish dibuat dari bahan makanan juga yang berfungsi menyertai sandwich dan atau memberi hiasan pada sandwich, sehingga sandwich tampak menarik dan mereangsang selera makan. Garnish yang dipergunakan sebaiknya sederhana, dapat dimakan dan mempunyai rasa yang sesuai dengan filling yang dipergunakan. Dengan demikian garnish tidak hanya berfungsi menghias tetapi juga dapat menambah rasa dan kadar gizi pada sandwich.

**C. Jenis-jenis Sandwich**

Sandwich dapat dibedakan menurut temperatur pada saat dihidangkan dan menurut bentuk/susunan sandwich:

**1. Berdasarkan temperatur sandwich pada waktu dihidangkan:**

- a. *Cold sandwich*: dibuat dan dihidangkan dingin pada temperatur sekitar 35 derajat celcius. Bahan makanan yang dipergunakan mungkin saja perlu dimasak

sebelumnya. Bahan-bahan makanan tersebut dimasak sebagaimana mestinya kemudian didinginkan sebelum diolah menjadi sandwich.

- b. *Hot sandwich*: dibuat dan dihidangkan panas.

**2. Berdasarkan cara penghidangan (*Presenting*) sandwich.**

- a. *Open face sandwich*: adalah sandwich yang mempergunakan satu iris roti, filling diatur diatasnya dan dihidangkan terbuka, tanpa ada iirisn roti lain yang menutup filling tadi. Open sandwich penampilannya akan menarik karena perpaduan antara filling dan garnish yang dapat dilihat dengan jelas .

Untuk membentuk sandwich ini:

- Roti dapat ditoast (dipanggang) dahulu kemudian dispread (dioles) dengan bahan olesan setelah itu diberi isian.
- Roti dapat juga langsung dioles dengan bahan olesan setelah itu diberi bahan isian.

Biasanya bahan untuk menggarnish permukaan sandwich sudah ada ketentuannya masing-masing;

- Untuk jenis daging ayam, babi, poultry dipergunakan buah-buahan segar atau buah kaleng.
- Untuk jenis daging sapi, ikan, udang, sea food, dipergunakan jenis sayur-sayuran segar atau dalam kaleng
- Untuk jenis daging ikan, udang, sea food dapat juga dipergunakan jenis pikles (asinan), lemon (jeruk), telur rebus, sayur-sayuran segar (onion, celery dll).

- b. *Closed sandwich*: adalah sandwich yang isian dari sandwich tidak kelihatan dari luar. Jenis sandwich ini mempergunakan lebih dari satu iris roti dan dihidangkan tertutup, satu iris roti diletakkan paling atas sebagai penutup. Penampilan (appearance) pada closed sandwich ini dapat dibuat lebih menarik dengan mempergunakan garnish.

**D. Persiapan Pembuatan Sandwich**

Sandwich biasanya disiapkan menurut pesanan dan penyajiannya biasanya membutuhkan kerja yang cukup komplek. Persiapan dilakukan dengan tujuan menyusun seluruh

bahan dan peralatan sehingga mudah dijangkau untuk meminimalkan gerakan dan memastikan efisiensi waktu penyusunan akhir. Langkah-langkah yang perlu dilakukan adalah:

1. Menyiapkan bahan. Seluruh bahan sandwich harus dibersihkan dan disiapkan dengan cermat, beberapa bahan perlu ada yang dimasak terlebih dahulu.
2. Susun dan simpan bahan. Susun seluruh bahan sandwich pada tempat yang mudah dijangkau. Item-item yang dingin harus disimpan di almari pendingin sepanjang waktu. Sandwich bar atau sejenis *steam table* dalam ruang pendingin biasanya digunakan untuk tujuan ini. Daging, keju dan sayuran harus ditutup dengan baik untuk mencegah dehidrasi atau kontaminasi. Beberapa bahan dapat dibagi-bagi menurut bobot atau jumlah dan kemudian dibungkus sendiri-sendiri untuk disimpan.
3. Pilih dan susun peralatan. Peralatan besar yang dibutuhkan untuk membuat sandwich adalah peralatan untuk menyiapkan, diantaranya adalah pemotong daging, griddles, grill, penggoreng, broiler dan juga peralatan penyimpanan seperti refrigerator sandwich bar untuk bahan yang dingin dan *steam table* untuk bahan yang panas. Menu sandwich yang sederhana akan membutuhkan penggunaan alat dasar tangan seperti: spatula, spreader, portion scoops dan papan pemotong. Pastikan bahwa perlengkapan sudah memadai sehingga memungkinkan kerja lebih cepat dan menghindari keterlambatan atau *cross-contamination* (dapat mencampur rasa).

#### E. Teknik Pembuatan Sandwich.

Sandwich sebagai hidangan selingan atau snack biasanya dimakan oleh orang yang tidak mempunyai waktu makan yang cukup, maka sudah sewajarnya sandwich dihidangkan dengan cepat. Namun demikian tidak berarti penampilan dan rasa sandwich dapat diabaikan.

Teknik yang baik untuk membuat sandwich dengan cepat adalah dengan mengurangi gerak yang tidak diperlukan. Artinya setiap step yang sama pada saat sama "*combining steps rather than by just plain hurrying up*". menyelesaikan satu step pada waktu yang bersamaan lebih menguntungkan dari pada menyelesaikan sandwich satu persatu. Ada

beberapa tindakan yang perlu dilakukan untuk membuat sandwich tampak lebih baik dan menarik:

1. *Trimming*

*Trimming* yaitu memotong bagian-bagian yang tidak diperlukan seperti kulit roti yang mengeras, bagian filling yang menonjol keluar dan sebaginya. *Trimming* dilakukan untuk mendapatkan bentuk sandwich yang lebih baik, menarik dan lebih sehat. Bagian luar roti yang disentuh tangan dipotong sebelum sandwich dihidangkan.

2. *Cutting*

Sandwich kadang-kadang perlu dipotong menjadi bagian-bagian yang lebih kecil sesuai dengan pola pengaturan yang akan dilakukan, dan juga memudahkan sandwich dimakan. Ada beberapa cara memotong sandwich:

- *Double Cut*: yaitu setelah sandwich terbentuk kemudian dipotong menjadi dua belahan yang masing-masing bentuk merupakan segitiga.
- *Tri Angles*: yaitu setelah sandwich terbentuk kemudian dipotong menjadi empat yang masing-masing bentuk akan merupakan segitiga kecil.

Untuk hamburger sandwich dan hot dog biasanya tanpa dipotong-potong. Hanya menurut kemauan sandwich tersebut akan dibuat opened face ataupun dibuat *closed sandwich*

3. *Arranging/Dressing*

Sebenarnya tidak ada satu pola yang harus diikuti untuk mengatur sandwich diatas piring. Cara pengaturan sangat tergantung pada pembuat sandwich. Sandwich yang sudah dipotong diatur sedemikian rupa diatas piring sehingga tampak lebih menarik, tidak ada bagian yang menonjol keluar piring dan tidak menutupi logo/simbol hotel yang terdapat pada piring.

4. *Garnishing*

Tujuan memberi hiasan pada sandwich yaitu membuat penampilan (appearance) sandwich menjadi lebih baik, dan juga menambah kalori dan gizi sandwich.

## F. Penyajian Sandwich

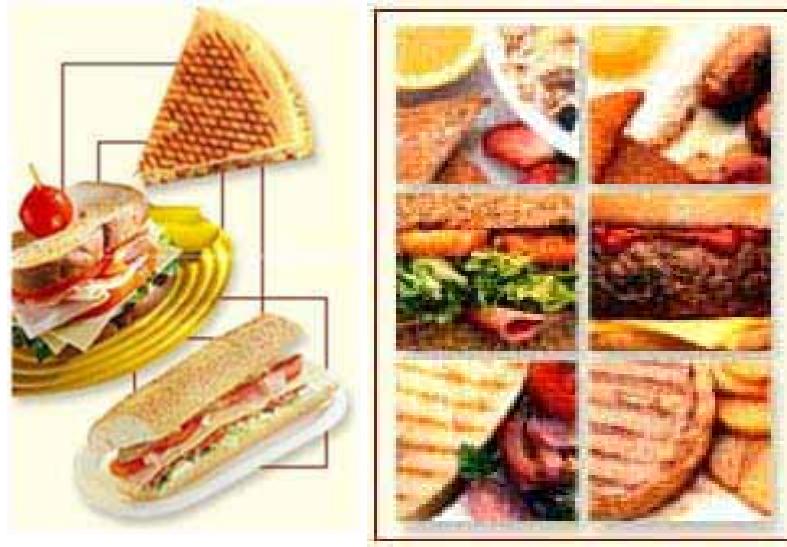
Sandwich khususnya yang *cold closed* sandwich, biasanya dipotong menjadi dua, tiga atau empat untuk disajikan. Pemotongan akan membuat sandwich lebih mudah

dimakan dan menambah daya tarik penyajian. Penjepit sandwich dapat digunakan untuk menambah tinggi pada piring dan memperlihatkan warna dan tekstur isian.

Untuk pelayanan dimeja, *hot closed* sandwich seperti hamburger seringkali disajikan *open-faced*. Condiment seperti mustard, mayonaise dan garnish seperti irisan tomat, bawang bombay, acar dan daun lettuce disajikan disamping atau pada salah satu bagian roti yang terbuka. Hal ini karena dapat menambah cantik penyajian dan memungkinkan konsumen untuk menyusun dan memilih bahan sandwich seperti yang diinginkan.

Meskipun sandwich dapat menjadi makanan utama, sandwich dapat disajikan bersama salad atau bahan karbohidarat lainnya. Potato chip dan french fried potato juga dapat menjadi teman yang cocok, dan mungkin juga dapat menjadi makanan ringan dan memberikan tekstur yang renyah. Salad kentang dan makaroni juga dapat menjadi teman sajian sandwich. Sandwich yang disajikan dengan piring biasanya disajikan dengan cole slaw, salad buah atau salad hijau campuran kecil sebagai pendamping.

Sandwich kualitas bagus terbuat dari bahan yang segar dan disiapkan dengan baik serta disajikan dengan cara yang menarik dan menggugah selera. Rasa, warna dan tekstur roti, olesan dan isian harus tepat dan saling melengkapi. Tampilan sandwich yang paling sederhana/dasar sekalipun dapat ditingkatkan penampilannya dengan penyusunan yang baik dan pemotongan yang tepat.



Gambar: 12.1 Aneka Sandwich

### **G. Porsi Sandwich.**

Ukuran porsi sandwich pada umumnya untuk satu porsi mempunyai berat antara 160 gram hingga 200 gram, yang terdiri dari:

1. Roti/bread : 50 gr – 60 gr
  2. Spread : 10 gr – 15 gr
  3. Filling : 60 gr – 75 gr
  4. Garnish : 40 gr – 50 gr
- Total berat: :160 gr – 200 gr

### **H. Standard Sandwich**

Sandwich yang baik ditentukan oleh beberapa hal:

1. Roti yang dipergunakan harus segar (baru) dan cukup kekar, sehingga sandwich tidak mudah hancur dan patah pada waktu diambil.
2. Filling yang dipergunakan tidak ada yang meleleh keluar atau mengalir pada bagian tepi sandwich.
3. Sandwich dipotong rapi, rata dan masing-masing potongan merupakan kesatuan yang utuh.

### **I. Tugas:**

Buatlah kliping tentang sandwich dan lengkapi dengan gambar-gambar berbagai macam sandwich

## **BAB XIII**

### **MENGOLAH DAN MENYAJIKAN HIDANGAN DARI SAYURAN DAN TELUR**

#### **A. Jenis Sayuran (*vegetables*)**

Sayuran termasuk bahan makanan yang mengandung sedikit kalori tetapi mengandung mineral dan vitamin yang tinggi. Sayuran pada menu asing disajikan sebagai hidangan pendamping (*side dish*) hidangan utama. Sayuran sebagai hidangan pendamping terdiri dari satu jenis sayuran atau campuran dari berbagai macam sayuran. Sayuran sebagai hidangan pendamping harus sesuai dengan rasa dan cara penyajian hidangan utama.

Begitu pula pada menu Indonesia sayuran juga merupakan bagian dari struktur hidangan yang pada prinsipnya mempunyai fungsi yang sama dengan hidangan pendamping pada menu asing. Disamping itu sayuran dapat pula merupakan suatu hidangan yang berdiri sendiri. Sayur-sayuran dapat dibedakan menurut jenis asalnya yaitu:

##### **1. Root vegetables**

Merupakan jenis sayuran yang diambil dari bawah permukaan tanah, terdiri dari :

- a. *Root vegetables*/sayuran umbi akar : *beets, radishes, turnips, carrots, parsnips*.
- b. *Tuber vegetables*/sayuran umbi batang : *potatoes, sweet potatoes*
- c. *Bulb vegetables*/sayuran umbi lapis : *chives, onions, garlic, leeks, shallots*

##### **2. Green vegetables**

Merupakan jenis sayuran yang diambil dari permukaan tanah, terdiri dari :

- a. *Stem vegetables*/sayuran batang : *asparagus, leek, celeri, corn*
- b. *Leaf vegetables*/sayuran daun: *spinach, petersely, lettuce, cabbage*
- c. *Flower vegetables*/sayuran bunga: *artichokes, broccoli, Brussels sprouts, cauliflower*
- d. *Seed/legumes*/sayuran biji : *beans, green beans, peas*
- e. *Fruits/* sayuran buah: *cucumber, eggplant, tomatoes, okra, peppers, squas.*

### **3. *Mushroom/jamur***

Jamur biasanya terdiri dari jamur basah dan kering. Jamur basah/segar harus segera diolah dalam waktu 24 jam. Jamur yang tidak dicuci harus diangin-anginkan dan disimpan ditempat yang berudara hingga hari berikutnya, karena jamur mempunyai protein yang mudah rusak. Apabila bagian jamur ada yang memar (mulai membosuk) sebaiknya dipotong dan dibuang. Jamur tidak mudah dicerna maka tidak sesuai untuk hidangan diet. Jenis jamur yang sering diolah adalah :

- a. Jamur segar : *Champignon, Shitake, Morel, Chanterelle, Truffel*
- b. Jamur kering : *Champignon, Morel*
- c. Jamur dalam kaleng : *Champignon, Truffel*

Penanganan jamur :

- a. Jamur dicuci bersih sebelum diolah
- b. Potong menjadi  $\frac{1}{4}$ , atau diiris setebal 2mm dan kangung dimasak
- c. Jamur yang dikeringkan harus dicuci dan direndam sehari sebelumnya agar lunak
- d. Gunakan air bekas rendaman untuk pengolahan berikutnya.
- e. Air jamur tidak boleh disimpan atau dipanaskan karena kemungkinan bisa beracun.

Dari penggolongan tersebut dalam penggunaannya dapat dibedakan :

1. *Fresh Vegetables*, yaitu jenis sayur-sayuran segar yang biasa dijual di pasar-pasar
2. *Frozen Vegetables*, yaitu jenis sayur-sayuran yang telah disimpan dalam ice sehingga menjadi beku (biasanya imported vegetables)
3. *Canned Vegetables*, sayur-sayuran yang disimpan dalam kaleng, yang sering diperdagangkan di toko-toko maupun di Supper Market.
4. *Dried Vegetables*, yaitu jenis-jenis sayuran yang disimpan secara kering sehingga tidak cepat rusak.

Dari berbagai jenis sayur-sayuran tersebut, kita harus memperhatikan bagaimana cara penyimpanannya, mempersiapkan dan memasaknya.

**Fresh Vegetables :**

Cara penyimpanan :

- a) Jenis sayuran segar ini banyak macamnya , dalam hal ini ada beberapa sayuran segar yang harus disimpan dengan baik
- b) Jenis kentang, harus disimpan pada temperatur dingin dan agak kering
- c) Jenis bawang, disimpan seperti penyimpanan kentang
- d) Jenis sayur-sayuran daun dan basah, disimpan pada temperatur dingin diatas 0<sup>o</sup> C

Pengecualian :

- a) Untuk penyimpanan kentang yang sudah dikupas harus disimpan/direndam dalam air dingin supaya warnanya tidak berubah
- b) Untuk sayur-sayuran segar yang sudah dikupas dan dipotong-potong harus disimpan di refrigerator +0<sup>o</sup> C
- c) Untuk jenis sayur-sayuran mentah seperti wortel, lobak, labu siam dan sejenisnya, setelah dikupas dan dipotong-potong serta belum siap akan dimasak, sebaiknya disimpan dahulu di dalam refrigerator dengan ditutup lain basah yang bersih.
- d) Jangan mempergunakan tutup kertas koran pada sayuran yang akan disimpan ataupun makanan-makanan lainnya, karena disamping koran akan luntur tintanya, sayuran akan beracun dan sangat berbahaya.

Cara mempersiapkan:

- a) Cucilah dahulu sayur-sayuran segar terlebih dahulu
- b) Bila sayuran ada kulitnya kupaslah dahulu dan dicuci, kemudian dimasak, atau dipotong-potong dahulu bilamana perlu kemudian baru mulai dimasak

Cara memasaknya:

- a) Masaklah dengan air mendidih yang sudah diberi garam

- b) Pergunakan air hanya secukupnya asal sayuran dapat terendam dengan air
- c) Masaklah hanya sampai cukup masak/tidak terlampau matang
- d) Usahakan potongan sayuran dengan bentuk yang sama
- e) Bila tidak segera akan digunakan, dinginkan/siram dahulu dengan air dingin setelah itu ditiriskan
- f) Jangan melebihi batas waktu bilamana sayuran disimpan

### ***Frozen Vegetables***

Cara penyimpanan :

Di luar negeri dimana sayur-sayuran diperdagangkan secara *fresh* (segar) dan *frozen* (bersifat beku dalam *ice*). Pada umumnya jenis-jenis sayuran tersebut adalah :

- a) *Potatoes* (kentang), biasanya sudah dipotong-potong berupa setengah matang yang kemudian dimasukkan dakam kantong plastik
- b) Peas (jenis biji-bijian) dalam kantong plastik
- c) String beans (buncis) biasanya sudah dipotong-potong dimasukkan dalam kantong plastik.
- d) Brocoli dan bunga kool, dibuat setengah matang dan dimasukkan dalam kantong plastik

Sayuran (*vegetables*) tersebut dalam penyimpanannya dapat bertahan lama. Pada umumnya orang menyimpan *frozen vegetables* dalam kulkas atau dalam *deep frezzer*

(kamar dingin - 0<sup>o</sup> C ) baik yang diperdagangkan maupun yang dalam penyimpanan jangka panjang.

Cara memasaknya:

- a) Jangan membiarkan *frozen vegetables* terlalu lama diudara luar sebelum akan dimasak, hal ini akan berbahaya karena selain akan cepat busuk juga beracun.
- b) Masaklah dengan air secukupnya/tidak berlebihan
- c) Jangan membiarkan sayuran dalam air panas setelah masak, karena selain sarinya hilang warnanya juga akan berubah.
- d) Masaklah jangan terlalu matang.

### **Canned Vegetables**

Biasanya sayuran /jenis vegetables dalam kaleng sudah matang, tetapi bila akan digunakan dalam hidangan panas, kita harus memanaskan kembali.

Cara penyimpanan:

Untuk jenis sayuran dalam kaleng harus disimpan pada ruangan yang tidak begitu dingin/sedang dan kering, seperti halnya kalau kita menyimpan Kentang mentah yang masih utuh dan jenis bawang. Contoh sayur-sayuran dalam kaleng :

*Sweet peas* / Jenis biji kapri kecil

*Mushroom*

*Asparagus*

*Artichoke* semacam pangkal dari bunga

*Boiled onions/bawang bombay* kecil yang sudah direbus dan lain-lainnya.

Cara memasaknya:

- a) Panaskan sayuran dalam kaleng bersama-sama dengan stock (air kaldu sayuran yang ada dalam kaleng)
- b) Panaskan secukupnya/jangan sampai rusak
- c) Jangan membiarkan sayuran dalam kaleng terbuka terlalu lama sebelum dipanaskan karena selain rusak, rasanya akan berkurang
- d) Jangan memasak kembali sayuran dalam kaleng dengan air biasa, karena rasanya akan berkurang.

### **Dried Vegetables**

Jenis sayuran kering ini biasanya berupa biji-bijian seperti halnya sering kita lihat sehari-hari seperti :

- Biji kacang tanah
- Biji kacang merah
- Biji kedelai
- Biji jagung dll

Di Eropa beberapa jenis sayuran biji-bijian antara lain :

- *Lentils* : sejenis kacang hijau
- *Navy beans* : sejenis kedelai
- *Peas* : sejenis kacang polong

Sayur-sayuran tersebut selain dihidangkan untuk dimasak sebagai sayuran pendamping hidangan utama (*main course*) juga sering sebagai bahan pembuat sup.

Cara penyimpanan:

Jenis sayur-sayuran ini diperdagangkan dalam bentuk kering, maka dalam penyimpanannya juga harus betul-betul di tempat kering. Caranya harus hati-hati dan tidak boleh dicampur dengan barang-barang yang berbau keras seperti minyak tanah, kapur barus dan lain-lain.

Cara memasak :

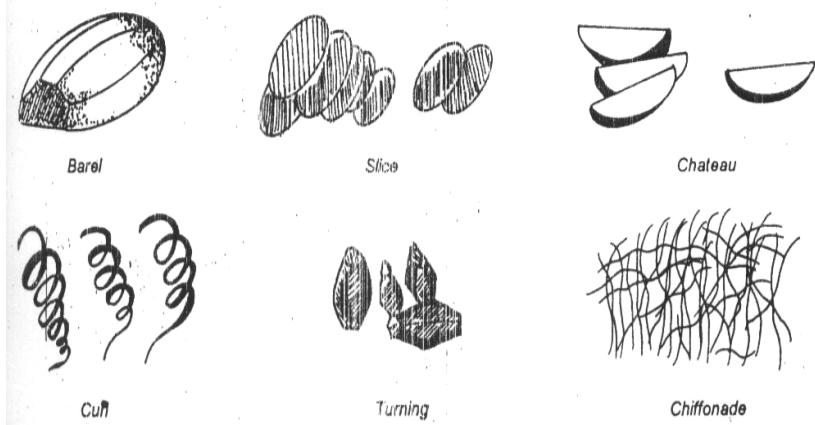
- a) Rendamlah dahulu dengan air dingin kira-kira 24 jam sebelum dimasak, agar supaya empuk.
- b) Jangan membiarkan terlau lama didalam rendaman, karena akan cepat menjadi rusak.
- c) Masaklah (direbus) dengan air tidak terlalu berlebihan.
- d) Masaklah secara simmer dalam pot atau steamer, karena jika dimasak dengan api yang terlalu panas sayur-sayuran tersebut akan menjadi rusak/hancur dan rasanya akan berkurang.

#### *B. Macam-macam Potongan Sayuran*

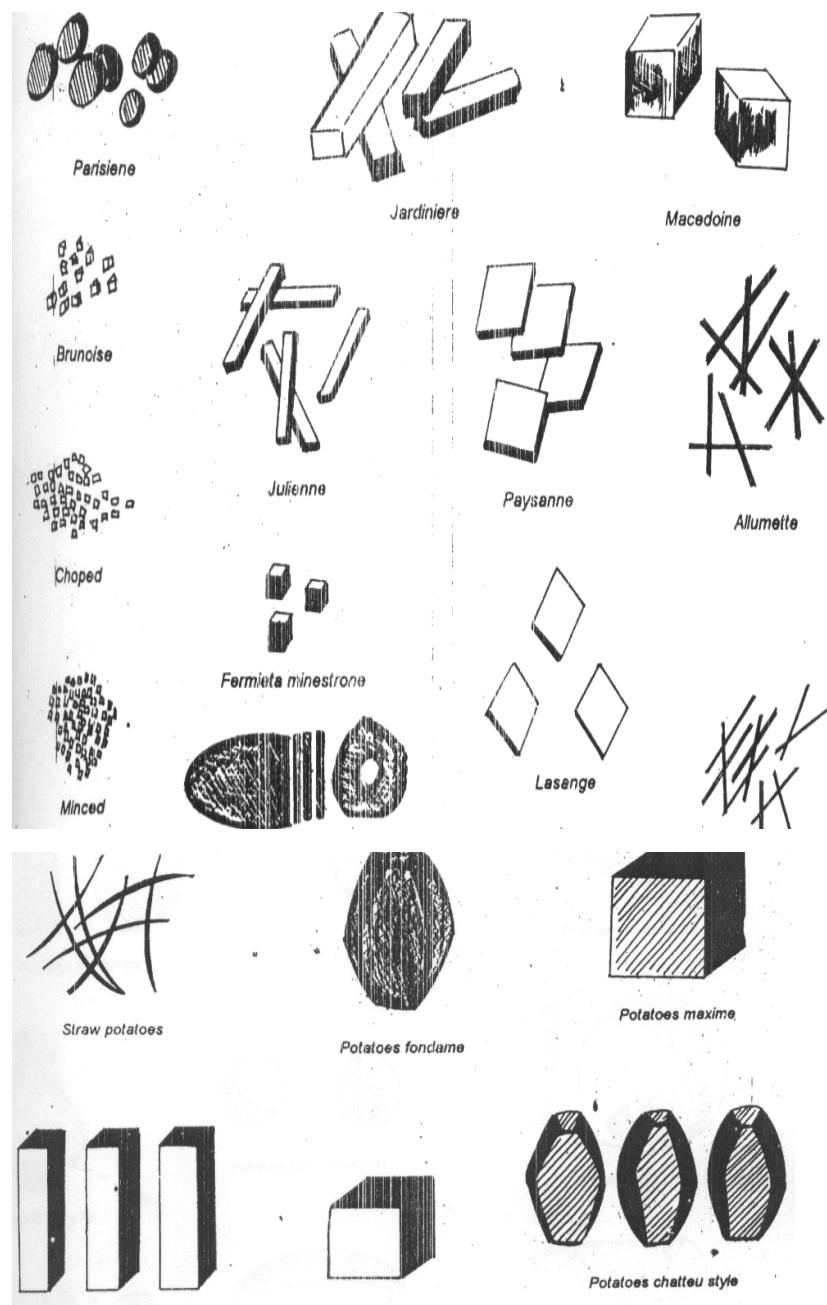
Potongan sayuran yang digunakan pada masakan kontinental sangat beragam tergantung pada penggunaannya untuk hidangan apa, misalnya digunakan untuk sup, saus, salad atau pelengkap hidangan utama. Beberapa jenis/bentuk potongan sayuran tersebut adalah :

1. *Allumettes* atau *Machestik*, memotong dengan ukuran 6,4 cm x 3,2 cm x 3,2 cm
2. *Batonnet*, memotong dengan ukuran 6 mm x 6 mm x 6,4 mm s d 7,6 mm.
3. *Choped*, memotong secara sembarangan dalam ukuran dan potongannya
4. *Concasser* atau *Con-Cass-Seer*, memotong secara chop tetapi lebih kasar dalam ukuran dan potongannya
5. *Cube*, memotong dalam bentuk dadu ukuran 12 mm x 12 mm x 25 mm
6. *Emincer* atau *Em-man-sry*, memotong hingga menjadi potongan yang sangat tipis.

7. *Fine Brunoise*, memotong dengan ukuran 1,6 mm x 1,6 mm x 1,6 mm.
8. *Frite*, memotong dengan ukuran 8 – 12 mm x 7,6 cm sisi persegi
9. *Juliene*, memotong dengan ukuran 3,2 mm x 3,2 mm x 3,2 mm
10. *Large Dice*, memotong dengan ukuran 2 cm x 2 cm x 2 cm
11. *Medium Dice*, memotong dengan ukuran 12 mm x 12 m m x 12 mm
12. *Mince*, memotong secara chop tetapi dalam potongan yang lebih baik dan teratur
13. *Poille*, memotong dengan ukuran 5 cm x 1,6 cm x 1,6 cm
14. *Pont Neuf*, memotong dengan ukuran 7,4 cmx2 cmx 2 cm
15. *Regular Brunoise* atau *Broon Wahz*, memotong dengan ukuran 3, 2mm x 3,2 mm x 3,2 mm
16. *Shred*, memotong dengan bentuk panjang dan tipis, potongan dapat juga dilakukan dengan parutan keju dan potongan kasar
17. *Slice*, memotong dengan potongan melintang atau miring dan harus rata
18. *Sliver* atau kerat, memotong atau membelah bahan makanan dengan bentuk panjang, potongan sangat tipis, juliene merupakan potongan sliver yang besar.
19. *Small Dice*, memotong dengan ukuran 6 mmx6mmx6 mm
20. *Wedge*, memotong buah, daging atau sayuran dalam bentuk segitiga.



Gambar . 13.1.1 Berbagai macam potongan sayuran



Gambar . 13.1.2 Berbagai macam potongan sayuran

*C. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam memasak sayuran*

1. Jangan mencampur sayuran yang baru dimasak dengan sayuran yang sudah lama dimasak karena menyebabkan warnanya kurang baik dan rasa kurang enak
2. Jangan mempergunakan tambahan soda terlalu banyak pada sayuran yang sedang direbus, karena selain berbahaya bagi vitamin, sayuran akan cepat hancur. Sifat soda dalam sayuran adalah melunakkan (mempercepat proses masaknya sayuran)
3. Keringkan/tiriskan dahulu sebelum dihidangkan
4. Berilah bumbu secukupnya bila akan dihidangkan
5. Memasak sayuran segar bila masih ada kulitnya hasilnya akan lebih baik dari pada sayuran yang sudah dikupas kulitnya karena rasanya akan lebih enak. Contoh : *Baked potato* dan *Boiled corn*.

*D. Teknik memasak sayuran yang tepat*

Sayuran dikatakan matang apabila sesuai dengan yang diinginkan. Banyak tingkat variasi kematangan antara satu jenis sayuran dengan jenis sayuran yang lain. Beberapa hal secara umum perlu diperhatikan untuk mencapai tingkat pematangan sayuran yang tepat, yaitu:

1. Jangan memasak sayuran terlalu lama
2. Memasak sayuran dengan waktu yang cepat
3. Untuk pematangan yang seragam, sayuran dipotong dengan potongan yang seragam pula
4. Sayuran yang keras dan bagian tertentu membutuhkan penanganan khusus supaya pada saat dimasak tidak *overcooking*. Contoh: asparagus, batang brocoli.
5. Jangan memasak sayuran yang berbeda-beda secara bersamaan karena memungkinkan mereka membutuhkan penanganan yang berbeda tingkat kematangannya. .

*E. Cara memasak yang cocok untuk bermacam-macam Sayuran*

1. Direbus/*Boiling*

<i>Asparagus</i>	:	Asparagus
<i>String beans</i>	:	Buncis
<i>Beets</i>	:	Bit
<i>Broccoli</i>	:	<i>Broccoli/bunga kol</i>
<i>Carrot</i>	:	Wortel
<i>Cabbage</i>	:	Kool
<i>Celery</i>	:	Seledri
<i>Corn</i>	:	Jagung
<i>Eggplants</i>	:	Terung
<i>Onion</i>	:	Bawang
<i>Parsnip</i>	:	Lobak
<i>Peas</i>	:	Sejenis biji kapri
<i>Potatoes</i>	:	Kentang
<i>Spinach</i>	:	Bayam
<i>Tomato</i>	:	Tomat

2. Dioven/*Baking*

<i>Eggplants</i>	:	Terung
<i>Squash</i>	:	Jenis timun Italy
<i>Onions</i>	:	Bawang
<i>Potatoes</i>	:	Kentang
<i>Sweet potatoes</i>	:	Ketela rambat, dll

3. Dimasak dengan sedikit air/kaldu dengan panas stabil /  
*Braising*

<i>Celery</i>	:	Seledri
<i>Cabbage</i>	:	Kol
<i>Onions</i>	:	Bawang
<i>Lettuce</i>	:	Daun slada
<i>Spring onions</i>	:	Bawang prei, dll

4. Digoreng/ditumis /*Frying & Sautéing*

<i>Eggplants</i>	:	Terung
<i>Squash</i>	:	Jenis timun Italy
<i>Tomatoes</i>	:	Tomat
<i>Parsley</i>	:	Peterseli
<i>Potatoes</i>	:	Kentang
<i>Sweet potatoes</i>	:	Ketela rambat
<i>Parsnip</i>	:	Lobak, dll

*F. Teknik-teknik penyelesaian pengolahan sayuran*

1. *Au Beurre* ( dalam mentega), sayuran yang direbus atau dikukus kemudian ditumis dengan mentega. Teknik ini cocok untuk jenis umbi dan daun.
2. *Aux Fines herbes* (dengan penambahan herb yang dicincang), sayuran yang ditumis dengan mentega ditambahkan dengan peterseli, drill dan mint
3. *Au Gratin* , sayuran yang sudah direbus, ditata, disiram dengan saus mornay, taburi keju parut selanjutnya diolah dengan cara di gratin. Sesuai untuk asparagus, chicore dan bunga kol.
4. *Au Veloute*, sayuran yang di blanch, dikukus dengan saus veloute. Sesuai untuk kol, buncis, kacang polong dan bayam.
5. *Al'anglaise*, sayuran dimasak dengan air garam, tiriskan lalu glaze dengan mentega, teknik ini sesuai untuk wortel, kacang polong, buncis seledri, asparagus dan bayam.
6. *A'la Crème*, sayuran yang dikukus dimasak dengan krim (dikentalkan dengan saus Bechamel dan krim) sesuai untuk wortel, kacang polong dan bayam.
7. *Ala Milanaise*, sayuran yang dikukus atau direbus ditaburi dengan keju permesan, tambahkan mentega selanjutnya di gratin. Sesuai untuk bunga kol, asparagus dan chicore.
8. *Ala Moelle*, sayuran dikukus dengan saus Bordelaise, siram/garnish dengan tulang sumsum, sesuai untuk fenchel.

9. Ala Polonaise, sayuran yang direbus disiram dengan tepung roti yang dicampur dengan mentega cair. Sesuai untuk asparagus dan buncis.
10. Braize au jus, jenis kol yang keras dimasak dengan lemak, bacon dan bawang bombay, isi dengan fond atau jus, rebus hingga matang.
11. Frying
  - a) *Frite* : sayuran digoreng langsung tanpa direbus
  - b) *Nature* : sayuran diiris tipis, dibasahi dengan krim atau susu, bumbui taburi terigu dan goreng
  - c) *En Fritot* : sayuran dimarinade dengan jeruk nipis, bumbui, celupkan dalam adonan tepung, goreng dalam lemak. Teknik ini sesuai untuk semua jenis jamur dan seledri
12. Glace, sayuran dikukus atau direbus dengan gula dan mentega, dimasak hingga cairan berkurang seperti sirup, atau bisa juga sayuran yang sudah dimasak dalam kaldu ditumis dengan mentega dan gula. Sesuai untuk wortel, kacang polong dan buncis.
13. Sauté, sayuran ditumis dengan sedikit minyak. Sesuai untuk sayuran buah seperti terong, zucchini dan tomat.
14. Puree, sayuran direbus atau dikukus.
  - a) Sayuran yang mengandung air seperti wortel, seledri dll dimasak dengan 1/3 kentang kemudian disaring dan deselesaikan dengan mentega.
  - b) Sayuran yang mengandung pati seperti kacang polong, buncis diolah dengan krim dan mentega dihaluskan menjadi puree.

## *G. Hidangan Sayur dan Sayuran Pada Menu Indonesia*

Ada beberapa hal yang membedakan antara sayuran pada menu asing maupun sayuran pada menu Indonesia. Perbedaan tersebut diantaranya adalah pada jenis, teknik olah maupun teknik penyajiannya. Namun demikian pada beberapa hal tetap mempunyai prinsip dan teknik yang sama misalnya teknik pengolahan sayuran yang baik/tepat dan teknik penyimpanannya.

Pada hidangan Indonesia dibedakan antara sayur dan sayuran. Sayur adalah suatu hidangan berkuah yang merupakan kelengkapan nasi. Namun demikian sayur dapat dimakan dengan atau tanpa nasi. Bahan utama yang digunakan adalah sayuran dan kacang-kacangan. Bahan cair yang dapat digunakan adalah air, kaldu dan santan. Untuk isi dapat ditambahkan bahan lain seperti daging, ayam atau produk makanan lain bukan sayuran. Sayuran adalah masakan atau hidangan yang berasal dari sayuran sebagai bahan pokok, tidak berkuah dan dapat digunakan sebagai pelengkap nasi.

Hidangan sayur dapat dikelompokkan menjadi dua kelompok besar yaitu:

1. Sayur yang menggunakan kuah air atau kaldu. Sayur jenis ini dapat digunakan sebagai hidangan pembuka seperti halnya sup pada hidangan asing, misalnya: sayur bening, sayur asam, sayur menir, sayur bence dll.
2. Sayur yang menggunakan kuah santan. Santan yang dipergunakan bervariasi dari yang encer/cair hingga yang kental. Jenis sayur ini adalah sayur lodeh, sayur bobor dll.

Hidangan sayuran dapat dikelompokkan menjadi tiga, yaitu:

1. Hidangan sayuran mentah. Contoh hidangannya antara lain: lalap mentah, karedok, asinan dan terancam.
2. Hidangan sayuran masak. Contoh hidangannya antara lain: lalap masak, urapan atau gudangan, pecel dan buntil.
3. Hidangan sayuran masak dan mentah. Contoh hidangannya antara lain: Gado-gado, rujak petis, rujak cingur, tahu guling, ketoprak.



Gambar. 13.2. Olahan hidangan sayuran  
(sebagai hidangan lauk dan sayur pada menu Indonesia dan sebagai hidangan pendamping pada menu asing)

#### *H. Resep – resep Olahan Sayuran*

Tabel. 13.1 *Buttered Spinach*

No.	Nama Bahan	Ukuran
1.	Bayam	1 kg
2.	<i>Garlic/bawang putih</i>	20 gr
3.	Mentega	50 gr
4.	Lada, garam, pala	
Cara membuat :		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Petik daun bayam, cuci lalu rebus setengah matang, tiriskan kemudian diiris kasar</li> <li>2. Panaskan mentega, saute garlic yang diiris kasar, tambahkan bayam dan bumbu-bumbu aduk rata</li> <li>3. Angkat dari api sajikan panas-panas sebagai hidangan pendamping</li> </ol>		

Tabel. 13.2 Assorted Vegetables

No.	Nama Bahan	Ukuran
1.	Lobak	150 gr
2.	Wortel	150 gr
3.	Bunga kol	150 gr
4.	Labu siam	150 gr
5.	Buncis	150 gr
6.	Mentega	100 gr
7.	Peterseli	20 gr
8.	Lada, garam	-

Cara membuat :

1. Sayuran dipotong macedoine (dadu), direbus secara tepisah mulai dari sayuran yang warnanya paling muda atau terang
2. Panaskan mentega, saute semua sayuran
3. Aduk perlahan, bumbui dengan lada dan garam
4. Angkat dari api taburi dengan peterseli yang telah dicincang halus.

Tabel. 13.3 Jardiniere Vegetables

No.	Nama Bahan	Ukuran
1.	Lobak	150 gr
2.	Wortel	150 gr
3.	Bunga kol	150 gr
4.	Labu siam	150 gr
5.	Buncis	150 gr
6.	Mentega	100 gr
7.	Peterseli	20 gr
8.	Lada, garam	-

Cara membuat :

1. Sayuran dipotong jardiere, direbus secara tepisah mulai dari sayuran yang warnanya paling muda atau terang
2. Panaskan mentega, saute semua sayuran
3. Aduk perlahan, bumbui dengan lada dan garam
4. Angkat dari api taburi dengan peterseli yang telah dicincang halus.

Tabel. 13. 4 *Cauli Flower Mornay*

No.	Nama Bahan	Ukuran
1.	Bunga kol	½ kg
2.	<i>Bechamel sauce</i>	5 dl
3.	Keju	40 gr
4.	<i>Butter</i>	30 gr

Cara membuat :

1. Cuci bunga kool yang telah dipetik dengan air yang mengalir
2. Rebus dengan air gara, dengan api kecil sampai ¾ matang, kemudian tiriskan
3. Bentuk menjadi bulat dengan bantuan ladle
4. Letakkan cauli flower yang telah dicetak pada *gratin dish* atau *roasting tray*
5. Siram dengan bechamel sauce secara merata
6. Taburkan keju parut dan *melted butter*
7. Letakkan pada salamander sebentar hingga berwarna kecoklatan, siap digunakan sebagai hidangan pendamping

Tabel. 13.5 .*Ratatouille Nicoise*

No.	Nama Bahan	Ukuran	Potongan
1.	Bawang bombay	200 gr	Paysane 2 cm
2.	Bawang putih	20 gr	Chopped
3.	Cabai hijau	200 gr	Paysane 2 cm
4.	Terung	300 gr	Macedoine 2 cm
5.	Labu siam	400 gr	Macedoine 2 cm
6.	<i>Tomato concase</i>	600 gr	
7.	Lada, garam		
8.	<i>Thyme, oregano</i>		
9.	Minyak salad		
10	Parsley	20 gr	

Cara membuat :

1. Semua sayuran disaute, kecuali tomat, aduk terus hingga layu, bumbui dengan lada dan garam secukupnya
2. Tambahkan tomat, *thyme, oregano*, aduk hingga rata
3. Tutup sauce pan dan simmer
4. Periksa kembali rasa dan bumbunya
5. Angkat dari api dan taburi dengan *chopped parsley*, siap untuk disajikan

Tabel.13.6 *Vichy Carrot*

No	Nama Bahan	Ukuran	Potongan
1.	Wortel	800 gr	<i>Vichy</i>
2.	Mentega	20 gr	
3.	Bawang bombay	20 gr	<i>chopped</i>
4.	Garam, lada		
5.	Parsley	10 gr	
6.	Air	4 dl	

Cara membuat :

1. Panaskan *butter* dalam *sauce pan*
2. masukkan *chopped onion* dan aduk
3. Masukkan wortel, aduk rata, tuangi dengan air, masak dengan api kecil
4. Tutup dengan kertas minyak yang telah diberi lubang –lubang pada permukaannya
5. Turunkan dari api, tiriskan dan taburi *chopped parsley*

Tabel. 13.7 Sayur Menir

No.	Nama Bahan	Ukuran	Keterangan
1.	Bayam	3 ikat	Bersihkan, cuci, potong-potong pertangkai
2.	Jagung muda	3 buah	Kupas, cuci potong-potong pendek /disisir
3.	Oyong /trememes	2 buah	Kupas, cuci, potong membulat
4.	Bawang merah	5 buah	Kupas, cuci, potong halus
5.	Temu kunci	2 ruas jari	Kupas, cuci, memarkan
6.	Air	5 gelas	
7.	Gula pasir	1 sdm	
8.	Garam	1 $\frac{1}{2}$ sdt	

Cara membuat :

1. jerangkan air , masukkan bumbu-bumbu dan jagung muda, rebus sampai jagung matang/lunak
2. Masukkan bayam dan oyong/trememes, masak sebentar dan warna masih segar.
3. Cicipi /perbaiki rasanya, angkat dari perapian. Keluarkan temu kunci dari panci.
4. Sayur menir siap dihidangkan.

Tabel. 13.8 Trancam

No.	Nama Bahan	Ukuran	Keterangan
1.	Ketimun	2 buah	Cuci, kupas, iris-iris tipis
2.	Kacang panjang	25 gr	Cuci, iris halus
3.	Daun pepaya muda	50 gr	Cuci, iris halus
4.	Daun kemangi	1 ikat	Cuci, petik pertangkai
5.	Kol/kobis	100 gr	Cuci, iris halus
6.	Petai cina	25 gr	Kupas dari kulitnya
7.	Tauge pendek	50 gr	Cuci, tiriskan
8.	Kelapa sedang	½ butir	Parut memanjang
9.	Bawang putih	15 gr(2 siung)	Kupas
10.	Kencur	½ ruas jari	Cuci, kupas
11.	Terasi	½ sdt	
12.	Garam	1 sdt	
13.	Gula jawa	1 sdm	
14.	Cabe merah	2 buah	
15.	Daun jeruk purut	3 lembar	
Cara membuat :			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Haluskan bumbu-bumbu : bawang putih, kencur, terasi, garam, gula jawa, cabe merah dan daun jeruk purut.</li> <li>2. Campur bumbu yang telah dihaluskan pada parutan kelapa .</li> <li>3. Campurkan dengan sayuran yang sudah diiris halus, cicipi/perbaiki rasanya.</li> <li>4. Sajikan.</li> </ol>			

Tabel. 13.9 Sayur Asam

NO.	Bahan	Ukuran	Keterangan
1.	Kacang panjang	10 gr	Cuci, potong-potong 2-3 cm
2.	Labu siam	100 gr	Cuci,kupas, potong kotak-kotak
3.	Jagung muda	2 buah	Cuci, potong-potong 1 jadi 5 bag.
4.	Kacang tanah	100 gr	
5.	Tomat	1 buah	Cuci, potong-potong
6.	Daun mlinjo (So)	100 gr	Cuci
7.	Kaldu	2 ½ liter	
8.	Bawang merah	50 gr	Kupas, cuci, iris halus memanjang/haluskan
9.	Bawang putih	30 gr	Kupas, cuci, iris halus memanjang/haluskan
10.	Asam	15 gr	Rendam dengan sedikit air
11.	Cabe Hijau/merah	15 gr	Cuci, potong-potong 1 ½ - 2 cm
12.	Garam	1 ½ sdm	
13.	Gula pasir	1 sdm	
Cara membuat :			
1.	Panaskan kaldu, masukkan bumbu-bumbu, jagung muda , biarkan sampai jagung lunak		
2.	Masukkan kacang tanah, kalau sudah setengah masak, masukkan sayuran menurut tingkatan masaknya.		
3.	Terakhir masukkan air asam, cicipi/perbaiki rasanya, turunkan dari perapian.		
4.	Sayur asam siap disajikan. Perbandingan antara isi dan kuah 1:2		

Tabel.13.10 Ca Kangkung

NO.	Bahan	Ukuran	Keterangan
1.	Kangkung	400 gr	Dipotong-potong
2.	Ebi	25 gr	Disangrai, dihaluskan
3.	Daun salam	2 lembar	
4.	Lengkuas	2 cm	
5.	Kaldu	250 ml	
<b>Bumbu Halus:</b>			
	Cabe merah	4 buah	
	Bawang merah	3 buah	
	Bawang putih	3 siung	
	Garam	½ sdt	

Cara membuat :

1. Tumis bumbu halus, daun salam dan lengkuas sampai matang
2. Tambahkan kangkung, sduk hingga layu
3. Tambahkan ebi, aduk rata
4. Tuang kaldu, masak sampai matang
5. Ca kangkung siap disajikan

### 1. Telur

Telur merupakan bahan makanan bergizi tinggi karena kandungan proteinnya yang sempurna, vitamin A, thiamin, riboflavin dan juga mengandung vitamin D. Vitamin D dari telur merupakan penyumbang terpenting bagi tubuh, karena bahan makanan lainnya umumnya mempunyai kandungan vitamin D yang rendah.

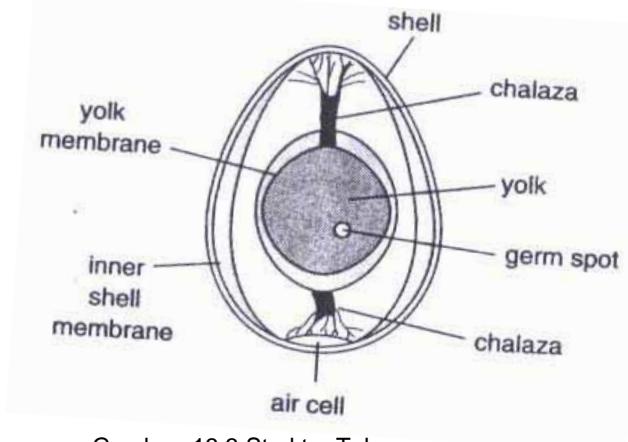
Jika dibandingkan dengan daging pemakaian telur dalam menu Indonesia jauh lebih luas. Telur dapat dibuat berbagai jenis makanan, selain disajikan dalam bentuk telur rebus dan telur goreng.

Telur yang dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia umumnya berasal dari unggas yang diternakkan. Jenis yang paling banyak dikonsumsi adalah telur ayam, itik (bebek), dan puyuh. Telur penyu, kalkun, angsa, merpati, dan telur unggas peliharaan lainnya belum maksimal dimanfaatkan karena produksinya sedikit. Telur-telur yang lebih kecil seperti telur ikan kadang juga digunakan sebagai campuran dalam hidangan (kaviar). Selain itu dikonsumsi pula juga telur yang berukuran besar seperti telur burung unta (Kasuari) ataupun ukuran sedang, misalnya telur penyu.

### J. Struktur Fisik Telur.

Telur mempunyai bentuk fisik bulat sampai lonjong dengan ukuran yang berbeda-beda, tergantung jenis hewan, umur dan sifat genetiknya. Telur tersusun atas tiga bagian yaitu kulit telur, putih telur dan kuning telur.

- 1) Kulit telur; Mempunyai kulit yang keras yang tersusun dari garam-garam organik. Pada bagian permukaan kulit terdapat pori-pori. Pada telur yang masih baru, pori-pori masih dilapisi kutikula yang terdiri dari 90% protein dan sedikit lemak yang berfungsi mengurangi penguapan air dan mencegah masuknya mikroba.
- 2) Putih telur; Terdiri dari 40% putih telur encer dan 60% lapisan putih telur kental. Bagian putih telur tidak tercampur dengan kuningnya karena adanya *kalaza* yang mengikat bagian kuning telur dan membran *vitelin* yang elastis .
- 3) Kuning telur; Merupakan bagian yang paling penting dari telur, sebab pada bagian ini terdapat embrio hewan. Pada bagian kuning telur paling banyak terdapat zat-zat gizi, yang sangat penting bagi perkembangan embrio.



Gambar. 13.3 Struktur Telur

### K. Nilai Gizi Telur

Sebagai bahan makanan, telur mempunyai beberapa kelebihan. Telur mengandung semua zat gizi yang diperlukan tubuh, rasanya enak, mudah dicerna, menimbulkan rasa segar dan kuat pada tubuh, serta dapat diolah menjadi berbagai macam produk makanan. Zat-zat gizi yang ada pada telur sangat mudah dicerna dan dimanfaatkan oleh tubuh.

Telur itik, protein lebih banyak terdapat pada bagian kuning telur, 17 persen, sedangkan bagian putihnya 11 persen. Protein telur terdiri dari *ovalbumin* (putih telur) dan *ovavitelin* (kuning telur). Protein telur mengandung semua asam amino esensial yang dibutuhkan tubuh untuk hidup sehat.

Pada suatu penelitian dengan menggunakan tikus percobaan, diketahui bahwa telur mempunyai nilai kegunaan protein (*net protein utilization*) 100 persen, bandingkan dengan daging ayam (80%) dan susu (75%). Berarti jumlah dan komposisi asam aminonya sangat lengkap dan berimbang, sehingga hampir seluruh bagiannya dapat digunakan untuk pertumbuhan maupun penggantian sel-sel yang rusak.

Hampir semua lemak dalam sebutir telur itik terdapat pada bagian kuningnya, mencapai 35 persen, sedangkan di bagian putihnya tidak ada sama sekali. Lemak pada telur terdiri dari trigliserida (lemak netral), fosfolipida (umumnya berupa lesitin), dan kolesterol.

Fungsi trigliserida dan fosfolipida bagi tubuh adalah sebagai sumber energi, satu gram lemak menghasilkan 9 kilokalori energi. Lemak dalam telur berbentuk emulsi (bergabung dengan air), sehingga menjadi lebih mudah dicerna, baik oleh bayi, anak-anak, maupun golongan lanjut usia.



Gambar: 13.4 Telur ayam negeri, telur bebek dan telur ayam kampung

### *L. Teknik Memilih Telur*

Ada beberapa teknik dalam memilih telur yang masih baik yaitu:

1. Kulit telur masih baik dan tidak retak
2. Jika dilihat/diteropong di sinar matahari, telur tampak jernih.
3. Telur akan tenggelam jika dimasukkan ke dalam air
4. Telur tidak berbunyi jika digoyang-goyang
5. Kuning telur masih bulat dan terletak di tengah-tengah
6. telur tidak mengeluarkan bau yang tidak sedap.

Sedangkan telur yang sudah tersimpan lama , ruang udaranya akan semakin besar akibat berkurangnya kadar air dalam telur. Putih telur akan berangsur-angsur mencair yang kemudian diikuti oleh bagian kuning sehingga bagian putih dan bagian merah akan menjadi satu. Selanjutnya telur akan mengeluarkan bau busuk dan ringan.



Gambar. 13.5 Telur yang masih segar

### *M. Penentuan Kualitas Telur*

1. Penentuan berdasarkan berat dan ukurannya
  - a) Golongan telur besar sekali, berat telur di atas 60 gram (*ekstra large*)
  - b) Golongan telur besar, apabila berat telur rata-rata 54 gram atau 50-60 gram
  - c) Golongan telur medium, berat rata-rata telur 47 gram atau 40-50 gram
  - d) Golongan telur kecil, berat telur kurang dari 40 gram
2. Penentuan berdasarkan kebersihannya
  - a) Kelas mutu 1, kulit telur tidak retak atau pecah, penampakannya bersih dan tidak ada kotoran atau noda
  - b) Kelas mutu 2, yaitu telur yang kulitnya retak dan kenampakannya kotor

- c) Kelas mutu 3, yaitu telur yang kulitnya retak, tetapi isinya belum keluar
- d) Kelas mutu 4, yaitu telur yang kulitnya sudah pecah dan sebagian isinya keluar.

#### *N. Prinsip Dasar Memasak Telur*

- 1) Albumin telur larut dalam air
- 2) Albumin, globulin dan ovovitellin larut dalam air garam
- 3) Telur beku dalam panas
- 4) Telur yang dimasak dalam panas rendah, cenderung mempunyai hasil yang lebih lunak
- 5) Panas tinggi memperkuat pembekuan protein telur
- 6) Memasak telur terlalu lama dalam panas rendah menghasilkan telur yang keras dan kering.

#### *O. Metode Memasak Telur*

Pengolahan telur dapat menggunakan panas kering, panas minyak maupun panas basah. Beberapa metode pengolahan yang sering digunakan adalah:

- 1. Metode pengolahan telur utuh: minyak sedikit (*shallow fat*), minyak banyak (*deep frying*), rebus setengah matang (*soft boiling*) rebus matang (*boiling for shelling*), dipecah dan rebus dalam air yang diberi bumbu cuka dan garam (*poaching*) dan panggang (*baking*).
- 2. Pengolahan telur utuh untuk berbagai kegunaan yaitu: sebagai dasar *saus*, sebagai *garnish*, sebagai *appetizer*, macam-macam olahan telur seperti: telur bumbu bali, telur bumbu rujak, kalio telur, telur mata sapi, dadar telur dan sebagainya.
- 3. Pengolahan telur antara putih dan kuning telur dicampur menjadi satu, seperti: omellete, scramble, orak-arik dan sebagainya.

Dasar pemasakan telur sebenarnya sangat sederhana, yang perlu diperhatikan disini adalah menghindari penggunaan suhu terlalu tinggi dan waktu terlalu lama. Hal ini karena protein telur akan terkoagulasi dan menjadi keras.

Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam mengolah telur antara lain:

- 1) Sebelum diolah, keluarkan telur dari kulkas dan diamkan 30 menit. Jangan langsung merebus telur langsung dari kulkas karena telur biasanya akan retak.
- 2) Jika Anda ingin membuat adonan kue, jangan memecahkan telur langsung ke dalam adonan. Ini untuk menghindari ternyata telur sudah busuk.
- 3) Pada pembuatan *poached egg* (telur rebus tanpa kulit), gunakan telur baru karena kuning telur akan berada di tengah dan putih telurnya tidak menyebar ketika di rebus.
- 4) Tambahkan dua sendok makan susu tawar cair pada setiap dua butir telur untuk *omelette* atau orak-arik. Penambahan susu akan menjadikan omelette lebih lembab dan gurih.
- 5) Jika menghendaki telur setengah matang, rebus telur 5-6 menit dihitung dari pertama telur dimasukan di dalam air mendidih.
- 6) Telur matang lembut, yaitu bagian putih sudah mengeras dan bagian kuning berwarna kuning dan masih lembut. Diperlukan waktu memasak 8- menit dihitung dari waktu pertama telur dimasukan ke dalam air mendidih.
- 7) Telur matang keras, bagian putih dan kuningnya sudah mengeras. Diperlukan waktu merebus 10-12 menit dihitung dari mulainya telur dimasukan ke dalam air mendidih.

#### P. Metode Memecahkan Kulit Telur

- 1) Pecah setiap telur secara terpisah kedalam sebuah mangkok kecil untuk mengecek apakah telur tersebut masih segar sebelum dimasukan dalam mixer.
- 2) Cara paling mudah ialah dengan memegang terlur tersebut dengan tangan kiri, kemudian ketuk dengan pisau, lalu memasukan ibu jari dalam pecahan tersebut
- 3) Pecahkan telur, terpisah sebelum digabungkan dengan adonan / campuran lain
- 4) Jika putih dan kuning telur ingin dipisahkan, balikan kuning telur secara hati-hati dari kulit telur yang tinggal setengah, bergantian dari tangan kiri ke tangan kanan sampai putih telur jatuh semua ke dalam mangkok.

**Contoh pengolahan telur**

1. Mengolah telur cepat dengan menggunakan sedikit minyak
  - a. Panaskan minyak, mentega atau butter
  - b. Pecahkan telur, satu, dua atau tiga butir
  - c. Basting telur tersebut dengan minyak, mentega atau butter
  - d. Tutup pancinya/wajan
  - e. Sajikan dengan garam dan merica
2. Mengolah telur yang diselesaikan dengan di oven
  - a. Letakkan *gratin dish* dalam oven
  - b. Beri minyak, mentega atau butter secukupnya , pecahkan telur ke dalamnya
  - c. Masak selama 1 menit
  - d. Beri cream secukupnya sampai permukaan telur tertutup
  - e. Oven dengan suhu di bawah 180 derajat selama 4-5 menit
  - f. Angkat dan sajikan bila permukaannya sudah merata.
  - g. Sajikan dalam keadaan panas
3. Mengolah telur dengan direbus
  - b. Masak telur sampai terendam dalam air
  - c. Ketika telur telah masak, masukkan ke dalam air dingin
  - d. Pecahkan kulit telur
  - e. Kupas
4. Mengolah telur dadar atau omellete
  - a. Pecahkan dua butir telur dalam mangkuk dan tambahkan dua senduk makan susu
  - b. Beri garam dan merica
  - c. Kocok pelan-pelan
  - d. Cairkan dua senduk makan mentega pada wajan, biarkan panas tetapi tidak berasap
  - e. Tuangkan telur, angkat dengan sotil di bawah bagian yang belum kering secara melingkar
  - f. Jika menghendaki telur dadar atau omellete dengan isi, apabila telur sudah lembek tambahkan isi dan gulung dengan menggunakan sotil. Dapat juga isi dicampur sekaligus dengan telur sejak dari awal proses.
  - g. Angkat dan sajikan

### *Q. Fungsi Telur dalam Pengolahan*

Telur mempunyai sifat fungsional yang sangat berperanan dalam proses pengolahan :

- 1) Daya Buih; Cara untuk mendapatkan busa dengan pengocokan. Protein yang terdapat pada putih telur berperanan dalam pembentukan buih disebut *ovalbumin*, *ovomusin* dan *ovoglobulin*. (Nugraheni, 2005). Ovalbumin membentuk buih yang kuat, ovomusin membentuk lapisan film tidak larut dalam air dan menstabilkan buih, sedangkan ovoglobulin dapat meningkatkan viskositas (kekentalan), memperkuat penyebaran gelembung udara dan melembutkan tekstur buih yang dihasilkan. Daya buih ini sangat dibutuhkan untuk pengolahan cake, puding atau hidangan lain yang membutuhkan pengembangan.
- 2) Daya Emulsi; Emulsi adalah campuran antara dua jenis cairan yang secara normal tidak dapat tercampur. Kuning telur merupakan emulsi minyak dalam air. Penerapan daya emulsi ini yang paling banyak digunakan pada pengolahan saus minyak yaitu *mayonaise* dan *holandaise*.
- 3) Pemberi Warna; Warna kuning didapatkan dari kuning telur yaitu pigmen xantofil, luten, beta karoten dan kriproxantin. ( Nugraheni, 2005). Warna dari kuning telur dimanfaatkan dalam beberapa produk kue, saus atau es krim.

Berdasarkan sifat fungsionalnya, maka telur digunakan dalam pengolahan sebagai pembentuk struktur, pengembang, pengemulsi, pemberi warna, dan pemberi rasa.

### *R. Penyimpanan Telur*

Penyimpanan telur pada dasarnya dilakukan untuk mencegah terjadinya penguapan air. Misalnya penyimpanan telur dapat dilakukan dengan jalan merendam telur dalam air kapur (ciran kalsium hidroksida) dan dalam air kaca (cairan natrium silikat). Penyimpanan telur dengan cara ini pori-pori pada kulit telur akan tertutup dan pH larutan yang tinggi akan menghambat pertumbuhan mikroorganisme.

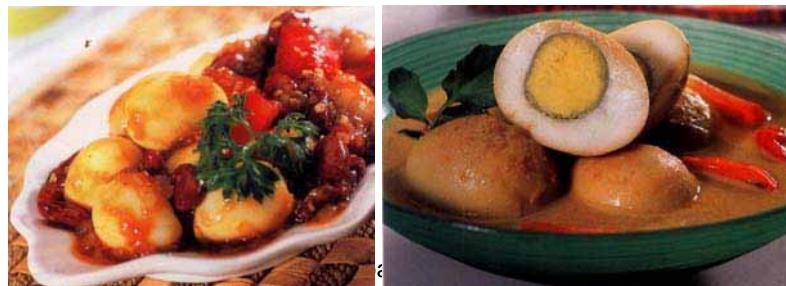
Selain itu penyimpanan telur juga dapat dilakukan melalui pembekuan atau pengeringan. Cara penyimpanan ini lebih mudah dan telur lebih tahan lama asalkan disimpan di tempat penyimpanan yang suhunya selalu di bawah 20 derajat celsius.

Selama proses penyimpanan, telur dapat mengalami beberapa perubahan yang dapat menurunkan mutu dan kesegarannya. Perubahan yang dapat terjadi antara lain:

- 1) Penurunan berat telur, yang disebabkan oleh penguapan air dan sebagian kecil oleh keluarnya CO<sub>2</sub>, NH<sub>3</sub>, N<sub>2</sub> dan kadang-kadang H<sub>2</sub>S.
- 2) Bertambahnya diameter kantung udara. Kantung udara terbentuk diantara membran kulit luar dan membran kulit dalam. Dengan demikian selama proses penyimpanan volume ruang udara akan meningkat.
- 3) Pergeseran; Pada telur segar posisi kuning telur ditengah, makin lama penyimpanan posisi kuning telur akan bergeser ke pinggir, bahkan semakin lama telur disimpan kuning telur akan pecah yang disebabkan pecahnya membran *vitelin* karena penurunan elastisitasnya dan penurunan kekentalan putih telur.
- 4) Penurunan grafik telur; Telur apabila disimpan terlalu lama akan melayang dalam air, hal ini disebabkan karena meningkatnya ukuran kantung udara.
- 5) Perubahan bau, aroma dan rasa.  
Peningkatan jumlah putih telur, karena pergeseran air dari albumin ke kuning telur.

Adanya beberapa perubahan yang dapat terjadi selama penyimpanan, maka beberapa hal yang dianjurkan antara lain:

- 1) Menyimpan telur sebaiknya di dalam almari pendingin. Daya simpan telur di suhu ruang adalah 8 hari sedangkan di dalam kulkas bisa bertahan hingga 3 minggu. Setelah ini, kualitas telur akan menurun.
- 2) Walaupun isi telur tersimpan di dalam cangkang, pori-pori kulit telur tetap bisa menyerap aroma dari luar. Karenanya, simpan telur tidak berdekatan dengan bahan pangan berbau tajam, seperti ikan, durian dan terasi.
- 3) Simpan telur di dalam rak dan balik setiap 2 hari sekali. Ini untuk menjaga kualitas telur tetap baik dan kuning telur tetap di tengah.



Gambar. 13.6. Olahan telur pada hidangan Indonesia



Gambar. 13.7. Olahan telur pada hidangan Asing

*S. Evaluasi:*

1. Apa fungsi sayuran pada hidangan asing maupun hidangan Indonesia?
2. Sayuran dapat dibedakan menurut jenis asalnya sebutkan dan masing-masing berikan contohnya?
3. Apa saja yang perlu diperhatikan pada proses pengolahan sayuran?
4. Bagaimana cara /teknik memilih telur yang baik?
5. Jelaskan mengapa dalam pengolahan telur sebaiknya tidak menggunakan panas tinggi?

## **BAB XIV**

### **MENYIAPKAN DAN MENGOLAH UNGGAS DAN KARI**

#### **A. Pengertian Unggas**

Pada umumnya unggas yang dipergunakan dalam pengolahan adalah ayam, itik, kalkun, angsa dan bermacam-macam burung. Secara esensial komposisi unggas pada umumnya sama dengan daging yaitu : air 75% dari jaringan otot, protein 20% dari jaringan otot, lemak 5% dari jaringan otot dan elemen-elemen lain.

Umur binatang merupakan faktor yang paling menentukan dalam pemilihan unggas, umur ini pula yang menentukan metode pengolahan unggas. Unggas muda lebih lunak, karena itu dapat diolah secara panas kering, sedang unggas yang tua memerlukan pengolahan pelan dan panjang, karena itu cocok digunakan pengolahan secara panas basah.

#### **B. Klasifikasi Unggas**

##### **1. Ayam**

- a. *Poussin*, ayam yang berumur 4-6 minggu, digunakan untuk roasting dan grilling.
- b. *Pouter rein*, jenis broiler yang dagingnya masih empuk dan biasanya dibakar dalam oven, digunakan untuk *roasting*, *grilling*, *sautē*, *casserole dish*, *supreme*, dan *pie*.
- c. *Pouarde*, ayam yang sudah besar, digunakan untuk *roasting*, *broiling*, dan *galantine*.
- d. *Chapon*. ayam pedaging dan mengandung banyak lemak, digunakan untuk roasting.

Kriteria ayam yang baik adalah:

- a. Mempunyai badan yang besar dan montok.
- b. Tulang dada masih mempunyai tulang rawan.
- c. Dagingnya segar.
- d. Kulit segar, putih rata, dan ada yang kemerah meraban.
- e. Ayam yang tua mempunyai sisik di kaki dan mempunyai taji.
- f. Ayam tidak mengantuk dan berpenyakit.
- g. Memiliki mata yang segar dan cerah.

## **2. Angsa (Goose)**

- a. *Gooseling* (angsa muda)  
Umur : 3-5 bulan  
Berat : 2-3 kg  
Kegunaan : dipanggang (*roasting*), direbus
- b. *Goose* (angsa dewasa)  
Umur : 6-9 bulan  
Berat : 3-7 kg  
Kegunaan : Pot roasting, boiling

## **3. Kalkun (Turkey)**

Di Indonesia kalkun hanya sebagai binatang peliharaan, sedangkan dinegara barat dijual dalam bentuk dibekukan yang siap untuk di oven.

- a. *Young Turkey* (Kalkun Muda)  
Umur : 3-4 bulan  
Berat : 2-3 kg  
Teknik olah : dipanggang (*roasting*), digoreng (*Frying*)
- b. *Yearling Turkey* (Kalkun dewasa)  
Umur : 5-7 bulan  
Berat : 4-7 kg  
Teknik Olah : dipanggang (*roasting, grilling*)
- c. *Large Turkey* (Kalkun)  
Umur : >10 bulan  
Berat : >8kg  
Teknik Olah : *Boiling* dan *stewing*

## **4. Itik**

Budidaya itik biasanya hanya diambil telurnya saja, tetapi tidak menutup kemungkinan itik dipotong dijadikan daging itik. Macam-macam itik diantaranya: bebek jawa, bebek alabio, bebek bali, bebek manila, bebek peking dan lain-lain.

## **5. Burung Merpati**

Burung merpati atau burung dara yang digunakan biasanya burung dara yang masih muda. Digunakan untuk masakan-masakan tionghoa, berupa masakan tim atau burung dara goreng.

## **C. Kualitas Unggas**

Kualitas unggas yang baik ditentukan oleh:

1. Bagian daging lebih banyak dari pada bagian lainnya.
2. Tekstur daging lembut.
3. Bagian dada tampak berisi.
4. Bagian paha tidak keras.
5. Aroma segar
6. Karkas utuh

#### **D. Persiapan Pengolahan Unggas**

Cara menyiapkan dan membersihkan unggas sama pada setiap jenis unggas Untuk menyiapkan unggas diperlukan tempat kerja yang khusus dan alat kerja tersendin, Gunakan apron dari karet atau plastik, bersihkan dan desinfeksikan peralatan kerja setelah habis bekerja untuk menghindari bahaya adanya salmonella.

1. Beberapa perlakuan awal yang dapat dilakukan pada unggas:
  - a. Menghilangkan bulu; Bulu yang halus dan kasar dibersihkan dengan pisau.
  - b. Membersihkan bulu-bulu kecil; Diletakkan di atas api hingga hilang.
  - c. Menghilangkan leher ; Potong bagian belakang leher, potong hingga dada, kulit leher harus tetap ada, hilangkan sisa bagian kepala.
  - d. Menghilangkan kaki; Potong kaki sebelum pergelangan. Pada kalkun urat harus ditarik terlebih dahulu
  - e. Mengambil bagian dalam ; Potong bagian usus, 2-3 cm hingga sampai bagian dada, jangan memotong terlalu dalam, keluarkan paru-paru dan hati melalui leher dengan menggunakan jari telunjuk, sesudah itu bagian lemak usus dikeluarkan terlebih dahulu, sesudah itu perut dan semua jeroan ditarik ke luar.
  - f. Mencuci; Cuci dan bersihkan bagian dalam dan luar kemudian keringkan.
  - g. Mengikat dan melipat; Ikat dan bentuk sebelum dimasak.
2. Mengikat tanpa jarum
  - a. Buat ikatan di bawah lubang usus, silangkan di atas paha.
  - b. Ujung tali diletakan pada bagian paha, letakan ayam pada satu sisi, tali ditarik di atas sayap.
  - c. Kulit leher menutupi ujung leher, ikat dengan tali
  - d. Kedua ujung tali ditarik kencang di bagian sisi sayap yang lain dan ikat
3. Mengikat dengan jarum
  - a. Kulit leher menutupi ujung leher, tusukkan jarum melalui sayap dan bagian punggung.
  - b. Tusukkan yang keluar ditusukkan melalui sayap kedua.
  - c. Tekan paha, tusuk-tusuk melalui kulit perut.
  - d. Tusukan yang keluar melalui paha bagian belakang.
  - e. Ayam dibentuk lagi setiap ujung ditarik kencang dan ikat.

4. Mengikat kaki

Ayam untuk sup dimasak, ayam panggang biasanya tidak diikat:

- a. Bagian kanan dan kin perut dilubangi
- b. Lipat kaki dan masukkan ke dalam lubang

5. Mengikat dua kali untuk unggas yang besar (angsa, bebek, kalkun)

- a. Ditusuk malaiui bagiait tengah pergelangan pada paha.
- b. Tusuk kedua bagian sayap yang dilipat ke belakang dan ikat.
- c. Kedua paha dirapatkan lalu tusukan melalui bagian belakang paha melewati bagian perut lalu ikat

### E. Teknik Memotong Ayam atau Unggas

Teknik memotong unggas terlebih dahulu harus mengetahui bagian-bagiannya. Pengetahuan anatomi dan pengenalan kerangka sangat dibutuhkan sebelum memotong ayam menjadl bagian tertentu, tujuannya adaiah membuat potongan yang tepat, mengurangi trimming atau serpihan daging yang mungkin masih melekat pada tulang dan mempercepat proses pemotongan. Berikut ini proses pemotongan unggas berdasarkan teknik olah.

1. Memotong unggas berdasarkan teknik olah ***Roasting***

- a. Singeing, membakar bulu-bulu halus yang masih tersisa
- b. Potong winglet dan kaki kira-kira 1 cm di bawah lutut
- c. Potong tulang leher, dan tinggalkan jelambir kulit leher kira-kira 3 cm dari pangkal leher
- d. Baringkan ayam pada cutting board dan patahkan persendian paha dan punggung dengan jalan menekan pelan-pelan.
- e. Tusukkan jarum dan benang melalui :  
kaki→kaki→sayap→jelambir→pangkal→eher sayap
- f. Letakkan ayam dengan punggung menghadap bawah pada *cutting board*.
- g. Tekan kaki ke depan sehingga dada tampak lebih besar, kemudian ikatkan kedua ujung benang kuat-kuat.

Catatan : Perlakuan awal sebelum *trussing* bagian dalam diberi garam, dan *stuff* dengan dressing

**2. Memotong unggas berdasarkan teknik olah *Grilling***

- a. *Singeing*
- b. Potong *winglet* dan kaki
- c. Potong tulang belakang, dapat dilakukan dari dalam rongga badan maupun dari luar
- d. Buka dan ratakan kedua belah bagian dada
- e. Buat torehan kecil pada kulit seukuran lutut ayam
- f. Masukkan ujung lutut ke dalam tarehan tadi sehingga paha melekat pada dada sehingga aman pada waktu dimasak

Contoh menu:

- *Griled Chiken American Style*
- *Grilled Chiken Devil Sauce*

**3. Memotong unggas berdasarkan teknik olah *Sauting***

- a. *Singeing*
- b. Potong *winglet* dan kaki
- c. Potong dan pisahkan paha dari badan melalui sela paha dan badan
- d. Potong dan pisahkan tulang belakang dari bagian dada
- e. Pisahkan dada menjadi dua melalui saiah satu sisi tulang dada
- f. Potong masing-masing belahan dada menjadi sama berat, sehingga akhirnya menjadi 4 potong daging dada
- g. Potong masing-masing kaki menjadi dua melalui persendian paha menjadi paha bagian atas dan paha bagian bawah

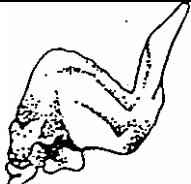
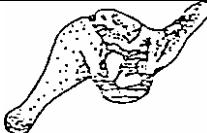
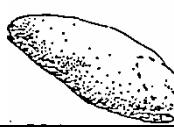
**4. Memotong unggas berdasarkan teknik olah *Supreme***

- a. *Singeing*
- b. Potong dan pisahkan kaki dari badan melalui sela paha dan badan
- c. Kuliti bagian dada
- d. Keluarkan tulang canggah (*wing bond*)
- e. Potong *winglet* dan kuliti sayap yang tersisa pada badan
- f. Potong dan pisahkan daging dada dari tulang dada

**5. Memotong unggas berdasarkan teknik olah *Stewing***

- a. Potong carcass menjadi 12 potong
- b. Pisahkan dua sayap dari tubuhnya, potong paha, persendian kaki, potong menyilang carcass dari tulang dada sepanjang tulang rusuk.
- c. Pisahkan dada dari tulangnya

**F. Nama-nama Potongan Carcas antara lain :**

	
1. Wings	2. Thigh
	
3. Meat Attached	4. Drumstick
	
5. Supreme	Breast

Gambar 14.1. Potongan Carcas

**G. Cara Penyimpanan Uggas**

Untuk menjaga kualitas unggas, maka ada beberapa hal yang perlu diperhatikan pada waktu penyimpanan, antara lain:

1. Uggas perlu dibersihkan dan dicuci sebelum disimpan.
2. Simpan dalam ruang pendingin (*refrigerator*) bila masa simpan tidak lama dan unggas akan segera digunakan. Simpan dalam ruang pembeku (*freezeer*) jika unggas disimpan untuk waktu yang lama dan belum digunakan.

## H. Macam-macam hidangan unggas

### Hidangan Ayam (*Chicken Dishes*)

- a) *Rotisserie Chicken* : Seekor ayam utuh, dibumbui, dilakukan pengikatan pada kaki dan sayap (*trussing*) dipanggang, sambil terus lakukan *basting* dengan lemak ayam.
- b) *Chicken Chorizo*: *Braised chicken* dengan rasa bawang, dengan tambahan potongan ham, *spanish sausage* dan disajikan bersama *sweet sour sauce*.
- c) *Stir Fried Chicken and Mushroom*: Sauté ayam yang telah di iris-iris, bumbui dengan jahe, kecap, tambahkan seledri, cabe hijau, jamur, *simmer* dengan *chicken stock* sampai empuk.
- d) *Barbequed Roast Chicken*: *Basting Roast Chicken* dengan *barbequed sauce* selama pemanggangan.
- e) *Fried Chicken with Parsley*: Ayam dibumbui, lumuri dengan tepung, goreng dengan minyak sedang sampai krispi. Sajikan dengan *parsley sauce*.
- f) *Chicken Maryland*: Merupakan salah satu makanan tradisionalnya kontinental. Ayam dipanir, digoreng sampai krispi, disajikan dengan *Banana Fried* dan *Corn Fritture*.
- g) *Tandoory Chicken* : Ayam dimarinade dalam *yoghurt*, bumbu dan *lemon juice*, kemudian *grill*, atau dibakar langsung di atas api.
- h) *Chicken Vol-Au Vent*: Adonan pastry berbentuk sumur (*Vol-au-vent cases*) diisi dengan daging ayam dan sayuran yang dicampur dengan saus.
- i) *Crunchy Drumstick*: Paha ayam bawah (*drum stick*) di marinade dalam *lemon juice*. Lumuri dengan tepung dan goreng sampai krispi dan kecoklatan.
- j) *Chicken Kiev* : Dada ayam yang ditipiskan, diisi dengan saus *matre*, gulung atau semat, masukan pada kocokan telur, panir, letakan dalam refrigerator selama 2 jam, goreng dalam minyak panas.

### I. Kari , Pengertian dan Asalnya.

Kari adalah nama untuk berjenis-jenis makanan yang menggunakan campuran bumbu dan rempah-rempah sehingga mempunyai rasa tajam dan pedas. Kari adalah masakan asal India , Pakistan, Bangladesh, Srilangka yang telah meluas ke seluruh negara di kawasan Asia Pasifik, bahkan telah diperkenalkan ke Inggris sejak abad ke 18.

Bumbu dan rempah-rempah yang digunakan untuk membuat kari sangat beragam dan tidak terbatas pada ketumbar, merica, cabe, bubuk paprika, jintan putih, jintan manis, kunyit, kayu manis, kapulaga, bunga lawang, adas manis, daun kari dan cengkeh. Jenis bumbu dan rempah yang digunakan juga bergantung pada jenis masakan dan negara asal masakan.

Istilah "kari" berasal dari bahasa Tamil yang berarti saus atau berbagai macam masakan sayur-sayuran dan daging dari India Selatan yang dimakan bersama nasi putih. Di negara-negara Barat, "curry" adalah sebutan dalam bahasa Inggris untuk semua jenis masakan Asia Selatan dan Asia Tenggara yang dimasak dengan berbagai bumbu dan rempah.

Bubuk kari (*curry powder*) adalah campuran dari berbagai jenis bumbu dan rempah yang pertama kali dibuat oleh orang Inggris yang rindu pada masakan kari India.



Gambar 14.2 :Kari ayam masakan India

Daun kari adalah nama daun pohon kari (*Chalcas koenigii*) yang tumbuh di banyak tempat di India.

## **J. Penerapan Kari pada Berbagai Masakan**

Beberapa hasil kajian menunjukkan beberapa masakan kari dapat dijumpai pada masakan dari negara India, Thailand, Malaysia dan Jepang. Berikut ini beberapa penerapannya pada masakan.

---

### **1. Masakan Tamil**

Masakan Tamil adalah masakan yang berasal dari provinsi Tamil Nadu. Jenis-jenis kari masakan Tamil, misalnya kari kentang, kari ayam, dan kari kambing. Bumbu dan rempah yang digunakan antara lain daun kari, asam jawa, ketumbar, jahe, bawang putih, cabe, lada hitam, kayu manis, cengkeh, kapulaga, kunyit, biji pala, kelapa dan air bunga mawar.

Masakan Tamil juga memiliki beragam masakan nasi dan lentil yang menggunakan bumbu kari. Sayur-sayuran dan produk dari susu juga merupakan pelengkap masakan kari ala Tamil.

### **2. Masakan Thailand**

Masakan Thailand mengenal kari dengan bahan utama daging, ikan dan sayur-sayuran yang dimasak menggunakan santan kelapa. Kari yang menggunakan cabe merah disebut kari merah, sedangkan kari yang menggunakan cabe hijau disebut kari hijau. Kari kuning menggunakan kunyit dan jintan sehingga rasanya mirip dengan kari masakan India.

### **3. Masakan Malaysia**

Di Malaysia, semua jenis bahan makanan sering dimasak kari, seperti ayam, kambing, cumi-cumi, ikan, kepala ikan, terong, telur, dan berbagai macam jenis sayuran. Kari Malaysia menggunakan santan kelapa dan gilingan kunyit, bawang merah, bawang putih, jahe, dan cabe.

Nasi Kandar dari Pulau Pinang adalah nasi putih yang dimakan dengan berbagai jenis masakan kari. Rendang merupakan masakan kari yang dikenal baik di Malaysia maupun di Indonesia.

### **4. Masakan Indonesia**

Rendang dan semua jenis gulai pada masakan Padang seperti gulai ayam, gulai otak, dan gulai kambing merupakan salah bentuk kari dengan sedikit rempah-rempah. Sate padang juga menggunakan kuah yang merupakan salah satu bentuk kari.

Makanan ringan yang menggunakan kari misalnya Martabak kari dan martabak Kubang. Mie instan yang dikenal di Indonesia juga banyak mempunyai rasa kari ayam.

## 5. Masakan Jepang

Kari merupakan masakan yang sangat populer di Jepang dengan kuah yang kental dan rasa rempah-rempah yang biasanya juga kurang tajam jika dibandingkan dengan kari masakan India. Kari Jepang sering tidak pedas karena ditambahkan madu atau parutan buah apel.

Berbagai jenis makanan Jepang yang berupa kari:

- Curry rice (nasi putih yang dihidangkan bersama kari kental berisi daging dan sayur-sayuran seperti kentang, bawang bombay dan wortel)
- Karē Udon (udon yang diberi kuah kari)
- Karē Pan (roti goreng yang di dalamnya berisi kari daging cincang)
- Katsu Karē (daging babi berbungkus tepung panir yang diberi kuah kari)
- Karē senbei (makanan ringan seperti kerupuk dari beras rasa kari)
- Mi instan

Karē-ru (curry roux) adalah istilah bahasa Jepang untuk bumbu kari siap pakai berbentuk padat dengan bahan dasar lemak dan minyak. Di Tokyo, daging yang digunakan untuk kari adalah daging babi, sedangkan di Osaka lebih umum menggunakan daging sapi.

Kari baru dikenal orang Jepang pada zaman Meiji. Pada mulanya kari adalah makanan yang disajikan untuk pelaut yang sedang berada di atas kapal. Tepung terigu ditambahkan sebagai pengental pada kuah kari, agar kuah tidak mudah tumpah sewaktu dimakan di atas kapal yang sering dihantam gelombang.

**I. Latihan :**

- 1) Identifikasilah resep-resep hidangan dari ayam atau unggas lainnya untuk masakan Indonesia. Kaitkan dengan teknik olah panas kering, panas basah, dan panas minyak. Buat tabel sehingga saudara dapat membuat klasifikasinya.
- 2) Analisislah hidangan kari yang meliputi :
  - a) Bahan apa yang bisa dibuat kari, bagaimana jenis dankomposisi bumbu kari, perbandingan kuah da isi, bagaimana penyajiannya.
  - b) Bagaimana rasa, warna, tekstur, bentuk dan kekentalan kari

## **BAB XV**

### **MENYIAPKAN MENGOLAH HIDANGAN SEAFOOD**

#### **A. Pengantar**

Ikan atau biasa disebut *fish* diartikan semua binatang berdarah dingin yang hidup di air dan bernafas dengan insang. Ikan dapat dikelompokkan menjadi dua yaitu *fin fish* (ikan berkulit lunak) yang disebut ikan, dan *shellfish* yaitu ikan berkulit keras disebut kerang-kerangan. Bagian luar ikan tertutup sisik, sedang bagian luar kerang-kerangan tertutup kulit keras.

Ikan yang biasa dipakai dalam pengolahan makanan sebagian besar berasal dari laut, hanya sebagian kecil ditangkap di air tawar, seperti di sungai, danau, dan kolam-kolam ikan. Ikan sangat sedikit mengandung jaringan pengikat, karena itu apabila dikaitkan dengan pengolahan, ikan akan lebih cepat masak dibandingkan dengan daging. Jaringan pengikat pada ikan lebih banyak terdapat pada bagian ekor dan bagian daging yang berwarna merah. Jaringan pengikat yang terdapat dalam daging ikan mudah *terhidrolisa*. Dalam keadaan mentah struktur daging ikan sangat lunak dan halus.

Berdasarkan tempat hidupnya, ikan digolongkan menjadi 2 yaitu ikan air asin dan ikan air tawar. Ikan air asin beraroma lebih tinggi daripada ikan air tawar. Ikan yang memiliki kandungan lemak yang tinggi memiliki aroma lebih dibandingkan dengan ikan yang memiliki kandungan lemak rendah. Ikan mengandung lemak antara 0,5 – 20%.

#### **B. Penggolongan Ikan**

Ikan digolongkan menjadi beberapa jenis berdasarkan pada kandungan lemak dan bentuk badannya. Berdasarkan kadar lemaknya dapat dikelompokkan menjadi 3 yaitu:

1. *Leanfish*, atau ikan tak berlemak, mempunyai kandungan lemak 2% atau kurang.
2. Medium *fatfish*, atau ikan berlemak, memiliki kandungan lemak antara 2-5% lemak ikan golongan *leanfish* dan medium *fatfish* banyak terkandung dalam hati ikan, seperti ikan *cod* dan *halibut* yang secara komersil dibuat minyak hati ikan.
3. *Fatfish*, atau ikan berlemak tinggi, memiliki kandungan lemak di atas 5%. *Fatfish* memiliki pigmen warna lebih banyak

dibandingkan jenis lainnya, sehingga ikan-ikan golongan ini dapat terlihat kuning ataupun pink dibandingkan dengan *leaffish* yang berwarna putih. Beberapa jenis *fatfish* antara lain *salmon*, *mackerel*, *herring*, dan belut.

Penggolongan ikan berdasarkan bentuk badannya dapat dikelompokan menjadi dua yaitu :

1. *Flatfish*: bertubuh agak gepeng atau pipih. Ikan-ikan yang bertubuh pipih pada umumnya hidup dekat dasar laut. Berenang dengan tubuh horizontal , kedua matanya berada pada salah satu sisi atau sisi yang sama. Tubuh yang menghadap ke atas mempunyai warna yang lebih gelap daripada bagian tubuh yang menghadap ke bawah. Jenis-jenis ikan yang bertubuh pipih antara lain; ikan sebelah (*halibut*), ikan lidah (*tongue sole*), bawal hitam (*black pomfret*) bawal putih (*silver pomfret*), pari (*rays*) dan lain-lain.
2. *Round fish* : yang bertubuh agak lonjong, dan kembung. Jenis ikan yang bertubuh bulat antara lain tongkol, tenggiri, mackarel dan salmon. Disamping itu ikan jenis belut ikan kucing termasuk pula pada keluarga ini.

### C. Penggolongan Kerang-kerangan

Shellfish atau kerang-kerangan berbeda dengan *finfish*. Kerang-kerangan mempunyai kulit luar yang keras. Kerang-kerangan tidak mempunyai tulang belakang atau rangka internal. Tubuh binatang ini sebenarnya lunak, kulit yang mengeras di bagian luarnya berfungsi sebagai pelindung. Binatang berkulit keras ini sebagian besar terdapat di laut, namun beberapa jenis dapat pula dijumpai di air tawar. *Shellfish* dapat diklasifikasikan menjadi dua kelas yaitu moluska dan Crustacea

#### 1. Molusca

Molusca adalah binatang yang hidup di perairan laut arus lemah yang pada tubuhnya menempel sepasang kulit keras atau cangkang. Selain itu juga terdapat moluska yang hanya mempunyai satu kulit, contohnya siput, keong, tiram, kerang. Ada juga molusca yang tidak mempunyai kulit contohnya cumi-cumi dan gurita. Molusca tidak mempunyai tulang belakang, paling banyak hidup dalam air laut, dan juga beberapa hidup di air tawar atau perairan darat.

Molusca yang banyak dipakai di restaurant antara lain oyster atau tirarn, mussel atau remis, clam atau kijing dan scallop.

## 2. Crustacea

Crustacea adalah binatang dengan kulit yang bersegmen atau berbuku-buku. Pada kakinya terdapat sendi-sendi yang beruas-ruas. Crustacea terdiri dari bercam-macarn jenis. Crustacea mempunyai lima pasang kaki yang berengsel, pada ujungnya mempunyai sapit. Tubuh tertutup oleh kalsium yang merupakan hasil sekresi sehingga kulitnya keras. Dalam usaha boga jenis Crustacea yang sangat digemari antara lain lobster (udang laut), rock lobster (udang batu), shrimp (udang), crab (kepiting, ketam, yuyu). Termasuk udang juga udang galah dan udang windu.

Kerang membutuhkan waktu memasak yang sangat pendek dan sebaiknya tidak dimasak terlalu lama. Kerang sebaiknya berada pada suhu kamar sebelum dimasak.

## D. Struktur Ikan

Ikan sangat sedikit mengandung jaringan pengikat. Hal ini merupakan perbedaan yang paling jelas antara ikan dengan daging. Perbedaan ini apabila dikaitkan dengan pengolahan ikan, maka berarti ikan akan cepat masak, menggunakan metode memasak panas basah ditujukan untuk mempertahankan *moistness* bukan untuk melunakan daging ikan. Jaringan pengikat lebih banyak terdapat pada ekor dan bagian daging ikan yang berwarna merah. Jaringan pengikat yg terdapat dalam daging ikan mudah terhidrolisa. Dalam keadaan mentah struktur daging ikan sangat lunak dan halus.

## E. Nutrisi

Ikan merupakan salah satu bahan pangan yang mempunyai kandungan protein yang cukup tinggi. Dalam tubuh manusia protein mempunyai fungsi yang sangat penting yaitu untuk pertumbuhan, serta membangun dan mengganti sel-sel tubuh yang telah rusak. ikan selain berfungsi sebagai bahan makanan juga dapat berfungsi sebagai bahan untuk obat-obatan, bahan pakan ternak, bahan industri, dan lain-lain.

Nilai gizi pada ikan segar terdiri dari protein 17%, lemak 4,5%, air: 76%. mineral dan vitamin 2,5% sampai 4,5%. Ikan sebagai sumber protein mempunyai kelebihan daripada sumber protein dari bahan lain. Protein ikan mengandung asam amino terutama kaya akan lysin. Selain kandungan protein yang tinggi juga mengandung asam lemak tak jenuh cukup tinggi serta vitamin dan mineral.

## F. Pemilihan Ikan

Memilih ikan harus yang mempunyai mutu yang terbaik. Cara memilih ikan bisa dengan menggunakan indra penglihatan, perabaan dan penciuman. Melalui pancha indra tersebut dalam memilih ikan harus memenuhi kriteria:

1. Warna pada kulit ikan mengkilat dan jernih, berbeda dengan ikan yang busuk maka kulit ikan akan menjadi kusam atau suram dan tidak segar lagi
2. Sisik ikan melekat kuat pada kulitnya dan mengkilat,
3. Apabila ditekan daging ikan dengan jari pada bagian perut jika ditekan cepat kembali pada keadaan semula atau kenyal, berarti ikan dalam keadaan rigor mortis atau belum busuk atau rusak.
4. Bagian insang ikan masih berwarna merah segar dan lembaran insang kelihatan jelas.
5. Bola mata ikan masih bening atau jernih, cerah, dan segar serta tidak tenggelam pada rongganya.
6. Bau yang masih segar mempunyai bau yang masih segar, Jika kedapatan ikan berbau amoniak atau belerang berarti ikan sudah busuk.

Sebaliknya ikan yang kurang segar mempunyai tanda :

1. Mata; suram, pucat dan keruh, bila ditekan biji mata akan hancur dan tidak muncul kembali.
2. Insang; kotor dan penuh dengan cairan yang melekat, tidak berwarna merah.
3. Sisik; mudah lepas dari badan ikan.
4. Bau; mulai mengeluarkan bau kurang sedap (amonia) berbau basi atau asam.
5. Tubuh lembek.

## G. Penyimpanan Ikan.

Ikan merupakan bahan makanan yang mudah menjadi busuk, oleh kerena itu lebih baik segera digunakan. Perubahan bau amis yang tajam merupakan tanda kerusakan dekomposisi. Proses kebusukan pada ikan dapat diminimalisir dengan teknik penyimpanan yang benar dan tepat. Proses penyimpanan yang dianjurkan pada ikan adalah dengan teknik basah dan dingin dan teknik pengawetan.

### 1. Teknik penyimpanan basah dan dingin



Gambar 15.1 Ikan yang disimpan dalam es

Tujuan penyimpanan basah dan dingin adalah untuk mempertahankan suhu penyimpanan pada suhu -1 s/d 1°C, untuk menahan perpindahan bau dan aroma yang dipindahkan oleh bahan lain. Penanganan dan penyimpanan ikan bertujuan untuk mempertahankan kadar ikan, melindungi daging ikan dari kerusakan.

Teknik basah dan dingin ini menggunakan media refrigerator atau freezer, atau ice. Dengan media ini adalah proses pembekuan yang akan menunda bakteri atau mikroorganisme dalam ikan tidak akan berkembang biak sehingga ikan tidak akan mengalami kerusakan.

Metode penyimpanan basah dan dingin dapat melalui dua cara yaitu:

- 1) Penyimpanan dalam pecahan es. Cara penyimpanan dalam pecahan es dengan menggunakan drip-an agar es yang mencair dapat mengalir keluar, dan pecahan es dapat diganti setiap hari.
- 2) Penyimpanan dalam alat pendingin. Penyimpanan dengan alat pendingin menggunakan suhu antara -1 s/d 1°C. caranya ikan dibungkus atau diletakan dalam alat pembungkus yang benar-benar kedap air kemudian dimasukan alat pendingin.

Penyimpanan ikan sebaiknya disimpan di tempat tersendiri, atau dipisah dari bahan makanan lain karena ikan mempunyai bau yang sangat tajam. Masa penyimpanan ikan segar dapat bertahan sampai dua hari. Bila menginginkan menyimpan lebih lama maka lebih baik ikan dibekukan. Ikan beku baik disimpan dalam suhu -18°C atau lebih dingin.

Penanganan ikan mentah beku dilakukan dengan *thawing* sebaiknya dilakukan dengan alat pendingin. *Thawing* dalam alat pendingin dilakukan 18-36 jam atau dengan ikan dibungkus dengan bungkus kedap air. *Thawing* dilakukan di bawah air mengalir. Ikan beku dalam potongan kecil-kecil misalnya, steak hingga beratnya kurang lebih 226 gram, dapat dimasak langsung dari keadaan beku. Cara ini bertujuan untuk mempermudah penanganan dan menjaga hilangnya drip yang berlebihan.

## 2. Teknik pengawetan

Teknik pengawetan merupakan teknik penyimpanan yang mempunyai waktu yang lebih lama dibandingkan penyimpanan dengan cara pembekuan. Pengawetan yang sering diperlakukan dalam ikan seperti pengeringan, pengaraman, pengasapan, dan pengalengan. Dalam teknik pengawetan syarat yang harus dipenuhi adalah pemilihan ikan yang masih segar, kebersihan alat pengawetan, dilakukan sesuai dengan standar prosedur pengawetan, dan bebas dari bakteri, jamur dan kuman. Contoh hasil pengawetan ikan adalah : *smoked* (diasap) pada ikan *hering*, *haddock*, *salmon*, *pickled* (asinan) pada ikan *rollmop*, *salted* (digarami) pada ikan cod, *roe* (telur ikan) pada ikan caviar

Ditinjau dari produk akhir yang dikehendaki pengawetan ikan dapat dilakukan dengan dua cara :

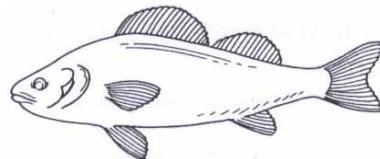
1. Pengawetan ikan segar; cara ini dilakukan dengan pengaturan suhu, pendinginan, pembekuan, pengeringan, pengasapan, dan pengalengan.
2. Pengawetan dengan menggunakan bahan-bahan kimia, pengaraman, pencukaan.
3. Pengawetan dengan mikrobiologi; pemedaan. (Nugraheni, 2005)

## H. Penanganan Ikan

### 1. Penanganan Ikan

Ikan hidup di air, dan akan mati kalau keluar dari habitatnya. Namun kematian ikan dapat melalui beberapa cara yaitu mati dibiarkan kekurangan oksigen atau dibunuh. Selama ikan mati akan mengalami beberapa perubahan yang sangat cepat karena mengingat ikan merupakan bahan pangan yang sangat mudah rusak. Adapun tahap-tahap perubahan setelah ikan mati sebagai berikut :

- 1) Setelah ikan mati, ikan akan mengalami peristiwa "rigor mortis" yaitu peristiwa menjadi kaku pada tubuh ikan karena akibat reaksi biokimia. Tingkat kecepatan proses rigor mortis dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu, jenis ikan, keadaan ikan waktu mendarat, cara ikan dibunuh, suhu, dan kondisi lingkungan penyimpanan.
- 2) Tahap selanjutnya adalah dimulai proses kebusukan karena mikroorganisme yang menghasilkan lendir pada permukaan badan ikan yang disebabkan oleh proses rigor mortis, autolisis, dan kebusukan karena bakteri.
- 3) Proses autolisis, yaitu peristiwa penguraian protein dan lemak dalam tubuh ikan karena pengaruh enzim yang diakibatkan oleh perubahan struktur tenunan daging ikan. Peristiwa ini akan membuat daging ikan menjadi lunak dan mudah terpisah dari tulangnya.
- 4) Kebusukan pada ikan yang disebabkan oleh tumbuh dan berkembangbiaknya bakteri. Bakteri pada ikan berasal dari dalam ikan berasal dari isi perut dan usus sedangkan bakteri yang berasal dari luar ikan disebabkan oleh gangguan serangga (alat dan serangga penyebab penyakit) dan binatang kecil (tikus, kutu, kucing). Reaksi dari proses kebusukan ini akan menghasilkan bau yang kurang sedap seperti bau amoniak, bau belerang dan bau tak sedap lainnya.



a. WHOLE OR ROUND

Gambar 15. 2: Ikan utuh

### **Penanganan pada Shellfish**

#### **1) Kepiting (Crab)**

Bentuk kepiting lonjong dan pipih, warna kulit luar abu-abu gelap dan hitam. Warna kulit ini berubah menjadi kemerah-merahan setelah dimasak. Kaki besar dan mempunyai capit yang kuat. Kepiting dibeli dalam keadaan hidup. Kepiting yang lebih besar lebih menguntungkan daripada yang kecil-kecil. Kepiting disimpan setelah direbus. Bagian daging dan bagian lainnya dipisahkan.

#### **2) Udang Barong (Spiny Lobster)**

Bentuk badan bulat lonjong, bagian kepala terdiri dari satu ruas kulit keras dan tebal. Bagian ini ditutupi oleh duri-duri besar dan kecil dan di ujung kepala terdapat dua duri besar yang menonjol ke depan. Pada bagian kepala tumbuh 6 pasang kaki dan dua sungut atau antena. Bagian badan nampak beruas-ruas dan ekor seperti kipas. Panjang biasanya 30-40 cm. Warna umumnya hijau tua, merah coklat atau ungu kecoklatan. Kadang-kadang terdapat bintik-bintik putih atau garis-garis melintang. Cara memasak lobster ini dengan teknik boiling dan grilling.

#### **3) Udang (*Shrimp* dan *Prawn*)**

Shrimp dan prawn dalam pengolahan makanan hanya dibedakan berdasarkan besar dan panjang badannya. Shrimp merupakan udang-uadang yang mempunyai tubuh pendek, baik yang hidup di air laut maupun di air tawar, jenis shrimp misalnya udang tawar (*fresh water shrimp*) sedang prawn meliputi udang-udang yang mempunyai tubuh lebih panjang dan agak besar baik yang hidup di air laut maupun di air tawar. Jenis prawn antara lain udang windu dan udang putih (banana white prawn), udang dogol dan udang galah.

## **2. Cara membersihkan ikan**

- (1) Cuci ikan yang akan dibersihkan untuk melepaskan semua kotoran dan pasir yang mungkin melekat pada badan.
- (2) Potong semua sirip dan insang, kemudian keluarkan insangnya.
- (3) Buat torehan dari lubang dubur menuju bagian kepala.

- (4) Keluarkan semua bagian isi perut dan bagian dalam lainnya.
- (5) Keluarkan kantong darah yang melekat pada tulang belakang.
- (6) Buang sisik semua ikan bila diperlukan.
- (7) Cuci dan bilas air dingin, kemudian keringkan pada suatu tempat yang memungkinkan air dapat menetes.

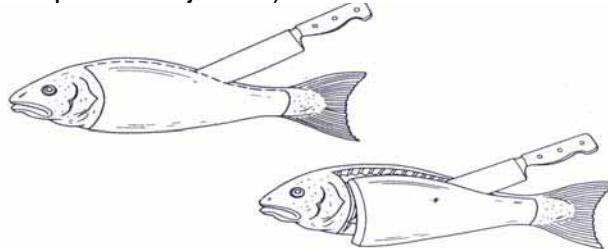
### 3. Cara memotong ikan

#### 1) *Filleting and Skinning flatfish*

Bagian daging ikan yang berada di kedua sisi ikan atau mengapit tulang belakang disebut "*fillet*". Ikan bagian ini terdiri dari daging ikan yang tebal. *Fillet* juga berarti suatu proses pekerjaan untuk memotong atau memisahkan bagian fillet, sedangkan istilah *skinning* berarti menguliti (memisahkan kulit dari daging).

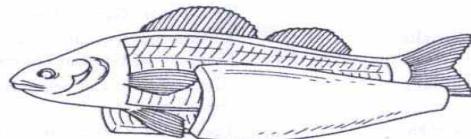
Proses *filleting*

- a. Letakkan ikan pada chopping board, bagian yang gelap menghadap ke atas, bagian ekor mengarah pada badan kita.
- b. Buat tahanan di atas tulang belakang (di tengah-tengah dari kepala menuju ekor).



Gambar 15.3: Proses Fillet

- c. Bila bagian kepala masih melekat pada badan buat tahanan melintang untuk memisahkan kepala dengan fillet.



Gambar 15.4: Hasil Fillet

- d. Keluarkan fillet bagian kiri, dengan cara menekan fillet ke kiri dan menggerakan
- e. pisau di atas tulang, dari bagian tulang belakang ke arah luar (fillet 1 telah dikeluarkan).
- f. Putar kedudukan ikan hingga bagian kepala mengarah pada badan kita, lalu keluarkan fillet 2 dengan mengulangi tahapan ke 4.
- g. Balik posisi ikan sehingga bagian tulang menghadap ke bawah ulangi tahapan ke
- h. 4 dan 5 untuk mengeluarkan fillet 3 dan 4.

**Proses Skinning**

- a. Letakkan sebuah fillet pada *chopping board*, bagian kulit menghadap ke bawah, bagian ekor di sebelah kiri.
  - b. Pegang ujung ekor dengan tangan kiri potong daging ekor sesedikit mungkin tanpa memotong kulit.
  - c. Gerakkan pisau seperti gerakan menggeraji dari bagian ekor menuju bagian kepala. Pisau berjalan tepat diantara bagian kulit dan daging.
  - d. Ulangi proses ini untuk fillet yang lain
- Keterangan: Hasil: 4 *fillet* sudah bersih.
- Tulang ikan dapat digunakan untuk membuat kaldu ikan
  - Kulit dibuang

**2) Filleting and skinning round fish**

"Round fish" meliputi ikan yang bertubuh bulat lonjong. Pada jenis ini termasuk keluarga belut, keluarga ini dikuliti dan di "fillet" dengan cara yang berbeda dari cara yang diikuti untuk mem "fillet" round fish lainnya.

**Proses filleting round fish**

- Sebelum round fish di fillet, ikan biasanya sudah dibersihkan, bagian-bagian yang tidak berguna sudah dipotong, kepala ikan kadang-kadang sudah dipotong sebelumnya tetapi mungkin juga masih bersatu dengan badan
- a. Letakkan ikan pada *chopping board*, bagian punggung mengarah ke badan kita, dan kepala di sebelah kanan.
  - b. Buat torehan sepanjang tulang belakang kira-kira sedalam 2 cm, dari kepala ke arah ekor. Torehan ini untuk mengetahui bahwa pisau berjalan tepat di atas tulang punggung atau tulang sirip punggung.

- c. Bila bagian kepala masih ada, pisahkan bagian *fillet* dengan memotong sesedikit mungkin kepala/insang.
- d. Angkat bagian fillet dengan tangan kiri kemudian gerakkan pisau di atas tulang sirip untuk memisahkannya *fillet*
- e. *Fillet* jangan diangkat terlalu tinggi yang memungkinkan fillet rusak, pisau diusahakan tidak menoreh atau merusak daging.
- f. Potong urat daging pada tulang belakang urat-urat ini tampak seperti tulang muda yang kuat. Setelah tulang ini dipotong lanjutkan proses filleting pada sisi berikutnya sehingga seluruh fillet dapat dibersihkan dari tulang belakang.
- g. Putar balik posisinya sehingga bagian tulang menghadap ke bawah, bagian belakang menghadap ke badan, dan bagian ekor di sebelah kanan.
- h. Ikuti proses di atas sehingga fillet dapat dipotong dan diambil.

#### **Proses menguliti/skinning round fish**

Setelah proses filleting dari round fish dipotong menjadi porsi-porsi tertentu. Adadua cara yang dapat ditempuh yaitu;

- a) *Filleting - Skinning - Portioning*
- b) *Filleting - (Portioning and Skinning)*.

Tabel 15. 1 : Keuntungan dan Kerugian dari dua Proses Menguliti

	Cara Pertama	Cara Kedua
Keuntungan	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Proses portioning dapat dilakukan lebih cepat</li> <li>b. Berat dan besanya masing-masing porsi dapat di terka lebih cepat</li> </ul>	Waktu yang dipertukar lebih cepat karena proses portioning dan skinning dilakukan bersama
Kerugian	Proses skinning memerlukan waktu yang agak lama terutama pada ikan yang besar dan panjang	Besar masing-masing agak sulit diterka, sehingga cara ini hanya bisa dilakukan oleh orang yang cukup berpengalaman

Cara untuk menguliti *fillet* dari *round fish* adalah :

- Letakan *fillet* pada chopping board bagian kutik ke bawah, bagian ekor di sebelah kiri.
- Pegang ujung ekor dengan tangan kiri sesedikit mungkin.
- Potong bagian daging melintang hingga pisau menyentuh kulit ikan.
- Gerakkan pisau seperti gerak menggeraji, di antara daging dan kulit. Pisau dalam posisi miring ke kiri.

Catatan:

- Bila pisau dalam posisi tegak : bagian kulit mudah terpotong.
- Bila pisau terlalu miring : banyak sisa-sisa daging tersisa pada kulit.

Hasil : fillet yang besih

- Tulang ikan dapat di gunakan untuk kaldu ikan
- Kulit dibuang

### 3) Nama Potongan

- a) *Fillet*; Potongan ikan utuh dan sudah dibuang tulang dan kulitnya untuk ikan berbentuk badan bulat menjadi 2 fillet dan ikan berbentuk badan pipih menjadi 4 fillet.
- b) *Delice*; Potongan fillet utuh panjang kemudian disimpul menjadi bulatan atau dilipat 2, bagian dalam ada di luar.
- c) *Paupiette*; *Dean difillet* tipis, diisi lalu digulung, disebut juga *rolled filled*.
- d) *Goujon (Goujonette)* | Panjang potongan kurang lebih 6-8 cm dengan tebal 0,5-1 cm. Gouyon biasanya dibuat dari trimming yang didapat pada waktu proses portioning.
- e) *Troncon*; Potongan ikan dipotong dari ikan yang bertubuh bulat (*round fish*). Potongan ikan berbentuk *troncon* ini bulat utuh bersama durinya.

## I. Porsi dan Teknik Pengolahan Ikan

Perbedaan kandungan lemak dan bentuk ikan merupakan salah satu faktor untuk menentukan pemilihan metode memasak. Ikan tak berlemak dan berlemak sedang apabila dimasak akan mudah menjadi kering terutama bila terjadi *overcooking*. Metode memasak panas basah terutama *poaching* sangat cocok untuk jenis *leanfish* karena metode ini mampu mempertahankan *moistness*. Berikut ini beberapa petunjuk porsi dan teknik olah yang dapat digunakan untuk mengolah ikan.

### 1) Porsi Ikan

Berapa banyak kita membeli ikan untuk masing-masing porsi dapat disajikan dalam tabel berikut:

Tabel 15.2 : Jenis dan Porsi Ikan

No	Jenis	Ukuran
1.	Ikan utuh ( <i>white</i> )	275- 350 gr
2.	Ikan utuh ( <i>white</i> ) tanpa kepala	225 -275 gr
3.	Ikan utuh berlemak ( <i>oily fish</i> )	200- 225 gr
4.	Ikan utuh berlemak ( <i>oily fish</i> ) tanpa kepala	175 - 200 gr
5.	<i>Fish steak</i>	175- 225 gr
6.	<i>Fish fillet</i>	100-175 gr
7.	<i>Fish portion</i>	100- 175 gr

Tabel 15.3 : Teknik Cara mengolah ikan berdasarkan macam potongan.

No	Macam Potongan	Tehnik Olah
1.	<i>Darne</i>	- <i>Boiling</i> - <i>Braising</i> - <i>Grilling</i>
2.	<i>Troncom</i>	- <i>Grilling</i> - <i>Frying</i> - <i>Deep fat frying</i>
3.	<i>Supreme/fillet</i>	- <i>Grilling</i> - <i>Frying</i> - <i>Deep fat frying</i>

### 2) Tehnik Olah

#### a) *Boiling* (Merebus)

Tehnik mengolah bahan makanan dalam cairan yang sedang mendidih (100°C). Ciri-ciri air mendidih adalah cairan akan menggelembungkan memecah di atas permukaan air.

Prinsip dasar *Boiling*:

- Cairan harus mendidih dengan suhu 100° C
- Untuk menghemat energi sebelum cairan mendidih, alat perebus harus ditutup dan dibuka ketika bahan makanan akan dimasukan.
- Buih yang ada di atas permukaan air harus dibuang untuk mencegah bersatu kembali ke dalam cairan sehingga mempengaruhi mutu makanan.
- Alat perebus harus disesuaikan dengan cairan dan jumlah bahan makanan yang akan diolah

b) *Braising* (merebus dalam cairan sedikit)

*Braising* adalah suatu teknik merebus bahan makanan dalam cairan sedikit atau setengah dari bahannya dalam panci tertutup dilakukan dengan api kecil secara perlahan-lahan. *Braising* bisa dilakukan di dalam oven atau di atas perapian (kompor).

Adapun proses *braising* adalah:

- Bahan dipotong rapih sesuai dengan petunjuk resep.
- Cairkan mentega dalam sauce pan, masukan daging, balik hingga warna kecoklatan, sedangkan sayuran diaduk sambil bolak-balik.
- Masukkan daging dalam *braising pan*, siram dengan kaldu secukupnya, jangan sampai terendam seluruhnya.
- Jika proses pengolahan dalam oven, *braising pan* ditutup rapat dan masukan dalam oven, sedangkan jika diolah diatas kompor (perapian) posisi *braising pan* tertutup.

c) *Grilling* (membakar)

Adalah teknik mengolah makanan di atas lempengan besi panas (*gridle*) yang diletakkan di atas perapian, suhu yang dibutuhkan untuk *grill* sekitar 292° C, panas ini biasanya oleh bahan bakar arang kayu, batu bara atau alat elektrik lainnya.

*Grill* juga bisa dilakukan di atas bara api langsung dengan jeruji panggang atau alat bantu lainnya. Prinsip dasar *grilling* adalah:

- Pilih bagian daging yang empuk dan mutu terbaik
- Sebelum di *grill*, daging direndam dalam bumbu (*marinade*)
- Olesi permukaan *gridle* dengan minyak dan bahan makanan untuk menghindari lengket
- Pergunakan jepitan untuk membalikkan makanan, jangan menggunakan garpu, karena bila tertusuk pada bahan makanan, cairan akan menjadi keluar.

c) *Frying* (menggoreng)



Gambar 15.5 Belut Goreng

Adalah mengolah bahan makanan dengan minyak yang banyak hingga memperoleh hasil yang krispi atau kering (*deep frying*), teknik *deep frying* ini sebaiknya dilakukan seketika akan dihidangkan. Bahan makanan harus terendam dalam minyak jika bahan makanan telah matang biasanya akan mengapung di atas permukaan minyak. Prinsip dasar menggoreng dalam minyak banyak (*deep frying*)

- Memakai minyak goreng berbentuk cair seperti minyak kelapa, menyak salad, minyak jagung atau minyak zaitun, sedangkan pemakaian mentega atau margarin tidak sesuai karena akan mudah berubah warna jika terlalu lama dimasak dan akan mempengaruhi produknya.
- Selama proses menggoreng, makanan harus terendam seluruhnya dalam minyak
- Pada saat memulai menggoreng pastikan minyak telah panas sesuai suhu yang diinginkan
- Menggunakan api yang sedang saat menggoreng
- Setelah makanan matang, tiriskan dan minyak kemudian letakkan di atas kertas untuk menghisap sisa minyak penggoreng yang masih tersisa pada makanan.

**J. Variasi Hidangan Ikan (*Fish Dishes*)**

- (1) *Poach Salmon* : Ikan salmon di *poach*, kemudian dinginkan, sebelum disajikan kupas kulitnya, garnis dengan irisan jeruk, batang parsley dan aspic jelly yang dipotong dadu.
- (2) *Grilled Sesame Trout*. Marinade ikan dalam lemon juice, garam dan merica selama 3 jam. Susun dalam *grill pan*, tuangkan biji wijen yang telah dimasak dengan *butter* sampai kental, *grill* sambil di terus *dibasting* dalam prosesnya.

- (3) *Deep Fried Fish Fillet* : *Fish fillet*, celupkan pada adonan (*batter*), goreng dengan minyak banyak, sampai coklat dan krispi. Gambar 15.5 Pepes ikan
- (4) *Fried Fish a'la Margherita*: *Fish fillet* digoreng sebentar (2-3 menit) supaya lunak, tambahkan *reduksi puree tomat*, *simmer* kira-kira 5 menit. Sajikan dalam *hot serving dish*.
- (5) *Marinated Halibut Steaks*: Ikan Halibut *marinade* dalam minyak, cuka, dan bumbu. *Grill* sambil terus di basting sampai empuk.
- (6) *Salmon Steak with Cucumber Salad*: *Poach Salmon Steak* disajikan dengan *cucumber and onion salad*.
- (7) *Fish Cakes*: Campuran ikan dengan *mashed potatoes*, bumbu, susu dan telur. Adonan di *roll*, potong-potong dan panir kemudian di goreng dengan minyak banyak
- (8) *Country Fish Pie*: Campuran *white fish* dan salmon, garam, jamur, telur rebus dan *parsley*. Isikan dalam *shortcrust pastry*. *Glaze* dengan kocokan telur.
- (9) *Stuffed Mackerel Fillet*: Apel cincang dimasak dengan *butter* dan seledri. *Fillet* ikan mackerel diatur, tuang dengan masakan apel dan panggang. *Garnis* dengan irisan *gherkin*, dan *glaze* dengan sausnya.
- (10) *Halibut Steak with Aubergine Sauce*: Ikan halibut yang di *grill* dengan saus *aubergine*, tomat, bawang bombay, *green peper* dan *white wine*.



Gambar 15.6. Ikan saus asam manis

## K. Variasi Hidangan dari Ikan Berkulit Keras (*Shellfish Dishes*).

- (1) *Paela*: Campuran *shellfish*, ayam, dan sosis dengan cabe, tomat dan bawang putih, masak dengan *saffron rice*.
- (2) *Steamed Clams*: Kerang dikukus sampai kulitnya terbuka, sajikan dengan mentega dan kaldu harum
- (3) *Grilled Prawn with Garlic Butter*: Udang disusun dalam *grill pan*, tuangi *garlic butter*, panggang 5-8 menit sampai udangnya matang. Pindahkan pada *hot plate*, tuang kelebihan butter, hiasi dengan parsley dan irisan lemon.
- (4) *Crab Toast* : Campuran yang mewah antara daging kepiting, butter, susu, *sherry* dan *breadcrumb*, sajikan panas di atas roti panggang.
- (5) *Crab Gratin* : Kepiting dimasak, keluarkan dagingnya campur dengan *breadcrumbs*, keju parut, mustard, bumbu garam merica. Masukkan kembali dalam cangkangnya. Selesaikan dengan di *au gratin*. Sajikan dengan *Fried Banana*.
- (6) *Crab Cakes*: Daging kepiting ditambah mayonnaise, parsley, dan bumbu-bumbu. Bentuk dengan sendok, kemudian goreng. Sajikan dengan *tar tar sauce*.
- (7) *Grilled Lobster with Shrimp Sauce* : Lobster dibelah dua, diolesi minyak sayur, butter dan bumbu, masak dengan cara *grill*. Tambahkan *shrimp sauce*, garnish dengan batang parsley.
- (8) *Lobster Thermidor*: Daging lobster ditambahkan pada bumbu *shallots*, *parsley*, *tarragon*, *sautē*, tambahkan *béchamel sauce*. Masukkan dalam kulit *lobster*, taburi keju parut, masukan *griller* sampai berwarna coklat.

## L. Bumbu dan Saus hidangan Sea Food

Berikut ini beberapa olahan ikan yang menggunakan saus Saus yang dapat dipadankan untuk hidangan seafood adalah:

- (1) Saus asam manis ; untuk membuat saus ini adalah air, cuka, saus inggris, sus tomat, gula pasir, lea perrin, air ramuan (sari apel, nanas, wortel, lobak, seledri, bawang Bombay, daun ketumbar).



Gambar 15.7 Ikan bumbu rujak.

- (2) Saus kung fo; saus yang menggunakan bumbu arak masak, gula, black vinegar, kecap asin, saus asam manis, mushroom soy.
- (3) Saus cabe; bumbu yang digunakan untuk membuat saus ini adalah cabe merah besar, bawang putih, bawang merah, bawang bombay, jahe,cabe rawit.
- (4) Saus lada hitam; bumbu yang digunakan untuk saus ini adalah merica hitam, bawang putih dan gula pasir.
- (5) Saus lemon; bumbu yang digunakan adalah bawang merah, bawang putih, cabe rawit, daun jeruk, serai, belimbing wuluh, tomat, lemon, saus tomat, gula pasir, garam dan bumbu penyedap.

## M. Menyimpan Ikan /Seafood.

Menyimpan hidangan ikan ditujukan untuk mendapatkan produk-produk olahan ikan:

1. Penyimpanan produk ikan dengan suhu dingin; contoh sosis ikan, nugget ikan.
2. Penyimpanan produk ikan dengan pengasapan; contoh ikan asap
3. Penyimpanan produk ikan melalui penggorengan; abon ikan, krripik ikan.
4. Penyimpanan produk ikan ikan melalui pengeringan; dendeng.



Gambar 15.8 : Ikan Asap



Gambar 15. 9. Abon ikan

**Tabel 15.4 Abon Ikan**

Bahan	Jumlah	Keterangan
1. Daging ikan	1 kg	Tengiri, cicut, bandeng, bawal, tongkol
2. Kelapa	1 butir	
3. Gula jawa	70 gr	Buat santan kental
4. Garam	25 gr	
5. Penyedap masakan	10 gr	
6. Minyak sayur	1 botol	
7. Salam, sere	Sck	
8. Bawang merah	100 gr	
9. Bawang putih	10 gr	Buat bawang goreng
Cara membuat :		
1. Daging dicuci bersih, kemudian dikukus kurang lebih 1 jam		
2. Dinginkan kemudian ikan dipres hingga airnya habis.		
3. didihkan santan kental sambil diaduk-aduk, masukkan bumbu.		
4. ikan yang telah dipres dimasukkan dalam santan, sambil diaduk-aduk hingga santan kering atau seperti adonan abon setengah kering, angkat dari api.		
5. Goreng abon setengah kering dalam minyak goreng yang telah dipanaskan hingga berwarna kecoklatan.		
6. Setelah masak angkat dan tiriskan.		
7. Pres abon kering, dan tampung minyaknya hingga kesat		
8. setelah dipres suwir-suwir abon sehingga tidak menggumpal, terakhir taburi dengan bawang goreng.		

Sumber : Balai Pengembangan Teknologi Tepat Guna Puslitbang Fisika Terapan-LIPI (1990)

**Tabel 15.5 Dendeng Ikan**

BAHAN	JUMLAH	KETERANGAN
1. Ikan	1 kg	Ikan lamuru, japu
2. Gula pasir	1 kg	Untuk dendeng manis
	250 gr	Untuk dendeng asin
3. Asam jawa	80 gr	
4. Garam	40 gr	
5. Ketumbar	10 gr	
6. Lengkuas	25 gr	
7. Bawang putih	12,5 gr	
8. Bawang merah	10 gr	
9. Lautan garam	28%	Dari berat ikan
Cara membuat :		
1. Cuci ikan dan siangi ikan buang bagian kepala dan isi perut ikan.		
2. Ikan dibelah, kemudian dicuci kembali dengan air bersih.		
3. Ikan direndam dalam lautan garam 28% selama 20 menit dalam panci email atau bak plastik, kemudian ditiriskan dalam nyiru		
4. Bumbu-bumbu digiling halus.		
5. Campur bumbu dengan gula pasir, lalu panaskan sampai kental, angkat		
6. Ikan yang sudah digarami direndam dalam larutan gula dan bumbu, biarkan selama 24 jam.		
7. Ikan yang telah direndam sehari, dikeringkan diatas nyiu atau kawat pengering dibawah sinar matahari.		

Sumber : Balai Pengembangan Teknologi Tepat Guna Puslitbang Fisika Terapan-LIPI (1990)

#### N. Latihan

1. Apa yang perlu diperhatikan dalam memilih, menangani dan menyimpan seafood.
2. Apa yang harus diperhatikan dalam memasak hidangan seafood
3. Cobalah buat persiapan untuk pengolahan salah satu masakan seafood, lengkapi dengan saus yang sesuai dan buat rancangan teknik penyajiannya.

## BAB XVI

### PENGOLAHAN HIDANGAN UTAMA DARI DAGING

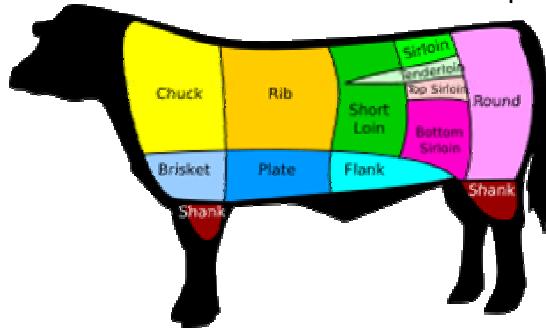
#### A. Daging

Daging merupakan bahan yang sangat pokok, baik penggunaannya maupun zat-zat dan vitamin-vitamin yang terdapat di dalamnya, ditinjau dari segi pengolahan atau kuliner maka pengertian "meat" yaitu semua daging yang diambil dari hewan berkaki 4 (empat) yang dipelihara khusus untuk mendapatkan dagingnya. Di dapur biasanya hanya dipergunakan empat bahan pokok utama yaitu, *Beef* (daging sapi), *Veal* (daging sapi muda), *Lamb*, *mutton* (daging kambing) dan *pork* (daging babi).

Dari bahan pokok tersebut di atas yang paling disukai adalah daging sapi, karena selain rasanya enak, banyak mengandung zat-zat yang sangat berguna bagi tubuh kita.

##### 1. *Beef*

Sapi yang menghasilkan daging biasanya dipelihara hanya untuk di potong, kecuali negara-negara yang membutuhkan sapi untuk digunakan tenaganya. Sapi ini akan dipotong apabila tenaganya tidak diperlukan lagi, tetapi hasil dari daging sapi ini seringkali didapat daging yang kurang empuk. Negara-negara yang memelihara sapinya sedemikian rupa sehingga menghasilkan daging sapi yang berkualitas baik seperti *Chaolais* dari Perancis, *Prime beef* dari Amerika dan *Kobe beef* dari Jepang.



Gambar 16.1 Sapi dan bagian-bagiannya

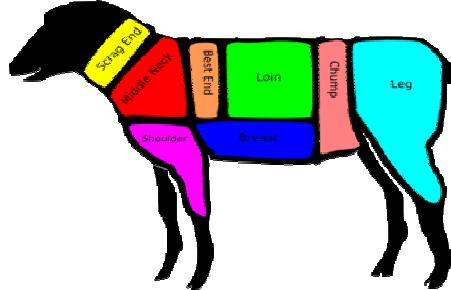
## 2. Veal

Daging sapi muda yang digunakan untuk pengolahan diperoleh dari daging sapi muda yang berumur sampai dengan 3 bulan dan masih minum susu dari induknya. Daging sapi jenis ini biasanya dagingnya mirip daging babi dan tidak banyak mengandung lemak.

Dalam pengolahan, penggunaan *veal* hampir sama dengan daging sapi dewasa, hanya dagingnya lebih lunak. Negara penghasil *veal* yang berkualitas baik adalah hasil *lamb*.

## 3. Lamb & Mutton

*Lamb* adalah kambing yang berumur sampai 1 tahun, lebih dari itu disebut *mutton*. Negara penghasil *lamb* terbesar adalah Australia dan New Zealand.



Gambar 16.2 Lamb dan bagian-bagiannya

Dalam pengolahan, pemilihan *lamb* & *mutton* menjadi hal yang penting, karena kualitas daging akan mempengaruhi mutu makanan.

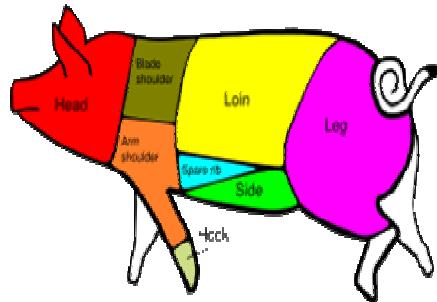


Gambar 16.3 Daging Kambing

Adapun kriteria-kriteria daging yang baik adalah :

- Dagingnya berwarna merah tua, serat-seratnya halus
- Lemaknya berwarna putih dan agak keras.
- Kambingnya yang muda tulangnya berpori-pori.
- Dagingnya melekat pada tulang

#### 4. Pork



Gambar 16.4 Pork dan bagian-bagiannya

Daging babi banyak mengandung lemak, warna dagingnya cenderung berwarna merah keputihan. Dalam pengolahan daging babi biasanya dimasak matang (*welldone*), hal ini disebabkan kemungkinan terdapat parasit yang disebut *trichiniasis* yang hanya mati apabila melalui pemanasan.

Daging babi bisa didapatkan dari daging babi jantan (*boar*) dan daging babi betina (*sow*) atau anak babi (*piglet*). Selain diambil dagingnya, babi juga diawetkan sebagai *bacon* dan *ham*. Beberapa produk *pork* yang terkenal adalah *York Ham* (Inggris), *Parma* (Italia), *Bayeune* (Prancis), dan *Westphalia* (Amerika)

#### B. Hal-hal yang harus diketahui sebelum proses pengolahan daging

1. Perubahan-perubahan daging setelah dipotong.

Pada saat hewan dipotong, dalam beberapa jam akan terjadi peristiwa rigormortis yang berkaitan dengan kontraksi otot dan meningkatnya kekerasan daging. Hal ini diperkirakan akibat pembentukan asam laktat yang menumpuk setelah hewan dipotong. Setelah fase rigormortis terlewati, daging menjadi empuk, lebih juicy dan lebih beraroma. Kecepatan pelayuan tergantung pada waktu dan suhu penyimpanan.

2. Perubahan warna daging
  - a. Warna merah ungu menjadi merah cerah. Apabila tersedia oksigen dalam jumlah yang cukup maka *oksihemoglobin* berbalik membentuk *myoglobin* sehingga warna berubah menjadi merah ungu.
  - b. Perubahan warna merah cerah menjadi coklat atau pink akan terjadi apabila daging berhubungan dengan udara terlalu lama.
  - c. Perubahan warna merah ungu atau merah cerah menjadi merah oleh pengaruh bahan pengawet.
3. Perubahan flavor  
Flavor daging sangat terutama ditentukan oleh bahan ekstraktif nitrogen dan non-nitrogen. Diperkirakan adanya pencoklatan (*maillard*) sangat berperan dalam pembentukan flavor daging.
4. Banyak sedikitnya serat daging  
Daging yang banyak uratnya biasanya diperoleh dari otot yang digerakan. Contohnya daging pada kaki yang mempunyai urat lebih banyak dari daging yang ada pada bagian belakang.

### C. Cara melunakkan daging

Kelunakan daging dapat disebabkan oleh bermacam-macam antara lain:

1. Jaring pengikat; yang menentukan kelunakan daging
2. Lemak; Lemak yang terdapat pada jaringan otot menambah kelunakan daging.
3. Umur; daging sapi yang lebih muda dagingnya lebih lunak
4. Bagian dari daging; setiap bagian daging biasanya memiliki kelunakan yang berbeda. Contohnya bagian punggung biasanya lebih lunak dari pada bagian leher.
  - Menggiling/melumatkan; menggiling dapat menyebabkan bagian daging sapi itu hancur serta memotong serabut otot dan jaringan pengikat.
  - Enzim dapat melunakkan daging, misalnya enzim yang terdapat pada daun pepaya.
  - Bahan-bahan asam; menambahkan produk-produk asam terhadap daging, makanya daging akan cepat lunak, misalnya cuka, lemon juice, tomat, dsb.

#### **D. Langkah-langkah pembersihan**

1. Pilihlah daging sesuai menu yang diolah
2. Lap atau cucilah daging untuk melepaskan kotoran atau sisa darah yang menempel pada daging.
3. Potong dan buang bagian lemak tipis dan bagian lain yang tidak dipergunakan.
4. Tempatkan pada tempat yang memungkinkan air dapat menetes

#### **E. Teknik memotong daging**

Secara khusus berikut ini akan dibahas mengenai daging sapi, karena dari semua daging yang paling umum dan yang paling disukai adalah daging sapi.

Daging sapi diambil dari sapi pedaging yang sudah berumur satu tahun, sebuah karkas sapi dibelah dua, melalui tulang belakang, dari leher hingga bagian ekor. Belahan dapat dibagi menjadi dua bagian tepat pada rib yang ke-13. Masing-masing potong disebut *quarter* yaitu potongan bagian depan atau *fore quarter* dan potongan bagian belakang, atau *hind quarter*.

Berdasarkan tingkat kelembutan dengan kualitas terbaik didapatkan pada *loin* dan *rump*, kualitas sedang pada *ribs*, *neck*, dan *blade/shoulder*, dan kualitas terakhir pada *leg*, *brisket* dan *shin*.

#### **F. Potongan daging dan penggunaannya**

1. *But* (bagian paha); bagian ini terdiri dari *top side*, *silver side*, *out side* dan daging yang terdapat pada bagian muka dari tulang dengan melepaskan *silverside* dan *top side*. Bagian daging ini sangat baik untuk membuat *braised beef*, daging bumbu rujak, dendeng, daging asap dan *corned beef*.
2. *Rump* (daging bagian lulur); rump ini dapat dibagi menjadi *rum short cut*, *rump steak*. Bagian daging ini dapat diolah sebagai semur, *beef steak*, *paopiette* dan lain-lain.
3. *Loin* (daging bagian lulur); bagian ini disebut pula *beef fillet*, atau *tenderloin*. *Fillet* (lulur dalam) berada di dekat tulang pinggul dan merekat pada tulang belakang yang menghadap pada rongga perut. Bagian *fillet* berapa

pada bagian yang sedikit bergerak sehingga *fillet* seolah-olah terdiri dari 3 bagian yaitu:

- a. *Heat fillet; heat fillet* dapat dipotong untuk “*chateaubriand*”. *Chateaubriand* adalah steak yang tidak pernah dihidangkan untuk 1 porsi, tetapi untuk dihidangkan untuk 2-4 porsi
- b. *Middle/heart*; dari bagian tengah dapat dipotong menjadi 2 macam *steak* yaitu *tournedos* dan *fillet steak*. Bagian tengah ini merupakan bagian yang paling lembut (*tender*).
- c. *Fillet tail*; bagian ekor atau bagian ujung dari *fillet* mempunyai penampang yang lebih kecil dari pada bagian tengah makin ke ujung makin kecil dan ujung *fillet* tampak runcing.
4. *Ribs*; terdiri dari tulang yang ke-4 sampai ke-10. Contoh hidangan dari *ribs* adalah: *standing ribs roast, rolled ribs roast* dan *rib steak*.
5. *Chuck & Blade*; diperoleh dari bagian depan setelah dipisahkan dari *ribs*. Contoh hidangan ini adalah *Brown beef stew, Hungarian goulash, Minced beef* dan *Hamburger*.
6. *Brisket & Shin*; bagian terbawah dari *breast*, yang terdiri dari *brisket front end, brisket navel end, shin & shark* dan *flak* (bagian di bawah *rump & loin*). Contoh menu *boiled beef flamande, bitoks*.
7. Lain-lain : selain dari bagian di atas diperoleh juga bagian lain yang disebut *beef offal* yang terdiri dari beberapa bagian dalam dan beberapa bagian lain seperti buntut, mulut dan tulang-tulang.

## G. Beberapa cara memotong:

### 1. *Chateaubriand*

- a. Potong atau pisahkan bagian kepala *fillet* dari bagian tengah.
- b. *Trimming* kepala *fillet*. Urat-urat serta lemak yang berlebihan dipotong. Lemak dalam jumlah tertentu tetap diperlukan melekat pada *steak* karena dapat memberikan aroma serta kelembaban. Timbang 1 porsi: 200-250 gr.

## **2. *Tournedo***

- a. *Skinning*; *Fillet* yang mempunyai lapisan urat yang berwarna putih seperti lemak. Lapisan ini dipisahkan dari fillet sebelum fillet dipotong menjadi *tournedo*. Cara memisahkan kulit ini dengan jalan menusukkan *filleting knife* di antara daging dan kulit, pisau digerakkan ke arah kepala dan usahakan tidak ada daging yang melekat pada kulit fillet.
- b. Timbang sesuai dengan porsi 180-200gram.
- c. *Tournedo* yang dipotong diletakkan berdiri kemudian dipukuli pelan-pelan dengan “*cutle Bat*” sehingga fillet bertambah pendek dengan penampang bertambah lebar. Ikat, *tournedo* diikat dengan benang untuk menjaga agar bentuk *tournedos* tetap bulat selama dimasak.

## **3. *Fillet Mignon***

- a. Potong bagian ekor fillet melintang menjadi potongan yang sama berat, panjangnya sekitar 30-50 cm.
- b. *Flattern*, *Flattern Mignon* juga digepengkan seperti *tournedo* dengan menggunakan *cutle bat*.

## **4. “T” Bone Steak**

“T” Bone Steak diambil dari sirloin yang masih mempunyai tulang dan fillet (sirloin yang masih utuh). Bila kita teliti salah satu ruas tulang belakang, maka tulang ini mempunyai 3 jari dan 1 bendulan berlubang dimana sumsum *turt* terbagi pada masing-masing belahan tulang belakang tampak seperti huruf “T”. Jadi Bentuk “T” tampak melekat pada waktu steak dimasak dan disajikan.

Tehnik memotongnya sebagai berikut

- a. Letakkan *short loin* pada *chopping board*, bagian lemak menghadap ke atas, dan bagian tulang punggung menghadap ke arah badan.
- b. *Trimming* pecahan-pecahan tulang atau daging yang masih bergelantungan pada tulang belakang.
- c. *Trimming* daging *flank*. Ukur lebar daging sekitar 16cm dari tulang belakang. Sisa daging pada bekas *flank* dipotong sejajar dengan arah tulang belakang.

- d. Periksa lapisan lemak yang melekat pada daging, lemak masih dapat melekat pada daging setebal 1-1½ cm, selebihnya lemak dipotong.
- e. Potong salah satu ujung dengan rata untuk memudahkan pemotongan berikutnya.
- f. Potong *short loin* yang bersih menjadi porsi yang ditentukan, dengan perkiraan berat yang pasti.
- g. Timbang kembali “T” bone steak untuk mengetahui kelebihan dan kekurangan berat.
- h. Bila tebal steak lebih dari 2½ cm, steak perlu digepengkan hingga mencapai tebal 2-2½cm.

#### **5. *Entrecote***

*Entrecote* berasal dari kata *entre* yang artinya diantara dan *cote* yang berarti tulang rusuk. Dengan demikian *entrecote* berarti sepotong daging diantara rusuk. Teknik pemotongannya sebagai berikut:

- a. Letakkan *sirloin* di atas *chopping board* dengan bagian lemak menghadap ke bawah.
- b. Potong urat tebal yang berwarna kuning yang melekat pada tulang punggung.
- c. Potong urat-urat tipis yang melekat pada daging, lapisan urat ini dipotong satu persatu hingga bersih.
- d. Ukur lebar sirloin kira-kira 16 cm dari bekas tulang belakang. Daging selebihnya dipotong sejajar dengan arah bekas tulang belakang.
- e. Potong salah satu ujung dengan rata, selanjutnya serloin steak dipotong melintang mulai dari bagian ujung yang telah dipotong rata.

#### **6. *Chop***

*Chop* umumnya berasal dari *veal*, *lamb*, *mutton* dan *pork*. Nama ternak potong yang digunakan akan menjadi nama masakan *pachopda* menu misalnya *Veal Chop*. Dalam memotong *chop*, bagian tulang belakang dapat dipotong sehingga *chop* akan tampak seperti *sirloin steak* dalam bentuk kecil. Teknik memotongnya sebagai berikut:

- a. Letakkan *loin* pada *chopping board* dengan bagian tulang mengarah pada badan.

- b. Bersihkan daging atau pecahan tulang yang masih bergelantungan pada tulang belakang.
- c. Potong bagian tepi yang berbahan sepeka tampak rapi.
- d. Potong (*trim*) bagian lemak yang berlebihan. Tebal lapisan lemak yang melekat pada chop adalah 1-2cm.
- e. Potong bagian sisi yang paling tebal, dengan potongan yang lurus dan rata. Dari bagian ini akan dimulai proses portioning.
- f. Potong *chop* dengan berat antara 180-250.

## 7. **Cutlet**

*Cutlet* dipotong dari *rib* yang terdiri dari tulang rusuk dan daging. Pada potongan *cutlet*, tulang rusuk masih melekat. Bila tulang rusuk ini dihilangkan maka potongan ini tidak dapat disebut *cutlet* lagi. Teknik memotongnya sebagai berikut:

- a. Letakkan *rib* pada *chopping board* dengan tulang mengarah ke badan.
- b. Potong (*trim*) bagian tepi yang berlebihan.
- c. Potong bagian daging atau pecahan tulang yang masih bergelantungan atau melekat pada tulang belakang.
- d. Potong bagian tepi yang berlebihan.
- e. Potong bagian tepi yang berkelebihan.
- f. Potong salah satu ujung untuk *portioning*.
- g. Pada *cutlet* dengan potongan di antara tulang rusuk, sehingga masing-masing cutlet mempunyai 1 tulang rusuk, 1 *cutlet* mempunyai berat 180-250 gr.
- h. Gepengkan *cutlet* hingga ketebalannya  $1\frac{1}{2}$ -2 cm.

## H. Penuntun Porsi

Untuk menyesuaikan porsi yang akan dihidangkan sesuai dengan apa yang biasa diterima tamu diperlukan penuntun porsi. Selain itu keberhasilan dapur dalam memperhitungkan bahan yang ada diperlukan penuntun porsi. Walaupun demikian setiap perusahaan berhak pula menentukan porsi yang akan dihidangkan pada tamunya.

Tabel 16. 1 : Penuntun Porsi untuk Potongan Beef

No.	Item	Fixed Menu	Ala Carte
1.	<i>Chateubriand</i>	200 gr	250 gr
2.	<i>Tournedos</i>	180 gr	200 gr
3.	<i>Fillet Steak</i>	180 gr	200 gr
4.	<i>Fillet Mignon (each pieces)</i>	30 gr	50 gr
5.	<i>Rump Steak</i>	180 gr	200 gr
6.	<i>Sirloin Steak minutes</i>	150 gr	200 gr
7.	<i>Sirloin Steak</i>	150 gr	200 gr
8.	<i>Sirloin Steak double</i>	300 gr	400 gr
9.	<i>"T" Bone Steak</i>	200 gr	300 gr
10.	<i>Fillet Stew</i>	120 gr	150 gr
11.	<i>Boiled Beef</i>	150 gr	250 gr
12.	<i>Braised Beef</i>	150 gr	180 gr
13.	<i>Roast Beef</i>	120 gr	200 gr

Tabel 16. 2 : Penuntun Porsi untuk Hidangan dari Veal (Bone off)

No.	Item	Fixed Menu	Ala Carte
1.	<i>Escalope natural</i>	120 gr	150 gr
2.	<i>Escalope to breadcrumb</i>	100 gr	120 gr
3.	<i>Chop</i>	150 gr	180 gr
4.	<i>Minced</i>	100 gr	150 gr
5.	<i>Stew</i>	150 gr	250 gr
6.	<i>Roast</i>	120 gr	150 gr
7.	<i>Escalopines (2 x 60/3 x 40 gr)</i>	120 gr	120 gr
8.	<i>Sirloin Steak double</i>	300 gr	400 gr
9.	<i>"T" Bone Steak</i>	200 gr	300 gr
10.	<i>Fillet Stew</i>	120 gr	150 gr
11.	<i>Beef Boiled</i>	150 gr	250 gr
12.	<i>Braised Beef</i>	150 gr	180 gr
13.	<i>Roast Beef</i>	120 gr	200 gr

Tabel 16. 3 Penuntun Porsi untuk Hidangan dari *Veal*  
(*Bone in*)

No.	Item	Fixed Menu	Ala Carte
1.	<i>Cutlet</i>	200 gr	250 gr
2.	<i>Roast</i>	150 gr	200 gr
3.	<i>Bonned and Stuffed</i>	100 gr	120 gr
4.	<i>Plus Stuffing</i>	50 gr	50 gr
5.	<i>Caso Euco (2 x 150 gr)</i>	300 gr	350 gr

Tabel 16. 4 Penuntun Porsi untuk Hidangan dari *Lamb & Mutton*

No.	Item	Fixed Menu	Ala Carte
1.	<i>Chop</i>	180 gr	200 gr
2.	<i>Chump Chop</i>	200 gr	250 gr
3.	<i>Cutlet</i>	200 gr	250 gr
4.	<i>Fillet of Lamb</i>	120 gr	150 gr
5.	<i>Rosettes of lamb</i>	120 gr	200 gr
6.	<i>Stew</i>	150 gr	220 gr
7.	<i>Roast (bonned and rolled)</i>	180 gr	200 gr
8.	<i>Roast (boned, stuffed and rolled)</i>	150 gr	180 gr

Tabel 16.5 Penuntun Porsi untuk Hidangan dari *Pork*

No.	Item	Fixed Menu	Ala Carte
1.	<i>Pork Chop</i>	150 gr	200 gr
2.	<i>Pork Fillet</i>	100 gr	120 gr
3.	<i>Pork Escalope</i>	100 gr	150 gr
4.	<i>Roast</i>	150 gr	180 gr
5.	<i>Roast (bone off)</i>	120 gr	150 gr
6.	<i>Loin (salted or smoke)</i>	150 gr	180 gr
7.	<i>Ham Steak (salted or smoked)</i>	100 gr	180 gr

## I. Membuat Daging Tahan lama/Pengawetan

Daging dapat dibuat tahan lama dengan cara dikeringkan, diasap, digarami diberi gula dan bahan-bahan berbumbu dan cuka. Adapun cara membuat daging tahan lama adalah dengan cara :

1. Diasin; Daging yang diasin hasilnya dapat disimpan selama 6 bulan, karena bakteri tidak dapat berkembang biak dalam air garam. Caranya ada yang diberi garam secara langsung dan ada pula yang drendam dalam air garam.
2. Diasap; Pengasapan yang asli dilakukan dengan menggunakan kayu yang banyak menghasilkan asap dan aroma. Asap meresap kedalam daging, sehingga mempunyai daya membuat tahan lama, karena bakteri-bakteri tidak dapat berkembang. Hasil daging asap contohnya ham dan lidah asap.
3. Dikeringkan; Metode pengeringan dengan pegeringan dingin (*freeze dryng*). Di Indonesia pengeringan cara ini belum lazim digunakan. Pengeringan yang banyak digunakan adalah pengeringan dengan cara dijemur, misalnya dendeng sapi.
4. Disterilisasi; Daging yang dikalengkan dapat berbentuk setengah padat. Bahan makanan ini siap pakai. Dalam pengalengan operasi pengolahannya ditandai dengan penggunaan panas baik sebagai panas pedahuluan maupun sterilisasi. Dalam pengalengan yang penting penghilangan oksigen agar bahan tidak mengalami perubahan yang dikenal sebagai *exhausting* dan *vakumisasi*. Contoh *corned beef*.
5. Diawetkan dalam cuka; Biasanya daging yang diawetkan dalam cuka adalah isi perut dan dibuat acar. Cuka yang dipergunakan adalah cuka yang sudah dicairkan, supaya daging tidak menjadi terlalu lunak.

## J. Cara Menyimpan Daging

Penyimpanan daging merupakan hal yang sangat penting karena daging merupakan bahan makanan yang mudah terkontaminasi oleh lingkungannya, sehingga mudah sekali menjadi busuk jika penyimpanannya tidak diperhatikan dengan sungguh-sungguh. Adapun cara penyimpanan daging yang biasa dilakukan adalah :

1. Dibekukan; Daging yang dibekukan dimasukkan ke dalam tempat yang temperaturnya di bawah 9°C. Potongan daging yang kecil biasanya dikerjakan dengan metode cepat yang disebut pembekuan dalam. Daging diletakkan di bak dengan temperature di bawah 18,5°C. Suhu ini berputar di luar dan di dalam bak. (diantara tiap bak ada pipa yang mengalirkan udara dingin). Dengan metode ini hanya diperlukan waktu 2 jam. Hasilnya ada lapisan glasir es. Setelah itu dibungkus dengan kertas perkament dan diletakkan dalam tempat dengan temperature di bawah 12°C Abbatoir yang besar dan yang baik menyimpan potongan daging besar-besaran di ruang pendingin dengan tempertur 1°C
2. Di almari pendingin di rumah tangga;  
Daging digolongkan dalam *frozen food* yaitu bahan yang tahan dalam pembekuan maka penyimpanan daging di dalam almari pendingin diletakkan di dalam *freezer* (bagian atas untuk membuat es batu). Daging yang akan disimpan dicuci dahulu dan dimasukan kantong plastik. Cara penyimpanan seperti ini biasanya tahan selama 3-7 hari. Apabila daging akan dimasak, setelah keluar dari *freezer* harus dibiarkan terlebih dahulu sesuai dengan suhu kamar, atau dikenal dengan proses *thawing*.
3. Pendingin dengan *cryogenic*
4. Metode pendinginan dengan cepat menggunakan gas yang *dicondenseer* disebut *cryogenic*. Temperatur yang terendah ialah kurang dari 195°C. Pada pendinginan *cryogenic* Kristal-kristal es halus sekali sehingga merusakan dinding sel dari daging kecil sekali.
5. Penyimpanan daging jeroan  
Daging jeroan lebih mudah mendapatkan kontaminasi karena itu dianjurkan untuk lekas dimasak setelah dibeli. Sebaliknya apabila kita membeli jeroan secepatnya diolah, misalnya jeroan dibacem. Cara ini sangat efektif, karena setelah dibacem dapat difreezer atau sewaktu-waktu dapat dapat digoreng.

## K. Hidangan Daging Sapi (Beef Dishes)

1. *Caesar Style Braised Steak* : Dibuat dari *fillet steaks* yang diolah dengan teknik *braise* dalam *warcestershire* dan *anchovy sauce*. Disajikan di atas *garlic bread*.
2. *Fillet Steak with Mustard Caper Sauce*: Steak yang diolah *pan fried* (*pilihan rare 5 ', medium 7 ' dan well done 10'*). Siram dengan saus yang dibuat dari *dry vermouth, loncang, double cream, mustard, garam, merica hitam* dan *stock cube*.
3. *Meat Loaf*: cincangan daging tanpa lemak ditambah *breadcrumb*, susu, telur, bawang bombay, garam, merica, aduk jadi satu, masukkan dalam cetakan, panggang kira-kira 1,5 jam. Variasi *Meat loaf* : *German Meat Loaf, Pineapple Meat Loaf, Curry Meat Loaf*.
4. *Hamburgers*: Daging cincang yang dibumbui, diolah dengan cara digoreng atau dioven, disajikan dalam roti dengan beberapa *topping* (*tomat, ketimun, bawang bombay, saus tomat*)
5. *Beef Stew*: Daging (*chuck*) *simmer* dalam stock yang diaromai oleh bawang bombay, bawang putih, kentang, wortel dan kacang-kacangan.
6. *Beef with Soured Cream and Mushroom*: *blande steak* dipotong-potong, braise sampai empuk, tambahkan mushroom. Disajikan di atas mie, siram dengan *sourcream sauce*.
7. *Chateaubriand*: *Fillet steak* yang diiris-iris dan disajikan di atas *platter*, dikelilingi sayuran (*artichokes, mushrooms, wortel dan seledri*).
8. *London Grill*: *Rump Steak*, dibumbui dengan garam dan merica hitam. Panggang dalam *griller*. Sajikan dengan tomat dan jamur dan telah dioles dengan *french dressing* dan dipanggang
9. *Swiss Steak with Pepper Tomato Sauce* :*Chuck steak* dimasak dalam saus tomat, bawang putih, garam, merica, dan *bay leaf*. *Simmer* kira-kira 2  $\frac{3}{4}$  jam, tambahkan paprika.
10. *Boeuf Bourguignon*: Steak dipotong dadu, stew dengan *bacon*, bawang merah, jamur, bawang putih, *brandy* dan anggur merah. Pemberian *wine* ini dimaksudkan untuk “*flambé*”. Hidangan ini disajikan dengan saus, *garnihs* dengan *chopped parsley*.

## L. Hidangan Daging Sapi Muda ( Veal Dishes)

1. *Spiced Leg of Veal* : Dimasak dalam *pot roast* bersama jus apel, bawang bombay, dan bumbu-bumbu. Hiasi dengan potongan *poach* buah apel dan daun seledri.
2. *Veal Milanaise* : Veal di *stew* dengan *white wine*, tomat, wortel, seledri, bawang putih dan *basil*. Hiasi dengan irisan lemon.
3. *Veal Escalope with Lemon*: *Saute* *veal escalope* dalam *white wine* dan *lemon sauce*, hiasi dengan irisan lemon.
4. *Veal Parmiaga*: *Escalope* dicelup dalam kocokan telur, dipanir, *sauté* dan diberi *topping* saus tomat keju *mozarella* dan parmesan.
5. *Veal Paprika* : *Stew veal* bersama paprika, bawang bombay dan *sour cream*. Sajikan dengan didasari mie.
6. *Roast Loin of Veal Marsala*: Daging lulum dari *veal*, dibumbui dengan rempah, *roasting*. Sajikan dengan jamur dan saus *marsala*.
7. *Wiener Schnitzel*: *Escalope* dimasukan kedalam kocokan telur, tepung panir, *sauté* dalam *butter*. Hiasi dengan jeruk, *parsley*, *anchovy* dan *caper*.
8. *Veal à la Holstain*: *Wiener Schnitzel* diberi *topping* telur yang digoreng ( $\frac{1}{2}$  SSU).
9. *Tomato-Paprika Veal*: Veal (bagian paha) di masukkan dalam *pot roast* dengan tomat dan *paprika sauce* dan *sour cream*.

## M. Hidangan Daging Kambing ( Lamb Dishes)

1. *Roast Leg of Lamb*: Paha kambing, olesi dengan *juniper berry* dan campuran *mustard*. *Roast* dengan potongan kentang. Sajikan dengan saus, yang berasal dari jus daging tersebut.
2. *Lamb Curry*: Daging kambing dipotong dadu, *disimmer* dengan bumbu kari, disajikan dengan nasi dan salah satu hidangan pendamping.
3. *Barbequed Breast of Lamb*: Potongan iga kambing, di panggang sampai empuk dengan saus yang dibuat dari saus cabe, madu, garam, merica, *worcestershire sauce*. Tambahkan irisan jeruk untuk setiap porsinya
4. *Lamb Cutlets with Fruit Sauce*: *Lamb cutlet* dicelupkan dalam telur dan *breadcrumb*, kemudian di *grill*. Disajikan dengan *apple sauce*.

5. *Marinated Leg of Lamb*: *Marinade* paha kambing dalam *orange juice*, *wine*, bawang putih dan campuran cabe, kemudian *roast*, sambil terus *basting* untuk mematangkan. Disajikan dengan *gravy sauce*.
6. *Braise Neck of Lamb* : *Braise neck* ( bagian leher) dalam *spicy prune sauce* (*prunes*, gula, cuka, garam, merica, kayu manis, campuran bumbu).
7. *Persian Lamb with Almonds*: Cincangan daging kambing, dimasak dengan almond, *lime juice* dan daun *mint onion*, Sajikan dengan bayam disekeliling pinggan, dan hiasi dan tomat.
8. *Barbequed Lamb Kebabs*: Potongan daging kambing bentuk dadu, terong, *aubergine*, paprika di *marinade* dalam campuran olahan tomat (*onion*, *peppers*, seledri, bawang putih, tomat pasta, garam, merica, Tabasco dan air) , kemudian ditusuk dan dibakar.
9. *Rotisserie Leg of Lamb*: Paha kambing hilangkan tulangnya, kemudian digulung. *Marinade* dalam campuran bumbu *wine*, kemudian di selesaikan dengan *roasting*.
10. *Midle East Lamb Stew*: Daging tanpa tulang, ditepungi, digoreng, *braise*, tambahkan bawang bombay, bawang putih, garam, merica dan *thyme*. *Simmer* 2 jam. Tambahkan tomat, terong dan paprika, campurkan. Sajikan bersama nasi.

#### N. Hidangan Babi (Pork)

1. Babi panggang merah (manis) khas Tionghoa
2. Babi panggang putih (asin) khas Tionghoa
3. *Sekba* (berisi jeroan babi dengan kuah) khas Tionghoa (Jakarta, Bogor, Bandung, Tangerang)
4. *Kitoba* (irisan bagian kepala babi yang diolah dengan cara dikukus. Untuk menikmatinya harus dicelupkan ke dalam cuka aren yang disediakan khas Tionghoa Bogor
5. Sate babi khas Tionghoa: sama seperti daging sate pada umumnya namun tusukannya lebih besar dan rasanya manis.
6. *Ngo hiang / Go Hiong*: Daging babi cincang yang dibungkus dengan kulit kembang tahu tipis. (Jakarta, Bogor, Bandung).

7. Babi cin: Hidangan daging babi + minyak dengan kuah yang rasanya manis karena kecap manis.
8. Bakut: Hidangan khas Tionghoa yang merupakan paduan dari sayur asin dan kaldu iga babi.(Dapat dijumpai di seluruh Indonesia).
9. Saksang: Olahan daging babi khas daerah Tapanuli
10. Babi rica-rica: Daging babi olahan khas Manado yang rasanya sangat pedas.
11. Babi guling: Olahan daging babi khas Bali
12. Babi putar: Olahan daging babi khas Manado yang umumnya disajikan pada saat perayaan.

## O. Sate dan Ragamnya

Sate adalah makanan Indonesia, yang juga populer di negara-negara Asia Tenggara lainnya seperti Malaysia, Singapura, Filipina dan Thailand. Dalam versi Jepang sate disebut disebut yakitori. Resep dan cara pembuatannya berbeda-beda per daerah, hampir segala jenis daging bisa dibuat sate

Sate biasanya terdiri dari daging yang dipotong kecil-kecil (ayam, kambing, daging domba, daging sapi, daging babi, ikan,) dan ditusuki dengan tusukan sate yang biasanya dibuat dari bambu, kemudian dibakar menggunakan bara arang kayu. Biasanya sate dihidangkan bersama saus. Saus ini bisa berupa sambal kecap, saus bumbu manis kacang tanah atau bumbu pedas menurut selera dan irisan tomat serta mentimun. Sate disajikan dengan nasi. Pada beberapa daerah disajikan dengan lontong atau ketupat.

Di Indonesia, sate dapat diperoleh dari pedagang keliling, warung tenda, warung sate, sampai rumah makan kelas tinggi. Di Malaysia di Malaysia disajikan pada waktu-waktu pesta. Analog dengan sate adalah yakitori di Jepang, kebab di Turki adalah. Semacam sate dari Turkey, Chuanr dari China dan sosaties dari Afrika Selatan.

Meski resep-resep dan ramuan-ramuan selalu berganti, daging yang digunakan untuk sate biasanya hanya berupa irisan-irisan dari daging yang ditusuk, dipanggang. Daging-daging yang digunakan biasanya: daging sapi, daging domba, daging babi, daging rusa/menjangan, ikan, udang, ikan cumi-cumi, dan ayam. Sebagian orang menggunakan daging yang lebih “eksotis”, seperti kura-kura, buaya, dan daging ular.

Sate hampir dikenal di daerah-daerah di Indonesia.  
Beberapa jenis sate antara lain :

- Sate Madura
- Sate Padang
- Sate Ponorogo
- Sate Tegal
- Sate Ambal
- Sate Blora
- Sate Lilit
- Sate Makassar
- Sate Maranggi (Satay Maranggi)
- Sate Susu (Milky Satay)
- Sate Kulit (Skin Satay)
- Sate Kuda (Horse meat Satay)
- Sate Bulus (Turtle Satay)
- Sate Babi (Pork Satay)
- Sate Bandeng (Milkfish Satay)
- Sate Torpedo (Testicles Satay)
- Sate Telor Muda (Young egg Satay)
- Sate Pusut
- Sate Pusut
- Sate Ampet
- Sate Belut (Eel Satay)
- Sate Buntel (Wrapped Satay)
- Sate Burung Ayam-ayaman (Bird Satay)
- Sate Ati (Liver Satay)
- Sate Banjar



Gambar 16.5 sate ayam



Gambar 16.6 sate kambing

Diantara beberapa jenis diatas, yang paling populer adalah:

- sate ayam
- sate kambing
- sate sapi.

**Berikut ini beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam proses pembuatan sate:**

**1. Alat Pemanggang**

Alat pemanggang bisa menggunakan pemanggang sate. Kita harus berhati-hati bila menggunakan arang, api tidak boleh menyala, kipas perlakan agar debu tidak melekat di sate.



Gambar 16. 7 : sate sedang dipanggang

**2. Bumbu Perendam**

Perendam dengan bumbu (*marinade*) adalah memberi rasa, aroma dan warna serta untuk melunakan daging. Ada 3 katagori perendam yang dapat digunakan:

1. Minyak dapat digunakan untuk membantu menjaga kelembaban daging yang terkadang sudah mengering.
2. Cuka, air jeruk, anggur membantu melunakkan protein makanan dan memberi aroma.
3. Penyedap, bumbu dan sayuran merupakan pilihan yang paling banyak digunakan. Hal ini sangat tergantung pada rasa apa yang diinginkan.

**Pedoman membumbui**

Beberapa jenis sate terutama sate yang menggunakan sate tradisional menggunakan sate banyak rempah, seperti bawang merah, bawang putih, kemiri, ketumbar, jahe, adas dan kunyit.

Beberapa hal yang dapat digunakan sebagai pedoman membumbui adalah :

- 1). Gunakan wadah yang tahan asam seperti *stainless steel*, kaca atau plastik.
- 2) Semakin tebal bahan makanan yang akan direndam, semakin lama waktu yang dibutuhkan untuk perendaman.
- 3) Rendamlah bahan makanan di dalam lemari pendingin.
- 4) Taruh bumbu masak dalam sachet agar mudah dipindahkan.
- 5) Lumuri bahan makanan dengan bumbu secara merata. Untuk bahan makanan yang berukuran kecil memerlukan waktu lebih singkat

#### **Cara perendaman dalam bumbu**

##### **1) Dimasak**

Cara ini digunakan untuk bahan makanan yang akan disimpan dalam waktu lama sehingga dapat menjamin kualitas. Keuntungan membumbui dengan cara memasak adalah membuat bumbu lebih cepat meresap dan lebih enak rasanya.

##### **2) Mentah**

Paling banyak digunakan untuk bahan makanan yang akan segera dimasak dan memerlukan waktu perendaman atau pembumbuan lebih lama di dalam lemari pendingin.

##### **3) Instan**

Banyak variasi rasa dan kegunaan dari jenis ini. Bumbu instan digunakan dalam perendaman bumbu yang lebih singkat.

#### **P. Penyajian Sate**

- Piring tahan panas (*chaffing dish*)
- *Hot plate*.
- Disajikan dengan nasi atau lontong



Gambar 16. 8 : penyajian sate

**Q. Resep Hidangan Sate.**

**Tabel 16.1 : Sate Kambing/Sate Ayam (hasil: 10 porsi)**

No.	Nama Bahan	Ukuran	Perlakuan
1.	Daging kambing/ayam	1,5 kg	
2.	Minyak		
3.	Bawang merah	0,3 kg	
4.	Bawang putih	40 gr	
5.		10 gr	

Cara membuat :

1. Haluskan bawang merah, bawang putih, merica dan garam.
2. Campur daging dan bumbu di dalam baskom.
3. Tambahkan kecap manis, minyak sayur dan air jeruk nipis, aduk hingga rata.
4. Rendam / diamkan didalam refrigerator selama dua jam, bungkus dengan daun pepaya supaya empuk.

**Tabel 16.2 : Bumbu Kacang**

No.	Nama Bahan	Ukuran	Perlakuan
1.	Kacang tanah	200 gr	
2.	Bawang merah	40 gr	
3.	Bawang putih	8 gr	
4.	Cabe merah	20 gr	
5.	Terasi bakar	3 gr	
6.	Bawang goreng	20 gr	
7.	garam	Sckp	
8.	Merica	Sckp	
9.	Kaldu	0,5 l	
10.	Daun salam	2 lb	
11.	Asam jawa	10 gr	
12.	Gula jawa	10 gr	
	Kecap manis	2, 5 gr	
	Jeruk limau	5 bh	

Cara membuat :

1. Haluskan kacang tanah goreng dengan ulekan.
2. Tumbuk semua bumbu.
3. Panaskan mentega dalam *saucepan*.
4. Masukan bumbu yang telah dihaluskan dan kacang tanah hingga wangi.
5. Tambahkan kaldu dan aduk rata, masukkan daun salam, air asam jawa sambil diaduk terus.
6. Tambahkan gula jawa, garam dan merica.
7. Masak dengan api kecil ± 15 – 20 menit.
8. Tambahkan kecap manis dan air jeruk.
9. Pada waktu menyajikan, taburkan bawang merah di atas saus.

**R. Tugas :**

1. Observasilah jenis-jenis potong-potongan daging di supermarket atau pasar terdekat.
2. Carilah resep yang cocok yang sesuai dengan potongan daging tersebut . Analisislah :
  - Apa keistimewaan dari resep tersebut.
  - Apa yang harus dilakukan sebelum, sewaktu dan sesudah pengolahan resep tersebut.
  - Bagaimana penyajiannya.
3. Buatlah deskripsi dari masing-masing sate yang ada di daerahmu. Jelaskan apa karakteristiknya, bahan yang digunakan, bumbu, proses pembuatan dan cara penyajiannya.

## **BAB XVII** **HIDANGAN PENUTUP (*DESSERT*)**

### **A. Pengertian Hidangan Penutup (*Dessert*)**

Hidangan penutup (*dessert*) adalah hidangan yang disajikan setelah hidangan utama (*main course*) sebagai hidangan penutup atau biasa disebut dengan istilah pencuci mulut. *Dessert* biasanya mempunyai rasa manis dan menyegarkan, terkadang ada yang berasa asin atau kombinasinya. Fungsi *dessert* dalam giliran hidangan (*courses*) adalah sebagai hidangan yang menyegarkan setelah menyantap hidangan utama (*main course*) yang terkadang mempunyai aroma atau rasa yang amis serta menghilangkan rasa enak.

Pada awalnya hidangan *dessert* yang disajikan berupa buah-buahan yang segar tanpa proses pengolahan. Seiring dengan perkembangan zaman, hidangan *dessert* mulai bervariasi dengan mengambil dasar (*basic*) dari beberapa hidangan seperti *cake*, *pie*, *ice cream* dan sebagainya yang dipadukan dengan *sauce*, buah, *syrup*, *cream* atau perpaduan antara bahan dasar, sehingga menciptakan hidangan *dessert* yang lezat dan menarik.

Jenis hidangan yang digunakan sebagai *dessert* dapat dihidangkan secara tersendiri diluar dari susunan menu. Seperti untuk hidangan teman *tea*, sebagai *snack*, *petit four*, hantaran, dan lain sebagainya.

### **B. Macam-macam Hidangan Penutup (*Dessert*)**

Secara garis besar hidangan penutup (*dessert*) dapat dikategorikan menjadi 2 yaitu hidangan penutup dingin (*cold dessert*) dan penutup panas (*hot dessert*). Penggolongan ini berdasarkan pada perbedaan suhu, baik pada proses pengolahan maupun suhu penyajiannya.

#### **1. Hidangan Penutup Dingin (*Cold dessert*)**

Adalah *dessert* yang disajikan pada suhu dingin. Walaupun disajikan pada suhu dingin tidak menutup kemungkinan proses pengolahannya melalui proses pemanasan sebelum disajikan secara dingin, dengan memasukkan kedalam almari pendingin. Penyajian *dessert* dalam suhu dingin harus benar-benar disajikan pada suhu dingin tak terkecuali alat hidangnya.

Contoh : *Ice Cream, Pudding, Mousses, Fruit Pie, Cake* dan lain sebagainya.

2. Hidangan Penutup Panas (*Hot dessert*)

Adalah *dessert* yang disajikan pada temperatur panas atau hangat. Sesuai dengan namanya *hot dessert* maka proses akhirnya harus dipanaskan terlebih dahulu. Penyajian *hot dessert* harus benar-benar panas atau hangat termasuk alat hidang yang dipergunakan harus dipanaskan dahulu, Contoh : *Banana Flambé, Apple Pie, Souffles*

### C. Klasifikasi Hidangan Penutup (Dessert)

Hidangan penutup (*dessert*) dalam perkembangannya juga dipengaruhi oleh perkembangan zaman yang merubah pola hidup masyarakat menjadi masyarakat modern dan glamour. Kondisi seperti ini menantang para juru masak untuk menemukan, menciptakan dan membuat *dessert* yang variatif, kreatif, menarik dan lezat. Untuk dapat menciptakan inovasi baru seorang juru masak harus menguasai ilmu tentang bahan dasar, teknik olah, dan jenis-jenis hidangan yang dapat disajikan sebagai *dessert*. Berikut beberapa jenis hidangan yang dapat diklasifikasikan sebagai hidangan yang dapat disajikan untuk *dessert*.

a. *Fruits* (buah-buahan)

Buah merupakan salah satu bahan pangan yang sangat fleksibel digunakan sebagai bahan dalam pembuatan hidangan *dessert*. Buah dihidangkan dalam bentuk segar atau melalui proses pengolahan. Jika disajikan secara segar dapat berupa buah iris (*fruit slice*) yang disusun secara sederhana. penyusunan *fruit slice* harus memperhatikan kriteria berikut : tanpa banyak menggunakan peralatan dan bersentuhan dengan tangan. Sedangkan buah yang melalui proses pengolahan seperti *punch, juice, fruit cocktail, salad* atau sebagai bahan utama untuk membuat *sauce* sebagai pendamping *dessert*. Selain itu buah juga dapat digunakan sebagai *filling* atau *topping* pada hidangan lain. Buah segar dapat disajikan dengan cara disiram sirup gula atau *cream*

b. *Pudding*

*Pudding* dapat diartikan sebagai hidangan penutup yang mempunyai rasa manis terbuat dari agar-agar. Tetapi ada jenis pudding yang bukan terbuat dari agar-agar, yaitu dari telur dan atau tepung pati. Di Indonesia sering disebut

dengan istilah Podeng. Perbedaan antara pudding dengan podeng, pudding disajikan dingin karena proses pembekuannya harus melalui almari pendingin sedangkan podeng proses pembekuannya melalui pemanasan. Agar lebih jelas lagi pudding dikategorikan menjadi 4 yaitu :

1) *Pudding agar-agar*

*Pudding agar-agar* terbuat dari agar-agar dan disajikan dingin karena harus dibekukan terlebih dahulu dalam almari es. Kuncinya agar dalam pembuatan *pudding* ini tidak mengalami kegagalan agar-agar harus direbus hingga mendidih betul. Jika menginginkan hasil *pudding* jernih perebusan dilakukan secara perlahan menggunakan api rendah hingga mendidih pelan. Variasi *pudding* agar-agar diperoleh dari penambahan bahan-bahan seperti susu, telur, pewarna, pengaroma, dan buah-buahan.

Teknik pencetakan *pudding* sangat menentukan hasil jadi *pudding*. Teknik pencetakan yang sering digunakan adalah lapis (*pudding pelangi*), Mozaik (*pudding mozaik*), dan *pudding* warna-warni dalam *pudding* jernih (*pudding kaca*). Hal yang perlu diperhatikan pada saat pencetakan *pudding* adalah timing (waktu), artinya waktu yang tepat untuk menuangkan *pudding* pada cetakan Apalagi jenis *pudding* lapis, waktu untuk melapis harus diperhatikan kapan harus menuang *pudding* diatas lapisan yang agak beku.

*Pudding* yang ditambah dengan putih telur yang dikocok hingga kaku akan menghasilkan *pudding* dengan tekstur yang lembut seperti busa yang dalam istilah asingnya disebut “*Bavarois*”. Kesulitan yang sering membuat *bavarois* dikatakan gagal adalah adanya lapisan busa dan *pudding* jika telah membeku. Lapisan tersebut dapat saja terjadi jika pada saat pengadukan tidak homogen atau pada saat memasukkan adonan agar-agar dalam putih telur kocok sudah dalam suhu dingin. Variasi yang diperoleh dapat ditambahkan caramel, juice buah, atau essence. Contoh : *Pineapple Bavarois*, *Bavarois Hopyes*, *orange bavarois*.

Penambahan kuning telur dalam *pudding* menghasilkan *pudding* yang mempunyai tekstur lembut

dan penuh gizi. Teknik mencampur kuning telur sama dengan teknik yang digunakan pada proses pembuatan *Vanilla Sauce*. Contoh : *Black Forest Pudding*

*Puding* dapat divariasi dengan menggunakan buah. Buah yang digunakan dapat berupa buah segar (dapat *blanch* terlebih dahulu), buah siap saji, *juice* buah atau puree buah

2) *Starch Thickened*

*Starch Thickened* dapat disebut dengan istilah *Boilled Puddings*, karena *Starch Thickening* menggunakan bahan pati jagung yang membutuhkan proses perebusan agar dapat mematangkan pati dan membuat pati menjadi kental. Bahan-bahan dalam pembuatan *Starch thickened* adalah susu, gula, essence, dan bahan pengental. Cara penyajiannya dapat dicetak dalam cetakan besar atau cetakan *single portion*. Contoh : *cornstarch pudding, blanch mange*.

3) *Baked puddings*

*Baked pudding* yang menggunakan teknik olah *bake* (panggang) atau lebih tepatnya adalah *au bain marie* dengan bantuan oven. Teknik *au bain marie* dalam pembuatan *pudding* ini sangat penting karena akan membentuk tekstur yang lembut, lembab dan halus, jika hanya dipanggang saja akan membuat *pudding* menjadi kering dan berkerak. Contoh *Bread pudding, Crème Caramel*

4) *Steamed Pudding*

*Pudding* ini menggunakan teknik kukus. Tekstur *pudding* ini sangat berat dan penuh dengan *Filling* (isi) dan disajikan hangat, oleh karena itu bagi bangsa Eropa *pudding* jenis ini hanya dibuat dan dihidangkan pada musim dingin saja.

5) *Cake*

*Cake* yang dihidangkan sebagai *dessert* adalah semua jenis cake tetapi harus memperhatikan porsi yang ditentukan dan cara penyajiannya. Dalam penyajian cake sebagai dessert dapat ditambahkan *sauce, syrup, ice cream, cream*, buah-buahan sebagai pelengkap atau garnish. Penambahan bahan pelengkap harus disesuaikan dengan tekstur dan citarasa cake sehingga rasa yang ditimbulkan menciptakan citarasa yang lezat.

Contoh : *Black forest with strawberry sauce, Brownies with chocolate sauce, Fruit cake.*

6) *Choux paste*

*Choux paste* adalah jenis *pastry* dari adonan *liquid* yang dibentuk dengan bantuan spet dan dipanggang pada suhu tinggi sehingga dapat mengembang secara maksimal. *Choux Paste* dihidangkan dengan diberi *filling* terlebih dahulu yaitu vla (*Pastry Cream*), atau *butter cream* dengan penambahan rasa atau buah-buahan. Contoh *Éclair, Profitroll*.

7) *Pie*

*Pie* berasal dari adonan *sugar dough* yang ditipiskan dan dicetak seperti mangkuk. *Filling* yang digunakan adalah *pastry cream*, buah-buahan, dan adonan sponge. *Pie* juga disajikan dalam suhu dingin maupun panas. Contoh *Fruit pie* (dingin), *Congrest tart* (*pie* diisi dengan adonan sponge), *Hot apple pie* (panas)

8) *Ice cream*

*Ice cream* adalah produk yang banyak digemari oleh semua golongan usia. *Ice cream* merupakan jenis hidangan yang mempunyai banyak variasi. Dapat dihidangkan tanpa pendamping atau dipadukan dengan satu atau lebih pendamping. Jenis pendamping yang bisa dipadukan dengan *ice cream* adalah *cream, biscuit*, buah-buahan (segar, siap saji, puree, dan manisan), meringue, cake, syrup, dan coklat. Variasi dari *ice cream* diantaranya :

9) *Coupe*

*Coupe* adalah *ice cream* atau *shorbet* yang divariasi dengan buah segar atau buah siap saji dan dilengkapi dengan syrup sebagai *topping* dan *garnish*

Contoh : *coupe st Jaquese, Coupe Romanoff*

10) *Sundaes*

*Sundaes* awalnya adalah *ice cream* yang diatasnya disiam dengan coklat sauce tetapi karena harga coklat semakin mahal pada waktu itu maka hanya pada hari minggu (*Sunday*) saja *ice cream* ini disajikan maka muncul nama *Sunday* atau *sundaes*

11) *Peach Melba*

Menggunakan *ice cream vanilla* dan diberi *topping* peach (segar, *poached*, dan siap saji) yang dipotong

setengah bagian dan disiram dengan *Melba Sauce*. *Melba Sauce* tebuat dari *puree* manisan *Raspbey* dan *digarnish* dengan potongan *almond*. Jika ice cream disiram dengan coklat sauc dan *digarnish* dengan *almond panggang* yang diiris disebut *Peach Belle Hélène*.

12) *Split*

Menggunakan pisang ambon (dikupas dan dibelah menjadi 2 atau 4 bagian) atau nanas (potong *ring slice*) yang ditaruh dalam split dish dan diatasnya diberi 2 atau 3 scoop ice cream dengan 3 rasa (vanilla, coklat, dan strawberry). Bagian atasnya dapat diberi syrup, *whipped cream* dan manisan cerry atau potongan strawberry, kiwi dan buah lainnya. Contoh *Banan split*, *pineapple split*

13) *Baked Alaska*

*Baked Alaska* merupakan kombinasi yang sangat bagus antara cake, *ice cream* dengan *meringue*. Yang menjadi keistimewaan dari *baked Alaska* adalah disajikan panas setelah keluar dari oven untuk memberi warna *golden brown* pada permukaan meringue menggunakan teknik salamander sehingga *ice cream* yang ada didalamnya tidak meleleh

14) *Sherbets*

*Sherbets* pada dasarnya hampir sama dengan *ice cream* hanya perbedaannya terletak pada bahan yang digunakan yaitu es, dan susu ditambah dengan *juice* atau *water*, terkadang dapat ditambah putih telur yang dikacau. *Sherbet* mempunyai kandungan lemak yang sangat rendah dibandingkan dengan *ice cream*. Sebagian orang menganggap *sherbet* mempunyai rasa yang sangat manis dan teksturnya tidak lembut. *Sherbets* dapat dijadikan sebagai alternatif bahan selain *ice cream*.

15) *Parfait*

*Parfaits* dibentuk dari *sundaes* yang dilapis-lapis hingga tinggi dengan 3 scoop kombinasi rasa *ice cream*. Penataannya buah diletakkan paling dasar, tambahan *ice cream*, buah, *ice cream* dengan beda rasa, buah dan lapisan paling atas harus *ice cream*. Lapisan *parfaits* dapat dikombinasi dengan *sauce*, minuman alkohol, *coffee*, *crushed cookies*. Bagian atas diberi *whipped cream* dan irisan buah, cerry

16) *Milk Shake*

*Milk shake* dibuat dari *ice cream* yang dicampur dengan susu murni menggunakan *shaker* atau *blender*. Variasi rasa dapat ditambahkan *juice buah* atau *coklat*. Contoh : *Strawberry milk shake, chocolate milk shake*.

17). *Mousses*

*Mousses* merupakan *dessert* yang mempunyai tekstur yang lembut, halus seperti busa yang terbuat dari putih telur, *whipped cream*, dan pengaroma seperti coklat blok, *puree buah*, kadang dapat ditambah dengan gelatine agar tekturnya lebih padat. Contoh : *Strawberry Mousses, Chocolate Mousses*

17) *Souffle*

Hidangan yang ringan diperoleh dai kocokan putih telur yang kemudian dipanggang menggunakan cetakan khusus untuk *soufflé* yang biasanya terbuat dari bahan keramik atau porslen atau pinggan tahan panas. Telur yang digunakan putih telur atau kuning telur atau keduanya. Dalam proses pemanggangan *soufflé* akan mengembang tinggi melebihi cetakan tetapi pada waktu keluar dari oven akan mengempis karena kerangka yang terbentuk dari telur tidak kokoh seperti pada *sponge* yang terbentuk karena menggunakan tepung sebagai pembentuk kerangka.

18) *Crepes/pancake*

*Crepes* adalah adonan dadar yang berbentuk cair (*liquid*) yang terbuat dari telur dan tepung terigu yang kemudian didadar dengan menggunakan wajan dadar (*pan Frying*). *Crepe* dapat digunakan sebagai bahan untuk membuat *appetizer* atau *dessert*, yang membedakan adalah rasa *crepe*. Untuk *crepe* yang akan digunakan sebagai *appetizer* dibuat gurih dengan penambahan garam dan *filling* yang menyertainya juga berasa asin atau gurih. Sedangkan *crepe* yang dipakai untuk *dessert* perlu ditambah dengan gula pasir dalam adonannya dengan *filling* yang berasa manis. *Filling* yang dapat menyertai *crepe* untuk *dessert* adalah *pastry cream, fresh fruit* atau buah olahan (*puree buah* atau buah siap saji). Contoh *Crepe suzette, Devil Pancake*.

## D. Sauce Dessert

Sauce ternyata tidak hanya digunakan sebagai pendamping *appetizer* dan *main course*, *dessert* juga dapat menggunakan sauce sebagai pendampingnya. Sauce yang digunakan dalam *dessert* mempunyai rasa manis dan menggunakan bahan pengental dari pure buah atau tepung maizena atau tepung pati yang lainnya. Fungsi sauce dalam hidangan *dessert* adalah sebagai penambah citarasa dan *garnish*. *Sauce dessert* dapat digolongkan menjadi 3 yaitu :

1. *Custard Sauce*

*Custard Sauce* atau *crème Anglaise* atau *Vanilla Sauce* adalah dasar dalam persiapan hidangan *dessert*. *Custard sauce* terbuat dari susu, gula, dan kuning telur yang diaduk-aduk diatas api sangat rendah sampai kental dan bening serta dapat mengalir.

2. *Fruit puree*

*Fruit puree* diperoleh dari buah segar atau buah yang telah diolah kemudian diberi gula dan ditambahkan *flavour* (pengaroma) atau rempah-rempah.

3. *Syrup*

*Syrup* diperoleh dari gula pasir yang direbus dengan air atau juice buah ditambah dengan pengaroma. *Chocolate Sauce* dan *Caramel sauce* termasuk dalam kategori syrup karena tanpa menggunakan bahan pengental.

## E. Penyajian dan Garnish Hidangan Penutup (Dessert)

Hidangan *dessert* dalam penyajiannya mempunyai standar tersendiri tiap-tiap jenis hidangan. Standar itu dapat berupa alat hidang atau jenis *garnish*.

*Garnish* yang digunakan untuk menghias *dessert* menggunakan bahan yang spesifik. Jika dilihat dari rasa dan tekstur hidangan *dessert* yang rata-rata mempunyai rasa manis dan lembut *ganish* yang digunakan tentunya mempunyai rasa dan tekstur yang tidak jauh dari hidangan utamanya. Dalam menentukan *garnish* yang akan digunakan ada 2 karakter bahan yang harus diperhatikan yaitu:

1. *Ganish* yang dapat dikonsumsi

- a) *Cream (butter cream dan Whipped cream)*
- b) *Fresh fruit* (buah segar, manisan buah, syrup buah, sauce buah)

- c) Kacang-kacangan (almond, kacang mete)
- d) Coklat dekor (coklat blok yang dibentuk)
- e) *Biscuit* (*crushed* atau utuh)
- f) Daun mint
- g) *Sauce* atau syup

2. *Garnish* yang tidak dapat dikonsumsi

- a) Bunga (Anggrek, mawar)
- b) Daun (nanas, mint)
- c) Tusuk gigi hias
- d) Pipet hias

Khusus *garnish* yang berasal dari bunga dan daun yang menjadi perhatian adalah pada waktu pemilihan jenis daun dan bunga. Syarat-syarat memilih *ganish* dari bunga dan daun adalah :

- a) Bunga dan daun tidak tergolong yang beracun
- b) Tidak menimbulkan aroma bungan dan daun yang menyengat sehingga mengalahkan aroma hidangan.
- c) Tidak mengeluakan getah yang berlebihan
- d) Pilih daun yang tidak mempunyai bulu halus sehingga tidak mudah rontok

Penempatan *garnish* adalah sesuatu yang susah-susah gampang. Susahnya adalah menyelaraskan rasa, warna, tekstur antara *garnish* dengan hidangan yang akan dihias. Dikatakan mudah jika mengetahui tekniknya. *Dessert* yang mempunyai tekstur yang sangat lembut pergunakan bahan yang lembut pula seperti *whipped cream* sedangkan yang mempunyai tekstur agak keras menggunakan *butter cream*.

*Ganish* yang tidak dapat dikonsumsi seperti bunga dan daun peletakkannya tidak langsung mengenai makanan, biasanya untuk menghias bibir gelas. Agar lebih jelas dalam menentukan jenis garnish yang cocok untuk suatu hidangan tertentu dapat dilihat pada tabel

Tabel 17.1 Penggunaan *Garnish* dalam *Dessert*

Jenis dessert	Alat hidang	Garnish
Fruit	<i>Dessert plate</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Syrup</li> <li>- <i>Toothpick</i> hias</li> <li>- Bentuk potongan buah</li> <li>- Susunan buah</li> <li>- Daun mint</li> </ul>
Pudding	Compote dish (small bowl)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Whipped cream</i></li> <li>- <i>Cherry</i></li> <li>- <i>Sauce</i></li> </ul>
Cake	<i>Dessert plate</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Butter cream</i></li> <li>- Manisan buah (<i>cherry</i>)</li> <li>- <i>Sauce</i></li> <li>- Gula halus</li> <li>- Coklat dekor</li> <li>- Daun mint</li> </ul>
Pie	<i>Dessert plate</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Manisan buah</li> <li>- <i>Sauce</i></li> <li>- Daun mint</li> </ul>
Choux paste	<i>Dessert plate</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Sauce</i></li> <li>- Coklat decor</li> <li>- Manisan buah</li> </ul>
<i>Ice cream</i>	<i>Ice cream dish</i>	- <i>Whipped cream</i>
<i>Parfaits</i>	<i>Slender glass</i>	- Manisan buah
<i>Coupe</i>	<i>Champagne glass</i>	- Syrup
<i>Peach melba</i>	<i>Cocktail glass</i>	- Astor
<i>Shorbet</i>	<i>Shorbet glass</i>	- Coklat dekor
<i>Banana</i>	<i>Spilt glass</i>	- Daun mint
Mousse	<i>Red wine</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Manisan buah</li> <li>- <i>Whipped cream</i></li> <li>- Coklat bubuk</li> </ul>
<i>Punch</i>	<i>Punch glass</i>	- Bunga
<i>Milk shake</i>	<i>Juice glass</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Daun</li> <li>- Sedotan hias</li> <li>- Daun mint</li> <li>- <i>Cherry</i></li> </ul>
Crepe	<i>Dessert plate</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Manisan buah</li> <li>- <i>Sauce</i></li> </ul>

Penggunaan *garnish* dalam suatu hidangan maksimal terdiri dari 3 *item garnish* yang mempunyai tekstur dan warna yang berbeda



Gambar. 17.1 Aneka hidangan penutup (*dessert*)

## F. Porsi Hidangan Penutup (Dessert)

Porsi *dessert* dalam satu set giliran hidangan yang sesuai dengan standar internasional adalah sekitar antara 100-120 gr.

## G. Resep-resep Hidangan Penutup

Tabel. 17.2 Marmer Pudding

No	Nama bahan	Ukuran	Keterangan
1.	Agar-agar	1 bks	
2.	Susu	750 cc	
3.	Gula pasir	150 g	
4.	Kuning telur	1 btr	
5.	Coklat pasta	10 cc	
6.	<i>Chocolate sauce</i>		Kocok
	- Susu	250 cc	
	- Gula pasir	100 g	
	- Kuning telur	1 btr	
	- Coklat bubuk	5 g	

Cara Membuat :

1. Rebus susu, agar-agar, gula pasir sampai mendidih.
2. Letakkan kuning telur dalam wadah kacau sebentar, masukkan 1 sendok sayur adonan agar-agar kedalam kuning telur aduk rata, masukkan kembali kedalam adonan agar-agar aduk-aduk sampai rata, angkat.
3. Ambil 2 sendok sayur adonan agar-agar campur dengan coklat pasta, aduk
4. masukkan adonan berwarna putih dalam loyang  $\frac{1}{2}$  bagian beri adonan agar-agar warna coklat, tuang sisa adonan putih, terakhir adonan warna coklat aduk-aduk puding agar menyerupai marmer.
5. *Chocolate sauce*
  - Rebus semua bahan kecuali kuning telur sampai mendidih.
  - Prosedur pencampuran kuning telur sama dengan pembuatan agar-agar diatas
6. Saran penyajian : *Pudding* dapat dicetak dalam cetakan *single portion* dan dihidangkan dalam *compote bowl* atau *dessert plate* dan dilengkapi dengan saus coklat serta dihias dengan cerry atau strawberry atau coklat dekor.

Tabel.17.3 . *Bavaroise Hopyes*

No	Nama Bahan	Ukuran	Keterangan
1.	Agar-agar bubuk	1 bks	
2.	Putih telur	4 btr	
3.	Gula pasir	100 gr	
4.	Susu	200 cc	
5.	Kuning telur	2 btr	
6.	<i>Essense mocca</i>		
7.	Kismis		
8.	Karamel		
	- Air	200 cc	
	- Gula pasir	75 gr	

Cara Membuat :

1. Membuat karamel :
  - Panaskan gula pasir hingga kecoklatan
  - Masukkan air, didihkan sambil diaduk.
2. Oles cetakan *pudding* dengan mentega, hias bagian dasar cetakan dengan kismis.
3. Jerang susu, gula, agar-agar hingga mendidih, campurkan dengan cairan karamel.
4. Aduk kuning telur, tuangi agar-agar panas sedikit demi sedikit, tambahkan essence mocca.
5. Masukkan agar-agar pada kocokan putih telur sambil diaduk kuat, tambahkan kismis.
6. Masukkan dalam cetakan pudding, dinginkan
7. Saran Penyajian : Dihidangkan dalam *compote bowl* atau *dessert plate* dilengkapi dengan *vanilla sauce*

Catatan : Hasil : 10 porsi

Tabel 17.4 *Creme Caramel*

No	Nama Bahan	Ukuran	Keterangan
1.	Karamel - Gula pasir - Air	200 gr ½ dl	
2.	Susu	10 dl	
3.	Maizena	30 gr	
4.	Telur	8 btr	
5.	Gula pasir	120 gr	
6.	Garam		
7.	Vanili	¼ sdt	

Cara Membuat :

1. Karamel :
  - a. Panaskan gula pasir dalam sauce pan hingga kecoklatan.
  - b. Tambahkan air, aduk hingga gula karamel larut.
2. Tuang karamel dalam cetakan, sambil memutar cetakan hingga  $\frac{3}{4}$  tinggi dinding cetakan dilapisi karamel.
3. Panaskan susu hingga mendidih, sisihkan
4. Kocok telur, gula, garam dan vanili hingga campur saja. Masukkan susu sambil diaduk-aduk.
5. Masukkan dalam cetakan yang telah dioles dengan karamel.
6. Panggang dengan teknik *Au bain marie* dengan suhu  $145^{\circ}\text{C}$  selama 45 menit.
7. Setelah masak dinginkan dalam lamar pendingin.
8. Saran penyajian : tuang pudding dalam dessert *plate*, biarkan karamel tetuang diatas pudding yang berfungsi sebagai saus. Hias dengan *whipped cream* dan cherry. Dihidangkan dingin.

Catatan : Hasil : 10 porsi

Tabel. 17.5 *Bread Pudding*

No	Nama Bahan	Ukuran	Keterangan
1.	Roti tawar	400 gr	Sandwich bread
2.	Gula pasir	150 gr	
3.	Susu	8 dl	
4.	Mentega	75 gr	
5.	Telur	4 btr	Dikacau
6.	<i>Fruit mix</i>	200 gr	Kismis dan
7.	Kulit jeruk ( <i>lime zest</i> )	1 sdt	sukade
8.	Vanilla	1 sdt	Diparut
9.	Rhum	0,5 dl	
10.	Tepung panir	50 gr	

Cara Membuat :

1. Jerang susu dengan gula dan masukkan roti tawar yang telah dipotong aduk hingga hancur.
2. Turunkan dari api, masukkan mentega, telur dan aduk hingga tercampur rata.
3. masukkan *fruit mix*, *lime zest*, vanilla dan rhum.
4. Tuangkan dalam cetakan yang telah dioles mentega dan ditaburi dengan tepung panir.
5. Panggang dengan teknik *au bain marie* atau dikukus selama 90 menit.
6. Setelah matang masukkan dalam oven agar lebih kering.
7. Saran penyajian : sajikan *bread pudding* dalam *dessert plate* dengan saus pendamping seperti *vanilla sauce*, *rum sauce* atau *fruit sauce*. Disajikan dalam suhu panas

Catatan : Hasil : 10 porsi

Tabel 17..6 *Chocolate Mousses*

No	Nama Bahan	Ukuran	Keterangan
1.	Telur	300 gr	
2.	Gula pasir	100 gr	
3.	Air	60 gr	
4.	Gelatin/agar-agar	5 gr	
5.	Gula pasir	7,5 gr	
6.	Nescafe	10 gr	
7.	Rhum		
8.	Coklat blok	80 gr	
9.	<i>Whipped cream</i>	400 gr	
10.	Hiasan :		
	- <i>Whipped cream</i>	100 gr	
	- Cherry merah	5 buah	

Cara Membuat :

1. Telur dan gula pasir 100 gr dikocok hingga kaku
2. Panaskan gelatin, air gula 7,5 gr hingga  $\pm 40^{\circ}\text{C}$ . masukkan kekocokan telur tadi.
3. Cairkan nescafe dengan rhum, lelehkan coklat blok, campur dengan nescafe aduk rata
4. Tuangkan campuran nescafe dan coklat blok ke dalam kocokan telur
5. Masukkan whipped cream 400 gr sambil diaduk rata
6. Saran penyajian
  - a. Tuangkan ke dalam *red wine glass* hingga 1 cm di bawah bibir gelas
  - b. Hias dengan *whipped cream* 100 gr dan cherry

Catatan : Hasil 5 porsi

Tabel. 17.7 .Mocha Ice Cream

No	Nama Bahan	Ukuran	Keterangan
1.	Cream	750 ml	
2.	<i>Espresso coffee</i>	40 gr	
3.	<i>beans</i>	250 gr	
4.	<i>Chocolate block</i>	185 gr	
5.	<i>Caster sugar</i>	6 btr	
	Kuning telur	250 ml	
	Susu cair		
<p>Cara Membuat :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Campur biji kopi dengan <i>cream</i> dalam panci, aduk-aduk diatas api sedang hingga mendidih, tambahkan coklat blok dan turunkan dari atas api.</li> <li>2. Campur gula dan kuning telur dalam kom adonan, kocok hingga kental dan ringan, kemudian masukkan kedalam susu.</li> <li>3. Tuang adonan biji kopi kedalam adonan telur sedikit demi sedikit. Aduk-aduk hingga lembut.kemudian saring biji kopi dan buang.</li> <li>4. Panaskan kembali adonan <i>coffee-cream</i>, aduk-aduk diatas api kecil sampai adonan mengental, sampai menyelimuti bagian belakang sendok kayu, turunkan dari api dan dinginkan.</li> <li>5. Letakkan adonan dalam mesin <i>ice cream</i> dan kocok. pindahkan dalam cetakan dan bekukan</li> <li>6. Pindahkan lagi adonan dalam wadah yang besar dan kocok dengan mixer hingga kental.masukkan kembali dalam cetakan tutup dengan <i>plastic wrap</i> dan bekukan. Ulangi lebih dari 1 kali sebelum dipindah dalam wadah untuk disimpan dalam fezzer</li> <li>7. Saran penyajian : disajikan tersendiri atau dilengkapi dengan bahan lain.</li> </ol>			
<p>Catatan : Hasil : 10 porsi</p>			

Tabel.17.8 *Shorbet*

No	Nama Bahan	Ukuran
1.	Sari juice orange	85 ml
2.	Gula pasir	250 gr
3.	Lemon juice	2 sdm
4.	Kulit orange	½ sdt
5.	susu	625 ml

Cara membuat :

1. Campur semua bahan kecuali susu
2. Pelan-pelan tuangkan *orange* dalam susu
3. Aduk-aduk hingga rata kemudian bekukan dalam *frezzer*

Hasil : 10 porsi

Tabel.17.9 *Coupe St Jaquest*

No	Nama Bahan	Ukuran	Keterangan
1.	<i>Fruit cocktail</i>	400 gr	
2.	Rhum	3 oz	
3.	<i>Ice cream</i>	10 skop besar	
4.	<i>Lemon shorbet</i>	10 skop besar	
5.	<i>Whipped cream</i>	400 gr	
6.	<i>Ganish :</i>		
	- <i>Whipped cream</i>	150 gr	
	- <i>Cherry</i>	5 buah	
	- <i>Cookies / astor</i>	10 potong	

Cara Membuat :

1. Isi gelas dengan *fruit cocktail*, tambahkan beberapa tetes rhum
2. Taruh di atasnya satu scoop *ice cream* ( dapat pula dicampur dengan lemon shorbet )
3. Saran penyajian : menggunakan *champagne glass* hias dengan whipped cream, cherry dan cookies/astor

Catatan : Hasil : 10 porsi

Tabel. 17.10 *Devil Pancake*

No	Nama Bahan	Ukuran	Keterangan
1.	<i>Crepe</i> - Terigu - Air - Telur	25 gr 50 cc 1 btr	Hasil 20 lbr Protein sedang
2.	<i>Pastry cream</i> - Air - Susu bubuk - Gula pasir - Telur - Tepung maizena - Rhum	250 cc 35 gr 50 gr 1 btr 30 gr 1 sdm	Hasil 400 gr
3.	<i>Fruit mix</i>	50 gr	Dicairkan
4.	<i>Peach halves</i>	2 biji	
5.	<i>Sauce</i> - Air - Jahe - Apricot jam - Maizena - Kirschwasser - Almond - Gula pasir - Lada, garam, - Warna kuning	½ liter 25 gr 150 gr 25 gr 75 gr 20 gr 50 gr sckp	
Cara Membuat :			
1.	<i>Crepe</i> :		
a.	Campur semua bahan menjadi satu hingga rata		
b.	Dadar dalam pan panas (tipis-tipis)		
2.	Letakkan crepe di atas tray.		
3.	<i>Pastry cream</i> :		
a.	Gula, susu, dan air direbus sampai mendidih		
b.	Masukkan tepung maizena sambil diaduk rata hingga masak.		
c.	Tuang panas-panas adonan kedalam kuning telur yang telah dikacau, masukkan kembali dalam panci adonan dan jerangkan dengan menggunakan api kecil aduk-aduk rata		
4.	Isi di atasnya dengan pastry, <i>fruit mix</i> dan buah peach yang sudah dipotong-potong.		
5.	Lipat crepe sehingga berbentuk segitiga.		
6.	Panaskan dalam sauce pan : air, jahe, apricot jam, gula, garam, merica, sampai mendidih.		
7.	Campur maizena dengan kirschwasser, masukkan ke dalam campuran yang mendidih. Aduk sampai matang.		
8.	Masukkan almond, kacang mede, dan sedikit warna kuning. Dinginkan.		
9.	Saran penyajian : hidangkan crepe yang telah diisi dalam dessert plate (2 buah/porsi), dinginkan. Siram $\frac{1}{4}$ dl devil sauce diatas pancake, hias dengan cherry. Hidangkan dingin.		
Catatan : hasil 10 porsi			

## **H. Evaluasi**

1. Apa fungsi hidangan penutup pada giliran hidangan?
2. Bagaimana karakteristik hidangan penutup?
3. Apa yang saja perlu diperhatikan pada penyajian hidangan penutup?
4. Mengapa hidangan penutup cenderung/selalu berasa manis?
5. Apa saja jenis-jenis hidangan yang dapat disajikan sebagai hidangan penutup?

## **BAB XVIII.**

### **MENYIAPKAN DAN MENYAJIKAN HIDANGAN DIET**

#### **A. Pendahuluan**

Sejalan dengan semakin mapannya kehidupan seseorang, kebutuhan makanan yang lebih baik juga semakin meningkat. Hal ini ditandai juga dengan pilihan makanan yang sehat dan tepat.

Kesehatan erat kaitannya dengan kualitas fisik, dan kualitas fisik erat kaitannya dengan konsumsi pangan, olah raga Hutapea dalam Badraningsih (998) menyebutkan bahwa empat faktor yang mempengaruhi kesehatan seseorang adalah:

- 1) Perilaku kesehatan atau gaya hidup (51%)
- 2) Heriditas atau keturunan (19%)
- 3) Keadaan lingkungan (20%)
- 4) Mutu pelayanan kesehatan yang tersedia (10%)

Sehubungan dengan hal tersebut pola hidup sehat pada masyarakat perlu ditingkatkan keberadaannya. Lebih-lebih pada negara berkembang dimana status kesehatan sangat dibutuhkan. Salah satu cara untuk meningkatkan pola hidup sehat adalah dengan diet.

Diet dapat diartikan pengaturan atau pemilihan makanan yang harus dimakan oleh seseorang atau sekelompok orang. Dengan demikian diet tidak berarti menurunkan berat badan, tetapi bisa lebih luas artinya yaitu pengaturan makanan sehari-hari supaya tetap sehat, pengaturan makanan untuk atlit, untuk keperluan khusus dan untuk penyembuhan.

#### **B. Diet untuk berbagai Penyakit:**

- 1) Diet untuk penderita Diare

Pengaturan makanan secara umum untuk penderita diare biasanya cairan harus cukup, larutan oralit. Suhu yang makanan hangat, bentuk makanan lunak, bumbu tidak merangsang, sayuran dan buah tidak menimbulkan gas.

- 2) Diet untuk pendenderita campak

Adalah makanan yang mempunyai tekstur lunak. Kebutuhan kalori lebih tinggi dari pada kebutuhan normal. Sumber protein  $1\frac{1}{2} \times$  kebutuhan normal. Makanan diberikan dalam porsi kecil tetapi lebih sering yaitu 5-6 kali sehari

3) Diet rendah purin

Diet rendah purin biasanya diberikan kepada penderita gout. Gout adalah suatu penyakit yang berhubungan dengan kelebihan kadar asam urat dalam tubuh. Kadar purin (asam urat) dalam makanan sehari-hari dengan mengganti daging dengan tempe, atau dengan yang lebih rendah kadar purinnya seperti telur, susu dan keju. Diet rendah purin hanya mengandung 120-150 mg purin (makanan normal sehari-hari hanya 600-1000 mg), cukup kalori, protein, mineral dan vitamin. Hidrat arang tinggi dan lemak sedang. Banyak minum dapat membantu mengeluarkan asam urat yang berlebihan.

4) Diet Diebetis Mellitus (DM)

Tujuannya adalah supaya makanan yang disajikan sesuai dengan kesanggupan tubuh untuk menggunakannya. Hal yang perlu diperhatikan adalah jumlah kalori sesuai dengan berat badan, tinggi badan, jenis kelamin, aktifitas, kelainan metabolismik dan suhu tubuh. Gula murni tidak boleh digunakan dan jumlah karbohidrat disesuaikan dengan kesanggupan tubuh.

5) Diet tinggi serat

Diet ini disebut juga diet rendah kalori dan diberikan dengan tujuan merangsang peristaltik usus agar dapat normal kembali. Makanan diperuntukkan bagi penderita obtivasi dan penyakit vertikular. Syarat diet ini cukup kalori dan vitamin banyak cairan (2-2½ liter kalori). Jenis bahan makanan yang dianjurkan beras tumbuk, beras ketan hitam, kacang-kacangan, sayuran mentah, dan buah yang dimakan dengan kulitnya.

6) Diet rendah kalori

Diet ini ditujukan untuk menurunkan berat badan bagi penderita kegemukan. Syarat utamanya dalam makanan kalori dikurangi 500-1000 kalori dibawah kebutuhan normal. Pengurangan dilakukan pada karbohidrat dan lemak, sedangkan pada protein harus sedikit diatas kebutuhan normal.

7) Diet penyakit jantung.

Bertujuan untuk memberi makanan secukupnya tanpa memberatkan pekerjaan jantung, mencegah penimbunan garam dan air. Syarat utamanya untuk diet ini adalah rendah kalori, protein dan lemak sedang, vitamin dan mineral cukup, dan rendah garam.

8) Diet untuk penderita batu empedu

Diet ini bertujuan untuk memberikan istirahat pada kantong empedu, mengurangi rasa sakit, memelihara berat badan normal

dan keseimbangan cairan tubuh. Syarat makanan bagi penderita batu empedu adalah lemak yang diberikan harus yang mudah dicerna, kalori, protein dan karbohidrat cukup, tinggi vitamin yang larut dalam lemak (A, D, E, K), cukup mineral, banyak air, dan bumbu yang tidak merangsang. Porsi yang diberikan kecil tetapi sering.

- 9) Diet hati rendah garam.  
Diet tujuannya adalah untuk memperbaiki gangguan pada fungsi hati. Pemberian makanan untuk diet ini harus memenuhi syarat karbohidrat tinggi, lemak dan protein disesuaikan dengan kondisi tubuh, cukup mineral dan vitamin. Hindari makanan yang mengandung gasal (singkong, ketan, ubi dan talas) dan makanan yang mengandung bumbu yang merangsang.

**Tabel 18. 1 :Tipe Terapetik Diet**

Kelainan	Treatment
Kurang gizi	Tinggi energy, tinggi protein dengan gizi seimbang.
Dehidrasi	Rendah serat, semi liquid, minum yang banyak, beri larutan 2% glukosa dan 0,3% garam.
Kegemukan	Rendah energy, protein sedang dengan keseimbangan nutrisi lainnya.
Kerusakan hati	Rendah energy untuk yang kegemukan, rendah sodium, rendah lemak hewani.
Diabetes	Rendah gula, rendah karbohirat, protein sedang, lemak sedang. Treatmen dengan pengaturan insulin.
Penyakit empedu: a) <i>Nephritis</i> b) <i>Nephrotic syndrome</i> c) <i>Kidney stones and gout</i>	a) Rendah protein dan masukan energy yang sedang. b) Tinggi protein dan rendah sodium c) Rendah purine
Gut disorder: a) <i>Indigestion, stomach ulcer</i> b) <i>Colitis, large intestine colon inflammation</i> c) <i>Constipation very</i>	a) Makanan lunak, rendah serat, energy dan protein sedang b) High protein, low dietary fibber, increased vitamin B group intake Tinggi protein, rendah serat, tinggi vitamin B c) Diet tinggi serat
Liver	Sangat rendah lemak, karbohidrat tinggi.



Gambar 18.1 Bahan makanan tinggi serat

### C. Jenis Makanan untuk Diet

#### 1) Diet Makanan Biasa

Makanan biasa sama dengan makanan sehari-hari yang beraneka ragam, bervariasi dengan bentuk, tekstur dan aroma yang normal. Susunan makanan mengacu pada Pola Menu Seimbang dan Angka Kecukupan Gizi (AKG) yang dianjurkan bagi orang dewasa sehat. Makanan biasa diberikan kepada pasien yang berdasarkan penyakitnya tidak memerlukan makanan khusus (diet). Walau tidak ada patangan secara khusus, makanan sebaiknya diberikan dalam bentuk yang mudah dicerna dan tidak merangsang pada saluran cerna.

Tujuan diet makanan biasa adalah memberikan makanan sesuai kebutuhan gizi untuk mencegah dan mengurangi kerusakan jaringan tubuh. Syarat-syarat diet makanan biasa adalah (1) energi sesuai kebutuhan normal orang dewasa sehat dalam keadaan istirahat; (2) protein 10-15% dari kebutuhan energi total ; (3) lemak 10-25% dari kebutuhan energi total; (4) karbohidrat 60-75% dari kebutuhan energi total; (5) cukup mineral, vitamin dan kaya serat; (6) makanan tidak merangsang saluran cerna; (7) makanan sehari-hari beraneka ragam dan bervariasi.

Makanan yang tidak dianjurkan untuk diet makanan biasa adalah makanan yang merangsang, seperti makanan yang

berlemak tinggi, terlalu manis, terlalu berbumbu, dan minuman yang mengandung alkohol.

## **2) Diet Makanan Lunak**

Makanan lunak adalah makanan yang memiliki tekstur yang mudah dikunyah, ditelan, dan dicerna dibandingkan makanan biasa. Makanan ini mengandung cukup zat-zat gizi, asalkan pasien mampu mengkonsumsi makanan dalam jumlah cukup. Menurut keadaan penyakit, makanan lunak dapat diberikan langsung kepada pasien atau sebagai perpindahan dari makanan saring ke makanan biasa.

Tujuan diet makanan lunak adalah memberikan makanan dalam bentuk lunak yang mudah ditelan dan dicerna sesuai kebutuhan gizi dan keadaan penyakit. Syarat-syarat diet makanan lunak adalah sebagai berikut: (1) energi, protein, dan zat gizi lain cukup; (2) makanan diberikan dalam bentuk cincang atau lunak, sesuai dengan keadaan penyakit dan kemampuan makan pasien; (3) makanan diberikan dalam porsi sedang, yaitu tiga kali makan lengkap dan dua kali selingan; (4) makanan mudah cerna, rendah serat, dan tidak mengandung bumbu yang tajam.

Makanan lunak diberikan kepada pasien sesudah operasi tertentu, pasien dengan penyakit infeksi dengan kenaikan suhu tubuh tidak terlalu tinggi, pasien dengan kesulitan mengunyah dan menelan, serta sebagai perpindahan dari makanan saring ke makanan biasa.

## **3) Diet Makanan Saring**

Makanan saring adalah makanan semi padat yang mempunyai tekstur lebih halus daripada makanan lunak, sehingga lebih mudah ditelan dan dicerna. Menurut keadaan penyakit, makanan saring dapat diberikan langsung kepada pasien atau merupakan perpindahan dari makanan cair kental ke makanan lunak.

Tujuan diet untuk makanan saring adalah memberikan makanan dalam bentuk semi padat sejumlah yang mendekati kebutuhan gizi pasien untuk jangka waktu pendek sebagai proses adaptasi terhadap bentuk makanan yang lebih padat. Syarat-syarat diet makanan saring adalah: (1) hanya diberikan untuk jangka waktu singkat selama 1-3 hari, karena kurang memenuhi kebutuhan gizi terutama energi dan tiamin; (2) rendah serat, diberikan dalam bentuk disaring atau diblender; (3) diberikan dalam porsi kecil dan sering yaitu 6-8 kali sehari.

Makanan saring diberikan kepada pasien sesudah mengalami operasi tertentu, pada infeksi akut termasuk infeksi saluran cerna,

serta kepada pasien dengan kesulitan mengunyah dan menelan, atau sebagai perpindahan dari makanan cair ke makanan lunak. Karena makanan ini kurang serat dan vitamin C, maka sebaiknya diberikan untuk jangka waktu pendek, yaitu selama 1-3 hari saja.

#### **4) Diet Makanan Cair**

Makanan cair adalah makanan yang mempunyai konsistensi cair hingga kental. Makanan ini diberikan kepada pasien yang mengalami gangguan megunyah, menelan, dan mencernakan makanan yang disebabkan oleh menurunnya kesadaran, suhu tinggi, rasa mual, muntah, pasca perdarahan saluran cerna, serta pra dan pasca bedah. Makanan dapat diberikan secara oral atau parenteral.

Menurut konsistensi makanan, makanan cair terdiri atas tiga jenis, yaitu: makanan cair jernih, makanan cair penuh, dan makanan cair kental. Makanan cair jernih adalah makanan yang disajikan dalam bentuk cairan jernih pada suhu ruang dengan kandungan sisa (residu) minimal dan tembus pandang bila diletakkan dalam wadah bening. Jenis cairan yang diberikan tergantung pada keadaan penyakit atau jenis operasi yang dijalani.

Tujuan diet makanan cair jernih adalah untuk (1) memberikan makanan dalam bentuk cair, yang memenuhi kebutuhan cairan tubuh yang mudah diserap dan hanya sedikit meninggalkan sisa; (2) mencegah dehidrasi yang menghilangkan rasa haus. Syarat diet makanan cair adalah (1) makanan diberikan dalam bentuk cair jernih; (2) bahan makanan hanya terdiri dari sumber karbohidrat; (3) tidak merangsang saluran cerna dan mudah diserap; (4) sangat rendah sisa; (5) diberikan hanya selama 1-2 hari; (6) porsi kecil dan diberikan sering.

Makanan cair jernih diberikan kepada pasien sebelum dan sesudah operasi tertentu, keadaan mual, muntah dan sebagai makanan tahap awal pasca perdarahan saluran cerna. Nilai gizinya sangat rendah karena hanya terdiri dari sumber karbohidrat.

Bahan makanan yang boleh diberikan antara lain teh, sari buah, kaldu, air gula, serta cairan mudah cerna. Makanan dapat ditambah dengan suplemen energi tinggi dan rendah sisa.



Gambar 18. makanan cair

**D. EVALUASI:**

1. Hal-hal apa saja yang diperhatikan dalam penyusunan diet untuk makanan khusus?
2. Apa perbedaan makanan biasa dengan makanan untuk diet penyakit tertentu?
3. Jelaskan tahap-tahap dalam penyusunan hidangan untuk diet?

## BAB XIX

### MENYIAPKAN PENGHUBUNG ANTARA AREA DAPUR DAN AREA PELAYANAN

#### A. Layout dan Alur Kerja

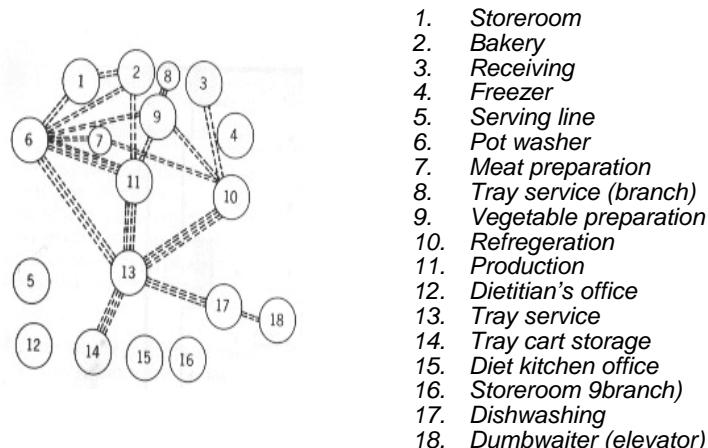
Saat dilakukan perancangan fasilitas fisik, pertimbangan harus ditujukan pada keseluruhan proses dan prosedur yang digunakan, kualitas dan kuantitas yang diinginkan serta perubahan yang mungkin terjadi untuk kemajuan restoran masa yang akan datang. Semua segi tersebut akan digabungkan dalam suatu kerangka menuju suatu desain. Desain yang dimaksud adalah *lay out* atau tata letak.

*Lay out* yang baik memungkinkan bahan, orang dan informasi mengalir dengan aman dan efisien. Menurut Sukanto Reksohadiprodjo (1995) *lay out* yang baik harus memperhatikan (1) kebutuhan dan fasilitas ruang, (2) prasarana pembawa bahan, (3) lingkungan dan keindahan, (4) aliran informasi, (5) biaya membawa/memindah barang antar tempat kerja.

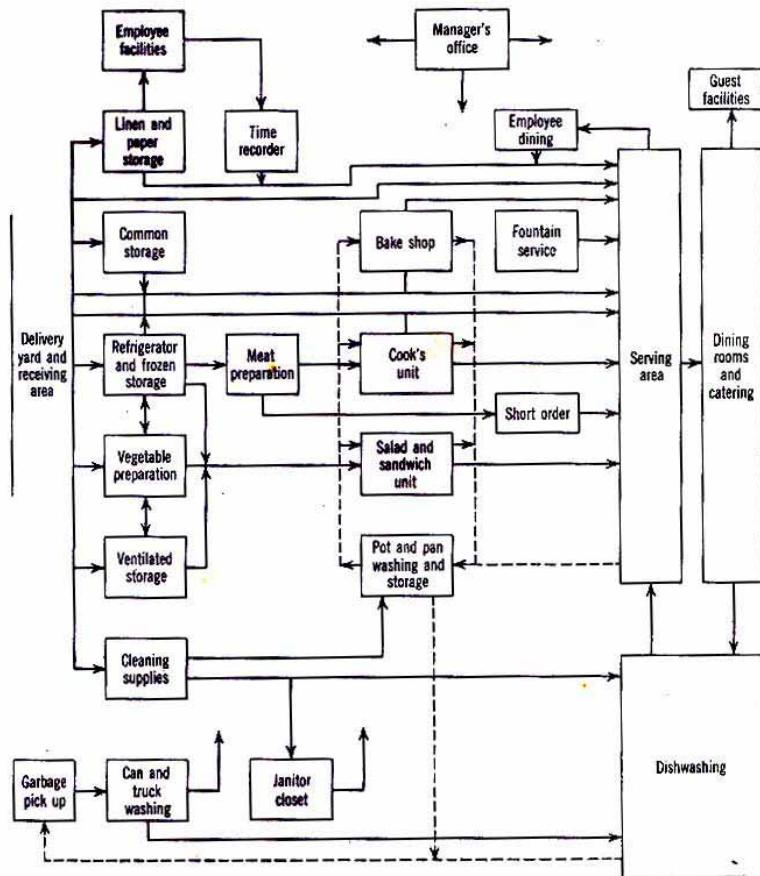
Menghubungkan area kerja dapur dan pelayanan harus memperhatikan hal-hal berikut:

- tempat kerja pelayan
- area prasmanan
- area pelayanan dapur
- *room service collection*
- *butler pantry*
- area penyulingan (minuman).

Berikut ini digambarkan tata letak yang menghubungkan setiap fungsi dari bagian yang saling berhubungan.



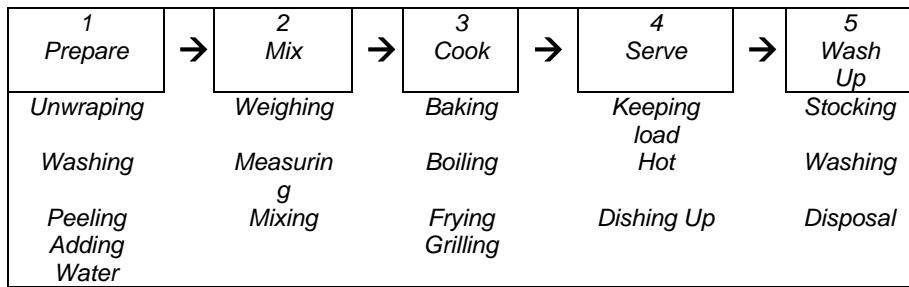
Gambar 19.1 Diagram hubungan aktivitas work center ( Sumber : Kotschever Lendall and Margaret E Terrel *Foodservice Planning*. 1985)



Gambar 19.2.  
Hubungan Setiap Fungsi yang Berhubungan dengan Restoran

Dapur mempunyai bentuk dan *layout* yang berbeda beda. Perbedaan tersebut tentunya membutuhkan penanganan yang berbeda pula. Penyeriasian pekerjaan dengan orang-orang yang bekerja di dalamnya, penataan dan *layout* dapur yang sesuai dapat membantu tercapainya produktivitas dan efisiensi kerja setinggi-tingginya.

Alur kerja yang baik harus seperti ban berjalan, menghemat waktu dan bisa bekerja dengan efektif dan efisien. Alur kerja yang baik dapat dicontohkan sebagai berikut:



Gambar 19.3.  
Alur kerja yang efektif ( Sumber : Jones. 1980)

Bagan di atas menunjukkan alur kerja yang efektif. Pekerjaan dimulai dari tahap pertama yaitu persiapan (*prepare*), membuka, mencuci, mengupas, menguliti dan membuang bagian-bagian yang tidak diperlukan. Kedua mencampur (*mixing*) meliputi menimbang, mengukur dan mengaduk. Tahap ketiga adalah memasak (*cooking*) dalam tahap ini bisa dilakukan kegiatan memanggang, merebus, menggoreng, dan tahap ke empat adalah penyajian (*serving*). Penyajian bisa dilakukan di piring atau dimeja. Tahap terakhir dari pekerjaan adalah *wash up* meliputi pencucian dan pengeringan.

Perencanaan *layout* sistematis memberi kode kedekatan pada jarak antara bagian dari yang paling perlu sampai yang tak diinginkan. Gambar berikut menunjukkan hubungan rangking dari seorang pekerja dengan didasarkan pada perbandingan tingkat kenyamanan dari penempatan 7 (tujuh) peralatan besar di *bakeshop work center*. Rangking 0 sampai 4 peralatan.



Gambar 19.4.  
*Layout* sistematis

Dapur mempunyai bentuk dan *lay out* yang berbeda beda. Perbedaan tersebut tentunya membutuhkan penanganan yang berbeda pula. Penyerasan pekerjaan dengan orang-orang yang bekerja di dalamnya, penataan dan *lay out* dapur yang sesuai dapat membantu tercapainya produktivitas dan efisiensi kerja setinggi-tingginya.

Kriteria untuk menilai apakah tata letak fasilitas sudah baik atau belum, atau perlu disempurnakan lagi menurut Hari Purnomo (1999) dapat diperhatikan hal-hal berikut:

- (1) Jarak angkut dalam ruang proses minimal, dengan demikian akan menghemat tenaga serta biaya pemindahan bahan.
- (2) Aliran bahan berjalan dengan baik dan tidak mengganggu suatu proses produksi yang sedang berjalan.
- (3) Penggunaan ruang yang efektif, artinya disediakan suatu jarak antar alat yang tidak terlalu lebar maupun tidak terlalu sempit.
- (4) Fleksibilitas, artinya tata ruang dirancang sedemikian rupa sehingga apabila diperlukan dapat dilakukan perubahan mengikuti perkembangan (jenis produk, jumlah, kapasitas)
- (5) Terjamin keselamatan barang yang diangkut.

## B. Penyerasan Pekerjaan dan Lingkungan

Penyerasan pekerjaan dan lingkungan sangat berpengaruh pada faktor keselamatan dan kenyamanan dalam bekerja, untuk itu perlu diupayakan desain peralatan yang pas, sikap kerja yang paling nyaman termasuk dalam pengoperasian alat-alat, sehingga dapat mencapai hasil yang efektif dan produktif. Penyerasan pekerjaan dengan peralatan yang digunakan dan lingkungan fisik seperti suhu, pencahayaan, kebisingan maupun getaran dikenal dengan istilah ergonomi. Penerapan ergonomi sendiri menurut beberapa ahli telah dapat dibuktikan mampu meningkatkan produktifitas sebanyak 10% lebih, karena itu ergonomi banyak digunakan dalam sektor produksi seperti pertanian: industri, pertambangan, perhubungan, dan jasa.

Untuk menguji kesesuaian seseorang dengan pekerjaannya perlu dipertimbangkan beberapa aspek antara lain:

- (1) Pekerjaan yang dilakukan dan tuntutan kerja.
- (2) Peralatan yang digunakan (ukuran, bentuk dan bagaimana peralatan tersebut sesuai dengan fungsinya)

- (3) Informasi yang digunakan
- (4) Lingkungan fisik, seperti dan ukuran dan bentuk tubuh, kebugaran dan kekuatan, postur, indra manusia, terutama penglihatan, pendengaran dan lain-lain, ketegangan pada otot-otot.
- (5) Lingkungan sosial, seperti kerja sama tim dan manajemen yang mendukung.
- (6) Aspek psikologis seseorang seperti kemampuan mental, kepribadian, pengetahuan dan pengalaman.

Penerapannya pada pekerjaan perlu penyesuaian orang-orang yang bekerja di dalamnya dengan pekerjaannya, misalnya (1) Pada pekerjaan yang dikerjakan secara manual diperlukan perbaikan sikap-sikap kerja, yang meliputi sikap badan, sikap tangan, cara kerja dan cara berdiri. (2) Pada pekerjaan yang dikerjakan dengan mesin maka perencanaan mesin dan peralatan kerja harusnya sudah disesuaikan dengan kondisi karyawan.

Berikut ini dengan beberapa hal yang dapat dipertimbangkan, berkaitan dengan *lay out* dan penataan peralatan yang diharapkan dapat meningkatkan produktivitas dan efisiensi kerja di dapur.

### C. Penataan Peralatan

Berdasarkan ukuran tubuh manusia. Maka peralatan dapur dirancang sesuai dengan tinggi tubuh manusia. Panjang lengan berhubungan dengan jarak jangkauan untuk penempatan peralatan yang dibutuhkan. Besar tubuh manusia digunakan sebagai pertimbangan untuk tata letak penataan antara satu alat dengan alat yang lainnya.

Tata letak peralatan harus disesuaikan dengan keterbatasan manusia sebagai pekerjanya. Peralatan harus didekatkan dengan orang yang sering menggunakannya dan pertimbangkan bagaimana pekerja dengan mudah menjangkaunya tanpa harus membungkuk atau meregangkannya.

Setiap peralatan mempunyai karakteristik yang berbeda, oven, lemari es, microwave, dan salamander memiliki pintu yang sering dibuka, sehingga harus dipikirkan penempatannya. Kompor, oven, atau alat-alat pemanas lainnya akan mempengaruhi suhu ruangan di dapur. Begitu pula dengan alat-alat lainnya yang juga memiliki karakteristik masing-masing.

Dengan demikian karakteristik tersebut menghendaki penataan dan penempatan yang tepat supaya tidak menghambat, bahkan dapat memperlancar pekerjaan di dapur.

Penempatan oven dengan meja kerja harus dapat memberikan keleluasaan untuk membuka pintu oven karena benda tersebut panas, maka jarak yang disarankan dari pintu tersebut sebanyak 135 cm. Jarak antara satu meja dengan meja lainnya dimana hitungan tersebut dapat dipergunakan untuk bekerja, dengan kemungkinan karyawan dapat lewat mengangkat barang disediakan lebar 135 cm, pada ruangan yang biasa dilewati dengan kereta dorong maka dibuat jarak 150 cm. Tata letak dan alur kerja perlu dipikirkan untuk menghindari pemborosan waktu, tenaga, dan bahan-bahan.

Penataan yang tepat sangat berguna untuk :

- (1) mengurangi terjadinya kecelakaan di tempat kerja.
- (2) mengurangi terjadinya kesakitan dalam bekerja,
- (3) meningkatkan kinerja dan produktifitas.

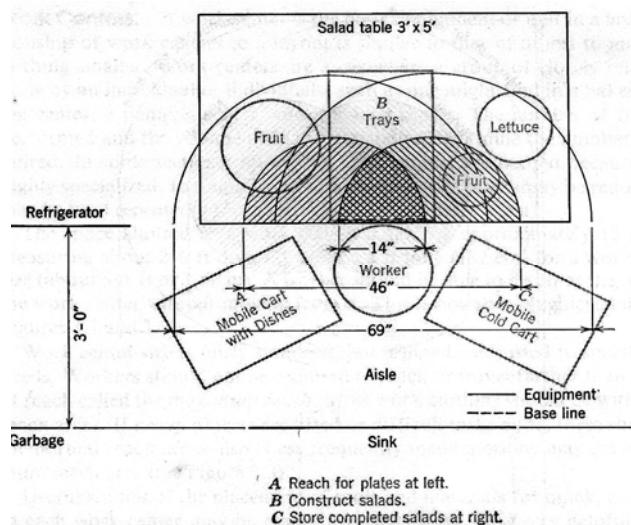
#### **D. Work Center**

*Work Center* atau pusat kerja merupakan landasan dari perencanaan sebuah *layout*. Hubungan antara *work center* dengan *layout* seperti atom dengan senyawa, tidak bisa dipisahkan satu dengan yang lainnya. *Work center* adalah sebuah area dimana pekerjaan yang dilakukan oleh individu yang saling berhubungan dikelompokan. seperti contohnya kita akan mendapatkan *bakeshop* di dalam *mixing center*, *panning center*, dan *baking center*. Jumlah dari fungsi yang akan dilakukan dan jumlah material yang dipegang akan mencerminkan jumlah dari pusat yang dibutuhkan.

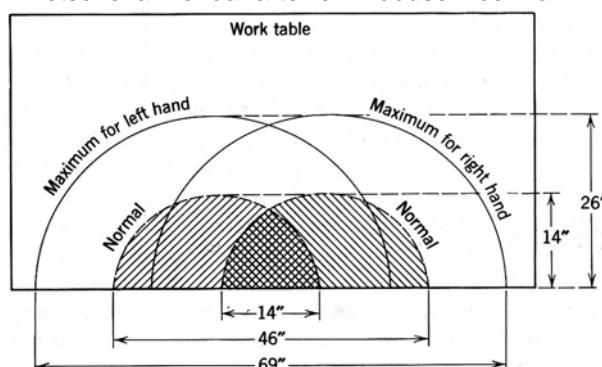
Pada beberapa kasus dibutuhkan banyak *work center* karena pekerjaan-pekerjaan sudah dikhususkan sedemikian rupa. Pada dapur yang lebih kecil jumlah *work center* yang diperlukan juga tidak terlalu banyak, dan *work center* ini digunakan berulang-ulang untuk berbagai pekerjaan yang harus diselesaikan.

Rata-rata ruang yang diperuntukan untuk sebuah *work center* adalah 1,39m<sup>2</sup> dengan lebar 76 cm dan panjang 182 cm. Space ini bisa lebih kecil lagi untuk orang-orang yang memiliki ukuran tubuh lebih kecil. Seorang yang bekerja di *work center* harus dapat mengerjakan semua tugasnya dalam area tersebut tanpa harus berpindah tempat.

Ukuran *work center* biasanya standar, namun bisa disesuaikan dengan spesifikasi produk yang dikerjakan. Para pekerja tidak perlu menjangkau di luar tempat lebih jauh di luar area kerjanya. Batas maksimal area kerja tersebut disebut *maximum reach*. Pekerjaan-pekerjaan yang memerlukan lebih banyak perhatian, lebih sering dikerjakan, ataupun yang berat dan sulit dikerjakan haruslah ditempatkan dalam jangkauan normal, sedangkan pekerjaan yang lebih jarang dilakukan dapat ditaruh di area *maximum reach*.



Gambar 19.5. Penyesuaian tempat kerja dengan alur dan jangkauan kerja  
( sumber : Kotschevar lendar & terrell. *Foodservice Planning*. 1985)



Gambar 19.6.  
Jangkauan ukuran normal dan maksimum area kerja seorang laki-laki, untuk wanita dikurangi 10%  
(Kotschever Lendar H, and Margaret E Terrel. 1985)

## E. Menghubungkan Area Dapur dan Area Layanan

### 1. Memperhatikan Aspek Pelayanan

a. Petugas yang bertanggung jawab untuk mengawasi area restoran:

- *Executive Chef/ Sous Chef/ Chef de partie*
- *Aboyer*
- Manajer Restoran / Asisten
- Manajer Pelayanan kamar / Asisten / Kapten
- *Buspersons*
- Kepala Pelayan
- Pelayan.

b. mengawasi hal-hal sebagai berikut:

- makanan dan minuman merupakan barang yang sesuai dengan menu
- saus dan hiasan diatur dengan baik
- persediaan yang cukup dan bersih
- gelas tembikar dan peralatan makan yang bersih dan tidak cacat/rusak
- suhu yang sesuai
- porsi disesuaikan menurut standar resep
- tidak ada tetesan, tumpahan atau noda.
- penyajian secara bersih dan menarik.



Gambar 19.7. Waiter Membawa Hidangan Dari Dapur Restoran

c. Memeriksa makanan dan minuman

Makanan dan minuman harus diperiksa adalah aspek, suhu, penyajian, penentuan porsi, ketetapan, kebersihan, kesehatan, ketepatan pesanan/permintaan dan keamanan. Berikut ini disajikan daftar untuk memeriksa makanan.

**Tabel 19.1.1 Contoh Daftar Periksa**

No.	DESKRIPSI	YA	TIDAK
1.	<b>Makanan</b> Umum: Makanan sesuai dengan deskripsi menu Semua jenis yang dipesan tersedia Makanan panas dihidangkan panas Makanan dingin dihidangkan dingin Hiasan makanan terlihat segar dan menarik Piring saji digunakan sesuai ukuran Tidak ada noda, tumpahan dan tetesan.		
2.	<b>Makanan pembangkit selera (pembuka)</b> Penampilannya menggugah selera Segar Berwarna indah Rasa enak sekali Pemakaian bumbu yang sesuai		
3.	<b>Breadsticks</b> Segar Diberi bumbu yang baik		
4.	<b>Salad</b> Penampilannya menggugah selera Diletakkan di atas piring dengan rapih Ditentukan porsi yang sesuai Berwarna indah Segar Diberi bumbu-bumbu isian sebagai pelengkap Berkualitas sangat baik		
5.	<b>Entrée</b> Penampilannya menggugah selera Diletakkan di atas pring dengan rapih Ditentukan porsi yang sesuai Berwarna indah Segar Pemakaian bumbu yang sesuai Rasa yang sangat enak Berkualitas sangat baik.		

**Tabel 19.1.2 Contoh Daftar Periksa (Lanjutan)**

No.	DESKRIPSI	YA	TIDAK
6.	<b>Sayur mayur</b> Ditentukan porsi yang sesuai Berwarna indah Segar Bertekstur baik Pemakaian bumbu yang sesuai Rasa yang sangat enak		
7.	<b>Starch</b> Ditentukan porsi yang sesuai Segar Pemakaian bumbu yang sesuai Rasa yang sangat enak		
8.	<b>Makanan penutup</b> Porsi yang memadai Segar Rasa yang sangat enak		
9.	<b>Minuman</b> Jenis minuman berkaitan dengan deskripsi menu Bahan-bahan berada dalam kualitas yang bagus Campurannya dapat diterima (keras, manis, asam, pahit dsb) Penyajian minuman sesuai Hiasan tampak segar Minuman berkualitas tinggi secara keseluruhan Dihidangkan pada suhu yang tepat Ukuran gelas tepat Ukuran es tepat		

Sumber : Modul Pelatihan Perhotelan 2002

## F. Komunikasi antar dapur dan di titik pelayanan Komunikasi yang efektif

- bahasa tubuh yang dipergunakan sesuai dengan situasi
- kebutuhan ruang personil diperhitungkan dan disiapkan sesuai kebutuhan
- menggunakan bahasa yang tepat
- teknik mendengar, bertanya dan membuat kesimpulan, dipakai untuk meningkatkan pengertian antar rekan kerja
- mengenali dan mencegah hambatan dalam proses mendengar secara efektif.

Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam aspek komunikasi berkaitan dengan sikap tubuh :

**Tabel 19.2. : Sikap Tubuh dan Kesan yang ditimbulkan**

Sikap Tubuh	Kesan
Tangan di belakang	Menyembunyikan sesuatu, khawatir atau menahan perasaan tertentu
Tangan bersilang di depan	sedang dihadapi
Tangan di dagu	Berpikir, menganalisa atau dapat juga berarti bosan (tergantung pada ekspresi mata)
Tangan di samping tubuh	defensif
Memainkan pulpen atau membuat coretan yang tidak berarti	Tidak konsentrasi pada pembicaraan, pikiran melayang
Mengetuk-ngetukkan jari, menghela melihat jam	Tidak sabar, ingin cepat-cepat mengakhiri
Mengangguk-angguk	Setuju, mengerti
Kaki menyelonjor, sepalu setengah dilepas	Malas, tidak siap mengerjakan sesuatu yang serius
Telapak kaki sepenuhnya menghadap	Siap melakukan sesuatu
Mata terus-terusan/lebih banyak tidak tertuju pada lawan bicara	Tidak memperhatikan penuh
Mata lebih banyak terpusat pada mata lawan bicara	Memperhatikan penuh

**a. Membangun kelompok**

- jika dibutuhkan, kelompok dibentuk untuk menyelesaikan pekerjaan
- sasaran yang jelas disetujui dan dipersiapkan
- mengenali kekuatan staf dan menggunakan sebagai panduan dalam menjalankan peranan masing-masing
- anggota kelompok didorong untuk berpartisipasi dalam membuat keputusan
- keberadaan seorang asisten diperhatikan dan atau ditawarkan kepada anggota kelompok
- instruksi diberikan secara jelas dan efektif.



Gambar 19.8. Contoh Bekerja Kelompok dalam Area Restoran

**b. Bekerja dalam kelompok**

- komunikasi dengan anggota kelompok lainnya menghasilkan hasil yang jelas, positif dan efektif
- interaksi dengan anggota kelompok dalam bentuk kerjasama
- saran dan informasi dari anggota kelompok lainnya diperhatikan dan diberitahu
- kontribusi terhadap usaha kelompok dibuat untuk memaksimalkan kinerja kelompok.

**G. EVALUASI:**

1. Hal-hal apa saja yang perlu diperhatikan dalam menentukan tata letak atau layout di dapur?
2. Bagaimana kriteria dapur yang baik sehingga membuat nyaman dan aman dalam bekerja?  
Apa yang harus diperhatikan untuk membangun komunikasi antara dapur dan restoran.

## **BAB XX.**

### **MENYEDIAKAN LAYANAN MAKANAN DAN MINUMAN**

#### **A. Ruang Lingkup Layanan Makanan dan Minuman**

Prosedur pelayanan di restoran merupakan kegiatan operasional sebelum restoran dibuka sampai restoran ditutup. Kegiatan ini meliputi semua usaha petugas restoran dalam memberikan pelayanan kepada tamu, baik persiapan tamu datang sampai tamu meninggalkan restoran. Untuk menunjang keberhasilan dalam melaksanakan tugas seorang petugas restoran harus mengetahui dan memahami prosedur kerja pada saat pelayanan makanan dan minuman berlangsung. Pedoman kerja atau standar yang dimaksud di atas dikenal dengan istilah *Standard Operating Procedure (SOP Restoran)*.

Keberhasilan selama restoran beroperasi tergantung bagaimana petugas restoran dapat melaksanakan pekerjaan dengan baik. Pekerjaan ini menyangkut bagaimana petugas melayani tamu sehingga tamu merasa puas dan senang atas pelayanan yang didapatkan.

Untuk mempertemukan kedua keinginan yang berbeda antara pelanggan dengan pemilik restoran, maka diperlukan kunci keberhasilan antara lain: ketepatan, kecekatan, kejelian, kepekaan dari sumber tenaga yang profesional dengan sistem dan tahapan pelayanan sehingga dapat memenuhi keinginan pelanggan.

Adapun secara garis besar berbagai hal yang harus dipersiapkan seorang pramusaji selama restoran dibuka adalah:

- a. Membantu supervisor dalam menerima, menjemput dan mengantarkan tamu ke tempat duduknya masing-masing bagi yang sudah pesan tempat terlebih dahulu atau tempat yang sesuai dengan keadaan tamu.
- b. Mengambil pesanan dari bar serta makanan dari dapur untuk tamu.
- c. Memeriksa giliran hidangan yang akan disajikan.
- d. Melayani para tamu secara keseluruhan
- e. Mengadakan inventarisasi semua peralatan terutama peralatan makan dan lenan yang digunakan setiap hari.

Standar prosedur pelayanan di restoran terlihat dari cara melayani tamu, mulai tamu datang sampai tamu meninggalkan restoran. Berikut ini akan diberikan standar pelayanan di restoran secara garis besar:

- a. Pada saat tamu memasuki restoran disambut dengan ramah oleh penerima tamu atau *restaurant receptionist*.
- b. Tamu diantar ke meja yang sudah dipesan atau meja sesuai dengan keinginan tamu bila sebelumnya tidak memesan. Bantulah tamu menarik kursi ketika duduk.
- c. Pramusaji menuangkan air es ke dalam gelas water goblet dari sebelah kanan tamu sementara pramusaji yang lainnya meletakkan napkin di atas pangkuhan tamu serta menyajikan roti dan mentega sebagai makanan pendamping.
- d. *Captain* datang untuk menawarkan minuman jenis *before meal drink* (*pre-dinner drink*).
- e. *Captain* datang dan memberikan menu dari sisi kanan tamu. Tunggu beberapa menit agar dibaca tamu dan selanjutnya proses *taking order* dilakukan, kemudian serahkan catatan tersebut kepada pramusaji.
- f. Pramusaji menyerahkan order kepada pihak-pihak yang terkait untuk diproses.
- g. Sementara makanan diproses, *sommelier* datang menawarkan minuman pengiring makanan (*wine*) agar tamu dapat memilihnya.
- h. Pramusaji menyajikan makanan dan melakukan *clear up* sesuai tahapan makan dan minum. *Sommelier* menyajikan *wine* dengan menunjukkan botol *wine* kepada tamu terlebih dahulu untuk disetujui, lalu dibuka dihadapan tamu selanjutnya dicicipi oleh tamu sebelum *wine* dituang.
- i. Setelah tamu selesai menyantap *dessert*, *captain waiter* menawarkan teh atau kopi dan *sommelier* menawarkan *after meal drink* (*after dinner drink*) sementara pramusaji mengantikan asbak agar selalu dalam keadaan bersih.
- j. Setelah tamu selesai minum teh atau kopi, *captain* menanyakan komentar tamu mengenai rasa makanan dan minuman serta pelayanan, untuk pengembangan dan perbaikan di masa mendatang.
- k. Berikan *bill* kepada tamu menggunakan *check tray*.
- l. Captain siap membantu menarikkan kursi ke belakang sewaktu-waktu tamu berdiri untuk meninggalkan restoran, sambil mengucapkan terima kasih kepada tamu.
- m. Pramusaji segera melakukan *table setting* kembali seperti semula.

## B. Persiapan Pelayanan Restoran (*Pre Operation*)

Restoran formal tidak buka selama 24 jam sehingga akan ada saat restoran di buka dan ditutup. Sebelum jam buka tim kerja mempersiapkan segala sesuatu menyangkut persiapan fisik restoran mulai dari kebersihan restoran, lingkungan, kondisi udara, kelengkapan peralatan penyajian, makanan dan minuman yang bersih, higienis serta performance dari tim kerja restoran. Selain persiapan fisik juga diperlukan persiapan psikis dari para pekerja restoran, misalnya tentang informasi menu special, *VIP customer*, menu yang tidak dapat dijual karena alasan tertentu.

Kedua persiapan fisik maupun psikis dapat dilakukan dan dipersiapkan secara bersama-sama sesuai dengan fungsi dan tugas masing-masing. Sebelum restoran buka sebaiknya diadakan briefing manager kepada semua staf baik di bagian restoran maupun bagian dapur. Kegiatan ini dilakukan setelah selesai melakukan persiapan sebelum restoran buka untuk menyatukan langkah demi kelancaran proses kerja di restoran. Disamping itu untuk memberikan motivasi kepada bawahan agar memberikan pelayanan yang terbaik dan dapat memberikan kepuasan bagi pelanggan restoran.

*Mise en place* adalah kata terminology Perancis yang dipergunakan secara internasional dalam bisnis perhotelan dan “catering” (jenis usaha produksi dan penghidangan makanan atau minuman). *Mise en place* berarti menempatkan dan mengatur segala sesuatu pada tempatnya untuk sesuatu proses pekerjaan.

a. Prinsip-prinsip “*Mise en place*”:

- Bersih, teratur dan rapi
- Tertata dalam jangkauan
- Indah atau mempunyai daya tarik
- Sesuai dengan kebutuhan (baik dalam jumlah dan macamnya)

b. Tujuan “*Mise en place*”

Tujuan “*Mise en place*” adalah:

- Untuk menunjang proses pekerjaan agar dapat terselenggara.
- Lancar dan teratur
- Tepat pada waktunya
- Mudah dan menyenangkan

- Di restoran dan bar proses pekerjaan harus dapat menyenangkan baik bagi si karyawan maupun tamu.
- Di restaurant dan bar “mise en place” ditujukan juga sebagai sarana atau pelengkap atmosfir serta dekorasi ruangan.

### **Membersihkan Restoran**

Yang termasuk kegiatan membersihkan restoran adalah :

- a. Membersihkan dan menyapu lantai.
- b. Membersihkan pintu jendela.
- c. Membersihkan debu dari meja ataupun kursi.
- d. Membersihkan side station (tempat menyimpan alat-alat seperti: cangkir, piring, pisau, garpu, sendok yang berada di restoran).
- e. Mengosongkan tempat sampah (waste bins)
- f. Meluruskan atau menempatkan meja dan kursi pada tempat yang serasi.

Tetapi pada beberapa restoran, pekerjaan semacam ini akan dilaksanakan khusus oleh seseorang yang mendapat pengawasan langsung dari *Housekeeping Department*.

### **Mempersiapkan Linen**

- a. Menukar linen: mengumpulkan linen yang bersih dari *Housekeeping*. Linen ini ditukar atas dasar satu linen bersih untuk satu linen kotor. Linen ini akan dicatat dalam suatu linen list, yang berangkap dua. Dimana satu akan disimpan direstoran sebagai arsip.
- b. Mengatur linen : meliputi *napkin*, membagikan *table cloth* sesuai dengan ukuran meja yang ada, dan menyimpan kembali pada lemari linen, jenis linen yang tidak dipergunakan. Dalam menyimpan linen ini, tumpuklah linen tersebut dengan rapi, dimana lipatannya menghadap keluar, sehingga mudah untuk menghitungnya.

### **Mempersiapkan Bumbu-Bumbu (*Condiment*)**

- a. Mempersiapkan permintaan terhadap condiments dengan cara menulis keperluan akan condiments pada stores requisition (sebuah bentuk buku khusus untuk permintaan barang-barang).

- b. Membersihkan dan mengisi kembali jenis bumbu-bumbu seperti: garam dan merica (*cruets*): minyak dan cuka (*oil* dan *vinegar*); tempat gula (*sugar bowl*); tempat khusus untuk merica yang utuh (*peppermills*).
- c. Mempersiapkan *condiments* seperti: *Tomato Ketchup*; *Mustard*; *Worcestershire Sauce*; *Tabasco*; *Horseradish Sauce*.

### **Mempersiapkan Meja Persediaan (*Side Station*)**

Kadang-kadang *side station* disebut juga *side stand* atau *waiters points* dimana semua alat-alat yang diperlukan pada saat *operation* disimpan.

Jenis alat-alat tersebut adalah :

- a. *Assorted cutlery*: garpu dan sendok untuk menghidangkan makanan (*service spoon and fork*); *dessert spoons and fork*, *soup, tea and coffee spoon*, *fish knives and forks*, *dinner knives and forks*, *bread and butter knives*.
- b. *Assorted China*: *bread and butter plates*, *dessert plates*, *coffee cups and sauces*, *ashtray*, etc.
- c. *Soup and sauce ladle*.
- d. *Service trays*.
- e. *Check pads, service cloth* dan *menu*.
- f. *Condiment* : *tomato ketchup*, *tabasco*, *champagne glasses*
- g. *Napkin, basket of rolls*, *sugar bowls*, *advertising items*

Jenis bumbu-bumbu (*condiments*) yang biasa disuguhkan diruang makan adalah:

- 1). Garam dan merica (*salt & pepper*)
- 2). Minyak dan cuka (*oil & vinegar*)
- 3). *Bottle condiments* (*Tomato Ketchup*, *Tabasco*, *Worcestershire Sauce*, *Soy Sauce*, *Horseradish*, *Mustard (French)*, *English Mustard*)

Semua jenis condiments ini sebelum disuguhkan di hadapan para tamu, terlebih dahulu harus dipersiapkan. Dan setiap *condiments* mempunyai cara-cara tersendiri. Cara mempersiapkan (*Mise en Place*) *salt & pepper cruets* adalah:

- 1). *Salt & pepper* (garam & merica)
- 2). *Salt & Pepper cruets*
- 3). *Rice* (beras)
- 4). *Bowls*
- 5). *Tea spoons* (sendok teh)
- 6). *Service cloth*
- 7). *Tray*

**Caranya :**

- 1). Dengan sendok teh tuangkan garam atau *salt* dalam *pepper cruets*.
- 2). Khususnya untuk garam, masukkan beberapa butir.
- 3). Tutuplah *salt & pepper cruets* dengan penutup
- 4). Gosoklah dengan *service cloth* hingga bersih.
- 5). Aturlah *salt & pepper cruets* yang telah diisi itu dengan baik pada sebuah tray.

Cara mempersiapkan (*Mise en place*) Oil & Vinegar cruets:

- 1). *Oil & Vinegar*
- 2). *Oil & Vinegar cruets*
- 3). *Funnel*
- 4). *Tray*
- 5). *Service cloth*
- 6). *Damp cloth*

**Caranya :**

- 1). Bersihkan penutup *Oil & Vinegar cruets* itu.
- 2). Tuangkan *Oil* ke dalam *cruet*
- 3). Bersihkan *cruet* tersebut
- 4). Tutup kembali *cruet* itu dengan penutupnya.
- 5). Gosoklah untuk cuka (*vinegar*) lakukan dengan cara yang sama.

Cara mempersiapkan *condiment* yang dibotolkan (*bottled condiments*), perhatikan pada mulut botol, jika ada rembesan dari *condiments* tersebut, bersihkanlah dengan *service cloth*.

Cara mempersiapkan (*Mise en place*) English Mustard:

- 1). *Mustard (English)*
- 2). *Cold water (air dingin)*
- 3). *Mixing bowl*
- 4). *Spatula*
- 5). *Mustard pot*
- 6). *Damp cloth*
- 7). *Service cloth*

**Caranya :**

- 1). Taruhlah *mustard powder* di dalam *mixing bowl*.
- 2). Tambahkan air sehingga mendekati kekentalannya.
- 3). Aduklah sampai tercampur rata.
- 4). Tuangkan ke dalam *mustard pot* ( $\pm 1/3$ )
- 5). Lengkapi dengan *mustard spoon*.

**EVALUASI**

1. Apa yang dimaksud dengan *mise en place* dalam pelayanan makanan?
2. Jelaskan tahapan-tahapan dalam melakukan *mise en place*?
3. Demonstrasikan secara berurutan langkah-langkah dalam persiapan pelayanan makanan dan minuman?
4. Ceritakan secara berurutan pengalaman siswa ketika mengikuti table manner di restoran berkaitan dengan teknik pelayanannya?

### C. Mengatur Meja (*Table Setting*)

Cover mempunyai arti dua macam :

1. Berarti tamu, atau jumlah tamu yang dapat ditambah dalam suatu restoran.
2. Berarti semua cutlery, crockery, glassware dan Linen yang diperlukan untuk dipersiapkan di atas meja sebagai alat untuk makan bagi seorang tamu.

Jadi yang dimaksud dengan *laying a cover* dalam hal ini adalah mempersiapkan atau memasang cutlery, glassware, dan linen di meja, untuk keperluan seorang tamu, sesuai dengan jenis makanan yang dihidangkan.

Hidangan yang telah dimasak atau disiapkan, perlu diatur menggunakan peralatan atau alat yang sesuai dengan jenis hidangan tersebut. Disini akan dibicarakan mengenai cara menyajikan atau menghidangkan makanan pada kesempatan khusus, yaitu pada acara jamuan makan secara formal.

Table cover atau table setting dalam istilah perhotelan yaitu menata meja makan pada restoran. Menurut table setting adalah rangkaian kegiatan untuk mengatur dan melengkapi meja dengan peralatan makan sesuai jenis hidangan yang akan disajikan untuk meningkatkan efisiensi kerja pramusaji dan kenyamanan pelanggan.

Table set-up adalah seperangkat peralatan yang rapi, bersih dan siap pakai yang terdiri dari chinaware (B&B plate dan tea cup dan saucer), silverware (sendok, garpu dan pisau), glassware (gelas), dan linen (moulton, table cloth dan napkin), yang disusun diatas meja lengkap dan rapi untuk satu orang.

Jadi dapat disimpulkan bahwa table setting adalah rangkaian kegiatan menutup meja menggunakan peralatan yang telah siap dipakai seperti chinaware (B&B plate dan tea cup dan saucer), silverware (sendok, garpu dan pisau), glassware (gelas), dan linen (moulton, table cloth dan napkin) dan table assesories (ashtray, salt and pepper shaker flower vase, sugar bowl, and table number).

Sebelum melaksanakan proses menutup meja terlebih dahulu harus dipersiapkan alat-alat yang mendukung seperti :

- a. Seperangkat meja dan kursi makan.
- b. Linen yaitu moulton, table cloth, napkin

- c. Silverware (peralatan dari logam seperti sendok, garpu, dan pisau)
- d. Chinaware (peralatan dari porselin seperti cangkir, piring, mangkuk, dan lain-lain).
- e. Glassware (peralatan yang terbuat dari gelas).
- f. Table accessories (salt and pepper shaker, vase of flower, table number, ashtray, sugar bowl).

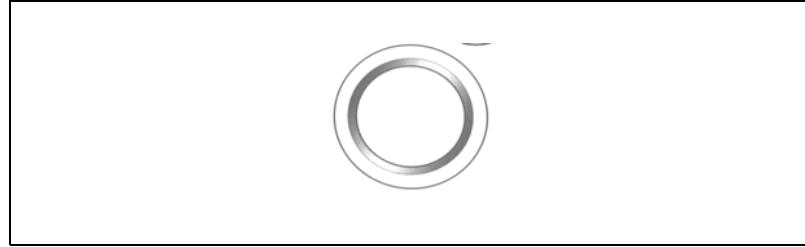
Dalam melakukan table setting seorang waiter harus mempunyai satu pedoman dalam melaksanakan tugasnya karena variasi table setting sangat banyak. Secara garis besar langkah-langkah melakukan table set-up yang digunakan sebagai pedoman dasar adalah sebagai berikut :

- a. Menyiapkan silver ware dalam keadaan yang bersih dan siap untuk dipakai.
- b. Memasang moulton
- c. Memasang taplak meja (laying cover) dapat dilihat pada bahasan memasang taplak meja.
- d. Meletakkan table accessories (flower vase, ashtray, ménage, table number). Dengan ketentuan flower vase diletakkan tepat ditengah meja makan sebagai patokan untuk meletakkan table accessories yang lainnya. Table number diletakkan menghadap pintu utama.



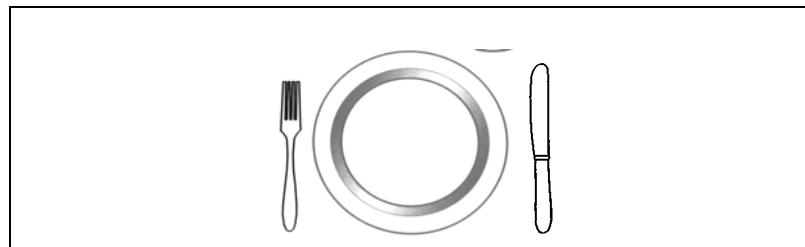
Gambar 20.1.1.  
Tahapan Table Set Up

- e. Letakkan show plate di tengah sisi meja makan dengan jarak 2 cm dari tepi meja.



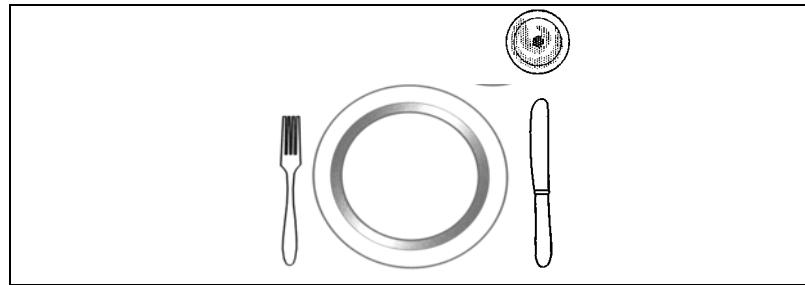
Gambar 20.1.2.  
Tahapan Table Set Up

- f. Meletakkan cutlery dan silver ware dimulai dari dinner knife dan dinner fork. Dinner knife diletakkan dibagian sisi kanan show plate dengan bagain mata pisau menghadap ke dalam. Jarak antara keduanya diperkirakan cukup untuk meletakkan dinner plate show plate yaitu  $\pm$  26 cm. sedangkan dinner fork diletakkan disebelah kiri show plate sejajar dengan dinner knife. kedua alat ini merupakan dasar untuk meletakkan alat yang lainnya.



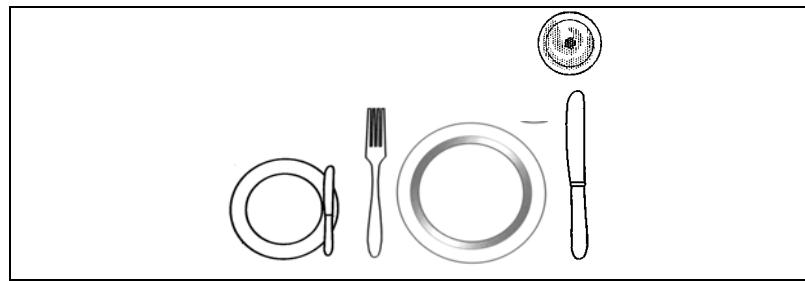
Gambar 20.1.3.  
Tahapan Table Set Up

- g. Letakkan silverware yang lainnya sesuai dengan jenis hidangan dan diletakkan sesuai dengan pedoman meletakkan alat silverware.
- h. Silverware jenis garpu (fork) selalu diletakkan disebelah kiri kecuali yang tidak mempunyai pasangan seperti shrimp fork, oyster fork, sea food fork (dipakai untuk hidangan appetizer)
- i. Meletakkan water goblet  $\pm$  2cm berada diatas dinner knife. Jika water goblet diikuti dengan gelas wine lainnya pemasangannya diletakkan dibawah water goblet posisinya sejajar atau serong membentuk sudut  $45^\circ$  dari tepi meja.



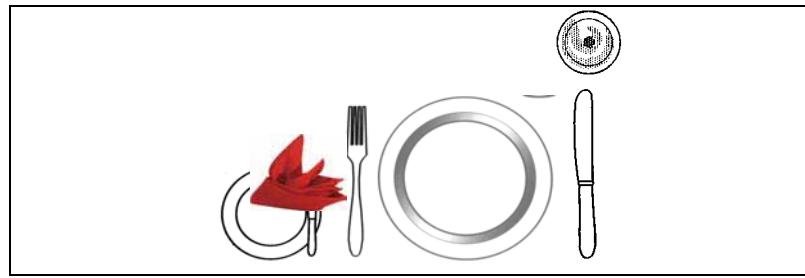
Gambar 20.1.4.  
Tahapan Table Set Up

- j. Bread and butter plate (B&B plate) disebelah kiri garpu yang laing kiri  $\pm 3$  cm, sedangkan butter spreader diletakkan diatas piring B&B plate.



Gambar 20.1.5.  
Tahapan Table Set Up

- k. Letakkan guest napkin diatas show plate.

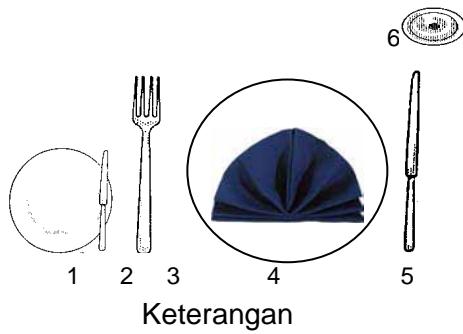


Gambar 20.1.6.  
Tahapan Table Set Up

### Jenis *Table Setting*

Table set-up yang digunakan oleh restoran banyak variasi dan disesuaikan dengan acara perjamuan atau jenis restoran. Pada dasarnya table set-up yang harus dikuasai oleh waiter ada 3 yaitu:

#### 1. *Basic Table setting*



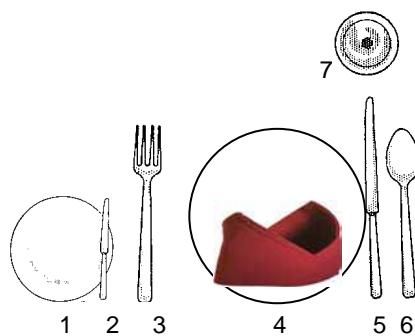
Keterangan

- 1 B&B Plate
- 2 B&B Knife
- 3 Dinner Fork
- 4 Show plate, napkin
- 5 Dinner Knife
- 6 Water Goblet

Gambar 20.2.  
*Basic Table setting*

#### 2. *Standart Table setting*

Standart table set-up digunakan untuk menutup meja makan pagi (breakfast) dan makan siang dan malam (lunch and dinner)

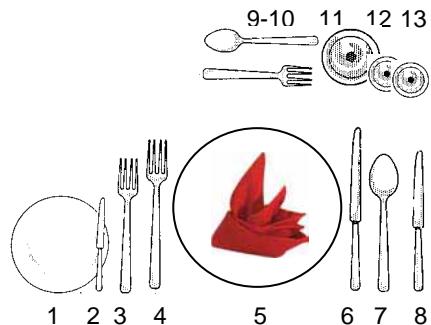


Gambar 20.3.  
*Standart Table setting*

- Keterangan**
1. B&B Plate
  2. B&B Knife
  3. Dinner Fork
  4. Show plate, napkin
  5. Dinner Knife
  6. Soup Spoon
  7. Water Goblet

**3. Elaborate Table setting**

Elaborate table set-up digunakan untuk menutup meja makan secara lengkap seperti jamuan kenegaraan yang sifatnya formal.



Gambar 20.4.  
*Elaborate Table setting*

**Keterangan**

1. B&B Plate
2. B&B Knife
3. Dessert Fork
4. Dinner Fork
5. Show plate, napkin
6. Dinner Knife
7. Soup Spoon
8. Dessert Knife
9. Dessert Spoon
10. Dessert Fork
11. Water Goblet
12. Red wine glass
13. White wine glass

*Table setting* yang sempurna adalah susunan yang rapi, alat yang bersih dan ketepatan antara alat dengan jenis hidangan. Hal yang terakhir ini yang terkadang masih sering salah, oleh karena itu perlu adanya pemahaman yang paling dasar terhadap jenis hidangan dan jenis alat.

**Tabel . 20.1.**  
**Jenis Peralatan yang digunakan dalam Pelayanan Makanan**

Hidangan appetizer (pembuka)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dessert knife, dessert fork, dessert spoon</li> <li>- Fish knife, fish fork</li> <li>- Oyster fork</li> <li>- Shrimp fork</li> <li>- Tea/coffee spoon</li> <li>- Snail fork, snail tongs</li> <li>- Lobster fork, lobster tongs</li> </ul>
Soup	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Soup spoon</li> </ul>
Hidangan main course (hidangan utama)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dinner knife, dinner fork</li> <li>- Steak knife, dinner fork</li> <li>- Fish knife, fish fork</li> </ul>
Hidangan dessert (hidangan penutup)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dessert knife, dessert fork</li> <li>- Dessert spoon</li> <li>- Tea/coffee spoon</li> </ul>
<b>Peralatan chinaware</b>	
Hidangan appetizer (pembuka)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dessert plate</li> <li>- Salad bowl</li> <li>- Fish plate</li> </ul>
Soup	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Soup cup and saucer</li> </ul>
Hidangan main course (hidangan utama)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dinner plate</li> <li>- Fish plate</li> </ul>
Hidangan dessert (hidangan penutup)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dessert plate</li> </ul>
Pelengkap	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Show plate</li> <li>- B&amp;B plate</li> <li>- Coffee cup and saucer</li> <li>- Tea cup and saucer</li> </ul>
<b>Peralatan glassware</b>	
Apperitif/ before dinner drink (sebelum makan utama)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Port wine glass (port wine)</li> <li>- Sherry wine glass (sherry wine)</li> </ul>
Soup	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Port wine glass (port wine)</li> <li>- Sherry wine glass (sherry wine)</li> </ul>
Main course	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Red wine glass</li> <li>- White wine glass</li> </ul>
Digestif/after dinner drink (sesudah hidangan utama)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Champagne glass</li> <li>- Cognac glass</li> <li>- Vodka glass</li> <li>- Whiskey glass</li> </ul>

### **Variasi Table Cover**

Table set-up, untuk Standart Ala carte cover dapat dijelaskan seperti di bawah ini: Tahapan table set-up, sama seperti uraian sebelumnya. Spesifikasi untuk standart cover, susunan peralatan meliputi: Table accessories, show plate, dinner fork & dinner knife, soup spoon, dessert knife & dessert fork, water goblet, B&B plate, butter spreader, demitasse cup & saucer, demitasse spoon dan napkin.

Pada dasarnya ada dua macam jenis cover untuk jenis ini, yaitu :

- 1). *A la carte cover*
- 2). *Table d'hote cover*

Jenis equipment yang diperlukan untuk mempersiapkan atau memasang cover adalah :

#### ***A'la carte cover***

- a). *A fish or Hors d'oeuvre plate*
- b). *Napkin*
- c). *Fish knife*
- d). *Fish fork*
- e). *Side plate (Bread and butter plate)*
- f). *Side knife*
- g). *Water goblet*
- h). *Wine glass*

***Table d'hote cover*** (sangat tergantung pada jenis menu),

- a). *Napkin*
- b). *Soup spoon*
- c). *Fish knife*
- d). *Fish fork*
- e). *Dinner (joint) knife*
- f). *Dinner (joint) fork*
- g). *Dessert spoon*
- h). *Dessert fork*
- i). *Side plate (Bread and butter plate)*
- j). *Side knife*
- k). *Water goblet*
- l). *Wine glass*

Cara mempersiapkan dan memasang cover :

**A'la carte cover**

Hal yang harus diperhatikan adalah bahwa cover harus berhadapan satu dengan yang lain secara tepat dan rapi.

- a. A fish knife dipasang disebelah kanan dari fish/hors d'oeuvre plate kira-kira 1 cm, dan Fish fork disebelah kiri. Dan ingat  $1 \frac{1}{2}$  cm dari tepi meja.
- b. Side plate/bread and butter plate, harus dipasang disebelah kiri cover, yang berdekatan dengan fish fork, tapi tidak bersentuhan.
- c. A side knife/bread and butter knife dipasang secara menyilang ataupun tegak lurus diatas bread and butter plate, agak sebelah kanan, dan ini tergantung pada restoran itu sendiri serta mata pisau itu tidak menghadap ke tamu.
- d. Napkin yang telah dilipat diletakkan di atas fish/hors d'oeuvre plate secara rapi.
- e. Water goblet, harus dipasang di ujung dari pada fish knife.
- f. Wine glass harus dipasang ke kanan bawah dari water goblet.

**Table d'hote cover**

Table d'hote cover ini adalah sangat tergantung pada jenis makanan/menu yang dihidangkan tapi umumnya sebagai berikut: Taruhlah sebuah piring atau sebuah napkin sebagai petunjuk di atas meja, di tengah-tengah kursi.

- a. Disebelah kanan dari piring/napkin kira-kira 1 cm, pasanglah dinner knife, fish knife dan soup spoon, dan di sebelah kiri, dinner fork dan fish fork.
- b. Menyilang di atas cover, dessert spoon dan dessert fork harus dipasang, di mana tangkai dari dessert spoon harus menghadap ke kanan di atas dessert fork yang tangkainya menghadap ke kiri.
- c. Di sebalah kiri cover, letakkan side plate (bread and butter plate) beserta bread and butter knife diatasnya.
- d. Napkin yang telah dilipat harus diletakkan diantara dinner knife dan dinner fork.
- e. Water goblet glass, harus dipasang diujung dari pada dinner knife.
- f. Wine glass dipasang, agak ke kanan bawah dari water goblet.
- g. Cruets, bunga, asbak dan table number ditengah meja bersama accompaniment yang lain.

**D. EVALUASI**

1. Demonstrasikan langkah-langkah penataan meja makan secara individu?
2. Buat skema prosedur kerja penataan meja makan dalam bentuk bagan atau diagram alir?

## E. Tahap-Tahap Pelayanan Makanan

Standar operational procedur (SOP) atau prosedur pelaksanaan dasar merupakan suatu ketetapan yang terstandar untuk mempertahankan kualitas dan hasil pekerjaan. Dampak SOP dalam *Food & Beverage Departement* merupakan suatu hal yang sangat memudahkan pekerjaan karyawan dan menciptakan suasana yang membuat para tamu menjadi nyaman dan mendapatkan apapun yang diinginkan.

SOP general service yang harus dilakukan oleh bagian service adalah :

1. *Greeting the guest*

Tamu memasuki restoran disambut dengan ramah oleh hostess restaurant atau restaurant receptionist.

2. *Escuting and Sitting the guest*

Tamu diantar pada meja yang telah dipesan atau disukai, atau sama sekali belum memesan tempat kemudian membantu menarik kursi ketika akan duduk.

3. *Pouring ice water*

Waitres menuangkan air es ke goblet glass dari sebelah kanan, waitres yang lain membantu membuka dan meletakkan napkin dipangkuhan tamu.

4. *Serving bread and butter*

Sajikan roti dan mentega sebagai makanan pendamping

5. *Presenting the menu/taking order*

Captain memberikan daftar menu dari sisi kiri tamu, sambil membantu tamu jika mengalami kesulitan terhadap menu yang ditawarkan. Sambil menawarkan menu captain waiter mencatat pesanan tamu (*take order*) dan diberikan pada waitres selanjutnya order diserahkan pada bagian terkait.

6. *Presenting the wine list*

Sambil menunggu hidangan disajikan bagian sommelier menawarkan wine sebagai minuman pengiring hidangan.

7. *Adjustment*

Waiter melakukan clear up atau mengganti peralatan makan dan disesuaikan dengan menu yang dipesan oleh tamu.

**8. *Serving the food***

Menyajikan hidangan menu sesuai dengan aturan yang telah ditentukan.

**9. *Serving the wine***

Cara menyajikan wine adalah Sommelier menunjukkan botol wine terlebih dahulu kepada tamu untuk mendapat persetujuan, kemudian tutup botol wine dibuka di hadapan tamu kemudian dicicipi oleh host atau pemesan dengan cara mencium aroma wine dari tutup botol serta mengecek apakah tutup botol dalam keadaan yang masih baik atau sudah rusak. Kemudian tuang sedikit kedalam gelas untuk dicicipi host atau pemesan jika sesuai dengan keinginannya maka wine dapat dituang ke dalam gelas tamu lainnya dan host terakhir, sementara jika tamu tidak menyetujuinya maka wine dan gelas harus diganti dan lakukan prosedur yang sama mulai dari awal.

**10. *Clear up***

Clear up adalah proses mengambil peralatan yang kotor setelah tamu selesai makan. Pada saat hidangan dessert akan dikeluarkan waiter mengambil peralatan yang tidak digunakan lagi seperti ashtray, B&B plate, wine glass.

**11. *Crumbing down***

Crumbing down adalah proses membersihkan meja makan dari kotoran setelah proses clear up dilakukan. Menggunakan napkin dan piring.

**12. *Presenting coffee or tea***

Setelah hidangan dessert selesai disantap captain waiter menawarkan tea or coffee dan bagian sommelier menawarkan minuman setelah selesai makan (after meal drink).

**13. *Presenting the bill***

Sebelum memberikan bill captain waiter menanyakan komentar tamu mengenai pelayanan, citarasa hidangan dan minuman sebagai tolak ukur mengembangkan dan perbaikan dimasa depan yang disesuaikan dengan keinginan pelanggan. Kemudian captain waiter memberikan tagihan (bill) menggunakan check tray atau bill order.

*14. Bid Farewell*

Selesai pembayaran captain siap membantu menarik kursi pada saat tamu akan berdiri sambil mengucapkan terimakasih

*15. Table setting*

Begitu tamu meninggalkan maja makan maka waiter segera melakukan table setting kembali agar meja dapat dipakai kembali jika ada tamu.

Prinsip dasar yang dapat mendukung standart operational procedur, waiter agar tidak ada kesalahan selama proses pelayanan adalah :

1. Jika hidangan disajikan oleh waiter dengan menggunakan platter atau soup tureen dalam sistem pelayanan Russian service makan pelayanan dilakukan dari sebelah kiri tamu.
2. Peralatan bersih yang akan diletakkan dimeja didepan tamu dilakukan dari sebelah kanan tamu.
3. Apabila hidangan telah ditata dalam piring (ready plate) maka pelayanan dilakukan dari sebelah kanan tamu.
4. Semua jenis minuman baik itu panas atau dingin, beralkohol atau non alkohol disajikan dari sebelah kanan tamu.
5. Penyajian soup dilakukan disebelah kanan tamu.
6. Dahulukan tamu tamu wanita atau anak-anak atau orang tua searah jarum jam
7. Clear up dilakukan dari sebelah kanan tamu.
8. Semua jenis peralatan harus diletakkan sesuai dengan posisinya tanpa harus menyilangkan tangan dihadapan tamu. Posisi peralatan yang berada di sebelah kanan tamu harus diletakkan dari arah kanan tamu sebaliknya posisi peralatan yang berada di sebelah kiri tamu diletakkan dari sebelah kiri tamu.

**Cara Menerima Tamu Di Ruang Makan**

1. Jika tamu memasuki ruangan hendaknya diterima dengan cara yang sopan. Tanyakan apakah mereka telah membuat pesanan. Jika sudah periksalah buku pesanan dan hantarkanlah tamu tersebut pada meja yang telah disiapkan, tetapi jika tamu tersebut tidak membuat pesanan maka periksalah apakah masih terdapat meja yang kosong untuk

mereka. Jika ada maka hantarkanlah mereka untuk mendapatkannya. Dan bila tidak ada tempat duduk atau meja yang kosong maka perkenankanlah mereka untuk menunggu beberapa saat di bar umpamanya dan catatlah nama ataupun nomor kamar mereka, dan segera ada meja yang disiapkan, panggillah mereka.

2. Setiap tamu yang datang ke ruang makan hendaknya diterima dan disapa dengan mengucapkan selamat pagi, selamat sore, ataupun selamat malam sesuai dengan waktu pada saat itu.

Jangan sampai tamu dibiarkan masuk ke ruang makan kita tanpa disapa, dan berkeliling-keliling mencari tempat duduk sendiri. Hal semacam ini akan membawa kegagalan dan memberikan kesan yang kurang baik terhadap perusahaan.

### ***Etika Makan dan Table Manner***

Sopan santun yang berlaku dalam suatu perjamuan makan, tidak dapat terlepas dari aturan-aturan yang berlaku di negara-negara Eropa.

Di Istana Kerajaan Perancis terutama pada pemerintahan Raja Louis XIV yang sangat terkenal sering mengadakan jamuan makan baik bagi dirinya sendiri maupun untuk menghormati orang-orang berpangkat lainnya.

Namun demikian perlu disadari bahwa pada masa kini aturan jamuan yang berlaku di Istana Kerajaan Perancis tersebut tidak sesuai lagi dengan perkembangan masyarakat yang ada, sehingga yang berlaku dewasa ini sudah merupakan modernisasi baik yang menyangkut susunan menu, tata meja, ataupun sistem pelayanannya.

### ***Kartu Undangan***

Undangan merupakan salah satu sarana pemberitahuan mengenai suatu kegiatan yang dikirim oleh tuan rumah kepada tamu undangannya.

Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam membuat undangan resmi adalah menyusun daftar nama tamu dan menuliskan nama tamu undangan dengan jelas disertai dengan gelar, pangkatan, jabatan serta alamat.

Setelah menentukan jumlah undangan yang akan diundang alangkah bijaksana jika disesuaikan dengan kapasitas ruangan, agar tidak terjadi saling desak-desakan sehingga terkesan tidak menghargai tamu undangan.

Bentuk undangan yang sifatnya resmi dan rutin sebaiknya dibuat standar undangan yang dibakukan sehingga tamu yang diundang akan segera mengetahui siapa, dan seperti apa bentuk jamuannya.

Tidak selayaknya dalam undangan ditulis undangan untuk beberapa orang

Kode dalam undangan sangat penting untuk dicantumkan dalam undangan untuk mempermudah penempatan tempat duduk.

Dalam beberapa undangan resmi sering tercantum (rsvp : *repondez's il vous plaiz*) yang artinya pemberitahuan kehadiran atau ketidakhadiran.

Pengiriman undangan sebaiknya dilakukan seminggu sebelum acara dimulai agar tamu undangan dapat mempersiapkan diri dan mengatur jadwal kegiatannya.

Hal penting yang tidak boleh terlupakan adalah penggunaan pakaian resmi yang dicantumkan dalam undangan.

Pada waktu menerima undangan ada beberapa hal yang perlu mendapatkan perhatian yaitu:

- Perhatikan benar hari, tanggal, jam, tempat, jenis pakaian,
- Siapa yang akan diundang untuk hadir dalam jamuan makan yang akan diselenggarakan tersebut. Hal ini penting sebab secara protokuler ada ketentuan bahwa kursi undangan disiapkan sesuai dengan jumlah tamu yang diundang.

### ***Etiket Di Meja Makan (Eating Etiquette)***

#### a. Posisi Duduk

- 1). Pada waktu akan duduk masuklah dari sebelah kiri kursi, sebaiknya lady first. Posisi kursi diatur sedemikian rupa, tidak terlalu jauh atau dekat dengan sisi meja
- 2). Posisi tubuh tetap tegak dan menghadap ke depan, tidak terlalu membungkuk pada waktu makan. Punggung tidak disandarkan pada sandaran kursi

- 3). Posisi tangan tetap menggantung, siku diletakkan didekat badan dan lengan diletakkan di meja hanya sebatas pergelangan
  - 4). Posisi kaki normal, tidak dilipat, tidak pula menumpang satu diatas yang lainnya. (Jawa ; jegang)
  - 5). Bagi wanita tangan diletakkan diatas pangkuhan sedangkan pria kedua tangan diletakkan diatas pegangan tangan
  - 6). Kedua belah kaki dirapatkan dan dilipat sedikit ke belakang. tidak boleh saling menyilang
- b. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam etika di meja makan.
- 1). Buka dan letakkan napkin diatas pangkuhan
  - 2). Pergunakan alat makan mulai dari alat yang terletak disebelah luar
  - 3). Menyuap makanan sedikit demi sedikit.
  - 4). Mengunyah makanan dengan mulut tertutup
  - 5). Makanan menuju arah kita bukan sebaliknya.
  - 6). Jika akan berbicara telan terlebih dahulu makanan dalam mulut
  - 7). Jangan mengajak berbicara tamu yang sedang menuap
  - 8). Pada waktu bicara jangan menunjuk dengan menggunakan alat makan
  - 9). Minuman tidak boleh digunakan untuk berkumur
  - 10). Jika bermaksud menolak tambahan minuman yang disajikan waiter letakkan jari telunjuk diatas bibir gelas atau cangkir.
  - 11). Ditengah acara makan kemudian minum, lap terlebih dahulu mulut agar gelas tidak ada bekas minyak.
  - 12). Melepaskan makanan dari garpu dengan pisau bukan dengan tangan.
  - 13). Jika ingin ada makanan yang terselip digigi, tutuplah mulut dengan serbet makan.
  - 14). Apabila termakan tulang atau benda keras lainnya, tutup mulut dan ambil dengan jari atau sendok dan letakkan tulang dipiring.
  - 15). Jika menemukan benda asing dalam makanan, rambut misalnya tetap diam agar tidak diketahui.

### **Cara Menggunakan Serbet Makan**

Setelah duduk, undangan dapat mengambil serbet makan yang berada dihadapannya, dibuka kemudian diletakkan diatas pangkuhan. Serbet makan hanya dipergunakan untuk menyeka bibir setiap kali dipandang perlu, mempergunakan bagian ujung yang ditopang jari tengah dan telunjuk.

Setiap kali habis dipergunakan, serbet makan harus selalu kembali ke atas pangkuhan. Etika dalam melipat serbet pada kondisi tertentu seperti meninggalkan meja makan dan akan kembali lagi Napkin dilipat segiempat dan disampirkan disandaran/pegangan tangan/diatas tempat duduk. Jika akan meninggalkan meja makan dan tidak kembali lagi Napkin dilipat segiempat dan diletakkan diatas meja sebelah kanan atau kiri. Pada saat jamuan selesai, serbet makan tidak usah dilipat rapi, tetapi tidak juga meninggalkannya terlalu kusut.

### **Cara Berbicara**

Mengenai cara berbicara ini, ada beberapa hal penting yang berguna untuk diketahui :

- a. Hindari berbicara pada waktu ada makanan dalam mulut.
- b. Hindarkan berbicara dengan gerak tangan yang berlebihan apalagi sambil memegang alat makan
- c. Hindarkan berbicara sambil melihat atau menunjuk kearah seseorang atau meja lain agar tidak terjadi salah paham
- d. Hindarkan memotong pembicaraan orang lain, tunggu sampai yang bersangkutan selesai dan minta maaf untuk mengganggu sebentar.
- e. Hindarkan berbicara dengan suara yang terlalu keras atau lemah.
- f. Hindarkan bersikap yang berlebihan pada waktu berbicara, sikap wajar adalah yang terbaik
- g. Hindarkan untuk menguasai pembicaraan dengan jalan memberi kesempatan pada yang lain untuk berbicara.

### **Cara Mempergunakan Alat Makan**

- a. Sendok

Alat makan ini dipergunakan untuk makanan yang mengandung cairan, terutama sekali soup. Disamping itu, makanan penutup juga sering mempergunakan sendok sebagai alat makannya.

b. Garpu

Dipergunakan untuk menusuk dan menyuapkan makanan ke mulut. Apabila dipergunakan berpasangan dengan sendok maupun dengan pisau, maka garpu dipegang dengan tangan kiri. Adakalanya satu jenis makanan hanya memerlukan garpu saja sebagai alat makan, dalam hal ini garpu dipegang dengan tangan kanan. Contoh : *Shrimp Cocktail*.

c. Pisau

Dipergunakan untuk memotong makan dan bukan untuk menyuapkan makanan ke mulut. Dalam penggunaannya dipegang tangan kanan.

**Aturan Umum Penyajian**

- a. Semua undangan akan mulai/selesai makan secara bersamaan dengan meja utama (*Head Table*) sebagai patokan
- b. Makan yang sudah diporsikan diatas piring akan disajikan dari sebelah kanan kecuali roti dan salad karena menurut tata meja ada disebelah kiri.
- c. Wanita selalu dilayani terlebih dahulu kecuali kalau protokuler menghendaki lain.

**Menu**

Menu untuk suatu jamuan makan sudah harus dipersiapkan sebelumnya. Susunan menu adalah merupakan suatu rangkaian yang disesuaikan dengan fungsi dari makanan tersebut. Pada mulanya susunan ini terdiri dari 13 macam makanan dan disebut "*Menu Klasik*".

**Susunan menu klasik:**

*Cold Appetizer  
Soup  
Hot Appetizer  
Fish  
Main Course  
Hot Entree  
Cold Entree  
Sherbet  
Roast  
Salad & Vegetables  
Sweet Dish  
Savory Dish  
Dessert*

Contoh **susunan menu klasik**:

*Oysters*

\*

*Consommme Princesse*

\*

*Marrow on Toast*

\*

*Blue River Troul*

*Whipper Butter*

\*

*Beef Tenderloin*

*With Vegetables*

\*

*Breast of Chicken*

*With Truffles*

\*

*Mousselines of Ham*

*With Paprika*

\*

*Champagne Sherbet*

\*

*Roast Pheasant*

\*

*Mixed Salad*

\*

*Gratinated Asparagus*

\*

*Blancmaje with*

*Hazelnuts Cookies*

\*

*Ementhaler Cheese Stick*

\*Fruits

Susunan menu modern yang merupakan penyederhanaan dari menu klasik menjadi 6 hingga paling sederhana terdiri dari 3 course.

### **Susunan menu 6 course**

Cold appetizer  
Soup  
Hot appetizer  
Fish entree  
Main course  
Dessert

#### **ontoh:**

Oyster  
\*  
Cream of Tomatoes Soup  
\*  
Cheese Rissoles  
\*  
Grilled snaper  
\*  
South Western Stir-Frying  
\*  
Baba au Rhum

### **Susunan menu 5 course**

Cold appetizer  
Soup  
Hot appetizer  
Main course  
Dessert

Contoh :

*Chicken Salad Hawaian*  
\*  
*Consomme Du Barry*  
\*  
*Macaroni Croquette*  
\*  
*Sirloin Steak With Mashroom Sauce*  
\*  
*Caramel Pudding*

### **Susunan menu 4 course**

Cold appetizer  
Soup  
Main course  
Dessert

Contoh:

*Waldorf Salad*

\*

*Puree of Potatoes Soup*

\*

*Fish Stew Maracaibo*

\*

*Chocolate Mousse*

### **Susunan hidangan 3 course**

*Appetizer*  
*Main Course*  
*Dessert*

Contohnya :

*Salad Hawaian*

\*

*Black Pepper Steak*

\*

*Bavaroise Hopyes*

### ***Petunjuk Menyantap Hidangan***

Hidangan yang disajikan dalam jamuan makan malam sangat tergantung pada menu. Agar tidak bingung menggunakan alat yang digunakan pada waktu akan menyantap hidangan. Alat apakah yang dipergunakan sementara diatas meja berjejer alat makan yang sangat banyak. Agar tidak kelihatan kebingungan kunci utama jika hidangan telah keluar alat pertama yang harus diambil adalah alat makan yang letaknya paling kiri diantara jejeran alat hidang.

### ***Roti/Bread***

Roti disajikan pertama kali sebelum makanan lain. Roti dapat dimakan sebagai pengisi waktu sambil menunggu makanan lain datang atau dapat juga dimakan bersama-sama dengan makanan pembuka, soup atau makanan utama. Menggunakan alat bread and butter plate (B&B plate), Dan *butter spreader*.

Roti dimakan hanya dengan tangan saja aturannya sebagai berikut :

1. Ambil roti dalam piring dengan tangan kiri
2. Tangan kanan memotong roti secukupnya. Pindahkan roti yang sudah dioles dengan mentega ke tangan kanan dan langsung disuap.
3. Sisa potongan roti dikembalikan ke piring semula
4. Ambil mentega yang tersedia di piring roti, menggunakan "*Butter Spreader*" yang dipegang tangan kanan
5. Oleskan mentega pada roti yang berada ditangan kiri dapat juga disantap langsung menggunakan tangan kiri tanpa dipindah ke tangan kanan
6. Tidak diperkenankan memasukkan atau mencelupkan potongan roti kedalam soup atau memotong-motong roti menjadi kecil-kecil dan dioles mentega baru disantap.
7. Biarkan piring roti pada tempatnya tanpa harus dipindah-pindah

### ***Appetizer/Salad***

Makanan pembuka dalam bahasan Inggris disebut appetizer, dalam bahasan Perancis disebut dengan istilah Hors d'oeuvre berfungsi sebagai makanan pembuka untuk menimbulkan selera makan, oleh karena itu porsinya kecil. Salad dapat berfungsi sebagai appetizer atau sebagai stabilator apabila makanan utama terlalu berat dan disajikan bersamaan dengan makanan utama.

Alat yang dipergunakan untuk menghidangkan appetizer adalah dessert fork, dessert knife dan dessert plate. Cara menyantap hidangan appetizer adalah pisau digunakan untuk memotong atau membantu meletakkan makanan diatas punggung garpu

### **Soup**

Soups dalam istilah Perancis adalah Potage merupakan makanan yang mengandung cairan dan berfungsi sebagai makanan penyela. Alat yang digunakan untuk penyajian soup adalah soup spoon, soup cup and saucer.

Tata cara menyantap hidangan soup adalah setelah soup terhidang diatas meja soup diaduk-aduk dengan sendok sampai dingin. jika masih dalam keadaan panas soup tidak boleh ditutup. Cara menyendok soup dari arah luar untuk menghindari baju dari percikan soup. Masukkan sendok soup ke mulut dari arah samping kiri sendok, bukan dari depan. Hirup soup pelan-pelan sampai tidak terdengar bunyi. Jika sup tinggal sedikit miringkan mangkuk dengan tangan kiri kearah depan untuk memudahkan menyendok, jika mangkuknya mempunyai kuping (soup cup) angkat cangkir sup dan hirup sisa sup pelan-pelan. Setelah selesai letakkan sendok sup diatas saucer, dalam keadaan terbuka

### **Main Course**

Makanan utama atau main Course atau dalam bahasa Perancis disebut *Goose Piece* merupakan hidangan utama yang mempunyai porsi paling besar diantara giliran hidangan yang lainnya.

Alat yang digunakan untuk menyajikan main course adalah dinner plate, dinner fork, dinner knife.

Cara menyantap hidangan main course adalah :

- a. Pergunakan *dinner knife* ditangan kanan dan *dinner fork* ditangan kiri. Peganglah pisau dan garpu dengan ujung pegangan di dalam telapak tangan agar pegangan kuat.
- b. Potong daging dengan menancapkan garpu pada bagian daging yang akan disantap, potong dengan pisau.
- c. Masukkan dalam mulut dengan menggunakan garpu tanpa dipindah ke tangan kanan.
- d. Hindari memotong semua steak menjadi kecil-kecil dan garpu ditangan kanan

### **Dessert**

Dessert atau entremet (bahasa Perancis) Sebagai makanan penutup, dapat berupa buah-buahan, es krim, pudding dan lain sebagainya. Peralatan yang digunakan adalah dessert spoon, dessert fork, dessert knife. Tata cara menyantap hidangan dessert hampir sama dengan menyantap hidangan appetizer.

### **Coffee/Tea**

Sebagai minuman *digestif* (minuman setelah selesai makan) dengan menggunakan Tea or coffee cup, tea spoon. Tata cara menyantap coffee atau tea adalah :

- a. Coffee, tea atau coklat biasanya dihidangkan dalam keadaan tawar, ambil gula menurut selera bisa ditambah cream, milk.
- b. Jika minuman masih panas jangan ditiup tetapi diaduk dengan sendok
- c. Minum dengan hati-hati jangan sampai bersuara

Hidangan main course selain daging sapi ada hidangan khusus yang mempunyai cara tersendiri dalam mempergunakan alat hidangnya diantaranya seperti pada hidangan :

### **Spaghetti**

Merupakan hidangan main course yang berasal dari produk pasta yang berbentuk seperti mie, yang sering disebut dengan istilah spaghetti.

Alat yang digunakan untuk menyantap hidangan spaghetti adalah dinner spoon, dinner knife atau dinner fork.

Cara menyantap spaghetti sebagai berikut :

- a. Sendok ditangan kiri dan garpu ditangan kanan.
- b. Tusuk spaghetti dengan ujung garpu, letakkan ujung garpu kedalam sendok putar garpu.
- c. Gulung spaghetti sebesar satu suapan.
- d. Sendok berfungsi untuk mengambil saus yang masih tertinggal dipiring

### **Ikan/Fish**

Hidangan yang berasal dari ikan dapat disajikan sebagai appetizer atau main course.

Alat yang digunakan untuk menyantap hidangan dari ikan merupakan alat khusus yaitu fish fork dan fish knife.

Tata cara menyantap hidangan yang berasal dari ikan akan terasa mudah jika ikan dalam keadaan sudah terpisah dari kulit dan tulang ikan (duri), sementara akan terasa sulit jika ikan dalam posisi utuh. jika ikan yang disajikan dalam keadaan utuh maka menyantapnya dengan cara:

1. Menggunakan alat hidang *fish knife*.
2. Buat irisan sepanjang garis hitam pada bagian sisi atas ikan untuk mempermudah melepaskan sirip dan kulitnya.
3. Potong daging bagian atas menjadi dua, tarik dari durinya.
4. Letakkan bagian ikan yang tidak dapat dimakan seperti kulit, duri dan sirip ikan pada piring yang telah disediakan untuk meletakkan bagian ikan yang tidak dimakan.

### **Unggas/Poultry**

Menggunakan alat hidang berupa dinner knife dan dinner fork atau dapat menyesuaikan dengan bentuk atau bagian unggas yang dihidangkan. Hidangan yang berupa bagian paha unggas yang telah diberi alat pelindung dapat disantap dengan menggunakan tangan tanpa bantuan alat hidang.

### **Asparagus**

Cara menyantap hidangan aspargus dapat dilakukan dalam tiga cara. Cara pertama menggunakan dinner fork dan dinner knife cara menggunakan hampir sama dengan cara menyantap hidangan daging. Cara kedua menggunakan garpu saja yaitu dinner fork dipegang tangan kiri kemudian tusuk asparagus pada bagian tengahnya dengan dibantu tangan kanan memegang pangkal asparagus. Cara ketiga dengan menggunakan tangan saja.

### **Artichoke**

Merupakan rumpun tanaman berduri, bagian yang dapat dimakan pada bagian kuntum bunga. Caranya lepaskan tiap kuntumnya dengan menggunakan tangan, colekkan dalam saus, kemudian kelopak yang berisi daging dihirup dan ditelan.

### **Caviar**

Caviar adalah telur yang berasal ikan seperti ikan salem. Ada dua jenis kaviar

1. Kaviar yang berwarna hitam keabu-abuan berasal dari perairan Rusia. Harga kaviar jenis ini sangat mahal
2. Kaviar dengan warna orange agak kemerahan. Kaviar jenis ini harga murah.
3. Penyajian kaviar biasanya didampingi dengan es batu, roti panggang, dan jeruk sitrus. Cara menyantap kaviar adalah biasanya kaviar diletakkan dalam piring dengan porsi kecil-kecil. Teteskan jeruk sitrus diatas kaviar, pindahkan kaviar dengan menggunakan sendok kaviar ke atas sepotong roti panggang. Gunakan tangan kiri untuk menyantapnya.

### **Minuman dalam jamuan**

Dalam suatu jamuan makan resmi, selalu dihidangkan berbagai jenis minuman baik itu beralkohol maupun non alkohol.

Jenis-jenis minuman yang dihidangkan dalam perjamuan secara international yang sifatnya formal adalah

#### **1. Apperitif**

Apperitif atau disebut before dinner drink yaitu minuman yang disajikan sebelum hidangan utama. Jenis minuman apperitif harus mempunyai rasa yang tidak begitu manis, seperti port wine, sherry, vermouth, campari, martini dan cocktail. Minuman apperitif juga dapat disajikan sebagai pendamping soup.

#### **2. Wine**

Wine merupakan jenis minuman yang disajikan sebagai pendamping hidangan utama. Jenis wine yang disajikan sangat tergantung dari jenis hidangannya.

##### **a. Anggur putih**

Anggur putih disajikan sebagai pendamping hidangan utama berupa hidangan laut (ikan, udang, kerang, dll) dan hidangan yang mempunyai warna daging putih seperti ayam, kalkun, dan kodok.

##### **b. Anggur merah**

Anggur merah disajikan untuk mendampingi hidangan seperti spaghetti atau pizza dan daging yang berwarna merah seperti daging sapi, kambing, dan daging bebek buruan.

c. Anggur rose

Anggur rose atau anggur yang mempunyai warna merah muda merupakan anggur yang dapat disajikan untuk semua jenis hidangan (netral)

3. Digestif

Digestif atau after dinner drink yaitu minuman yang disajikan sebagai pendamping hidangan penutup (dessert). Didalam tubuh minuman ini berfungsi untuk membantu pencernaan. Jenis minuman yang termasuk digestif adalah cognac, brandy, vodca, liqueur.

4. Minuman penutup

Minuman yang berfungsi sebagai penutup acara makan berupa minuman panas seperti khaffee brilot, cappucino, espresso, atau jakarta drink ( jahe).

Dari uraian di atas sebagian besar minuman yang disajikan mengandung alkohol tetapi dalam etika perjamuan sangat tidak sopan jika tidak ikut minuman tetapi untuk alasan kesehatan dan agama maka hal ini dapat ditolerir dengan meminta ganti minuman cocktail non alkohol seperti grenadine lemonade (soft drink, grenadine syrup, es batu), punch, dan lain-lain.

Minuman baik yang mengandung alkohol maupun tidak biasanya disajikan dalam gelas berkaki. Pada waktu minum, gelas tersebut dipegang pada bagian kaki di bawah badan gelas, sedang hal lain yang perlu diperhatikan :

1. Minum setelah mulut bebas dari makanan. Hindarkan bunyi pada waktu meneguk minuman
2. Jangan sekali-kali berkumur sebelum meneguk minuman.
3. Pada waktu sebelum minum, bibir supaya dibersihkan terlebih dahulu, sehingga tidak menimbulkan bekas pada bibir gelas.

**Cara memegang gelas**

Tata cara memegang gelas juga harus diperhatikan. Dalam memegang gelas terutama gelas berkaki. Posisi tangan yang benar pada saat memegang gelas adalah tangan kanan memegang bagian gelas antara kaki gelas dengan badan gelas bagian bawah. Seperti pada gambar A, berikut ini:



Gambar A. Posisi memegang gelas yang benar

Sedangkan posisi pada gambar B adalah posisi memegang gelas yang salah. Karena fungsi dari gelas diberi kaki supaya dalam memegang gelas bukan badan gelas seperti pada gambar B juga minuman yang dituangkan dalam gelas biasanya mengandung alkohol sehingga jika gelas dipegang pada bagian badannya maka suhu panasnya tangan akan mengeluarkan sebagain alkohol yang terkandung dalam minuman.



Gambar B posisi memegang gelas yang salah

### Menggunakan Alat Makan

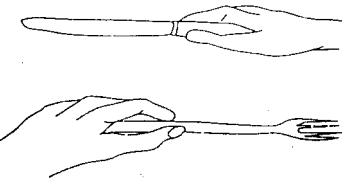
1. Peralatan yang digunakan di meja makan selalu disesuaikan dengan menu yang akan disajikan
2. Apabila anda mulai makan, gunakan alat makan yang terletak paling luar dari alat makan yang telah tersusun di atas meja.

3. Tidak merubah tata letak peralatan yang telah diatur diatas meja
4. Tidak menggunakan peralatan makan dengan tidak sesuai dengan fungsinya.
5. Apabila ada alat makan yang jatuh, mintalah pramusaji untuk menggantinya

Berikut ini gambar tentang tata cara memegang alat makan telah disediakan diatas meja :

1. Tata cara memegang peralatan makan

Tata cara memegang peralatan yang benar adalah dengan cara tangan kanan memegang pisau dan tangan kiri memegang garpu dengan posisi menggenggam tangkai alat makan, terlihat pada gambar berikut ini:



Posisi memegang pisau dan garpu yang benar



Posisi memegang sendok dan garpu yang benar

2. Posisi menggunakan alat makan.

Pada waktu akan menggunakan alat makan yang tepat adalah posisi tangan tetap menggenggam seperti gambar 1. dengan cara garpu sebagai alat untuk menahan makanan yang akan diiris dan pisau sebagai alat untuk mengiris makanan.



Gambar A  
Posisi Memegang Garpu yang Salah

Dengan posisi tangan seperti pada gambar A akan mengurangi tekanan pada garpu sehingga jika jenis hidangannya agak liat akan dimungkinkan makanan akan lepas dari garpu dan melompat. Sehingga tidak aman bagi yang menyantap juga tamu disekitarnya.



Gambar B  
Posisi Memegang Pisau dan Garpu yang salah

Posisi memegang garpu seperti pada gambar B jelas salah, ini sangat berkaitan dengan penampilan posisi seperti ini tidak mencerminkan orang yang mengetahui etika di meja makan.



Gambar C

Gambar C juga menunjukkan posisi memegang dinner fork yang salah, seperti halnya pada gambar A, posisi seperti ini akan membuat tidak aman dan nyaman bagi penyantap hidangan dan tamu di sekitarnya.



Gambar D

Gambar D merupakan posisi memegang garpu dan pisau makan yang benar. Posisi ini akan memberi tekanan pada alat sehingga makanan yang akan disantap dapat di potong dengan baik tanpa ada satupun kecelakaan seperti garpu lepas dari tangan dan sebagainya, sehingga akan membuat aman dan nyaman bagi penyantap ataupun tamu di sekitarnya.



Gambar E

Lain halnya cara memegang sendok dan garpu, seperti pada gambar E sendok dan garpu dengan posisi seperti ini lebih elegan, rapi, dan nyaman.

### ***Merokok Pada Jamuan Makan Resmi***

Merokok pada waktu makan adalah hal yang bertentangan dengan etika kesopanan. Tetapi ada cara tertentu yang perlu diperhatikan bagi orang yang akan merokok dalam perjamuan makan, yaitu

1. Waktu tepat untuk merokok adalah setelah makanan utama diangkat (pada waktu makanan penutup dihidangkan).
2. Menanyakan pada tamu lain di meja anda apakah mereka tidak kebeatan apabila anda merokok.
3. Anda bisa meminta bantuan pelayan untuk menyalakan rokok anda.

### ***Hal-hal yang baik dan buruk untuk dilakukan dalam acara perjamuan***

1. Hal yang tidak boleh dilakukan dalam perjamuan
  - Membersihkan hidung dan kuku
  - Memasukkan tangan kedalam saku
  - Menggaruk kepala
  - Memainkan dasi dan kancing baju
  - Merapikan rambut atau riasan lakukan didalam kamar mandi
2. Hal yang sebaiknya dilakukan
  - Jika akan menguap, batuk, dan bersin tutup dengan tangan dan ucapan maaf.
  - Jika akan merapikan riasan sebaiknya dilakukan diruang toilet.

### ***Arti Letak Alat Makan***

Pada waktu acara perjamuan berlangsung terkadang ada sesuatu yang membuat kita harus meninggalkan meja makan, baik itu hanya sekedar ke toilet ataupun meninggalkan meja makan tanpa kembali lagi. Ada kode-kode yang dapat dipakai untuk memberi kode baik itu kepada waiter maupun kepada teman sebelahnya dengan meletakkan alat hidang. Adapun kode-kode itu adalah

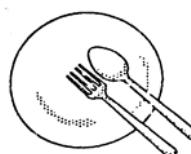
1. Ketika acara makan berlangsung, tamu berhenti makan sebentar tetapi masih akan melanjutkan makan lagi atau bermaksud menambah makanan lagi, maka letakkan garpu dan pisau saling menyilang.



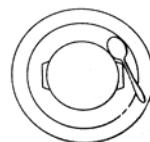
2. Letak dinner fork & dinner knife selesai makan yaitu posisi pisau dan garpu diletakkan sejajar agak menyerong agar memudahkan waiter melakukan clear up.



3. Letak dinner fork & dinner spoon selesai makan. Seperti halnya diatas garpu dan sendok diletakkan sejajar dan menyerong.



4. Selesai makan hidangan soup yang menggunakan soup cup and saucer, letakkan soup spoon disebelah kanan diatas piring mangkuk soup atau saucer.



### **Standart Operating Prosedure Restoran Tutup (After Operation)**

Restoran tutup sesuai dengan jam yang telah ditentukan dan setelah pelanggan meninggalkan restoran. Tahap berikutnya merupakan tahapan penyelesaian dan evaluasi pekerjaan termasuk pelayanan restoran. Kegiatan ini dapat berupa: inventaris peralatan, sauce, dan condiment, mencatat pendapatan, menghitung pengeluaran, membuat laporan tertulis, mematikan *electricity* yang tidak diperlukan dan menutup pintu restoran seperti semula.

Adapun secara garis besar berbagai hal yang harus dipersiapkan seorang pramusaji setelah restoran tutup adalah:

- a. Menyimpan menu, *wine list, beverages list* dalam rak.
- b. Menyimpan sauce di atas *side stand* dengan rapi.
- c. Menyingkirkan sisa-sisa makanan dari area restoran.
- d. Merapikan meja, kursi, serta *service cart* yang masih berantakan.
- e. Menghubungi *houseman* untuk membersihkan karpet dan lantainya.
- f. Melaporkan kepada supervisor apabila terjadi complaint, saran serta puji-pujian dari tamu.
- g. Mengupayakan perbaikan di hari yang akan datang.
- h. Memeriksa kembali laci, pintu apakah sudah terkunci dengan baik, sebelum meninggalkan restoran.

### **EVALUASI**

1. Jelaskan prosedur dalam menerima tamu di restoran (ruang makan)?
2. Praktikkan secara individu prosedur dalam menerima tamu di restoran (ruang makan)?
3. Bandingkan teknik penerimaan tamu antara dua restoran yang pernah dikunjungi oleh siswa?

## F. Mengambil dan Memproses Pesanan

Pesanan dari konsumen atau pelanggan akan terjadi apabila adanya usaha-usaha yang dilakukan oleh berbagai pihak yang saling berkaitan. Pemasaran produk yang dilakukan oleh salesman atau wiraniaga membantu mengawali dalam hal pemasaran produk.

Adanya media massa yang sangat mendukung bagi kegiatan promosi produk, melalui periklanan, brosur, pamflet, dan bentuk promosi lainnya sangat mendukung bagi proses penjualan.

Untuk memudahkan dalam melayani kebutuhan konsumen atau pelanggan perlu dibuat catatan yang dapat digunakan sebagai alat kontrol. Selain kebutuhan barang dan jasa yang dibutuhkan oleh konsumen telah disiapkan pula oleh penjual sesuai dengan nota atau catatan penjualan. Hal lain yang harus diperhatikan oleh penjual adalah identitas pelanggan untuk mempermudah pengiriman barang.

Setiap pesanan yang datang merupakan awal dari terjadinya transaksi penjualan, oleh sebab itu setiap pesanan harus mendapat perhatian yang maksimal sehingga tidak terjadi kekeliruan. Identitas lain yang ada kaitannya dengan pengiriman barang adalah tempat tujuan barang. Alamat harus jelas sehingga barang akan sampai pada tujuan secara tepat.

Pengambilan pesanan yang dilaksanakan oleh waiter menggunakan sistem yang disebut "Triplacate" dimana pesanan baik untuk makanan ataupun minuman ditulis pada buku pesanan (*restaurant order*) yang dibuat rangkap tiga. Dalam pelaksanaannya dapat diuraikan sebagai berikut:

1. Lembaran yang asli (*the top copy*) akan dikirim dan diserahkan kepada petugas dapur untuk mendapatkan makanan.
2. Lembaran kedua (*the duplicate*) dikirim ke kasir untuk dipergunakan sebagai data dalam tamu (*guest's bill*).
3. Lembaran terakhir akan dibawa oleh pramusaji, sebagai petunjuk untuk menata peralatan di atas meja tamu dan keperluan service.

Bentuk restoran order dan keterangan-keterangan yang terdapat di dalamnya adalah :

1. Nama restoran/bar
2. Nomor meja/kamar
3. Jumlah tamu
4. Tanggal
5. Kode pramusaji
6. Nomor rekening

Tabel. 20. 2.  
Contoh Buku Pesanan

BUKU PESANAN				
HOTEL SMK				No.
SEKSI				
TANGGAL	NOMOR MEJA/KAMAR	JUMLAH TAMU	PRAMUSAJI	NOMOR REKENING
31-12-2007	1	4 orang	1	3312345

Catatan : No. 1 Untuk Dapur  
No. 2 Untuk Kasir  
No. 3 Untuk Waiter/File

### Mengambil Pesanan

1. Berikanlah kesempatan kepada tamu kita untuk mempelajari menu, supaya mereka dapat menentukan pilihannya dengan tepat.
2. Jika mereka sukar ataupun agak lama menentukan pilihannya berikanlah saran (suggestion).  
Tindakan ini amat menguntungkan baik bagi kita dalam meningkatkan rekening yang akan dibayar oleh tamu.
  - a. Selalu menyarankan minuman penarik selera
  - b. sebelum mereka menikmati hidangan.
  - c. Sarankan jenis makanan lalapan (salad) sebagai penyerta makanan pokok.
  - d. Dalam memberikan saran pertanyaan yang mengkhusus selalu diajukan diantaranya :

- 1) Apakah minuman yang diperolehnya harus disertai es ataukah tidak atau apakah minuman tersebut diberikan hiasan (garnish) tertentu.
- 2) Jika tamu memesan salad jenis bumbu (dressing) apa yang mereka suka.
- 3) Demikian pula jenis sayur-sayuran apa yang disenangi.
- 4) Jikalau memesan makanan yang terbuat dari daging (steak), harus ditanyakan tingkat kematangannya, apakah mereka ingin : matang, setengah matang atau pun mentah.
- 5) Saran hendaknya mengkhusus jangan bersifat umum.

Contoh :

Apakah nyonya atau tuan ingin makanan penutup? pertanyaan ini amat umum.

Contoh :

Apakah nyonya atau tuan ingin menikmati “*Apple pine a'la mode*” sebagai makanan penutup (lebih khusus).

Dalam mengambil pesanan pramusaji harus berdiri tegak dan tidak terlalu dekat pada tamu.

- e. Tidak boleh memotong, menyela pembicaraan tamu, tetapi dengarkanlah dengan teliti dan baik.
- f. Berusaha mencari/mengenali tuan rumah (host) dalam pengambilan pesanan.
- g. Untuk memastikan pesanan yang dibuat tamu, kita harus mengulanginya.
- h. Jika pesanan tersebut untuk serombongan tamu, buatlah bagan (draft) untuk tidak terjadi kekeliruan pada saat penyajiannya.
- i. Selalu menulis pesanan di dalam buku pesanan sesuai dengan urut-urutan hidangan (Courses) yang benar.

## EVALUASI

1. Praktik melakukan *taking order* dalam melayani tamu di restoran?
2. Kumpulkan dan susun materi pembelajaran berkaitan dengan teknik-teknik melakukan *taking order* dalam melayani tamu di restoran?

3. Siswa diminta melakukan role play *taking order* dengan teman dalam satu kelas?

## **G. Menyajikan Makanan dan Minuman**

Membawa piring berisi makanan dengan tangan berarti kemampuan membawa satu sampai empat piring berisi makanan dari dapur. Dengan kata lain mengambil makanan (*picking-up area*) dari meja dengan selamat dan memenuhi syarat-syarat. Piring tersebut harus seimbang dan dipegang kuat-kuat. Hal-hal yang harus diperhatikan dalam membawa iring tersebut, adalah :

- a. Posisi dari semua jari dan ibu jari.
- b. Cara memegang piring.
- c. Ada dasarnya saat membawa piring tersebut harus seimbang, dipegang kuat-kuat dalam posisi baik, tidak boleh antara yang satu dengan yang lain ataupun jari tangan tidak boleh menyentuh makanan di piring serta tidak meninggalkan bekas/tanda pada piring.
- d. Membawa piring berisi makanan dengan tangan harus dilengkapi dengan *service cloth*, apalagi jenis makanan yang panas.

Sebelum piring yang berisi makanan dibawa dari dapur ke tamu harus diperhatikan :

- a. Apakah piring tersebut tidak cacat.
- b. Jenis dan ukurannya sudah cocok.

### **Membawa satu piring berisi makanan**

- a. Ambilah piring (1) dengan tangan kanan.
- b. Ibu jari diletakkan pada tepi piring dan jari yang lain di bawah piring atau piring (1) ke tangan kiri.
- c. Telunjuk di bawah piring, ibu jari pada tepi piring searah dengan kelingking.
- d. Peganglah piring kuat-kuat dengan pangkal dari ibu jari dan telunjuk di bawahnya secara seimbang. Biarkan tangan kanan bebas.



**Gambar 20.5.**  
**Teknik Membawa satu piring**

**Membawa dua piring berisi makanan**

- a. Ambillah piring (1) dengan tangan kanan dan pindahkan ke tangan kiri (seperti cara di atas)
- b. Kaitkan kelingking dan mengarah ke tas
- c. Jabarkan jari tengah dan jari manis sehingga membentuk suatu dataran untuk menerima piring (2).
- d. Ambillah piring (2) dengan tangan kanan, ibu jari pada tepi piring, dan jari yang lain di bawahnya.
- e. Pindahkan piring (2) ke tangan kiri dengan cara menyisipkannya di antara jari tengah dan jari manis dari tangan kiri, secara seimbang.
- f. Peganglah piring kuat-kuat dan bawa dengan seimbang setinggi pinggang, dan biarkan tangan kanan kosong.



**Gambar 20.6.**  
**Teknik Membawa dua piring**

### **Membawa Tiga Piring Berisi Makanan**

Kerjakanlah seperti membawa dua piring berisi makanan dan lanjutkan dengan :

- a. Ambillah piring (3) dengan tangan kanan, ibu jari berada pada tepi piring dan jari yang lain di bawahnya.
- b. Pindahkan piring (3) ke tangan sebelah kiri dengan posisi kaki tiga yang dibentuk di tangan kiri dari bola dari ibu jari, pergelangan tangan, dan ujung dari pada kelingking.
- c. Peganglah piring kuat-kuat secara seimbang.



**Gambar 20.7.  
Teknik Membawa Tiga Piring, Satu Piring di Tangan Kanan**

### **Membawa Empat Piring Berisi Makanan**

Seperti membawa tiga piring berisi makanan dan lanjutkan dengan mengambil piring (4) dengan tangan kanan, ibu jari pada tepi piring, dan jari yang lain di bawahnya.



**Gambar 20.8.  
Teknik Membawa Empat Piring**

### **Teknik Membawa Platter berisi makanan dengan tangan**

Membawa platter berisi makanan dan piring dengan tangan berarti mengambil platter yang berisi makanan yang sudah tertutup, dengan piring yang telah diatur di atasnya dan dibawa di atas telapak tangan sebelah kiri dengan jari tangan yang terbuka, dan biarkan tangan kanan kosong untuk keseimbangan.

Alat-alat yang diperlukan adalah :

- a. Platter dan tutupnya dengan berjenis-jenis ukurannya
- b. *Gueridon*
- c. *Side station*
- d. *Service cloth*
- e. *Plates* (piring)

Cara membawa platter berisi makanan dan piring dengan tangan adalah sebagai berikut:

- a. Memilih tutup  
Ambillah tutup yang mempunyai ukuran yang sama dengan platter, sehingga bisa tertutup dengan baik. Dan yakinkan bahwa tutup itu benar-benar bersih dan kering.
- b. Setelah platter dihias, dan diperiksa oleh Aboyeur tutuplah platter tersebut dengan baik.
- c. Lipatlah service cloth secara memanjang
- d. Letakanlah service cloth yang telah terlipat itu menyilang di atas tutup dari platter tersebut.
- e. Taruhlah piring bersih di atas *service cloth*.
- f. Angkatlah platter dan piring tersebut ke atas telapak tangan sebelah kiri, tepat pada pertemuan kedua ujung *service cloth* dan biarkan tangan kosong untuk keseimbangan. Kalau platter dan piring tersebut berat, bantulah memegangnya dengan tangan kanan untuk keseimbangan.
- g. Taruhlah platter yang berisi makanan dan piring secara seksama di atas gueridon di hadapan tamu, atau di *side station*.
- h. Jika platter terlalu besar dan sukar untuk dilingkari *service cloth*, lipatlah service cloth tersebut menjadi lipatan persegi empat dan taruh di atas platter.
- i. Letakkanlah piring-piring di atas *service cloth* itu.

- j. Taruhlah lipatan persegi empat service cloth yang lain di atas telapak tangan untuk menghindari panas.

### **Teknik *Clearing-up Glasses***

Membersihkan gelas dari atas meja adalah memindahkan gelas yang telah terpakai dari atas meja tamu pada saat pelayanan (service).

Gelas ini akan dibawa di atas sebuah baki (salver) ke side board sebelum dibawa ke tempat pencucian (dishwashing-area). Jenis gelas yang biasa dibersihkan (clear-up) dari atas meja tamu adalah beraneka ragam dan berbeda antara restoran yang satu dengan yang lain. Sebagai contoh adalah gelas seperti :

- a. *Water glass*
- b. *Cocktail glass*
- c. *Beer glass*
- d. *Juice glass*
- e. *Sherry glass*
- f. *Wine glass*
- g. *Champagne glass*
- h. *Liqueur glass*

### **Peralatan yang diperlukan untuk *clear-up glass* adalah :**

**Salver** dengan clothnya, yang dipergunakan untuk membawa gelas dari meja tamu ke side board. **Restaurant tray** untuk membawa gelas dari side board ke tempat pencucian (dishwashing area). Kapan gelas yang telah terpakai tersebut bisa diambil dari meja tamu, harus diperhatikan beberapa ketentuan :

- a. Semua jenis gelas terkecuali *Water goblet* dan *wine glass*, dapat di clear-up pada saat tamu telah selesai memakainya atau gelas tersebut kosong.
- b. *Water goblet* dapat diclear-up pada saat terakhir dimana tamu telah meninggalkan tempat duduknya.
- c. *Wine glass* dapat diambil (clear-up apabila tamu telah selesai memakainya atau menginginkan tambahan anggur atau wine dan gelas *wine* telah kosong).

Cara Clear up glass adalah:

- a. Ambilah selver dan letakkanlah pada telapak tangan kiri dengan memperhatikan keseimbangannya.
- b. Dekatilah tamu dari kanannya, dengan kaki kanan agak maju ke depan, dan perhatikan bahwa salver tidak menyentuh tamu dan keseimbangannya tetap terjaga.
- c. Ambillah water goblet di atas meja tamu dengan cara memegang stem (tangkai gelas). Jangan sekali tangan dimasukkan ke mulut gelas pada saat mengambilnya.
- d. Letakanlah water goblet glass di atas salver.
- e. Kerjakanlah untuk gelas yang lain dengan cara yang sama, sehingga selesai semuanya.
- f. Bawalah gelas yang berada di atas salver tersebut ke side board.
- g. Letakkanlah gelas tersebut satu demi satu ke restoran tray.

**Beberapa pertimbangan jika bekerja dengan gelas, antara lain:**

- a. Bawa gelas adalah barang yang mudah pecah sehingga harus berhati-hati dalam penanganannya.
- b. Membersihkan gelas dari meja tamu, harus dilakukan dari sebelah kanan tamu, terkecuali keadaan tidak mengijinkan.
- c. Gelas yang kotor yang diclear-up dari meja tamu harus dipindahkan dan ditempatkan pada salver tidak pernah akan dibawa dengan tangan dari meja tamu side board.
- d. Tidak akan pernah terjadi bahwa jari tangan dimasukkan ke mulut gelas pada saat mengambilnya.
- e. Gelas harus diambil dengan tangan pada tangkainya (stem), dan untuk gelas yang tak bertangkai ambillah bagian bawahnya (alasnya), jangan dipegang permukaannya (*rim of the glass*).
- f. Gelas harus diatur di atas tray (baki) sesuai dengan jenis dan ukurannya.

### **Teknik Crumbing Down & Changing the Ashtray**

#### **1. Membersihkan remahan dan mengganti asbak**

Membersihkan meja (*crumbing down*) berarti membersihkan sisa-sisa makanan (*crumbs*) ataupun jenis kotoran yang lain di atas meja tamu, pada saat pelayanan. Biasanya hal ini dilaksanakan setelah piring makanan pokok (main course) dan piring roti (bread & butter plate) diambil (*clear-up*) ; dan sudah tentu sebelum makanan penutup (*dessert*) disuguhkan. Alat-alat perlengkapan yang diperlukan untuk crumbing down adalah dessert plate dan Service cloth.

#### **2. Cara melakukan crumbing down**

- a. Lipatlah Service cloth menyerupai bantal (pad). Peganglah service cloth yang terlipat tersebut pada tangan kanan.
- b. Peganglah dessert plate dengan tangan kiri.
- c. Dekatilah tamu dari sebelah kirinya (mulai dari tamu putri dan lakukanlah berlawanan dengan arah jarum jam ke seluruh meja).
- d. Pindahkan kotoran (*crumbs*) dari sebelah kiri samping
- e. Pindahkan dessert plate sejajar dengan permukaan meja
- f. Dengan mempergunakan tangan kanan yang dilengkapi dengan service cloth pindahkan kotoran di atas meja ke dessert plate.
- g. Pindahlah dessert fork ke sebelah kiri cover.
- h. Pidahkan ke sebelah kanan tamu dan lakukanlah hal yang sama dan ambillah dessert spoon dan letakkan di sebelah kanan cover.
- i. Lakukan crumbing down tersebut ke seluruh tamu yang berada pada meja tersebut dengan gerakan yang berlawanan dengan arah jarum jam.
- j. Karena keadaan tempat duduk tamu : maka kadang-kadang hanya dimungkinkan untuk mengadakan “Crumbing down” dari satu arah saja sehingga walaupun demikian bersihkanlah kotoran yang terdapat di atas meja sebersih-bersihnya.
- k. Crumbing down bukan saja dilakukan setelah clearing-up makanan pokok, tetapi bisa dilakukan setiap saat jika perlu.
- l. Yakinkan tida ada crumb yang jatuh ke lantai.

### **3. Mengganti asbak (*changing ashtray*)**

Changing ashtray adalah menggantikan asbak yang telah penuh oleh puntung/abu rokok dengan asbak bersih, pada saat tamu makan.

Asbak yang penuh dengan putung/abu rokok adalah berbahaya bagi kesehatan; itulah sebabnya pada saat makan asbak harus diganti secepatnya tanpa mengganggu tamu.

Menggantikan asbak itu dapat dilakukan dengan dari arah manapun, selama tamu tak terganggu, dengan cara yang benar sehingga tidak sampai ada abu rokok yang jatuh di atas meja tamu; apalagi pada makanan tamu. Alat atau perlengkapan yang diperlukan untuk melakukan penggantian asbak adalah 2 ashtray dan round tray atau salver.

#### **Cara mengganti asbak:**

- a. Bawalah dua asbak yang bersih di atas salver
- b. Ambillah satu yang bersih peganglah kuat-kuat
- c. Letakkanlah yang bersih tersebut tepat di atas asbak yang kotor di atas meja, dan angkatlah kedua asbak tersebut dari atas meja, dan angkatlah kedua asbak tersebut dari atas meja dan taruhlah salver.
- d. Letakkanlah kedua ashtray yang bersih di atas meja maka yang satu menutupi yang lain dan angkatlah kembali asbak yang bersih yang berada di sebelah atas sebagai penutupnya.

#### ***Silver-Service Techniques***

(Cara mempergunakan service spoon dan fork yang benar)

Seorang petugas restoran harus mampu dan bisa melaksanakan penggunaan *service spoon* dan *service fork* dalam menghidangkan suatu jenis makanan: lebih-lebih pada restoran yang mempergunakan cara penghidangan gueridon maupun *Silver-Service*.

Untuk *gueridon service*, *service spoon* dan *fork* akan dipegang terpisah oleh masing-masing tangan.

Tetapi pada *Silver Service* akan dipegang dalam satu tangan. Dan cara ini akan berbeda tergantung pada jenis makanan yang disuguhkan.

Alat-alat yang dipergunakan dalam melaksanakan Silver Service adalah Service spoon dan fork, Platter, Vegetable dish dan Service cloth

1. Cara memegang dan mempergunakan service spoon dan fork pada tangan kanan pada saat menyajikan jenis makanan yang berbeda.
  - a. Jika menyajikan irisan daging (sliced meat)
  - b. Ambillah platter yang berisi irisan daging, dan letakkan di atas telapak tangan kiri, yang telah terlindung oleh service cloth.
  - c. Ambillah service spoon dan fork bersama-sama dengan tangan kanan (punggung garpu pada sendok).
  - d. Peganglah tangkai dari service spoon dan fork di tengah-tengah telapak tangan, pada jari manis kelingking, yang berkaitan antara jari satu dengan yang lainnya.
  - e. Service spoon harus dibantu dengan jari tengah dan service fork harus dipegang kuat-kuat antara ujung telunjuk dan ibu jari.
  - f. Gerak dari service fork harus diatur oleh telunjuk dan ibu jari dengan membuka dan menutup jepitan kedua jari tersebut.
  - g. Pindahkan daging ke piring tamu.
  - h. Masukkan service spoon di bawah irisan daging dan jepitlah dengan service fork dan angkatlah daging tersebut ke piring tamu dan kemudian bukalah service spoon dan service fork dari jepitan daging tersebut. Tempatkanlah kembali service spoon dan service fork ke platter.
2. Jika penyajian kentang rebus (boiled potatoes) dan jenis makanan tebal besar dan bulat (bulky items).
  - a. Ambillah vegetables dish yang berisi kentang rebus (boiled potatoes), dan letakkan pada telapak tangan kiri yang telah tertutup oleh service cloth.
  - b. Ambillah service spoon dan fork bersama-sama dengan tangan kanan (ujung garpu/fork pada sendok/spoon bowl).

- c. Peganglah tangkai dari service spoon dan fork di tengah-tengah telapak tangan, pada jari manis dan kelingking yang berkaitan.
  - d. Service spoon dibantu oleh jari tengah dan service fork harus dipegang kuat-kuat antara ujung telunjuk dan ibu jari.
  - e. Pengaturan gerak dari service fork tersebut sepenuhnya tergantung dari kedua jari tersebut.
  - f. Pindahkan boiled potatoes (kentang rebus) tersebut ke piring tamu, dengan menjapitnya di antara sendok (spoon bowl) dengan garpu (fork prongs) untuk mencegah tergelincirnya kentang tersebut. Lanjutkan dengan cara yang sama sampai 1 porsi kentang, berada pada piring tamu.
3. Jika menyajikan telur dadar (omelettes) ataupun jenis makanan yang lunak lainnya.
- a. Ambillah platter berisi telur dadar dan letakkanlah pada telapak tangan kiri yang telah tertutup dengan *service cloth*.
  - b. Ambillah service spoon dan fork bersama-sama dengan tangan kanan.
  - c. Pindahkan service fork ke sebelah kanan service spoon dengan mempergunakan telunjuk dan ibu jari pada tangkai garpu.
  - d. Letakkanlah telunjuk di bawah dan menyilang dari tangkai service spoon dan fork.
  - e. Peganglah secara seksama tangkai dari kedua service spoon tersebut.
  - f. Service spoon dan fork adalah dalam posisi sejajar.
  - g. Pindahkan telur dadar tersebut ke piring tamu; dengan cara menyelipkan service spoon dan fork tersebut di bawah telur dadar dan kemudian diangkat serta dipindahkan ke piring tamu secara berhati-hati.

Beberapa hal yang harus diperhatikan dalam mempergunakan *service spoon and fork* ini :

- a. Pergunakanlah service spoon dan fork tersendiri pada setiap makanan.

- b. Dua garpu dipergunakan pada saat menghidangkan makanan seperti omelettes. Tetapi tidak akan pernah dipergunakan dua service spoon.
- c. Cegahlah supaya makanan yang dihidangkan tersebut tidak tergelincir.
- d. Makanan harus selalu diperlihatkan tuan rumah (host) sebelum menyajikannya.
- e. Pada umumnya pengaturan makanan pada piring adalah: daging dan ikan-ikanan di sebelah tangan bawah, kentang/nasi di sebelah kiri atas dan sayur-sayuran di sebelah kanan atas dari piring.

***Service from a deep dish***

Menyajikan atau memindahkan makanan dari pinggan yang dalam (deep dish) dengan mempergunakan service spoon dan fork ke piring tamu, adalah sedikit berbeda dengan penyajian yang mempergunakan pinggan yang datar (*flat dish*).

**Perbedaan ini terletak pada :**

- a. Posisi service spoon dan fork pada saat memindahkan makanan dari deep dish ke piring tamu, adalah agak menyudut.
- b. Sebelum makanan dihidangkan, ada kalanya terlebih dahulu membagi menjadi beberapa porsi sebagai contoh penghidangan pie.
- c. Sering terjadi dua atau lebih dari jenis makanan khususnya sayur-sayuran dihidangkan dari tempat yang sama yang mempunyai bagian terpisahkan.
- d. Jenis alat dan equipment yang diperlukan untuk melaksanakan service dari deep dish tersebut adalah :

**Jenis deep dishes yang biasa terdapat di restoran:**

- 1) Casseroles
- 2) Vegetable dishes
- 3) Pie dishes
- 4) Timbalos



Gambar 20.9.  
Contoh makanan yang disajikan dengan service spoon and fork

**Tujuan mempergunakan under liner adalah:**

- 1) Lebih mudah membawanya
  - 2) Dapat menampung tumpahan/tetesan
  - 3) Melindungi tangan dari kepanasan.
  - 4) Service spoon dan fork
  - 5) Service cloth
  - 6). Dinner plates dan Dessert plates.
- e. Perlihatkanlah makanan yang berada pada deep dish tersebut kepada tamu/host.
  - f. Setelah dilihat oleh tamu atau host dan mendapat persetujuan, bawa kembali ke side station dan potonglah menjadi beberapa porsi dengan ukuran yang sama, dengan jalan hulu pinggiran yang keras dari makanan tersebut, dan kemudian potonglah dalam porsi yang sama.
  - g. Angkatlah kembali deep dish tersebut lengkap dengan under linernya dari side station letakkan pada telapak tangan kiri yang tertutup oleh service cloth. Dan perhatikan keseimbangan.
  - h. Ambillah service spoon dan fork dengan posisi kedua tangkainya berada di tengah-tengah telapak tangan kanan: jari manis dan kelingking; dimana service spoon dibantu dengan jari tengah, dan service fork harus dipegang kuat-kuat antara telunjuk dan ibu jari. Gerak service spoon dan fork, baik menutup dan membukanya diatur oleh telunjuk dan ibu jari.

- i. Dekatilah tamu dari sebelah kirinya dengan kaki kiri maju ke depan. Pindahkan makanan tersebut ke piring tamu, dengan jalan: peganglah deep dish yang berisi makanan tersebut, dekat piring tamu, dan angkatlah dengan service spoon dan fork pada posisi yang menyudut dan letakkan pada piring tamu, secara berhati-hati jangan sampai tergelincir dan adanya tetesan dari bumbu. Kalau menghidangkan bumbunya (sauce) pergunakan service spoon untuk menyendoknya, dengan posisi service fork yang terpisah.

## H. EVALUASI

1. Siswa praktik melakukan kegiatan pelayanan makanan sesuai dengan kriteria dan teknik sesuai dengan standar yang telah ditetapkan?
2. Siswa diminta secara kelompok melakukan dan mempraktekkan pelayanan makanan secara kelompok!
3. Tugas di rumah untuk mempraktekkan teknik membawa piring mulai dari satu sampai dengan empat piring!

## **BAB XXI** **PELAYANAN KAMAR (*ROOM SERVICE*)**

### **A. Orientasi Room Service (*Room Service Organization*)**

Pada umumnya dalam hotel ada restaurant dan bar, dimana para tamu dapat membeli dan menikmati makanan. Disamping itu, ada juga tamu yang ingin menikmati makanan dan minuman dikamarnya sendiri. Untuk memenuhi keperluan tersebut biasanya dalam suatu hotel ada bagian khusus untuk itu, yang disebut: **Room Service**. Disamping itu, *Room Service* juga menyajikan makanan dan minuman di tempat-tempat lain dalam hotel, seperti di lobby, toko dan kantor yang ada di hotel.

### **B. Fungsi Room Service**

Pada pokoknya fungsi room service sama dan sejalan dengan restaurant dan bar. Kalau restoran dan bar menjual dan menyajikan makanan dan minuman di restoran atau bar, sedangkan room service dikamar-kamar hotel. Dalam fungsi ini juga termasuk mengambil pesanan (taking the order), menyiapkan menyajikan di kamar dan mengambil kembali peralatan yang telah digunakan dari kamar.

Selain itu, room service juga bertujuan untuk mendapatkan serta meningkatkan keuntungan (laba) hotel. Nama baik hotel perlu dipertahankan ditingkatkan demi tercapainya tujuan yang diharapkan. Untuk itu, perlu ditingkatkan ketrampilan dalam pelayanan dan tetap berusaha memberi pelayanan yang memuaskan.

### **C. Susunan Petugas Room Service**

Susunan (jenjang jabatan) ada jumlah petugas di room service dalam suatu hotel tergantung besar kecilnya operasi dan kebijaksanaan pimpinan hotel. Sebagai suatu contoh, jabatan yang biasanya ada di room service adalah :

### **1. Room Service Manager (*head waiter/head waitress*)**

Dia sebagai kepala atau pemimpin tertinggi di room service. Dia bertugas untuk menyusun dan mengatur operasi secara keseluruhan demi keberhasilan fungsi room service.

Bertanggung jawab atas seluruh dan keperluan bawahan, seperti peningkatan pengetahuan dan keterampilan, sikap dan kesopanan dalam menghadapi tamu, mengawasi dan memeriksa segala persiapan untuk service dan selama service, dia membuat dan memberi laporan serta bertanggung jawab kepada atasannya (food & beverage Manager).

### **2. Room Service Captain**

Pada umumnya dia memeriksa waiters tentang kehadiran dan appearance. Menyediakan segala sesuatu untuk service, serta mengawasi persiapan dan service yang dilaksanakan. Biasanya sebelum pesanan tamu dikirim atau dibawa ke kamar, maka terlebih dahulu diperiksa oleh captain. Dia bertugas untuk membuat dan memberi laporan, serta bertanggung jawab kepada atasannya (room service manager/head waiter).

### **3. Room Service Order Taker**

Pada pokoknya dia bertugas untuk menerima dan mencatat pesanan makanan dan minuman tamu, dia berfungsi sebagai alat penghubung dan pemberi keterangan kepada tamu mengenai segala sesuatu tentang makanan dan minuman. Sebagai salesman (penjual) dia harus sopan, ramah dan cukup dalam pengetahuan serta terampil. Semua pesanan tamu harus disampaikan secara tepat dan benar kepada para waiters.

### **4. Room Service Waiters**

Para waiters bertugas menyiapkan segala peralatan dan supplies untuk service menyiapkan (setting-up) trays trolleys. Tugas pokok adalah untuk menyajikan makanan dan minuman di kamar tamu, termasuk menyiapkan pesanan tamu kitchen atau bar, mengambilnya, menyiapkannya, melayani tamu dan mengambil barang-barang kotor dari kamar disamping itu, dia harus yakin bahwa rekening tamu sudah ditandatangani secara benar atau dibayar kontan.

#### **D. Operasi Room Service**

Pada umumnya Room Service beroperasi selama satu hari penuh siap menyajikan makanan dan minuman untuk breakfast (makan pagi), lunch (makan siang), dinner dan supper (makan malam). Puncak kesibukan di room service biasanya terjadi pada waktu makan pagi. Disamping operasi tersebut diatas, room service juga melaksanakan tugas-tugas tertentu, seperti misalnya :

1. Mempersiapkan buah-buahan, minuman dan lain-lainnya di kamar tamu VIP atau kamar tertentu (Presodent rooms).
2. Melaksanakan pesanan makan dan minuman tamu (lunch boxes) untuk keperluan tamu selama bertamasya.

Sebagaimana restaurant dan bar, tugas pokok room service juga meliputi :

##### **a. Preparation**

Menyiapkan dan mengatur segala peralatan yang diperlukan, termasuk ruang kerja. Menjaga agar segala sesuatunya siap dan cukup untuk dipakai operasi.

##### **b. Ordertaking**

Mengambil dan mencatat pesanan tamu secara tepat, baik yang langsung melalui telepon ataupun tertulis melalui door knob menu.

##### **c. Service**

Menyajikan makanan dan minuman secara tepat dan benar, baik mengenai jenis dan jumlah hidangan, waktu dan nomer kamar yang memesan serta alat yang dipergunakan.

##### **d. Clear-up**

Mengambil serta memeriksa semua alat-alat room service yang telah digunakan, dan selanjutnya membawa ketempat pencucian.

- 1) Harus berusaha agar operasi selalu sukses, sehingga dapat meningkatkan hasil penjualan dan keuntungan.
- 2) Selalu tetap menjalin kepuasan tamu dengan memberikan service yang baik serta suasana yang menyenangkan.

- 3) Harus selalu menggunakan dan memelihara semua peralatan room service secara tepat dan benar. Pengawasan harus dilakukan dengan teratur, dan melakukan perbaikan seperlunya.
- 4) Menjaga kebersihan tempat kerja dan semua peralatan yang digunakan adalah mutlak perlu. Hal ini lebih menjamin kesehatan para petugas dan juga keamanan tamu dari penularan penyakit.

Untuk dapat melaksanakan tugas dan kewajiban secara baik dan benar, maka perlu adanya kerjasama yang harmonis. Kerjasama ini diperlukan tidak hanya antara petugas room service dengan petugas-petugas dari saksi/bagian lain yang ada di hotel. Seksi/bagian yang sangat erat hubungannya dengan tugas dan kewajiban room service adalah kitchen (cook), bar (bartender), steward (dishwasher), housekeeping (room-boy/maid) dan front office (bell-boy). Dengan terciptanya suasana kerja yang baik dan harmonis maka akan dapat meningkatkan produktivitas kerja, lebih tepat dan efisien. Pelayanan yang diberikan kepada tamu dan dengan tambah baik, akan lebih menjamin kepuasan tamu dan dengan sendirinya akan dapat meningkatkan hasil penjualan dan keuntungan hotel.

## **E. Peralatan Room Service**

Pada dasarnya, equipment (peralatan) untuk service yang dipergunakan di room service kebanyakan sama dengan yang dipakai di restaurant, seperti jenis chinaware, glassware, silverware dan linen. Disamping itu, ada beberapa peralatan penting dan khusus biasanya digunakan sebagai perlengkapan kantor room service adalah :

### **1) Telephone (Pesawat telepon)**

Suatu alat perhubungan yang dapat menangkap (menerima) dan mengirim suara ke satu tempat. Pesawat telepon dipakai menerima pesanan makanan dan minuman secara langsung dari tamu, dan juga untuk memberikan penerangan atau penjelasan kepada tamu oleh Order Taker. Jenis dan sistemnya ada bermacam-macam.

**2) Time Stamp (alat pencap waktu)**

Suatu jam yang dapat mencap waktu tertentu pada saat digunakan diatas permukaan alat yang dicap (order pad). Alat ini digunakan untuk mencatat jam berapa pesanan makanan dan minuman tamu dikirim ke kamar.

**3) Room Rack (rak nomor kamar)**

Suatu rak dimana tercantum nomor-nomor kamar hotel secara teratur. Pada rak ini akan ditaruh nama-nama tamu yang menginap di hotel sesuai dengan nomor kamarnya.

Di samping itu, alat-alat keperluan kantor lainnya adalah meja (tempat order taker menulis pesanan) kursi dan lain-lainnya. Demikian juga peralatan yang dipergunakan untuk service pada pokoknya hampir sama dengan yang dipakai di restaurant. Ada satu alat tertentu yang hanya digunakan di room service disebut "trolley" (service trolley atau room service table). Ini adalah suatu meja makan yang pada setiap kakinya berisi roda, digunakan khusus untuk melayani tamu dikamar.

Meja ini dapat di dorong atau dijalankan, dan juga biasanya dapat dilipat.

Meja ini dilengkapi pula dengan "heater" (alat pemanas) untuk menjaga agar makanan panas yang akan disajikan tetap panas sampai dikamar tamu. Demikian pula mengenai supplies yang digunakan di room service hampir serupa dengan yang dipakai di restaurant.

Ada beberapa hal yang perlu diketahui antara lain:

**1) Room Service menu (daftar makanan dan minuman)**

Pada pokoknya ada dua macam menu yang dipakai di room service yaitu :

**2) Door Knob menu (Breakfast card)**

a) Breakfast menu (menu untuk makan pagi)

Menu ini mungkin a la carte atau tabel d'hote. Sedangkan makanan dan minuman yang dijual dapat berupa simple breakfast (continental breakfast) atau full breakfast (English atau America atau Club Breakfast) atau Indonesia breakfast.

Sering juga breakfast menu untuk Room Service ini disebut : "Door Knob Menu" karena tamu yang memesan makanan dan minuman akan menggantungkan menu itu dipintu kamarnya setelah menu itu ditulisnya sendiri sesuai dengan apa yang dipesan.

b) Complete Menu (menu lengkap)

Pada umumnya menu ini bersifat a la carte baik untuk breakfast, lunch, dinner, supper dan lain-lainnya.

Biasanya dilengkapi juga dengan berbagai minuman seperti beers, spirits, liqueurs, wines dan minuman campuran.

c) Other supplies

Sedangkan macam-macam supplies yang biasanya digunakan adalah: Paper napkin dan coaster.

## F. Pengambilan Pesanan

Para tamu hotel disamping dapat membeli dan menikmati makanan dan minuman di restaurant atau bar, merupakan dapat menikmati dikamar sendiri. Untuk itu para tamu dapat memesannya melalui room service. Pesanan makanan melalui Room Service, pada umumnya ada dua cara:

a. **Secara tertulis :**

Para tamu dapat memesan makanan dan minuman dengan cara menuliskannya pada menu list yang disediakan untuk itu.

Cara ini biasanya digunakan untuk makan pagi dengan menggunakan breakfast menu (Door Knob Menu).

Berdasarkan atas pesanan yang tertulis di menu list, order-taker lalu mencatatnya ke dalam order pad.

b. **Secara lisan :**

Disamping cara tersebut diatas, tamu dapat pula memesan makanan dan minuman secara langsung ke room service melalui telepon. Pesanan melalui telepon diterima dan dicatat oleh order-taker dengan sebagaimana mestinya, di dalam order pad.

Ada dua cara yang biasanya dipakai dalam mencatat pesanan makanan dan minuman ke dalam order pad; cara tersebut adalah :

**a) *Duplicate checking system* (rangkap dua)**

Pencatat pesanan dalam order pad dibuat rangkap dua. Rangkap pertama (aslinya) digunakan untuk mengambil pesanan makanan di kitchen, atau pesanan minuman di Bar. Sedangkan rangkap dua dikirim ke Cashier (kasir) untuk dibuat rekening makanan dan minuman.

**b) *Triplicate checking system* (rangkap tiga)**

Dalam cara ini, order pad dibuat rangkap tiga. Rangkap pertama dan kedua sama seperti diatas, sedangkan rangkap ketiga dipakai oleh waiter dalam mempersiapkan alat-alat yang diperlukan untuk menyajikan makanan dan minuman.

Cara (procedures) yang biasanya dilaksanakan di Room Service didalam mengambil pesanan-pesanan tamu melalui telepon :

- a. Menerima dan menjawab telepon tamu.

Hal ini harus dilakukan secara sopan, jelas dan benar. Dengarkanlah secara sabar dan tenang pembicaraan tamu. Jangan sekali mengganggu pembicaraan tamu.

- b. Membantu tamu apabila diperlukan.

Apabila diminta oleh tamu, berikanlah keterangan seperlunya secara jelas dan benar. Tawarkanlah makanan dan minuman secara sopan, jangan memaksa.

- c. Mencatat pesanan tamu

Pesanan tamu harus ditulis secara jelas, benar dan lengkap di dalam order pad.

- d. Memeriksa kembali pesanan

Untuk menghindari kesalahan, baca kembali apa yang ditulis kehadapan tamu. Perbaiki kembali apabila ada kesalahan. Setelah itu order pad lalu dicap pada time stamp dan kemudian diberikan kepada waiter.

## **G. Penyiapan dan Pengemasan Peralatan Makan di atas Tray**

Menyiapkan baki untuk kopi/teh berarti : mengatur semua jenis peralatan (equipment) dan perlengkapan (supplies) yang diperlukan diatas "tray" untuk menyajikan kopi/the kepada para tamu yang ada dikamarnya. Jenis "equipment & supplies" yang diperlukan untuk menyajikan kopi/tes.

### **Tea Tray :**

- a. Tray or salver
- b. Tray cloth
- c. Tea Pot
- d. Hot water jug
- e. Milk/cream jug
- f. Special dish for lemon
- g. Slop basin
- h. Tea strainer
- i. Tea cup & saucer
- j. Tea spoon

### **Coffe Tray :**

- 1. Tray or salver
- 2. Tray cloth
- 3. Coffee cup & saucer
- 4. Coffee spoon
- 5. Sugar bowl
- 6. Coffee pot
- 7. Milk/cream jug

Cara mengatur *equipment & supplies* diatas tray :

- a. Pilihlah tray/salver

Periksalah bahwa tray tersebut sudah benar dilihat dari segi benarnya atau jenisnya; apakah tray/salver untuk 1 orang, 2 orang dan seterusnya.

- b. Tutuplah tray tersebut dengan cloth

Lengkapilah dengan tray cloth yang cocok dalam ukuran dan permukaan yang rata (no creasses); karena tidak kerataan akan mengakibatkan barang-barang letaknya tidak seimbang dan jatuh.

c. Isilah tray/salver

Letakkanlah alat-alat seperti misalnya : tea cup dengan saucer dan tes spoon; sugar bowl dengan underliner dan tea spoon; tea strainer, slop basin, hot water jug; milk jug/creamer, dish untuk lemon dalam posisi yang seimbang untuk menghindari betidak seimbangnya waktu membawanya.

Posisi/letaknya dari “tea pot/coffee pot” hot water jug dan jug of milk/creamer, berda disebelah samping dari tray dengan mulut dari pot tersebut mengarah kedalam dan pegangan pot itu selalu menghadap tamu dengan tujuan untuk lebih mudah menuangkannya.

Letak pot ataupun jug seperti ini akan lebih menguntungkan, kalau terjadi sesuatu tumpahan.

Selalu harus diingat bahwa dalam menempatkan barang ataupun makanan/minuman diatas tray, bahwa yang paling berat berada di tengah untuk mendapatkan keseimbangan.

Untuk minuman panas misalnya : kopi, teh, susu, cream dan lain-lain harus diletakkan paling terakhir di atas tray, untuk menjaga minuman tersebut tetap panas.

## H. Menyiapkan Baki dan Trolley

Menyiapkan baki untuk makan pagi (breakfast) berarti mengatur semua jenis peralatan (equipment) dan perlengkapan lainnya (supplies) diatas kaki (tray) untuk menyajikan makan pagi (breakfast) kepada para tamu yang ada di kamarnya.

Baik untuk jenis makan pagi yang namanya Continental Breakfast atau Full/American breakfast. Jenis equipment & supplies yang diperlukan untuk menyajikan “breakfast” ini, diatasnya tray adalah:

a. Untuk Continental Breakfast :

- 1) Tray
- 2) Tray cloth
- 3) Bread & butter plate
- 4) Bread & butter knife
- 5) Napkin
- 6) Bread basket/dessert plate + napkin or toast rack
- 7) Butter dish

- 8) Preserve dish + tea spoon
- 9) Tea/coffee cup, saucer dan tea spoon
- 10) Sugar bowl dan tea spoon
- 11) Tea pot/coffee pot
- 12) Milk cream jug
- 13) Special dish untuk lemon kalau teh yang disajikan



Gambar 21.1.  
Waiter Siap Mengantar Makanan Ke Kamar (*Tray Service*)

**b. Untuk Full atau American breakfast :**

- 1) Tray
- 2) Tray cloth
- 3) Dinner knife dan dinner fork
- 4) Fish knife dan fish fork (sesuai dengan pesanan)
- 5) Dessert spoon dan dessert fork
- 6) Dessert knife
- 7) Bread & Butter plate
- 8) Tea cup, saucer dan tea spoon
- 9) Slop basin
- 10) Tea strainer khusus untuk teh
- 11) Milk/cream jug
- 12) Lemon dish
- 13) Sugar bowl & Tea spoon
- 14) Tea pot/coffee pot
- 15) Butter dish
- 16) Preserve dish + tea spoon
- 17) Cruet : Salt & Pepper
- 18) Guest' napkin
- 19) Bread basket/dessert plate + napkin/toast rack

Cara mengatur :

Jenis equipment dan supplies yang diperlukan untuk menyajikan makan pagi diatas tray untuk :

“Continental breakfast”

- 1) Pilihlah tray sesuai dengan jenis dan ukuran yang tepat.
- 2) Tutuplah tray tersebut dengan mempergunakan tray cloth yang cocok (the correct size); dan yang rata (no creases) karena ketidak rataan ini mengakibatkan ketidak seimbangan terhadap barang-barang yang akan ditaruh diatas tray.
- 3) Isilah tray dengan semua jenis equipment dan supplies yang diperlukan untuk continental breakfast.
  - Letakkanlah bread & butter plate ditengah sebelah bawah dari tray.
  - Taruhlah napkin diatas bread & butter plate dan diatas napkin taruhlah bread & buffer knife.
  - Disebelah kanan dari bread and butter plate letakkanlah tea cup yang telah dilengkapi dengan saucer tea spoon.
  - Pada bagian atas dari saucer & cup letakkanlah tea/coffee pot, hot water jug, milk/cream jug, lemon dish, slop basin, tea strainer dengan mulutnya/spout menghadap kedalam dan pegangannya/ handle menghadap kekanan/tamu untuk mudah mengambilnya.
  - Sebelah kiri atas dari bread & butter plate letakkanlah preserve dish dan butter dish.
  - Dan di tengah-tengah tray letakkanlah sugar bowl dengan tea spoon/sugar tongs.
  - Di sebelah kiri dari bread & butter plate letakkanlah bread basket/dessert plate dengan napkin untuk menjaga roti tetap panas.

**c. Untuk Full Breakfast**

Pada dasarnya adalah sama dengan menyiapkan baki untuk Continental breakfast, walaupun ada beberapa tambahan equipment dan supplies karena makanan/items yang disajikan lebih banyak jenisnya.

- 1) Letakkanlah napkin ditengah bawah dari tray.

- 2) Pasanglah dinner knife disebelah kanan dari napkin dan dinner fork di sebelah kiri napkin kira-kira 1 cm.
- 3) Pasanglah alat-alat yang lain sesuai dengan makanan yang dipesan dan letakkanlah sebagaimana kita memasang cover pada restaurant table.
- 4) Jenis equipment maupun supplies seperti : tea cup, saucer tea spoon, coffee atau tea pot, hot water jug, creamer/milk jug, lemon dish, sugar bowl, bread basket sebagaimana kita menyiapkan alat-alat untuk Continental breakfast.

Perlu diketahui bahwa table accompaniment seperti salt dan pepper cruets, vase of flower juga harus dipasang ditengah-tengah atau dari pada tray. Daftar ini dibagikan kepada setiap petugas kamar pada permulaan tugasnya untuk diisi atas barang-barang yang dikembalikan dari kamar tamu.

## I. EVALUASI

1. Kapan pelayanan kamar dilakukan?
2. Jelaskan tahap-tahapan pelaksanaan pelayanan kamar?
3. Jelaskan fungsi *room service* di dalam hotel?
4. Jelaskan personal-personal yang bekerja dalam *room service*?

## **BAB XXII.**

### **MENYAJIKAN MINUMAN ALKHOHOL DAN NON ALKHOHOL**

Minuman atau *beverage* pada prinsipnya mempunyai pengertian bahwa semua jenis cairan yang dapat diminum (*drinkable liquid*) kecuali obat-obatan. Fungsi minuman bagi kehidupan manusia adalah : sebagai penghilang rasa haus, perangsang nafsu makan, sebagai penambah tenaga, dan sebagai sarana untuk membantu pencernaan makanan.

Jika ditelaah lebih lanjut sebenarnya minuman dapat dibedakan menjadi banyak jenis. Tetapi untuk memudahkan penggolongannya, minuman dapat dikategorikan dalam kelompok minuman yang berasal dari bahannya, daerah asal, cara pembuatannya, warna, teknik penyajiannya, dan kadar alkoholnya.

Secara garis besar minuman dapat dibedakan menjadi 2 (dua) yaitu

#### **A. Minuman Non alkohol**

Minuman non alkohol adalah semua jenis minuman yang tidak mengandung alkohol. Minuman non alkohol dapat dibedakan menjadi

##### **1). Mineral water**

*Mineral water* atau air mineral adalah air yang murni dengan kandungan mineral yang tinggi. Air mineral dibedakan menjadi 2 :

- *Natural mineal water* (air mineral murni)

Berasal dari sumber mata air pegunungan atau air tanah dalam bumi yang mempunyai sifat tidak berasa, tidak berwarna, tidak berbau, dan tidak mengandung bahan-bahan kimia. Air mineral yang dikonsumsi dibagi menjadi 2 yaitu air mineral yang berasal dari PAM (air sumur) dan air mineral kemasan. Air mineral ini sebaiknya disimpan dalam kemasan yang bertemperatur dingin, dan pula baik diminum pada waktu dingin. Air mineral ini tak berwarna, tidak berwarna dan tidak berbau.

Beberapa contoh air mineral murni adalah :

- Vichy, Evean dan Perrier dari Perancis,
- Appolinaris dan Boden-baden dari Jerman,
- Aqua dari Indonesia.

- *Artificial mineral water* (air meneral buatan)  
Berasal dari campuan antara bahan-bahan mineral kedalam air tawar dan ditambah dengan gas *carbon dioxide* dapat ditambahkan dengan pengaroma dari buah-buahan. Yang termasuk dalam minuman jenis ini adalah *soft drinks*, *tonic soda*, *ginger ale*, *lemon drinks*, dan *orange crush*. Sama dengan air mineral murni air mineral buatan ini harus disimpan dingin dan diminum langsung dalam keadaan dingin pula.

## 2). *Refreshing drinks* (minuman menyegarkan)

- Minuman yang dicampur dengan soda/air tawar  
Termasuk dalam kategori ini adalah *squashes* dan *syrup*. *Squashes* adalah minuman yang berbentuk cairan atau bubuk yang diperoleh dari buah-buahan. *Syrup* adalah hasil larutan gula dengan air atau sari buah. Fungsi *syrup* dalam minuman adalah sebagai pemberi tambahan pemanis, warna, dan pengaroma. Contoh: simple syrup berasal dari gula pasir. Grenadine syrup berasal dari buah delima, Prambos syrup dari buah raspberry
- *Tall drinks* (minuman santai)  
Tall drink banyak dikembangkan menjadi minuman-minuman special yang menjadi unggulan di restoran. Jenis minuman ini seperti milk shake, *strawberry float*, *cola float*, es soda gembira, *vanilla bloe*, dan macam-macam ice cream.

## 3). *Stimulant* (minuman perangsang)

Temasuk dalam minuman ini adalah *coffee*, *tea*, *chocolate*, and *milk*. *Coffee* dapat dihidangkan dalam kondisi panas atau dingin *coffee* panas disajikan dengan *coffee cup* disertai gula pasir, susu atau cream sedangkan *ice coffee* disajikan dengan *ice tea glass* disertai *simple syrup*. Jenis olahan coffee adalah

- *Black coffee* (kopi panas tanpa susu atau cream)
- *Expresso coffee* (kopi panas dibuat dengan alat expresso mesin)
- *Cappucino coffee* (expresso coffee ditambah dengan busa susu dan serbuk coklat)



Gambar 22.1 Minuman Kopi

Teh dapat dihidangkan dingin atau panas. *Hot tea* atau teh panas dihidangkan dengan menggunakan *tea cup* disertai dengan gula pasir, jeruk nipis, atau susu. Sedangkan *ice tea* dihidangkan dengan *ice tea glass* disertai dengan simple syrup dan jeruk nipis.

Susu digolongkan menjadi 2 yaitu susu segar dan susu buatan. Susu segar disajikan dengan menggunakan *highball glass* tanpa disertai apapun sedangkan susu buatan (kaleng atau bubuk) disajikan dengan menggunakan *milk cup* disertai dengan gula pasir.

Coklat dapat disajikan dingin atau panas, coklat yang disajikan dingin menggunakan *highball glass* disertai dengan simple syrup dan susu dingin sedangkan coklat panas disajikan dengan menggunakan *cup* disertai dengan gula pasir dan susu panas.



Gambar 22.2 Minuman Coklat

#### **4). Nourishing (minuman bergizi)**

Jenis minuman yang mengandung zat-zat makanan atau bergizi. Yang termasuk dalam kategori ini adalah aneka juice menggunakan bahan dasar buah atau sayuran yang segar. Setiap buah-buahan dan juga sayur-sayuran dapat dipakai sari buah dengan cara memerasnya untuk mendapatkan airnya.

Contoh: sari buah jeruk, lime, *grape fruit*, tomat, apel nenas, pepaya, dan lain-lainnya. Untuk menjaga agar sari buah tersebut tetap segar maka sebaiknya disimpan dalam ruangan yang bersuhu dingin (10°C). Sari buah ini sebaiknya diminum segar dan dingin, dan dalam banyak hal digunakan sebagai bahan pencampur untuk membuat minuman campuran.

Squash ini dapat berupa cairan atau serbuk yang didapat dari sari buah-buahan. Sebelum disajikan untuk minimum squash ini dicampur dengan air atau soda. Sama halnya dengan sari buah, squash harus disimpan di ruangan yang bersuhu dingin, sehingga terasa menyegarkan.



Gambar 22.3 Minuman Juice

### **B. Minuman Alkohol**

#### **1). Wine (anggur)**

Wine atau anggur adalah sari buah anggur yang diragikan kemudian melalui proses pemeraman atau fermentasi selama beberapa tahun lamanya untuk menghasilkan anggur yang matang dan mempunyai kadar alkohol antara 8-14%. Dilihat dai proses fementasinya wine digolongkan menjadi 4 :

- *Aromatized wine*  
Berasal dari hasil fermentasi bahan anggur putih ditambah aroma tertentu dan ditinggikan kadar alkoholnya dengan penambahan minuman spirit. Contoh Red Martini Rossi
- *Natural wine/table wine*  
Merupakan hasil fermentasi sari buah anggur murni (baru dipetik) tanpa dicampur apapun. Dapat digolongkan berdasarkan warnanya yaitu : White Wine (warna putih), Red Wine (warna merah), dan Rose Wine (warna merah muda)
- *Sparkling wine*  
Hasil fermentasi dengan penambahan gula pada fermentasi kedua hingga terdapat gelembung udara ( $\text{CO}_2$ ). Disajikan dingin pada suhu 4-7°C. contoh Champagne
- *Fortified wine*  
Hasil fermentasi dengan menambahkan gula dan spirit



Gambar 22.4 Wine

## 2). *Spirit*

Merupakan alkohol yang berwarna bening melalui proses *destilasi* ulang dan mempunyai kadar alkohol 36-45% cukup tinggi.

- *Liquors*  
Berasal dari padi-padian, kadar alkohol tinggi, tidak berasa manis. Contoh : Brandy, Cognac, Tequila, Vodka, Rhum, Whiskey

- *Liqueurs*

Merupakan *destilasi* (campuran) dari *liquors* ditambahkan rasa contoh Tia Maria, Kahlua

**3). Beers**

Minuman yang diperoleh dari hasil peragian *malt* dan *hop* mempunyai kadar alkohol 3-5%.

**4). Arak dan sake**

Berasal dari beras dengan kandungan alkohol 16-30%. Dari sisi penyajiannya minmama dapat digolongkan menjadi 4 (empat)

a. *Apperitif (before meal drinks)*

*Apperitif* adalah minuman yang dihidangkan sebelum makan utama, misalkan Sherry, Pot, Wine. *Cocktail* yang disajikan sebelum makan biasanya jernih dan kering, untuk membersihkan langit-langit mulut dan merangsang selera. *Pre-dinner cocktail* klasik meliputi berbagai minuman asam: Manhattans, Martinis dan lain-lain. *Cocktail* yang disuguhkan setelah makan malam biasanya lebih manis dan gurih, misalnya Golden Cadillac's, Alexanders dan sebagainya.

b. *Wine (pengiring hidangan)*

Tabel 22.1. Anggur Pengiring Hidangan

WINE	HIDANGAN	SUHU PENYAJIAN
White wine	Hidangan laut (ikan, kepiting, udang, dll) Hidangan daging yang berwarna putih (ayam, kalkun, kodok)	Suhu dingin 7-10°C
Red wine	Hidangan daging berwarna merah (sapi, kambing, menjangan, bebek, babi, dll) Hidangan pasta (spaghetti dan pizza)	Dalam suhu ruang 18°C
Rose wine	Sifatnya netral untuk hidangan apapun	Suhu dingin 7-10°C

c. *Cocktail*

*Cocktail* adalah campuran minuman yang terdiri dari dua atau lebih bahan. Biasanya terdiri dari minuman beralkohol sebagai bahan dasar dan bahan pemberi rasa atau warna khusus (campuran). Namun bahan dasarnya selalu yang paling dominan.

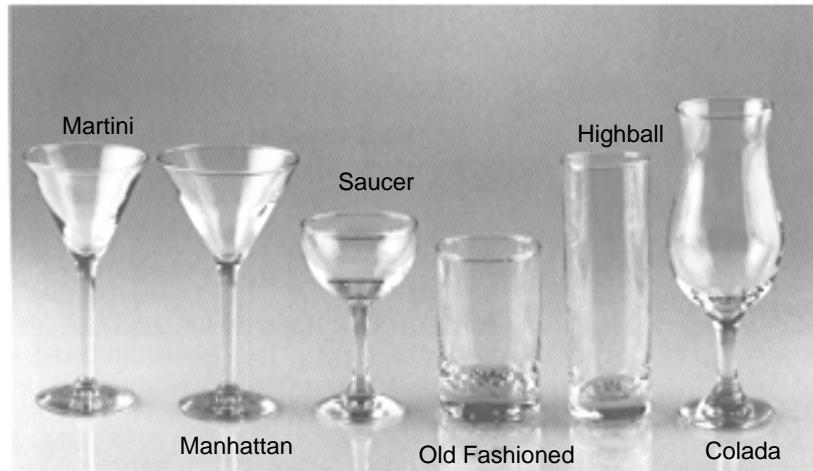
Pada awalnya *cocktail* berasal dari Amerika yang berarti buntut ayam dengan tujuan untuk merayakan kemenangan dalam pertandingan adu ayam. Prinsip penyajian *cocktail* adalah tampil dengan minuman yang menarik dengan dekoratif dan warna-warni. *Cocktails* dapat menjadi minuman jangka panjang atau pendek, dan dapat disajikan kapan saja.

Bahan dasar yang digunakan adalah minuman keras seperti: *Gin*, *Brandy*, *Whisky*, *Tequila* dan *Rum* (termasuk *Bucardia*). Sedangkan campuran yang biasa digunakan adalah: *Vermouth*, *Bitters*, anggur, sari buah-buahan, krim, gula, sirup dan telur. Bahan-bahan tersebut sebagai bahan pelembut dan memberi rasa atau aroma pada minuman. Bahan pewarna atau pemberi rasa khusus termasuk sirup buah-buahan, *cordials* dan minuman beralkohol dengan berbagai rasa, contohnya mint (peppermint), buah cerry atau *greanadine*.

**Jenis-jenis gelas cocktail**

Gelas-gelas yang biasa dipergunakan untuk *cocktail* dan perkiraan kapasitas/ukurannya adalah:

<i>Shot</i>	60 mL
<i>Martini (single cocktail)</i>	90 mL
<i>Manhattan (standard cocktail)</i>	140 mL
<i>Champagne saucer</i>	180 mL
<i>Flute</i>	180 mL
<i>Tulip (double sherry)</i>	180 mL
<i>Old fashioned (whisky)</i>	200 mL
<i>Highball (tumbler)</i>	300 mL
<i>Brandy balloon (snifter)</i>	300 mL
<i>Colada</i>	400 mL



Gambar 22. 5 Macam-macam gelas cocktail

d. *Digestif (after meal drinks)*

Minuman yang digunakan untuk menutup jamuan makan, jenis minuman ini mempunyai sifat membantu dalam pencernaan makanan, contoh *Brandy*, *Cognac*, *Tequila*, *Vodka*, *Rhum*, *Whiskey*

### C. Peralatan Bar dan Fungsinya

Proses pembuatan minuman membutuhkan peralatan yang digunakan untuk menyiapkan dan membuat minuman dan membuat minuman. Peralatan tersebut digunakan untuk mengocok (*shaking*) mengaduk (*stirring*), mencampur (*blending*), membangun (*building*), dan melapisi (*layering*).

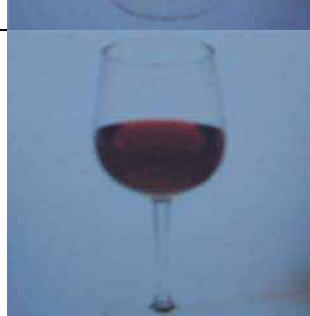
Beberapa peralatan dan fungsinya dapat dilihat dari tabel berikut:

**Tabel 22.2 Peralatan Bar dan Fungsinya**

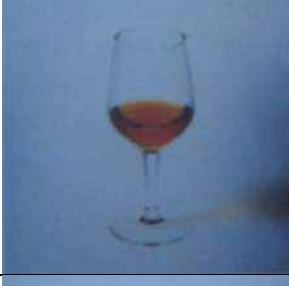
Peralatan	Fungsinya
Pengocok cocktail	Untuk mengocok cocktails
Jugs	Air, sari buah, susu, wadah/tempat krim
Gelas pengaduk	Untuk mengaduk cocktail
Pembuka botol	Membuka botol dan penyumbat
Swizzle sticks	Untuk mengaduk minuman tamu
Pisau buah	Memotong hiasan
Blenders	Untuk mencampur cocktails & mocktails
Penghancur es	Menghancurkan es
Gelas pendingin	Mendinginkan gelas
Sendok bergagang panjang	Untuk mengaduk minuman & cocktails
Posy-pour	Mengukur minuman alkohol secara otomatis
Jigger	Digunakan untuk mengukur kadar alkohol
Tatakan gelas	Digunakan sebagai alas pada gelas tamu
Penjepit	Digunakan ketika menangani hiasan
Penyendok es	Digunakan untuk memindahkan es dari gelas atau keranjang es.
Hawthorne strainer	Digunakan untuk menyaring cocktail atau sari buah

Sumber : Modul Pelatihan Perhotelan (2002)

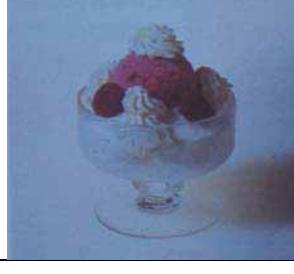
Tabel 22.3. Jenis gelas dan Fungsinya

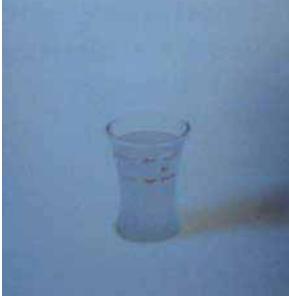
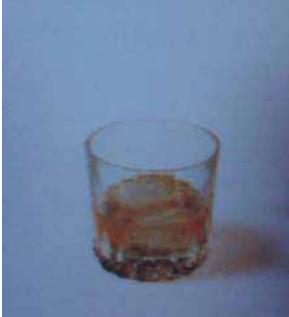
Jenis Gelas	Nama gelas	Fungsi
	Water goblet	Untuk menyajikan minuman putih
	Red wine glass	Untuk menyajikan red wine
	White wine glass	Gelas yang digunakan untuk menyajikan white wine
	Bordeaux glass	Untuk menyajikan Bordeaux wines

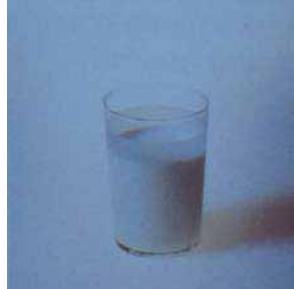
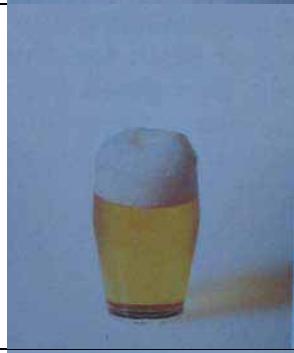
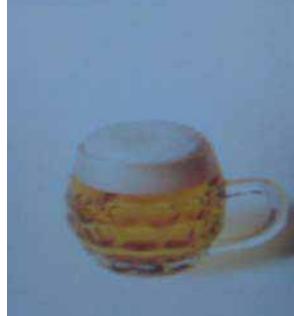
	Red wine snifter	Gelas yang digunakan untuk menyajikan burgundies dan Italian wine
	Champagne glass	Untuk menyajikan champagne, champagne cocktail, dan sparkling wine
	Sparkling wine glass	Untuk menyajikan champagne, dan sparkling wine
	Champagne saucer	Untuk menyajikan champagne, dan sparkling wine. Jenis gelas ini jarang lagi digunakan karena bibir glass yang lebar membuat aroma champagne cepat menguap

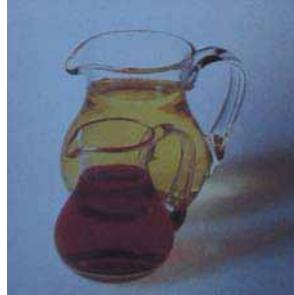
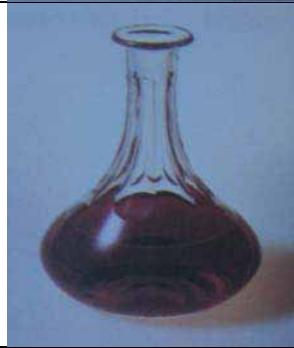
	Rhine wine glass	German dan Alsatian white wine
	Rummer	Red atau white rhine wines
	Cognac glass	Cognac digunakan dinegara Perancis
	Large snifter	Cognac dan brandy

	Small snifter	Spirit seperti calvados, marc, liqueurs
	Cocktail glass	
	Fortified wine glass	Fortified seperti sherry, port, madeira
	Coffee glass	Fungsi sendok dalam gelas agar mencegah gelas pecar karena pengaruh panas dari minuman.

	Irish coffee glass	Untuk menyajikan coffee dengan irish whiskey dan ditambah whipped cream
	Beer tulip	Menyajikan beer
	Pilsner beer glass	Untuk menyajikan beer
	Tall beer glass	Untuk menyajikan beer
	Sundae glass	Menyajikan khusus dessert atau ice cream

	Shot glass	Menyajikan clear spirit seperti trester, kirsch, atau. Disajikan dalam 1 porsi sebagai alat untuk mengukur liquor yang digunakan untuk cocktail atau mixed drinks
	Wine tumbler	Digunakan dinegara Eropa untuk menyajikan sparkling wine local.
	Aperitif glass	Tall drinks dan aperitif
	Rocks glass	Scotch, bourbon, whiskey yang disajikan beserta ice cube

	Milk glass	Untuk menyajikan milkshakes dan cold milk
	Short beer glass	Untuk menyajikan beer
	Beer tankard	Untuk menyajikan beer
	Tea glass	Untuk menyajikan minuman tea

	Carafe and pitchers	Untuk menyajian wine yang terbuka dan air es
	decanter	Tempat red wine
	Milk pitcher	Terbuat dari perak atau keramik (porselein) digunakan untuk menyajikan susu atau cream secara individual
	Coffee server	Alat yang digunakan untuk menyajikan coffee secara undividual yang berbentuk small pot terbuat dari perak atau keramik (porselein)

## D.Hiasan Minuman

Hiasan minuman yang digunakan adalah untuk semua buah-buahan atau bahan lain yang digunakan untuk mempercantik penampilan *cocktail* dan minuman lainnya. Beberapa hiasan, misalnya lemon, juga mempengaruhi rasa minuman dan bukan hanya sebagai dekorasi.

Ada dua aspek dalam menghias, yang harus diperhatikan.

### 1. Hiasan penguat rasa

Hiasan yang diletakkan di dalam minuman berguna untuk memperkuat rasa bahan dasar minuman. Oleh karena itu penting sekali untuk menggunakan bahan hiasan yang dapat dimakan. Hiasan juga dapat diletakkan di sisi gelas. Contohnya:

- *Brandy crusta* biasanya dihias dengan kulit jeruk yang dibentuk spiral di letakkan melingkar di bagian dalam gelas yang dibekukan.
- *Gibson* disajikan dengan bawang *cocktail* yang diletakkan di dalam gelas
- *Dry martini* disajikan dengan sepotong lemon yang telah dikuliti atau buah zaitun dan diletakkan di dalam gelas
- *Pimm's* disajikan dengan kulit ketimun berwarna perak dan sepotong buah jeruk yang direndam dalam minuman.

### 2. Dekorasi

Hampir semua bahan yang mempercantik penampilan minuman dapat digunakan sebagai dekorasi. Jika minuman terlihat menarik maka akan menambah keinginan untuk mencobanya. Sebuah dekorasi biasanya diletakkan di sisi gelas, bukan di dalamnya. Dekorasi tidak selalu berguna untuk memperkuat rasa minuman, beberapa dekorasi merupakan ciri khas minuman tertentu. Contohnya:

- *Strawberry colada* didekorasi dengan sebuah strawberry dan sepotong nanas disisi gelas
- *Snowball* didekorasi dengan sebuah cherrie dan setengah potong jeruk dan dua buah cherrie disatukan dengan tusuk *cocktail*.

## E. Resep standar Minuman

### B and B

30mL	Brandy (disarankan cognac)
30mL	Benedictine
	Es
Gelas	Old Fashioned
Metode	Buat minuman langsung di gelas.
	Aduk
Hiasan	Tidak ada

### Black Russian

30mL	Vodka
30mL	Kahlua
	Es
Gelas	Old Fashioned
Metode	Dibuat dengan menggunakan banyak es
Hiasan	Tidak ada

### Bloody Mary

30mL	Vodka
120mL	Sari buah tomat
30mL	Sari buah lemon
2 tetes	Saus Tabasco
Sedikit	Saus Worcestershire
	Merica dan Garam
	Es
Gelas	Highball
Metode	Dibuat diatas es, diaduk.
Hiasan	Roda lemon dan batang seledri (dapat dipilih) di dalam minuman dan dua buah sedotan.

### Brandy Alexander

30mL	Brandy
15mL	Crème de cacao
15mL	Krim
	Es
Gelas	Martini (cocktail kecil)
Metode	Dikocok dan disaring
Hiasan	Taburan bubuk kacang

**F. EVALUASI:**

1. Apakah yang dimaksud dengan minuman?
2. Secara umum, minuman dibedakan menjadi berapa macam, sebutkan dan berikan penjelasan?
3. Apa fungsi minuman dalam penyajian makanan?
4. Jelaskan teknik-teknik penyimpanan minuman?

## **BAB XXIII.**

### **MENYIAPKAN HIDANGAN PRASMANAN (*BUFFET*)**

#### **A. Pengertian Prasmanan (*Buffet*)**

Buffet merupakan adalah satu tipe dasar pelayanan di ruang makan dimana hidangan secara lengkap dari hidangan pembuka sampai hidangan penutup telah disediakan, ditata, diatur, di atas meja buffet atau meja panjang. Tamu bebas memilih makanan dan mengambilnya sesuai dengan selera, pramusaji ada yang bertugas melayani di belakang meja selama perjamuan berlangsung.

Cara penghidangan ini makin populer dalam ruang makan. Dalam cara ini para tamu diperkenankan untuk mengambil dan memilih makanan yang telah diatur di atas meja buffet. Tetapi pada buffet yang mewah para tamu akan disajikan makanan seperti makanan penarik selera ataupun sop di meja makan mereka seperti pelaksanaan pelayanan pada ruang makan resmi, sebelum mereka pergi ke meja buffet untuk mengambil makanan pokok.

Di restoran pada umumnya harga buffet sudah dicantumkan. Dengan membayar sejumlah uang tertentu, setiap tamu bebas mengambil, melayani dari hidangan yang telah tersedia dengan lengkap di atas meja buffet atau meja hidang yang dapat dinikmati dengan sepas-puasnya. Jadi jumlah uang yang dibayarkan bukan berdasarkan banyak sedikitnya makanan yang disantap tetapi jumlah orang yang menyantapnya atau sejumlah tamu yang hadir dalam suatu undangan jamuan makan.

Minuman, roti dan mentega dan kadang-kadang makanan penutup (*dessert*) juga disajikan oleh petugas restoran. Jadi peralatan yang disiapkan untuk menikmati makanan tersebut tidak ubahnya seperti peralatan yang terdapat pada ruang makan biasa atau *table setting*.

Jika pelayanan tidak dilaksanakan maka meja buffet diatur dan dilengkapi dengan makanan penarik selera (*appetizer*) sop, makanan pokok, makanan penutup, beserta makanan peneman lainnya termasuk minuman, beserta roti, mentega dan peralatan yang dipergunakan untuk menikmati makanan tersebut.

Pengaturan secara khusus adalah menempatkan piring makan pada barisan pertama, peralatan makan, lap makan, roti dan mentega dan diikuti dengan makanan yang hendak disuguhkan sesuai dengan kerangka menu yang ingin dipajangkan di atas meja buffet.

Tetapi dalam rangka memberikan pelayanan yang lebih cepat sering dijumpai meja buffet khusus untuk makanan penarik selera, meja khusus untuk makanan pokok, meja khusus untuk makanan penutup dan meja khusus untuk minuman.

Dalam pelaksanaan cara *prasmanan* ini disamping selalu adanya koordinasi antara petugas dapur dan petugas restoran maka di belakang meja buffet akan selalu ada seorang petugas dapur yang berfungsi:

1. Sebagai tuan rumah yang menerangkan, menyajikan dan membantu pelanggan.
2. Memotong daging serta menyajikannya.
3. Menambah dan melengkapi makanan yang terpajang di atas buffet.
4. Memeriksa peralatan supaya tetap berfungsi baik alat pemanas ataupun alat pendingin.
5. Membersihkan makanan yang jatuh ke lantai supaya tidak menimbulkan kecelakaan (contoh: tamu jatuh karena licin diakibatkan oleh makanan yang jatuh ke lantai).

## B. Menyiapkan Penataan Tempat dan Peralatan Buffet

Buffet merupakan salah satu metode pelayanan makanan yang merupakan modifikasi atau pengembangan dari cara pelayanan makanan dengan melayani sendiri (*self service*). Modifikasinya adalah dalam pelaksanaan buffet, makanan disajikan dalam sekelompok meja dengan dekorasi yang menarik, umumnya dekorasi disesuaikan dengan jenis makanan yang disajikan sehingga setiap ata yang memandang di setiap titik meja akan tertarik untuk mendatangi dan akhirnya mencicipi makanan dan minuman yang disajikan tersebut.

Cara ini mengharuskan tamu untuk mengambil sendiri makanan yang diinginkan, dimulai dari mengambil peralatan makan seperti piring, mangkuk sup, sendok dan garpu. Peralatan apa yang diambil tergantung jenis makanan yang dipilih. Peralatan makan diletakkan pada meja tertentu berdekatan dengan meja buffet. Akan tetapi ada pelayanan buffet yang tidak memerlukan peralatan makan, yaitu yang disebut dengan *finger buffet*. Dengan demikian makanan yang disajikan dalam bentuk potongan kecil-kecil sehingga dapat dimakan tanpa menggunakan piring ataupun sendok. Dengan demikian yang dimaksud dengan *buffet service* adalah tamu melayani diri sendiri dengan mengambil hidangan dari counter (meja) yang sudah ditata dengan baik dan menarik.

Pelayanan buffet pada umumnya disajikan di restoran sebuah hotel atau pada acara khusus, seperti pesta pernikahan, konferensi, rapat, dan lain sebagainya. Penyajian buffet di restoran sebuah hotel atau pada acara tertentu tamu membayar hanya dengan satu harga untuk semua jenis makanan yang disajikan. Dalam hal ini tamu diperkenankan bolak balik ke meja buffet untuk mengambil makanan sepuasnya.

Pengaturan secara khusus adalah menempatkan piring makan pada barisan pertama, peralatan makan, lap makan, roti dan mentega dan diikuti dengan makanan yang hendak disuguhkan sesuai dengan kerangka menu yang ingin dipajangkan di atas meja buffet. Tetapi dalam rangka memberikan pelayanan yang lebih cepat sering di jumpai meja buffet khusus untuk makanan penarik selera, meja khusus untuk makanan pokok, meja khusus untuk makanan penutup dan meja khusus untuk minuman.

Pada dewasa ini dikenal dengan “*standing buffet*” dimana para tamu menikmati makanan secara berdiri, hanya beberapa kursi (loose chair) yang disiapkan terutama untuk yang merasa payah, khususnya tamu-tamu yang tua.

Makanan yang disiapkan di atas meja buffet harus lengkap, ditata dan diatur indah, rapi, dan menarik. Perlu juga dicantumkan nama-nama hidangan tersebut, ditulis dengan tulisan yang bagus, rapi dan mudah dibaca. Makanan yang disajikan pun harus bervariasi, baik bahan, fungsi maupun cara memasaknya.

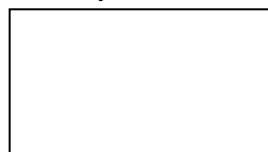


Gambar. 23.1.  
Contoh Penataan Peralatan Buffet

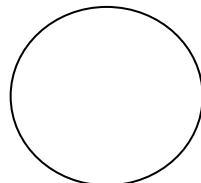
Dalam presentasi buffet ini banyak aspek yang mempengaruhi kesan tamu keseluruhan, misalnya :

1. Alam dan keadaan lingkungan dimana buffet itu dilaksanakan.
2. Tata lampu yang menerangi meja buffet dan makanan.
3. Penggunaan patung pada meja buffet seperti patung es, patung mentega, atau patung-patung yang lain.
4. Warna penutup meja yang dipergunakan.
5. Waktu yang diperlukan oleh seorang tamu untuk mengambil makanan.

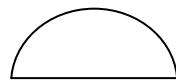
Pengaturan meja buffet juga memegang peranan tersendiri. Meja tersebut dapat disusun dalam berbagai bentuk dan ukuran, sehingga suasana buffet dapat dibuat sedikit berubah-ubah. Di bawah ini ditunjukkan beberapa bentuk meja buffet yang pada umumnya dipergunakan, sehingga susunan meja buffet dapat bervariasi. Di bawah ini disajikan contoh-contoh bentuk meja buffet:



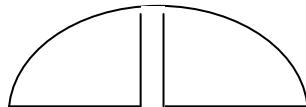
OBLONG/SEGI EMPAT  
PANJANG



ROUND/BUNDAR



HALF  
ROUND/SETENGAH

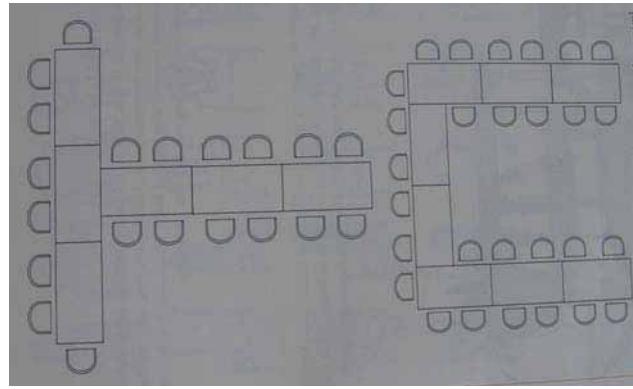


QUARTER  
ROUND/SEPEREMPAT



TRAPEZOID/TRAPESIUM

Gambar 23.2.  
Model Susunan Meja Prasmanan (Buffet)



Gambar. 23.3.  
Model Susunan Meja Prasmanan (Buffet) dengan Variasi Bentuk

### Bentuk Penataan Buffet

#### a). *Straight line shape*

Yaitu satu meja buffet memanjang dengan hidangan lengkap, mulai dari *appetizer*, *soup*, *main course*, dan *dessert*.



Gambar. 23.4  
Penataan Meja Buffet Model *Straight line shape*

#### b). *Scramble system*

Yaitu lebih dari satu *buffet* disediakan dan letaknya memencar, tiap *buffet/stall* diisi dengan satu jenis makanan saja.

### **C. Menyiapkan dan Menata Makanan dan Minuman untuk Buffet**

Penataan meja buffet dari hidangan pembuka sampai hidangan penutup. Untuk masing-masing jenis makanan dapat disiapkan lebih awal, sebelum tamu datang. Untuk menjaga agar makanan tetap panas maka penyajiannya menggunakan chaving dish (alat pemanas makanan di atas meja buffet yang dilengkapi kompor sterno). Pada saat tamu datang maka bagian dapur tidak perlu sibuk memasak karena semua makanan sudah siap tersaji dengan rapi dan menarik di atas meja buffet. Pada saat ada makanan yang kurang, maka pramusaji dapat meambahkan lagi makanan tersebut.

Cara menutup meja makan (table set-up) untuk acara buffet ini banyak kesamaannya dengan cara menutup meja makan pada table service umumnya. Bila alat-alat belum di sediakan dan diatur di atas meja makan, seperti halnya pada acara Standing Buffet Service, misalnya maka harus disediakan tempat yang cukup untuk meletakkan peralatan makan, seperti pisau, sendok dan garpu, serbet makan atau paper napkin, mentega, roti, air es serta minuman lainnya, di atas meja buffet.

Tipe penyusunan meja buffet pada umumnya sebagai berikut:

- 1). Hidangan pembuka, dan hidangan penutup disusun secara terpisah dari meja buffet dengan hidangan utama. Demikian juga meja buffet untuk minuman, seperti: es, teh, kopi, soft drink, dan sebagainya diletakkan dalam meja tersendiri. Dengan demikian pelayanan buffet akan lebih lancar dan terhindar dari kemacetan.
- 2). Sebagai tuan rumah bertugas memberikan penjelasan tentang hidangan yang disajikan kepada para tamu yang membutuhkan, membantu para tamu mengambilkan hidangan dan jika diperlukan sampai menyajikan hidangan kepada tamu.
- 3). Menjaga agar susunan makanan dalam chaving dish atau platter di atas meja buffet tetap dalam keadaan rapi dalam jumlah yang cukup.
- 4). Memeriksa peralatan yang dipergunakan untuk memanaskan dan mendinginkan makanan.
- 5). Mengatasi masalah bila ada tamu yang menumpahkan makanan atau dalam keadaan darurat.

Meja buffet harus diatur dengan baik, dan pilih tema-tema special misalnya: pesta pernikahan, ulang tahun, seminar, loka karya, dan sebagainya. Makanan yang disajikan juga disesuaikan dengan

tema tersebut, demikian juga dekorasi dan peralatan yang digunakan juga harus sesuai dengan tema. Bila buffet dilaksanakan untuk promosi suatu produk maka di atas meja buffet akan lebih baik didekorasi dengan menggunakan symbol atau initial dari perusahaan atau penyelenggara.

Hidangan yang disajikan hendaknya diatur sedemikian rupa sehingga tidak nampak berjejer. Susunannya hendaklah menarik dan indah untuk memberikan kemudahan pada tamu mengambil giliran hidangan secara urut.

Pada umumnya susunan hidangan di meja buffet diawali dengan penagaturan alat makan bersih (piring, sendok, garpu, soup cup, dan sebagainya), kemudian salad bila ada, sayur-sayuran panas, lauk pauk dan hidangan lain.

Buffet dapat diselenggarakan secara sederhana, hanya menyajikan beberapa macam hidangan saja. namun dapat juga dilaksanakan dengan mewah dan megah (elaborate). Untuk buffet yang mewah hidangan yang disajikan bervariasi, lengkap, mewah, menarik perhatian dan selera makan, ditata secara ahli, teliti dan hati-hati.

Buffet yang dilaksanakan sekaligus untuk promosi dan tujuan pemasaran maka hidangan yang disusun harus rapi, menarik dan atraktif sehingga akan mudah terjual. Menu yang disajikan dalam meja buffet bisa bervariasi, baik menu-menu Indonesia, menu eropa, maupun menu-menu Oriental (Jepang, Cina, Korea, dan sebagainya). Menu tersebut biasa disajikan secara lengkap mulai dari pembuka sampai hidangan penutup.

Penataan meja buffet harus ditangani secara baik dan cermat agar diperoleh suatu susunan meja yang indah, menyenangkan, praktis, efektif, tidak monoton dan tidak membosankan.

Buffet dapat diselenggarakan secara sederhana, hanya menyajikan beberapa macam hidangan saja. namun dapat juga dilaksanakan dengan mewah dan megah (elaborate). Untuk buffet yang mewah hidangan yang disajikan bervariasi, lengkap, mewah, menarik perhatian dan selera makan, ditata secara ahli, teliti dan hati-hati. Buffet yang dilaksanakan sekaligus untuk promosi dan tujuan pemasaran maka hidangan yang disusun harus rapi, menarik dan atraktif sehingga akan mudah terjual. Pada prinsipnya penyajian makanan baik untuk buffet atau keperluan lain hendaknya menarik, rapi, bersih sehingga dapat menimbulkan selera makan.

## **Keuntungan Buffet**

Buffet mempunyai beberapa keuntungan ditinjau dari beberapa segi :

1. Buffet dapat mendayagunakan bahan-bahan yang tertimbun lama, atau tersisa dari suatu proses. Tetapi perlu dijaga agar jangan makanan di atas meja buffet merupakan sederetan barang-barang sisa saja.
2. Pekerjaan dapur lebih mudah karena makanan sudah dapat direncanakan dan dikerjakan beberapa hari sebelumnya.

Melalui buffet para juru masak dapat mencurahkan imajinasi serta rasa seni dan menambah reputasi hotel. Memudahkan pengaturan dan penyusunan menu. Tenaga kerja diperlukan relatif sedikit.

### **Ditinjau dari Sisi Restaurant :**

1. Dapat melayani tamu cukup banyak dalam satu kurun waktu yang singkat, dengan mempergunakan pramusaji yang jumlahnya relatif sedikit.
2. Tamu lebih leluasa memilih, dan mengambil makanan sendiri sesuai dengan selera mereka.
3. Dapat dipindahkan atau diadakan atau diadakan restoran untuk menciptakan suasana baru bagi tamu. Menekan food cost dan menambah keuntungan.

## **D. EVALUASI**

1. Ceritakan pengalaman masing-masing siswa pada saat menghadiri pesta dengan cara prasmanan?
2. Apakah terdapat perbedaan antara kegiatan prasmanan dalam teori di kelas dengan pengalaman praktik di luar kelas?

## **BAB XXIV**

### **MERENCANAKAN USAHA JASA BOGA**

#### **A. Latar Belakang**

Membuka suatu usaha, tidak terkecuali usaha boga tentu ada sesuatu yang ingin di capai, apakah hanya ingin mengisi kesibukan saja, atau ingin agar dapat mempertahankan hidup ataukah ingin mendapatkan laba usaha sehingga bisa hidup berkecukupan bahkan mewah, ataukah apa?.

Membuka suatu usaha, dan usaha itu berhasil dalam arti menghasilkan *profit* dan berkembang sudah barang tentu menjadi tujuan yang diharapkan. Namun demikian tidaklah semudah itu bisa kita dapatkan, seperti halnya semudah membalikkan telapak tangan, banyak hal yang mesti kita lakukan dan upayakan bahkan dengan berbagai pengorbanan baik morel maupun material.

Jelas berbagai persiapan perlu dilakukan, mulai dari perencanaan sampai dengan pengendalian, atau dengan kata lain langkah-langkah manajemen usaha baru perlu dipersiapkan dengan sungguh-sungguh.

Untuk menyelenggarakan suatu usaha makanan, baik yang bersifat komersiel maupun nonkomersiel, sekarang ini pemerintah telah memberikan perhatian yang besar terhadap masalah-masalah yang timbul sebagai akibat penyelenggaraan makanan kelompok. Perhatian terutama terhadap kegiatan penyelenggaraan makanan komersiel, yang merupakan pemasok makanan jadi untuk berbagai institusi. Terlepas dari itu semua, keberanian membuka suatu usaha membutuhkan adanya suatu dorongan yaitu berupa motivasi untuk berwirausaha.

#### **B. Motivasi Berwirausaha**

Peranan motivasi dalam tingkah laku manusia besar sekali. Semua pekerjaan selain membutuhkan adanya kecakapan pribadi juga membutuhkan motivasi yang cukup untuk melaksanakan pekerjaan dengan berhasil. Peranan motivasi bagi manusia adalah sebagai : (1) energi atau motor penggerak, (2) pengatur dalam memilih alternatif diantara dua atau lebih kegiatan yang bertentangan dan (3) pengatur arah

atau tujuan dalam melakukan aktivitas. Motivasi merupakan hasil interaksi antara individu dengan situasinya/lingkungannya.

Motivasi sebagai suatu keadaan dimana seseorang mempunyai perhatian atau dorongan terhadap sesuatu obyek dan disertai dengan adanya kecenderungan untuk berhubungan dengan lebih aktif terhadap obyek tersebut. Motivasi adalah bagian dari jiwa (secara umum). Jadi motivasi berwirausaha adalah bagian dari jiwa kewirausahaan. Lebih lanjut Bimo Walgito (1994: 3) menyatakan bahwa jiwa adalah kekuatan yang menjadi penggerak manusia. Secara terinci jiwa dapat diartikan sebagai : (a) kekuatan yang menyebabkan hidupnya manusia ; (b) kekuatan yang menyebabkan manusia dapat berpikir , berperasaan dan berkehendak (budi) dan (c) kekuatan yang menyebabkan orang mengerti atau insyaf akan segala gerak jiwanya. Kekuatan penggerak manusia itu antara lain dapat berupa minat, motivasi, sikap dan sebagainya.

Wirausaha dapat diartikan orang yang mempunyai semangat, sikap, perilaku dan kemampuan kewirausahaan. Kewirausahaan yaitu semangat, sikap, perilaku dan kemampuan seseorang dalam menangani usaha dan atau kegiatan yang mengarah pada upaya mencari, menciptakan, menerapkan cara kerja, teknologi dan produk baru dengan meningkatkan efisiensi dalam rangka memberikan pelayanan yang lebih baik dan atau memperoleh keuntungan yang lebih besar (Umi Sukamti Nirbito, 2000: 58). Lebih lanjut Thoby Mutis (1995: 2) mengemukakan bahwa kewirausahaan selalu tidak terpisahkan dari kreativitas dan inovasi. Inovasi tercipta karena adanya daya kreativitas yang tinggi. Kreativitas adalah kemampuan untuk membawa sesuatu yang baru ke dalam kehidupan (Webster). Kreativitas merupakan sumber yang penting dari kekuatan persaingan, karena lingkungan cepat sekali berubah, sehingga untuk dapat memberikan respon terhadap perubahan manusia harus kreatif.

Seorang wirausaha memiliki ciri-ciri tertentu terdiri dari 13 ciri yaitu : (1) keinginan kuat untuk berusaha, (2) ketahanan untuk gagal, (3) percaya diri, (4) mandiri, (5) mampu mengelola risiko, (6) perubahan dipandang sebagai kesempatan, (7) toleran terhadap perbedaan, (8) berinisiatif dan memiliki kemauan untuk maju, (9) berorientasi mendetail dan perfeksionis, (10) menghargai waktu, (11) kreatif, (12) berpandangan luas dan, (13) memiliki banyak motivasi.

Dari pendapat tersebut dapat disimpulkan bahwa untuk menumbuhkan motivasi berwirausaha dibutuhkan adanya dorongan dari dalam diri (maksud, keinginan, hasrat, rasa senang, perhatian, ketertarikan dan kecenderungan) yang dapat menjadi penggerak, semangat, sikap, perilaku, kemampuan dan kreativitas dalam mengelola dan mengembangkan usaha. Tentu saja tidak terkecuali usaha jasa boga, sehingga memperoleh hasil yang lebih baik dan atau keuntungan yang lebih besar.

### **C. Langkah yang dilakukan untuk memulai suatu usaha boga**

Untuk memulai suatu usaha boga perlu melakukan berbagai persiapan diantaranya adalah:

1. Mengidentifikasi berbagai persyaratan yang ada, misalnya: peraturan menteri kesehatan tentang penyelenggaraan usaha jasa boga dan peraturan yang memungkinkan dilakukannya pengawasan.
2. Persyaratan kesehatan makanan. Persyaratan kesehatan makanan mencakup: (a) persyaratan bahan makanan, (b) persyaratan makanan terolah, (c) persyaratan makanan jadi.
3. Persyaratan kesehatan pengolahan makanan. Persyaratan dalam hal ini mencakup (a) kesehatan tenaga kerja pengolah makanan, (b) peralatan yang digunakan untuk menyimpan, mengolah dan menyajikan makanan, (c) ketentuan tentang tata cara mengolah makanan dan perilaku karyawan sewaktu bekerja di ruang pengolahan makanan.

Disamping berbagai persyaratan tersebut sebenarnya ada beberapa hal lain yang juga perlu mendapatkan perhatian sebelum membuka suatu usaha yang sifatnya lebih internal yaitu:

1. Dari segi keuangan, apakah dana sudah tersedia sesuai yang kita butuhkan.
2. Bagaimana aspek pengetahuan dan kemampuan mengelola usaha boga, antara lain meliputi: kemahiran memasak, kemampuan mempromosikan usaha yang akan kita jalankan, pengetahuan tentang pelayanan makanan, kepandaian mengelola dan mengatur tenaga kerja, waktu dan sebagainya.

Idealnya untuk menjalankan suatu usaha jasa boga adalah memiliki semua kemampuan diatas, tetapi tidak semua orang beruntung memiliki semua kemampuan tersebut. Ada yang mampu dari segi keuangan tetapi tidak memiliki pengetahuan dan kemahiran melaksanakan usaha boga atau bahkan sebaliknya. Namun demikian berbagai permasalahan tersebut tentu akan ada jalan keluarnya.

#### **D. Langkah-langkah Perancangan Usaha Boga**

Perancangan usaha baru bidang boga di mulai dengan:

##### **1. Analisis SWOT**

Analisis SWOT merupakan suatu alat formulasi strategi yang dapat dilakukan untuk mempersiapkan suatu usaha. Analisis ini didasarkan pada logika yang dapat memaksimalkan suatu kekuatan (strengths) dan peluang (opportunities), namun secara bersamaan dapat meminimalkan kelemahan (weaknesses) dan ancaman (threats). Analisis SWOT dapat digunakan untuk pengenalan diri dan sekaligus sebagai analisis atau kajian mengenai kedudukan perusahaan pada suatu saat, khususnya dikaitkan dengan strategi dalam rangka mencapai tujuan. Dengan diketahuinya posisi usaha kita untuk selanjutnya dapat menentukan kemana unit usaha akan diarahkan untuk mencapai tujuan yang telah ditentukan.

##### **2. Menetapkan Tujuan dan Sasaran**

Untuk mencapai suatu tujuan usaha/bisnis harus mempunyai sarana (means) dan mempunyai sumber daya (resources). Jika sarana dan sumber daya tersebut belum ada, harus menyediakannya terlebih dahulu, sehingga dapat mempergunakannya untuk mengejar tujuan bisnis.

Setelah menetapkan tujuan bisnis, maka langkah selanjutnya adalah memilih sasaran-sasaran yang secara bertahap dilaksanakan untuk mencapai tujuan. Yang perlu diingat dalam menentukan sasaran adalah memperhatikan tiga kriteria yaitu: 1) kuantitatif (artinya sasaran dapat diukur dengan angka), 2) realistik (artinya sasaran dapat dicapai berdasarkan sumber daya dan kesempatan yang dimiliki perusahaan) dan 3) konsisten (artinya sasaran yang ditentukan harus selaras). Sasaran dapat dibuat untuk jangka panjang atau jangka pendek.

Tujuan yang ditetapkan dibedakan menjadi dua yaitu:

a. Tujuan umum:

Misalnya: tersusunnya rancangan suatu restoran sebagai salah satu unit usaha dan sumber belajar untuk meningkatkan ketrampilan dan jiwa kewirausahaan siswa serta memberikan *income generating* bagi lembaga.

b. Tujuan khusus:

Misalnya akan mendirikan suatu usaha boga berupa restoran:

- Tersusunnya hasil identifikasi kondisi fisik dan fasilitas di mana restoran akan didirikan/dibuka. Identifikasi kondisi fisik menggambarkan secara umum keadaan bangunan antara lain: *service area, store room, office desk, kitchen area* dan *toilet*.
- Menggambarkan secara umum peralatan dan *furniture* yang dimiliki serta rancangan desain tata ruang atau *lay out*.
- Tersusunnya rancangan konsep pengelolaan restoran yang akan diterapkan. Memberikan gambaran peranan siswa dan guru dalam proses pengelolaan, restoran apakah sebagai *cook, pramusaji, administrasi* atau *manager*. Bagaimana sistem *rolling* atau *shift*, operasional buka restoran yang diterapkan dan sebagainya.
- Tersusunnya rancangan teknis dan produksi yang akan diterapkan di restoran yang akan dibuka. Menggambarkan jenis atau variasi menu makanan dan minuman yang akan dijual, teknik pengolahan dan penyajian yang akan digunakan, perhitungan harga jual dan sistem pengadaan dan penyimpanan bahan. Pengadaan bahan apakah menggunakan *supplier* atau ke pasar sendiri. Apakah akan menggunakan sistem konsinyasi untuk pengadaan jenis-jenis makanan atau kue yang dijual di restoran dan sebagainya.
- Tersusunnya rancangan struktur SDM yang akan diterapkan. Menggambarkan perencanaan sumber daya manusia: analisis pekerjaan yang diperlukan dalam proses operasional restoran, antara lain: bagian pengolahan atau *F & B Product*, bagian

penyajian atau *F & B Service*, bagian *marketing*, bagian personalia, bagian keuangan dan bagian keamanan. Proses *rekruitment*, *on the job training* dan struktur organisasi.

- Tersusunnya rancangan sistem keuangan yang akan diterapkan. Menggambarkan secara umum kebutuhan modal untuk pendirian restoran antara lain: bangunan restoran, *furniture service*, *kitchen area* dan dekorasi restoran. Struktur penggajian, sistem pembukuan, keuangan (pengelolaan dana dan sumber dana) arus kas, kondisi ekonomi yang diharapkan dan analisis Titik Impas atau *Break Even Point*.
- Tersusunnya rancangan sistem pemasaran yang akan diterapkan. Menggambarkan: a) analisis kebutuhan pasar (calon konsumen potensial yang diharapkan, kebiasaan makan, makanan favorit, harga yang diinginkan sistem pelayanan dan sebagainya). b) penentuan *target market* dan c) strategi bauran pemasaran (*marketing mix*) 7P (*product, price, place, promotion, physical evident, process, people*) yang akan digunakan.

### 3. Spesifikasi Usaha

Memberikan gambaran secara spesifik dan rinci mengenai pengelolaan restoran, misalnya: a) siapa yang akan mengelola apakah siswa, siswa dan guru atau melibatkan juga tenaga dari luar. b) konsep restoran yang akan didirikan (misalnya: bangunan, arsitektur, tata ruang dan sebagainya), c) jenis restoran (formal, informal atau *specialties*) d) jenis menu yang akan di jual (*ala Carte*, *Table d'hote*, *Special party*) d) sistem pelayanan apa yang akan digunakan (*French service*, *Russian service*, *American Service*, *English service* atau *Buffet service/prasmanan*) dan e) harga produk yang dirancang akan dijual di restoran.

#### **4. Pentingnya Perancangan**

Pentingnya perancangan didasari oleh, misalnya:  
a) perlunya media pembelajaran bagi siswa untuk menumbuh kembangkan jiwa kewirausahaan, skill dalam mengolah produk dan pelayanan, b) media bagi siswa untuk mempelajari berbagai karakteristik konsumen, c) media bagi siswa untuk memahami permasalahan secara nyata di lapangan, d) media bagi sekolah untuk membentuk *brand image* di masyarakat.

#### **5. Manfaat Perancangan**

Sesuatu yang dapat dirasakan dan memberikan nilai tambah baik bagi siswa, sekolah maupun pihak lain.

#### **6. Asumsi Perancangan**

Misalnya: a) tersedianya lahan yang luas dan benar-benar dapat dimanfaatkan untuk pendirian suatu restoran, b) ada sumber modal yang akan mendukung pendirian restoran dan c) kesiapan mental siswa dan guru untuk mengelola suatu restoran.

#### **7. Implementasi Usaha**

Implementasi usaha adalah proses yang merubah rencana menjadi aktivitas yang meyakinkan bahwa aktivitas tersebut memenuhi tujuan sesuai dengan yang direncanakan. Ketika perencanaan menanyakan apa dan mengapa, maka implementasi menanyakan siapa, dimana, kapan, dan bagaimana.

Strategi dan implementasi berhubungan erat dikarenakan strategi berisi implementasi yang sangat taktis. Strategi didefinisikan oleh manajer puncak, sedangkan implementasi dilaksanakan oleh manajer bawah dan semua karyawan perusahaan.

Di dalam implementasi pimpinan atau manajer melakukan aktivitas memimpin, mengarahkan dan mempengaruhi bawahannya (orang-orang yang dipimpinnya) untuk mencapai tujuan atau sasaran organisasi yang telah ditentukan. Pimpinan (manajer) tidak melakukan semua kegiatan sendiri , tetapi menyelesaikan tugas-tugasnya melalui orang lain, dengan demikian pemimpin harus dapat mengarahkan, mempengaruhi dan juga menciptakan iklim yang dapat membantu para bawahan melakukan pekerjaan dengan sebaik-baiknya.

## **8. Pengendalian/pengawasan**

Pengawasan/pengendalian dilakukan untuk mengetahui seberapa jauh tujuan yang ditetapkan dapat dicapai. Hasil nyata apa yang sudah dicapai dibandingkan dengan hasil yang diharapkan (sesuai rencana yang dibuat), sehingga dapat berbuat sesuatu terhadap penyimpangan yang ada. Apabila hasilnya negatif (kurang atau tidak sesuai yang diharapkan) maka, harus dilakukan perubahan-perubahan, dan jika berhasil dapat diteruskan bahkan lebih ditingkatkan lagi.

## **9. Keterbatasan Perancangan**

Berbagai hal yang pada kenyataannya tidak dapat dilaksanakan secara maksimal misalnya: aspek permodalan, fasilitas produksi, pelayanan yang masih terbatas dan profesionalisme serta manajemen yang masih kurang baik.

## **E. Manajemen Usaha Boga**

### **Manajemen dan ruang lingkupnya.**

#### **1. Pengertian Manajemen**

Banyak pengertian tentang manajemen, salah satunya mengemukakan bahwa manajemen adalah proses (ramuan kegiatan) untuk menyediakan sarana dan sumber daya serta mempergunakannya sedemikian rupa sehingga berhasil mencapai tujuan atau sasaran dengan tepat (efektif) dan hemat (efisien).

#### **2. Proses, fungsi dan tujuan manajemen**

Di dalam proses manajemen, langkah pertama yang harus dilakukan adalah mengetahui "tujuan" kemana usaha/bisnis akan dibawa, atau sasaran apa yang harus dicapai. Banyak cara untuk mencapai tujuan ataupun sasaran tetapi berdasarkan penelitian dan kajian ilmiah dapat dirumuskan dasar-dasar langkah yang selalu sama dan senantiasa dikerjakan di mana saja dan pada waktu kapan saja oleh manajer.

Dasar-dasar langkah yang berupa kegiatan-kegiatan tersebut dikelompokkan secara konseptual dan disebut dengan fungsi-fungsi manajemen, yaitu:

perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan dan pengawasan. Masing-masing fungsi tersebut penjabarannya adalah sebagai berikut:

a) Perencanaan, yaitu merupakan proses pemikiran tentang apa kegiatan yang akan dilakukan pada waktu yang akan datang, dimana, kapan diselesaikan, dan siapa serta bagaimana melaksanakannya. Perencanaan seharusnya menjawab lima pertanyaan tersebut. Secara garis besar perencanaan mencakup : (1) penentuan tujuan (*ends*) dan (2) penentuan urutan kegiatan/cara (*means*).

Perencanaan bermanfaat untuk mengarahkan bagaimana produk (barang dan jasa) yang dihasilkan dapat terjual. Perencanaan pada dasarnya merupakan proses penentuan bagaimana suatu bisnis mencapai tujuannya, atau perencanaan dalam hal ini bertujuan melancarkan pencapaian tujuan usaha yaitu mendapatkan keuntungan melalui penjualan produk baik berupa barang maupun jasa/pelayanan.

b) Pengorganisasian, yaitu merupakan fungsi manajemen yang memperhatikan: (1) tugas-tugas yang akan dilaksanakan, (2) siapa yang akan melakukannya, (3) bagaimana pekerjaan dikelompokkan, (4) siapa yang harus melapor kepada siapa dan (5) pada jenjang manajemen yang mana keputusan harus diambil. Atau dengan kata lain pengorganisasian merupakan suatu cara pengaturan pekerjaan dan pengalokasian pekerjaan diantara anggota organisasi sehingga tujuan organisasi dapat dicapai secara efisien.

c) Pelaksanaan, didalamnya mencakup kegiatan memimpin, mengarahkan dan mempengaruhi bawahannya (orang-orang yang dipimpinnya) untuk mencapai tujuan atau sasaran organisasi yang telah ditentukan. Pimpinan (manajer) tidak melakukan semua kegiatan sendiri , tetapi menyelesaikan tugas-tugasnya melalui orang lain, dengan demikian pemimpin harus dapat mengarahkan, memberikan pengaruh dan juga menciptakan iklim yang dapat membantu para bawahan melakukan pekerjaan dengan sebaik-baiknya.

d) Pengawasan, yaitu suatu upaya untuk menjamin agar organisasi bergerak kearah pencapaian tujuan sebagaimana yang telah ditetapkan. Hal ini berkenaan dengan cara-cara membuat kegiatan yang sesuai dengan yang telah direncanakan. Di dalam pengawasan dirancang sistem umpan balik untuk membandingkan kegiatan nyata (yang telah dilakukan) dengan standar yang telah ditetapkan sebelumnya, menentukan dan mengukur penyimpangan-penyimpangan dan mengambil tindakan koreksi yang diperlukan.

Titik tolak dari proses manajemen adalah: tujuan atau penentuan tujuan. Tujuan manajemen sangat beragam bergantung pada hakekat dan falsafah yang dianut oleh organisasi yang bersangkutan. Apakah sosial ataukah mencari keuntungan. Namun demikian secara garis besar tujuan manajemen dapat dikelompokkan menjadi empat kategori yaitu: (1) laba, (2) pelayanan kepada pelanggan, (3) Kebutuhan dan kepuasan bagi karyawan dan (4) tanggung jawab sosial.

### **3. Alat ukur prestasi manajemen.**

Ada dua konsep utama untuk mengukur prestasi kerja manajemen yaitu :

- Efisiensi, yaitu kemampuan untuk menyelesaikan suatu pekerjaan dengan benar, ini merupakan kosep matematik yang memperhitungkan ratio antara keluaran (output) dan masukan (input). Dengan kata lain disebut efisien apabila dapat memaksimumkan keluaran dengan jumlah masukan yang terbatas. Ahli manajemen mengemukakan efisiensi sebagai melakukan pekerjaan dengan benar (*doing things right*)
- Efektivitas, yaitu merupakan kemampuan untuk memilih tujuan yang tepat atau peralatan yang tepat untuk pencapaian tujuan yang telah ditetapkan. Artinya dapat memilih pekerjaan yang harus dilakukan dengan metode (cara) yang tepat untuk mencapai tujuan. Ahli manajemen mengemukakan efrktivitas sebagai melakukan pekerjaan yang benar (*doing the right things.*).

## **F. Manajemen Usaha dan Peluang Usaha**

### **1. Manajemen Usaha**

Ada tiga alasan utama diperlukannya manajemen:

- 1) Untuk mencapai tujuan: baik tujuan organisasi maupun tujuan pribadi.
- 2) Untuk menjaga keseimbangan di antara tujuan-tujuan yang saling bertentangan. Adakalanya terjadi saling bertentangan antara pihak-pihak yang berkepentingan dalam organisasi seperti: pemilik, karyawan, konsumen, masyarakat, pemerintah dan sebagainya.
- 3) Untuk mencapai efisiensi dan efektivitas. Merupakan salah satu alat ukur yang dapat digunakan untuk menilai prestasi kinerja organisasi.

Manajemen dibutuhkan oleh semua organisasi, karena tanpa manajemen tujuan organisasi akan sulit dicapai.

Dalam kamus bahasa Indonesia usaha diartikan sebagai suatu kegiatan dengan mengelurahkan tenaga, pikiran atau badan untuk mencapai suatu maksud. Dalam hal ini maksud dari usaha yang akan dicapai adalah mencari keuntungan. Pengertian tentang usaha yang punya makna tidak jauh berbeda dengan pengertian tersebut mengatakan bahwa usaha atau biasa orang menyebutnya bisnis diartikan sebagai organisasi yang menyediakan barang dan jasa yang bertujuan untuk mendapatkan keuntungan. Pengertian ini menitik beratkan pada kemampuan memproduksi (menghasilkan) dan memperoleh keuntungan.

Supaya tujuan atau sasaran yang telah ditetapkan oleh suatu usaha atau bisnis dapat tercapai, maka semua kegiatan harus di-manage dengan baik. Kita perlu: (1) menyusun rencana (2) melakukan pengorganisasian(3) melaksanakan dan (4) mengendalikan/mengawasi dengan baik, sehingga hubungan antara penyedia barang dan jasa (penjual) dengan pengguna barang dan jasa (pembeli) saling menguntungkan. aktivitas inilah yang dinamakan manajemen usaha.

## **2. Peluang Usaha**

Seseorang yang ingin memulai usaha selalu menanyakan usaha apa yang baik untuk dikerjakan, seseorang akan menanyakan kepada orang lain peluang apa yang dapat diraihnya. Untuk menjawab pertanyaan tersebut kita kembalikan kepada diri kita sendiri supaya peluang usaha/bisnis yang ada dapat diraih sesuai dengan kemampuan yang dimiliki.

Peluang tidak sama artinya bagi setiap orang. Peluang yang sama tidak dilihat dengan cara yang sama oleh setiap orang. Tidak semua orang memburu peluang mesti peluang itu kasat mata. Peluang bisa tercipta melalui suatu kerjasama yang melibatkan pihak yang berbeda-beda.

Gagasan atau pemikiran untuk mencari peluang dapat diperoleh dari hasil pengamatan, intuisi atau informasi yang menumbuhkan adanya keinginan usaha. Informasi dapat diperoleh dari sumber media cetak atau lembaga. Untuk mendapatkan peluang, informasi yang diperlukan antara lain tentang:

- 1) Produk, meliputi: jenis, spesifikasi, desain, kegunaan, mutu, proses, teknologi dan ketrampilan.
- 2) Pasar, meliputi: perkiraan besarnya permintaan pasar untuk menentukan volume penjualan, siapa calon konsumen, lokasi penyebaran konsumen, rantai tata niaga, barang-barang sejenis yang menjadi pesaing serta cara-cara pemasaran.
- 3) Pendanaan, meliputi jumlah dana yang diperlukan, lembaga perbankan pemberi dana, kebijakan dan persyaratan kredit, tingkat bunga, jangka waktu pengembalian dan jaminan kredit.
- 4) Perijinan, ketenaga kerjaan, bahan baku, bahan pembantu, transportasi dan komunikasi.

## **3. Peluang Usaha Bidang Boga**

Makanan merupakan kebutuhan primer, tidak ada orang yang dapat berhenti untuk tidak makan. Sejalan dengan perkembangan teknologi, ekonomi dan sosial yang ada maka kebutuhan pangan akan berbeda-beda. Makin tinggi status ekonomi seseorang, makin tinggi pula status makanan yang diperlukan terutama dalam hal

mutu, jenis dan pelayanan. Dengan demikian kita bisa melihat bahwa pangan diperlukan setiap hari, hal tersebut merupakan peluang usaha yang sangat prospektif dan tidak akan tersaingi oleh sektor lain.

Berbagai peluang usaha bidang boga antara lain: katering dan restoran dengan berbagai karakteristik dan spesialisasinya, cafe, kantin, bakery dan pastry, teknologi pangan (diversifikasi olahan, bahan, pengawetan dan sebagainya), jasa mengolah makanan, jasa konsultasi diet, gizi dan masih banyak lagi jenis usaha yang dapat menjadi peluang untuk usaha boga. Berbagai usaha tersebut dari skala kecil atau rumah tangga hingga yang berskala besar dengan modal yang tidak sedikit.



Gambar 24.1 Restoran



Gambar 24.2 Warung Lesehan



Gambar 24.3 Café



Gambar 24.4 Kantin Sekolah

#### **G. Pemasaran Pentingnya Pemasaran Dalam Bisnis**

Membuka suatu bisnis/usaha tentu mempunyai suatu tujuan. Tujuannya bermacam-macam antara lain sekedar mengisi kesibukan, untuk mempertahankan hidup ataupun mencari laba dan mengembangkan usaha. Terlepas dari berbagai tujuan yang ingin dicapai, apalagi bila tujuan dari usaha tersebut adalah memperoleh laba/keuntungan/profit, maka aktifitas pemasaran menjadi sangat penting tidak saja bagi usaha berskala besar tetapi juga usaha kecil. Mengapa pemasaran penting? untuk apa perusahaan menghasilkan produk? Jawabnya tentu untuk dijual. Perusahaan akan menderita rugi apabila produknya tidak terjual/tidak laku, bahkan perusahaan dapat gulung tikar. Di sinilah terlihat betapa pentingnya pemasaran.

Pemasaran dapat diibaratkan sebagai "jembatan" antara produksi dan konsumsi. Dari hasil produksi baik barang atau jasa disampaikan melalui "jembatan" kepada konsumen. Bisa kita bayangkan apa yang akan terjadi apabila tidak ada jembatan atau jembatan tidak berfungsi dengan baik baik. Sudah barang tentu tujuan yang sudah kita rencanakan tidak akan tercapai.

### **1. Ruang Lingkup Pemasaran**

Perkembangan dewasa ini, pemasaran harus dipahami tidak dalam arti lama yaitu melakukan penjualan, tetapi dalam arti yang baru yaitu memuaskan kebutuhan pelanggan.

Paradigma pemasaran baru dimana fokusnya adalah kebutuhan dan keinginan konsumen dan sasaran yang akan dicapai adalah laba melalui kepuasan konsumen, maka pemasaran harus mencakup beberapa kegiatan, yaitu :

- a. Memahami kebutuhan konsumen dengan baik yaitu menemukan kebutuhan dan keinginan konsumen
- b. Mendesain produk, membuat produk, dan mengembangkan atau menyempurnakan.
- c. Menetapkan harga produk sehingga konsumen mampu membelinya
- d. Mendistribusikan produk supaya produk mudah diperoleh.
- e. Mempromosikan produk secara efektif.

### **2. Strategi Pemasaran**

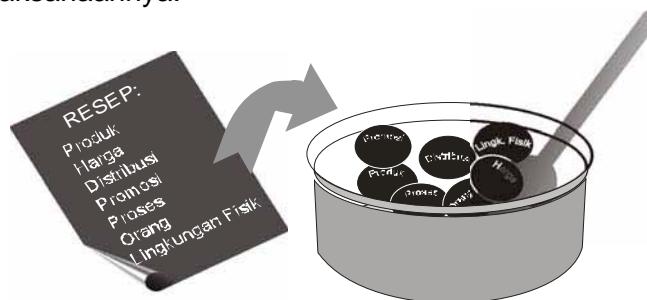
Suatu usaha yang baik seharusnya dimulai dengan melakukan strategi dengan beberapa target pasar yang spesifik didalamnya. Strategi adalah kesatuan rencana yang luas dan terintegrasi yang menggabungkan antara keunggulan perusahaan dengan peluang dan tantangan lingkungan untuk mencapai misi dan tujuan organisasi. Strategi pemasaran untuk produk konsumsi berbeda dengan strategi pemasaran produk industri. Perbedaan tersebut disebabkan perbedaan sifat produk yang dipasarkan dan perilaku pasar sasaran. Perusahaan perlu melakukan strategi pemasaran untuk mencapai tujuannya antara lain: memperoleh laba dan

meningkatkan labanya, mengembangkan usahanya dan sebagainya.

Perusahaan yang menyadari akan pentingnya strategi pemasaran dan mampu menggunakan dengan tepat akan memiliki daya saing dan keunggulan yang kompetitif dibanding pesaingnya.

### 3. Strategi Bauran Pemasaran (*Marketing Mix*)

*Marketing Mix* (Bauran pemasaran) adalah seperangkat “alat” pemasaran yang dipergunakan perusahaan untuk mencapai tujuan pemasarannya. Terdapat empat elemen bauran pemasaran yang dikenal dengan empat P yaitu *product*, *price*, *place*, dan *promotion*. Walaupun 4P bisa digunakan untuk produk (barang dan jasa), sebagian kalangan menganggap bahwa 4P berfungsi lebih baik untuk produk barang dibanding jasa. Sekarang ini berkembang menjadi 7P karena dianggap yang lebih sesuai/cocok untuk jasa, 3P yang lain adalah *People* (partisipan/karyawan), *Process* (proses) dan *Physical evidence* (lingkungan atau bukti fisik). Ketiga P terakhir ini secara terpadu akan membentuk positioning. Strategi P ini disebut sebagai strategi bauran pemasaran karena merupakan paduan strategi yang digunakan pihak manajemen untuk menghasilkan rencana pemasaran. Dalam proses perencanannya, pihak manajemen harus membuat keputusan tentang setiap elemen dalam bauran pemasaran dan menentukan bagaimana pelaksanaannya.



Gambar 24.5 Marketing Mix (Bauran Pemasaran)

Masing-masing unsur bauran pemasaran tersebut adalah sebagai berikut:

### a. Produk (*Product*)

#### Pengertian Produk

Produk adalah apapun yang dapat ditawarkan kepada pasar untuk memuaskan keinginan atau kebutuhan konsumen. Produk bisa bermakna barang dan jasa. Barang bersifat *tangible* (berwujud) dan jasa bersifat *intangible* (tidak berwujud tetapi dapat dirasakan, misalnya: kepuasan). Produk adalah unsur kunci dalam penawaran pasar. Bauran pemasaran dimulai dengan memformulasikan penawaran untuk memenuhi kebutuhan atau keinginan konsumen. Konsumen akan menilai penawaran tersebut berdasarkan tiga unsur dasar, yaitu tampilan dan kualitas produk, kualitas jasa layanannya, dan kesesuaian harganya. Ketiga elemen inilah yang akan menentukan kondisi persaingan produk yang ditawarkan perusahaan.

#### Cakupan Produk

Penawaran produk perusahaan kepada pasar mencakup:

- |                   |                |
|-------------------|----------------|
| - Keanekaraman    | - Kemasan      |
| - Kualitas        | - Ukuran       |
| - Desai/rancangan | - Pelayanan    |
| - Bentuk          | - Jaminan      |
| - Merek           | - Pengembalian |



Gambar 24.6 Produk Jasa Boga

### b. Harga (*Price*)

#### Pengertian Harga

Harga adalah sejumlah uang yang dibayarkan konsumen kepada penjual atas dasar negosiasi dan kesepakatan antara kedua pihak. Secara klasik, harga adalah hal yang paling dominan menentukan pilihan konsumen saat membeli produk. Saat ini, harga masih merupakan hal penting karena kontribusinya terhadap penjualan dan keuntungan.

Harga adalah bagian dari bauran pemasaran yang menghasilkan laba, sedangkan bauran pemasaran yang lain membutuhkan biaya. Harga juga merupakan variabel yang fleksibel, mudah untuk diubah. Di sisi lain, harga juga akan membentuk persaingan ketat antar produsen. Masalah yang sering terjadi adalah harga yang terlalu berorientasi pada biaya, harga yang tidak diperbaiki seiring dengan perubahan pasar, harga yang tidak dipertimbangkan sebagai bagian dari bauran pemasaran, dan harga yang tidak bervariasi pada produk yang berbeda.



Gambar 24.7 Menu dengan berbagai variasi harga

Perusahaan menangani penetapan harga dengan cara berbeda. Harga pada perusahaan kecil ditentukan oleh pimpinannya. Sedangkan pada perusahaan besar, harga ditentukan oleh manajer bagian produk dengan memperhatikan tujuan

penetapan harga yang dibuat .Pada dasarnya harga pasti dipengaruhi oleh kombinasi antara permintaan dari konsumen dan penawaran dari produsen.

Faktor permintaan:

- selera pembeli
- daya belinya

Faktor penawaran:

- biaya produksi
- biaya pemasaran
- jumlah persaingan

Tiga faktor dari pihak penawaran ikut menentukan harga produk, sehingga dalam menetapkan harga harus memperhatikan:

- Permintaan
- Biaya
- Persaingan

### c. Tempat/Distribusi (*Place*)

Pengertian dan Cakupan Saluran Distribusi.

Perusahaan tidak menjual sendiri produknya. Perusahaan menggunakan saluran distribusi atau tempat tertentu untuk menyajikan dan menyampaikan produknya kepada konsumen.

Saluran distribusi adalah penyaluran produk dari produsen hingga kepada konsumen. Perusahaan harus berhati-hati dalam memilih saluran distribusi, karena saluran distribusi yang panjang akan berakibat pada beban biaya yang besar, yang nantinya berpengaruh pada harga jual kepada konsumen.

Macam-macam saluran distribusi:

1. Saluran distribusi langsung, dari produsen kepada konsumen tanpa perantara.
2. Saluran distribusi semi langsung, menggunakan satu perantara (misalnya: pengecer) yang mengantarkan produk dari produsen kepada konsumen.
3. Saluran distribusi tidak langsung. (Menggunakan lebih dari satu perantara misalnya: pedagang besar dan pengecer)



Gambar 24. 8 Pendistribusian dengan *Delivery Service*

#### Pemilihan Lokasi Usaha

Pemilihan lokasi bisnis yang strategis bagaimanapun juga merupakan salah satu keputusan yang harus diambil, dan akan mempunyai pengaruh terhadap bisnis tersebut. Ada beberapa faktor yang berlaku umum artinya dapat mempengaruhi pemasaran hampir semua jenis produk yaitu:

1. Potensi “trading area”
2. Kemudahan untuk dicapai
3. Potensi untuk berkembang
4. Fasilitas komunikasi
5. Jarak dari sarana bisnis
6. Keadaan ekonomi lingkungan
7. Kemungkinan untuk ekspansi

#### d. Promosi (*Promotion*)

##### Pengertian Promosi

Seberapa baik dan berkualitasnya produk yang dihasilkan perusahaan, tetapi jika tanpa promosi maka produk itu tidak dikenal dan dibeli konsumen. Sehingga kerja perusahaan menjadi sia-sia. Usaha untuk menginformasikan produk kepada konsumen yang disebut sebagai promosi. Kegiatan promosi yang direncanakan dengan baik akan memberikan kontribusi maksimal bagi pendapatan perusahaan sekaligus memberikan citra yang baik terhadap konsumen.

Tujuan promosi:

- Memberikan informasi kepada konsumen mengenai produk perusahaan
- Menginformasikan persepsi atau image yang ingin disampaikan perusahaan.
- Mendorong pemilihan dan pembelian produk perusahaan
- Membujuk pelanggan untuk tetap setia pada produk perusahaan
- Menstabilkan volume penjualan

Bentuk/Jenis Promosi

Bentuk-bentuk promosi antara lain yaitu: iklan, promosi penjualan, publisitas, tenaga penjual (*sales force*).



Gambar 24.9 Contoh Bentuk Promosi

#### e. Karyawan (*People*)

Dalam perusahaan jasa, hubungan antara perusahaan-karyawan akan mempengaruhi hubungan karyawan-konsumen. Pelaksanaan *internal marketing* antara perusahaan-karyawan ini dilakukan perusahaan dengan memberi dorongan kepada kinerja karyawan dan memberikan reward untuk kinerja yang baik. Karyawan yang tidak merasa senang bekerja di perusahaan akan menjadi teroris. Tren saat ini adalah *Customer comes second*, perusahaan mengutamakan kepuasan karyawannya terlebih dahulu, baru kemudian konsumennya. Hal ini dikarenakan karyawan yang puas akan memuaskan konsumen.

Karyawan adalah ujung tombak perusahaan, baik perusahaan dagang sebagai distributor, maupun dalam perusahaan jasa sebagai karyawan yang melayani konsumen. Hal penting lain yang harus diperhatikan membantunya mengatur hidup di luar tempat kerja, yaitu di lingkungan rumah atau keluarganya. Misalnya untuk karyawan yang mempunyai anak, perusahaan menyediakan tempat penitipan anak atau pengaturan jadwal yang lebih fleksibel.



Gambar 24.10 Karyawan

f. Lingkungan fisik (*Physical Evident*)

Physical evidence, yaitu tampilan fisik perusahaan yang akan menentukan nilai perusahaan dimata konsumen. Kebenaran di mata konsumen terjadi saat konsumen melihat properti perusahaan, seperti gedung, fasilitas, peralatan, kenyamanan ruangan, dekorasi ruang, dan resepsionis perusahaan. Misalnya: suatu restoran dapat menampakkan physical evidence dengan menyajikan ruang makan yang nyaman, familiar, dekorasi yang baik dan modern, alunan musik, karyawan yang ramah, dan yang paling penting adalah kualitas makanan itu sendiri yang akan membuat sebuah restoran menempati pilihan utama konsumen.



Gambar 24.11 Bentuk *physical evidence*  
Berupa Suasana Nyaman



Gambar 24.12 Bentuk *physical evidence*  
Berupa pelayanan yang ramah

#### g. Proses (*Process*)

Perusahaan dapat memilih proses (*process*) yang berbeda dalam menyampaikan jasanya kepada konsumen. Proses memproduksi jasa yang sesungguhnya, yaitu pelanggan dapat melihat semua atau paling tidak sebagian dari proses. Mereka juga dapat berpartisipasi dalam proses tergantung pada seberapa besar manajer menginginkan untuk menghemat uang dan melibatkan mereka sebagai bagian dari pengalaman yang mereka beli. Bagaimanapun proses pelayanan harus mempermudah untuk menjalankan bisnis, dengan kata lain proses tersebut harus membantu dan justru tidak mempersulit.

Elemen P tersebut di atas merupakan elemen yang dapat dikendalikan oleh perusahaan. Namun kita perlu ingat bahwa dalam meramu bauran pemasaran ada faktor-faktor yang tidak dapat dikendalikan oleh perusahaan, misalnya: munculnya pesaing baru, ditemukannya mesin baru, produk baru, timbulnya inflasi, adanya larangan atau peraturan baru dari pemerintah, perubahan politik negara dan sebagainya. Faktor-faktor tersebut biasanya dikelompokkan dalam: 1) faktor politik dan hukum, 2) faktor ekonomi, 3) faktor sosial, dan 4) faktor budaya. Faktor-faktor tersebut dapat menggagalkan usaha pemasaran. Untuk itu harus pandai menyesuaikan faktor yang dapat dikendalikan yaitu bauran pemasaran dengan faktor yang tidak dapat dikendalikan, yang penting kita harus waspada dan pandai memanfaatkan sehingga kita dapat meningkatkan volume penjualan dan laba.

#### **H. Latihan**

1. Buatlah analisis SWOT untuk jenis usaha yang akan saudara buka, tentukan analisis yang paling strategis bagi usaha saudara tersebut.
2. Susunlah proposal sederhana untuk membuka suatu usaha dengan berbekal ketrampilan yang sudah saudara miliki/kuasai.
3. Buatlah perancangan pemasaran untuk usaha boga yang akan saudara kelola!
4. Aplikasikan atau terapkan perancangan bisnis untuk memulai membuka usaha kecil!

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonimous. 1980. *The Good Cook, Salad & Cold Hors D Oevre.* USA : Time Life is Trademark of Time Incorporate.
- Anonimous. 1980. *Theof Cookery by the Ministry of Agriculture and Food.*
- Anderson, C. and Blakemore, D. 1991. *Modern Food Service,* Oxford. : Butterwort Heinemann Ltd
- Ani Setiani, Sugeng Waluyo, Sigid Noerochman. 1999. *Pengantar Pelayanan Prima.* Jakarta: Pusat Pengembangan Penataran Guru Kejuruan: Departemen Pendidikan Nasional.
- Asti Kleinsteuber. 1997. *Seri Etiket Table Manners (Etiket Makan).* Jakarta: PT. Primamedia Pustaka.
- Asti Kleinsteuber. 1997. *Table Decoration (Dekorasi Meja Makan).* Jakarta: PT. Primamedia Pustaka.
- Asti Kleinsteuber. 1997. *Table Setting Menata Meja.* Jakarta PT. Primamedia Pustaka.
- Atang Sabur Safari. 2007. *Manajemen Operasional Dapur.* Bandung: Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
- Bagus Putu Sudiara. 1988. *Perencanaan dapur.* Bahan penataran Guru SMTK/SMK se Indonesia. Bali: BPLP
- Basu Swasta DH dan Irawan. 2002. *Manajemen Pemasaran Modern,* Yogyakarta: Liberty,.
- Bartono & Ruffino. 2005. *Food Product Management di Hotel dan Restoran.* Yogyakarta : Andi Offset.
- Chris Ashton. 1997. *Pengetahuan Praktis Istilah Food & Beverage International.* Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.

- Davis Bernard & Stone Sally. 1994), *Food and Beverage management*. Second Edition Butterworth-Heinemann. Oxford : The Bath Press, Avon
- Davis, Bernard and Sally Stone, 1994, *Food and Beverage Management*, Second Edition, Oxford : Butterwort-Heinemann.
- Dicky Sarwadi, 1997. *Bartending Minuman International dan Permasalahannya*. Yogyakarta : Liberty.
- Drydale & Aams Aldrich Jennifer. *Profitable menu Planning* . New Jersey: Upper Saddle River
- Djoko Subroto. 2003. *Food & Beverage and Table Setting*. Jakarta: Grasindo Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Ervina. 1997. *Mengenal Bumbu dan Rempah*. Jakarta: Depdikbud
- Fandy Tjiptono. 2004. *Manajemen Jasa*, Andi : Yogyakarta.
- Goodman. 2002. *Food and Beverages Management untuk Sekolah Pariwisata dan Pengelolan restoran*. Jakarta: Erlangga.
- Gisslen, Wayne 1983. *Profesional Cooking*. New York : John Willey & Sons
- Hari Purnomo. 2003. *Pengantar Teknik Industri*. Edisi Pertama. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Hiasinta A. Purnawijayanti. 2001. *Sanitasi Higiene Dan Keselamatan Kerja Dalam Pengolahan Makanan*, Kanisius, Yogyakarta.
- I.N.R.Pendit. 2004. *Table Manner Dining Etiquette & Etiket Dalam Jamuan*.Graha Ilmu. Yogyakarta
- Joko Suyono. 2004. *Food Service Management*. Bandung: Enhaii Press.

Jones, Vincent (editor). *Architects data*, New International Edition, New York: granada Publishing Limited

Kotler, Phillip, 2000, *Marketing Management : Analysis, Planning, Implementation and Control, Ninth Edition*, USA.: Printice-Hall.

Kotschevar, Terrel. 1985. *Food service Planning Lay Out Equipment*. New York: Macmilan Publishing Company.

Kokom Komariah. 1991. Persiapan Pengolahan Bahan pangan Nabati dan Hewani. Yogyakarta: Jurusan PKK-FT UNY

Marsum WA. 1993. *Restoran & Segala Permasalahannya*. Yogyakarta.: Andi Offset.

Marwanti. 2000. *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Yogyakarta.: Adicita

McCarthy, E Jerome, William, D.Perreault Jr, 1996, *Basic Marketing*, Twelveth Edition, New York, Ricard D. Irwin Inc.

Murdick, Robert G, Barry R, and Russell, S Roberta, 1990, *Service Operation management*, Allyn and bacon, Messachusetts.

Nell Wearne and Kevin Baker, 2002, *Hospitality Marketing in the e-Commerce Age*, Second Edition, Pearson Education Australia.

Novia Agusti. 1997. Persiapan Pengolahan Makanan. Jakarta: Depdiknas.

P R Smith, *Great Answers to Tough Marketing Question*, Alih Bahasa Endi Achmadi, Erlangga, jakarta

Pauli Eagen. 1979. *Classical Cooking the Modern Way*, USA: CBI Publishing Company.

Pendidikan Manajemen Multimedia, Dasar-Dasar Manajemen Pemasaran

- Purwati Tjahyaningsih. (1990). *Pengetahuan dapur*. Yogyakarta: Jurusan PKK IKIP Yogyakarta.
- Rinto Habsari, Uci Soemarmo. *Tata Meja Inspirasi Dan Kreasi*. Tupperware. Jakarta
- Robbins, S & Coulter, M (1999). *Management*. Sixth Ed. New Jersey: Prentice-Hall.
- Rosmaindar. 1997. *Teknik Pengolahan Makanan*. Jakarta: Depdikbud
- Rosidi Roslan, M.PH . *Pemahaman Ergonomi di Tempat Kerja*. ( 27 Feb 2007)
- Rymberthus A. Amakora Andrikus. 2000. *Pelaksanaan Standart Operasional Procedure Di Departemen Food & Beverage*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Siti Hamidah dan Kokom Komariah. 1990. *Resep dan Menu*. Yogyakarta: Sigma Printed.
- Siti Hamidah dan Kokom Komariah. 1987. *Dasar Saus dan Sup*. Yogyakarta: Sigma Printed.
- Soekresno, I.N.R.Pendit. 2004. *Petunjuk Praktek Pramusaji Food & Beverage Service*. Buku Panduan Sekolah Pariwisata & Perhotelan. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Soekresno. 2005. *Table Manners Etiket Jamuan Makan*. Graha Ilmu. Yogyakarta
- Soekrisno. 2001. *Managemen Food and Beverages Service Hotel*. Jakarta: PT Gramedia.
- Stanton, William J, 1997, *Foundamentals of Marketing*, 11 Edition, England, McGraw-Hill.
- Straub and Attner, 1994, *Introduction to Business*, Fiveth Edition, International Thomson Publishing, California

Sugiyono. 1996. *Ilmu Bahan Pangan*. Yogyakarta: Jurusan PKK-FT UNY

Sukanto Reksohadiprojo. (1995) *Manajemen Produksi dan Operasi*. Yogyakarta : BPFE Yogyakarta

Syahmien Moehyi. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta: Bharata.

Instalasi Gizi Perjan RS Dr. Cipto Mangunkusumo, (editor Sunita Atmatsier). 2006. *Penuntun Diet*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama

Sutoyo Siswanto, 1993, *Kerangka Dasar Manajemen Pemasaran*, Pustaka Binaman Pressindo, Jakarta.

Thung D.L Kusuma.(1989) *Manajemen Industri*. Jakarta: Swadaya.

Odilia Winneke. 2001. *Kamus Lengkap Bumbu Indonesia*. Jakarta: Gramedia

Veni Indrawati. 2004. *Sistem Pelayanan Makanan*. Yogyakarta: Kumpulan Makalah Pelatihan Katering Jurusan PKK, FT-UNY, Tanggal 24-29 Mei 2004.

Vincent Gaspersz, (2001). *Total Quality Management*, PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta

-----(1986). *Terminologi Dapur*. Penataran Guru SMTK/SMKK. Bali: Balai Pendidikan dan Latihan Pariwisata.

-----(1998) *Iembar Teknis Administrasi Dapur*. Bandung : sekolah Tinggi Pariwisata

-----(1998). *Food Service Equipment*, Semarang: Nayati

-----(2007). *Kumpulan Resep*. Fajar Teaching Restoran. Universitas Negeri Malang: Tidak Dipublikasikan.

<http://budiboga.blogspot.com/2007/12/tips-mengolah-telur.html>. Tips mengolah telur (diakses 9 juni 2008)

<http://samusuruymh.multiply.com/reviews/item/18>  
keajaiban telur diakses 9 juni 2008)

<http://www.poultryindonesia.com/modules.php?name=News&file=article&sid=1273> telur sumber nutrisi penting

<http://andriewongso.com/awartikel-877-Tahukah Anda-Mie Instan> (Mie diakses 9 juni 2008)

[http://www.info-sehat.com/content.php?s\\_id=816](http://www.info-sehat.com/content.php?s_id=816) manfaat telur  
(diakses 9 juni 2008)

<http://www.appetitejourney.com/?app=article&cat=21&eid=11&id=99> Appetiser

Wikipedia Indonesia. Daging (sapi, kambing)

## **GLOSARIUM**

### **A**

- A'la Milanaise* : Sayuran (bahan lain) yang dikukus atau direbus ditaburi keju parmesan dan mentega, kemudian di gratin. Cara ini sesuai untuk bunga kol, asparagus, chicoree.
- A'la Carte* : Jenis menu dimana masing-masing hidangan mempunyai harga sendiri-sendiri
- Accessories* : Hiasan meja
- Achar (acar)* : Merupakan salah satu teknik mengawetkan sayuran atau bumbu dengan menambahkan asam. Teknik ini ditemukan oleh German Chemist yang lahir di Berlin ( 1753 – 1825). Hal yang perlu diperhatikan dalam pembuatan acar adalah bahan segar dan berkualitas baik, steril, disimpan ditempat yang dingin (lemari pendingin).
- Advocaat* : Susu sapi manis yang dibuat dengan campuran kuning telur, gula dan wiski. Disajikan sebelum dan sesudah menyantap hidangan. Produksi/merek yang paling terkenal yaitu dari Belanda. Kadang dikonsumsi dalam bentuk campuran, terutama *snowball* (dikombinasikan dengan gelembung-gelembung *lemonade*)
- Affriander* : Bahasa perancis yang berarti menghias dan menyajikan suatu hidangan untuk memberi penampilan yang mengundang selera
- Affriter* : Bahasa perancis yang berarti membumbui atau mengolesi hidangan dengan menggosokkan garam kasar pada alas/dasarnya dan bubuk merica atau dengan memanaskan sedikit minyak pada dasarnya, yang kemudian dikeringkan dengan air.
- After closing* : berkemas

- Agaric* : Segala kelompok atau spesies jamur baik yang tumbuh diladang atau di hutan kayu dengan payungannya yang berwarna merah muda, batangnya yang berwarna cokelat dan tangkai yang melingkar semacam cincin tunggal/dobel. Sesuai dengan spesiesnya dagingnya dapat berwarna merah kecoklatan, coklat kuning. Kelompok ini juga termasuk jamur-jamuran konsumsi dengan aroma yang enak. Jamur ini disajikan seperti pada jamur ternak/perkebunan.
- Agave* : Suatu tanaman besar dengan daun yang lebar dan tebal , berasal dari Mexico. Cairan atau getahnya difermentasikan untuk membuat minuman seperti : *pulque mescal* dan *tequil*, diberbagai negara Amerika Latin.
- Analisis SWOT : (*Strengths, Weaknesses, Opportunities, Threats*) merupakan suatu alat formulasi strategi yang dapat dilakukan untuk mempersiapkan suatu usaha
- Asparagus* : Merupakan sayuran yang memiliki tunas yang muda dan lembut, berwarna putih atau hijau. Asparagus disebut juga sperage (klasik) atau sparagus (latin). Asparagus rendah kolesterol, rendah sodium dan sumber kalium. Sangat baik untuk wanita hamil untuk mencegah neural dan menopang janin, sehingga tidak rentan keguguran.
- Asthray* : Asbak
- Au beurre* : Istilah atau cara pengolahan sayuran yang direbus atau dikukus, kemudian ditumis dengan mentega. Cara ini sesuai untuk sayuran umbi dan daun.

<i>Aubain marie</i>	: Memasak bahan makanan dalam sebuah tempat yang dipanaskan dalam air mendidih. Mengetim ini dikerjakan dengan dua panci, dimana panci yang bagian bawah harus lebih besar dari panci bagian dalam, tetapi air dari panci bagian bawah jangan sampai masuk ke dalam makanan.
<i>Aux Fines Herbes</i>	: Istilah yang digunakan pada untuk pengolahan sayuran dengan cara ditumis dengan mentega dengan ditambahkan peterseli, dill dan mint.
<b>B</b>	
<i>Blance</i>	: Memasak makanan dengan cepat, dapat dilakukan dengan air dingin, air panas atau air mendidih. Memblanching dapat juga dilakukan dengan minyak panas. Tujuannya memperbaiki warna, menghentikan aktivitas enzim, mengangkat kulit, contohnya pada tomat yang akan dibuat tahan lama.
<i>Beverage list</i>	daftar minuman
<i>Bouqet garni</i>	: Merupakan macam-macam bumbu yang terdiri dari tangkai daun peterseli, thyme, bayleave. Bouqetgarni biasanya digunakan pada pembuatan saus atau kaldu.
<i>Bourriche</i>	: Kerancang anyaman dari dahan yang biasa digunakan untuk menjemur hasil tangkapan seafood terutama lobster.
<i>Bourrioi</i>	: Kue dadar yang tebal, dibuat dari adonan sup kental dari kentang dan tepung trigu
<i>Boutifar</i>	: Suatu jenis pudding hitam besar (saus sosis) dari Afrika utara. Terbuat dari bahan darah dan potongan daging, yang dipotong dengan garis tengah 8-10 cm dan disajikan dingin
<i>Bouzourate</i>	: Suatu minuman segar yang dikonsumsi di negara Arab, terbuat dari drie benih yang di grill, dihaluskan, rendam dalam air kemudian disaring. Cairan kemudian dipermanis dan disajikan dalam keadaan dingin. Dapat juga digunakan untuk membuat sorbet dan air es.

<i>Bread and butter knife</i>	Pisau roti dan mentega
<i>Bread and butter plate</i>	Piring roti dan mentega
<i>Buffet</i>	Prasmanan
<i>Buffet</i>	prasmanan
<i>Butter knife</i>	pisau roti atau pisau mentega
<i>Butter spreader</i>	Pisau untuk mengoles mentega

## C

<i>Canape</i>	: Irisan roti yang dipotong dalam berbagai variasi bentuk dan dihias. Cold canapé disajikan saat buffet atau makan siang atau dengan cocktail atau aperitive, hot canapé disajikan sebagai entrée.
<i>Chef de rang</i>	: petugas restoran untuk French service
<i>Chinaware</i>	: Peralatan Porselin
<i>Chique</i>	: Kembang gula besar yang terbuat dari gula yang dimasak, berisi almond dan dibumbui dengan mint, adas manis(tumbuhan yang berbiji harum) atau lemon.
<i>Chiqueter</i>	: Istilah dalam bidang kuliner yang dalam bahasa perancis berarti melekukkan pinggiran dari bingkai <i>vol-au-vent</i> , kue pastei (pie), keju yang berwarna kekuning-kuningan dan lain-lain, dengan menggunakan sebuah pisau kecil. Cara ini membantu kue tersebut mengembang selama proses pemasakan dan penghiasan.
<i>Chiroubles</i>	: Salah satu minuman anggur khas dari daerah Beajoulais, yang rasanya tidak tajam, ringan dan beraroma buah, dan mungkin merupakan jenis anggur yang paling enak dinikmati jika diminum dalam keadaan dingin dan baru.
<i>Chives</i>	: Lokio (semacam bawang putih) jenis tumbuhan <i>alliaceous</i> yang bertalian dengan bawang merah. Daun lokio diiris dan digunakan untuk membumbui salad, omelette dan lain-lain.

<i>Chivry</i>	: (Pohon kecil sejenis bawang yang berdaun tipis, digunakan sebagai bumbu salad.). Chivry adalah mentega berbumbu yang digunakan bersama <i>hors d'oeuvres</i> dingin. Chivry juga digunakan untuk membumbui saus. Saus chivry disajikan bersama ikan yang dibuat kaldu ikan, sedangkan sausnya disajikan dengan ayam rebus atau telur rebus matang atau setengah matang yang disiapkan bersama sebagai bagian <i>veloute</i> ayam.
<i>Clear up</i>	: Mengambil peralatan yang sudah tidak dipergunakan
<i>Cocktail</i>	: Campuran minuman yang dibuat menurut macam-macam resep dan mengandung liqueur, syrup dan bumbu-bumbu lain. Ahli membuat cocktail Barmen mematenkan kreasinya seperti Manhattan, Bloody Mary, dan lain-lain. Kata cocktail juga digunakan dalam cookery untuk mendeskripsikan variasi cold hors d'oeuvres, seperti prawn cocktail, lobster cocktail, fruit cocktail.
<i>Coffee shop</i>	: restoran non formal , sederhana, pelayanan cepat
<i>Consomme</i>	: Daging, unggas atau stock ikan yang disajikan panas atau dingin, biasanya saat dinner. Simple consommé adalah clear soup yang diisi dengan potongan kecil daging, sayuran, poach egg, crouton dll. Consomme bisa dikentalkan dengan kuning telur, fresh cream, atau dengan arrowroot. Cold consommé disimpan satu sampai dua jam sebelum disajikan.
<i>Cream Soup</i>	: Soup yang dibuat dari béchamel sauce, yang dikentalkan dengan tepung, ditambah fresh cream. Komposisi bahan dasar dapat berupa sayuran, nasi barley, shelfish, atau unggas.

<i>Customer's experience</i>	: pengalaman yang didapatkan konsumen saat membeli produk, yang diciptakan produsen untuk melibatkan perasaan, imajinasi dan kesan mendalam pada konsumen.
<i>Cutlery</i>	: Alat makan
<b>D</b>	
<i>Dauphin</i>	: Keju yang lembut dari susu sapi yang berasal dari Perancis mengandung 50% lemak. Keju ini biasa dibentuk seperti croissant, hati atau batang. Keju ini diciptakan pada masa pemerintahan Louis XIV.
<i>Derby</i>	: Keju dari Inggris yang terbuat dari susu sapi yang mengandung sekitar 45 % lemak. Derby merupakan keju susu yang diperas dengan keras sehingga berbentuk mirip seperti <i>Cheddar</i> (sejenis keju keras berwarna kuning) tetapi umumnya sedikit lebih berlapis dan lebih basah. Keju ini dibentuk seperti roda dengan cara tradisional. Derby berdiameter 38 cm, tinggi 12 cm dan berbobot 14 kg. Biasanya masa pematangannya selama 2 bulan, tetapi Derby yang matang dengan rasa pedas yang lebih kaya matang dalam waktu 10 bulan.
<i>Derober</i>	: Istilah dalam bidang kuliner dalam bahasa Perancis yang berarti mengupas kulit buncis yang berkulit lebar. Derober juga berarti mengupas kulit tomat, almond dan kentang sebelum direbus.
<i>Derval</i>	: Istilah hiasan makanan untuk <i>tournedos</i> (otot tornedo) daging sapi dan <i>noisette</i> (bagian hidung) daging domba yang terbuat dari seperempat bagian <i>artichoke</i> (semacam tumbuhan yang bunganya dimakan sebagai sayur) yang digoreng dengan menggunakan mentega dengan lemak rendah.

<i>Dessert knife and fork</i>	: Pisau dan garpu hidangan penutup
<i>Dessert plate</i>	: piring keci
<i>Dinner</i>	: Makan malam
<i>Dinner knife and dinner fork</i>	: Pisau dan garpu makan utama
<i>Dinner plate</i>	: piring besar
<i>Drumstick</i>	: Adalah kaki bagian bawah dari unggas atau burung, yang terdiri dari tulang, daging, yang mempunyai bentuk seperti alat penumbuk
<i>Du Barry</i>	: Nama yang diberikan untuk hidangan yang mengandung atau berisi bunga kol. Contoh consommé du Barry.
<i>Dubbey</i>	: Adalah hiasan untuk pendamping masakan daging (ribs) yang terdiri dari jamur yang dipanggang atau direbus dan puree kentang dan dikelilingi puree jamur.
<i>Duch potatoes</i>	: Kentang yang dibuat puree dengan butter dan kuning telur, dibentuk dengan piping bag sehingga membentuk hiasan dan dipanggang dalam oven. Hidangan ini juga digunakan untuk kroket, saint florentin. .
<i>During operatin</i>	: restoran mulai buka
<i>Duroc</i>	: Adalah hidangan yang dipersembahkan untuk General Duroc. Hidangan ini terdiri dari beberapa ruas daging kecil kecil, atau unggas yang ditumis dan dihias dengan kentang yang dicoklatkan pada butter, dibungkus dengan tomat yang dihancurkan dan ditutup dengan chasseur sauce.
	<b>E</b>
<i>Entrée</i>	: Dalam menu Perancis, entrée digunakan sebagai giliran makan ketiga, yaitu setelah soup dan sebelum hidangan utama. Entrée terdiri dari gabungan hidangan seperti croutades, timbals dan small pates, termasuk di dalamnya sesuatu yang dibekukan seperti oyster tart, forcemeats, hidangan pasta, telur, produk pastry yang berasa asin.

<i>Edible Eminces</i>	: Dapat dimakan : Adalah hidangan dari daging (sapi, kambing atau domba) yang dipanggang yang dipotong kecil, diempatkan pada tray kemudian disiram dengan saus yang dipanaskan dalam oven. Bisa dilengkapi sauted potatoes, green vegetables, toast atau risotto. Contoh: beef eminces, venison eminces, mutton eminces.
<i>Escalope</i>	: Adalah potongan daging yang diratakan sebelum digoreng atau disaute, Escalope daging sapi diambil dari fillet, escalope kalkun dipotong dari dada atau sayap. Escalope juga dapat diambil dari potongan fillet ikan besar atau lobster.
<i>Escauton</i>	: Suatu jenis daging babi yang dibuat kaldu/stok dengan berbagai rempah-rempah dan sayuran.
	<b>F</b>
<i>Fillet</i>	: Potongan utuh, tipis, panjang tanpa tulang dan kulit. Pada Sirloin bias dibagi 3 bagian yaitu Head fillet yang digunakan untuk hidangan "chateaubriand", middle fillet untuk fillet steak, dan fillet tail.
<i>Festonner</i>	: Makanan Perancis yang ditata atau dihias dengan tatanan <i>festaan</i> , ditata mengelilingi pinggiran piring hidangan. Ini adalah hiasan yang ditambahkan pada piring hidangan dan jarang pada makanan. Hiasan dapat menggunakan <i>crouton</i> , irisan aspic, irisan jeruk nipis dan lain-lain
<i>Feuillete</i>	: Potongan roti puff yang dipotong bentuk jari atau segitiga yang isinya biasanya keju, ham, sea food dll. Makanan ini disajikan selagi masih panas. Nama ini juga diberikan pada roti yang berbentuk lonjong, dilumuri dengan sedikit telur dan ditaburi dengan biji cumin, keju atau paprika. Disajikan panas atau dingin sebagai snack cocktail

<i>Fiadone</i>	: Roti <i>carcison</i> yang dibuat dengan campuran telur, gula, keju, <i>braccio</i> yang masih bagus dan irisan jeruk nipis. Ada beberapa resep diantaranya adalah terdiri dari campuran kocokan putih telur, kuning telur, keju dan jeruk nipis, dan biasanya ditambahkan sedikit aroma bir atau anggur
Fish fork	: Garpu Ikan
Fish knife	: Pisau ikan
<i>Fond lie</i>	: Brown stock ditambah bahan pengental . Tepung dibuat slurry, ditambahkan pada stock yang direduksi.
Flower vase	: vas bunga

## **G**

<i>Galabart</i>	: Puding hitam besar dengan saus darah/ <i>blood sauce</i> . Berasal dari barat daya Perancis. Puding ini dibuat dari kepala babi(termasuk kulit dan lidah) paru-paru, hati dan darah dicampur dengan roti. Berdiameter 9 -10 cm selalu dimakan dingin dan dalam potongan tebal
<i>Gaillac</i>	: Minuman yang berasal dari Perancis terbuat dari dua jenis cairan yaitu merah dan putih ( <i>wine</i> ) dari fermentasi anggur.
<i>Galacien</i>	: Jenis sponge cake yang diisi dengan pistachio-rasa cream, ice green dan dihias dengan kacang pistachio yang dicincang halus. Di paris merupakan jenis <i>old patisserie</i> .

<i>Galantine</i>	: Hidangan yang terbuat dari unggas, daging buruan, babi, daging anak lembu atau kelinci,dicampur dengan forcemeat berisi telur, bumb-bumbu yang dicetak bentuk simetri. Galantine dimasak dalam aspic stock, diglaze dengan aspic dan disajikan dingin sebagai entrée “Galantine” dari bahasa Peransis kuno yang berarti “jelly”.
------------------	--

	Galantine kadang-kadang dimasak dengan dibungkus dalam kain dan dibentuk silindris, biasa disebut juga <i>balontines</i> . Galantine dapat juga dibuat dari ikan; potongan ( <i>fillet</i> ) dari ikan yang didinginkan dari bawah papan dengan pemberat di bagian atas.
<i>Ganache</i>	: Cream yang terbuat dari coklat , butter dan cream segar, digunakan untuk membuat <i>petit four</i>
<i>Gaperon/Gar-pon</i>	: Merupakan jenis keju dari negara bagian Perancis <i>Auvergne</i> . Keju ini terbuat dari susu sapi skim atau <i>butter milk</i> , dibentuk seperti bola yang datar di satu sisi dan berdiameter 9 cm. keju ini ditekan, tidak dimasak, dan diberi rasa bawang putih dan lada yang memberi rasa kuat. Tetapi aroma yang kuat merupakan tanda bahwa keju terlalu matang. Musim terbaik untuk garperon adalah antara Oktober dan maret.
<i>Gardemanger</i>	: Berada di dapur klasik Perancis, anggota dari staf diurus barang-barang dingin (makanan-makanan dingin), makanan pembuka, beberapa makanan penutup dan semua pekerjaan decorative. Di dalam bagian ini juga ada sub bagian yang disebut <i>butcer</i> , dimana mereka bertanggung jawab langsung kepada <i>chef</i> atau <i>sous chef</i> . Disamping itu sub bagian inilah yang membagi daging menjadi bagian yang siap untuk diemasak, juga membuat sausage, hamburger, pate dan sebagainya.
<i>Gargouillau</i>	: Merupakan dessert dari Limousin dan Bourbonnais (negara bagian Perancis ). Dibuat dari adonan pancake tebal yang ditambah dengan buah pir yang dikupas dan diambil bagian tengahnya, di slice dimasak pada flan tin (cetakan dari timah). Seperti galtoutis, gargouillau, dimakan hangat-hangat atau dingin.
<i>Garnish</i>	: Hiasan makanan
<i>Garniture</i>	: Penghias makanan

<i>Gelling Agent</i>	: Makanan aditif (semacam campuran makanan) digunakan untuk memberi atau membuat makanan seperti jelly. Kandungan utama gelling agent ini adalah a pectin, asam alginic. Asal gelling Agent Ini dari agar-agar, carrageen, starch, yang biasa digunakan sebagai isi roti, ice cream, selai dan bubur.
<i>Gendarme</i>	: Nama Perancis yang terkenal untuk ikan laut yang diasinkan, karena ikaan menjadi kaku atau keras jika dikeringkan dan diasap. Nama ini juga diberikan pada sausage (daging cincang) yang berasal dari Swiss (disebut Lanajager) tetapi juga terkenal di Jerman dan Australia. Bentuknya <i>rectangle</i> (bentuk dengan empat sisi sudut yang sama), dibuat dari daging beef dan lemak daging babi, yang dikeringkan diasap dan dimakan mentah atau di masak.
<i>Genoese Sponge</i>	: Roti sponge yang ringan, diambil namanya dari genoa. Roti ini dibuat dari telur dan gula yang dikocok sampai kental kemudian dimasukkan tepung (gandum), margarin yang sebelumnya dilelehkan. Dapat ditambahkan almond atau buah yang dikristal dan diberi liquer (minuman beralkohol tinggi), aroma atau rasa buah citrus, vanilli dll. Roti ini berbeda dengan roti ringan biasa yang telurnya dikocok sekalian. Roti ini putih dan kuning telur dikocok secara terpisah. Disajikan dengan dipotong menjadi dua lapis atau lebih, dilumuri dengan selai, krim buah, puree dll.
<i>Gerardmer</i>	: Keju susu sapi lembut (mengandung 45-50% lemak) dengan kulitnya dicuci, biasanya dimakan selagi masih fresh. Umumnya disebut "Lorraine" atau "Gras lorraine" yang berbentuk silinder beratnya 5-6 kg dan beraroma tajam.

<i>Ghee</i>	: Lemak yang dijernihkan, umumnya digunakan pada masakan India. Ghee paling baik dibuat dari butter susu kerbau (dua kali lebih kaya lemak dari pada susu sapi). Di gunakan dalam patiseri sebagai lemak untuk memasak (semacam minyak goreng), untuk puree sayuran, nasi dan lain-lain pada musim kering. Ghee dapat juga dibuat dari minyek wijen atau mustard.
<i>Glassware</i>	: Peralatan dari kaca
<i>Glaze de Viande</i>	: Hasil dari saringan <i>brown stock</i> . Stock jika dipanaskan terus hingga tinggal setengahnya (direduksi) zat gelatin nya akan keluar. Maka brown stock tersebut akan menjadi glaze de viande dan kalau disimpan dalam freezer akan mengeras seperti batu dan tahan berbulan-bulan sebagai persediaan.
<i>Glazed</i>	: Sayuran yang akan dimasak dipotong dalam potongan kecil dan diberi mentega, gula dan air. Cairan yang ada setelah beberapa waktu akan terserap dan gulanya menjadi seperti sirup sehingga sayuran menjadi bercahaya dan cemerlang. Wortel dan lobak adalah contoh sayuran yang baik dimasak dengan cara ini.
<i>Gratinated</i>	: Sayuran yang akan dimasak disusun dalam tempat yang telah dioles mentega . Ditutup dengan bechamel, keju dan mentega yang dipanaskan dengan
<i>Gratinating</i>	: Memasak dengan menggunakan salamander atau oven dimana api berada dibagian atas. Maksud dari gratinating selain untuk memasak makanan juga untuk memberikan warna pada permukaan makanan atau untuk menghasilkan pengulitan ( <i>crust</i> ) pada permukaan makanan.
<i>Gravy</i>	: Cairana yang keluar dari hasil kaldu saat kita me-roasting daging, ayam dan lain-lain. Gravy merupakan sari daging yang keluar karena pembakaran, hanya gravy ini tidak dikentalkan seperti sauce.

<i>Groceries</i>	: Bahan makanan yang tidak mudah rusak, bahan-bahan ini disimpan lama tanpa memerlukan adanya fasilitas kamar dingin, dan keadaannya umumnya kering. Contoh bahan-bahan yang termasuk groceries adalah : tepung, gula, beras, cereals, garam dll.
<i>Gueridon</i>	: kereta atau meja dorong untuk service
<i>Guest</i>	: tamu
<i>Guest napkin</i>	: Serbet makan

## H

<i>Hollandaise sauce</i>	: Sauce yang dikentalkan dengan telur melalui proses emulsi, yaitu campuran yang merata antara dua bahan cair yang tidak dapat campur.
<i>Hollandaise (A'la)</i>	: Telur dibuat <i>poache egg</i> yang dihidangkan bersama asparagus, bunga pisang dan disertai dengan sauce hollandaise.
<i>Horsoradish Sauce</i>	: Sauce dingin special yang dicampur dengan <i>whipped cream</i> , horsoradish yang dihaluskan, lemon juice, merica, garam dan bumbu lain'
<i>Hot Dessert</i>	: Makanan yang dihidangkan sesudah <i>main course</i> , cirinya mempunyai rasa manis, memberikan kesegaran dan dihidangkan pada saat panas.
<i>Hot Appetizer</i>	: Makanan yang dihidangkan panas, disajikan sebelum keluarnya hidangan utama ( <i>main course</i> ) sebagai pembangkit selera makan yang mempunyai rasa gurih.
<i>Hors d'oeuvre</i>	: Sama dengan appetizer (pembuka selera). Sup yang dihidangkan untuk makan malam yang biasa disajikan di restoran dengan <i>white stock</i> atau kaldu jernih.
<i>Harace /Quintus /Haratius/ Flaccus/</i>	: Menu favorit keluarga di bulan Agustus biasanya keluarga berkumpul. Keluarga tersebut masak bersama-sama di kebun, dengan menu favorit berupa ayam dimasak lemak dan salad buah yang diambil dari kebun sendiri.

<i>Hen Poule</i>	: Hidangan favorit keluarga berupa ayam goreng.
<i>Her's Are Slaughterdi</i>	: Cara melelehkan/mencairkan coklat dengan jalan dipanasi dengan dua buah panci (au-bain marie) selama 15 menit.
<i>Hure Husk</i>	: Suatu jenis keju : Sekam yaitu bagian luar dari tumbuhan gandum, seperti jewawut, gandum dan gandum hitam
<i>Hydria</i>	: Suatu guci/kendi yang pada masa lampau digunakan oleh wanita-wanita untuk mengambil air dari sumur. Hydria mempunyai tiga tangki : satu vertical diatas leher dan yang dua cabang disamping.
<i>Hypholoma</i>	: Sejenis jamur yang sering ditemukan tumbuh diperdu bagian tunggal pohon tua. Bagian yang dapat dimakan adalah bagian yang berwarna hijau/kuning.
<i>Hydromel</i>	: Suatu minuman yang terbuat dari madu dan air. Minuman ini sangat populer dikalangan bangsa Romawi. Madu mempunyai makna menghormati lebah sebagai lambang keabadian dan pengkonsumsi dalam jumlah besar. Oleh bangsa Romawi minuman ini digunakan sebagai bir, sehingga sepanjang abad pertengahan dan sampai kepada abad ke-18 mereka mabuk.
<i>Hors d'ouvre plate</i>	: Piring makanan pembuka
<i>Hygiene</i>	: Kebersihan lingkungan
<i>Ice Box</i>	: Suatu peti yang ditutup rapat yang berisi balok es, cukup mampu menjaga pada suhu rendah untuk pendinginkan minuman dan mengawetkan bahan makanan untuk suatu waktu yang singkat. Kotak es jenis ini sekarang telah digantikan oleh lemari es.. bagaimanapun versi portable (jinjing) masih digunakan, dimana pendinginan disajikan oleh blok yang berisi air atau unsur lain yang dibekukan dalam bagian ruangan pembekuan lemari es dan memelihara kelebihan daya pendinginan dalam waktu beberapa jam.

<i>Ice Cream</i>	: Dapat juga disebut es putar. Ice cream sebagai makanan penutup atau dessert dalam makanan kontinental.
<i>Icing (Frosting)</i>	: Kue terbuat dari gula dan putih telur yang dikocok dengan pelekatan es. Dibentuk menurut selera biasanya dengan menggunakan piping bag kemudian dibekukan di dalam lemari es.
<i>Île Flottante</i>	: Makanan pencuci mulut yang sangat mengkilat yang dibuat dari putih telur dan gula yang dimasak dalam bain-marie kemudian ditaburkan dalam custard cream dan biasanya dilapisi dengan karamel. Dalam bahasa Inggris dikenal sebagai <i>floating island</i> dapat dihias dengan almond panggang potong, praline yang dicincang atau potongan jeruk yang dihaluskan. (makanan pencuci mulut ini juga disebut <i>deme-blance</i> ).
<i>Imbrucciata</i>	: Berbagai macam Corsican pastries yang berisi broccio, keju putih dari biri-biri betina dan susu kambing. Berasal dari nama buah dan dipengaruhi oleh berbagai praktik religius dari subkontinental mencakup vegetarianism.
<i>Immerge</i>	: Mencelupkan ke dalam telur suatu makanan (adonan makanan) yang bisa dicelupkan ke dalam tepung maupun tepung yang sudah dicairkan. Makanan yang biasanya menggunakan istilah ini adalah kroket dan makanan untuk <i>main course</i> .
Implementasi pemasaran	: proses merubah rencana pemasaran menjadi aktivitas yang meyakinkan bahwa aktivitas tersebut memenuhi tujuan rencana pemasaran.
<i>Incise</i>	: Istilah dalam makanan kontinental yang artinya memotong. Dalam memotong daging atau ikan, gunakan pisau yang tajam, misal dalam <i>mem-filet</i> dan mencincang.
<i>Incorporate</i>	: Menambah bahan atau bumbu selama pengolahan suatu hidangan atau pada campuran dasar dan mencampurnya dengan rata. Saat membuat pastry atau kue choux, telurnya dimasukkan atau

		dicampur satu persatu. Kocok putih telur dicampur dalam adonan dengan hati-hati, kebanyakan dilipat dari pada diaduk.
<i>Iron</i>	:	Elemen penting yang terkandung dalam hemoglobin (sel darah merah) Tubuh kita setiap harinya membutuhkan 10-12 mg zat besi, lebih lagi ibu hamil dan anak-anak. Makanan yang menandung banyak zat besi adalah daging merah, kuning telur, sayuran kering, sayuran hijau (seperti bayam) roti dan hati.
<i>Irou Leguy</i>	:	Wine (anggur merah atau putih yang berasal dari pedesaan Basque dan memperoleh penghargaan AOC pada tahun 1970, anggur merah ini dibuat dari cabernet sauvignon atau cabernet franet dan anggur tonnat. Pemproduksian anggur ini terbatas dan hanya dijual atau terdapat di tempat asalnya.
<i>Issues</i>	:	Istilah ini digunakan di Perancis dalam perdagangan daging. Mendeskripsikan bagian-bagian daging bangkai hewan seperti : kulit, rambut, tanduk dan lain-lain. Diberbagai daerah issues juga bisa berarti bagian dari hewan yang boleh dikonsumsi dan yang dilarang untuk diperjual belikan dan dikonsumsi. Jika issues ini diterapkan di pabrik tepung maka berarti istilah dalam penggilingan, seperti bran (kulit biji gandum).
	<b>J</b>	
<i>Jambalaya</i>	:	Hidangan terkenal dari New Orleans, diinspirasi dari paella spanyol dibuat dengan nasi yang sangat pedas, ayam dan daging ham. Bahan-bahan lainnya dapat ditambahkan seperti saus, merica, tomat, lobster atau oysters.
<i>Jakob's Baron</i>	:	Éclair kecil yang berbentuk tebal yang diisi cream patisserie dan dibekukan ditambah dengan kembang gula.
<i>Jam Pot</i>	:	Wadah kecil yang terbuat dari kaca, porselein tutupnya mempunyai bukaan kecil untuk senduk dan biasanya terbuat dari kayu. Ini digunakan untuk menyajikan selai saat sarapan atau minum teh. Kata perancis confiturer juga berarti pintu yang digunakan untuk menyimpan botol kecil.

<i>Jambonnette</i>	: Charcuterie yang dibuat dari pundaak daging babi (50-60%) dan daging bacon (40-50%), dipipihkan, dan ditutup kulit keras bagian luarnya agar berbentuk seperti buah pir. Jambonnette ini dapat dihias sama seperti pada galantine.
<i>Jammbonniere</i>	: Alat masak yang sisinya cembung dengan pegangan pada setiap sisinya dan sebuah tutup yang bentuknya seperti daging ham. Digunakan untuk memasak daging babi bagian pundak dan kaki. Panci ini biasanya terbuat dari tembaga modern seperti aluminium.
<i>Jardiniere</i>	: Bentuk potongan sayuran yang menyerupai julienne tetapi lebih besar dari julienne. Kentang, ubi kuning, wortel dipotong setebal 5 mm lalu dipotong menjadi balok sepanjang 3-4 cm. biasanya digunakan untuk pelengkap dan garnish.
<i>Java Rice</i>	: Jenis beras yang digunakan untuk membuat kroket nasi dan untuk hidangan manis seperti pudding. Ciri khasnya setelah dimasak adalah lengket, empuk dan basah.
<i>Joghurt</i>	: Jenis saus salad yang terdiri dari satu bagian sour krim, satu bagian joghurt, sedikit jeruk nipis, garam, merica dan herb segar yang dicincang.
<i>Julienne</i>	: Bentuk potongan sayuran tebal 1-2 mm, lalu dipotong memanjang 3-4 cm. jenis sayuran yang biasa dipotong julienne adalah wortel, kentang. Biasanya digunakan Untuk isi sup, garnish dan salad.
<i>Jus de Rotis</i>	: Sisa cairan masak ditambahkan <i>fond</i> atau remoullage dan diglacer..

## K

<i>Kaltschale</i>	: Hidangan penutup dari negara Rusia yang terdiri dari salad buah segar yang telah dimarinata pada anggur dengan puree dari buah-buahan merah (stowbery dan rasberry). Disajikan di mangkuk besar yang biasanya sebelum disajikan didinginkan.
-------------------	--

<i>Kissel</i>	: Hidangan penutup dari negara Rusia yang terbuat dari buah-buahan merah dengan bagian akarnya yang manis dan di puree kental dan kadang-kadang beraroma anggur putih. Kissel dapat dihidangkan panas atau dingin dengan krim segar.
<i>Katshkawalj</i>	: Keju Bulgaria yang dibuat dari susu domba, hampir sama dengan Italiano Cacro-Cavallo dan ditemukan dibeberapa negara Eropa Tengah. Di Yugoslavia dikenal dengan sebutan Kackavalj dan di Honggaria dengan sebutan kaskaval Sajt. Mempunyai kandungan lemak 45 % dan teksturnya ringan. Katshkawalj disajikan segar pada akhir hidangan atau dengan sayuran masak. Apabila kering dapat diparut dan digunakan bersamaan dengan keju permesan.
<i>Kefta</i>	: Makanan Eropa yang terbuat dari daging cincang dengan bacon dan rempah-rempah. Kadang-kadang dicampur dengan telur dan dibuat bulat-bulat pipih yang dilumuri dengan tepung kemudian dipanggang.
<i>Ketchup</i>	: Semacam "bumbu" dengan rasa dominan manis dan asin, biasanya karena tomat tetapi bisa juga karena jamur dan walnut. Ketchup tomat sangat terkenal di Inggris dan Amerika Utara dan variasinya biasanya dijual di Perancis. Digunakan untuk memberi aroma pada saus daging/disajikan dengan hamburger, telur, nasi dan pasta. Dibuat dari tomat puree, vinegar, gula dan cabai
<i>Kid</i>	: Kambing muda. Hanya yang jantan (umurnya 6 minggu – 4 bulan) dipotong sebagai daging dan yang betina untuk menghasilkan susu. Kambing ini bisa didapatkan di pertengahan Maret atau awal Mei. Daging kambing ini agak lembut, seperti susu kambing. Biasa dimakan dengan cara dipanggang dan jika diolah dengan resep carica dan resep dari spanyol dibumbui dengan baik.

- Kiwi Fruit* : Adalah buah sebesar telur dengan warna hijau kecoklatan berbulu pada kulitnya. Tanaman ini termasuk *Genus Actinida* aslinya berasal dari Cina tetapi sekarang banyak di New Zeland. Dagingnya hijau beraroma juice dengan rasa agak asam. Terdiri dari 53 % kal per-100 gr dan kaya vitamin C. Buah ini matang apabila dipegang empuk. Biasanya digunakan sebagai hidangan penutup atau dikupas dan dipotong kubus atau diiris tipis untuk salad atau tart atau digunakan untuk garnish.
- Kulich (Koulitch)* : Kue paskah tradisional orang Rusia, bentuknya menyerupai menara. Kue tersebut dibuat dari bahan-bahan yang berasal dari ragi donat dan juga mengandung buah kismis yang dikeringkan, kunyit, kapulaga, bunga pala dan vanili. Kue ini disiram menggunakan icing sugar (gula tepung). Potong kearah dalam menyilang dan kue tradisional ini dimakan dengan menggunakan telur rebus.
- Konbu* : Sejenis rumput laut yang biasanya digunakan dalam masakan Jepang. Bentuknya seperti daun hitam lebar yang akan mengembang ketika dalam pengolahan, biasa digunakan sebagai penghias dan dasar kaldu untuk sup ikan (see dashi) atau perasa.
- Knesper* : Rasa kayu manis yang terdapat pada kue dengan taburan potongan kacang almond dan bongkahan gula yang dihancurkan. Khususnya bagi orang Austria kue tersebut dipotong-potong persegi atau bujur sangkar dan dinikmati bersama kopi atau teh.

<i>Kilka</i>	: Sejenis ikan yang berasal dari Rusia serupa dengan sepat, jenis tersebut banyak terdapat dilautan Kaspi. Dapat juga dimakan segar. Biasanya sudah dibekukan, diolah dengan minyak atau diasinkan.
<i>Kohlrabi</i>	: Sayuran semacam kobis yang bentuk tangkai dagingnya menggelembung. Kohlrabi ini bisa dipanen dimusim semi dan diolah seperti turnip (airnya sebaiknya diganti setelah beberapa menit proses memasak).
<i>Konbu</i>	: Sejenis rumput laut yang sering dipakai pada masakan Jepang.
<b>L</b>	
<i>Lasagna</i>	: Pasta Italia dengan potongan lebar. Lasagna hijau rasanya seperti bayam, warna merah muda seperti tomat. Pasta ini dapat juga dibuat dari tepung trigu. Makanan ini disebut lasagna karena biasanya disiapkan dengan daging cincang dan campuran pasta tomat dengan saus tomat dan bagian atas dengan parutan keju permesan, dipanggang dalam oven hingga kecoklatan.
<i>Longeole</i>	: Saus yang berasal dari negara Switzerland atau Savoy, terbuat dari sayuran (bayam, beet, kol dan daun bawang) dimasak kering dan dibentuk lalu dicampur dengan daging babi dan paru (hati, paru-paru) yang direbus dan bisa juga ditambahkan minyak.
<i>Longuet</i>	: Roti gulung kering. Roti ini terdiri atas sedikit lemak dan gula. Dimasak dalam oven bersuhu rendah, sehingga karakteristik tekturnya berbutir dan memungkinkan diolah dalam waktu yang lama.
<i>Lorrete</i>	: Hiasan yang ditambahkan dalam daging panggang dan tumisan dalam jumlah sedikit.

<i>Lotus</i>	: Tanaman Asia sejenis Lili air, bijinya besar dan biasanya dimakan mentah atau seperti lalapan, dapat juga direbus atau dibakar. Akar teratai ini menyerupai seledri terkadang daunnya dapat dimakan seperti bayam. Di negara Vietnam biji teratai ini rasanya seperti kacang almond. Digunakan dalam banyak sup manis yang terkenal. Di Jawa daun teratai disajikan bersama lobster dan nasi, di negara Cina daun ini dicampur dengan cincangan daging dan bawang bombay, bijinya dapat pula dibuat acar.
<i>Lunch</i>	: Makan siang
<b>M</b>	
<i>Macedoine</i>	: Bentuk potongan dadu pada vegetables ( 1x1 cm )
<i>Maincourse</i>	: adalah makanan pokok yang disajikan setelah makanan sup atau dapat disebut juga makanan atau grup makanan yang disajikan pada saat yang sama atau dimakan pada waktu yang sama. Biasanya disajikan berurutan dengan memberikan waktu yang cukup untuk menikmati hidangan tersebut, kemudian hidangan berikut disajikan
<i>Marinade</i>	: Wine atau minyak dan cuka (jeruk nipis) dicampur beri garam dan bumbu serta rempah, dimana makanan direndam dalam cairan tersebut agar empuk dan beraroma
<i>Marketing mix</i> atau bauran pemasaran	: kegiatan pemasaran perusahaan sebagai upaya strategi pemasaran yang terintegrasi dalam enam (7) elemen, yaitu <i>product, price, promotion, place, people, process</i> , dan <i>physical evidence</i> , yang antarbagian tersebut bekerja secara sinergi dan saling mempengaruhi.

<i>Menu</i>	: adalah daftar hidangan yang disiapkan untuk disajikan sebagai makanan. Dapat juga disebut sebagai susunan makanan dan minuman yang dapat dihidangkan pada waktu makan. Pengertian lain menu yaitu suatu daftar makanan yang bisa dipesan atau daftar makanan yang akan dihidangkan
<i>Mice en place</i>	: persiapan
<i>Mince</i>	: Mencacah sangat lembut (Finely chopped)
<i>Mire Poix</i>	: Sayuran sebagai penambah aroma pada kaldu
<i>Mise En Place</i>	: adalah persiapan awal yang harus dilakukan sebelum melakukan kegiatan memasak seperti mengupas bahan, mencuci bahan, memotong bahan sebelum diolah. Atau mempersiapkan segala sesuatu yang dibutuhkan dalam proses pengolahan.
<i>Molton</i>	: Alas saji
<i>Moulton</i>	: Kain tebal untuk alas meja
<i>Mousses</i>	: Hidangan pencuci mulut (Dessert) yang dibuat dengan memfreez whip cream yang beraroma
<b>N</b>	
<i>Name tag</i>	: papan nama
<i>Napkin</i>	: Serbet makan
<i>Noisette</i>	: Sayuran dipotong seperti buah kenari. Pemotongan ini dengan bantuan alat semacam parisienne cutter (cukilan kentang)
<i>Noodles</i>	: Pasta yang terbuat dari tepung, telur, dan air yang dibentuk seperti benang. Adonan pasta sebaiknya dibuat dari egg yolk karena woll egg menyebabkan adonan menjadi keras. Noodles berasal dari bahasa Jerman "nudel". Noodles pada keadaan segar atau setelah dikeringkan
<i>Normal sauce</i>	: Sauce yang tingkat kekentalan normal (semi liquid) dengan perbandingan 1 liter kaldu, butter 60 gr dan flour 80 gr

<i>Norwegian sauce</i>	: Turunan saos dasar minyak selada yang terdiri dari Vinaigrate + cincang telur + cuka
<i>Nouilles De pommes de terre</i>	: Adonan kentang digulung setebal 2cm – potong setebal 2 cm – letakkan di atas telapak tangan dan bentuk menjadi noodle yang lonjong – rebus dalam air garam – sajikan dengan tepung terigu yang disangrai.
<i>Nutmeg</i>	: Pala yaitu bumbu dapat berupa utuh atau sudah dibubuk

## O

<i>Olivette</i>	: Pemotongan bahan seperti bentuk buah olive (buah zaitun)
<i>Omelette</i>	: yaitu salah satu hidangan makanan pagi berupa olahan telur yang dikocok dan ditambah sayuran, keju, maupun olahan daging yang kemudian digoreng biasanya berbentuk bulan sabit serta disajikan plane atau disertai accompaniment
<i>One Dish Meal</i>	: yaitu hidangan sepiring dalam satu porsi makanan telah lengkap mengandung sayuran, karbohidrat daging dan penyajiannya cepa
<i>Onion pique</i>	: Onion yang di stuffed dengan bay leave dan clove
<i>Oregano</i>	: yaitu bumbu untuk masakan Italia berbentuk daun atau bubuk berbau tajam. Contoh masakan : - Pizza - Bolognase Sauce - Minestrone
<i>Oxtail</i>	: Yaitu bagian daging sapi yang terdapat pada bagian ekor atau buntut, biasanya diolah sebagai sup atau oxtail soup.
<i>Oxtaque</i>	: yaitu daging pada bagian lidah
<i>Oyster/tiram/huitres</i>	: yaitu berupa kerang yang biasanya dimakan mentah atau diolah, binatang laut ini harus dicuci dengan air hingga bersih dan disikat terlebih dahulu kerangnya

**P**

- Poached Eggs* : Telur mandi yaitu dengan cara menyediakan air lebih dahulu dalam sebuah sauce pan atau alat yang sejenis, kemudian di dalamnya dimasukkan cuka dan sedikit garam dalam air yang dididihkan setelah air mendidih segera masukkan telur yang sudah dibuang kulitnya dalam waktu 4 – 5 menit telur diangkat dan sajikan
- Parboiled Rice* : Proses menanak nasi setengah matang dan didinginkan serta dilanjutkan prosesnya dengan sebuah pan, ditutup kertas timah, lalu dioven hingga matang.
- Pasar sasaran/target market* : sejumlah konsumen yang kebutuhannya akan dipenuhi oleh perusahaan
- Pemasaran* : Proses sosial dan manajerial yang didalamnya individu dan kelompok mendapatkan apa yang mereka butuhkan dan inginkan dengan menciptakan, menawarkan dan mempertukarkan produk yang bernilai dengan pihak lain.
- Pemasaran Aneka Produk (Product Variety Marketing)* : perusahaan memproduksi dua atau lebih jenis produk yang masing-masing berlainan, misalnya : model, ukuran, kualitas dsb
- Pemasaran eksternal* : kegiatan organisasi pemasaran yang dilakukan oleh pihak manajemen perusahaan dengan konsumen
- Pemasaran interaktif* : kegiatan pemasaran yang dilakukan karyawan kepada konsumen
- Pemasaran internal* : kegiatan organisasi pemasaran yang dilakukan oleh pihak manajemen perusahaan dengan karyawan
- Pemasaran Massal (Mass Marketing)* : perusahaan memproduksi dan mendistribusikan secara besar-besaran, tetapi hanya satu jenis produk untuk seluruh pembeli.
- Pemasaran Sasaran* : (*Target marketing*)

- People* atau : orang yang bekerja dalam perusahaan sebagai ujung tombak perusahaan dalam menjalankan operasional perusahaan, termasuk dalam menjual dan memasarkan produk.
- Pepper Corn* : Butiran merica utuh dan belum ditumbuk
- Perencanaan : proses penentuan bagaimana suatu bisnis mencapai tujuannya, atau perencanaan dalam hal ini bertujuan melancarkan pencapaian usaha yaitu mendapatkan keuntungan melalui penjualan produk baik berupa makanan dan jasa/pelayanan.
- Perusahaan memproduksi dan mengembangkan dengan bauran pemasaran yang dirancang khusus untuk masing-masing segmen.
- Physical evidence* atau lingkungan fisik : tampilan fisik perusahaan meliputi gedung, pabrik, peralatan. Penataan ruang, dekorasi, tampilan karyawan yang didesain untuk mempengaruhi keputusan pembelian konsumen
- Place* atau tempat atau saluran distribusi : lokasi, penempatan, dan distributor yang digunakan perusahaan untuk memasarkan produknya
- Plate* : piring
- Poisson* : Hidangan ikan
- Positioning* : upaya perusahaan untuk menanamkan *image* dan kesan yang baik dan mendalam di benak konsumen sehingga mempengaruhi pemilihan dan keputusan pembelian konsumen.
- Pre operation* : persiapan kegiatan di restoran
- Preparing* : Persiapan
- Price* atau harga : sejumlah uang yang dibayarkan konsumen untuk mendapatkan suatu produk.
- Process* atau proses : alur produksi dan operasional yang mendukung kegiatan pemasaran, meliputi proses produksi, teknik dan prosedur layanan, komunikasi yang efektif
- Product* atau : segala sesuatu yang ditawarkan dan dijual

produk	dalam pasar untuk segmen pasar tertentu.
<i>Promotion</i> atau promosi	: upaya perusahaan dalam rangka memasarkan produknya dengan cara menginformasikannya kepada konsumen secara persuasif untuk mempengaruhi keputusan pembelian produk.
<i>Puree</i>	: Jenis soup yang dikentalkan dengan bahannya sendiri
	<b>Q</b>
<i>Queneless de veau</i>	: yaitu isi soup consommé yang terbuat dari daging sapi muda
<i>Quenelles</i>	: yaitu bahan pengental yang terdiri dari daging cincang yang ditambah dengan putih telur yang dibumbui garam, merica kemudian diblender dan terakhir ditambahkan krim yang sudah dikocok lalu didinginkan. Quenelles biasanya sering digunakan sebagai isi sup, garnish atau isi saus untuk ragout.
<i>Quenelles ala moelle</i>	: yaitu isi sup consommé yang terbuat dari sumsum sapi yang dicincang ditambah dengan telur, roti, tepung terigu dan bumbu lainnya dan dibentuk menjadi bola-bola kecil kemudian direbus dalam air mendidih
<i>Quenelles de foie</i>	: yaitu isi soup consommé yang terbuat dari roti tawar, hati sapi, telur, tepung serta dibumbui bahan lain, kemudian ditumis menyerupai roux yang didinginkan selama 30 menit. Kemudian dibentuk menjadi bola-bola lalu rebus dalam air garam sampai mengapung dan siap digunakan sebagai isi consommé
<i>Quiche Lorraine</i>	: yaitu hidangan pembuka panas yang merupakan pie isi daging, hard cheese, onion, lada dan garam yang ditutup dengan adonan dari tepung, susu, cream dan telur. Teknik pengolahan quiche lorraine adalah dengan teknik bake. Warna quiche lorraine yaitu kuning kecoklatan dengan rasa gurih dan aroma keju serta daging yang sangat terasa

<b>R</b>	
<i>Ready plate</i>	: siap diracik dipiring
<i>Robert sauce</i>	: merupakan turunan saus demiglace yang ditambah dengan bawang Bombay, anggur putih, mustard, merica dan cuka
<i>Rolled</i>	: Potongan tipis dan digulung pada proses membuat Rolled Beef
<i>Rosemary</i>	: Dipakai untuk membumbui pada waktu membuat Roast dari Beef, poultry
<i>Roux</i>	: Kombinasi flour (terigu) dan butter sebagai pengental soup atau sauce. Bila prosesnya dengan panas disebut Roux. Jika dingin istilahnya burre manie
<i>Rub</i>	: Mengoleskan sesuatu bahan ke atas permukaan hidangan agar memperoleh warna mengkilat
<b>S</b>	
<i>Salad</i>	: Hidangan yang berasal dari bahan makanan yang segar dengan sauce yang berasa asam
<i>Salad dressing</i>	: Saus yang mendampingi hidangan salad
<i>Salamander</i>	: Oven dengan menggunakan api atas untuk memberi warna coklat pada permukaan hidangan
<i>Sasaran pemasaran</i>	: gambaran keinginan perusahaan di masa depan. Sasaran pemasaran dapat dibuat jangka pendek atau jangka panjang.
<i>Sauce</i>	: Caian semi liquid yang digunakan sebagai pengaroma, pada hidangan
<i>Saucier</i>	: Jenis-jenis saus panas seperti White Sauce, Butter sauce, Brown sauce
<i>Saute</i>	: Menumis dengan minyak panas sedikit dengan cara diaduk
<i>Scale</i>	: Timbangan
<i>Scrambled</i>	: Teknik memasak bahan makanan dengan cara duaduk-aduk acak, seperti scrambled egg
<i>Season</i>	: Memberi bumbu pada hidangan

Segmentasi pasar	:	pengelompokan pembeli potensial didasarkan pada kebutuhan atau keinginan serupa, dengan harapan bahwa anggota kelompok itu akan memberikan respon sama terhadap kegiatan pemasaran yang akan kita lakukan.
<i>Sesame Seed</i>	:	Biji wijen
<i>Shallot</i>	:	Bawang merah
<i>Shallow Frying</i>	:	Menggoreng daging, ikan dan unggas dengan menggunakan minyak sedikit
<i>Shred</i>	:	Memarut
<i>Side stand</i>	:	Meja Persediaan
<i>Sideboard</i>	:	Meja persediaan
<i>Sieve</i>	:	Menghaluskan dengan saringan
<i>Siklus Hidup Produk</i>	:	tahapan hidup suatu produk dalam pasar yang didasarkan pada ciri-ciri yang terjadi pada produk, yang meliputi tahap perkenalan, pertumbuhan, kedewasaan dan penurunan
<i>Simmer</i>	:	Proses memasak dengan cara menurunkan suhu masakan yang telah mendidih hingga 85°-96°C
Sistem pemasaran	:	satu kesatuan terpadu yang terdiri dari berbagai macam unsur yang saling berhubungan, saling tergantung dan saling mempengaruhi dalam bidang pertukaran.
<i>Skewer</i>	:	Tusuk sate dari bamboo atau logam
<i>Skim</i>	:	Mengangkat kotoran lemak atau minyak pada sop dan stock
<i>Slice</i>	:	Potongan bahan makanan berbentuk tipis lurus dan rata
<i>Slurry</i>	:	Adonan yang tingkat kekentalannya encer
<i>Smoke</i>	:	Teknik pengawetan daging dan ikan dengan cara pengasapan
<i>Soup</i>	:	Hidangan yang berupa cairan yang tinggi akan nutrisi
<i>Soup Spoon</i>	:	Sendok soup
<i>Spice</i>	:	Bumbu
<i>Spinach</i>	:	Bayam
<i>Spoon</i>	:	sendok
<i>Sprinkle</i>	:	Memberi taburan pada bahan makanan seperti : bubuk coklat, chopped celery, keju parut, dll

<i>Squeeze</i>	: Teknik memeras pada buah-buahan.
<i>Standing buffet</i>	: Tamu menikmati hidangan secara berdiri
<i>Steam</i>	: Memasak dengan menggunakan uap panas (mengukus)
<i>Stew</i>	: Prosedur memasak dengan menggunakan cairan (kaldu/sauce) dengan pebandingan sama dengan bahan utama contoh Brown Lamb Stew, stewed Coco.
<i>Stock</i>	: Kaldu yang berupa cairan dari hasil perebusan tulang atau dagimg, sayuran dan tanpa bahan pengental
<i>Strain</i>	: Menyaing dengan menggunakan Conical Strainer dan tammy cloth. Contoh : Clear soup maupun thick soup, puree,
<i>Strategi pemasaran</i>	: pengintegrasian dan koordinasi keseluruhan sumberdaya-sumberdaya internal untuk memperoleh keunggulan bersaing dalam lingkungan yang berubah, dalam rangka mencapai tujuan organisasi/perusahaan
<i>String Beans</i>	: Buncis
<i>Sunny side up</i>	: Telur mata sapi
<i>Supreme Sauce</i>	: Saus dasar veloute sauce ditambah cream dan butter, serta lemon juice

## T

<i>Tabasco</i>	: Saus yang berasa asam dan pedas terbuat dari cabai, lada diasinkan dalam cuka dan gaam
<i>Table Accessories</i>	: Hiasan meja
<i>Table cloth</i>	: Penataan meja
<i>Table D'Hote</i>	: Menu fix atau set menu
<i>Table number</i>	: nomor meja
<i>Table set up</i>	: Penataan Meja
<i>Table setting</i>	: Penataan meja
<i>Tablieren</i>	: Alur kerja dalam pembuatan glazuur dari gula
<i>Taco</i>	: Tortilla dengan saus dari lada, cabai, kacang hitam, atau alpukat, dengan bawang
<i>Tafia</i>	: Rhum
<i>Taleggio</i>	: Keju Italia, warna putih , tekstur lembut

<i>Tamarind</i>	:	Asam
<i>Tapioca</i>	:	Pati yang terbuat dari ubi kayu
<i>Taragon</i>	:	Bumbu dari daun yang bearoma tajam digunakan dalam keadaan kering atau segar
<i>Taro</i>	:	Talas
<i>Tartare Sauce</i>	:	Saus yang terbuat dari mayonnaise dan kuning telur rebus dan dihaluskan, Chopped onion dan chive
<i>Tartlet</i>	:	Mangkuk kue yang diisi dengan cream, buah
<i>T-Bone Steak</i>	:	Bagian daging yang terdapat tulang berbentuk T
<i>Thick Soup</i>	:	Sop kental Seperti Puree, atau cream soup
<i>Thousand island</i>	:	Saus yang terbuat dari mayonnaise, tomat, chopped gherkin, paprika, onion, celery.
<i>Thyme</i>	:	Bumbu yang berupa daun hijau kebiruan, bentuknya kecil dan sangat beraroma digunakan dalam bentuk segar maupun kering
<i>Tilting pan</i>	:	Alat untuk memasak dengan menggunakan energi listrik atau gas
<i>Toast</i>	:	Roti panggang
<i>Tofu</i>	:	Tahu
<i>Tomatto</i>	:	Teknik mengolah tomat dengan cara diblanching lalu dikupas dan terakhir dipotong brunoise
<i>Councasse</i>	:	
<i>Tomatto Ketchup</i>	:	Saus tomat
<i>Tomatto paste</i>	:	Pasta tomat
<i>Topping</i>	:	Proses meletakkan bahan makanan diatas hidangan contoh, papika, onion, cerry, cream, keju parut.
<i>Toss</i>	:	Mengaduk dengan cara mengangkat bahan makanan secara ringan Contoh mengaduk salad
<i>Tournant</i>	:	Pengganti juru masak untuk semua bagian di dapur
<i>Tournieren</i>	:	Potongan sayuran berbentuk buah zaitun
<i>Tranche</i>	:	Potongan dai daging dengan teknik direbus
<i>Tray</i>	:	Baki

<i>Trimming</i>	: Sisa hasil potongan sayuran yang tidak terpakai lagi
<i>Turmeric</i>	: Termasuk dalam keluarga umbi akar yang bewarna kuning (Kunyit)
<i>Turnips</i>	: Lobak

### U

<i>Umstechen</i>	: Menusuk daging
<i>Underliner</i>	: Alas atau dasar hidangan dengan menggunakan sayuran berupa daun.
<i>Unmould</i>	: Teknik memasak untuk melepaskan cake, jelly, ice cream dari cetakan
<i>Untergieben</i>	: Menambahkan sedikit cairan kedalam daging yang dikukus
<i>Uperization</i>	: Susu yang mengalami proses sterilisasi pada temperatur 140-150°C

### V

<i>Vacherin</i>	: Hidangan penutup dingin dari meringue atau pasta almond diisi dengan es cream atau whipped cream (Bake alaska)
<i>Valle d'Augre</i>	: Hidangan dari Normandy berupa daging ayam yang dicoklatkan
<i>Valois</i>	: Garnish untuk hidangan berupa unggas dan potongan daging
<i>Vandyke</i>	: Garnish berupa tomat, lemaon, atau jeruk dengan potongan zig-zag
<i>Vanner</i>	: Teknik menurunkan suhu ala Prancis yaitu mengaduk dengan whisk cream panas, sauce atau keduanya hingga dingin agar lembut dan mencegah terbentuknya permukaan kulit
<i>Variegate</i>	: Teknik mencampur dua atau lebih bahan pangan yang berbeda rasa, warna atau bentuk.
<i>Veal</i>	: Daging anak sapi muda
<i>Veine</i>	: Potongan daging sapi pada bagian leher dan pada bagian berlemak

**W**

<i>Waiter</i>	:	pelayan
<i>Water goblet</i>	:	gelas berkaki untuk air putih
<i>Waxy Maize</i>	:	Jenis tepung yang digunakan untuk membuat saus yang didinginkan
<i>Whip</i>	:	Mengocok dengan kecepatan tinggi
<i>Whisk</i>	:	Mengocok adonan cair dengan menggunakan alat berupa ballon whisk
<i>White Roux</i>	:	Teknik dasar untuk membuat saus, sop kental, dan roghout dari bahan tepung dan mentega dimasak sampai tidak berbau tepung dengan api kecil sehingga berwarna putih
<i>White Sauce</i>	:	Saus putih terbuat dari tepung, cairan (kaldu, susu) dan mentega seperti Bechamel sauce dan Veloute sauce
<i>White wash</i>	:	Campuran encer antara tepung dan air dingin untuk mengentalkan saus, sop dengan cara dituangkan dalam bahan cair panas
<i>Wine Vinegar</i>	:	Cuka yang berbahan dasar daun buah anggur
<i>Worcestershire Sc</i>	:	Bumbu yang berupa saus dari bahan cuka, tetes tebu, gula, shallot, garlic, asam jawa, sari ikan herring dan daging.
<i>Word of mouth promotion</i>	:	promosi yang dilakukan oleh konsumen dari mulut ke mulut tentang suatu produk

**Y**

<i>Yoghurt</i>	:	Susu yang telah diasamkan dengan melalui proses fermentasi
----------------	---	--

## Indeks

### A

*A'la Carte* 370,371,  
Accessories 370,  
*Achar (acar)* 19,152,76,88,91,205,  
*Asparagus* 170,38,151,243  
*Aspic jelly* 156, 157,158, 287  
*Au beurre* 243  
*Aubain marie* 143  
*Aux Fines Herbes* 243

### B

Bahan Pembersih 6,20,33,  
Beverage list  
*Blance*  
*Bouquet garni*  
*Bourriche*  
*Bourrioi*  
*Boutifar*  
*Bouzourate*  
*Bread and butter knife*  
*Bread and butter plate*  
*Buffet*  
Buffet  
buffet 183,425  
Bumbu 26,50,169, 73,16,  
Butter knife  
*Butter spreader*

### C

*Canape*  
Canapé 167, 176,  
Chef de rang  
Chinaware  
*Chique*  
*Chiqueter*  
*Chiroubles*  
*Chives*  
*Chivry*  
Clear up  
*Cocktail*  
Coffee shop  
*Consomme*

*Cream Soup*  
*Customer's experience*  
Cutlery

**D**

Dasar Pengolahan 123,  
*Dauphin*  
*Derby*  
*Derober*  
*Derval*  
*Dessert knife and fork*  
Dessert plate  
diet 333,334,335  
*Dinner*  
*Dinner knife and dinner fork*  
Dinner plate  
*Drumstick*  
*Du Barry*  
*Dubbe*  
*Duch potatoes*  
During operatin  
*Duroc*

**E**

*Edible*  
*Eminces*  
*Entrée*  
*Escalope*  
*Escauton*

**F**

*Festonner*  
*Feuilleté*  
*Fiadone*  
*Fillet*  
Fish fork  
Fish knife  
Flower vase  
*Fond lie*

**G**

*Gaillac*  
*Galabart*  
*Galacien*  
*Galantine*  
*Ganache*

*Gaperon/Gar-pon*  
*Gardemanger*  
*Gargouillau*  
*Garnish*  
*Garniture*  
*Gelling Agent*  
*Gendarme*  
*Genoese Sponge*  
*Gerardmer*  
*Ghee*  
*Glassware*  
*Glaze de Viande*  
*Glazed*  
*Gratinated*  
*Gratinating*  
*Gravy*  
*Groceries*  
*Gueridon*  
*Guest*  
*Guest napkin*

**H**

*Harace /Quintus Haratius/ Flaccus/*  
*Hen Poule*  
*Her's Are Slaughterdi*  
*Hollandaise (A'la)*  
*Hollandaise sauce*  
*Hors d'ouvre plate*  
*Hors d'oeuvre*  
*Horsoradish Sauce*  
*Hot Appetizer*  
*Hot Dissert*  
*Hure*  
*Husk*  
*Hydria*  
*Hydromel*  
*Hygiene*  
*Hypholoma*

**I**

*Ice Box*  
*Ice Cream*  
*Icing (Frosting)*  
*Ile Flottante*  
*Imbrucciata*  
*Immerge*

Implementasi pemasaran

*Incise*

*Incorporate*

*Iron*

*Irou Leguy*

*Issues*

**J**

*Jakob's Baron*

*Jam Pot*

*Jambalaya*

*Jambonnette*

*Jammbonniere*

*Jardiniere*

*Java Rice*

*Joghurt*

*Julienne*

*Jus de Rotis*

**K**

*Kaldu* 193,96,124,139

*Kaltschale*

*Katshkawalj*

*Kefta*

Kesehatan Kerja 39,40,41

*Ketchup*

*Kid*

*Kilka*

*Kissel*

*Kiwi Fruit*

*Knesper*

*Kohlrabi*

*Konbu*

*Konbu*

*Kulich (Koulitch)*

**L**

*Lasagna*

lay out 242,337,339

layanan 349,

*Longeole*

*Longuet*

*Lorrete*

*Lotus*

*Lunch*

**M**

*Macedoine*  
*Maincourse*  
*Marinade*  
*Marketing mix* atau bauran pemasaran  
*Menu*  
Mice en place  
mie 223,226,323  
*Mince*  
minuman alkohol 421  
minuman non alkohol 419  
*Mire Poix*  
*Mise En Place*  
Mise en Place 351,47,62  
Molton  
*Moulton*  
*Mousses*

**N**

Name tag  
Napkin  
nasi 197,83,214  
*Noisette*  
*Noodles*  
*Normal sauce*  
*Norwegian sauce*  
*Nouilles De pommes de terre*  
*Nutmeg*

**O**

*Olivette*  
*Omelette*  
*One Dish Meal*  
*Onion pique*  
Oregano  
*Oxtail*  
*Oxtaque*  
*Oyster/tiram/ huitres*

**P**

*Parboiled Rice*  
Pasar sasaran/target market  
pasta 175,228,  
Pemasaran  
Pemasaran Aneka Produk (*Product Variety Marketing*)  
Pemasaran eksternal  
Pemasaran interaktif  
Pemasaran internal

Pemasaran Massal (*Mass Marketing*)  
Pemasaran Sasaran  
Penerimaan bahan 63,66,  
*People* atau karyawan  
*Pepper Corn*  
Peralatan memasak 29, 2  
Perencanaan pemasaran  
*Physical evidence* atau lingkungan fisik  
*Place* atau tempat atau saluran distribusi  
Plate  
*Poached Eggs*  
*Poisson*  
*Positioning*  
Pre operation  
Preparing  
*Price* atau harga  
Process atau proses  
*Product* atau produk  
*Promotion* atau promosi  
*Puree*

**Q**

*Queneless de veau*  
*Quenelles*  
*Quenelles ala moelle*  
*Quenelles de foie*  
*Quiche Lorraine*

**R**

Ready plate  
*Robert sauce*  
*Rolled*  
room service 406  
*Rosemary*  
*Roux*  
*Rub*

**S**

*Salad*  
*Salad dressing*  
*Salamander*  
sandwich 120,146,243,51,  
Sanitasi 1, 2,7,11,12,13,20,21,175  
Sasaran pemasaran  
*Sauce*  
Sauce 169, 198,123

*Saucier*  
*Saute*  
sayuran 167,74,251  
*Scale*  
*Scrambled*  
seafood 167,193,289  
*Season*  
Segmentasai pasar  
*Sesame Seed*  
*Shallot*  
*Shallow Frying*  
*Shred*  
Side stand  
Sideboard  
*Sieve*  
Siklus Hidup Produk  
*Simmer*  
Sistem pemasaran  
*Skewer*  
*Skim*  
*Slice*  
*Slurry*  
*Smoke*  
Soto 197,77,  
*Soup*  
soup  
*Soup Spoon*  
*Spice*  
*Spinach*  
Spoon  
*Sprinkle*  
*Squeeze*  
*Standing buffet*  
*Steam*  
*Stew*  
*Stock*  
*Strain*  
Strategi pemasaran  
*String Beans*  
*Sunny side up*  
*Supreme Sauce*

## T

*Tabasco*  
*Table Accessories*  
Table cloth

*Table D'Hote*  
Table number  
Table set up  
*Table setting*  
table setting 350,356,  
*Tablieren*  
*Taco*  
*Tafia*  
*Taleggio*  
*Tamarind*  
*Tapioca*  
*Taragon*  
*Taro*  
*Tartare Sauce*  
*Tartlet*  
*T-Bone Steak*  
telur 168,127,266  
*Thick Soup*  
*Thousand island*  
*Thyme*  
*Tilting pan*  
*Toast*  
*Tofu*  
*Tomatto Councasse*  
*Tomatto Ketchup*  
*Tomatto paste*  
*Topping*  
*Toss*  
*Tournant*  
*Tournieren*  
*Tranche*  
*Tray*  
*Trimming*  
*Turmeric*  
*Turnips*

**U**  
*Umstechen*  
*Underliner*  
unggas 167,267,277  
*Unmould*  
*Untergieben*  
*Uperization*

**V**

*Vacherin*  
*Valle d'Augre*  
*Valois*  
*Vandyke*  
*Vanner*  
*Variegate*  
*Veal*  
*Veine*

**W**

*Waiter*  
*Water goblet*  
*Waxy Maize*  
*Whipped* 317, 318, 320, 321, 322, 325, 327, 329, 162  
*Whipper* 375  
*Whisk* 52, 358, (421, 423 → *Whiskey*)  
*White Roux* 147, 149,  
*White Sauce* 147, 151,  
*White wash*  
*Wine Vinegar* 159,  
*Worcestershire Sc*  
*Word of mouth promotion*

**Y**

*Yoghurt* 4, 268, 284

KUDP"ZZZ/ZZZ/ZZZ/Z

Dwnw!lpk'gnej "f lpk'kqejj "Dcf cp"Uvcpf ct"PculqpcrlRgpf k kncp\*\*DUPR+f cp"gr ej " f lp{ cvcnep"rc{ crl'ugdci ck'dwmw'vgmu"r grolctcp"dgff cuctnep"Rgtcwtcp"Ogvgtk Rgpf k kncp"PculqpcrlPqo qt"68"Vcj wp"4229"cp i crl7"Fu gugo dgt"4229"gpvcpi " Rgpgvcr cp"Dwmw'Vgm"Rgnelctcp"cp i "Ogo gpwj kU{ ctcv'Mgn{ cmep"wpwm!Fk w pcnep"fcro "Rtqugu"Rgo dgrolctcp0

J GV"\*J cti c"Gegtcp"Vgtvpi i k"Tr 090 : : .22