



**DIREKTORAT PEMBINAAN SMK
KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
REPUBLIK INDONESIA
2018**

FOOD AND BEVERAGE

**BIDANG KEAHLIAN PARIWISATA
PROGRAM KEAHLIAN PERHOTELAN DAN PARIWISATA**

PERHOTELAN

**SMK/MAK
JILID 1**

DWI FITRI WINARNI

REDAKSIONAL

Pengarah:

Direktur Pembinaan SMK

Kepala Sub Direktorat Kurikulum

Kepala Seksi Penilaian

Kepala Seksi Pembelajaran

Penulis:

Dwi Fitri Winarni

Pengendali Mutu:

Winih Wicaksono

Penyunting:

Rais Setiawan

Editor:

Laili Handayani

Desain Sampul:

Sonny Rasdianto

Layout/Editing:

Ira

PRAKATA

Buku Food and Beverage untuk kelas XI merupakan pengantar bagi seorang calon juru masak/ chef dalam memahami tentang mengolah makanan. Setiap materi yang tertulis disesuaikan dengan kompetensi inti dan kompetensi dasar pada kompetensi keahlian perhotelan. Setiap bab membahas materi yang disesuaikan dengan KI/KD yang tertuang dalam struktur kurikulum sekolah menengah kejuruan (SMK) program keahlian pariwisata pada kompetensi keahlian perhotelan yang dicapai dalam waktu kelulusan 3 (tiga) tahun.

Buku Food and Beverage untuk kelas XI ini, membahas tentang melakukan hygiene sanitation, melakukan teknik memotong, melakukan pengolahan makanan, dan menerapkan plating dan garnish. Tujuan dari pembelajaran ini agar siswa mampu mengolah makanan

sesuai dengan standar kesehatan hingga makanan tersebut aman untuk dikonsumsi.

Di bagian akhir buku ini, disajikan Glosarium yang diharapkan bisa membantu siswa maupun guru akan istilah-istilah yang terkait dengan food and beverage. Semoga adanya penambahan beberapa hal di atas menambah semangat dalam belajar siswa dan memudahkan guru untuk mengantar siswa dalam mencapai tujuan pembelajaran. Sukses dalam meraih profesi sebagai seorang chef!

Yogyakarta, Desember 2018

Penulis

Dwi Fitri Winarni

DAFTAR ISI

PRAKATA

DAFTAR ISI

BAB I MEMAHAMI HYGIENE SANITATION

- A. Pengertian Hygiene Sanitasi
- B. Prinsip Pemilihan Bahan Makanan
- C. Penyimpanan Bahan Makanan
- D. Pengolahan Bahan Makanan
- E. Pengangkutan Makanan
- F. Penyajian Makanan

BAB II TEKNIK MEMOTONG BAHAN MAKANAN

- A. Deskripsi Teknik Memotong Bahan Makanan
- B. Alat untuk Memotong Bahan Makanan
- C. Menerapkan Teknik Memotong Bahan Makanan

BAB III METODE PENGOLAHAN MAKANAN

- A. Deskripsi Metode Pengolahan Makanan
- B. Macam-Macam Metode Pengolahan Makanan Panas Basah (moist heat cooking)
- C. Metode Dasar Pengolahan Makanan Panas Kering (dry heat cooking)
- D. Peralatan Pengolahan
- E. Menerapkan Metode Pengolahan Makanan

BAB IV PLATING DAN GARNISH

- A. Deskripsi Plating dan Garnish
- B. Prinsip Plating
- C. Peralatan yang Digunakan untuk Plating
- D. Desain Plating
- E. Konsep Dasar Plating
- F. Cara Melakukan Plating
- G. Desain Sauce
- H. Menerapkan Plating dan Garnish

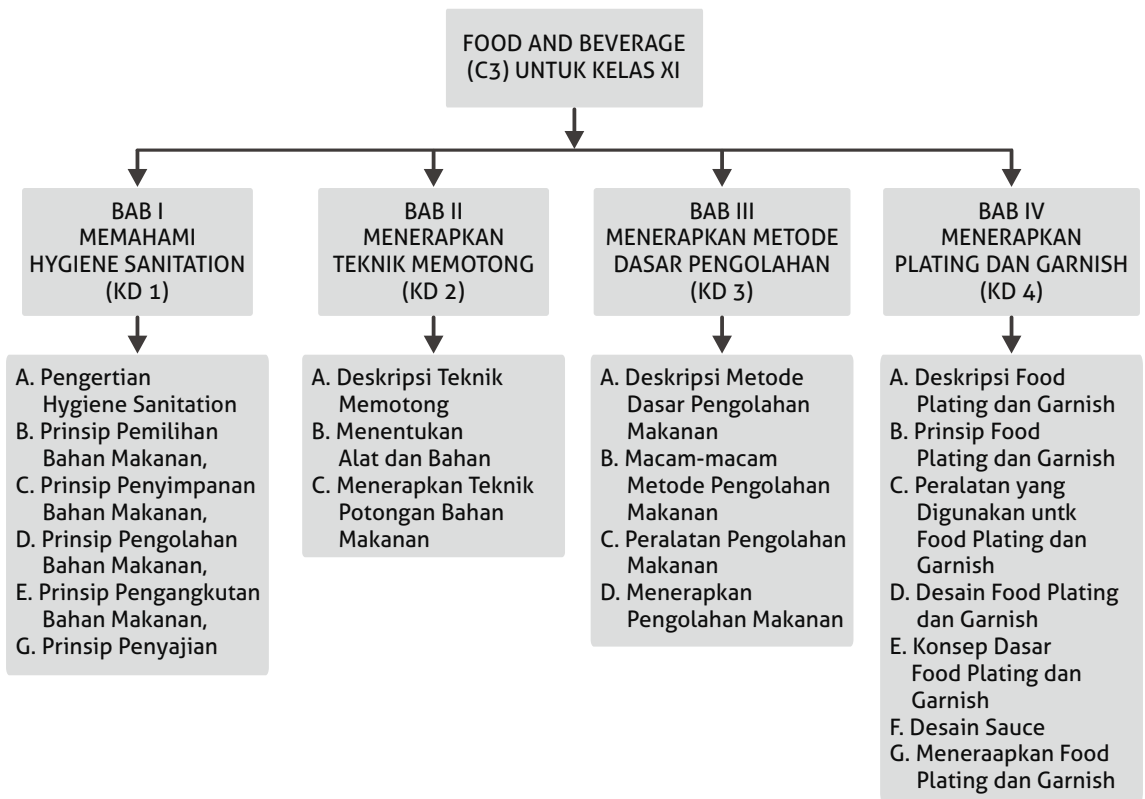
GLOSARIUM

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR GAMBAR

DAFTAR TABEL

PETA KONSEP



PENGANTAR

Seiring berkembangnya teknologi modern, alat-alat pengolahan tradisional mulai tergeser terutama di kota-kota besar misalnya alat pemanas yang berfungsi untuk mematangkan masakan biasa kita sebut kompor. Bahan bakar kayu, arang diganti dengan bahan bakar, batu bara, minyak tanah, gas, dan saat ini listrik. Hampir semua peralatan pengolahan yang tradisional sudah dibuat inovasinya dengan tuntutan zaman sehingga bisa membantu lebih efisien suatu pekerjaan. Perapian dari kayu diganti dengan kompor gas, kompor listrik. Alat pemanggang tradisional diganti dengan griller, salamander, oven, dan sebagainya.



Gambar 1. 1. Perkembangan Peralatan Pengolahan
Sumber: www.google.com

Seiring dengan perkembangan teknologi, maka dengan mudah orang bisa mengakses berita-berita dengan mudah. Salah satunya berita yang terkait dengan kesehatan manusia dan perkembangan kuliner. Dimana perkembangan kuliner ini tidak hanya diikuti oleh

usaha makanan menengah keatas namun pedagang kaki lima pun juga berusaha untuk bisa melayani dan menyajikan sesuai tuntutan zaman.

Agar makanan yang disajikan aman dikonsumsi, seorang chef sebagai salah satu penjamah makanan wajib menerapkan personal hygiene karena memiliki potensi terhadap resiko tidak amannya hidangan yang diolah ketika dikonsumsi tamu. Peran chef mengelola bahan mentah menjadi hidangan siap dikonsumsi sangat penting sekali. Selain menerapkan personal hygiene, yang tidak kalah pentingnya adalah mewujudkan sanitasi makanan sebagai usaha pencegahan untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu atau merusak kesehatan.

Diawali dari sebelum makanan diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, sampai pada saat dimana makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi. Resiko yang disebabkan oleh penjamah makanan bisa melalui ketidaktaatan dalam pemeliharaan kesehatan pribadi, tidak mentaati aturan harus mengenakan alat pelindung diri (APD), dan tidak melaksanakan prosedur pemilihan dan penanganan bahan yang benar. Makanan yang aman untuk dikonsumsi harus memenuhi syarat tidak tercemar bahan yang berbahaya, tidak mengandung mikroorganisme atau bakteri yang merugikan tubuh, dan tidak mengandung bahan kimia berbahaya.

Selain itu bahan makanan juga harus diolah dengan cara yang benar sehingga sifat dan zat gizinya tidak rusak, serta tidak bertentangan dengan kesehatan manusia. Dan ketika menyajikan makanan, tahapan-tahapan dalam menangani keamanan makanan yang siap dikonsumsi tamu juga memerlukan prosedur yang harus ditaati baik juru masak/ chef juga waiters yang mengantar hidangan sampai dihadapan tamu, agar tidak terjadi hal-hal yang tidak diinginkan seperti keracunan dan penyakit akibat makanan.

BAB I

MEMAHAMI HYGIENE SANITATION



TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah mempelajari materi yang dijabarkan dalam bab 1 tentang memahami hygiene sanitation, peserta didik diharapkan mampu:

1. Menjelaskan pengertian hygiene sanitation makanan
2. Menjelaskan prinsip pemilihan bahan makanan
3. Menjelaskan prinsip penyimpanan bahan makanan
4. Menjelaskan prinsip pengolahan makanan
5. Menjelaskan prinsip pengangkutan makanan
6. Menjelaskan prinsip penyajian makanan.

Dan memiliki sikap ingin tahu, teliti, bertanggung jawab dalam menyam-paikan pendapat, menjawab pertanyaan, serta memberi saran dan kritik yang bersifat membangun.



PETA KONSEP



KATA KUNCI

Hygiene sanitation makanan, prinsip pemilihan bahan makanan, prinsip pengolahan bahan makanan, prinsip penyimpanan makanan, prinsip pengangkutan makanan, dan prinsip penyajian makanan.



Guna mengetahui pengertian Hygiene Sanitation dan makanan, ketahui dulu apa arti makanan. Makanan adalah barang yang digunakan sebagai makanan atau minuman manusia, termasuk permen karet dan sejenisnya akan tetapi bukan obat. Makanan yang diproduksi dan diedarkan di wilayah Indonesia harus memenuhi syarat-syarat keselamatan, kesehatan, standar mutu atau persyaratan yang ditetapkan oleh Menteri untuk tiap jenis makanan. (Permenkes Nomor 329/Menkes/Per/VI/1976 tentang Produksi dan Peredaran Makanan).



Gambar 1. 1. Penerapan APD Menjaga Keamanan Makanan yang Diproduksi
Sumber: Dokumen Penulis

Makanan yang baik untuk dikonsumsi hendaknya memenuhi kriteria bahwa

makanan tersebut layak untuk dimakan dan tidak menimbulkan penyakit atau bahaya pada kesehatan, diantaranya : (1) Berada dalam derajat kematangan yang dikehendaki, (2) Bebas dari pencemaran di setiap tahap produksi dan penanganan selanjutnya, (3) Bebas dari perubahan fisik, kimia yang tidak dikehendaki, sebagai akibat dari pengaruh enzim, aktifitas mikroba, hewan pengerat, serangga, parasit dan kerusakan-kerusakan karena tekanan, pemasakan dan pengeringan, dan (4) Bebas dari mikroorganisme dan parasit yang menimbulkan penyakit yang diantarkan oleh makanan (food borne illness).

Menurut SK Menteri Kesehatan No.25/Kab/B. VII/ 71 tanggal 9 Juni 1971, yang disebut dengan obat ialah suatu bahan atau paduan

bahan-bahan untuk digunakan dalam menetapkan diagnosis, mencegah, mengurangi, menghilangkan, menyembuhkan penyakit, luka atau kelainan badaniah dan rohaniah pada manusia atau hewan, memperelok badan atau bagian badan manusia.



Gambar 1. 1. Obat Bukan Makanan
Sumber: Dokumen Penulis

1. Pengertian Hygiene Makanan

"Hygiene" yang dituliskan dalam bahasa Indonesia "higiena", berasal dari bahasa Yunani dari nama seorang Dewi yaitu Dewi Hygea, yaitu Dewi pencegah penyakit). Higiena diartikan antara lain sebagai: (1) Ilmu untuk membentuk dan menjaga Kesehatan, (2) Ilmu yang mengajarkan cara-cara untuk mempertahankan kesehatan jasmani, rohani dan sosial untuk mencapai tingkat kesejahteraan lebih tinggi, dan (3) Cara orang memelihara dan juga melindungi diri agar tetap sehat.

Secara garis besar higiena diartikan sebagai ilmu kesehatan dan pencegahan timbulnya penyakit, lebih banyak membicarakan masalah bakteri sebagai penyebab timbulnya penyakit.

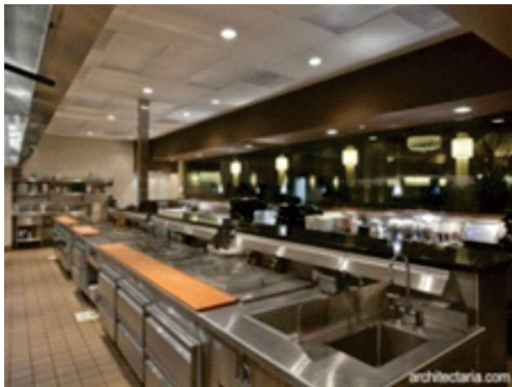
Higiena erat hubungannya dengan perorangan, makanan dan minuman karena merupakan syarat untuk mencapai derajat kesehatan. Upaya kesehatan itu dilakukan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu, misalnya mencuci



tangan untuk kebersihan tangan, mencuci piring untuk melindungi kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan. Contohnya, higiena erat hubungannya dengan perorangan untuk itu seorang chef jika bekerja harus mengenakan baju kerja yang standar meliputi: penutup rambut (hat), syal leher (necktie), baju kemeja lengan panjang dengan dada berlapis dua (double breasted), celemek (apron), celana panjang, sepatu bersol karet (safety shoes).

2. Pengertian Sanitasi Makanan

Sanitasi lebih memperhatikan masalah kebersihan untuk mencapai kesehatan. Sanitasi merupakan upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan dari subjeknya. Sanitasi makanan adalah usaha pencegahan untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu atau merusak kesehatan, mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, sampai pada saat dimana makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi.



Gambar 1. 1. Dapur Kering dan Bersih Setelah Digunakan

Sumber: www.google.com

Sanitasi menitikberatkan pada pengawasan terhadap berbagai faktor lingkungan yang mempengaruhi derajat kesehatan manusia dengan cara memelihara kebersihan lingkungan dari subjeknya. Misalnya menyedia-

kan air yang bersih untuk keperluan mencuci, menyediakan tempat sampah untuk mewadahi sampah agar sampah tidak dibuang sembarangan. Contoh kegiatan sanitasi memelihara kebersihan lingkungan dapur setelah digunakan untuk proses pengolahan dikembalikan bersih seperti semula dalam keadaan kering dan siap digunakan untuk proses pengolahan selanjutnya.

Higiena dan sanitasi adalah dua kegiatan yang tidak dapat dipisahkan satu dengan yang lainnya. Higiena kegiatan menjaga kesehatan dari penyakit yang menitik beratkan kepada "juru masak/ chef" itu sendiri/ fokus pada aktivitas manusia. Sedangkan sanitasi merupakan kegiatan menjaga kesehatan dari penyakit yang menitik beratkan kepada "lingkungan" di sekitar juru masak/ chef tersebut/ focus pada lingkungan manusia. Hygiene dan sanitasi memiliki hubungan yang sangat erat dan saling berhubungan satu sama lain. Apabila higiena seseorang baik akan tetapi sanitasinya tidak mendukung maka resiko terjadinya penyakit atau efek lainnya akan lebih tinggi begitu juga sebaliknya.

Dapur sebagai ruangan khusus yang dipergunakan untuk pengolahan bahan makanan dari mentah sampai bahan siap untuk di makan. Dua hal yang menentukan dapur yang saniter adalah

a. Kontruksi dapur

Kontruksi bangunan dapur meliputi dinding, lantai, langit-langit, ventilasi, saluran air, dan cahaya

b. Tata letak (layout)

Syarat tata letak dapur adalah memungkinkan dilakukannya pekerjaan pengolahan makanan secara runtut dan efisien. Dan terhindarnya kontaminasi silang produk makanan dari bahan mentah, peralatan kantor, dan limbah makanan.

Kebersihan dapur harus senantiasa di perhatikan dari mulai permukaan atas,



hingga permukaan bawah yang terselip dan tersembunyi. Membersihkan noda yang biasa timbul di permukaan, perlu digunakan air hangat. Berikut ini langkah-langkah membersihkan dapur restoran.

- a. Setiap pegawai di bagian dapur, harus memperhatikan kebersihan area kerjanya, dengan membersihkan seluruh peralatan masak paska digunakan, jika perlu menggunakan air hangat yang diberi sedikit sabun. Termasuk didalamnya membersihkan meja yang digunakan untuk memasak dan menyajikan makanan. Membersihkan sekaligus sanitizer agar kuman tidak berkembang. Cara membersihkan meja bisa menggunakan pembersih yang sama yang digunakan untuk mencuci piring. Cara membersihkannya, pertama bersihkan permukaan meja secara menyeluruh dengan kain basah, lalu ulangi dengan kain kering. Pastikan meja benar-benar kering dan tidak ada cairan tersisa sebelum digunakan kembali untuk menyajikan makanan keesokan harinya.
- b. Pastikan seluruh peralatan masak dan makan telah bersih dari area bak cuci piring. Sebelum meninggalkan restaurant, semua peralatan masak harus sudah dicuci dan dipindahkan dari bak cuci piring. Dalam mencuci piring, diperlukan tiga tahap pencucian. Untuk peralatan masak dengan noda yang membandel, diperlukan air dengan tekanan tinggi (hot jet), sehingga kotoran bisa segera terangkat. Sisa-sisa makanan harus tertampung pada tempat penampung sampah atau garbage disposal. Jika piring dan peralatan masak lain sudah selesai dicuci, pindahkan ke rak untuk mengeringkannya, dengan memisahkan antara cangkir, gelas, piring, panci, dan peralatan masak lain.
- c. Mengikis sisa arang pembakaran di oven, grill, dan kompor, dengan cara mengikis semua arang dan sisa-sisa pembakaran

pada alat pemanggang atau grill dengan sikat kawat. Agar sisa-sisa pembakaran ini mudah dibersihkan, panasi panggangan tersebut hingga residu dan arang sedikit lunak dan lebih mudah dikikis.



Gambar 1. 1. Membersihkan Kompor
Sumber: www.google.com

Cara membersihkan kompor:

Pastikan kompor dalam kondisi dingin. Cara membersihkan ring pada kompor gas berupa kerangka tatakan panci dengan cara direndam dalam larutan sabun cuci piring cair, contohnya seperti Sunlight, dan air hangat hingga kotoran yang menempel lepas. Alat yang digunakan adalah spons atau sikat cuci piring untuk mengangkat kotoran dan lemak yang melekat. Angkat ring dari air rendaman dan bilas dengan air biasa, lalu keringkan sambil menunggu bagian-bagian lain pada kompor dibersihkan.

Cara membersihkan bagian tungku api:

Hindari penggunaan larutan sabun dan air pada tungku api kompor gas. Jika bagian ini basah berlebihan dan terlalu lembap, api berisiko tidak menyala sempurna. Gunakan produk pembersih khusus untuk dapur yang berupa krim, misalnya seperti Cif Cream, untuk membersihkan tungku api pada kompor gas. Oleskan krim pada tungku api, lalu gosok dengan spons cuci piring atau lap. Gunakan sikat gigi bekas untuk menjangkau bagian-bagian yang sulit. Biarkan krim selama beberapa saat pada kotoran yang melekat erat sebelum menggosoknya dan tidak perlu mem-



bilas tungku api yang telah dibersihkan dengan krim pembersih.

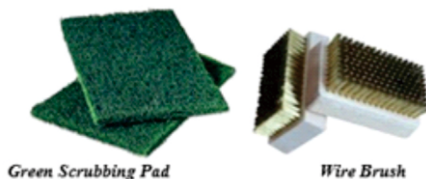


Gambar 1. 1. Contoh Bahan Pembersih
Sumber: www.google.com

Cara membersihkan permukaan kompor gas:

Hilangkan kotoran padat yang tidak menempel pada permukaan kompor bisa memakai pembersih dapur berupa cairan, seperti Cif Serba Guna. Semprotkan cairan pembersih langsung pada permukaan kompor, lalu seka dengan lap atau spons cuci piring untuk mengangkat kotoran yang menempel. Permukaan kompor diseka hingga bersih dan tidak ada bercak-bercak sisa cairan pembersih tertinggal. Permukaan kompor yang telah dibersihkan tidak perlu dibilas dengan air.

- d. Membersihkan oven dengan spons atau green scrubbing pad, yang diberi sabun dan air. Hal ini juga berlaku pada kompor, di mana kadang terdapat sisa – sisa makanan yang hangus dan menjadi arang. Panasi kompor, biarkan arang ini menjadi lebih lunak, lalu kikis arang dengan sikat kawat.



Gambar 1. 1. Alat Pembersih
Sumber: www.google.com

- e. Pastikan bahwa dapur restoran bebas dari sampah, buang semua sampah pada tempat sampah setiap selesai kegiatan di dapur restoran selesai. Sampah yang ditinggalkan semalaman di tempat sampah akan meninggalkan bau yang akan mencemari udara dapur restoran pada keesokan harinya.

- f. Bersihkan semua sisa makanan dan bersihkan tempat penyimpanan makanan dengan air sabun hangat dan pembersih serbaguna yang aman untuk makanan, sebelum menggunakan tempat penyimpanan tersebut untuk meletakkan makanan yang baru. Hal ini guna mencegah agar aroma makanan yang lama tidak akan mencemari aroma makanan yang baru.

- g. Sapu dan pel seluruh lantai dapur restoran, sapu bersih seluruh lantai dapur pada setiap akhir malam saat semua peralatan sudah dibersihkan dan diletakkan kembali pada tempatnya. Kembalikan setiap kitchen appliances atau furnitur yang ke posisi semula. Menyapu adalah kegiatan untuk mengumpulkan residu atau sisa makanan yang terjatuh di lantai. Pel seluruh lantai dengan air dan pembersih yang mengandung desinfektan. Jangan lupa untuk memasang papan tanda peringatan bertuliskan "Awat lantai basah" agar setiap pekerja bisa menghindari untuk menginjak lantai basah ini.



Gambar 1. 1. Kitchen Appliances Disimpan Dalam Keadaan Bersih dan Kering
Sumber: www.google.com

- h. Matikan seluruh alat kelistrikan pada dapur restoran yang tidak perlu, mati-



dikonsumsi dengan aman, dan dalam pengendalian risiko bahaya pada pangan, setiap orang yang terlibat dalam rantai pangan wajib mengendalikan risiko bahayanya, baik yang berasal dari bahan baku makanan, peralatan yang digunakan, sarana, proses produksi, maupun perseorangan sehingga keamanan terjamin.

3. Hygiene Perorangan

Personal Hygiene berasal dari bahasa Yunani yaitu personal yang artinya per-



Gambar 1. 1. Kontaminasi Makanan
Sumber: www.google.com

orangan dan hygiene berarti sehat. Kebersihan seseorang (personal hygiene) adalah suatu tindakan untuk memelihara kebersihan dan kesehatan seseorang untuk kesejahteraan fisik dan psikis. Dalam kehidupan sehari-hari kebersihan merupakan hal yang sangat penting dan harus diperhatikan bagi semua orang. Seseorang akan melakukan kebersihan secara rutin karena pengaruh dari kebiasaannya untuk hidup bersih. Tuntutan ini juga harus diterapkan oleh seorang chef yang selalu berhubungan dengan kebersihan dan keamanan pangan.

Higiena perorangan mencakup semua segi kebersihan pribadi karyawan dapur sebagai penjamah makanan, dengan cara menjaga kebiasaan hidup bersih dan menjaga kebersihan seluruh anggota tubuh. Chef atau juru masak sebagai salah satu penjamah makanan (food handler) adalah orang yang secara

langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan, sampai dengan penyajian.

Penjamah makanan memiliki peran utama dalam pencegahan penyakit bawaan makanan melalui kontaminasi dengan makanan yang diolah. Penerapan higiena sanitasi juga mencegah agar konsumen terhindar dari penyakit dan keracunan karena mengkonsumsi hidangan yang disajikan. Untuk itu, seorang chef harus mampu menerapkan cara pengolahan makanan (CPMB) yang baik atau dikenal dengan istilah GMP atau Good Manufacturing Practices. Tujuan dari penerapan CPMB adalah untuk memproduksi, memper-



Gambar 1. 1. Personal hygiene
Sumber: www.google.com

siapkan dan menyajikan makanan yang aman dan memiliki masa simpan yang baik.

Makanan disajikan tidak hanya menarik saja tetapi juga bersih dan terbebas dari bahan-bahan yang merugikan. Bahan yang merugikan ini kemungkinan berupa

bahan kimia yang beracun yang masuk ke dalam makanan secara tidak sengaja selama pertumbuhan atau selama persiapan makanan, penyimpanan wadah logam, terbentuk dalam makanan melalui interaksi komponen-komponen kimia. Mikroor-



organisme dapat masuk secara langsung dari bahan pangan yang berasal dari hewan terinfeksi, penjamah makanan, dari makanan lain atau dari lingkungan pertumbuhan bakteri dan kapang dalam makanan.

Penjamah makanan atau chef wajib menjaga kebersihan dan mengikuti prosedur yang memadai untuk mencegah kontaminasi pada makanan yang ditangani. Kontaminasi makanan adalah terjadinya pencampuran antara bahan makanan dengan zat, senyawa, atau makhluk hidup lainnya yang bersifat merusak makanan tersebut. Makanan yang sudah terkontami-



Gambar 1. 1. Penjamah Makanan
Sumber: Dokumen Penulis

nasi zat yang merusak akan berbahaya bila masuk ke dalam tubuh manusia. Misalnya, hidangan tumpeng terkontaminasi dengan daun pisang dan tampah yang terbuat dari bambu sebagai wadah, fried chicken yang dijual dipinggir jalan terkontaminasi dengan debu, bakso yang terkontaminasi dengan borax, roti yang terkontaminasi jamur, dan lain-lain.

Semua makanan yang sudah terkontaminasi dengan zat/ senyawa berbahaya dapat mengakibatkan keracunan bagi orang yang mengkonsumsinya. Keracunan makanan adalah kondisi yang muncul akibat mengonsumsi makanan yang telah terkontaminasi oleh organisme menular, seperti bakteri, virus, dan parasit. Penjamah makanan merupakan orang yang secara langsung menangani bahan makanan mentah hingga siap dihidangkan dihadapan tamu bertanggungjawab terhadap produk yang dihasilkan. Penjamah makanan

dapat memindahkan bakteri dengan berbagai cara contohnya, batuk di atas makanan, tidak mencuci tangan dengan baik sebelum mempersiapkan makanan, setelah menggunakan kamar kecil, atau bekerja dalam keadaan sakit.

Kontaminasi dapat berlangsung melalui berbagai cara selama pengolahan makanan. Oleh karena itu, untuk menghindarkan terjadinya kontaminasi ini perlu diterapkan berbagai metode sanitation dan hygiene di



Gambar 1. 1. Penjamah Makanan Dapat Memindahkan Bakteri Pada Makanan
Sumber: Dokumen Penulis

industri pengolahan makanan. Sanitasi adalah usaha pencegahan penyakit dengan cara menghilangkan atau mengatur faktor-faktor lingkungan yang berkaitan dengan rantai perpindahan penyakit tersebut.

Kebiasaan-kebiasaan yang perlu diperhatikan untuk mencapai personal hygiene meliputi:

a. Menjaga kebersihan badan

Rutin mandi dua kali sehari, untuk



menghidari bau badan dan menghilangkan kotoran-kotoran yang menempel di badan. Menjaga bau badan, walaupun sudah mandi terkadang seseorang masih potensi menimbulkan bau terutama pada ketiak dan anggota tubuh yang banyak mengeluarkan keringat. Untuk itu sangat diperlukan penggunaan bedak atau deodorant yang fungsinya untuk menghilangkan bau keringat yang tidak enak, dipakai setelah habis mandi.

b. Tangan dan kuku

Seringlah mencuci tangan sebelum mulai bekerja dan setelah kembali dari toilet, setelah memegang anggota badan/ menggaruk, membuang sampah, mengambil sesuatu, dsb. Tujuannya agar bakteri yang masih terkandung dalam tangan dan kuku tidak mencemari makanan yang sedang diolah atau disajikan. Kuku harus dijaga dan dipotong sependek mungkin, tidak berketek. Kuku yang pendek memudahkan untuk dibersihkan sehingga akan terhindar dari bersemayamnya kotoran maupun bakteri sedangkan kuku yang berketek akan mencemari makanan melalui bahan ketek pada makanan.

Perhiasan seperti cincin, gelang, dan jam tangan tidak boleh digunakan pada waktu bekerja. Perhiasan yang selalu dikenakan akan tercemari oleh kotoran maupun keringat pemakainya walaupun sudah melakukan mandi sehari dua kali.



Gambar 1. 1. Contoh Bahan Penghilang Bau Badan
Sumber: www.google.com

Didalam susunan bentuk perhiasan terdapat rongga-rongga yang kecil sehingga disitulah tempat bersemayam bakteri. Serta karena kelembaban yang berasal dari keringat si pemakai yang tertahan pada perhiasan, maka memiliki potensi

mengkontaminasi pada makanan. Luka pada tangan harus ditutupi dengan kain pembalut steril. Luka terbuka akan mengeluarkan sedikit darah atau cairan yang akan menngkontaminasi makanan yang diolah dan disajikan. Tidak merokok selama bekerja di dapur, karena tangan akan memindahkan bakteri dari mulut ke makanan selain itu bisa sebagai sumber terjadinya kebakaran karena api rokok.



Gambar 1. 1. Tangan dan Badan Memiliki Potensi Besar dalam Mencemari Makanan
Sumber: www.google.com



Gambar 1. 1. Kegiatan yang Harus Dihindari Seorang Chef Saat Bekerja
Sumber: www.google.com

c. Rambut

Sering mencuci rambut dengan teratur, jika tidak dilanggar maka kotoran, keringat, dan debu yang menumpuk di kulit kepala dan juga rambut akan menimbulkan adanya bakteri yang bertambah banyak dan bercampur dengan kotoran tersebut akan menimbulkan bau yang tidak sedap, membuat kulit kepala jadi berketombe mengakibatkan kepala menjadi gatal. Rambut selalu rapih dan tidak panjang, rambut yang rapih akan mencerminkan bahwa seseorang terse-



but berkepribadian rapi dan tertata tidak acak-acakan. Menggunakan topi/ kerpus/penutup kepala yang mampu menutup rambut dengan sempurna. Rambut tidak higienis sehingga jika jatuh kedalam makanan terkontaminasi jamur atau bakteri yang ada pada rambut tersebut.

Kandungan rambut terdiri dari minyak



Gambar 1. 1.ontaminasi Jamur dan Bakteri Bisa Berasal dari Rambut
Sumber: Dokumen Penulis

alami rambut, keringat, hingga bahan-bahan kimia yang ada pada sampho yang digunakan atau pewarna rambut. Jika sampai rambut ini jatuh makanan, besar kemungkinan makanan ini sudah terpapar jamur atau bakteri tersebut sehingga kurang aman untuk dikonsumsi.

d. Wajah

Perawatan wajah dengan semestinya agar wajah tidak kusam, wajah yang tidak terawat akan terlihat tidak menarik di hadapan tamu dan juga merupakan image bagi yang melihatnya bahwa orang tersebut kurang merawat dirinya, lalu bagaimana dengan tanggung jawab-

nya mengolah makanan?. Wajah dirias seperlunya dan untuk menjaga kesehatan, tidak menggunakan kosmetik yang berlebihan. Kosmetik yang berlebihan akan berpotensi mengkontaminasi makanan melalui keringat yang bercampur bahan kimia yang terkandung dalam kosmetik. Tidak boleh menyeka wajah dengan tangan pada waktu mengolah makanan, pergunkan sapu tangan/tissue. Tangan merupakan anggota tubuh yang selalu bersentuhan langsung dengan makanan harus selalu dijaga kebersihannya untuk meng-



Gambar 1. 1.Kosmetik dan Keringat Mengkontaminasi Makanan
Sumber: www.google.com

hindari terkontaminasinya makanan dengan bakteri, virus, dan lainnya yang berbahaya bagi tubuh.

e. Hidung dan Mulut

Jangan memegang hidung saat bekerja, sebab pada lubang hidung terdapat kotoran yang dapat menimbulkan penyakit. Usahakan memakai masker jika melakukan proses pengolahan maupun plating untuk mengantisipasi jika bersin, tidak langsung masuk ke makanan. Jagalah kesehatan mulut dan gigi dengan baik, biasakan menyikat gigi sehabis makan secara teratur. Jika batuk di dekat makanan, maka tutuplah mulut dengan menggunakan tissue dan bunglah di tempat sampah kemudian cuci tangan dengan menggunakan sabun hingga bersih. Mencicipi makanan harus menggunakan alat yang bersih seperti:



sendok/piring kecil.

f. Telinga

Hendaknya dibersihkan secara teratur agar selalu dalam keadaan bersih dan jangan pegang-pegang telinga selama bekerja di dapur.

g. Kaki

Menggunakan sepatu yang bersol karet, bertumit rendah, sesuai ukuran dan selalu dibersihkan ketika akan dipakai. Menggunakan kaos kaki yang bersih dan selalu berganti setiap hari. Kuku harus dipotong pendek untuk menghindari luka ketika berkuku panjang harus memakai safety shoes yang tertutup.

h. Melakukan olahraga secara teratur. Kesegaran jasmani sangat dibutuhkan untuk memperoleh kegairahan dalam bekerja. Untuk itu, sangat disarankan melakukan olahraga rutin dan menjaga kesegaran tubuh. Meminum air putih



Gambar 1. 1.Masker untuk Menghindari Kontaminasi Bakteri pada Makanan
Sumber: Dokumen Penulis

sesuai persyaratan kesehatan. Istirahat dan tidur yang teratur dalam waktu yang cukup dan hindari rasa cemas.

4. Higiena Lingkungan

Dapur adalah suatu ruangan khusus yang dipergunakan untuk pengolahan bahan makanan dari mentah sampai hingga siap untuk dinikmati. Kebersihan lingkungan di dapur dan peralatan sangat menunjang keberhasilan makanan aman untuk dikonsumsi. Seseorang dapat menjadi sakit/keracunan makanan bisa disebabkan oleh kelalaian/ kelengahan dalam menjaga kebersihan alat-alat maupun lingkungan

tempat pengolahan makanan.

Dua hal yang menentukan dapur yang saniter adalah:

a. Kontruksi dapur

Kontruksi bangunan dapur meliputi dinding, lantai, langit-langit, ventilasi, pembuangan limbah, dan cahaya. Syarat kontruksi bangunan dapur adalah kuat dan anti tikus (rodentproof). Lantai dapur rapat atau kedap air, tahan terhadap garam, basa, asam dan bahan kimia lainnya, dibuat dari bahan yang mudah dibersihkan, tidak licin. Dinding dapur dibuat dari bahan yang kuat agar mudah dibersihkan, serta melindungi makanan dari kontaminasi. Ventilasi dibuat guna menjamin peredaran udara dengan baik, menghindari terjadinya kondensasi di ruang dapur (pertumbuhan jamur dan bakteri), dapat mengeluarkan asap, gas,



Gambar 1. 1.Hygiene Lingkungan
Sumber: Dokumen Penulis

kelebihan panas dan bau dari ruangan, dan tidak mencemari makanan yang diproduksi melalui aliran udara yang masuk. Pencahayaan yang baik akan menjamin kelancaran pekerjaan. Saluran pembuangan air, baik air sisa pencucian bahan makanan, air kotor dari pencucian peralatan dapur dan alat saji sedapat mungkin berjalan lancar, ditutup dengan alat yang dapat dibuka/ ditutup, mudah dibersihkan dan diperbaiki.

b. Tata letak (layout)

Syarat tata letak dapur adalah memungkinkan dilakukannya pekerjaan pengo-



lahan makanan secara runtut dan efisien. Selain itu terhindarnya kontaminasi silang produk makanan dari bahan mentah, peralatan kantor, dan limbah makanan.

Adapun cara agar lingkungan dapur bersih sesuai syarat kesehatan, sebagai berikut:

a. Persyaratan higienia dapur

Lantai dapur agar dijaga tetap kering dan bersih, dibersihkan dengan menggunakan bahan pembersih secara menyeluruh setiap hari. Dinding keramik dibersihkan dengan bahan pembersih dan dikeringkan. Ventilasi yang cukup kurang lebih 40% dari luas tembok dan dipasang kawat kasa untuk mencegah serangga masuk ventilasi dibersihkan secara rutin. Pintu dan jendela dapat ditutup rapat, dan selalu tertutup bila tidak digunakan. Plafon dibuat cukup tinggi sehingga ruangan terasa nyaman untuk bekerja dan plafon dibersihkan secara rutin. Saluran air limbah tidak boleh tersumbat oleh kotoran ataupun lemak. Apabila saluran air limbah berbentuk selokan yang tertutup jeruji besi, maka bersihkan dinding selokan dengan bahan pembersih secara rutin.

Penerangan dapur harus mampu menerangi seluruh bagian area dapur sehingga bagian-bagian dapur yang kotor segera dapat diketahui dan dibersihkan. Lampu penerangan dapur harus cukup terang dan tidak menimbulkan bayang-bayang sehingga mata dapat melihat benda dengan nyaman. Penerangan yang cukup akan mengurangi kelelahan mata.

b. Peraturan di dapur

Peraturan yang ada di dapur wajib ditaati oleh semua karyawan dan selalu dilaksanakan dengan tertib. Peraturan dapur restoran dibuat untuk meningkatkan efisiensi kerja dan menciptakan lingkungan yang aman, meliputi: membersihkan segera semua peralatan yang



Gambar 1. 1. Lantai Dapur Tetap Kering Sebelum, Saat dan Sesudah Digunakan
Sumber: www.google.com

sudah dipergunakan untuk mengolah makanan. Mempergunakan detergen pembersih untuk membersihkan peralatan dapur. Menyimpan peralatan dapur dalam keadaan.

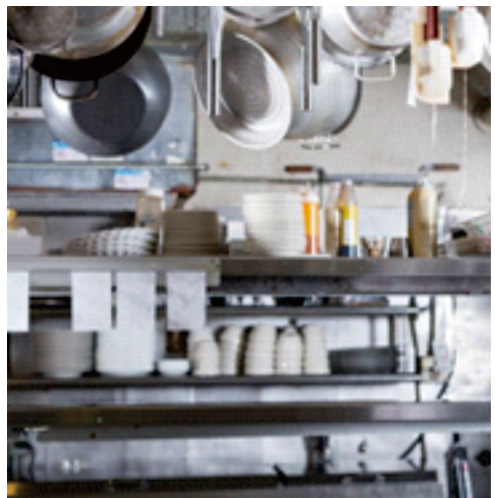
bersih dan kering pada rak yang sudah ditentukan. Adapun peraturan di dapur yang harus ditaati semua karyawan, sebagai berikut:

a. Pengaturan Dapur

Efisiensi dapur dan kualitas makanan terkait dengan beberapa jam sebelum restoran dibuka, ketika semua siap untuk proses masak yang sebenarnya. *Mise en place* yaitu saat semua sudah siap di tempatnya. Merupakan bagian dari keyakinan, seni, dan kerajinan tangan yang sesungguhnya.

b. Mulut Tertutup, Mata Terbuka

Dapur adalah tempat yang keras dan berbahaya. Orang-orang bisa terluka karena terpotong, terbakar, tertindih,





atau terkena hal buruk lainnya. Setiap hari terjadi fase sibuk di dapur dimana perhatian terhadap makanan dan lingkungan sekitar akan menentukan. Apakah seorang chef berhasil menyiapkan sajian enak dan tepat waktu atau justru sebaliknya, gagal dan cedera.

c. Pisau Milik Pribadi

Bagi seorang chef pisau adalah alat presisi yang mendefinisikan dirinya sebagai seorang chef.

d. Menggunakan Waktu Sebaik Mungkin

Manajemen waktu merupakan pembeda yang baik antara dapur berkualitas baik dan buruk.

e. Gaya Militer Berlaku di Dapur

Apa yang dikatakan atasan Anda adalah aturan. Jika menjadi seorang chef, apa yang dikatakan *Sous Chef* atau *Chef de Partie* merupakan aturan. Tidak peduli jika yang menjadi atasan usianya lebih muda.

f. Label Merupakan Hal Penting

Pentingnya pelabelan makanan dengan informasi tanggal produksi dan kedaluwarsa untuk menjamin keamanan pangan.



g. *First In, First Out*

Produk paling lama harus dipakai terlebih dahulu. Penting untuk mengatur urutan wadah penyimpanan agar produk paling lama diletakkan paling depan.

h. Minum Cukup Air.

Dapur adalah tempat yang sangat panas sehingga keringat sering kali bercucuran. Sulit untuk bekerja maksimalkan ketika kekurangan cairan.



i. Informasikan Makanan Panas

Menginformasikan kepada seluruh karyawan di dapur bahwa ada makanan



atau alat dapur panas di sekitar mereka. Hal ini penting agar pegawai lain yang mungkin menangani makanan atau alat tersebut bisa berhati-hati serta terhindar dari celaka.

j. Membersihkan Sendiri Bekas Bakaran



atau Peralatan Kotor setelah Digunakan.

Peralatan yang kotor setelah digunakan



kan untuk proses pengolahan kewajiban
an seorang chef untuk membersihkan,



mengeringkan dan menyimpan.

k. Jangan sentuh makanan.

Jika mencicip menu yang akan disajikan, selalu gunakan sendok atau garpu. Di dapur tidak boleh menyentuh makanan langsung.

l. Beri tahu ada orang di belakang.



Aturan sepele tapi penting yang ada di dapur. Saat sibuk, pegawai dapur biasanya tidak punya waktu untuk memperhatikan sekitar sehingga sering kali langsung berbalik dan jalan dengan tangan penuh makanan. Dengan menginformasikan ada orang



di belakang, hal ini mencegah celaka seperti saling bertubrukan,"

5. Melaksanakan Standar Operasional Prosedur Keamanan dan Keselamatan Kerja (K3)



1. Palang : Bebas dari kecelakaan dan penyakit akibat kerja (PAK).



an untuk bekerja aman, hati-hati tetapi pasti perlu ditanamkan sejak awal memasuki kegiatan pengolahan di dapur. Hati-hati dalam bekerja berarti cermat menghindari resiko yang kurang baik. Adapun penyebab terjadinya kecelakaan bersumber dari dua faktor lingkungan yang berada disekitarnya :

a. Faktor manusia penyebab kecelakaan



dalam operasional peralatan

Sikap tergesa-gesa, kurangnya persiapan



UTAMAKAN KESELAMATAN DAN KESEHATAN KERJA

Gambar 1. 1. Logo K3
Sumber: www.google.com

an, dimana diperlukan pelayanan yang cepat dan tepat sehingga tanpa memikirkan keselamatan dirinya demi lancarnya pelayanan/ pekerjaan, kebingungan, sikap ini timbul karena pikiran tidak terpusat pada pekerjaan, kelelahan fisik, penerangan lampu kurang merupakan penyebab orang cepat bingung dan kecelakaan kerja juga mudah terjadi, khilaf, kurang memperhatikan petunjuk dan sikap acuh tak acuh sangat mudah mengundang kecelakaan kerja.

- b. Faktor lingkungan penyebab kecelakaan, kesalahan rancang bangun, lantai yang tidak rata, licin, plafon terlalu rendah, arus karyawan yang silang semarawat, letak peralatan dapur yang tidak teratur, lampu penerangan yang kurang terang menyebabkan orang harus memicingkan matanya untuk dapat melihat suatu barang, peralatan dapur tanpa tindakan pengamanan.

Kedua faktor ini saling berkait, sebagai penyebab terjadinya kecelakaan di dapur. Untuk mencegah terjadinya kecelakaan di dapur, maka kedua factor ini sangat perlu diperhatikan dengan baik :

faktor manusia dapat diatasi dengan jalan pelatihan dan pengawasan sedangkan factor lingkungan dapat diatasi dengan perencanaan yang baik dan menunjang terciptanya keselamatan kerja.

- c. Kecelakaan kerja dapat digolongkan menjadi beberapa jenis:

- ü Terjatuh (fall), dapat terjadi pada lantai, tangga

Tindakan pencegahan : penerangan yang cukup, pungut setiap barang yang jatuh; pintu oven/ almari dan laci ditutup kembali setelah dibuka; lantai dijaga harus tetap kering; beri tanda pada lantai yang masih basah karena dibersihkan; taburkan garam pada lantai bekas minyak dan segera dibersihkan kembali.

- ü Terluka benda tajam (cut), terjadi pada kulit yang disebabkan: luka iris karena irisan benda tajam, luka robek karena benda yang tidak terlalu tajam, luka tusuk karena tusukan benda tajam dan runcing. Benda yang mengakibatkan luka dikelompokkan menjadi : peralatan memotong, mesin, tulang dan duri ikan, barang-barang beku, barang pecah belah.

Tindakan pencegahan : penggunaan peralatan memotong sesuai fungsinya, alat memotong harus tajam; peralatan bersih dan tidak berminyak; jangan bermain-main dengan pisau/ bawahlah pisau sesuai standar keselamatan kerja, serpihan barang tajam segera dibersihkan; bila membersihkan/meletakkan pisau bagian yang tajam jangan mengarah kepada tubuh; jangan menunjuk sesuatu dengan pisau; simpan ditempat tertentu dan aman.

- ü Luka bakar (burn dan scald), luka bakar terjadi karena sentuhan kulit dengan api langsung, air panas, zat kimia. Luka



bakar dikelompokkan menjadi dua: burn, yaitu luka bakar yang disebabkan oleh panas kering dan api langsung; scalds, yaitu luka bakar yang disebabkan oleh panas basah, misalnya memegang peralatan yang panas, saat menyalakan kompor gas sudah terbuka, tersiram air/ minyak panas.

Tindakan pencegahan: jangan menyimpan air/ minyak panas ditempat yang lebih tinggi dari pandangan kita; tandai dengan tepung peralatan yang panas; jangan mengisi alat perebus dengan cairan yang penuh; hati-hati terhadap percikan cairan/ minyak panas; jika membuka alat perebus maka bukanlah tutup berlawanan dengan tubuh kita; penggunaan isolator untuk memegang barang yang panas.

ü Ledakan gas (explosion), tindakan yang perlu diperhatikan untuk mencegah terjadinya ledakan: Ketahuilah bau khas gas yang digunakan, untuk mengetahui gas yang bocor: periksa selalu keadaan pipa gas, tidak boleh tertindih barang berat, tertekuk ataupun menempel pada barang-barang panas; penggunaan pilot light, nyalakan pilot light terlebih dahulu dan sebaiknya selalu menyala saat akan digunakan dan matikan setelahnya: putuskan hubungan gas secara total, bila alat-alat sudah tidak digunakan lagi maka putuskan gas secara total dengan menutup kran atau melepas regulator: dan ikuti petunjuk, baca dan ikuti petunjuk penggunaan alat yang menggunakan bahan bakar gas guna pengamanan.

ü Kecelakaan listrik (electric), arus listrik tidak dapat dilihat dengan mata sehingga sulit membedakan apakah suatu barang mengandung aliran listrik atau tidak. Apabila terkandung aliran listrik, maka menimbulkan rasa

kaget/ shock/ gerak reflek ataupun kecelakaan fatal.

Tindakan pencegahan: Perhatikan tegangan (voltage) harus sesuai dengan alat yang digunakan; perhatikan alat sambungan karena beban yang terlalu berat mengakibatkan korsleting; sekering hanya untuk yang berwenang; periksa kabel penghubung; kering dan bersih; perhatikan gejala aneh; putuskan hubungan listrik bila sudah digunakan; pasang arde atau hubungan tanah; ikuti petunjuk pemakaian peralatan.

ü Kecelakaan bahan kimia (chemical), dikelompokkan berdasar bahan zat kimia itu berada : bahan kimia berada dalam makanan, bahan kimia sebagai bahan pengolah makanan, dan bahan kimia lain (pembasmi hama).

Tindakan pencegahan : perkenalan dengan baik; beri tanda/ nama yang jelas; penyimpanan yang keliru; jangan mencoba-coba; simpan pada tempat yang aman; informasi dan kerjasama dengan pihak terkait yang bekerja untuk menjaga keamanan dan keselamatan baik pekerja maupun tamu.

6. Higiene Makanan

Bahan makanan yang dipergunakan dalam pengolahan makanan berupa bahan makanan nabati yang berasal dari tumbuh-tumbuhan, misal; sayur, buah dan lain-lain, serta bahan makanan hewani yang berasal dari binatang, misal; daging, unggas, ikan dan lain-lain. Bahan makanan hewani lebih mudah rusak dan busuk dibandingkan dengan bahan makanan nabati.

a. Penyimpanan bahan makanan

Penyimpanan bahan makanan dapat digolongkan menjadi dua kelompok, yaitu : Bahan tahan lama (groceries), misalnya beras, gula, bumbu-bumbu kering, minyak goreng, makanan dalam



kemasan kaleng/botol, dan bahan mudah rusak (perishables), misalnya sayuran dan buah segar, telur, susu segar, daging dan unggas, ikan dan hasil laut.

b. Kerusakan bahan makanan

Beberapa faktor kerusakan bahan makanan disebabkan oleh, enzim bahan



Gambar 1. 1. Penyimpanan Bahan Mudah Rusak
Sumber: www.google.com

makanan tersebut, bakteri, jamur, parasit, dan bahan kimia.

c. Keracunan bahan makanan

Sedangkan keracunan makanan (food poisoning), dapat disebabkan oleh beberapa hal, antara lain: adanya unsur kimia, Asenio bahan yang digunakan untuk menyemprot buah-buahan dan sayuran agar terbebas dari hama, dapat menimbulkan keracunan. Keracunan itu



Gambar 1. 1. Penyimpanan Bahan Tahan Lama (groceries)
Sumber: www.google.com

akan mengenai seseorang jika buah/sayuran tersebut tidak dicuci sesuai prosedur yang benar hingga bersih. Peralatan pengolahan, berbahan dasar dari logam jika digunakan untuk me-

ngolah makanan yang mengandung asam kalau disimpan/dimasak sangat berbahaya karena reaksi zat kimia yang ditimbulkannya. Beberapa macam makanan seperti jamur. Pencemaran oleh beberapa bakteri, bakteri terdapat dimana saja dan akan berkembangbiak sangat cepat. Sumber-sumber bakteri selain dari bahan makanan seperti daging, susu, juga didapatkan dari manusia karena orang tersebut mengandung penyakit, luka dan sebagainya, juga binatang-binatang seperti; tikus, kecoa, latat, kucing, atau, anjing dan lain-lain.

Jenis bakteri yang paling banyak terdapat pada makanan dan berbahaya bagi manusia adalah bakteri Salmonella yang hidup pada usus manusia dan usus binatang, keluar bersama kotoran manusia dan menyebar dengan perantara manusia dan binatang. Staphylococci bakteri, hidup pada kulit manusia, hidung, tenggorokkan, dan mulut yang menghasilkan toksin/ racun yang membahayakan manusia. Clostridium Welchii bakteri, hidup pada usus manusia, sampah, dan kotoran lainnya. Terdapat pada daging mentah dapat membentuk spora



Gambar 1. 1. Alat Kotor Potensi Berkembangnya Bakteri
Sumber: www.google.com

yang membahayakan manusia, dan paling tahan pada suhu panas. Makanan yang paling disukai bakteri antara lain, kaldu, sup, saus, susu, dan hasil olahannya, hasil laut, ikan, daging dan unggas, makanan yang dihangatkan kembali yang tidak memben-



tuk zat asam, gula dan garam yang tinggi.

7. Alat Pelindung Diri (APD)

Alat pelindung diri bagi seorang chef berupa baju kerja merupakan kelengkapan yang wajib digunakan saat bekerja sesuai kebutuhan untuk menjaga keselamatan pekerja itu sendiri. APD bagi seorang chef berupa pakaian kerja yang standar terdiri dari: hat cook, necktie, double breasted jacket, apron, side towel, trousers dan safety shoes.

Hat cook/kerpus/topi memiliki fungsi utama, yakni mencegah rambut rontok dan jatuh ke dalam makanan. Selain itu disaat bekerja, seorang chef selalu berhadapan dengan panasnya proses pengolahan sehingga sangat dimungkinkan berkeringat fungsi hat ini sebagai alat untuk menyerap keringat di dahi.

Double breasted jacket biasa disebut jas praktik berwarna putih agar kotoran yang melekat segera dicuci berfungsi untuk melindungi lengan dari percikan bahan



Gambar 1. 1. Hat Cook
Sumber: www.google.com

panas dan melindungi dada dari pengaruh panas dan dingin.

Necktie (dasi/ syal) merupakan kain yang berbentuk segitiga terbuat dari bahan yang menyerap keringat, dipakai dilingkarkan dileher sebelum mengenakan jas praktik. Berfungsi untuk menahan/ menyerap keringat yang ada leher agar tidak menetes di tempat yang tidak diinginkan.

Trousers atau celana panjang berwarna gelap agar tidak terlihat kotor berfungsi

untuk melindungi kaki dan badan bagian bawah dan keleluasaan. Apron atau sering disebut celemek, wajib dikenakan oleh chef



Gambar 1. 1. Double Breasted
Sumber: www.google.com



Gambar 1. 1. Necktie
Sumber: www.google.com

dengan tujuan untuk melindungi jacket dan trousers dari kotoran.

Side towel, serbet atau kain yang tebal mampu menyerap air dan berfungsi untuk menjaga agar tangan terjaga kebersihannya, dan harus selalu ada dan disisipkan di pinggang.

Apron atau Celemek, merupakan kain berbentuk kotak yang dikenakan melingkari pinggang berfungsi untuk melindungi jas praktik dan celana dari kotoran serta menahan panasnya perapian dan sebagai tempat untuk meletakkan side towel.

Safety shoes adalah sepatu yang memiliki



Gambar 1. 1.Trousers
Sumber: www.google.com



Gambar 1. 1.Side Towel
Sumber: www.google.com

dasar dari bahan karet tebal agar tidak mudah slip dan di bagian atas dilindungi besi baja yang dilapisi dengan kulit, agar kaki aman dari kejatuhan benda berat.



Gambar 1. 1.Apron
Sumber: www.google.com

B. Prinsip Pemilihan Bahan Makanan

Makanan yang lezat dan sehat tidak tercipta begitu saja, beberapa ketentuan yang harus diikuti agar masakan yang dihasilkan sesuai harapan aman dikonsumsi dan berasa enak.



Gambar 1. 1.Safety shoes
Sumber: Dokumen Penulis

Lantas pengetahuan dasar apa saja yang perlu diketahui agar hasil masakan memenuhi syarat kesehatan?.

1. Rantai Makanan (food chain)

Tahapan-tahapan bahan makanan sampai bisa dikonsumsi baik langsung maupun diolah, merupakan rantai makanan (food chain). Rantai makanan yaitu rangkaian perjalanan makanan sejak dari pembibitan, pertumbuhan, produksi, panen, pensortiran, pengemasan, pengangkutan, pemasaran bahan, sampai kepada tangan konsumen



Gambar 1. 1.Pemilihan Bahan Makanan
Sumber: www.google.com

hingga diolah menjadi makanan siap dikonsumsi.

2. Lajur Makanan (Food Flow)

Setelah bahan makanan sampai ketangan konsumen, maka akan melalui lajur makanan (food flow), yaitu perjalanan makanan dalam rangkaian proses



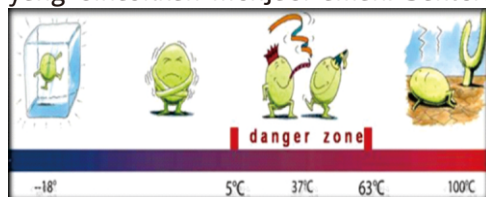
pengolahan makanan akan ditemukan titik-titik yang bersifat rawan pencemaran (critical point). Titik ini harus dikendalikan dengan baik agar makanan



Gambar 1. 1.Rantai Makanan (Food Chain)

Sumber: www.google.com

yang dihasilkan menjadi aman. Bakteri



Gambar 1. 1.Danger Zone

Sumber: www.google.com

merupakan salah satu zat pencemar yang potensial dalam mengkontaminasi makanan. Bakteri yang masuk ke dalam makanan meningkatkan pertumbuhan terutama bila tersedia makanan, kelembaban yang cukup, air yang cukup untuk tumbuh. Pertumbuhan bakteri berlangsung secara vegetative (membelah diri) satu menjadi dua, dua menjadi empat dan seterusnya. Satu bakteri akan berkembang biak menjadi dua juta lebih dalam waktu 7 jam. Dengan jumlah sebanyak itu maka kemungkinan menjadi penyebab penyakit sangat besar sekali. Suhu yang paling cocok untuk pertumbuhan bakteri adalah 4C-60C. Suhu ini sebagai danger zone (daerah berbahaya).

Selanjutnya tahapan dalam pengendalian dalam lajur makanan sebagai berikut:

a. Penerimaan bahan, memilih bahan yang baik dan bersih serta membuang bahan yang rusak dan kotor.

- b. Pencucian bahan, melarutkan kotoran yang mungkin masih ada
- c. Perendaman pada jenis biji untuk membuang biji yang kosong.
- d. Mencuci bahan makanan terlebih dahulu sebelum dipotong.
- e. Pemasakan (cooking), merupakan tahap perubahan tekstur makanan dari mentah atau keras menjadi lunak dan empuk sehingga enak dimakan.
- f. Menempatkan makanan yang sudah dimasak dalam wadah merupakan titik yang paling rawan, pada tahap ini tidak boleh terjadi kontak makanan dengan tangan telanjang, peracikan, ludah (droplet) atau wadah yang tidak bersih.
- g. Penyajian makanan merupakan titik akhir dari rangkaian perjalanan makanan yang siap dinikmati. Makanan yang telah disajikan segera dimakan untuk mencegah pertumbuhan bakteri dan pencemaran ulang (recontamination) akibat lingkungan sekitarnya, seperti debu, serangga, percikan ludah atau penjamahan yang tidak sehat.
- h. Hidangan yang sudah diolah sebaiknya segera dinikmati. Makanan itu akan tetap aman bila sejak semula disimpan dalam suhu dingin di dalam lemari es pada suhu 10C dan dipanaskan ulang (reheating) pada suhu 80C waktu makan.

Ketika bahan makanan yang diterima



Gambar 1. 1.Lajur Makanan (food flow)

Sumber: www.google.com



dalam keadaan tidak segar menandakan terjadi kerusakan pada bahan makanan.

3. Kerusakan Bahan Makanan

Kerusakan bahan makanan ini dibagi menjadi beberapa jenis, yaitu kerusakan mikrobiologis, mekanis, biologis, fisik, dan kimia. Perlindungan terhadap bahan baku untuk menjaga adanya kerusakan dan menjaga terhindar adanya pencemaran yang disebabkan oleh faktor lingkungan yang masuk ke bahan makanan sehingga tidak bisa diolah lebih lanjut. Kerusakan bahan makanan bisa disebabkan oleh misalnya pertumbuhan mikroorganisme patogen dan pembentukan toksin selama transportasi dan penyimpanan. Bahan makanan yang biasanya rusak oleh pertumbuhan mikroorganisme maupun benturan atau hal lainnya biasanya dialami oleh bahan makanan yang masih mentah.

Bahan makanan bisa diolah menjadi makanan disebut aman untuk dikonsumsi apabila memenuhi empat (4) kriteria, yaitu:

- a. Tingkat kematangan yang sesuai.
- b. Bebas dari pencemaran.
- c. Bebas dari adanya perubahan secara



Gambar 1. 1. Kerusakan Bahan Makanan Bisa Disebabkan Oleh Kemasan
Sumber: www.google.com

fisik/ kimia akibat faktor-faktor luar.

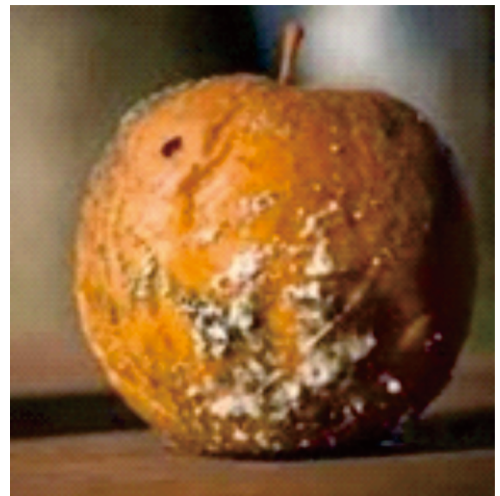
- d. Bebas dari mikroorganisme dan parasit penyebab penyakit.

Bahan makanan adakalanya diterima dibagian dapur terkadang tidak dalam keadaan baik, ada beberapa hal yang menyebabkannya sehingga menjadi bahan makanan yang kurang berkualitas.

Penyebab kerusakan bahan makanan saat diterima dibagian pengolahan disebabkan oleh beberapa faktor, dikarenakan kerusakan mikrobiologis, mekanis, biologis dan kimia.

a. Kerusakan Mikrobiologis.

Kerusakan mikrobiologis ini disebabkan oleh mikroba, bahan-bahan yang telah rusak oleh mikroba dapat menjadi sumber kontaminasi yang berbahaya bagi bahan-bahan lain yang



Gambar 1. 1. Kerusakan Mikrobiologis
Sumber: www.google.com

masih sehat atau segar. Karena bahan



Gambar 1. 1. Kerusakan Fisik
Sumber: www.google.com

yang sedang membusuk mengandung mikroba-mikroba yang masih muda serta dalam fase pertumbuhan ganas (log phase). Sehingga dapat menular dengan cepat ke bahan-bahan lain



yang ada di dekatnya.

b. Kerusakan fisik

Kerusakan bahan karena perlakuan-perlakuan fisik tidak tepat. Misalnya pada sayuran dan buah nampak tekstur lunak dan berair, menggumpal, terbentuknya lendir kental seperti tali, ber-gas, perubahan warna (hitam, hijau, abu-abu, biru, merah, kuning) dikarenakan adanya pertumbuhan kapang yang membentuk spora berwarna hitam. Kerusakan pada daging warna dan tekstur daging yang dibekukan, tepung yang mengeras dan membatu karena disimpan pada tempat yang lembab.

c. Kerusakan Organoleptik

Berbau alkohol, berbau busuk (karena pembentukan ammonia dan H_2S), berasa asam, pahit disebabkan oleh adanya pertumbuhan khamir atau bakteri asam laktat misalnya pada sari buah.

d. Kerusakan Kimiawi

Kerusakan kimiawi adalah kerusakan yang terjadi karena reaksi kimia yang berlangsung di dalam bahan makanan. Misalnya : Reaksi pencokelatan pada



Gambar 1. 1. Kerusakan Kimiawi
Sumber: www.google.com

beberapa jenis buah dan sayur, seperti pisang, kentang, terong, dan apel, reaksi ketengikan minyak, dan sebagainya.

e. Kerusakan Mekanis

Kerusakan mekanis disebabkan adanya benturan-benturan mekanis terjadi pada: benturan antar bahan, waktu



Gambar 1.2 Kerusakan Mekanis
Sumber: www.google.com

dipanen dengan alat, selama pengangkutan (tertindih atau tertekan) maupun terjatuh, sehingga mengalami bentuk atau cacat berupa memar, tersobek atau terpotong. Bahan pangan yang diangkut secara 'bulk transportation', bagian bawahnya akan tertindih dan tertekan oleh bagian atas sehingga memar.

f. Kerusakan Biologis

Kerusakan biologis biasanya disebabkan oleh aktivitas dari hewan, seperti ulat yang merusak buah atau sayur, tikus dan serangga yang merusak bahan-bahan makanan selama penyimpanan, dan sebagainya.

4. Tanda-Tanda Kerusakan Mikrobiologis

a. Daging, unggas dan hasil olahannya

Tanda-tanda kerusakan mikrobiologis pada daging, unggas dan olahannya ditandai dengan pembentukan lendir penyebab terjangkit bakteri : Pseudomonas, Acinetobacter, Alcaligenes, Moraxella, Streptococcus, Leuconostoc, Bacillus, Micrococcus. Perubahan warna, penyebab : Lactobacillus, Leuconostoc penyebab warna hijau pada sosis. Kerusakan pada kondisi anaerob, bau dan rasa masam penyebab kerusakan pada daging segar : Pseudomonas, Acinetobacter,



Moraxella, Lactobacillus, Leuconostoc. Berbau busuk karena pemecahan protein dan terbentuknya senyawa-senyawa seperti amonia dan H₂S, perubahan rasa menjadi asam karena pertumbuhan bakteri pembentuk asam, ketengikan yang disebabkan pemecahan atau oksidasi lemak daging.

b. Ikan dan hasil perairan

Penyebab kerusakan ikan : (1) proses autolysis, (2) oksidasi, (3) aktifitas bakteri. Faktor yang mempengaruhi



Gambar 1. 1. Kerusakan Mikrobiologis Pada Daging
Sumber: www.google.com

kerusakan ikan : (1) jenis ikan, (2) kondisi ikan ketika ditangkap, (3) jumlah kontaminan bakteri, (4) suhu penyimpanan, dan (5) penggunaan antibiotik/desinfektan. Tanda-tanda kerusakan mikrobiologis pada ikan dan hasil perairan ditandai pembentukan lendir pada permukaan ikan, bau busuk karena terbentuknya amonia, H₂S dan senyawa-senyawa berbau busuk lainnya, perubahan bau busuk (anyir) ini lebih cepat terjadi pada ikan laut dibandingkan dengan ikan air tawar, perubahan warna, yaitu warna kulit dan daging ikan menjadi kusam atau pucat, perubahan tekstur, daging ikan akan berkurang kekenyalan-

nya, dan ketengikan karena terjadi pemecahan dan oksidasi lemak ikan.

Ciri spesifik ikan yang terkontaminasi mikroba : (1) bau/rasa lumpur disebabkan Streptomyces, (2) warna ikan kuning kehijauan disebabkan Pseudomonas



Gambar 1. 1. Kerusakan Mikrobiologis Pada Ikan
Sumber: www.google.com

fluorescens, (3) warna ikan kuning disebabkan Micrococcus, (4) warna ikan merah pink disebabkan Sarcina, Micrococcus, Bacillus, kapang, khamir, dan (5) warna ikan coklat disebabkan Khamir Asporogenous. Kontaminan Ikan Olahan : (1) Ikan Asin disebabkan bakteri Halofilik, (2) Ikan Asap disebabkan Kapang, (3) Kerang disebabkan Acinobacter, Moroxella, Vibrio, (4) Tiram disebabkan Pseudo-monas. Acinobacter.

a. Telur

Ciri kerusakan telur karena kontaminasi mikroba dapat diamati dengan "candling": (1) Green rots (busuk hijau) : albumin encer & berserabut hijau, yolk diselimuti bintik-bintik pink/putih mengeras, membran vitelin putih menebal berwarna putih/hitam, penyebab Pseudomonas fluorescens, (2) Black rots (busuk hitam), kantung udara membesar, albumin coklat kehijauan dan encer, yolk hitam dan liat, bau busuk, penyebab : Proteus melanonogenes & Aeromonas, (3) Red rots (busuk merah), yolk kemerahan, albumin encer, keabuan, diselimuti warna kemerahan, penyebab Serratia,



(4) Musty Eggs (telur basi), cangkang telur tampak bersih dan bebas dari kontaminan material asing tetapi tercium bau apek/basi akibat dari terkontami-nasi udara yang terserap cangkang, (5) Moldy Egg (telur bulukan) jamur tampak pada cangkang/isi telur berupa titik/spot disebabkan Kapang berasal dari wadah/ pengemas telur penyebabnya *Penicillium*, *Alternaria* dan *Rhizopus*.

b. Susu

Tanda-tanda kerusakan mikrobiologis pada susu dan hasil olahannya, per-



Gambar 1. 1. Kerusakan Mikrobiologis Pada Susu
Sumber : www.google.com

bahan rasa menjadi asam, disebabkan oleh pertumbuhan bakteri pembentuk asam, terutama bakteri asam laktat dan bakteri *E. Coli*, penggumpalan susu, disebabkan oleh pemecahan protein susu oleh bakteri pemecah protein, pemecahan protein mungkin disertai oleh terbentuknya asam atau tanpa asam, pembentukan lendir, disebabkan oleh pertumbuhan bakteri, pembentukan gas, disebabkan oleh pertumbuhan dua kelompok mikroba, yaitu bakteri yang membentuk gas H_2 (Hidrogen) dan CO_2 seperti bakteri *E. Coli* dan bakteri pembentuk spora, dan bakteri yang hanya membentuk CO_2 seperti bakteri asam laktat tertentu dan khamir, dan

ketengikan, disebabkan pemecahan lemak oleh bakteri tertentu.

c. Kerusakan Makanan Kaleng

Tanda-tanda kerusakan mikrobiologis pada makanan dalam kaleng (tidak terbentuk gas). busuk asam, yang disebabkan oleh pembentukan asam oleh beberapa bakteri pembentuk spora *Bacillus stearothermophilus*, busuk sulfida, yang disebabkan oleh pertumbuhan bakteri pembentuk spora yang memecah protein dan menghasilkan hidrogen sulfida (H_2S) sehingga makanan kaleng menjadi busuk dan berwarna hitam karena reaksi antara sulfida dengan besi. Contoh bakteri: *Clostridium nigrificans*, *Clostridium bifermentans*.

f. Tanda-tanda kerusakan mikrobiologis pada makanan dalam kaleng (ter-



Gambar 1. 1. Kerusakan Mikrobiologis pada Makanan dalam Kaleng
Sumber: www.google.com

bentuk gas).

Flipper: kaleng terlihat normal, tetapi bila salah satu tutupnya ditekan dengan jari, tutup lainnya akan menggebu, kembung sebelah atau springer, yaitu salah satu tutup kaleng terlihat normal, sedangkan tutup lainnya kembung, tetapi jika bagian yang kembung ditekan akan masuk ke dalam, sedangkan tutup lainnya yang tadinya normal akan menjadi kembung, kembung lunak, yaitu kedua tutup kaleng kembung tetapi tidak keras dan masih dapat ditekan dengan ibu jari, kembung keras, yaitu kedua tutup kaleng kem-



bung dan keras sehingga tidak dapat ditekan dengan ibu jari. Pada kerusakan yang sudah lanjut dimana gas yang terbentuk sudah sangat banyak, kaleng dapat meledak karena sambungan kaleng tidak dapat menahan tekanan gas dari dalam.

g. Akibat Kerusakan Makanan



Gambar 1. 1. Kerusakan Mikrobiologis pada Makanan Kaleng Terbentuk Gas
Sumber: www.google.com

Akibat kerusakan bahan makanan jika dikonsumsi, adalah:

• Keracunan makanan

Adalah bentuk dari penyakit bawaan makanan yang disebabkan oleh terelannya racun yang ada dalam makanan. Keracunan makanan mengacu pada penyakit yang disebabkan oleh racun dalam makanan yang dimakan. Racun ini bisa dihasilkan dari bakteri yang ada dalam makanan: bahan kimia, logam berat, atau zat lain yang menempel di makanan: atau bisa juga karena dalam daging ikan, kerang, atau hewan lainnya telah terkandung racun.

• Penyakit Bawaan

Penyakit bawaan makanan adalah infeksi atau keracunan yang dihasilkan dari makanan yang terkontaminasi mikroorganisme hidup atau racunnya. Penyakit bawaan makanan

biasanya disebabkan oleh infeksi patogen (seperti bakteri, parasit, atau virus). Biasanya, patogen yang menyebabkan penyakit bawaan makanan adalah: *Escherichia coli*, biasanya terdapat di air yang kotor, salmonella biasanya ada dalam telur, ayam, daging, susu mentah, keju, serta sayuran dan buah-buahan yang terkontaminasi, norovirus ada di makanan mentah, air yang terkontaminasi, kerang yang terkontaminasi, listeria, bisa ada di susu mentah (susu yang tidak dipasteurisasi), keju dari susu mentah.

Berbeda waktu dalam menunjukkan



Gambar 1. 1. Cemaran Zat Merkuri di Laut Membahayakan Ekosistemnya Terutama Ikan
Sumber: www.google.com

gejala jika keracunan makanan bisa terjadi segera setelah makan makanan yang terkontaminasi tersebut. gejala yang dialami seperti muntah tiba-tiba dan diare. sedangkan, gejala penyakit bawaan makanan biasanya dapat muncul lebih lama dan juga dapat berlangsung lebih lama daripada gejala keracunan makanan. gejala penyakit bawaan makanan ini bisa saja muncul sampai 10 hari setelah makan makanan yang terkontaminasi. selain itu, penyakit bawaan makanan juga lebih mudah ditularkan ke orang sekitarnya. Gejala yang muncul jika mengalami keracunan atau mengalami penyakit bawaan makanan adalah: [mual](#), [muntah](#), [diare](#), [perut kram](#), [demam](#), [feses berdarah](#), [sakit kepala](#)



(pusing), kelelahan atau lemas.

5. Ciri-ciri Bahan Makanan yang Baik

Seorang chef harus mampu mengenali



Gambar 1. 1. Seorang Chef Harus Mampu Mengenali Ciri Bahan Makanan yang Baik
Sumber: www.google.com

ciri-ciri bahan makanan yang baik karena akan berakibat fatal ketika mengolah bahan makanan yang tidak sesuai dengan kriteria bahan yang baik. Adapun ciri-ciri tersebut sebagai berikut:

a. Makanan Hewani

Daging, tampak mengkilap, warna cerah dan tidak pucat, tidak tercium bau asam atau busuk, sifat elastis artinya bila ditekan dengan jari akan segera kembali, bila dipegang tidak lekat/ lengket tetapi terasa basah. Ikan Segar, warna kulit terang, cerah dan tidak lebam, sisik masih melekat dengan kuat dan tidak mudah rontok, mata melotot, jernih dan tidak suram, elastis bila ditekan tidak berbekas, insang berwarna merah segar dan tidak bau, tidak terdapat lendir berlebihan pada permukaan, tidak berbau busuk, asam atau bau asing yang lain dari biasanya, ikan akan tenggelam dalam air. Telur, tampak bersih dan kuat, tidak pecah, retak dan bocor, tidak terdapat noda atau kotoran pada kulit, kulit telur kering dan tidak basah akibat dicuci, dikocok tidak kopyor, dan bila diteropong (canding) terlihat terang dan bersih. Susu segar (alami), susu langsung diambil dari puting susu sapi, kerbau atau kambing, susu masih steril. Pencemaran akan terjadi karena tangan pemerah, infeksi kulit susu atau peralatan yang digunakan, Pasteurisasi dan Sterilisasi, Pasteuri-

sasi adalah proses pemanasan susu secara berulang pada suhu 60C untuk membebaskan susu dari kuman pathogen. Dengan cara ini susu tidak mengalami perubahan tetapi pathogennya mati. Sterilisasi adalah pemanasan susu dengan suhu 100C atau lebih untuk memusnahkan semua jenis kuman patogen. Dengan cara ini kuman patogen mati tetapi susunya mengalami perubahan berupa pemecahan dan pengumpalan protein (denaturasi). Ciri susu yang baik : warna putih susu dan kental, cairannya konstan dan tidak menggumpal, aroma khas susu, tidak bau asam, tengik atau bau amis, berat jenisnya lebih tinggi dari air (di atas 1,0), kalau dimasak akan terbentuk lapisan busa lemak (foam), bebas dari kotoran fisik, seperti : darah, debu, bulu, serangga dll.



Gambar 1. 1. Ciri-ciri Bahan Makanan yang Baik
Sumber: www.google.com

b. Makanan Nabati

Buah-buahan, keadaan fisiknya baik, isinya penuh, kulit utuh, tidak rusak/ kotor, isi masih terbungkus kulit dengan baik, warna sesuai dengan bawaannya, tidak ada warna tambahan, warna buatan (karbitan) dan warna lain selain warna buah, tidak berbau busuk, bau asam / basi atau bau tidak segar lainnya, tidak ada cairan lain selain getah aslinya, terdapat lapisan pelindung alam. Sayuran, daun, buah atau umbi dalam keadaan segar, utuh dan tidak layu, kulit buah atau umbi utuh dan tidak rusak / pecah, tidak ada bekas gigitan hewan, serangga atau manusia, tidak ada bagian tubuh buah



yang ternoda atau berubah warnanya, bebas dari tanah atau kotoran lainnya. Sayuran Berlapis, lapisan luar menempel dengan baik, lapisan luar telah dalam keadaan bersih, lapisan dalam masih tertutup. Sayuran berlapis seperti bawang kol, sawi, jagung muda, bunga tebu dilapisi lapisan kulit luar yang berfungsi melindungi bagian dalamnya. Lapisan ini sangat menguntungkan waktu panen dan pengangkutan karena akan mencegah pencemaran. Ciri makanan jenis ini yang perlu diperhatikan, lapisan luar masih menempel dengan baik, lapisan luar dalam keadaan bersih.



Gambar 1. 1. Tapai Makanan Hasil Fermentasi
Sumber: Dokumen Penulis

Makanan Fermentasi, adalah makanan yang diolah dengan bantuan mikroba seperti ragi (yeast) atau cendawan (fungi). Makanan fermentasi nabati, seperti tauco, kecap, tempe, oncom, tempoyak, bir, tape dll. Makanan fermentasi hewani, seperti terasi, petis, cingcalo, atau daging asap. Ciri makanan fermentasi yang baik adalah, makanan tercium aroma asli makanan fermentasi dan tidak ada perubahan warna, aroma dan rasa, bebas dari cemaran serangga (ulat) atau hewan lainnya, tidak terdapat noda-noda pertumbuhan benda asing seperti spot-spot berwarna hitam, atau jamur gundul pada tempe atau oncom.

Biji-bijian, kering, isi penuh (tidak keriput dan warna mengkilap), permukaannya baik, tidak ada noda karena rusak, jamur atau kotoran

selain warna aslinya, biji tidak berlubang-lubang, tidak tercium bau lain selain bau khas biji yang bersangkutan, tidak tumbuh kecambah, tunas kecuali dikehendaki untuk touge, biji yang masih baik akan tenggelam bila dimasukkan ke dalam air. Perhatikan, apabila biji yang telah berubah warnanya atau bernoda atau berjamur dan terasa pahit bila dimakan, jangan dimakan karena sangat berkeungkinan mengandung alpatoksin yang dapat mematikan.



Gambar 1. 1. Kualitas Bahan Kering Tidak Keriput dan Warna Mengkilap
Sumber: www.google.com

Jenis Tepung, butiran kering dan tidak lembab atau basah, warna aslinya tidak berubah karena jamur atau kapang, tidak mengandung kutu atau serangga, masih dalam kemasan pabrik. Tepung, tepung banyak dijumpai, tepung seperti tepung beras, tepung gandum/ terigu, tepung singkong/ tapioka, tepung jagung/ maizena, sagu, telur, ikan dsb.

Bumbu kering, keadaannya kering dan tidak dimakan serangga, warna mengkilap dan berisi penuh, bebas dari kotoran dan debu, penggunaan bumbu kering perlu diperhatikan agar diolah pada saat dekat dengan waktu pengolahan makanan sehingga bumbu yang telah diolah langsung bisa dipergunakan. Makanan Olahan Pabrik, terdaftar di Badan Pengawasan Obat dan Makanan (dahulu Ditjen. POM, Dep. Kes.), kemasannya masih



baik, utuh, tidak rusak, bocor atau kembung, belum habis masa pakai (belum kadaluwarsa), segel penutup masih terpasang dengan baik, mempunyai merk dan label yang jelas nama pabrik pembuatnya.

6. Bahaya Kontaminasi

Daging ternak yang terutama adalah: *Staphylococcus aureus* pada daging sapi, kerbau dan kambing; *Taenia saginata* (cacing pita) pada daging babi; *Salmonella typhosa* dan *Paratyphosa* pada ayam dan unggas *Anthrax* atau *Broccella spiralis* pada hewan yang sakit.



Gambar 1. 1. Ciri Makanan yang Terkontaminasi
Penyebab Keracunan
Sumber: www.google.com

Unggas : warna putih kekuningan, lembek, tulangnya jelas warna

kekuningan. Bila dipotong sudah mati (bangkai) warna agak gelap, luka potong lurus pada bekas sembelihan, dagingnya kenyal.

Susu : Tuberculosis pada susu segar, *Staphylococcus*, Pemalsuan dengan santan. Bahaya kontaminasi pada telur, secara alam isi telur dalam keadaan steril (bebas bakteri), tetapi dapat tercemar karena : *Salmonella* pada kulit telur atau telur yang retak / pecah, *Staphylococcus* pada telur yang tercemar tangan yang kotor.

Sayuran, buah dan biji-bijian : *baccillus cereus* pada biji-bijian, pestisida pada sayuran dan buah, telur cacing *Ascaris* pada sayuran daun, dan serangga (kutu) pada biji-bijian kering. Bahaya kontaminasi

pada tepung dan bumbu kering, debu dan kotoran, bahan pewarna, serangga (kutu), bakteri coliform. Bahaya kontaminasi pada sayuran : pestisida, *E. Coli* karena dicuci dengan air yang tidak bersih. Makanan fermentasi : Relatif hampir tidak ada, hanya perubahan tekstur atau rasa.

C. Penyimpanan Bahan Makanan



Gambar 1. 1. Penyimpanan Bahan Makanan
Harus Tepat untuk Menjaga Kualitasnya
Sumber: www.google.com

1. Syarat Tempat Penyimpanan

Penyimpanan bahan makanan merupakan suatu proses agar suatu bahan makanan tidak mudah rusak dan kehilangan kandungan gizinya. Sebelum dilakukan penyimpanan, bahan makanan harus dibersihkan terlebih dahulu. Cara membersihkan bahan makanan yang dapat dilakukan salah satunya adalah dengan mencuci bahan makanan, kemudian dikeringkan agar tidak terdapat air pada bahan makanan, dan kemudian dibungkus menggunakan pembungkus yang bersih dan disimpan di ruangan dengan suhu rendah. Bahan makanan yang telah diterima dibagian dapur harus segera dilakukan penyimpanan yang sesuai prosedur untuk meminimalisir terjadinya pencemaran yang disebabkan oleh mikroorganisme karena kesalahan penyimpanan dapat berakibat fatal pada penurunan mutu dan keamanan pangan.

2. Prinsip FIFO dan FEFO

Prinsip menyimpan bahan makanan adalah memastikan bahwa tidak akan



terjadi kontaminasi pada tempat penyimpanan dengan menghindari adanya bakteri, serangga, tikus dan hewan lainnya maupun bahan berbahaya lainnya. Selain itu penyimpanan bahan makanan harus memperhatikan prinsip First In First Out (FIFO) dan First Expired First Out (FEFO) bahkan juga Last In First Out (LIFO).

First In First Out (FIFO) adalah penyimpanan bahan makanan berdasarkan bahan yang datang lebih dulu dan dikeluarkan lebih dulu. First Expired First Out (FEFO) adalah penyimpanan bahan makanan berdasarkan bahan yang memiliki tanggal kadaluarsa lebih cepat maka dikeluarkan lebih dulu.



Gambar 1. 1. Prinsip FIFO Penyimpanan Bahan Makanan Berdasarkan Bahan yang Datang Lebih Dulu dan Dikeluarkan Lebih Dulu
Sumber: www.google.com

Sedangkan Last In First Out (LIFO) adalah penyimpanan bahan makanan berdasarkan bahan yang terakhir masuk dikeluarkan terlebih dahulu. Penyimpanan dengan cara FIFO dilakukan dengan menempatkan bahan makanan pada rak paling depan, artinya jika dalam satu (1)

rak tersebut terdapat beberapa bahan makanan kering dengan jenis yang sama maka bahan yang datang lebih dahulu ditempatkan paling depan dari susunan bahan yang baru datang dari pembelian. Caranya jika ada bahan yang datang, maka bahan yang dibeli lebih dahulu dipindahkan tempat disusun/ diletakkan paling depan. Sehingga bahan tersebut yang segera digunakan.

Penyimpanan bahan makanan dengan cara FEFO menitik beratkan pada tanggal kedaluarsa/ expired date (ED) karena berbeda-beda setiap kemasan bahan makanan tergantung tanggal manufacturing (MD) atau tanggal produksi. Untuk itu diperlukan adanya pencatatan mengenai apakah bahan makanan yang pertama masuk di gudang memiliki tanggal ED yang juga lebih cepat atau bahkan sebaliknya.



Gambar 1. 1. Tanda Expired Date
Sumber: Dokumen Penulis

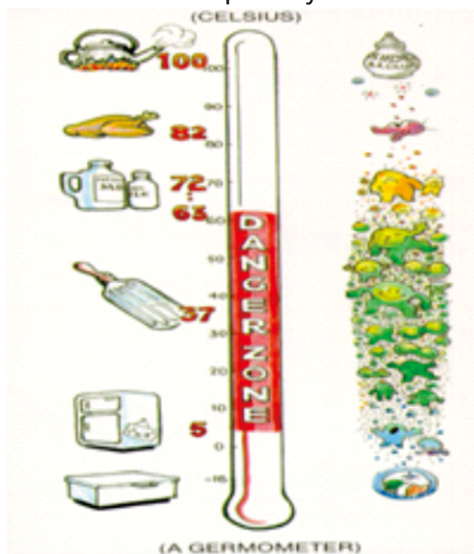
Kemungkinan bisa saja bahan makanan yang baru saja dibeli dari supplier memiliki tanggal ED yang jauh lebih dekat/cepat daripada bahan yang sama dibeli sebelumnya. Sehingga, FEFO memiliki peran vital dimana bahan makanan yang memiliki tanggal ED lebih cepat harus ditempatkan susunannya paling depan supaya paling cepat bisa dikeluarkan dan untuk mengantisipasi adanya stok rusak akibat ED. Kasus dimana obat yang datang belakangan/ terakhir justru memiliki tanggal ED yang lebih cepat biasa menggunakan metode LIFO. Sehingga kombinasi FIFO, FEFO dan LIFO patut dipahami dengan benar oleh penanggungjawab gudang bahan makanan dalam pelayanan pengolahan makanan yang aman serta tidak merugikan majemen hotel. yaitu bahan



makanan yang disimpan terlebih dahulu dan yang mendekati masa kadaluarsa dimanfaatkan / digunakan lebih dahulu.

3. Wadah Penyimpanan

Penempatan dan pengaturan bahan makanan setiap bahan makanan yang disimpan harus diletakkan secara terpisah menurut jenisnya, dalam wadah (container) masing-masing. Hal ini bertujuan untuk menghindari terjadinya kontaminasi bahan makanan dan juga kerusakan. Wadah penyimpanan dapat berupa stainless-steel, wadah plastik, atau wadah tertutup lainnya.



Gambar 1. 1.Zona Bahaya Penyimpanan Antara 5°C - 63°C

Sumber: www.google.com

Syarat penyimpanan didalam lemari es (chiller):

- a. Bahan mentah dipisahkan dengan makanan siap dikonsumsi.
- b. Makanan yang berbau tajam harus ditutup dengan plastic wrap yang rapat dan dipisahkan dari makanan lain, karena aroma yang tajam akan mengkontaminasi dengan makanan lainnya.
- c. Makanan yang di simpan sebaiknya digunakan tidak lebih dari dua atau tiga hari karena akan menurun kualitasnya.

- d. Pintu tidak boleh terlalu sering dibuka, karena dapat memengaruhi suhu dan berisiko terjadi kerusakan bahan makanan.



Gambar 1. 1.Penyimpanan Bahan Makanan yang Salah

Sumber: www.google.com

Syarat penyimpanan makanan kering, sebagai berikut:

- a. Suhu tempat penyimpanan cukup sejuk, udara disekitar kering dan ventilasi yang baik.
- b. Ruangan bersih, lantai kering, tidak terdapat lobang yang bisa dilewati binatang penjamah makanan, dan dinding tidak lembab.
- c. Rak-rak berjarak minimal 15 cm dari dinding lantai dan 60 cm dari langit-langit agar memudahkan sirkulasi udara dan membersihkan.
- d. Rak mudah dibersihkan dan dipindahkan agar bisa segera diketahui jika ada bagian rak yang rusak.
- e. Penempatan dan pengambilan barang diatur dengan sistem FIFO (first in first out) artinya makanan yang masuk terlebih dahulu harus dikeluarkan terlebih dahulu.
- f. Penanggalan Bahan Makanan (Labeling) harus dilakukan untuk menjamin keamanan bahan makanan. Labelling ini mencantumkan tanggal pada setiap bahan makanan, baik yang belum digunakan atau yang sudah di gunakan agar bahan makanan dapat selalu terkontrol dan terjaga kualitasnya.
- g. Letak gudang penyimpanan harus strategis serta memungkinkan setiap barang yang diterima dapat segera



disimpan. Letak gudang harus mudah dijangkau oleh bagian kitchen, receiving, dan purchasing untuk memudahkan dalam pengelolaan dan pengolahan bahan makanan.

- h. Pencatatan bahan makanan yang masuk maupun keluar perlu dicatat hal ini berhubungan dengan pengeluaran keuangan perusahaan berupa penggunaan bahan makanan yang diolah dan pendapat hasil penjualan makanan. Petugas gudang biasanya memanfaatkan kartu gudang (bin card) yang berfungsi untuk mengontrol bahan makanan yang keluar dari gudang dan juga bahan makanan yang baru datang ke gudang. Dengan adanya bin card, petugas juga dapat lebih mudah untuk mengatur persediaan bahan makanan di dalam gudang.

Unit	:	Kecap				
Kode bahan	:	203				
Spesifikasi	:	Botol, Cap Ayam				
Tanggal	Jumlah diterima	Jumlah dikeluarkan				Sisa
		A	B	C	Total	Bahan
2/1/07	50	2	—	3	5	45
5/1/07	—	2	2	2	7	38
8/1/07	10	5	3	1	9	39

Gambar 1. 1. Contoh Bin Card
Sumber: www.google.com



Gambar 1. 1. Penyimpanan Potensi Kontaminasi Bahan Makanan
Sumber: www.google.com

Pada prinsipnya penyimpanan bahan makanan untuk mempertahankan bahan makanan yang berkualitas agar tidak kehilangan kualitasnya ketika akan diolah, dengan memperhatikan:

- Tempat penyimpanan bahan makanan harus terhindar dari kemungkinan kontaminasi baik oleh bakteri, serangga, tikus dan hewan lainnya maupun bahan berbahaya.
- Penyimpanan harus memperhatikan prinsip First In First Out (FIFO) dan First Expired First Out (FEFO) yaitu bahan makanan yang disimpan terlebih dahulu dan yang mendekati masa kadaluarsa dimanfaatkan/ digunakan lebih dahulu.
- Tempat atau wadah penyimpanan harus sesuai dengan jenis bahan makanan contohnya bahan makanan yang cepat rusak disimpan dalam almari pendingin dan bahan makanan kering disimpan ditempat yang kering dan tidak lembab.
- Penyimpanan bahan makanan harus memperhatikan suhu sesuai karakteristik bahan makanan yang disimpan.
- Ketebalan dan bahan padat tidak lebih dari 10 cm.
- Kelembaban penyimpanan dalam ruangan 80%-90%.

Komoditi	Suhu terendah yang aman (°C)	Kerusakan yang terjadi jika disimpan pada suhu antara 0° C dan suhu terendah yang aman
Apel	2,2 - 3,3	Pencoklatan bagian dalam, bagian tengah coklat, lembek, dan lepuh
alpukat	4,4 - 7,2	Daging buah coklat kehitaman
Pisang	11,7 - 13,3	Warna jelek jika matang
Jeruk besar	10	Lepuh, lubang cacat, benyek
Wangga	10 - 12,6	Kulit lepuh, kehitam-hitaman, pematangan tidak merata
Semangka	4,4	Lubang cacat, busuk pada permukaan
Pepaya	7,2	Lubang cacat, gagal matang, citarasa menyimpang, busuk
Nanas	7,2 - 10	Warna hijau jelek jika matang
Tomat (matang)	7,2 - 10	Pelunakan, benyek dan busuk
Tomat hijau	12,6	Warna jelek jika matang dan busuk

Gambar 1. 1. Temperatur Penyimpanan Buah
Sumber: www.google.com

Pada dasarnya bahan makanan merupakan zat sekumpulan dari sel senyawa organik yang memerlukan udara untuk proses pernafasan yang disebut oksidasi. oksidasi pada jenis makanan yang segar lebih jelas terlihat karena sel-selnya masih aktif seperti pada daging,



sayuran, dan buah-buahan yang masih baru. Makanan yang baik adalah makanan yang bergizi yang dibutuhkan oleh setiap makhluk hidup. Zat gizi selain diperlukan oleh manusia juga dibutuhkan oleh bakteri, oleh karena itu makanan yang tercemar oleh bakteri mudah menjadi rusak.

Berdasarkan daya tahan terhadap panas, bakteri dibagi tiga kelompok, yaitu:

- a. Rentan panas, yaitu bakteri akan mati pada suhu 60C selama 10 menit.
- b. Tahan panas, yaitu bakteri mati pada suhu 100C dalam waktu 10 menit.
- c. Thermodurik, yaitu bakteri akan mati pada suhu 60C dalam waktu 10-20 menit atau pada suhu 100C dalam waktu 10 menit.

Berdasarkan faktor lingkungan hidupnya, bakteri dipengaruhi oleh faktor:

- a. Derajat keasaman (pH), yaitu kadar suasana keasaman bakteri pathogen, umumnya hidup pada pH 6-8. pH netral adalah 7.
- b. Kadar air bebas (aw = available water), yaitu proporsi kandungan air bebas yang terdapat dalam makanan terdapat jumlah total air. Air bebas ini yang dapat dipergunakan oleh mikroba. Aw bakteri yaitu : 0,91, sedangkan jamur 0,87 - 0,91.
- c. Suhu lingkungan, yaitu suhu optimal untuk tumbuh bakteri. Bakteri pathogen tumbuh pada suhu sama dengan suhu tubuh manusia (37C).
- d. Kandungan nutrisi, yaitu zat gizi dalam makanan, terutama protein dan air bebas makanan yang mengandung protein dan air adalah mudah rusak (perishable food).
- e. Kelembaban relatif (rh = relative humidity), yaitu kandungan uap air udara dibandingkan dengan kandungan jenuh. Bakteri tumbuh subur

pada kelembaban yang tinggi di atas 70C.

Berdasarkan kebutuhan oksigen, bakteri dibagi dua golongan, yaitu:

- a. Bakteri aerob, yaitu bakteri yang membutuhkan oksigen untuk pertumbuhannya, Contoh: Salmonella, Shygela dan Staphylococcus.



Gambar 1. 1. Bakteri Salmonella
Sumber: www.google.com



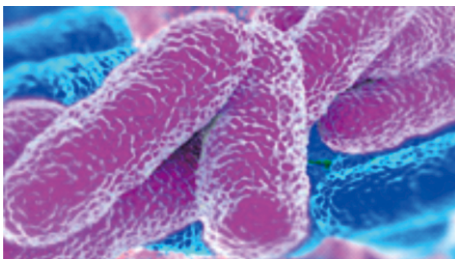
Gambar 1. 1. Bakteri Shigellosis
Sumber: www.google.com

Salmonella adalah bakteri yang dapat menyebabkan infeksi gastrointestinal atau lebih dikenal sebagai salmonellosis. Infeksi Salmonella terjadi pada saluran cerna dan menyebar lewat peredaran darah ke seluruh organ tubuh. Pembawa utama mikroorganisme kelompok Salmonella ini adalah manusia. Organisme-organisme kelompok ini dikeluarkan ke alam melalui kotoran (faeces). Rantai penularannya adalah : manusia-bahan pangan(air)-manusia. Bakteri ini sangat berbahaya. Gejala infeksi Bakteri Salmonella dengan masa inkubasi 12-36 Jam dengan gejala sebagai berikut, Panas badan semakin hari bertambah tinggi, terutama pada



sore dan malam hari; Terjadi selama 7-10 hari, kemudian panasnya menjadi konstan dan kontinyu; Diare (diarrhea), sakit kepala, muntah-muntah, pusing bagian bawah, demam dan kadang-kadang didahului sakit kepala dan menggigil: Hilangnya nafsu makan: Bentuk klasik demam tiploid selama 4 minggu. Masa inkubasi 7-14 hari.

Shigellosis adalah infeksi usus yang disebabkan oleh bakteri dari keluarga *Shigella*. Nama lain shigellosis adalah *Shigella Gastroenteritis*, infeksi *Shigella*, *Shigella enteritis* dan disentri basiler. Gejala umum shigellosis antara lain; diare yang mungkin mengandung darah, lendir atau nanah, kram perut, mual dan muntah. Anak-anak sangat rentan terhadap *shigellosis*. Pengobatan shigellosis adalah antibiotik dan minum banyak cairan. Bakteri *Shigella* masuk ke tubuh melalui mulut, baik secara langsung melalui kontak fisik dengan orang yang sudah terinfeksi, atau secara tidak langsung akibat makanan dan air yang sudah terkontaminasi.



Gambar 1. 1. Bakteri *Staphylococcus*
Sumber: www.google.com

Bakteri *Staph* adalah salah satu penyebab utama dari keracunan makanan. Gejala muncul dengan cepat, biasanya dalam beberapa jam setelah mengonsumsi makanan yang terkontaminasi. Gejala biasanya menghilang dengan cepat, seringkali berlangsung selama setengah hari. Infeksi staph pada makanan biasanya tidak menyebabkan demam. Tanda-tanda dan

gejala dari jenis infeksi staph ini meliputi: Mual, muntah, diare, dehidrasi dan tekanan darah rendah,

Bakteri ini juga dapat ditularkan antar manusia. Karena bakteri staph sangat kuat, bakteri dapat tinggal di benda mati seperti sarung bantal atau handuk cukup lama untuk berpindah ke orang selanjutnya yang menyentuh benda tersebut. Bakteri staph dapat bertahan pada, kekeringan, suhu yang ekstrim, kadar garam yang tinggi. Mengatasi infeksi Staph:



Gambar 1. 1. Tangan Potensi Penyebaran Bakteri
Sumber: Dokumen Penulis

- Mencuci tangan dengan bersih adalah perlawanan terhadap kuman. Cuci tangan setidaknya selama 15-30 detik, kemudian keringkan dengan handuk sekali pakai dan gunakan handuk lain untuk mematikan kran. Jika tangan Anda tidak terlihat kotor, Anda dapat menggunakan hand sanitizer yang mengandung setidaknya 62% alkohol.
- Jaga luka tetap tertutup. Jaga luka sayatan dan abrasi tetap bersih dan tertutup dengan perban yang steril dan kering hingga luka sembuh. Nanah dari luka yang terinfeksi seringkali mengandung bakteri *staph*, dan menjaga luka tertutup dapat mencegah penyebaran bakteri.
- Kurangi risiko tampon. Toxic shock syndrome disebabkan oleh infeksi



staph. Karena dibiarkan dalam periode yang panjang, tampon dapat menjadi tempat berkembangnya bakteri *staph*, Anda dapat mengurangi kemungkinan toxic shock syndrome dengan sering mengganti tampon, setidaknya setiap 4-8 jam. Gunakan tampon dengan daya serap paling rendah, dan coba untuk mengganti antara tampon dan sanitary napkin apabila memungkinkan.

- Jaga benda pribadi. Hindari berbagi benda pribadi seperti handuk, seprai, pisau cukur, pakaian dan peralatan olahraga. Infeksi staph dapat menyebar melalui benda, serta antar manusia.
- Cuci pakaian dan seprai dengan air panas. Bakteri staph dapat bertahan pada pakaian dan seprai yang tidak dicuci dengan benar. Untuk menyingkirkan bakteri dari pakaian dan seprai, cuci di air panas jika memungkinkan. Serta, gunakan pemutih pada bahan yang aman untuk pemutih. Mengeringkan di dryer lebih baik daripada air-drying, namun bakteri staph dapat bertahan di dryer.



Gambar 1. 1. Tutupi Luka dengan Menggunakan Plester Steril
Sumber: www.google.com

- b. Bakteri anaerob, yaitu bakteri yang hidup tanpa oksigen. Contohnya: *Clostridium botulinum* pada kaleng atau *Clostridium perfringens* pada luka gangren. Racun dihasilkan oleh bakteri *Clostridium Botulinum* adalah racun yang menyerang sistem saraf (saraf, otak, dan sumsum tulang belakang) dan dapat menyebabkan kelumpuhan (kelemahan otot) yang

secara bertahap menyebar ke seluruh tubuh dari kepala hingga kaki. Botulisme disebabkan oleh bakteri *Clostridium botulinum*, yang ditemukan di tanah, debu, atau sungai. Bakteri ini tidak berbahaya tapi dapat menghasilkan racun ketika mereka kekurangan oksigen.

Berdasarkan pertumbuhan bakteri mengalami tiga tahapan (phase), yaitu:

- a. Pada suasana yang cocok, bakteri akan tumbuh dengan cepat dengan cara membela diri, sehingga jumlahnya meningkat keadaan ini disebut *logarithmic phase*.
- b. Bakteri pada suhu dingin berhenti tumbuh tetapi tidak mati, sehingga jumlahnya relatif konstan. Keadaan ini disebut *stationary phase*.
- c. Pada kondisi kurang makanan atau suasana tidak cocok pertumbuhan bakteri akan terlambat dan banyak yang mati, sehingga jumlahnya menurun. Keadaan ini disebut *lag phase*.

4. Suhu Penyimpanan

Cara penyimpanan bahan makanan memerlukan fasilitas peralatan yang tepat seperti refrigerator, freezer, atau cold storage. Hal ini tergantung dari suhu dan bahan makanan yang akan disimpan. Untuk penyimpanan bahan makanan yang harus dengan suhu rendah dapat dijabarkan sebagai berikut:

- a. Penyimpanan sejuk (cooling), penyimpanan bahan makanan di dalam refrigerator mencapai suhu 10C-15C digunakan untuk menyimpan sayuran, minuman, dan buah, atau makanan yang harus disajikan dingin.
- b. Penyimpanan dingin (chilling), penyimpanan bahan makanan di dalam refrigerator mencapai suhu 4C-9C digunakan untuk menyimpan makanan siap santap atau telur.



- c. Penyimpanan dingin sekali (freezing), penyimpanan bahan makanan di freezer mencapai suhu 0C (-5C) digunakan untuk menyimpan daging, unggas, ikan.
- d. Penyimpanan beku (frozen), yaitu penyimpanan dengan suhu < 0C untuk bahan makanan protein yang mudah rusak untuk jangka waktu > 24 jam.
- e. Ruang pendingin (cold storage) berbentuk kamar dan beku merupakan ruangan khusus untuk menyimpan bahan makanan beku (frozen food) dengan suhu -20C seperti daging atau makanan beku yang memang harus disimpan dalam jangka waktu yang lama.

Refrigerator and Freezer Storage Chart

	Refrigerator (40 °F) (4.5 °C)	Freezer (0 °F) (-18 °C)
 Eggs		
Fresh, in shell	4-5 weeks	Don't freeze
Hardcooked	1 week	Doesn't freeze well
Egg substitutes, opened	3 days	Don't freeze
Unopened	10 days	1 year
 Dairy Products		
Milk	1 week	3 months
Cottage cheese	1 week	Doesn't freeze well
Yogurt	1-2 weeks	1-2 months
Commercial mayonnaise (refrigerate after opening)	2 months	Don't freeze
 Vegetables		
Beans, green or waxed	3-4 days	9 months
Carrots	2 weeks	10-12 months
Celery	1-2 weeks	10-12 months
Lettuce, leaf	3-7 days	Don't freeze
Lettuce, iceberg	1-2 weeks	Don't freeze
Spinach	1-2 days	10-12 months
Squash, summer	4-5 days	10-12 months
Squash, winter	2 weeks	10-12 months
Tomatoes	2-3 days	2 months
 Deli Foods		
Entrées, cold or hot	3-4 days	2-3 months
Store prepared or homemade salads	3-5 days	Don't freeze
 Hot dogs & Lunch Meats		
Hotdogs, opened package	1 week	
Unopened package	2 weeks	1-2 months in freezer wrap
Lunch meats, opened	3-5 days	1-2 months
Lunch meats, unopened	2 weeks	1-2 months
 TV Dinners-Frozen Casseroles		
Keep frozen until ready to serve		3-4 months

Gambar 1. 1. Suhu Penyimpanan Bahan Makanan

Sumber: www.google.com

Bahan makanan yang disimpan sebaiknya disimpan sesuai dengan jenis makanannya, sehingga tidak bersatu antara satu jenis produk dengan produk lainnya. Sebelum setiap bahan makanan dimasukkan ke tempat penyimpanan yang tersedia, bahan makanan yang telah diterima diberi label terlebih dahulu untuk menandakan kapan bahan makanan tersebut diterima. Label yang digunakan memiliki warna serta nomor yang berbeda-beda setiap harinya. Syarat penyimpanan jarak makanan dengan lantai adalah 15 cm, jarak makanan dengan dinding adalah 5 cm, dan jarak makanan dengan langit-langit

adalah 60 cm. Selanjutnya bahan makanan dipisahkan antara cold store dan dry store.

Cold storage sebuah ruangan yang dirancang khusus dengan kondisi suhu tertentu dan digunakan untuk menyimpan berbagai macam produk dengan tujuan untuk mempertahankan kesegarannya. Cold storage memiliki beberapa jenis yang umumnya dikenal dengan chilled room, freezer room, blast freezer, dan blast chiller, penjelasan dari cold storage sebagai berikut:

- a. Chilled room memiliki kondisi suhu pada temperatur rendah antara 1C - 7C. Ruangan pada chilled ini digunakan untuk menyimpan bahan makanan yang fresh seperti sayur - sayuran, buah - buahan dan bahan makanan lainnya yang daya tahannya tidak lebih dari 60 hari.



Gambar 1. 1. Thawing Dilakukan Tidak Boleh Lebih Dari 2 Jam

Sumber: www.google.com

- b. Thawing room juga difungsikan untuk chilled room ini disetting ke temperature 10C. Biasanya penyimpanan bahan ini untuk meningkatkan temperature pendinginan bahan baku fresh sebelum proses memasak. Thawing merupakan kelanjutan dari proses freezing, mengembalikan bahan dari fase padat menjadi bentuk semula (fase cair), misalnya daging beku dikembalikan keempukannya. Thawing ada dua (2) macam, (1) Rapid Thawing, thawing menggunakan aliran udara hangat untuk meningkatkan suhu, dan (2) Slowly Thawing, thawing dengan membungkus bahan dengan plastik dan dialiri air. Thawing tidak boleh dilakukan lebih dari 2 jam karena mikroba yang semula dalam bentuk dorman dapat menjadi sel vegetative.



- c. Freezer room memiliki kondisi suhu pada temperature $-15^{\circ}\text{C} \sim (-20^{\circ}\text{C})$ digunakan untuk menyimpan daging, susu, keju, dsb yang membutuhkan temperature beku.
- d. Blast chiller digunakan untuk mendinginkan bahan baku secara cepat setelah memasak selesai. Target pencapaian temperature pada umumnya adalah $1^{\circ}\text{C} - (-4^{\circ}\text{C})$.



Gambar 1. 1. Blast Chiller
Sumber: www.google.com

- e. Blast Freezer digunakan untuk mendinginkan bahan baku secara cepat untuk makanan beku atau olahan. Untuk blast freezer ini pencapaian suhu pada umumnya di targetkan pada temperatur $-20^{\circ}\text{C} \sim (-35^{\circ}\text{C})$.



Gambar 1. 1. Blast Freezer
Sumber: www.google.com

D. Pengolahan Bahan Makanan



Tugas utama seorang chef adalah menyiapkan, mengolah, dan menyajikan bahan makanan hingga siap dinikmati dengan aman, lezat serta suhu penyajian yang tepat. Untuk dapat menyajikan makanan sesuai pesanan dalam waktu yang singkat, dibutuhkan keterampilan seorang chef dalam mengelola dirinya untuk mampu bekerja keras sesuai tuntutan. Kemampuan yang harus dimiliki adalah bagaimana cara mengorganisir persiapan pengolahan makanan serta menguasai berbagai teknik pengolahan makanan dengan tepat. Selain itu seorang chef harus mengetahui seluk beluk ruang kerjanya yaitu berupa dapur dan peralatannya yang mendukung kelancaran dalam pekerjaannya.



Gambar 1. 1. Keberhasilan Chef Terletak pada Bagaimana Mengorganisir Dirinya
Sumber: Dokumen Penulis



1. Penjamah Makanan

Pengolahan makanan merupakan suatu proses perubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan yang siap dikonsumsi. Untuk menciptakan makanan yang baik, maka proses pengolahan harus mengikuti prinsip-prinsip hygiene sanitation makanan. Dalam pengolahan makanan terdapat hal yang harus diperhatikan kebersihannya, yaitu penjamah makanan, cara pengolahan makanan, dan tempat pengolahan makanan.

Chef merupakan salah satu penjamah makanan yaitu seorang pekerja yang bertugas untuk menjamah makanan dimulai dari persiapan bahan baku hingga penyajian makanan. Saat mengolah makanan harus mengenal karakteristik bahan makanan sehingga ketika diolah tidak akan banyak kehilangan nutrisi serta turunnya kualitas hasil pengolahan yaitu berupa masakan. Tidak kalah pentingnya kebersihan tempat mengolah makanan harus diperhatikan. Jika hal ini tidak diperhatikan maka potensi kontaminasi dengan bakteri yang berada di sekitar tempat pengolahan akan memapari hasil makanan yang diolah, kemungkinan yang terjadi bisa berakibat fatal.

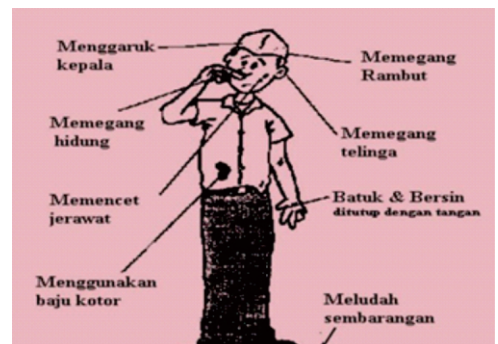


Gambar 1. 1. Bakteri Berada di Sekitar Tempat Pengolahan
Sumber: Dokumen Penulis

Mengolah makanan yang baik harus mengikuti kaidah dari prinsip-prinsip hygiene dan sanitasi. Dalam istilah asing dikenal dengan sebutan Good Manufacturing Practice (GMP) atau Cara Produksi

Makanan yang Baik (CPMB). Pengolahan makanan adalah proses perubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan jadi/masak atau siap dinikmati.

Hal yang harus diperhatikan penjamah makanan adalah mengutamakan hygiene perorangan/berperilaku yang sehat supaya kebersihan dalam pengolahan makanan dapat terjamin. Perilaku penjamah makanan yang harus diperhatikan, cuci tangan seseringkali terutama ketika keluar dari toilet, sebelum mengolah makanan, setelah memegang sampah, sewaktu tangan terlihat kotor, sewaktu mengetahui bahwa tangan tercemar, menjaga pakaian dan penutup badan selalu bersih dan menggunakan celemek atau apron yang bersih, menutup selalu rambut, menghindari memakai cincin/gelang ketika memasak, tidak merokok di tempat kerja, tidak batuk atau bersin di atas makanan, memegang pisau dan garpu pada pegangannya, gelas pada pegangannya dan piring pada bagian belakangnya, dan membersihkan tempat kerja setelah selesai kerja.



Gambar 1. 1. Taati Aturan Personal Hygiene
Sumber: www.google.com

Kualitas makanan yang disajikan oleh seorang chef dalam hal ini sebagai penjamah makanan dipengaruhi oleh pengetahuan, sikap, dan tindakan dari penjamah makanan. Untuk mencegah terjadinya pencemaran, terdapat syarat untuk penjamah makanan, yaitu menutup luka terbuka, menggunakan



hairnet atau penutup kepala, sedang tidak menderita penyakit menular seperti flu, batuk, influenza, diare, dan lain-lain, menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, dan pakaian, mencuci tangan setiap kali akan menangani makanan, menggunakan alat saat menjamah makanan agar tidak bersentuhan langsung dengan kulit, tidak merokok atau menggaruk anggota badan, dan tidak batuk maupun bersin di depan makanan tanpa menutupnya.



Gambar 1. 1. Penjamah Makanan Harus Dalam Keadaan Sehat
Sumber: Dokumen Penulis

2. Tempat Pengolahan

Tempat pengolahan makanan atau dapur harus memenuhi persyaratan teknis hygiene sanitasi untuk mencegah risiko pencemaran (cross infection/ kontaminasi silang) terhadap makanan dan dapat mencegah masuknya lalat, kecoa, tikus dan hewan lainnya. Fasilitas yang harus ada di dapur sebagai tempat pengolahan makanan adalah: adanya fasilitas sanitasi dengan tersedia tempat cuci tangan yang terpisah dari tempat cuci peralatan maupun bahan makanan dilengkapi dengan air mengalir dan sabun, saluran pembuangan tertutup, bak penampungan air dan alat pengering.

Tempat cuci tangan diletakkan pada tempat yang mudah dijangkau dan dekat dengan tempat bekerja. Jumlah tempat cuci tangan disesuaikan dengan jumlah karyawan dengan perbandingan sebagai berikut, jumlah karyawan 1-10 orang: 1 buah tempat cuci tangan, 11-20 orang: 2 buah tempat cuci tangan. Setiap ada

penambahan karyawan sampai dengan 10 orang, ada penambahan 1 (satu) buah tempat cuci tangan. Fasilitas pencucian peralatan dan bahan makan, pencucian peralatan harus menggunakan bahan pembersih/ deterjen.



Gambar 1. 1. Kontaminasi Silang
Sumber: www.google.com

Peralatan dan bahan makanan yang telah dibersihkan disimpan dalam tempat yang terlindung dari kemungkinan pencemaran oleh tikus dan hewan lainnya. Air bersih harus tersedia cukup untuk kegiatan penyelenggaraan jasa boga. Kualitas air bersih harus memenuhi persyaratan sesuai dengan peraturan yang berlaku.

Tempat sampah harus tertutup, tersedia dalam jumlah yang cukup dan diletakkan sedekat mungkin dengan sumber produksi sampah, namun dapat menghindari kemungkinan tercemarnya makanan oleh bakteri dan binatang penjamah makanan. Pentingnya menjaga hygiene dapur bagi usaha perhotelan maupun restoran, sebagai tempat penyiapan makanan bagi tamu/ konsumen.



Gambar 1. 1. Tempat Sampah Terkadang Terabaikan
Sumber: www.google.com



Secara hrafiah, dapur diartikan sebagai suatu tempat untuk melakukan aktivitas mengolah dan menyediakan bahan makanan atau pangan. Dapur juga merupakan tempat pencucian dan penyimpanan alat makan dan masak agar bebas dari mikroorganisme pembawa penyakit.

3. Peralatan Pengolahan

Peralatan adalah semua perlengkapan yang diperlukan dalam proses pengolahan Makanan di dapur, seperti pisau, senduk, kuai, wajan, dll. Pencucian peralatan makan dan masak, berarti membersihkan semua alat/ barang yang telah digunakan untuk pembuatan dan penyajian makanan dicuci bersih dan higienis, sehingga dapat mencegah kemungkinan timbulnya sumber terjangkitnya penyakit.

Jenis peralatan pengolahan, meliputi, alat pemanas berupa kompor: alat pengolahan makanan yang berhubungan langsung dengan api, misalnya panci/sauce pot; alat bantu pengolahan, alat yang membantu proses pengolahan misalnya irus/ ladle; alat hidang, alat yang digunakan untuk menyajikan makanan setelah diolah, misalnya mangkuk sup/ soup tourine.



Gambar 1. 1. Peralatan Pengolahan Makanan
Sumber: Dokumen Penulis

a. Identifikasi peralatan pengolahan

Peralatan dapur merupakan peralatan yang digunakan dalam pengolahan makanan, sebenarnya terdiri dari "Peralatan" (utensils) dan "Perlengkapan" (equipment). Kitchen utensils adalah peralatan kecil yang dipergunakan untuk mengolah makanan seperti: panci, pisau, kompor, silet, dll.

Sedangkan Kitchen equipment adalah perlengkapan dapur atau peralatan besar yang membuat ruangan tersebut berfungsi sebagai dapur untuk mengolah makanan seperti : meja, kompor, oven.

b. Klasifikasi Peralatan dapur berdasar bahan dasar pembuatannya

• Peralatan dari baja

Baja terbuat dari besi, bahan ini tahan terhadap panas tinggi dan berat serta bisa menyimpan panas lebih lama dari bahan lainnya jika penyimpanan tidak baik akan mudah berkarat, misalnya; wajan, hot plate, griller.

• Peralatan dari stainless steel

Bahan ini cepat panas, warnanya mengkilat berlapis bahan atom, tidak mudah berkarat, kuat, mudah dibersihkan, misalnya : spoon, fork, ladle.

• Peralatan dari aluminium

Bahan ini ringan dan cepat panas, tidak tahan terhadap asam dan soda, dapat merubah warna masakan, misalnya : panci, wajan, rice cooker.

• Peralatan dari kayu

Biasanya dibuat dari proses pembubutan sehingga kualitas bagus dan mudah untuk dibersihkan dan digunakan, mudah berjamur apabila tidak baik dalam pembersihan dan penyimpanan, misalnya : wooden spatula, cutting board.

• Peralatan dari plastic

Bahan dari sintetis yang dibentuk sesuai fungsi, mudah membersihkan, ringan, tidak tahan panas, misalnya: kompor adonan, cutting board.

• Peralatan dari email

Lapisan yang terbuat dari campuran (pasir, kapur dan soda), tahan terhadap asam, garam, tidak memberi rasa dan warna pada makanan,



mudah dibersihkan, panci ini tidak boleh jatuh karena lapisan akan terkelupas misalnya panci.

· Peralatan pecah belah

Barang ini terbuat dari tembikar, porselin, kaca, kaca tahan panas (pyrex) dan plastik, misalnya: piring dan gelas.

c. Klasifikasi peralatan dapur (kitchen utensils) berdasar kegunaannya, meliputi:

· Perapian

Perapian yang digunakan bermacam-macam dari yang sederhana sampai yang modern, dari bahan bakar yang digunakan perapian dapat dibedakan menjadi: Tungku, terbuat dari susunan batu bata dengan bahan bakar menggunakan kayu: Anglo, terbuat dari tanah, besi tuang, dengan bahan bakar arang: Kompor minyak tanah, umumnya terbuat dari besi tipis, dengan bahan bakar minyak tanah; Kompor gas, umumnya terbuat dari stainless steel, dengan bahan bakar gas: Pories, umumnya terbuat dari stainless steel, dengan bahan bakar gas: Kompor listrik, mempunyai perapian dari elemen yang mengalirkan arus listrik dan tidak boleh terkena/ tersiram air

· Alat pengolahan

Peralatan yang kegunaannya berhubungan langsung dengan perapian, misalnya: stock pot, sauce pot.

· Peralatan untuk menyimpan

Peralatan yang berfungsi untuk menyimpan bahan makanan sebelum/ setelah diolah, misalnya: whisking bowl, trays

· Alat bantu pengolahan

Peralatan yang kegunaannya membantu proses pengolahan, misalnya: ladle, skimmer, frying spatula.

· Alat untuk memotong

Peralatan yang kegunaan untuk memotong/ mengupas/ membentuk bahan makanan, misalnya: peeler, vegetable knife.

d. Peralatan besar (kitchen equipment) dapat dikelompokkan menjadi tiga, yaitu:

· Peralatan listrik dan gas

Peralatan yang operasionalnya dengan menggunakan listrik atau gas, misalnya: perapian, mixer

· Peralatan mekanik

Peralatan yang mempergunakan mesin sendiri sebagai sumber penghasil tenaga, misalnya grinder dan timbangan

· Peralatan non elektrik

Peralatan yang tidak menggunakan listrik dan juga mekanik, misalnya: table dan sink

e. Cara Membersihkan Peralatan

Cara membersihkan peralatan bisa dilihat dari table berikut:

Table Cara Membersihkan Peralatan

Asal Bahan	Contoh Alat	Cara Membersihkan
Besi	Alat pemanggang, hot plate	1. Setelah dipakai segera dibersihkan 2. Menggunakan sikat lembut untuk mencegah goresan 3. Menggunakan air panas dan sabun kemudian dibilas pada air hangat 70C sebelum dikeringkan 4. Dikeringkan dengan lap kering yang bersih, kemudian dilapisi minyak sebelum disimpan karena mudah berkarat
Keramik	Piring, cangkir	1. Rendam pada air hangat yang dicampur dengan sabun 2. Gosok dengan spon pencuci yang lembut 3. Bilas dengan air panas 70C 4. Dikeringkan dengan lap kering yang bersih
Plastik dan melamin	Piring, mangkuk	1. Rendam pada air hangat yang dicampur dengan sabun 2. Gosok dengan spon pencuci yang lembut 3. Bilas dengan air dingin 4. Dikeringkan dengan lap kering yang bersih
Aluminium dan	Panci, wajan	1. rendam dengan air panas berisi sabun 2. gosok dengan sikat halus, bila ada



Asal Bahan	Contoh Alat	Cara Membersihkan
Stainless steel		lapisan yang berwarna hitam dapat dihilangkan dengan menggunakan larutan asam 3. bilas dengan air bersih 4. dikeringkan dengan lap kering yang bersih
Kayu Sifatnya mudah menghisap air	Wooden spatula, rolling pin	1. Chopping block dan rolling pin sebaiknya tidak dicuci dengan air, tetapi cukup dilap bersih atau ditabur tepung dan disikat dengan steel wool (chopping block) 2. Wooden spatula bisa dicuci dengan sabun cuci dan air panas

f. Teknik Pencucian

Pembersihan dan perawatan peralatan memasak dan alat penyajian makanan memegang peranan yang sangat penting untuk mencegah bakteri berkembang biak dan menyebar ke makanan. Teknik pencucian tersebut sebagai berikut:

- Sebaiknya mencuci peralatan memasak dan alat saji/ hidang ditempat terpisah, hal ini dikarenakan tingkat kotoran yang berbeda dan biasanya peralatan dapur terbuat dari bahan dasar yang berat misalnya stainless steel, aluminium sedangkan alat saji/ hidang terbuat dari keramik dan glassware yang jelas lebih mudah pecah dibanding alat pengolahan.
- Sisa makanan dikumpulkan/ dibuang ditempat sampah (khusus sampah basah).
- Peralatan dibilas dengan air, kemudian direndam dengan air hangat dicampur sabun cuci, kemudian dibilas dengan air panas (peralatan dimasukkan keranjang). Fungsi air panas untuk membilas dan mensterilkan peralatan.
- Panci dan penggorengan yang masih panas sebaiknya didinginkan sebentar sebelum dicelupkan kedalam air dingin.
- Mencuci alat saji/ hidang sebaiknya dikelompokkan berdasar jenisnya,

misalnya kelompok mangkuk, sendok dan gelas.

- Tempat pencucian peralatan sebaiknya menggunakan dua tempat, satu tempat berisi air hangat dan sabun cuci, satu tempat lainnya untuk air hangat pembilas.
- Suhu air pembilas peralatan yang paling baik antara 80–90 C.

g. Teknik Membersihkan Peralatan Bermesin

Peralatan bermesin (mechanical equipment) dan peralatan yang menggunakan tenaga listrik (electric equipment) untuk membersihkannya

harus mengingat dua aspek yang penting:

- Keselamatan kerja

Wajib mengetahui petunjuk beberapa larangan untuk keselamatan kerja (precaution) dan teknik membongkar/ memasang kembali apabila peralatan tersebut perlu dibuka pada saat dibersihkan

- Kebersihan (sanitation) dan kesehatan (hygiene)

Teknik membersihkan: Putuskan hubungan aliran listrik atau cabut sambungan listrik sehingga alat tersebut aman dari pengaruh listrik. Lepaskan bagian-bagian yang dapat berhubungan dengan makanan, untuk menghilangkan sisa makanan, misalnya alat penggiling daging. Bersihkan bagian yang boleh dicuci dengan air dan yang tidak boleh terkena air (lihat buku petunjuk). Simpan ditempat kering dalam keadaan benar-benar bersih dan kering serta peralatan sudah dirangkai seperti semula siap digunakan.

Kebersihan ruang pendingin (cold storage)

Almari pendingin (refrigerator) dan



ruang pembeku (freezer), dikelompokkan menjadi dua jenis:

- Reach in refrigerator/ freezer, almari pendingin dimana bahan makanan dapat diatur dan diambil dengan tangan, cara pembersihan sama dengan alat elektrik lainnya yaitu harus dilepas terlebih dahulu kontak dengan aliran listrik, air pembuangan dibersihkan, rak dalam dibersihkan dengan lap kering dan bersih bila perlu menggunakan lap basah untuk menghilangkan noda-noda yang membekas.
- Walk in refrigerator/ freezer, ruang pendingin yang berbentuk ruangan besar dimana manusia dan barang dapat masuk kedalamnya, lantainya kedap air dan tahan lembab selalu dibersihkan tiap hari/ dipel menggunakan air dan detergen hingga betul-betul bersih serta pembersihan total secara periodik.

h. Menyimpan Peralatan Pengolahan Makanan

Menjaga ketahanan/ keawetan peralatan dapur dan keselamatan dari terhindarnya masuknya bibit penyakit kedalam tubuh, penting diperhatikan cara-cara penyimpanan barang-barang tersebut setelah melalui proses pencucian dengan cara sebagai berikut:

Table Penyimpanan Peralatan

Asal Bahan	Contoh Alat	Cara Penyimpanan
1.Aluminium, Stainless 2.Plastik	1.Panci, senduk 2.Nampan	1. Setelah dicuci bersih, diangin-anginkan hingga betul-betul kering 2. Peralatan dilap dengan kain kering dan bersih 3. Peralatan diletakkan di tempatnya/ rak dalam keadaan terbalik
Besi	Hot plate, griller, penggiling daging	1. Setelah dilap kering/ dicuci bersih, diangin-anginkan hingga betul-betul kering 2. Peralatan dilap dengan kain kering dan bersih 3. Peralatan dioles minyak goreng tipis-tipis hingga rata.

Asal Bahan	Contoh Alat	Cara Penyimpanan
		4. Peralatan diletakkan di tempatnya/ rak dalam keadaan terbalik
Besi, Stainless	Gilingan mie	1. Setelah digunakan peralatan tidak dicuci cukup dibersihkan hingga betul-betul bersih dari adonan 2. peralatan dilap kering dan dioles minyak goreng tipis-tipis 3. peralatan dikembalikan ke dos penyimpanan dalam keadaan betul-betul bersih dan kering
Peralatan Elektrik	Blender	1. Setelah gelas (blender) dicuci bersih, diangin-anginkan hingga betul-betul kering 2. Gelas dilap dengan kain kering dan bersih 3. Peralatan diletakkan diatas mesin blender lengkap dengan tutup serta pengaduknya
	Mixer	1. Setelah baling-baling dicuci bersih, diangin-anginkan hingga betul-betul kering 2. Baling-baling dilap dengan kain kering dan bersih 3. Baling-baling dan mesin dikembalikan kedalam dos dengan keadaan betul-betul kering dan bersih

4. Pengolahan makanan

Pengolahan makanan, membuat bahan mentah menjadi makanan siap dikonsumsi, meliputi persiapan rancangan menu (untuk menentukan kebutuhan bahan makanan), persiapan bahan (penanganan bahan makanan), persiapan teknik pengolahan (untuk menentukan peralatan yang digunakan), prioritas memasak (masakan yang membutuhkan proses lama ini didahulukan), dan hygiene penanganan makanan (menerapkan hygiene sanitation makanan).

Kaitannya dengan hygiene sanitation makanan, hal-hal yang perlu diperhatikan untuk dapat mengolah makanan sesuai dengan pesanan tamu, sebagai berikut:

a. Persiapan Rancangan Menu

Menu disusun berdasarkan kebutuhan tamu disesuaikan dengan karakteristik unggulan hotel, misalnya menu yang



dijual bercirikan masakan kontinental, Nusantara, atau Jawa. Bahan-bahan untuk kebutuhan menu-menu itu yang disiapkan pihak berdasarkan menu pokok dan tamu memesan berdasar menu yang ditawarkan. Dengan demikian pihak hotel akan mudah untuk merencanakan pengadaan bahan sesuai dengan menu yang ada.



Gambar 1. 1. Waiters membantu Tamu Membaca Menu yang Ditawarkan
Sumber: [Dokumen Penulis](#)



Gambar 1. Fungsi Menu
Sumber: www.google.com

Dalam lingkungan rumah tangga, kata "Menu" banyak diartikan sebagai susunan makananyang akan dihidangkan pada hari itu. Menu berasal dari bahasa Prancis "Le Menu" yang berarti daftar makanan yang disajikan kepada tamu di ruang makan atau ada pendapat lain kata "Menu" berasal dari bahasa Prancis "Minute" yang berarti daftar makanan yang disajikan kepada tamu dalam waktu singkat. Dalam lingkungan rumah tangga, menu diartikan sebagai susunan makanan/hidangan tertentu. Oleh orang

Inggris menu disebut juga "Bill of Fare". Garis besarnya menu adalah pedoman bagi yang menyiapkan makanan/hidangan, merupakan penuntun bagi yang menikmatinya karena akan tergambar tentang apa dan bagaimana makanan tersebut dibuat dan disajikan dalam waktu yang singkat.

b. Fungsi Menu

Bagi perusahaan fungsi menu adalah: sebagai media komunikasi antara pihak tamu dengan pihak perusahaan dengan mencantumkan nama makanan dengan jelas dan menggunakan bahasa yang mudah dimengerti oleh tamu dan sebagai media promosi dengan mencantumkan fasilitas yang ada di hotel. Fungsi menu sebagai pedoman kerja bagi dapur untuk menentukan bahan makanan yang diperlukan, menentukan jumlah alat, menentukan jumlah personalia. Fungsi menu bagi restaurant untuk menentukan table set-up, menentukan jumlah dan jenis alat makan (cutleries), menentukan jumlah personalia. Fungsi menu bagian steward untuk menyiapkan alat-alat yang diperlukan seperti cutleries, chapping dish, platter dan lain-lain. Fungsi menu bagi tamu untuk alat atau media penuntun dalam menentukan pilihan, sebagai pedoman dalam kemampuan untuk membeli makanan.

c. Persiapan Pengolahan Makanan

Mise en place adalah istilah bahasa Prancis atau preparation dalam bahasa Inggris yang berarti mengatur segala sesuatu pada tempatnya sebelum suatu kegiatan dilakukan. Mise en place juru masak/ chef bertujuan untuk menunjang proses suatu kegiatan atau kerja agar, lancar dan teratur, tepat pada waktunya, mudah dan menyenangkan bagi juru masak



maupun untuk orang yang akan menikmati hasil pengolahan masakan, memusatkan perhatian pada pekerjaan, menghemat waktu dan tenaga.



Gambar 1. 1. Persiapan Diri, Alat, Bahan, dan Ruang
Sumber: Dokumen Penulis

d. Persiapan diri/ Mise en place Juru Masak/ chef

Kondisi chef harus keadaan sehat dan bersih diawali dengan melakukan mise en place juru masak, meliputi kegiatan:

- Tangan harus dicuci dengan bersih sebelum dan sesudah bekerja
- Kebersihan kuku harus dijaga dan dipotong sependek mungkin
- Tidak diperkenankan memakai perhiasan seperti cincin, gelang, jam tangan selama bekerja
- Jika terjadi luka harus dibalut dengan pembalut steril
- Rambut harus rapih dan jangan menggaruk rambut pada waktu bekerja
- Jika bersin jangan menghadap ke makanan dan gunakan saputangan untuk menutup mulut
- Gunakan alat yang bersih seperti sendok dan piring kecil untuk mencicipi makanan
- Bagi yang sakit dianjurkan untuk tidak memegang atau mengolah makanan
- Penggunaan kosmetik jangan berlebihan
- Menggunakan pakaian kerja yang

bersih dan lengkap selama bekerja

- Gunakan kaos kaki yang bersih dan sepatu bertimut pendek selama bekerja.



Gambar 1. 1. Mise en Place Bahan Makanan
Sumber: Dokumen Penulis

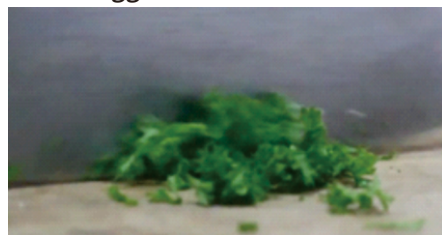
e. Mise en Place bahan makanan/ penanganan bahan makanan

- Pencucian (washing)

Bahan makanan perlu dicuci sebelum dikupas atau diolah untuk membebaskan dari kotoran dan bagian-bagian yang busuk.

- Pengupasan/ penyiangan (peelling)

setelah dicuci, diperlukan pengupasan untuk sayur dan buah tertentu sedangkan daging dihilangkan lemaknya, ikan dibuang sirip dan isi perutnya. Dan biasanya setelah melalui proses penyiangan ini bahan makanan akan berkurang beratnya 30% hingga 50%.



Gambar 1. 1. Chopped
Sumber: Dokumen Penulis

- Pemotongan (cutting)

Pemotongan adalah lanjutan dari pengupasan/ penyiangan, dalam hal pemotongan disesuaikan dengan jenis masakan, contoh nama-nama potongan: brunois, macedoine, julienne, jardinière (potongan sayuran): fillet, darne, supreme, troncom



(potongan ikan): escalope, medalion, cube (potongan daging) dll.

- Penimbangan (weighing)

Proses penimbangan ini perlu untuk menjaga standarisasi mutu produk yang dihasilkan.

- Mencacah (Chopped)

Ada beberapa jenis potongan ini :



Gambar 1. 1. Finely Chopped
Sumber: www.google.com

- Cincangan halus (finely chopped)

Bahan makanan dicacah halus dengan pisau atau mesin, contoh : garlic, parsley.



Gambar 1. 1. Coarsely Chopped
Sumber: www.google.com

- Cincangan kasar (Coarsely Chopped)

Bahan makanan dicacah kasar, contoh: Tomato Concasse.



Gambar 1. 1. Crush
Sumber: www.google.com

- Digiling (Crush)

Bahan makanan digiling halus dan lembut memakai alat gilingan, contoh : Pepper/ merica, Chili/ cabe.



Gambar 1. 1. Squeeze
Sumber: www.google.com

- Memeras (squeeze)

Mengambil kandungan air atau juice pada bahan makanan dengan menggunakan alat electric maupun manual, contoh: orange/ lemon/ jeruk, pineapple/ nanas.



Gambar 1. 1. Sift
Sumber: www.google.com

- Menyaring (sift)

Bisa dilakukan untuk bahan cair dan



Gambar 1. 1. Whisk
Sumber: www.google.com

kuning telur + sugar/ gula , margarine + sugar/ gula, egg/ telur + oil/ minyak.

- Mencampur (Toss)

Menyatukan satu bahan dengan bahan yang lain hingga mendapatkan



satu campuran, contoh: salad, bumbu.

- Merendam dengan bumbu (Mari-



Gambar 1. 1.Toss

Sumber: www.google.com

nade)

Bahan makanan yang akan diolah direndam dengan bumbu agar meresap kedalamnya, contoh; ikan + garam + cuka.



Gambar 1. 1.Marinade

Sumber: www.google.com

- Pengisian (stuffing)

Memasukkan bahan pengisi kedalam bahan makanan yang berupa kulit, contoh: rogoout + kulit lumpia, kulit ayam dengan bahan pengisi.



Gambar 1. 1.Stuffing

Sumber: www.google.com

f. Mise en place peralatan

Sebelum bahan makanan diolah, perlu disiapkan alat pengolahan, meliputi:

- Alat pemanas berupa kompor
- Alat pengolahan makanan yang berhubungan langsung dengan api, misalnya stock pot.
- Alat bantu pengolahan, alat yang membantu proses pengolahan misalnya ladle, bowl.
- Alat hidang, alat yang digunakan untuk menyajikan makanan setelah diolah, misalnya soup cup and saucer.

g. Faktor penunjang keberhasilan mise en place juru masak

- Menguasai macam-macam teknik pengolahan makanan dan menguasai penggunaan alat dengan



Gambar 1. 1.Mampu Menguasai Berbagai Teknik Pengolahan Makanan

Sumber: www.google.com

baik.

- Mempunyai wawasan yang luas tentang keterampilan memasak.
- Memiliki pengetahuan menu.
- Memiliki pengetahuan tentang fungsi dapur dan organisasinya.
- Di samping hal tersebut di atas, juru masak yang ahli juga harus mengetahui bagaimana mengelola



waktu tanpa melupakan kesehatan dan keselamatan kerja.

- Dengan memperhatikan kesehatan dan keselamatan kerja bagi juru masak/ pekerja maka mereka dapat mengurangi kecelakaan dalam bekerja.

h. Hygiene Penanganan Makanan

Memperlakukan makanan secara hati-hati dan seksama sesuai dengan prinsip hygiene sanitasi makanan serta menempatkan makanan dalam wadah tertutup dan menghindari penempatan makanan terbuka dengan tumpang tindih karena akan mengotori makanan dalam wadah di bawahnya. Selanjutnya dalam menangani makanan yang dikonsumsi harus higienis, sehat dan aman yaitu bebas dari cemaran fisik, kimia dan bakteri.

E. Pengangkutan Makanan

1. Pengertian Pengangkutan Makanan

Pengangkutan makanan adalah makanan yang berasal dari tempat pengolahan di-



Gambar 1. 1. Penataan Tumpang Tindih Mengotori Hidangan Dibawahnya
Sumber: www.google.com

pindahkan atau diangkut untuk disimpan atau disajikan dihadapan tamu. Selama proses pengangkutan dimungkinkan akan terjadi pencemaran terhadap makanan tersebut. Makanan masak lebih tinggi resikonya terhadap pencemaran dibandingkan bahan makanan sebelum diolah. Oleh karena itu titik berat pe-

ngendalian yang perlu diperhatikan adalah pada makanan masak. Dalam proses pengangkutan makanan banyak pihak yang terkait mulai dari persiapan, pewadahan, orang, suhu dan alat pengangkut itu sendiri (trolley).



Gambar 1. 1. Pengangkutan Makanan Menggunakan Trolley
Sumber: www.google.com



Gambar 1. 1. Pengangkutan Makanan Menggunakan Tray
Sumber: www.google.com

Prinsip pengangkutan makanan siap dikonsumsi perlu diperhatikan hal-hal sebagai berikut, setiap makanan mempunyai wadah masing-masing, isi makanan tidak terlampau penuh untuk mencegah terjadinya kondensasi (mengembun). Uap makanan yang kondensat (mencair) merupakan media yang baik untuk pertumbuhan bakteri se-



hingga makanan cepat menjadi basi. Wadah yang dipergunakan harus utuh, kuat dan ukurannya memadai dengan makanan yang ditempatkan dan terbuat dari bahan anti karat atau bocor.

Pengangkutan untuk waktu yang lama harus diatur suhunya agar tetap panas 60C atau tetap dingin 4C. Wadah selama dalam perjalanan tidak boleh selalu dibuka dan tetap dalam keadaan tertutup sampai di tempat penyajian. Trolley yang dipergunakan sebagai alat angkut disediakan khusus dan tidak digunakan untuk keperluan mengangkut bahan lain. Pengangkutan makanan berperan dalam terjadinya pencemaran makanan.

Makanan yang sudah di plating dan diberi garnish diangkut dengan menggunakan trolley/ kereta dorong atau tray/ nampan dari kitchen/ dapur menuju ruang makan. Penggunaan trolley atau nampan tergantung dari banyaknya hidangan atau jauhnya jarak tempuh. Apabila hanya mengambil dari chiller yang lokasinya dekat dengan jumlah yang tidak terlalu banyak, biasanya akan menggunakan tray. Namun apabila komponen yang dibutuhkan tergolong banyak, maka bahan akan diambil menggunakan trolley. Makanan siap santap yang telah selesai diolah dan di plating, akan dibawa ke MTSU (Meal Tray Set Up) untuk ditata kembali di trolley untuk dibawa ke room service.



Gambar 1. 1.Meal Tray Set Up
Sumber: www.google.com

Pengangkutan makanan yang telah siap disajikan perlu diperhatikan dalam cara pengangkutannya, yaitu makanan diangkut dengan menggunakan kereta dorong yang tertutup dan bersih. Pengisian kereta dorong tidak sampai penuh, agar masih tersedia udara untuk ruang gerak. Perlu diperhatikan jalur khusus yang terpisah dengan jalur untuk mengangkut bahan/ barang kotor.

2. Jenis Pengangkutan Makanan

Pengangkutan makanan yang baik akan sangat berperan dalam mencegah terjadinya pencemaran atau kontaminasi makanan. Jenis pengangkutan makanan,

sebagai berikut:

a. Pengangkutan Bahan Makanan (belum diolah)

Pencemaran bahan makanan selama dalam pengangkutan dapat berupa pencemaran fisik, mikroba maupun kimia. Agar tidak terjadi pencemaran ataupun kontaminasi pada bahan makanan bisa dilakukan usaha pencegahan, yaitu membuang sumber yang akan menyebabkan pencemaran.



Gambar 1. 1.Perlakuan Sayuran Saat Pengangkutan
Sumber: www.google.com

Usaha yang dilakukan meliputi, (1) mengangkut bahan makanan tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun (B3) seperti pupuk, insektisida atau bahan berbahaya lainnya, (2) kendaraan pengangkut makanan tidak dipergunakan untuk mengangkut bahan lain seperti untuk mengangkut orang, hewan atau barang-barang, (3) kendaraan yang digunakan harus diperhatikan keber-



sihannya agar setiap akan digunakan untuk mengangkut makanan selalu dalam keadaan bersih, (4) pemakaian kendaraan yang telah mengangkut bahan kimia atau pestisida perlu dihindari, walaupun telah dicuci masih akan terjadi pencemaran, (5) perlakuan manusia yang menangani makanan selama pengangkutan, seperti perlakuan makanan yang ditumpuk, diinjak, dibanting, diduduki atau bahkan menjadi alas tempat tidur harus dihindari. Contohnya sayuran dan buah-buahan yang diangkut antar pasar, dan (6) kendaraan yang digunakan untuk mengangkut bahan makanan dikonstruksi secara hygiene seperti kendaraan pengangkut daging dari RPH (rumah potong hewan) atau perusahaan supplier.



Gambar 1. 1. Makanan Disajikan Setelah Melalui Proses Pengangkutan Dari Dapur
Sumber: Dokumen Penulis

b. Pengangkutan Makanan Siap Dikonsumsi

Pengangkutan makanan yang siap dikonsumsi lebih potensi tercemar daripada bahan makanan mentah. Untuk itu, perlakuan terhadap makanan ini harus dilakukan dengan serius. Hal-hal yang perlu diperhatikan, sebagai berikut: jika makanan diangkut dalam jumlah banyak (1) setiap makanan ditempatkan pada masing-masing wadah, isi makanan tidak penuh untuk mencegah terjadinya kondensasi, (2) wadah yang diper-

gunakan harus utuh, kuat dan ukurannya memadai dengan makanan yang ditempatkan dan terbuat dari bahan anti karat atau bocor, (3) pengangkutan untuk waktu yang lama harus diatur suhunya agar tetap panas 60°C atau tetap dingin 4°C, (4) wadah selama dalam perjalanan tidak boleh terbuka sampai di tempat penyajian, (5) kendaraan pengangkutan disediakan khusus dan tidak dipergunakan untuk keperluan mengangkut bahan lain.

Makanan yang disajikan dalam kondisi panas yang disimpan dengan suhu dibawah 4°C harus dipanaskan kembali sampai 60°C sebelum disajikan.



Gambar 1. 1. Microwave
Sumber: www.google.com

Suhu makanan yang diangkut dari tempat pengolahan ke tempat penyajian harus dipertahankan, yaitu:

- Makanan yang akan disajikan lebih dari 6 jam dari waktu pengolahan harus diatur suhunya pada suhu dibawah 4°C atau dalam keadaan beku 0°C.
- Makanan yang akan disajikan kurang dari 6 jam dapat diatur suhunya dengan suhu kamar asal makanan segera dikonsumsi dan tidak menunggu.
- Pemanasan kembali makanan beku (reheating) dengan pemanasan biasa atau microwave sampai suhu stabil terendah 60°C
- Hindari suhu makanan berada pada suhu antara 24°C sampai 60°C, karena



pada suhu tersebut merupakan suhu terbaik untuk pertumbuhan bakteri pathogen dan puncak optimalnya pada suhu 37°C.

3. Faktor yang Mempengaruhi Pencemaran Kualitas Makanan

Baik/buruknya pengangkutan makanan dipengaruhi oleh beberapa faktor yang memiliki potensi terhadap pencemaran makanan:

a. Tempat/alat pengangkut

Tempat/alat pengangkut yang biasa digunakan di restoran berupa trolley atau baki/ tray dan kita makanan akan disajikan di luar gedung tempat pengolahan makanan, maka akan diangkut menggunakan transportasi hotel. Kebersihan tempat dan alat transportasi sangat perlu diperhatikan karena bias terjadi kontaminasi silang.



Gambar 1. 1. Potensi Kontaminasi Silang
Sumber: www.google.com

b. Tenaga Pengangkut

Tenaga pengangkut yang perlu untuk diperhatikan adalah tidak berpenyakit menular, carrier, dan mempunyai personal hygiene yang baik.

c. Teknik Pengangkutan

Pengangkutan makanan memerlukan suatu cara yang baik agar makanan tidak terjadi kontaminasi selama dalam perjalanan.

4. Syarat-Syarat Pengangkutan Makanan

Guna menghindari kontaminasi silang terhadap makanan yang akan disajikan maupun selama proses penyimpanan, harus memenuhi aturan kesehatan makanan sebagai berikut:

- Alat/ tempat pengangkut harus bersih.
- Cara pengangkutan makanan harus benar dan tidak terjadi pengotoran selama diangkut.
- Pengangkutan makanan dari jenis bahan yang tidak berkarat atau makanan yang langsung dapat dimakan harus ditempatkan dalam suatu wadah yang tertutup.
- Pengangkutan makanan yang melewati daerah-daerah/ tempat-tempat yang kotor dan mudah mengkontaminasi makanan harus dihindari.
- Cara pengangkutan makanan harus dilakukan dengan mengambil jalan yang singkat, pendek dan paling terdekat.

F. Penyajian Makanan



Gambar 1. 1. Table Service
Sumber: Dokumen Penulis

Penyajian makanan merupakan rangkaian akhir dari perjalanan makanan untuk siap dikonsumsi secara aman. Dapur di hotel



tempatnya relatif dekat dengan tempat penyajian atau restoran. Cara Penyajian banyak ragamnya misalnya penyajian meja (table service) yaitu penyajian di meja secara bersama, saung (Ala Carte) yaitu penyajian terpisah-pisah untuk setiap jenis makanan dimana setiap orang dapat memesan makanan sesuai pilihannya yang ditawarkan dalam menu.

Kebersihan dan cara mengendalikan makanan sebelum disajikan dapat mempengaruhi kesehatan orang yang akan mengonsumsinya. Makanan yang tercemar oleh bakteri atau bahan-bahan berbahaya, dapat menyebabkan keracunan dan penyakit. Bahaya yang diakibatkan oleh kesalahan dalam pengendalian makanan ada tiga jenis yaitu bahaya biologis, bahaya kimia, dan bahaya fisik. Bahaya biologis berupa pencemaran bakteri dan parasit yang bisa menyebabkan penyakit. Pencemaran ini bisa disebabkan oleh dari udara, tanah, dan air atau binatang kecil di lingkungan yang kotor. Tidak semua makanan yang disajikan akan langsung disantap, terutama makanan katering. Jika tidak disimpan dengan prinsip kebersihan dan sanitasi makanan sebelum penyajian makanan, bisa jadi makanan akan tercemar.

1. Prinsip Wadah



Gambar 1. 100. Makanan Disajikan Dalam Wadah Terpisah
Sumber: www.google.com

Artinya setiap jenis makanan ditempatkan dalam wadah terpisah masing-masing dan diusahakan tertutup terutama wadah yang berada tidak satu

level dengan wadah makanan lainnya. Tujuannya adalah, makanan tidak terkontaminasi silang, bila satu tercemar yang lain dapat diamankan, dan memperpanjang masa saji makanan sesuai dengan tingkat kerawanan makanan.

2. Prinsip Kadar Air

Artinya makanan yang mengandung kadar air tinggi (makanan berkuah), baru dicampur pada saat menjelang dihidangkan untuk mencegah makanan cepat rusak.



Gambar 1. 100 Bahan Utama Adalah Kaldu
Sumber: Dokumen Penulis

3. Prinsip Edible Part

Artinya setiap bahan yang disajikan merupakan bahan makanan yang dapat dimakan. Bahan yang tidak untuk dimakan harus segera dibersihkan dari tempat penyajian manakala acara makan dimulai. Tujuan untuk mencegah kecelakaan atau gangguan akibat salah makan.



Gambar 1. 100 Hidangan yang Disajikan Harus Aman untuk Dimakan
Sumber: Dokumen Penulis

4. Prinsip Pemisah

Artinya makanan yang ditempatkan dalam wadah yang sama seperti makanan dalam doos atau rantang harus



dipisah dari setiap jenis makanan agar tidak saling mencampur aduk. Tujuan untuk mencegah kontaminasi silang.



Gambar 1. 100 Penyajian Makanan yang Memiliki Potensi Kontaminasi Silang
Sumber: Dokumen Penulis

5. Prinsip Panas

Artinya setiap penyajian makanan yang disajikan panas diusahakan tetap dalam keadaan panas seperti sop, gulai, soto dan sebagainya. Untuk mengatur suhu perlu diperhatikan suhu makanan sebelum ditempatkan dalam alat saji panas (food warmer) harus masih berada diatas 60C. Tujuan untuk mencegah pertumbuhan bakteri dan meningkatkan selera.



Gambar 1. 100 Hidangan yang Ditempatkan di Food Warmer
Sumber: www.google.com

6. Prinsip Bersih

Artinya setiap peralatan yang digunakan seperti wadah dan tutupnya atau piring / gelas / mangkok harus bersih dan baik. Bersih artinya telah dicuci dengan cara higienis, baik artinya utuh, tidak rusak atau cacat atau bekas pakai hal ini bertujuan untuk mencegah penularan

penyakit dan memberikan penampilan yang estetik.



Gambar 1. 100 Peralatan Siap Digunakan
Sumber: www.google.com

7. Prinsip Handling

Artinya setiap penanganan makanan maupun alat makan tidak kontak langsung dengan anggota tubuh penjamah makanan atau waiters terutama tangan dan bibir. Tujuannya untuk mencegah pencemaran dari tubuh dan memberikan penampilan sopan dan baik.

8. Prinsip Tepat Penyajian

Artinya pelaksanaan penyajian makanan harus tepat sesuai dengan seharusnya yaitu, tepat menu yaitu yang disajikan sesuai dengan pesanan konsumen, jumlah porsi, bentuk pelayanan, dan cara penyajian yang sudah distandarkan, tujuannya untuk menjaga citra profesionalisme perusahaan.



Gambar 1. 1. Prinsip Tepat Penyajian
Sumber: Dokumen Penulis

9. Tepat Waktu

Artinya sesuai dengan waktu penyajian, tujuannya untuk menjaga citra dan profesionalisme perusahaan.

Penyajian makanan yang menarik akan memberikan nilai tambah dalam menarik



MATERI

FOOD AND BEVERAGE

pelanggan. Teknis penyajian makanan untuk konsumen memiliki berbagai cara selama tetap mengikuti prinsip higiena sanitasi makanan yang baik dan benar. Makanan yang disajikan harus pada tempat yang bersih, peralatan yang digunakan bersih, sirkulasi udara dapat berlangsung, penyaji atau penjamah berpakaian bersih dan rapih menggunakan celemek dan penutup kepala serta tidak diperbolehkan adanya kontak langsung dengan makanan yang disajikan.

dalam memahami materi hygiene sanitasi dengan baik.



<http://library.usu.ac.id/download/fkm/fkm-albiner3.pdf>



JELAJAH INTERNET

Bahan makanan, selain merupakan sumber gizi bagi manusia, juga merupakan sumber makanan bagi mikroorganisme. Pertumbuhan mikroorganisme dalam bahan pangan dapat menyebabkan perubahan yang menguntungkan seperti perbaikan bahan pangan secara gizi, daya cerna ataupun daya simpannya. Selain itu pertumbuhan mikroorganisme dalam bahan pangan juga dapat mengakibatkan perubahan fisik atau kimia yang tidak diinginkan, sehingga bahan pangan tersebut tidak layak dikonsumsi. Kejadian ini biasanya terjadi pada pembusukan bahan pangan.

Bahan pangan atau makanan disebut busuk atau rusak jika sifat-sifatnya telah berubah sehingga tidak dapat diterima lagi sebagai makanan. Kerusakan pangan dapat disebabkan oleh berbagai faktor, yaitu pertumbuhan dan aktivitas mikroorganisme, kerusakan karena serangga atau hewan pengerat, aktivitas enzim pada tanaman atau hewan, reaksi kimia nomenzimatik, kerusakan fisik misalnya karena pembekuan, hangus, pengeringan, tekanan, dan lain-lain.

Pentingnya makanan bagi tubuh dan kesehatan, pahami pengetahuan tentang hygiene sanitasi makanan dengan sebaik-baiknya. Buka laman berikut untuk menambah wawasan



TUGAS MANDIRI



Gambar Makanan Siap Dinikmati
Sumber: Dokumen Penulis

Makanan yang dikonsumsi melalui proses pengolahan tidak menjamin bahwa makanan tersebut sehat dan aman diterima tubuh. Bagaimana mungkin?. Setelah mempelajari materi pada bab 1 ini, bersama kelompok jawablah pertanyaan tersebut.



CAKRAWALA

Penyakit yang ditularkan melalui makanan atau WHO menyebutnya dengan penyakit bawaan pangan (Food Borne Diseases) merupakan penyakit yang menular atau keracunan yang disebabkan oleh mikroba atau



agen yang masuk ke dalam badan melalui makanan yang dikonsumsi. Kecenderungan kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan sebagian besar masih bersumber dari pangan siap saji. Berdasarkan jenis pangan, umumnya yang menjadi penyebab KLB keracunan pangan berasal dari masakan rumah tangga (36%). Secara garis besar ada 3 kelompok bahaya pada pangan yakni, bahaya biologi, bahaya kimia, dan bahaya fisik. Makanan yang terlihat menarik, nilai gizinya sudah tercukupi, namun jika dalam pengelolaannya terjadi pencemaran baik fisik, biologi ataupun kimia maka makanan yang enak dan nikmat pun menjadi tidak aman bahkan tidak layak dikonsumsi.

Untuk mencegah terjadinya keracunan pangan, Kemenkes menerbitkan peraturan yang mengatur hygiene sanitasi pangan pada tempat pengelolaan makanan (TPM) yang mencakup jasaboga, rumah makan/restoran, depot air minum, dan pangan di rumah tangga. Setiap TPM wajib memiliki sertifikat laik hygiene sanitasi jasaboga, rumah makan/restoran, dan depot air minum yang dikeluarkan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota setempat. Kantin atau pangan jajanan yang memenuhi syarat akan diberikan stiker oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota.

Tips menghindari keracunan makanan:

1. Selalu mencuci tangan, terutama setelah buang air, sebelum makan, dan setelah menyentuh makanan mentah. Gunakan sabun dan air hangat, lalu cuci tangan selama 15 detik.
2. Bersihkan semua peralatan memasak yang digunakan dengan sabun dan air panas.
3. Jangan mengonsumsi susu yang belum dipasteurisasi (diolah).
4. Cuci semua sayur dan buah yang tidak dikupas hingga bersih.
5. Pisahkan makanan mentah (ayam, daging, dan makanan laut) dari jenis makanan lain.
6. Gunakan segera bahan makanan yang tidak tahan lama atau makanan yang tanggal kadaluarsanya sebentar (tidak bertahun-

tahun).

7. Masak bahan makanan hewani dengan suhu yang aman. Untuk daging sapi dan babi, setidaknya 71°C. Pemotongan daging yang tebal, suhu aman adalah 63°C. Untuk ayam dan kalkun (yang dicincang atau utuh) setidaknya 74°C. Masak telur ayam sampai kuning telur matang. Masak ikan setelah mencapai suhu 63°C.
8. Masukkan makanan sisa ke dalam wadah dengan tutup yang rapat, simpan di kulkas.
9. Keluarkan makanan yang disimpan di freezer dan letakkan di lemari es, microwave, atau air dingin. Makanan tidak boleh dicairkan/dilunakkan pada suhu ruangan.
10. Jika makanan sudah lewat masa kedaluwarsa, terasa aneh, atau baunya tidak enak, lebih baik dibuang.
11. Jika mengetahui ada yang mengalami keracunan makanan, beri tahu lembaga kesehatan terdekat, petugas bisa menjelaskan penyebabnya dan menghentikan potensi penularan yang dapat mempengaruhi orang lain.



RANGKUMAN

Higiena diartikan sebagai ilmu kesehatan dan pencegahan timbulnya penyakit, lebih banyak membicarakan masalah bakteri sebagai penyebab timbulnya penyakit. Sanitasi merupakan upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan dari subjeknya. Kebersihan seseorang (personal hygiene) adalah suatu tindakan untuk memelihara kebersihan dan kesehatan seseorang untuk kesejahteraan fisik dan psikis. Beberapa faktor kerusakan bahan makanan disebabkan oleh, enzim bahan makanan tersebut, bakteri, jamur, parasit, dan bahan kimia. Sedangkan keracunan makanan (food poisoning), dapat disebabkan oleh beberapa hal, antara lain: adanya unsur kimia, Asenium bahan yang digunakan untuk menyemprot buah-buahan



dan sayuran agar terbebas dari hama, dapat menimbulkan keracunan. Jenis bakteri yang paling banyak terdapat pada makanan dan berbahaya bagi manusia adalah bakteri *Salmonella* yang hidup pada usus manusia dan usus binatang, keluar bersama kotoran manusia dan menyebar dengan perantara manusia dan binatang. Alat pelindung diri bagi seorang chef berupa baju kerja merupakan kelengkapan yang wajib digunakan saat bekerja sesuai kebutuhan untuk menjaga keselamatan pekerja itu sendiri.

Rantai makanan yaitu rangkaian perjalanan makanan sejak dari pembibitan, pertumbuhan, produksi, panen, pensortiran, pengemasan, penggudangan, pemasaran bahan, sampai kepada tangan konsumen hingga diolah menjadi makanan siap dikonsumsi. Setelah bahan makanan sampai ketangan konsumen, maka akan melalui lajur makanan (food flow), yaitu perjalanan makanan dalam rangkaian proses pengolahan makanan akan ditemukan titik-titik yang bersifat rawan pencemaran (critical point). Kerusakan bahan makanan bisa disebabkan oleh misalnya pertumbuhan mikroorganisme patogen dan pembentukan toksin selama transportasi dan penyimpanan. Bahan makanan bisa diolah menjadi makanan disebut aman untuk dikonsumsi apabila memenuhi empat (4) kriteria, yaitu: tingkat kematangan yang sesuai, bebas dari pencemaran, bebas dari adanya perubahan secara fisik/ kimia akibat faktor-faktor luar, dan bebas dari mikroorganisme dan parasit penyebab penyakit.

Penyimpanan bahan makanan merupakan suatu proses agar suatu bahan makanan tidak mudah rusak dan kehilangan kandungan gizinya. Sebelum dilakukan penyimpanan, bahan makanan harus dibersihkan terlebih dahulu. Prinsip menyimpan bahan makanan adalah memastikan bahwa tidak akan terjadi kontaminasi pada tempat penyimpanan dengan menghindari adanya bakteri, serangga, tikus dan hewan lainnya maupun bahan berbahaya lainnya. Penempatan dan penga-

turan bahan makanan setiap bahan makanan yang disimpan harus diletakkan secara terpisah menurut jenisnya, dalam wadah (Container) masing-masing. Cara penyimpanan bahan makanan memerlukan fasilitas peralatan yang tepat seperti refrigerator, freezer, atau cold storage. Hal ini tergantung dari suhu dan bahan makanan yang akan disimpan.

Tugas utama seorang chef adalah menyiapkan, mengolah, dan menyajikan bahan makanan hingga siap dinikmati dengan aman, lezat serta suhu penyajian yang tepat. Pengolahan makanan merupakan suatu proses perubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan yang siap dikonsumsi. Tempat pengolahan makanan atau dapur harus memenuhi persyaratan teknis hygiene sanitation untuk mencegah risiko pencemaran (cross infection/ kontaminasi silang) terhadap makanan dan dapat mencegah masuknya lalat, kecoa, tikus dan hewan lainnya. Pencucian peralatan makan dan masak, berarti membersihkan semua alat/ barang yang telah digunakan untuk pembuatan dan penyajian makanan dicuci bersih dan higienis, sehingga dapat mencegah kemungkinan timbulnya sumber terjangkitnya penyakit.

Makanan maupun minuman yang telah selesai diolah kemudian plating atau ditambahkan garnish atau akan disimpan memerlukan pengangkutan untuk selanjutnya disajikan atau disimpan. Selama proses pengangkutan dimungkinkan akan terjadi pencemaran terhadap makanan tersebut. Makanan masak lebih tinggi risikonya terhadap pencemaran dibandingkan bahan makanan sebelum diolah. Oleh karena itu titik berat pengendalian yang perlu diperhatikan adalah pada makanan masak. Pengangkutan makanan yang baik akan sangat berperan dalam mencegah terjadinya pencemaran atau kontaminasi makanan. Baik/ buruknya pengangkutan makanan dipengaruhi oleh beberapa faktor yang memiliki potensi terhadap pencemaran, meliputi tempat/ alat angkut: tenaga pengangkut dan teknik



RANGKUMAN

pengangkutan makanan. Penyajian makanan merupakan rangkaian akhir dari perjalanan makanan untuk siap dikonsumsi secara aman. Dapur di hotel tempatnya relatif dekat dengan tempat penyajian atau restoran untuk mengurangi resiko kontaminasi pada makanan yang akan disajikan.



PENILAIAN HARIAN

Kerjakan soal berikut dengan menjawab pertanyaan dengan uraian singkat dan jelas!

1. Jelaskan pengertian hygiene sanitation!
2. Jelaskan prinsip pemilihan bahan makanan!
3. Jelaskan prinsip penyimpanan bahan makanan!
4. Jelaskan prinsip pengolahan bahan makanan!
5. Jelaskan prinsip penyajian bahan makanan!

BAB II

TEKNIK MEMOTONG BAHAN MAKANAN



TUJUAN PEMBELAJARAN

Melalui materi yang dijabarkan dalam bab 2 tentang teknik memotong bahan makanan, peserta didik diharapkan mampu:

1. Mendeskripsikan teknik memotong bahan makanan
2. Menentukan alat dan bahan potongan bahan makanan
3. Menerapkan teknik memotong.

Dan memiliki sikap ingin tahu, teliti, bertanggungjawab dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, serta memberi saran dan kritik yang bersifat membangun.



PETA KONSEP



KATA KUNCI

Deskripsi teknik potongan bahan makanan, menentukan alat dan bahan potongan bahan makanan, menerapkan teknik potongan.



A. Deskripsi Teknik Memotong Bahan Makanan

1. Pengertian Teknik Memotong Bahan Makanan

Pengertian teknik memotong bahan makanan adalah cara memotong bahan makanan menjadi lebih kecil, seragam dan menarik untuk diolah menjadi makanan dan mempercepat proses pengolahan serta memiliki tingkat kematangan yang sama juga membentuk bahan makanan menjadi garnish atau hiasan pada hidangan. Teknik memotong bahan makanan adalah suatu cara memotong bahan makanan menggunakan alat pemotong/ alat khusus yang tajam sesuai bentuk yang standar.



Gambar 2. 1 Penampilan Nampak Rapih
Sumber: Dokumen Penulis

2. Tujuan Memotong Bahan Makanan

Memotong bahan makanan bertujuan untuk:

- a. Membuat ukuran bahan makanan menjadi lebih kecil



Gambar 2. 2 Potongan Kecil Lebih Menarik
Sumber: www.google.com

Bahan makanan sebagian besar berukuran lebih besar dari mulut kita, sehingga perlu diperkecil agar memudahkan untuk dimasukkan ke dalam mulut. Untuk memperkecil ukuran bahan makanan tersebut, maka dipotonglah sesuai ukuran mulut dan memudahkan dalam mengunyahnya. Namun dalam memperkecil ukuran bahan makanan dengan cara memo-

tong tidak hanya sekedar dipotong saja tetapi melalui beberapa cara sehingga menjadi potongan yang menarik.

b. Mempercantik penampilan

Memotong bahan makanan tidak hanya memudahkan untuk dimasukkan ke dalam mulut dan mengunyahnya, namun dengan memotong bahan makanan akan memberikan nilai lebih yaitu mempercantik penampilan. Bayangkan jika menyajikan wortel/ carrot secara utuh maka bagi yang akan menikmati menjadi merasa kenyang terlebih dahulu yang akhirnya mengurangi selera makan. Berbeda jika bahan makanan tersebut dipotong yang rapih melalui beberapa teknik pemotongan. Ketika akan disajikan nampak cantik dilihat mata dan menggugah selera makan.

c. Membuat keseragaman dan kerapihan

Potongan bahan makanan yang dibuat dengan ukuran dan bentuk yang sama/ seragam, ketika diatur dalam plate akan menampilkan sajian yang menarik, seragam dan rapih. Membuat konsumen atau tamu yang akan menikmati hidangan merasa dihargai.

d. Memudahkan untuk dimasukkan ke dalam mulut.



Gambar 2. 3 Potongan Bahan Makanan Mempercantik Penampilan
Sumber: Dokumen Penulis

Bahan makanan pada umumnya memiliki bentuk yang besar bagi mulut kita, sehingga ketika melakukan jamuan makanan atau makan di restaurant ataupun tempat makan lainnya akan mengalami kesulitan. Melalui berbagai teknik potongan bahan makanan bentuknya menjadi lebih kecil sesuai



ukurannya dengan mulut kita. Sehingga tidak menyulitkan ketika memasuki mulut dan mengunyahnya.

e. Mempercepat proses matang saat pengolahan

Proses pengolahan bahan makanan apapun jika memiliki potongan yang besar dan tebal akan memperlama proses pematangan. Akibatnya akan terjadi pemborosan baik bahan bakar maupun waktu. Dimana kedua hal tersebut merupakan bagian terpenting dalam usaha jasa boga untuk meraih keuntungan.

f. Mempercepat meresapnya bumbu ke dalam makanan.

Bumbu akan mudah meresap ke dalam bahan makanan ketika bahan tersebut tidak terlalu tebal. Sehingga dengan kecilnya bahan makanan ketika di cencam/ marinade mudah meresap ke dalam bahan makanan tersebut.

Bahan makanan yang biasa dipotong secara khusus agar masakan yang dihasilkan memiliki ciri khas potongan dan bisa juga dijadikan nama masakan, adalah:

a. Sayuran

Biasanya berasal dari umbi atau daun, misalnya wortel/ carrot, kentang/ potatoes, lobak/ turnip, kol/ cabbage.



Gambar 2. 4 Potongan Sayuran
Sumber: www.google.com

b. Unggas

Biasa dipotong untuk beberapa jenis masakan adalah ayam.

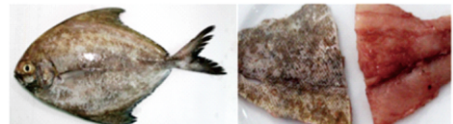
c. Ikan

Biasa dipotong khusus adalah ikan

bulat pipih seperti bawal dan ikan bulat lonjong seperti tongkol.



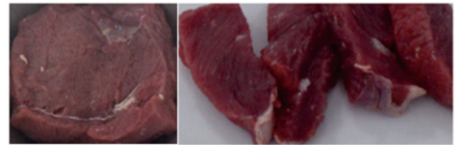
Gambar 2.5 Potongan Ayam
Sumber: Dokumen Penulis



Gambar 2.6 Potongan Ikan
Sumber: Dokumen Penulis

d. Daging

Semua bagian daging sapi bisa diolah untuk masakan yang membedakan antar bagian tersebut adalah tingkat keempukannya jika diolah.



Gambar 2.7 Potongan Daging
Sumber: Dokumen Penulis

3. Persiapan/ mise en place memotong bahan makanan

Persiapan memotong bahan makanan agar memperoleh hasil yang optimal, dibutuhkan kesiapan seorang juru masak/ chef. Persiapan yang dilakukan sesuai dengan prosedur akan memperlancar proses kegiatan dan mendapatkan hasil potongan bahan makanan yang sesuai dan produk masakan yang berkualitas. Adapun persiapan-persiapan tersebut, meliputi:

a. Persiapan diri

Persiapan diri yang dibutuhkan seorang chef yang akan melakukan proses pemotongan bahan makanan adalah mengetahui masakan apa yang akan diolah dan berapa jumlah porsi. Persiapan diri yang dibutuhkan



kan oleh seorang chef untuk melaksanakan kegiatan tersebut adalah Menerapkan personal hygiene dan mengenakan alat pelindung diri dengan tujuan untuk menjaga agar bahan makanan tidak terkontaminasi oleh penjamah makanan dan keselamatan chef itu sendiri.



Gambar 2.8 Persiapan Diri
Sumber: Dokumen Penulis

b. Persiapan peralatan, disiapkan dalam keadaan bersih dan sesuai dengan kebutuhan untuk membantu kelancaran dalam proses pemotongan agar mendapatkan hasil yang berkualitas.



Gambar 2.9 Persiapan Peralatan
Sumber: Dokumen Penulis

c. Persiapan bahan makanan, dipilih bahan makanan yang berkualitas dan jumlah sesuai yang dibutuhkan. Kemudian melakukan penanganan bahan dengan tepat untuk memperoleh hasil yang berkualitas.



Gambar 2. 10 Persiapan Bahan Makanan
Sumber: Dokumen Penulis

Adapun penanganan bahan makanan tersebut disesuaikan dengan karakteristiknya dan kebutuhan dalam resep masakan, seperti:

a. Penyiangan (trimming)

Menghilangkan bagian-bagian yang tidak diinginkan atau busuk.



Gambar 2. 11 Penyiangan
Sumber: Dokumen Penulis

b. Pencucian (washing)

Membebaskan bahan makanan dari kotoran yang menempel.



Gambar 2. 12 Menghilangkan Kotoran yang Menempel
Sumber: www.google.com

c. Pengupasan (peeling)

Pada sayuran dan buah tertentu pengupasan atau menghilangkan kulit yang tidak dikehendaki dalam masakan. Sedangkan pada daging dihilangkan lemaknya, ikan dibuang sirip dan isi perutnya. Dan biasanya setelah melalui proses penyiangan ini bahan makanan akan berkurang beratnya 30% hingga 50%.



Gambar 2. 13 Membersihkan Sisik Ikan
Sumber: www.google.com

d. Pemotongan (cutting)

Pemotongan adalah lanjutan dari pengupasan disesuaikan dengan jenis masakan, contoh nama-nama potongan : brunois, macedoine, julienne, jardinière (potongan sayuran); fillet, darne, supreme, troncom (potongan ikan); escalope, medallion, cube (potongan daging) dll.



Gamaba 2.14 Pemotongan
Sumber: Dokumen Penulis

e. Penimbangan (weighing)/ pengukuran

Proses penimbangan ini perlu untuk menjaga standarisasi mutu produk yang dihasilkan.



Gambar 2. 15 Penimbangan/ pengukuran Bahan Makanan
Sumber: www.google.com

f. Mengambil hati/ biji (Seeding)

Biasanya dilakukan dalam membuat tomatto concase dengan membuang biji tomat. Mebuat acar mentimun dengan menghilangkan bijinya, dll.

g. Mengambil hati buah (Coring)

Biasa dilakukan dalam penanganan buah apel dan nanas.



Gambar 2. 16 Menghilangkan Biji tomat
Sumber: www.google.com



Gambar 2.17 Mengambil Hati Buah
Sumber: www.google.com

4. Persiapan Ruang



Gambar 2. 18 Persiapan Ruang
Sumber: Dokumen Penulis

Dapur adalah tempat untuk meletakkan peralatan yang berupa: perapian, alat-alat pengolahan, alat bantu pengolahan, serta alat hidang dan perlengkapan dapur lainnya termasuk sink. Dapur berfungsi untuk mengolah makanan dengan sendirinya dapur haruslah bersih dan higienis karena makanan berhubungan langsung dengan keselamatan dan kesehatan tubuh. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam penggunaan dapur perlu perawatan setiap saat agar terhindar dari berbagai kuman dan kotoran. Bak cuci harus bersih dari sisa



kotoran, saluran air di dapur tidak boleh tergenang, tempat sampah harus tertutup dan selalu dikosongkan/ dicuci setiap hari dan dikeringkan.

5. Prinsip Memotong Bahan Makanan

Prinsip memotong bahan makanan baik berupa sayuran, buah-buahan, ayam, ikan maupun daging yang perlu diperhatikan agar mendapatkan kualitas hasil masakan yang optimal dan area dapur tidak tercemar oleh bakteri, sebagai berikut:

a. Sayuran

Pemilihan dan persiapan sayuran untuk pengolahan masakan memerlukan keterampilan dan pengetahuan tentang bahan tersebut. Banyak jenis dan varietas sayur dengan warna, rasa dan aroma yang berbeda dan mempunyai karakteristik masing-masing. Di dalam sayur banyak terkandung vitamin dan mineral yang berfungsi sebagai zat pelindung bagi tubuh. Memilih membersihkan dan mencuci sayur pada persiapan pengolahan masakan harus dilakukan sebelum sayur dipotong-potong. Tujuannya adalah agar vitamin dan zat gizi yang terkandung dalam sayur tidak banyak rusak atau hilang.



Gambar 2. 19 Cuci Sebelum Dipotong
Sumber: Dokumen Penulis

1) Pilih bahan yang berkualitas baik.

Sayuran harus tampak bersih, tidak diselubungi tanah atau kotoran maupun memar akibat benturan, daun sayuran tampak segar, tidak layu, kering atau terdapat bekas

serangan hama, sayur sayuran berbiji atau kacang-kacangan tampak penuh berisi mudah patah dan bijinya belum tampak patah, harus berwarnacerah dan berpenampilan segar, untuk sayuran yang berasal dari umbi atau batang, pilihlah umbi yang tidak terlalu besar maupun yang terlalu kecil.

- 2) Cuci tangan dengan bersih sebelum melakukan proses lebih lanjut.
- 3) Cucilah semua sayuran dengan bersih dan memakai air dingin dan mengalir.



Gambar 2. 20 Mencuci Sayuran Menggunakan Air Dingin dan Mengalir
Sumber: www.google.com

- 4) Sayuran hijau harus dicuci beberapa kali untuk memastikan setiap serangga atau kotoran yang melekat pada daun sudah lepas.
- 5) Sayuran umbi seperti kentang, wortel, lobak jika penggunaannya tidak dikupas harus digosok dengan sikat sampai bersih dan dicuci.
- 6) Sayuran blomkol dan brokoli setelah dipotong menjadi bagian lebih kecil, direndam dalam air dan diberi garam atau cuka selama 30 menit untuk mematikan ulat yang mungkin terdapat di dalam sayuran tersebut.
- 7) Untuk menghilangkan kotoran pada bawang prei yang masih tertinggal diantara lapisannya, bagian daun dipotong pendek, bagian akar dibuang, kemudian dibelah mem-



bujur kearah bagian daun yang masih ada.



Gambar 2. 21 Kotoran Sering Tertinggal Dilapisannya
Sumber: www.google.com

- 8) Cucilah dibawah air yang mengalir untuk melepaskan kotoran yang masih menempel.
- 9) Cucilah seledri dengan baik, terutama pada batangnya yang sering melekat kotoran.
- 10) Sayuran seperti terung, dan sayuran yang berasal dari bunga dapat direndam dalam air dingin yang diberi sedikit air jeruk atau cuka supaya getah buah pada bekas potongan sayur tidak berubah warna.
- 11) Setelah sayuran dicuci dan dibersihkan, kebanyakan harus dikupas atau dipotong sedikit pada bagian tertentu. Gunakanlah pisau pengupas untuk mengupas kulit, ujung akar dan bagian yang rusak atau ada cacatnya. Mengupas atau mengerik kulit sayuran hanya untuk menghilangkan kulitnya saja, kupas dan keroklah setipis mungkin karena zat gizi makanan terdapat dibawah kulit sayur tersebut. Pengupasan yang tipis juga mengurangi pemborosan. Kulit sayuran yang dikupas pada umumnya tidak dapat digunakan lagi, jadi dapat dibuang, kecuali kulit kentang bisa dimanfaatkan untuk makanan ringan.
- 12) Ketimun, zucchini kulitnya dapat dimakan, untuk masakan tertentu tidak dikupas, jadi harus dicuci dengan bersih.
- 13) Trimming sayuran tertentu ada yang dapat digunakan dalam pembuatan kaldu, saus dan mirepoix.



Gambar 2. 22 Trimming Sisa Potongan Bahan Makanan
Sumber: www.google.com

- 14) Untuk sayuran buncis buang bagian urat pada pinggiran buncis yang tampak seperti benang. Supaya bekerja efisien dan untuk mendapatkan potongan buncis yang sama kumpulkan buncis yang sudah dibersihkan, genggam dengan tangan kemudian potong menurut menu yang akan diolah.
- 15) Cuci bersih tangan menggunakan sabun dan bersihkan area pencucian dengan disiram air panas dan dibersihkan menggunakan sabun, kemudian dikeringkan.

b. Ayam

- 1) Pilih ayam yang berkualitas baik, ditandai dengan:

Karkas ayam mempunyai daging lebih banyak dari bagian lainnya (daging tebal), karkas utuh yaitu tidak ada bagian yang memar, bagian paha tampak penuh berisi dan tidak keras, kulit tidak banyak bulu halus dan kulitnya tidak kasar, tekstur daging lembut dan mempunyai serat yang halus, tidak berbau asam apalagi busuk.



- 2) Ayam yang diolah untuk masakan kontinental adalah jenis ayam pedaging, karena mempunyai daging yang lembut.



Gambar 2. 23 Kenali Ciri-ciri Kualitas Karkas Ayam yang Berkualitas
Sumber: www.google.com

- 3) Langkah langkah membersihkan ayam(unggas)

Cabut, bakar bulu-bulu halus yang masih terdapat pada karkas, potong dan buang sayap bawah (ujung) dan kaki bawah lutut, potong kulit leher dari bawah (bagian lurus dan punggung) potong dan buang kantong makanan, potong tulang leher, bersihkan dan ini dapat digunakan untuk pembuatan kaldu, buat torehan menyilang di bawah dubur, keluarkan isi perut (hati, rempela, jantung, usus dan lemak), karkas ayam dicuci sambil membuang/ potong bagian lemak, saluran darah yang masih menempel pada karkas, tempatkan pada tempat yang memungkinkan air dapat me-netes.

- 4) Cuci tangan sampai bersih sebelum memotong karkas ayam.
- 5) Karkas ayam siap dipergunakan atau dipotong potong menjadi bagian yang lebih kecil sesuai dengan keperluan atau menu yang akan diolah.
- 6) Cuci bersih tangan menggunakan sabun dan bersihkan area pencucian dengan disiram air panas dan diber-sihkan menggunakan

sabun. Kemu-dian dikeringkan agar percikan air tidak mengkontaminasi barang diseki-tarnya.

c. Ikan

Ikan termasuk bahan pangan yang berprotein tinggi dalam pengolahan ikan, mutu ikan memegang peranan penting yang harus diperhatikan. Hal ini dikarenakan ikan merupakan bahan makanan yang mudah rusak atau busuk. Kerusakan ikan diantaranya dapat disebabkan oleh bakteri atau mikroorganisme yang menghasilkan lendir pada permukaan badan ikan yang telah mati.



Gambar 2.24 Kenali Ciri-ciri Ikan yang Berkualitas
Sumber: www.google.com

- 1) Pilih ikan yang berkualitas baik.



Gambar 2. 25 Langkah Membersihkan Ikan Bersisik
Sumber: www.google.com

Kualitas ikan sangat tergantung pada tingkat kesegarannya (*freshness*). Ikan yang berkualitas baik dapat diketahui dengan memperhatikan tanda-tanda, Mata ikan tampak jernih dan penuh, bila biji matanya ditekan akan segera timbul kembali, insang akan berwarna merah seperti darah yang masih segar, sisik ikan harus rata dan melekat dengan baik pada badan ikan (tidak mudah lepas bila ditarik), mempunyai bau yang segar atau tidak ada ciri-ciri bau busuk.



- 2) Cuci tangan dengan bersih sebelum melakukan pemotongan ikan.
- 3) Cuci ikan yang akan dibersihkan untuk melepaskan semua kotoran dan pasir yang mungkin melekatkan pada badannya.
- 4) Potong semua sirip.
- 5) Potong dan keluarkan insang.
- 6) Buat torehan dari lubang duhur menuju kepala.
- 7) Tarik dan keluarkan semua bagian perut, serta bagian jeroan lainnya.
- 8) Keluarkan kantong darah yang melekat pada tulang belakang.
- 9) Buang sisik ikan bila diperlukan.
- 10) Cuci dan bilas dengan air bersih, kemudian keringkan pada suatu tempat yang memungkinkan air dapat jatuh menetes.
- 11) Lakukan penanganan bahan makanan setelah dipotong, misalnya merendam ikan kedalam bumbu untuk mencencam/ marinate.
- 12) Segera simpan di refrigerator jika segera diolah atau di freezer ketika menunggu beberapa saat.
- 13) Cuci bersih tangan menggunakan sabun dan bersihkan area pencucian dengan disiram air panas dan dibersihkan menggunakan sabun. Kemudian dikeringkan agar percikan air tidak mengkontaminasi barang disekitarnya.



Gambar 2. 26 Kenari Ciri-ciri Daging yang Berkualitas
Sumber: www.google.com

d. Daging

Daging (meat) dalam pengolahan masakan kontinental hanya mencakup

daging yang diperoleh dari ternak potong yang dipelihara khusus untuk mendapatkan daging yang berkualitas baik. Memilih daging adalah penting, tetapi merupakan pekerjaan yang tidak mudah. Untuk tiap-tiap bagian karkas, dagingnya mempunyai sifat-sifat khusus yang berbeda-beda. Kesalahan dalam memilih, membersihkan dan mengolah daging akan berakibat buruk terhadap bahan makanan itu sendiri maupun pada hidangan yang akan dihasilkan.

1) Pilih daging yang berkualitas baik.

Warna daging merah cerah (tidak pucat), dan kelihatan mengkilat dan lembab, tekstur daging lembut dan berserat halus (daging yang berserat kasar lebih alot), daging masih elastis (tidak kaku), apabila dipegang bingkis, tidak lekat pada tangan dan masih terasa kelembabannya.

2) Cuci tangan dengan bersih sebelum melakukan pemotongan daging.

3) Cara Membersihkan Daging

Pilihlah daging, disesuaikan dengan menu yang akan diolah (jenis karkas, bagian dari karkas), cucilah daging untuk melepaskan kotoran atau sisa darah yang masih menempel pada daging, potong dan buang bagian lemak tipis dan bagian lain yang tidak akan dipergunakan, tempatkan pada tempat yang memungkinkan air dapat menetes

4) Potong sesuai kebutuhan dengan menggunakan pisau yang tajam sesuai fungsinya.

5) Lakukan penanganan bahan, misalnya merendam dengan bumbu/ marinate dan segera dimasukkan ke refrigerator ketika akan diolah atau freezer bila masih menunggu beberapa saat.



- 6) Cuci bersih tangan menggunakan sabun dan bersihkan area pencucian dengan disiram air panas dan dibersihkan menggunakan sabun. Kemudian dikeringkan agar percikan air tidak mengkontaminasi barang disekitarnya.

B. Alat untuk Memotong Bahan Makanan

Saat melakukan proses pengolahan tidak akan terlepas dari keberadaan alat memotong yang biasa dikenal dengan nama pisau. Pisau adalah salah satu peralatan memotong yang merupakan alat pokok juru masak. Bentuk mata pisau beragam sesuai kegunaannya. Bagian-bagian dari pisau mempunyai nama-nama yang harus dikenal dengan baik. Pemotongan bahan makanan erat hubungan dengan kualitas alat pemotong yang mendukung untuk memperoleh hasil yang berkualitas rapih, seragam dan menarik.

1. Cara Menggunakan Pisau yang Aman

Selain hasil potongan yang rapih, seragam dan menarik tidak kalah pentingnya seorang chef harus tahu cara menggunakan pisau yang aman di dapur/ knife safety selain untuk keamanan diri juga orang lain, dengan cara sebagai berikut:

- a. Pisau yang tajam adalah pisau yang paling aman/ A sharp knife is A safe knife. Penggunaan pisau yang tidak tajam di dapur dapat mengakibatkan kecelakaan kerja seperti teriris bahkan terpotong hal ini dikarenakan ketika anda memotong makanan yang keras dengan pisau yang tidak tajam akan besar kemungkinan pisau tersebut akan bergeser.
- b. Gunakan pisau yang sesuai dengan pekerjaan dapur yang akan anda kerjakan/ Use the right knife for the right job.
Penggunaan pisau yang tidak sesuai dengan jenis pekerjaan anda di dapur

dapat juga mengakibatkan kecelakaan kerja seperti penggunaan pisau untuk fillet ikan untuk memotong daging.

- c. Jangan pernah mengambil atau menahan pisau yang sedang jatuh/ Never, ever grab falling knife.

Seringkali semua manusia secara refleks langsung mengambil/ menahan benda yang ada di dekatnya yang sedang jatuh ini sangat berbahaya jika benda itu dapat melukai anda seperti pisau. Untuk mencegah ini pastikan pisau selalu ada di tempat kerja/ di samping cuttingboard dengan posisi pisau jangan sampai ada di luar meja kerja karena ketika ada orang lewat akan langsung menjatuhkan pisau tersebut.

- d. Selalu konsentrasi dalam memotong dan mata anda harus fokus pada mata pisau/ Keep your eyes on the blade.
- e. Jangan pernah menaruh pisau di bak rendaman yang sedang penuh air/ Never ever put knife in a sink full of water. Segera cuci pisau setelah selesai menggunakannya jangan ditaruh di dalam bak rendaman cucian.
- f. Selalu menggunakan papan untuk memotong sebagai alasnya/ Always cut on cutting board. Jika papan untuk alas memotong dibagian bawahnya tidak berkaret maka gunakan lap/ handuk basah agar ketika proses memotong papan tidak bergerak.
- g. Pisau yang baik memiliki keseimbangan antara bilah dan pegangannya.



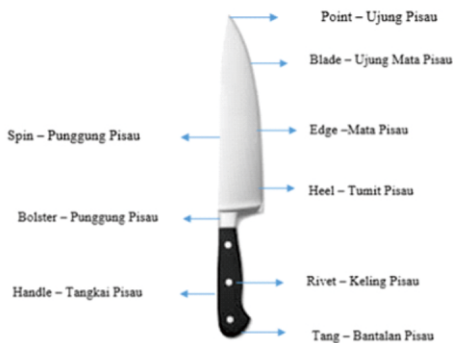
Gambar 2. 27 Pisau yang Baik Seimbang Antar bilah dan Pegangan
Sumber: www.google.com

2. Bagian-Bagian Pisau

Pisau merupakan peralatan pokok bagi



juru masak, dan seorang chef harus lihai dalam penggunaan berbagai macam pisau dan harus hati-hati dan aman. Penggunaan pisau tidak hanya dimulai dengan mengambil sebuah pisau dan kemudian menggunakannya, tetapi penggunaan disini yang dimaksud adalah bagaimana cara memegang pisau yang benar dan cara menerapkannya. Pisau memiliki fungsi pada bagian-bagiannya yaitu:



Gambar 2.28 Bagian-bagian Pisau
Sumber: www.google.com

Kegunaan masing-masing bagian pisau:

- Point (ujung pisau), untuk menusuk bahan makanan mempermudah pemotongan selanjutnya.
- Blade/ Tip (ujung mata pisau), untuk pemotongan lebih terperinci atau potongan halus.
- Edge (mata pisau), untuk pemotongan memanjang berawal dari ujung pisau hingga tumit pisau.

3. Jenis-Jenis Pisau



Gambar 2.29 Macam-macam Pisau
Sumber: www.google.com

Berbagai jenis pisau yang digunakan untuk memotong bahan makanan, banyak ragam dan kegunaannya, lihat gambar 2.94.

a. Cutting Board/ Talenan

Digunakan untuk alas tempat mengiris, memotong dan membelah makanan. Jangan memotong pada tempat yang keras, seperti keramik, batu atau logam karena akan merusak mata pisau.



Gambar 2.30 Cutting Board
Sumber: www.google.com

b. Boning Knife/ Pisau Pembersih Tulang

Digunakan untuk memotong persendian atau sambungan tulang dan juga untuk memisahkan tulang hewan dari dagingnya.

c. Bread Knife/ Pisau Roti

Digunakan untuk mengiris roti, sandwich, daging yang sudah matang seperti roast beef, ham, smoked beef.



Gambar 2.31 Bread Knife
Sumber: www.google.com

d. Carving Fork/ Garpu Pengukir

Mempunyai dua gigi garpu dengan gagang panjang, digunakan untuk memegang daging pada waktu diukir atau dipotong. Pisau ini juga digunakan untuk mengangkat dan membalik daging.



Gambar 2.32 Carving Fork
Sumber: www.google.com



e. Chef's Knife/ Pisau Dapur

Pisau yang paling sering digunakan di dapur, paling sesuai untuk memotong, membelah, mengiris.

f. Clever Knife/ Pisau Daging/ tulang

Digunakan untuk memotong tulang, mencincang daging.

g. Filleting Knife/ Pisau Fille

Digunakan untuk membuat potongan daging, ayam, ikan yang berbentuk lebar dan tipis.



Gambar 2. 33 Filleting Knife
Sumber: www.google.com

h. Palette Knife/ Pisau Papan/ Spatula

Digunakan untuk mengangkat, mencampur, meratakan dan membersihkan campuran bahan makanan (adonan) yang lembek/ lunak serta untuk membalik dan mengangkat makanan yang rata permukaannya.



Gambar 2. 34 Palette Knife
Sumber: www.google.com

i. Paring Knife/ Pisau Pengupas

Berukuran kecil dengan mata pisau lancip, ukuran kira-kira 7 – 9 cm, digunakan untuk semua pekerjaan ringan di dapur seperti mengupas, memotong, membentuk/ pekerjaan yang menghendaki seni.

j. Vegetable Knife/ Pisau Sayur

Digunakan untuk memotong sayuran dan buah, mempunyai bermacam-macam ukuran.

k. Parissiene Scoop/ Pisau Senduk

Memiliki mata pisau berbentuk lingkaran, digunakan untuk memotong

buah-buahan, sayur dan mentega berbentuk bulat.



Gambar 2.35 Parisien Scoop
Sumber: www.google.com

l. Peeler/ Pengupas

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



Gambar 2.36 Peeler
Sumber: www.google.com

m. Scissors/ Gunting

Digunakan untuk menggunting bagian dada ayam, perut ikan, dan bagian-bagian yang memerlukan bentuk potongan yang rapi.



Gambar 2. 37 Kitchen Scisior
Sumber: www.google.com

n. Shaperner/ Pengasah Pisau

Digunakan untuk mempertajam sisi mata pisau, ada yang terbuat dari besi dan batu.



Gambar 2. 38 Sharpener
Sumber: www.google.com

4. Cara Memegang Pisau

Pisau adalah benda tajam yang sangat berbahaya dan selalu digunakan untuk



bekerja oleh seorang chef. Pisau sangat membantu selama persiapan pengolahan makanan untuk mendapatkan potongan bahan makanan sesuai kebutuhan. Syarat pisau yang aman digunakan dalam proses memotong bahan makanan adalah tajam dan sesuai jenisnya untuk potongan tertentu. Untuk itu seorang chef harus mampu dan terampil menggunakan berbagai jenis pisau.

Selanjutnya berlatih bagaimana memegang pisau dan cara menggunakannya dengan aman, ikuti petunjuk cara penggunaan pisau yang benar karena kegiatan itu merupakan suatu persiapan awal proses pemotongan bahan makanan yang dilakukan dengan benar dan aman, efektif dan efisien waktu. Adapun pisau yang digunakan harus memenuhi syarat keamanan dan sesuai fungsinya agar tidak terjadi kecelakaan kerja. Langkah-langkah dalam penggunaan pisau yang aman, sebagai berikut:

- a. Pegang pisau, jari telunjuk berada di luar bagian bilah pisau (pada sisi datarnya) dan jari tengah, manis, dan kelingking berada di bagian atas pegangan pada bilahnya. Pisau harus sejajar dengan tubuh cara ini merupakan cara yang baik untuk memegang pisau, karena akan menghasilkan kontrol dan akurasi yang optimal untuk potongan yang dihasilkan. Karena jari lebih dekat dengan bilah, dan dapat mengendalikannya dengan lebih baik dan membuatnya mengarah ke arah yang dimau. Saat memegang pisau pastikan melakukannya dengan santai dan pergelangan tangan tidak kaku, karena jika digenggam terlalu kuat dan kaku, memudahkan tangan kita cepat lelah dan akan menyulitkan proses pemotongan. Biarkan pisau memotong bahan dengan sempurna menggunakan ketajamannya, bukan

tenaga besar yang dikeluarkan untuk memotongnya.



Gambar 2.39 Cara Memegang Pisau
Sumber: www.google.com

- b. Cara memegang bahan makanan yang akan dipotong

Untuk memotong bahan makanan yang aman agar jari tidak teriris ketika memotong, maka ikuti langkah sebagai berikut: posisi tangan dikondisikan seperti cakar yang mencengkeram. Tangan yang mencengkeram ini ujung jari memegang bahan makanan dan buku-buku jari menekan bahan untuk menahannya serta menjaga agar tidak bergeser saat bahan makanan dipotong. Untuk mempertahankan irama memotong yang baik dan stabil, maka harus:

- ü Secara terus menerus menggunakan tangan bebas ketika memotong.
- ü Tahanlah tulang ruas jari yang kedua (tangan bebas) pada sudut yang benar dari alat potong.
- ü Biarkan mata pisau menggerakkan jari tangan bebas, untuk menghindari agar jari tangan tidak sampai teriris, bengkokkan ujung-ujung jari tangan bebas di luar jalannya mata pisau.



Gambar 2.40 Cara Memegang Bahan Makanan yang Akan Dipotong
Sumber: www.google.com

- c. Cara memotong top and tail (memotong pada bagian bawah dan ujung).

Memotong bahan makanan berbentuk



bulat atau melingkar bisa membahayakan karena dengan mudah bergeser ketika dipegang. Untuk keamanan sebaiknya bahan makanan tersebut, misalnya tomat dipotong bagian ujung agar aman untuk diletakkan di cutting board / telenan dan dipotong sesuai yang dikehendaki.



Gambar 2. 41 Cara Memotong Top and Tail
Sumber: www.google.com

d. Prinsip memotong bahan makanan

ü Pada metode pemotongan dengan menggunakan ujung pisau sebagai penunjang, ujung pisau tidak akan pernah meninggalkan alas memotong. Bagian ujung pisau sebagai penunjang untuk mengangkat bilah ke atas dan ke bawah, lalu dengan kuat mendorong pisau ke bawah pada makanan yang dipotong.

ü Mencincang (chopping).



Gambar 2.42 Mencincang
Sumber: www.google.com

Mencincang adalah keterampilan dasar dan mudah dilakukan. Cara memegang pisau yang benar ketika mencincang adalah letakan jari tengah, jari manis dan kelingking di pegangan pisau. Lakukan cara memegang bahan dengan benar. Pegang bahan dengan seluruh jari, lalu tekukan sedikit sehingga bahan makanan terkunci dan siap dicincang. Gerakan jari kebelakang sedikit demi sedikit ketika bahan makanan mulai dicincang.

ü Memotong (cutting)

Teknik memotong ini bertujuan untuk mendapatkan bentuk bahan makanan terlihat rapih dan proporsional. Cara melakukannya adalah potong makanan menjadi beberapa potong berbentuk persegi panjang, kemudian letakkan berdampingan dan potong dengan ukuran yang sama.



Gambar 2. 43 Memotong
Sumber: www.google.com

ü Cutting board

Gunakan alas potong yang terbuat dari kayu atau plastik. Memotong di atas permukaan kayu atau plastik adalah cara yang terbaik untuk mempertahankan kinerja pisau.

5. Cara Merawat Pisau

Pisau bisa digunakan dalam waktu yang lama dan ketajamannya juga mampu bertahan seperti semula ketika selalu dirawat, langkah-langkah dalam perawatan pisau sebagai berikut:

a. Bersihkan pisau

Membersihkan pisau setiap kali setelah digunakan harus dilakukan agar terhindar dari bakteri berbahaya yang dapat mengkontaminasi makanan. Caranya dengan menggunakan air panas dan sabun cuci piring. Untuk membersihkan pisau, sisi tajam menghadap jauh dari anggota tubuh. Setelah dicuci, ditiriskan kemudian dikeringkan dengan tisu hindari memakai lap kain karena meninggalkan bakteri, letakkan pisau pada tempatnya.

b. Asah mata pisau

Pisau diasah ketika akan digunakan untuk memastikan ketajamannya, se-



belum mengasah pisau, pastikan membasahi terlebih dahulu batu asahan dengan minyak atau air, hal ini untuk mengurangi gesekan yang bisa menyebabkan mata pisau rusak.

6. Peralatan Lainnya

Peralatan lain yang dibutuhkan untuk melaksanakan kegiatan memotong bahan makanan, adalah:

a. Bowl/ kom

Tempat untuk merendam bahan makanan.



Gambar 2. 44 Bowl
Sumber: www.google.com

b. Colander/ alat peniris

Alat yang digunakan untuk peniris bahan makanan telah dicuci atau setelah direbu.



Gambar 2. 45 Colander
Sumber: www.google.com

c. Tray/ nampan

Alat untuk meletakkan/ menata bahan makanan.



Gambar 2. 46 Tray
Sumber: Dokumen Penulis

d. Keranjang sampah tertutup

Keranjang sampah tertutup sangat besar manfaatnya untuk menampung bahan makanan yang sudah tidak dipakai lagi. Gunakan injakan pada keranjang sampah untuk memasukkan sampah kedalamnya kemudian cuci tangan dengan sabun hingga bersih dan gunakan sanitizer untuk menghilangkan kuman jika dalam mencuci tangan belum bersih.



Gambar 2. 47 Keranjang Sampah tertutup
Sumber: www.google.com

C. Menerapkan Teknik Memotong Bahan Makanan



mengatur urutan yang sistematis.

Perhatian juru masak akan akan terkonsentrasi sepenuh pada pekerjaan sehingga dapat menghasilkan produk yang bermutu dan tepat guna. Sebaliknya jika *mise en place* kurang baik disiapkan dapat membuat juru masak bingung, frustrasi dan jengkel. Akibatnya tidak mustahil dapat menimbulkan kekacauan dalam bekerja di dapur yang akhirnya sangat berpengaruh terhadap pengolahan dan pelayanan makanan. Pengaturan waktu dan pemenuhan standar kesehatan dan keselamatan kerja adalah kegiatan kerja yang sama pentingnya dengan *mise en place*.

Hal ini merupakan model utama untuk mewujudkan lingkungan kerja yang produktif dan aman. Kegiatan *mise en place* tidak sama untuk setiap juru masak, karena ditentukan dari bentuk dan jenis dapur serta menu yang akan diolah.

a. Persiapan Personal Higiene

Juru masak dalam menyiapkan dan mengolah makanan yang memenuhi standar kesehatan, harus dalam keadaan sehat dan bersih. Untuk itu dalam melaksanakan *mise en place* juru masak harus memperhatikan hal-hal sebagai berikut : Tangan harus dicuci dengan bersih sebelum dan sesudah bekerja; Kebersihan kuku harus dijaga dan dipotong sependek mungkin; Tidak diperkenankan memakai perhiasan seperti cincin, gelang, jam tangan selama bekerja; Jika terjadi luka harus dibalut dengan pembalut steril; Rambut harus rapih dan jangan menggaruk rambut pada waktu bekerja; Jika bersin jangan menghadap ke makanan dan gunakan saputangan untuk menutup mulut; Gunakan alat yang bersih seperti sendok dan piring kecil untuk mencicipi makanan; Bagi yang sakit

dianjurkan untuk tidak memegang atau mengolah makanan; Penggunaan kosmetik jangan berlebihan; Gunakan pakaian kerja yang bersih dan lengkap selama bekerja; Gunakan kaos kaki yang bersih dan sepatu bertumit pendek selama bekerja.

b. Persiapan Peralatan

Sebelum memotong bahan makanan, perlu disiapkan terlebih dahulu alat yang akan digunakan, yaitu :

- ü Cutting board/ telenan

- ü Alat pemotong, chef's knife, parisien cutter, paring knife

- ü Lenan kerja: serbet, lap kerja.

- ü Alat untuk meletakkan hasil potongan bahan makanan.

- ü Alat kebersihan.

c. Persiapan Bahan

Persiapan bahan makanan yang akan dipotong, mengikuti prosedur yang benar agar kualitas bahan makanan tersebut tetap terjaga, langkah-langkah dalam menyiapkan bahan makanan yang akan dipotong sebagai berikut:

- ü Penyiangan, menghilangkan bagian yang tidak diinginkan.

- ü Pencucian (washing), mencuci dengan bersih bahan yang akan dipotong

- ü Pengupasan, setelah dicuci, diperlukan pengupasan untuk sayur dan buah sedangkan daging dihilangkan lemaknya, ikan dibuang sirip dan isi perutnya. Dan biasanya setelah melalui proses penyiangan ini bahan makanan akan berkurang beratnya 30% hingga 50%. Perlakuan khusus misalnya untuk kentang sesudah dipotong harus direndam air supaya tidak terjadi perubahan warna coklat akibat browning enzimatic, yaitu proses oksidasi dari enzim perok-



sidase dan katalase yang terkandung dalam kentang.

ü Pemotongan (cutting)

ü Pemotongan adalah lanjutan dari pengupasan/ penyiangan, dalam hal pemotongan disesuaikan dengan jenis masakan, contoh nama-nama potongan: brunois, macedoine, julienne, jardinière (potongan sayuran); fillet, darne, supreme, troncom (potongan ikan); escalope, medallion, cube (potongan daging) dll.

ü Penimbangan (weighing)

ü Proses penimbangan ini perlu untuk menjaga standarisasi mutu produk yang dihasilkan

ü Mencacah (chopped)

- Finely chopped (cincangan halus), Bahan makanan dicacah halus dengan pisau atau mesin, contoh : garlic, parsley
- Coarsely chopped (cincangan kasar), bahan makanan dicacah kasar, contoh: tomato concase.
- Crush (digiling), Bahan makanan diling halus dan lembut memakai alat gilingan, contoh: pepper, chili

d. Persiapan Ruang Dapur

Ruang dapur siap digunakan untuk proses pemotongan bahan makanan dalam keadaan bersih, kering, tidak berdebu, tidak ada sampah, penerangan cukup baik, tidak lembab, peralatan siap digunakan, dan air serta selokan lancar tidak berbau. Setelah dipakai, dapur harus dibersihkan, seperti ; disapu, dipel dengan obat antiseptic yang mematikan kuman, perlu diperhatikan bagian yang terpenting saat membersihkan dapur adalah bagian pojok/ bagian sudut ruangan. Bak cuci harus bersih dari sisa kotoran. Saluran air di dapur tidak boleh tergenang. Tempat sampah

harus tertutup dan selalu dikosongkan/ dicuci setiap hari dan disimpan dalam keadaan kering dan bersih.

2. Macam-Macam Potongan Sayuran Dan Buah

Potongan bahan makanan nabati meliputi sayuran dan buah-buahan. Potongan sayuran atau vegetable cutting adalah berbagai jenis potongan sayuran/bahan makanan yang digunakan untuk pengolahan masakan, terdiri dari:

a. Pemotongan Kasar

Pemotongan kasar adalah pemotongan secara kasar (besar) dan tidak beraturan, dan umumnya pemotongan seperti ini tidak dipakai dalam penyajian hidangan. Sayuran yang dipotong kasar digunakan untuk memberi rasa dan warna (brown stock) pada kaldu, sup, saus, masakan daging atau sayur yang diolah dengan teknik direbus. Setelah masakan ini matang, sayuran yang dipotong kasar tadi tidak dihidangkan atau dibuang. Mirepoix adalah contoh sayuran yang dipotong kasar terdiri dari bawang bombay (onion), wortel (carrot) dan sledri (celery) yang digunakan untuk menambah rasa pada pembuatan kaldu (stock), saus (sauce) dan sebagainya.

b. Pemotongan Khusus

Memotong sayuran berbentuk khusus biasanya dilakukan pada sayur yang berasal dari akar umbi. Pemotongan sayuran dalam bentuk khusus umumnya digunakan untuk sup (soup), hidangan sayuran (vegetable) dan hidangan kentang (potatoes) pada hidangan utama (main course). Nama dari potongan sayuran ini juga disertakan pada nama masakan tersebut, misalnya paysanne soup sayuran yang diolah dipotong berbentuk paysanne, jardiniere vegetables



sayuran yang diolah dipotong berbentukjardinierre.

Sebagian sayuran yang dipotong khusus ada yang mempunyai ukuran tertentu, sedangkan sebagian lagi ukurannya berdasarkan pada fungsi sayuran tersebut didalam menu atau hidangan. Sayuran yang tidak mempunyai bentuk ukuran yang pasti dibuat/ dipotong dengan bentuk dan besar yang sama kemudian jumlah berat dari sayuran disesuaikan dengan kegunaanya didalam menu atau hidangan. Appetizer (hidangan pembuka) berat 50 – 75 gr dan main course (hidangan utama) 75 gr – 100 gr.

Potongan wedges biasanya dilakukan pada tomat, lemon, dan orange, disebut sigment yaitu potongan tomat, lemon, dan orange yang utuh dipotong membujur dan melalui titik pusat buah tersebut. Potongan concasse khusus untuk potongan tomat dengan cara:

- ü Tomat di-blanch (dicelup dalam air mendidih sebentar saja) sebelumnya bagian tengah dikerat, kemudian dikupas kulitnya.

- ü Selanjutnya bijinyadibuang bisa menggunakan kain kasa.

- ü Potong tomat atau belah dengan lebar $\pm 1,5$ cm.

- ü Potongan melintang selebar $\pm 1,5$ cm sehingga didapat potongan tomat seperti macedoine atau dice (kotak/ dadu). Karena daging tomat lunak dan mudah hancur, maka potongan ini disebut juga cincangan kasar atau concasse.

Macam-macam Potongan Sayuran Dan Cara Memotong

a. Jardinierre

Potongan sayuran berbentuk balok ukuran $3 \times 1 \times 1$ cm. Jenis sayuran wortel/ carrot, lobak/ turnip, labu siam/ buncis, kentang, buncis. Fungsi

sebagai pelengkap hidangan kontinental.

b. Macedoine/cube

Potongan sayuran berbentuk kubus ukuran $1 \times 1 \times 1$ cm. Biasanya bahan yang dipotong wortel, Lobak, Buncis, Kentang.

c. Julienne

Potongan sayuran berbentuk batang korek api ukuran 3-4 cm atau $30-40 \times 2 \times 2$ mm. Bahan yang biasa digunakan Wortel, Lobak, Labu Siam, Rebung, Kentang. Untuk acar, Julienne Soup dan Salad.

d. Brunois

Potongan sayuran turunan dari julienne, berbentuk kubus kecil ukuran $2 \times 2 \times 2$ mm. Bahan yang biasa digunakan Wortel, Labu siam, Kentang. Pelengkap garnish.

e. Allumette

Potongan sayuran tipis dengan ukuran $4-5 \times 0,5 \times 0,5$ cm. Bahan Wortel, Lobak, Labu Siam, Buncis, Kentang. Pelengkap hidangan kontinental.

f. Chopped

Potongan sayuran yang berbentuk cacahan kecil/besar yang tidak beraturan. Bahan Seledri, Bombay, Bawang, Petersely. Sebagai bumbu, hiasan.

g. Paysanne

Potongan sayuran berbentuk bujur sangkar ukuran $10 \times 10 \times 2$ mm. Bahan Wortel, Labu siam Kentang. Pelengkap garnish.

h. Vichy Carrot

Potongan sayuran berbentuk bulat pipih dengan ketebalan 2-3 mm. Bahan Wortel. Pelengkap main course dan isi soup.

i. Mirepoix

Potongan sayuran yang tidak ber-



- aturan. Bahan Wortel Bombay, Batang Seledri. Untuk bumbu dalam pembuatan stock/ kaldu.
- j. Turning
Potongan sayuran yang berbentuk seperti tong segi 5 dengan panjang 3-4 cm. Bahan Wortel, Kentang, Lobak. Sebagai pelengkap main course.
- k. Barrel
Potongan sayuran berbentuk seperti tong segi 8 dengan ukuran panjang 3-5 cm. Bahan Wortel, Lobak, Labu Siam, Kentang. Sebagai pelengkap main course/ hidangan utama.
- l. Lassange/Diamond Shape
Potongan miring dengan ketebalan 0,5 cm. Bahan Buncis, Lobak, Wortel. Sebagai pelengkap main course/ hidangan utama, soup.
- m. Parisienne
Potongan sayuran bentuk bulat seperti kelereng, biasanya dicetak dengan sendok mould atau parisienne cutter.
- n. Florets
Memotong bagian dari bunga brokoli atau blomkoli.
- o. Pommes Frites/ French Fried Potatoes
Potongan kentang berbentuk balok, tebal 1 x1 x 6 cm. Kentang yang digoreng untuk pelengkap main course/ hidangan utama.
- p. Pommes Paille/ Straw Potatoes
Potongan kentang dengan irisan berbentuk jerami atau yang dipotong julienne. Dipotong sepanjang 5-6 cm. Untuk pelengkap main course/ hidangan utama.
- q. Pommes Pont-Neuf / Potatoes Pont – Neuf
Kentang dengan bentuk balok, tebal 1.5 cm dan dengan panjang 5-6 cm. Untuk pelengkap main course/ hidangan utama.
- r. Pommes Allumattes
Kentang yang dipotong seperti korek api, dengan ukuran $\frac{1}{2} \times \frac{1}{2} \times 5$ cm. Digunakan untuk melengkapi main course/ hidangan utama.
- s. Pommes Parmentiere
Potongan kentang yang berbentuk kubus dengan 1.5 x 1.5 x 1.5 cm.
- t. Pommes Chips/ Potatoes Chip
Kentang yang diiris berbentuk bulat tipis (1 mm). Untuk makanan ringan/snack, sebagai pendamping main course/ hidangan utama.
- u. Pommes Gaufrettes/ Waffle Potatoes
Wafel kentang. Dipotong dengan tebal $\frac{1}{2}$ cm (parutan khusus). Pelengkap main course/ hidangan utama.
- v. Pommes Olivettes
Kentang dengan bentuk lonjong. Dipotong memanjang dengan bentuk olive sepanjang 5 cm. pelengkap main course/ hidangan utama.
- w. Pommes Chateau / Potatoes Chattece Style
Seperti oval, diameter 1.5 cm tinggi 5 cm. Pelengkap main course yang dalam penyajiannya ditaburi cincangan parsly/seledri.
- x. Pommes Cocotte
Potongan kentang dengan bentuk barrel yang berukuran panjang 3 cm. Digunakan sebagai pelengkap main course yang dalam penyajiannya ditaburi dengan cincangan parsley.
- y. Pommes Parisiene/ Potatoes Parisiene Style
Potongan kentang dengan irisan berbentuk kelereng besar dengan menggunakan parisienne cutter. Untuk pelengkap main course/isi soup.
- z. Pommes Noisettes/ Nut Potatoes
Potongan kentang dengan irisan berbentuk kelereng kecil (dengan



menggunakan mould). Digunakan untuk pelengkap main course atau isi soup.

aa. Pommes Wedges

Potongan kentang yang di potong segitiga. Pelengkap main course.

bb. Pommes Anna

Potongan slice setebal 2-3 mm yang disusun melingkar. Untuk hidangan appetizer/ pembuka.

Cara Penyimpanan Sayuran

Berikut cara penyimpanan sayur dan buah serta pengaruh dari penyimpanan yang benar terhadap kualitas makanan yang dihasilkan sebagai berikut:

a. Sortir Sayuran Sebelum Disimpan

Meskipun sayuran baru dibeli di pasar/ supermarket atau supplier, terkadang ada bagian yang sudah rusak atau kurang memenuhi persyaratan bahan yang berkualitas. Sayuran yang baik dan segar itulah yang akan disimpan.

b. Cuci Sayuran Sebelum Disimpan

Cuci sayuran sebelum disimpan, tetapi saat menyimpan buah, tidak diperkenankan untuk dicuci agar tidak cepat busuk. Cara menyimpan sayuran di kulkas dengan mencuci seluruh bagian sayuran sampai bersih. Setelah proses pencucian selesai, sayuran dengan cara diangin-anginkan dan mengelap sayuran sampai benar-benar kering baru kemudian disimpan di dalam

kulkas. Manfaat dari mencuci sayuran sebelum disimpan di lemari es ini adalah untuk menghilangkan bakteri yang dapat mempercepat proses pembusukan sayuran.

c. Lapis Sayuran dengan Kertas/ Wadah dari Plastik

Lapis tempat untuk meletakkan sayuran/bungkus sayuran dengan tisu dapur. Karena tisu dapur bisa menyerap kelembaban, sehingga sayuran yang disimpan bisa segar lebih lama. Atau bisa juga disimpan ke dalam wadah/ plastik kedap udara karena untuk mencegah kontaminasi bahan makanan/ minuman lain dengan sayuran yang disimpan.

d. Pisahkan Sayuran dengan Buah-buahan

Pisahkan sayuran dengan bahan lain ketika disimpan terutama yang dapat menimbulkan bau, perubahan warna, juga berair, agar sayuran tidak terkontaminasi dengan unsur bahan lainnya. Sayuran bisa bertahan 3 hari di dalam kulkas tanpa membusuk, simpan di rak kulkas tanpa berdampingan langsung dengan buah-buahan. Karena buah tetap dapat memproduksi zat etilen yang akan mempercepat kematangan buah dan sayur sehingga proses pembusukan juga terjadi lebih cepat.

e. Simpan Sayur dalam Plastik Berlubang

Sayuran tetap membutuhkan oksigen untuk dapat bertahan dan tidak membusuk dalam jangka waktu lama. Simpan sayur di dalam plastik bening seperti plastik pembungkus sayuran di supermarket. Lubangi plastiknya agar udara dingin dari kulkas dapat masuk ke dalam sayuran. Jika plastik tidak diberi lubang, maka sayuran akan lebih cepat membusuk karena hawa dingin



Gambar 2.49 Sortir Bahan Makanan
Sumber: www.google.com



di luar plastik akan menciptakan kelembaban di dalam plastik sehingga mempercepat risiko kebusukan.

f. Jangan Memotong Sayuran

Jika sayuran sudah dipotong sebaiknya segera dilakukan proses pengolahan, namun jika tidak segera diolah maka sebaiknya jangan dipotong terlebih dahulu dan menunggu waktu yang lama. Karena sayuran yang sudah dipotong-potong lebih mudah kering dan membusuk dibanding sayuran yang disimpan dalam keadaan utuh.

g. Perhatikan Suhu di Dalam Kulkas

Agar sayuran tetap segar sampai hendak dikonsumsi, harus memperhatikan pengaturan suhu yang di dalam kulkas. Untuk menyimpan sayuran suhu sekitar 1°C - 4°C. Apabila suhu diatur lebih tinggi dari 4 derajat celsius, maka bakteri akan berkembang dan membuat aroma dan cita rasa sayuran atau makanan lain yang disimpan di dalam kulkas jadi tidak sedap.



Gambar 2. 50 Suhu Penyimpanan Bahan Makanan
Sumber: www.google.com

h. Periksa Sayuran Secara Berkala

Ketika sayuran disimpan di kulkas, sebaiknya disimpan tidak lebih dari 3 hari untuk menjaganya agar tetap segar dan layak untuk dikonsumsi. Jika sayuran akan disimpan lebih dari 3 hari sebaiknya memeriksa sayuran tersebut secara berkala. Segera buang sayuran yang busuk atau berbau tak sedap agar tidak mengkontaminasi sayuran lainnya.

i. Tidak Semua Sayuran Bisa Disimpan di Kulkas

Ada beberapa jenis sayuran yang tidak boleh disimpan di kulkas. Misalnya, adalah tomat karena udara dingin dapat menghambat proses pematangan tomat. Selain itu daun kemangi menjadi layu dan tidak segar. Bahan-bahan dapur seperti bawang merah, bawang putih, dan bawang bombay juga lebih baik disimpan di luar kulkas karena segala jenis bawang dapat menyerap kelembaban kulkas sehingga teksturnya menjadi lembek dan mudah berjamur.

j. Tempatkan Sayuran sesuai dengan Jenisnya

Didalam kulkas umumnya memiliki 3-4 rak penyimpanan, yang paling bawah untuk jenis sayuran berdaun hijau, seperti kangkung, sawi, dan bayam. Karena rak paling bawah memiliki suhu dingin yang lebih stabil sehingga tidak akan membuat sayuran berdaun hijau jadi cepat layu. Rak kedua bisa dipakai untuk menyimpan sayuran dengan kadar air rendah, seperti wortel, kol, buncis, dan kacang panjang. Untuk ketiga bisa dipakai untuk menyimpan sayuran dengan kadar air tinggi, seperti mentimun, cabai, terong, dan paprika.

3. Potongan Ayam (unggas)

Ayam salah satu hewan unggas yang biasa diambil dagingnya selain bebek dan binatang buruan lainnya. Ayam dapat diolah menjadi berbagai macam masakan dengan menggunakan berbagai teknik pengolahan seperti dikukus/steaming, goreng/frying, bakar/grill, rebus/boiling, dan panggang/roasting dan sebagainya. Begitu juga dengan teknik memotong bagian dari ayam yang memiliki nama khusus dan juga dijadikan nama masakan tersebut. Untuk dapat memotong bagian-bagian ayam sesuai



standar yang berlaku di industri, seorang chef harus mengetahui anatomi dan pengenalan kerangka sebelum memotong ayam menjadi bagian tertentu. Tujuannya adalah membuat potongan yang tepat, mengurangi trimming atau serpihan daging yang mungkin masih melekat pada tulang dan mempercepat proses pemotongan.

a. Pengertian karkas ayam

Pengertian karkas ayam adalah ayam yang sudah dihilangkan bulunya, dipotong kepala dan kakinya, serta dibersihkan hati, ampela, dan jantungnya (jeroan). Dari karkas ini kemudian dipotong menjadi beberapa bagian yang memiliki nama masing-masing.

Kualitas Ayam (unggas): karkas ayam mempunyai daging lebih banyak dari bagian lainnya (daging tebal), karkas utuh yaitu tidak ada bagian yang memar, bagian paha tampak penuh berisi dan tidak keras, kulit tidak banyak bulu halus dan kulitnya tidak kasar, tekstur daging lembut dan mempunyai serat yang halus, tidak berbau asam apalagi busuk.

b. Langkah langkah membersihkan ayam



Gambar 2.51 Karkas Ayam
Sumber: www.google.com

(unggas)

üCabut, bakar bulu-bulu halus yang masih terdapat pada karkas.

üPotong dan buang sayap bawah (ujung) dan kaki bawah lutut.

üPotong kulit leher dari bawah (bagian lurus dan punggung) potong dan buang kantong makanan.

üPotong tulang leher, bersihkan dan ini dapat digunakan untuk pembuatan kaldu.

üBuat torehan menyilang di bawah dubur, keluarkan isi perut (hati, rempela, jantung, usus dan lemak).

üKarkas ayam dicuci sambil membuang/potong bagian lemak, saluran darah yang masih menempel pada karkas.

üTempatkan pada tempat yang memungkinkan air dapat menetes. Karkas ayam siap dipergunakan atau dipotong potong menjadi bagian yang lebih kecil sesuai dengan keperluan atau menu yang akan diolah.

Macam-macam Potongan Unggas/ Ayam

a. Ayam Utuh (Whole Chikcen)

Meliputi semua bagian tubuh ayam tanpa terkecuali.

b. Separuh Bagian (Halves)

Ayam dipotong menjadi setengah bagian mulai dari pundak atas hingga ekor menjadi 2 (simetris).

c. Separuh Dada dan Sayap (Breast Quarters)

Potongan seperempat termasuk dada dan sayap.

d. Dada Terpisah (Split Breast)



Seperempat dada dengan sayap dipotong.

e. Dada Terpisah Tanpa Punggung (Split Breast Without Back)



Seperempat dada dengan sayap dipotong, ditambah dengan bagian punggung dipotong pula.

f. Dada Ayam Tanpa Kulit dan Tulang



(Boneless, Skinless Breast)

Ayam pada bagian dada tanpa kulit serta tulang dada dihilangkan.

g. 8 Potong bagian (8-Piece)

Ayam dipotong menjadi 8 bagian yaitu 2 dada, 2 sayap, 2 paha dan 2 punggung.



h. Sayap Utuh Ayam (Whole Chicken Wing)

Semua bagian sayap mulai dari pangkal sayap hingga ujung sayap.

i. Pangkal Sayap (Wing Drummettes)

Ini bukan paha melainkan bagian bahu dan siku dari sayap tersebut.

j. Tengah dan Ujung Sayap (Wing Mid Section With Tip)

Dua potong sayap tengah dan ujung sayap.

k. Tengah Sayap (Wing Mid Section)

Hanya bagian sayap tengah saja.

l. Paha dan Bagian Atas (Whole Chicken Leg)

Seluruh bagian paha dan bagian atas.

m. Paha Tanpa Tulang (Boneless, Chicken



Leg)

Paha tanpa kulit dan tulang yang sudah dihilangkan.

n. Ujung Ekor (Thigh)

Hanya bagian ujung ekor saja.

o. Ekor Tanpa Tulang (Boneless, Skinless Thigh)

Bagian ujung ekor yang sudah dihilangkan kulit dan tulangnya.

p. Paha (Drumstick)



Hanya bagian paha saja.

q. Ayam Lepas Tulang (Fillet)



Gambar 2. 52 Potongan Ayam
Sumber: www.google.com



ketika keluar dari freezer kemudian dimasukkan kembali karena sisa. Tempatkan ayam menggunakan wadah tertutup atau plastik tebal.

- d. Simpan di Freezer, simpan ayam di freezer dengan suhu -4°C > Usahakan untuk menyimpan ayam di lemari pendingin bagian freezer. Ayam yang telah membeku di freezer bisa bertahan hingga berhari-hari bahkan berbulan-bulan.
- e. Hindari menyimpan ayam bersama makanan yang berbau menyengat, ayam yang disimpan di dekat makanan dengan bau menyengat sangat akan terkontaminasi bau makanan ini. Sebaiknya, hindari menyimpan ayam di dekat makanan berbau menyengat.

4. Potongan Ikan

Ikan atau biasa disebut fish diartikan semua binatang berdarah dingin yang hidup di air dan bernafas dengan insang. Ikan termasuk bahan pangan yang berprotein tinggi dalam pengolahan ikan, mutu ikan memegang peranan penting yang harus benar diperhatikan. Hal ini disebabkan karena ikan merupakan bahan makanan yang mudah rusak atau busuk. Kerusakan ikan diantaranya dapat disebabkan oleh bakteri atau mikroorganisme yang menghasilkan lender pada permukaan badan ikan yang telah mati.

a. Kualitas ikan

Kualitas ikan sangat tergantung pada tingkat kesegarannya (freshness). Ikan yang berkualitas baik dapat diketahui dengan memperhatikan tanda-tanda: mata ikan tampak jernih dan penuh, bila biji matanya ditekan akan segera timbul kembali, insang akan berwarna merah seperti darah yang masih segar, sisik ikan harus rata dan melekat dengan baik pada badan ikan (tidak mudah lepas bila ditarik), mempunyai

bau yang segar atau tidak ada ciri-ciri bau busuk.

b. Langkah-langkah membersihkan ikan

ü Cuci ikan yang akan dibersihkan untuk melepaskan semua kotoran dan pasir yang mungkin melekat pada badan ikan

ü Potong semua sirip

ü Potong dan keluarkan insang

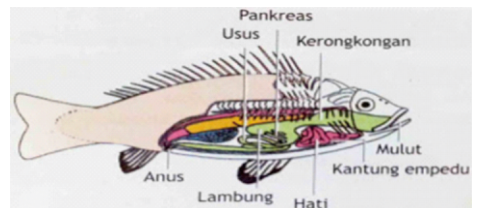
ü Buat torehan dari lubang duhur menuju kepala

ü Tarik dan keluarkan semua bagian perut, serta bagian isi lainnya

ü Keluarkan kantong darah yang melekat pada tulang belakang

ü Buang sisik ikan bila diperlukan

ü Cuci dan bilas dengan air bersih dan tambahkan air jeruk nipis agar sisa ir pembuangan tidak berbau amis,



Gambar 2. 53 Tubuh Ikan
Sumber: www.google.com

kemudian keringkan pada suatu tempat yang memungkinkan air dapat jatuh menetes.

Bagian Potongan Ikan

Ikan yang biasa dipotong secara khusus adalah jenis flat fish, bertubuh agak gepeng/ pipih seperti ikan bawal dan round fish, ikan bertubuh bertubuh bulat lonjong, seperti ikan tongkol. Nama bagian potongan ikan, sebagai berikut:

a. Whole/-Round Fish - Seluruh kepala dengan jeroan (nyali), ekor, semuanya utuh, persis seperti saat ditangkap.

b. Dressed Fish - Kepala, semua sirip termasuk ekor, kecuali yang memiliki jeroan (nyali) dikeluarkan.



- c. Loin - adalah bagian utama dari ikan bulat besar, yang berada di atas tulang belakang, kadang disebut pinggang punggung atas. Loins biasanya dipotong dari ikan seperti Tuna, Swordfish, dan Marlin.
- d. Fillet - adalah seluruh sisi ikan dengan tulang belakangnya. Ikan bulat menghasilkan dua fillet (satu dari masing-masing sisinya). Ikan datar menghasilkan 4 fillet (2 dari masing-masing sisinya). Fillet dari ikan yang lebih besar dapat dibagi lebih lanjut menjadi supremes atau escalopes. Mereka mungkin skin-on atau skin-off.



- e. Steak atau Darne - Potongan melintang tebal dari ikan bundar, tegak lurus dengan tulang belakang. Steak sering



mempertahankan bagian tulang punggung.

- f. Butterfly Fillet - Dilakukan pada ikan kecil seperti ikan trout, sarden, makarel atau herring, potongan ini dibuat dengan meninggalkan kedua fillet



yang menempel di kulit.

Macam-macam Potongan Ikan

a. Filleting

Memisahkan daging dengan duri/tulang ikan.

b. Skinning

Memisahkan kulit dengan daging ikan.



c. Delice

Potongan delice adalah potongan



utuh.

g. Supreme

Potongan ikan yang diiris miring dari fillet ikan, supreme biasanya dipotong



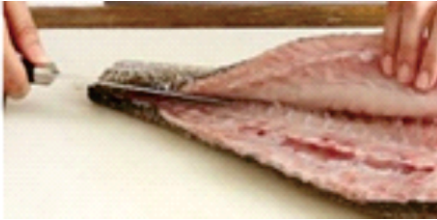
Gambar 2.54 Bagian Potongan Ikan
Sumber: www.google.com



dari ikan yang bertubuh bulat besar.

h. Darne

Potongan ikan yang dipotong melintang, dari ikan yang bertubuh bulat.



potongan darne ini bulat utuh.

Cara Menyimpan Ikan Segar



a. Pilih Ikan dengan Kualitas Terbaik

Ikan yang akan disimpan memiliki kualitas yang baik saat membeli dengan kualitas ikan yang masih segar,



kenyal dan matanya masih bening. Ikan yang berkualitas baik akan tahan lama saat disimpan di freezer.

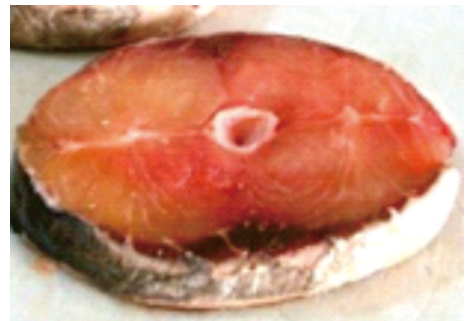
b. Bersihkan Ikan Sebelum Disimpan

Ikan dibersihkan dan dicuci dengan menambahkan air jeruk terlebih dahulu sebelum disimpan, dengan membuang bagian insangnya dan perutnya.

c. Simpan di Wadah Tertutup atau Plastik Tebal dan Rapat



Wadahkan ikan berdasar jumlah porsi yang dikehendaki untuk menghindari turunnya temperatur ketika keluar dari freezer kemudian dimasukkan kembali karena sisa. Tempatkan ikan menggunakan wadah tertutup atau plastik tebal.



Gambar 2. 55 Potongan Ikan
Sumber: www.google.com

d. Simpan di Freezer

Simpan ikan di freezer dengan suhu -4°C > Usahakan untuk menyimpan ikan di lemari pendingin bagian freezer. Ikan yang telah membeku di freezer bisa bertahan hingga berhari-hari bahkan berbulan-bulan.

e. Hindari Menyimpan Ikan Bersama Makanan yang Berbau Menyengat

Ikan yang disimpan di dekat makanan dengan bau menyengat sangat akan terkontaminasi bau makanan ini. Sebaiknya, hindari menyimpan ikan di dekat makanan berbau menyengat.

5. Potongan Daging Sapi

Termasuk daging (meat) adalah urat daging atau otot yang melekat pada



kerangka kecuali urat daging pada bibir, hidung, dan telinga. Semua daging yang diambil dari hewan berkaki empat yang dipelihara khusus untuk mendapatkan dagingnya, yaitu: daging sapi (beef), daging sapi muda (veal), daging domba (lamb), daging kambing (mutton), daging babi (pork).

Daging (meat) dalam pengolahan masakan kontinental hanya mencakup daging yang diperoleh dari ternak potong yang dipelihara khusus untuk mendapatkan daging yang berkualitas baik, seperti sapi, kambing, babi. Paling banyak digunakan adalah daging sapi dan daging sapi muda. daging muda diporeh dari sapi yang berumur 3 bulan dimana warna daging mirip daging babi dan tidak begitu banyak mengandung lemak. Memilih daging adalah penting, tetapi merupakan pekerjaan yang tidak mudah. Untuk tiap-tiap bagian karkas, dagingnya mempunyai sifat-sifat khusus yang berbeda-beda. Kesalahan dalam memilih, membersihkan dan mengolah daging akan berakibat buruk terhadap bahan makanan itu sendiri maupun pada hidangan yang akan dihasilkan.

a. Kualitas Daging

Secara umum kualitas daging yang baik ditandai dengan:

- üWarna daging merah cerah (tidak pucat), dan kelihatan mengkilat dan lembab.
- üTekstur daging lembut dan berserat halus (daging yang berserat kasar lebih alot).
- üDaging masih elastis (tidak kaku)
- üApabila dipegang bingkas, tidak lekat pada tangan dan masih terasa kelembabannya.

b. Cara Membersihkan Daging

- üPilihlah daging, disesuaikan dengan menu yang akan diolah (jenis karkas, bagian dari karkas).

- üCucilah daging untuk melepaskan kotoran atau sisa darah yang masih menempel pada daging.

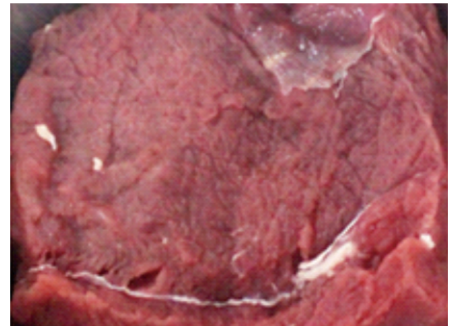
- üPotong dan buang bagian lemak tipis dan bagian lain yang tidak akan dipergunakan.

- üTempatkan pada tempat yang memungkinkan air dapat menetes.

c. Bagan bagian daging sapi

d. Kesesuaian daging sapi untuk masak-an:

- üDaging punuk (blade) – Empal, semur, sop, kari, abon dan rendang.
- üDaging paha depan (chuck) – Empal, semur, sop, kari, abon dan rendang.
- üDaging Lemusir (cub roll) – Bistik, sate, rendang, empal, sukiyaki.
- üHas luar (sirloin) – Bistik, roll.



Gambar 2. 56 Daging Berkualitas
Sumber: Dokumen Penulis

- üHas dalam (fillet) – Grill, steak, sate, sukiyaki.

- üPenutup + tanjung (Top side + Rump) – Bistik, empal, rendang, dendeng, baso, abon.

- üPendasar + Gandik (Silver side) – Bistik, rendang, empal, dendeng, baso, abon

- üDaging Kelapa (Inside) – Cornet, sate, daging giling, sop, rawon.

- üSengkel (Shank) — Semur, sop, rawon, empal.

- üSamcan (Flank) – Cornet, sate, daging



Gambar 2. 58 Gambar Peta Daging Sapi
Sumber: www.google.com

giling, sop, rawon.

ü Daging iga (Rib meat) – Cornet, roll, rawon, sop, roast.

ü Sandung lamur (Brisket) — Cornet, roll, rawon, sop, roast.

Macam-Macam Potongan Daging Sapi

Memotong daging sapi melawan arah serat tujuannya ketika dimakan daging bertekstur empuk karena serat daging akan mudah terurai. Ketika Thawing secara lambat dalam suhu refrigerator. Hindari thawing menggunakan air atau di suhu ruang tekstur daging menjadi keras dan alot.

a. Fillet

Potongan ini biasanya dipakai untuk daging bagian lurus atau daging has (sirloin), dimana daging dipotong utuh panjang. Potongan daging sealar dengan serat akan membuat alot. Tapi jika potongan berlawanan arah dengan serat daging tekstur akan terasa empuk.

b. Cube

Potongan cubes merupakan potongan yang biasa digunakan untuk memasak. Biasanya bentuk potongan ini diambil dari bagian topside, short rib, chuck tender, rump, dan shin. Jika ingin memotong daging berbentuk cubes cukup siapkan pisau yang tajam lalu potong dadu daging dengan ukuran 3×3 cm.

c. Chop

Daging potongan chop sering disebut juga cincang kasar. Potongan chop biasanya dilakukan untuk daging dan tulang yang cukup empuk. Seperti tulang bagian iga yang bertulang rawan.

d. Mince

Potongan mince ini lebih sering disebut dengan istilah cincang halus. Hasil potongan ini identik dengan hasil penggilingan daging dengan mesin.



Gambar 2. 59 Fillet
Sumber: www.google.com

Mirip dengan chop, hasil potongan mince ini punya ukuran lebih halus.

e. Slice

Daging diiris yang super tipis dan terlihat lebar ataupun panjang. Untuk mendapatkan irisan yang bagus, daging sapi yang digunakan yaitu bagian rump, knuckle, flank, topside, chuck roll, topside, cube roll, dan strip



Gambar 2. 60 Cube
Sumber: www.google.com

loin. Daging dipotong tipis, melintang, pipih, dan cenderung lebar.

f. Cutlet

Potongan cutlet seintas mirip dengan potongan fillet dengan tujuan memperpendek serat daging sehingga lebih lunak. Bagian yang biasanya



Gambar 2. 61 Chop
Sumber: www.google.com

dipotong dengan cara ini adalah kaki atau iga sapi. Pertama-tama, buang tulang daging lalu iris tipis. Mirip dengan fillet, namun cutlet biasanya dipotong merata dengan ketebalan 1 sampai 2 cm.

g. Goujons dan Rolled



Gambar 2. 62 Mince
Sumber: www.google.com

Goujons merupakan potongan daging sebesar ibu jari, yang sering digunakan dalam hidangan Perancis. Bagian daging yang biasa digunakan yaitu sirloin. Sementara rolled merupakan daging iris tipis yang digulung. Bagian daging yang biasa digunakan adalah fore rib dan sirloin.

Cara Menyimpan Daging



Gambar 2. 63 Slice
Sumber: www.google.com

Langkah-langkah dalam menyimpan daging untuk memperoleh hasil masakan yang berkualitas, sebagai berikut:

a. Pilih daging yang sehat

Daging yang sehat berwarna merah

segar, tidak berlendir, dan memiliki bau khas daging.

b. Jangan Dicuci

Jika daging akan disimpan dicuci



Gambar 2. 64 Cutlet
Sumber: www.google.com

terlebih dahulu, maka kuman-kuman bisa masuk ke dalam pori-pori daging dan kualitasnya menjadi tidak baik.

c. Daging Dipotong Dulu

Daging disimpan dalam bentuk porsi untuk menghindari turunnya kualitas jika disimpan dalam bentuk besar, maka sisa dari daging yang digunakan terkena air ketika thawing/



Gambar 2. 65 Goujon dan Rolled
Sumber: www.google.com

pencairan kemudian dimasukkan lagi ke dalam freezer akan mempengaruhi kualitas daging menjadi buruk.

d. Daging dimasukkan ke dalam kulkas secara bertahap daging diletakkan di



kulkas bagian refrigerator terlebih dahulu selama 24 jam. Kemudian, pindahkan daging ke dalam freezer. Hal ini untuk menghindari temperature shock yang dapat menyebabkan daging alot. Selanjutnya, ketika mengeluarkan daging dari kulkas, juga disarankan untuk dilakukan secara bertahap. Pertama, pindahkan daging dari freezer ke bagian refrigerator kulkas dan biarkan sampai mencair.

- e. Sebelum menyimpan daging di dalam kulkas, tempatkan daging dalam plastik yang tebal dan rapat. Daging sebaiknya dimasukkan ke dalam plastik transparan yang tergolong food grade (golongan material yang layak dipakai untuk memproduksi perlengkapan makan, tidak memindahkan zat berbahaya ke dalam makanan) dan hindari menyimpan daging dalam kantong plastik berwarna-warni (kresak). Hal tersebut bukan untuk mencegah aroma daging mencemari cita rasa makanan lain, tetapi untuk mencegah penyebaran bakteri dari makanan lain.
- f. Simpan daging di dalam freezer dengan suhu minus 18C dan jangan terlalu sering membuka-tutup pintu freezer karena lonjakan kenaikan suhu dapat memberi celah bagi bakteri untuk berkembang biak.
- g. Cara mencairkan daging beku atau thawing dengan membilas daging yang masih berada di dalam plastik di bawah pancuran air kran.

Bahan makanan yang disajikan lebih menarik jika ditampilkan dalam potongan yang menarik. Selain itu, dengan memotong bahan makanan akan mempercepat proses pengolahan. Teknik pemotongan bahan makanan memiliki langkah yang khusus. Guna memperjelas cara memotong bahan makanan, ikuti penayangan dalam laman berikut:

Diskusilah Bersama kelompok, apa nama

potongan bahan berikut ini:

Bagi seorang chef, pisau merupakan "teman setia" yang selalu ada ketika bekerja. Pemilihan pisau yang tepat bagi seorang chef merupakan kewajiban karena akan membantu proses bekerjanya. Keterampilan seorang chef dalam menggunakan pisau sangat ditekankan untuk menjaga keselamatan dalam bekerja dan mampu memotong bahan makanan dengan tepat untuk memperoleh hasil yang memuaskan. Selain mampu menggunakan pisau, seorang chef juga harus pandai merawat pisau



JELAJAH INTERNET

dengan tepat agar awet dan tahan lebih lama kualitasnya. Jika pisau tidak dirawat maka akan bisa berkarat dan ini akan berbahaya untuk makanan yang akan diolah.

Berikut tips untuk merawat pisau:

1. Memilih Bahan Pisau Yang Tepat

Pilihlah bahan pisau anti karat atau stainless



Video Potongan Sayuran
<https://www.youtube.com/watch?v=6k1OUJnCbHQ&t=2s>



TUGAS MANDIRI

steel bisa juga berbahan keramik yang tidak perlu repot untuk mengasahnya.



1

2

3



TUGAS MANDIRI

FOOD AND BEVERAGE



4



5



6



7



8



9



10



11



11



12



13



15



16



17



18



19



20



CAKRAWALA

2. Penggunaan Pisau Sesuai dengan Fungsinya

Menggunakan pisau yang sesuai dengan fungsinya akan membuat pisau menjadi lebih awet dan juga tahan lama.

3. Mengasah Pisau Secara Rutin

Guna menjaga ketajaman dari pisau, sangat disarankan untuk sering mengasah pisau. Semakin sering pisau dipakai maka pisau tersebut juga harus lebih sering untuk diasah, agar kualitas pisau selalu terjaga.

4. Membersihkan Pisau Dengan Teratur

Setelah pisau digunakan, segera dicuci dengan sabun cuci piring. Setelah itu lap sampai kering ya sebelum disimpan. Hindari untuk menyimpan pisau dalam keadaan kotor sebab ini bisa menyebabkan pisau menjadi karat.

5. Menyimpan Pisau di Tempat yang Kering

Setelah pisau sudah dicuci dengan bersih dan dilap sampai benar – benar kering, simpanlah pisau di tempat yang kering dan bersih. Hindari untuk menyimpan pisau di tempat yang lembab sebab hal ini akan menyebabkan pisau menjadi mudah berkarat.

Teknik memotong bahan makanan adalah cara memotong bahan makanan menjadi lebih kecil, seragam dan menarik untuk diolah menjadi makanan dan mempercepat proses pengolahan serta memiliki tingkat kematangan yang sama juga membentuk bahan makanan menjadi garnish atau hiasan pada hidangan. Bahan makanan yang biasa dipotong secara khusus agar masakan yang dihasilkan memiliki ciri khas potongan dan bisa juga dijadikan nama masakan. Persiapan memotong bahan makanan agar memperoleh hasil yang optimal, dibutuhkan kesiapan seorang juru masak/ chef. Persiapan yang dilakukan sesuai dengan prosedur akan memperlancar proses kegiatan dan mendapatkan hasil potongan bahan makanan yang sesuai dan produk masakan yang berkualitas.

Persiapan bahan makanan, dipilih bahan makanan yang berkualitas dan jumlah sesuai yang dibutuhkan. Kemudian melakukan



RANGKUMAN

penanganan bahan dengan tepat untuk memperoleh hasil yang berkualitas. Saat melakukan proses pengolahan tidak akan terlepas dari keberadaan alat memotong yang biasa dikenal dengan nama pisau. Pisau adalah salah satu peralatan memotong yang merupakan alat pokok juru masak. Bentuk mata



pisau beragam sesuai kegunaannya, selain hasil potongan yang rapih, seragam dan menarik tidak kalah pentingnya seorang chef harus tahu cara menggunakan pisau yang aman di dapur/ knife safety selain untuk keamanan diri juga orang lain. Penggunaan pisau tidak hanya dimulai dengan mengambil sebuah pisau dan kemudian menggunakannya, tetapi penggunaan disini yang dimaksud adalah bagaimana cara memegang pisau yang benar dan cara menerapkannya.

Pisau adalah benda tajam yang sangat berbahaya dan selalu digunakan untuk bekerja oleh seorang chef. Pisau sangat membantu selama persiapan pengolahan makanan untuk mendapatkan potongan bahan makanan sesuai kebutuhan. Syarat pisau yang aman digunakan dalam proses memotong bahan makanan adalah tajam dan sesuai jenisnya untuk potongan tertentu. Untuk itu seorang chef harus mampu dan terampil menggunakan berbagai jenis pisau. Pisau bisa digunakan dalam waktu yang lama dan ketajamannya juga mampu bertahan seperti semula ketika selalu dirawat. Pisau diasah ketika akan digunakan untuk memastikan ketajamannya, sebelum mengasah pisau, pastikan membasahi terlebih dahulu batu asahan dengan minyak atau air, hal ini untuk mengurangi gesekan yang bisa menyebabkan mata pisau rusak.

Hal-hal yang perlu dipersiapkan agar pelaksanaan memotong bahan makanan berjalan lancar dan terjaminnya keselamatan kerjanya, perlu dipersiapkan: personal hygiene, penggunaan alat pelindung diri, persiapan peralatan, persiapan bahan, persiapan ruang. Mise en place merupakan langkah penting yang harus dilaksanakan oleh juru masak, agar dapat melaksanakan tugas menurut urutan yang logis dan benar. Dalam suatu proses kerja jika sesuatu yang diperlukan sudah disiapkan dengan baik, juru masak akan dapat mengatur urutan yang sistematis. Perhatian juru masak akan akan terkonsentrasi sepenuhnya pada pekerjaan sehingga dapat menghasilkan produk yang bermutu dan tepat guna.

Sebaliknya jika mise en place kurang baik disiapkan dapat membuat juru masak bingung, frustrasi dan jengkel. Akibatnya tidak mustahil dapat menimbulkan kekacauan dalam bekerja di dapur yang akhirnya sangat berpengaruh terhadap pengolahan dan pelayanan makanan.

Potongan sayuran atau vegetable cutting adalah berbagai jenis potongan sayuran/ bahan makanan yang digunakan untuk pengolahan masakan. Begitu juga dengan teknik memotong bagian dari ayam yang memiliki nama khusus dan juga dijadikan nama masakan. Untuk dapat memotong bagian-bagian ayam sesuai standar yang berlaku di industri, seorang chef harus mengetahui anatomi dan pengenalan kerangka sebelum memotong ayam menjadi bagian tertentu. Ikan yang biasa dipotong secara khusus adalah jenis flat fish, bertubuh agak gepeng/ pipih seperti ikan bawal dan round fish, ikan bertubuh bertubuh bulat lonjong, seperti ikan tongkol.

Memotong daging sapi melawan arah serat tujuannya ketika dimakan daging bertekstur empuk karena serat daging akan mudah terurai. Ketika Thawing secara lambat dalam suhu refrigerator. Hindari thawing menggunakan air atau di suhu ruang tekstur daging menjadi keras dan alot.

Kerjakan soal-soal di bawah ini dengan benar!

1. Sebutkan cara menggunakan pisau yang aman di dapur (knife safety)!
2. Ada penanganan bahan makanan tersebut yang disesuaikan dengan karakteristiknya dan kebutuhan dalam resep masakan. Sebutkan penanganan-penanganan tersebut!
3. Sebutkan prinsip-prinsip memotong bahan makanan!
4. Jelaskan perbedaan pemotongan sayur Julienne dengan Brunois!
5. Jelaskan cara penyimpanan daging yang baik!



RANGKUMAN



PENILAIAN HARIAN



A. PILIHAN GANDA

Jawablah pertanyaan berikut dengan memberi tanda silang pada salah satu jawaban yang tepat!

1. Obat bukan termasuk makanan, karena ...
 - A. Berasa pahit
 - B. Berbentuk syrup berasa manis
 - C. Menyembuhkan kelainan rohaniiah
 - D. Diminum waktu tertentu saja
 - E. Tidak dijual bebas
2. Makanan layak dimakan jika ...
 - A. Matang ditunggu lebih dari 2 jam hingga dingin
 - B. Setelah matang langsung ditutup
 - C. Makanan mentah dicuci bersih
 - D. Bebas dari perubahan fisik
 - E. Disajikan menggunakan alat ang tepat
3. Penyakit yang dihantarkan oleh makanan, disebut...
 - A. Keracunan
 - B. Foodborne illness
 - C. Flow of food
 - D. Food chain
 - E. Food diseases
4. Sanitasi makanan menjaga segala bahaya yang mengganggu kesehatan, mulai sebelum makanan diproduksi hingga siap dinikmati. Setelah proses pengolahan, adalah ...
 - A. Penanganan bahan makanan
 - B. Penyimpanan
 - C. Pengangkutan
 - D. Pengemasan
 - E. Penyajian
5. Salah satu bahan pembersih tungku api kompor gas, adalah ...
 - A. Braso
 - B. Vixal
 - C. Rinso
 - D. Cif cream
 - E. Detol
6. Alat untuk membersihkan noda yang hangus pada oven ataupun kompor, menggunakan ...
 - A. Kanebo
 - B. Green Scrubbing Pad
 - C. Scrub
 - D. Spon
 - E. Wire Brush
7. Peraturan dapur yang harus ditaati karyawannya, adalah ...
 - A. Datang tepat waktu
 - B. Menerapkan Personal hygiene
 - C. Melakukan olahraga dengan teratur
 - D. Menerapkan prinsip FIFO
 - E. Tidak merokok
8. Penyimpanan bahan makanan digolongkan menjadi dua kelompok, yaitu ...
 - A. Groceries dan Perishables
 - B. Fresh Food dan Dry Food
 - C. Seed Food dan Seasoning Ingredients
 - D. Durable Food dan Perishable Food
 - E. Raw Food dan Ready-to-eat Food
9. Jenis bakteri yang paling banyak terdapat pada makanan dan berbahaya bagi manusia yang hidup pada usus manusia dan usus binatang, adalah ...
 - A. Staphylococi bakteri
 - B. Clostredium Welchit



- C. Salmonella
D. Corynebacterium
E. Staphylococcus Epidermidis
10. Kerusakan mikrobiologis pada daging ditandai oleh pembentukan lendir, disebabkan oleh...
- A. Streptococcus
B. Lactobacillus
C. Pseudomonas
D. Acinetobacter
E. Streptomyces
11. Ikan yang terkontaminasi mikroba ditandai dengan bau/rasa lumpur disebabkan, oleh...
- A. Streptomyces
B. Pseudomonas fluorescens
C. Sarcina
D. Micrococcus
E. Asporogenous
12. Prinsip penyimpanan bahan makanan berdasarkan bahan yang memiliki tanggal kadaluarsa lebih cepat maka dikeluarkan lebih dulu adalah...
- A. LIFO
B. FIFO
C. FEFO
D. ED
E. MD
13. Chilling, penyimpanan bahan makanan mencapai suhu...
- A. 4°C - 9°C
B. 0°C - (-4)°C
C. -4°C - (-10)°C
D. -10°C - (-15)°C
E. > (-15)°C
14. Suhu stabil terendah untuk melakukan proses reheating dengan pemanasan biasa atau microwave, adalah ...
- A. 40°C
B. 50°C
C. 60°C
D. 70°C
E. 80°C
15. Setiap penanganan makanan maupun alat makan tidak kontak langsung dengan anggota tubuh penjamah makanan atau waiters terutama tangan dan bibir. Tujuannya untuk mencegah pencemaran dari tubuh dan memberikan penampilan sopan dan baik. Merupakan prinsip ...
- A. Prinsip bersih
B. Prinsip sanitasi makanan
C. Prinsip hygiene makanan
D. Prinsip handling
E. Prinsip personal hygiene
16. Tujuan memotong bahan makanan, adalah
- A. Tidak pemborosan
B. Menekan biaya bahan
C. Mempercepat proses matang
D. Efisien waktu
E. Mudah dalam pengupasan
17. Penanganan bahan dengan membuang bagian yang tidak dibutuhkan adalah ...
- A. Trimming
B. Peeling
C. Washing
D. Cutting
E. Weighing
18. Seorang chef sedang membuang biji tomat, berarti telah melakukan kegiatan ...
- A. Peeling



- B. Seeding
 - C. Coring
 - D. Cutting
 - E. Basting
19. Trimming sayuran untuk bahan pembuatan stock, yaitu
- A. Bouquet garnie
 - B. Herb
 - C. Vegetable cutting
 - D. Mirepoix
 - E. Seasoning
20. Bagian ujung mata pisau dinamakan ...
- A. Point
 - B. Edge
 - C. Blade
 - D. Heel
 - E. Bolster
21. Pisau yang digunakan untuk memisahkan daging dengan tulang, dinamakan ...
- A. Chef's knife
 - B. Cleaver knife
 - C. Paring knife
 - D. Palette knife
 - E. Boning knife
22. Potongan sayuran berbentuk segi 8, dinamakan ...
- A. Turning
 - B. Barrel
 - C. Diamond shape
 - D. Parisienne
 - E. Chateau
23. Potongan kentang berbentuk segitiga, dinamakan
- A. Pommes noiset
 - B. Pommes anna
 - C. Pommes wedges
 - D. Pommes cocotte
 - E. Pommes chateau
24. Boneless chicken leg, adalah potongan ayam dalam bentuk ...
- A. Paha utuh
 - B. Paha tanpa kulit
 - C. Paha dan bagian atas
 - D. Paha tanpa kulit dan tulang
 - E. Paha dengan tulang
25. Seperempat dada dengan sayap dipotong, dinamakan ...
- A. Split breast
 - B. Halves
 - C. Breast quarters
 - D. Without back
 - E. Whole breast
26. Daging fillet tipis, diisi lalu digulung pada potongan ikan, dinamakan ...
- A. Filleting
 - B. Skinning
 - C. Paupiette
 - D. Goujon
 - E. Delice
27. Potongan ikan bulat utuh, dinamakan ...
- A. Troncom
 - B. Darne
 - C. Supreme
 - D. Gounjon
 - E. Paupiette



MATERI

FOOD AND BEVERAGE



REFLEKSI

28. Penyimpanan ikan di freezer, dengan suhu

- A. 10°C
- B. 4°C
- C. 0°C
- D. -4°C
- E. -10°C

29. Goujons pada potongan daging sapi, biasa digunakan pada bagian ...

- A. Rump
- B. Knuckle
- C. Sirloin
- D. Topside
- E. Strip

30. Potongan dari berasal dari bagian kaki atau iga, dinamakan potongan ...

- A. Cube
- B. Cutlet
- C. Chop
- D. Fillet
- E. Rolled

B. URAIAN

Jawablah pertanyaan berikut dengan jawaban uraian yang singkat dan jelas!

1. Jelaskan tujuan seorang memotong bahan makanan!
2. Jelaskan bagian-bagian pisau!
3. Jika seorang chef akan melakukan berbagai potongan ayam, pisau apa saja yang harus disiapkan sesuai dengan fungsinya?
4. Seorang chef akan mengolah masakan yang berbahan dasar kentang dan berbagai teknik pengolahan, potongan kentang apa saja yang akan dibuat chef tersebut?
5. Seorang chef akan membuat masakan hamburger, daging dan jenis potongan apa yang akan disiapkan?

Setelah mempelajari bab kesatu dan kedua ini dan mengerjakan evaluasi semester ganjil, cobalah refleksi diri Anda mengenai materi pada satu semester ini, apakah masih ada materi yang belum dimengerti? Adakah yang masih ingin ditanyakan pada guru pengampu? Jika iya, diskusikan dengan teman maupun guru Anda. Sampaikan juga kekurangan atau kelebihan kegiatan pembelajaran selama satu semester ini kepada guru pengampu untuk perbaikan kegiatan pembelajaran ke depan.

BAB III

METODE PENGOLAHAN MAKANAN



TUJUAN PEMBELAJARAN

Melalui materi yang dijabarkan dalam bab 3 tentang metode pengolahan makanan, diharapkan peserta didik mampu:

1. Memahami pengertian metode pengolahan makanan
2. Menentukan macam-macam metode pengolahan
3. Menentukan peralatan pengolahan
4. Menerapkan metode pengolahan makanan.

Dan memiliki sikap ingin tahu, teliti, bertanggungjawab dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, serta memberi saran dan kritik yang bersifat membangun.



PETA KONSEP



KATA KUNCI

Metode pengolahan, macam-macam metode pengolahan, peralatan pengolahan, menerapkan metode pengolahan makanan.



A. Deskripsi Metode Pengolahan Makanan

1. Pengertian Pengolahan Makanan

Pengolahan makanan/ memasak (*cooking*) adalah suatu proses penerapan panas dari bahan mentah menjadi matang dengan tujuan tertentu. Proses Pengolahan makanan/ memasak (*cooking*) berlangsung hanya selama panas mengenai alat yang digunakan dalam pengolahan bahan makanan. Perambatan panas kedalam bahan makanan yang diolah ada tiga cara, yaitu:

- Konduksi (*conduction*)/ merambat, yaitu perambatan panas melalui sentuhan langsung pada bahan makanan yang diolah, misalnya membakar.



Griller

- Konveksi (*convection*), yaitu perambatan panas melalui sirkulasi atau perputaran zat cair, misalnya merebus, menggoreng, mengukus.



Deep Fryer

- Radiasi, yaitu rambatan panas melalui pancaran panas langsung dari satu

sumber kebenda atau bahan makanan yang dimasak, misalnya memasak menggunakan microwave.



Microwave

Gambar 3. 1.Alat Pemanas
Sumber : www.google.com

2. Tujuan Metode Pengolahan Makanan



Gambar 3. 1.Tujuan Pengolahan Makanan
Sumber : www.google.com

Sesuai dengan pengertian pengolahan makanan/ memasak(*cooking*), maka tujuan memasak telah tercakup didalamnya, adalah :

a. Membuat makanan mudah dicerna

Selama proses memasak, panas yang diterima bahan makanan akan menghancurkan dan/ atau melembutkan jaringan-jaringan yang terdapat pada bahan makanan tersebut. Misalnya cellulose jaringan yang terdapat pada tumbuhan dan connective tissue jaringan yang terdapat pada daging. Hancurnya jaringan-jaringan tersebut akan lebih mudah dihancurkan atau dicerna didalam perut.

b. Makanan aman untuk dimakan

Pengertian aman dimakan, dalam artian tidak mengandung zat-zat racun dan bebas dari bibit penyakit yang menyebabkan keracunan, sakit perut, misalnya daging babi kadang mengandung telur cacing pita; hati mengandung cacing hati. Didalam



proses memasak, panas yang mencapai derajat tertentu akan membunuh telur cacing dan juga menetralkan zat-zat racun yang terkandung di dalamnya.

c. Meningkatkan rasa

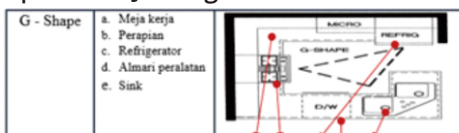
Proses pengolahan selain menghangatkan jaringan, panas juga akan membakar cairan yang terdapat pada bahan makanan. Pembakaran ini dapat merubah rasa dan aroma lebih enak dan sedap sehingga merangsang selera makan apalagi kalau ditambah bumbu.

d. Meningkatkan penampilan

Panas yang diberikan selama proses pengolahan, juga dapat merubah warna atau rupa makanan. Perubahan ini bisa menyebabkan warna makanan bisa lebih baik atau bahkan lebih buruk yang terjadi pada pengolahan sayuran. Disisi lain, proses memasak dapat meningkatkan warna makanan menjadi lebih menarik (attractive), seperti daging, ayam.

3. Alur Kerja Persiapan Pengolahan

Alur kerja di dapur dapat mempengaruhi cepat tidaknya suatu pekerjaan dapat diselesaikan. Dapur yang baik sangat perlu diterapkan alur kerja yang efisien guna pemanfaatan tempat dan keefektifan kerja sehingga fungsi dapur benar-benar dapat dirasakan. Untuk itu, penataan ruang dapur sebaiknya ditata sesuai dengan alur kerja yang dibutuhkan agar juru masak maupun pekerja lainnya dapat bekerja dengan baik.

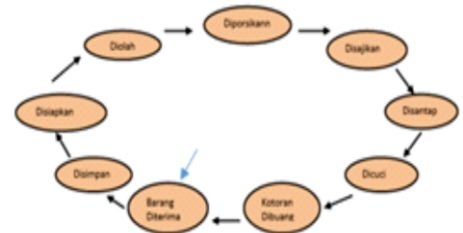


Gambar 3. 1. Alur Kerja Pengolahan di Dapur
Sumber: www.google.com

Adapun alur kerja yang dimaksud adalah sebagai berikut: Alur kerja persiapan

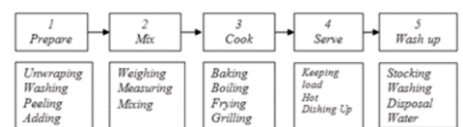
pengolahan adalah kegiatan yang terarah, sistematis dan baku dalam mempersiapkan hal-hal yang akan dilakukan dalam proses pengolahan makanan agar supaya efektif dalam penggunaan waktu dan efisien dalam bekerja. Efektif dalam penggunaan waktu adalah dapat menghasilkan pekerjaan yang optimal sesuai dengan waktu yang ditentukan. Sedangkan efisien dalam bekerja adalah dengan fasilitas yang ada dapat menyelesaikan pekerjaan secara optimal.

a. Syarat-syarat Alur Kerja Yang Efektif



Gambar 3. 1. Alur Kerja Efektif
Sumber: Prihastuti. 2008

Syarat alur kerja yang baik harus seperti ban berjalan, menghemat waktu dan bisa bekerja dengan efektif dan efisien. Gambar di bawah ini diuraikan langkah-langkah memproduksi hidangan mulai dari penerimaan bahan sampai pembuangan sampah, yang dilakukan secara sistematis guna mencapai kerja secara optimal seperti alur ban berjalan. Alur kerja yang baik dapat dicontohkan sebagai berikut:

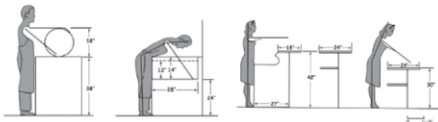


Gambar 3. 1. Alur Kerja Yang Efektif
Sumber: Prihastuti. 2008

Bagan di atas menunjukkan alur kerja yang efektif, pekerjaan dimulai dari tahap pertama yaitu persiapan (*pre-prepare*), membuka, mencuci, mengupas, menguliti dan membuang bagian-bagian yang tidak diperlukan. Kedua mencampur (*mixing*) meliputi menim-



bang, mengukur dan mengaduk. Tahap ketiga adalah memasak (cooking) dalam tahap ini bisa dilakukan kegiatan memanggang, merebus, menggoreng, dan tahap keempat adalah penyajian (serving). Penyajian bisa dilakukan di piring atau di meja. Tahap terakhir dari pekerjaan adalah wash up meliputi pencucian dan pengeringan.

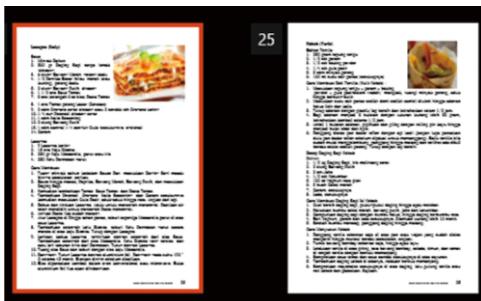


Gambar 3. 1. Penyesuaian Tempat Kerja
Sumber: Prihastuti, 2008

Tujuan dipersiapkannya tata letak perabotan dalam pelaksanaan alur kerja persiapan pengolahan yang efisien adalah:

- Memanfaatkan waktu secara optimal, karena waktu sangat berharga apalagi untuk orang yang sibuk atau bagi pengusaha jasa boga yang harus mampu melayani konsumen tepat waktu.
- Mendapatkan hasil masakan yang berkualitas, karena kegiatan sudah terarah dan terencana sehingga konsentrasi pekerjaan focus pada masakan.

4. Resep Baku



Gambar 3. 1. Resep Masakan
Sumber: Dokumen Penulis

Sebelum pengolahan makanan dilakukan sebaiknya membuat suatu perencanaan dengan melihat resep baku untuk mengetahui kebutuhan bahan makanan yang digunakan guna mendapatkan hasil

yang standar. Hal ini dilakukan karena dalam pembuatan resep baku sudah melalui pengulangan berkali-kali sampai didapat cita rasa, penampilan yang baku/standar. Resep baku sangat membantu sekali dalam usaha pengolahan makanan untuk membuat cita rasa yang khas sehingga konsumen akan tertarik datang dan menjadi pelanggan setia karena spesifikasi rasa yang tidak ada duanya di tempat lain:

a. Pengertian Resep Baku

Formula tertulis yang akan dipergunakan (diikuti) untuk mengolah suatu makanan yang sesuai dengan kualitas dan spesifik yang dikehendaki. Resep baku biasanya mencantumkan data, Nama makanan (dish), Nama bahan makanan, Ukuran bahan makanan, Spesifikasi bahan makanan, Besarnya porsi, Jumlah produksi yang dihasilkan, Metode atau langkah pembuatan, alat untuk penyajian/ alat hidang, Alat khusus yang digunakan untuk pengolahan

b. Fungsi Resep Baku

Dalam usaha makanan untuk, menghitung harga jual, dengan cara:

ü Harga sesuai resep, dari resep baku ditambah data harga tiap bahan makanan yang digunakan, harga ini didapat dengan jalan membandingkan kebutuhan dengan harga satuan bahan makanan sehingga didapatkan jumlah biaya total (food cost).

ü Harga atau biaya pokok satu porsi, disebut portion cost diperoleh dari perhitungan total food cost dibagi jumlah porsi.

ü Membantu mempermudah perhitungan biaya dan jumlah produk

ü Mengendalikan jumlah bahan dan biaya yang dikeluarkan

ü Konsistensi dalam penampilan, cita



rasa serta kualitas yang diterima konsumen

ü Pedoman kerja dalam pengolahan

ü Menghemat waktu, tenaga dan biaya pengolahan

5. Perbedaan Makanan Kontinental dan Oriental

Tiap-tiap Negara mempunyai ciri khas tentang pola makan dan susunan menu hal ini dipengaruhi oleh adanya kebudayaan, adat istiadat, iklim. Negara yang sangat berpengaruh terhadap ciri budaya hidangan internasional adalah Perancis untuk makanan kontinental dan Cina untuk makanan oriental.



Gambar 3. 1. Perbedaan Makanan Kontinental dan Oriental
Sumber: www.google.com

a. Pengertian makanan kontinental dan oriental

ü Makanan Kontinental, makanan yang berasal dari Negara-negara benua yang terdiri dari dataran yang luas, mempunyai empat musim, misalnya Negara Prancis, Amerika, Australia

ü Makanan Oriental, makanan yang berasal dari Negara-negara kepulauan yang terdiri dari pulau-pulau yang dipisahkan oleh lautan, biasanya mempunyai dua musim, yaitu: Negara-negara di Afrika, Pasifik dan Asia, misalnya: Indonesian, Cina, Jepang, Negara-negara Timur Tengah.

b. Perbedaan makanan kontinental dan oriental

Table Perbedaan Makanan kontinental dan Oriental

Aspek	Kontinental	Oriental
Susunan makanan utama	Merupakan satu rangkaian terdiri : protein hewani, makanan pokok, sayuran	Merupakan penghidangan yang berdiri sendiri terdiri dari : makanan pokok, lauk-pauk, sayuran
Makanan pokok	Kentang, porsi karbohidrat lebih sedikit dari pada protein hewani	Beras, mie, jagung porsi sumber karbohidrat lebih banyak dari protein hewani
Lauk pauk	Daging, porsi protein hewani merupakan makanan utama lebih banyak dari makanan pokok	Terdiri dari protein hewani dan nabati, jumlah porsi lebih sedikit dari pada makanan pokok
Sayuran	Merupakan satu rangkaian dalam makanan utama dan jumlah porsi sama dengan karbohidrat	Susunannya berdiri sendiri, standarisasi berat belum ada
Bumbu	Menggunakan bumbu instan, siap pakai berupa bumbu kering	Menggunakan bumbu segar, langsung diracik
Teknik pengolahan	Simple, singkat/ cepat	Kompleks dan lama
Tata cara penyajian	Pelayanan bertahap, alat makan berbeda tiap jenis makanan dan dihidangkan sesuai giliran	Lebih simple, dihidangkan bersamaan dengan alat makan yang sama untuk makanan berbeda dan dilaksanakan sekaligus

c. Struktur Menu Makanan Kontinental dan Oriental

Menu adalah daftar makanan yang tercantum dan diinformasikan melalui media kertas/ papan/ kain dsb, dalam pengertian ini menu berarti "a bill of fare". Arti kata lain menu adalah makanan yang tersedia untuk pelanggan (konsumen) yang dapat mereka pilih dan nikmati.

Struktur menu adalah kerangka/ susunan menu, sebagai berikut:

ü Struktur menu makanan kontinental terdiri dari:

Menu klasik, terdiri dari 13 giliran makan (course): Cold appetizer (hidangan pembuka dingin), Soup (sup), Hot appetizer (hidangan pembuka panas), Poisson (hidangan ikan), Large point, Hot entrée (hidangan penyela panas), Cold



entree (hidangan penyela dingin), Sherbet/ sorbet, Roast (hidangan yang dipanggang), Vegetables (hidangan sayuran), Sweet (hot/ cold), Savoury (hidangan penutup panas), Dessert (hidangan penutup dingin).

Menu modern, penyederhanaan dari menu klasik, terdiri dari :

Contoh menu tiga giliran : soup, main course (meat/ fish/ poultry, vegetables, potatoes), dessert.

Contoh menu empat giliran : appetizer, soup, main course, savoury/ dessert.

Contoh menu lima giliran : cold appetizer, soup, hot appetizer, main course, savoury/ dessert.

ü Struktur menu makanan Oriental terdiri dari : Makanan pokok bisa berupa : nasi, jagung, mie; Lauk-pauk : hewani, nabati; Sayuran

d. Karakteristik Menu Kontinental

Struktur pola menu makanan kontinental didasarkan pada pola menu klasik disederhanakan menjadi pola menu modern yang terdiri dari cold appetizer (hidangan pembuka dingin), hidangan soup, hot appetizer (makanan pembuka panas), maincourse (makanan utama), sweet dish (makanan manis) dan dessert (makanan penutup). Makanan kontinental dihidangkan secara giliran per hidangan. Sumber protein dalam makanan utama porsinya lebih banyak dibanding sumber karbohidrat. Porsi setiap hidangan ditentukan dan sudah terstandar, misalnya untuk maksimal appetizer 80 gr; maincourse hewani 22 gr, sayuran 75 gr, dan karbohidrat 75 gr, penyajian disertai sauce sejumlah 50 cc; dan dessert maksimal 80 gr.

Bumbu yang digunakan dalam makanan kontinental jumlah dan macamnya

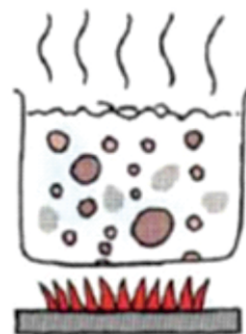
tidak terlalu banyak. Garnish dalam makanan kontinental tidak terlalu rame untuk saat ini penataan hidangan disertai plating sauce sudah merupakan garnish. Penyajian dalam hidangan kontinental identik dengan penggunaan saus, saus selain untuk membumbui hidangan yang memberi cita rasa juga dapat sebagai garnish.

B. Macam-Macam Metode Pengolahan Makanan Panas Basah (*moist heat cooking*)

1. Merebus (Boiling)

Pengertian boiling atau merebus, memasak makanan didalam air mendidih (100C) dalam volume lebih banyak daripada makanan yang diolah ditandai dengan bergejolaknya air secara cepat

Boiling



Gambar Boiling

Sumber: www.google.com

a. Prinsip dasar teknik boiling:

- ü Cairan harus mendidih suhu 100C.
- ü Untuk menghemat energi, sebelum cairan mendidih, alat perebus ditutup terlebih dahulu.
- ü Air bergejolak dan gelembung besar memecah dipermukaan secara cepat.
- ü Buih yang ada dipermukaan cairan harus dibuang untuk mencegah bersatunya kembali kedalam cairan sehingga mempengaruhi mutu makanan.
- ü Bahan makanan yang diolah tercelup air secara keseluruhan.



- ü Alat perebus harus disesuaikan dengan cairan dan jumlah bahan makanan yang diolah.
- b. Cara merebus sayuran:
 - ü Setelah sayuran dicuci, dipotong-potong
 - ü Menjerang air yang sudah ditambah garam hingga mendidih
 - ü Sayur dimasukkan sambil diaduk-aduk
 - ü Selama merebus panci tidak boleh ditutup karena akan mengakibatkan asam volatile yang terkandung dalam rebusan menetes kembali dan akibatnya sayuran akan berwarna kecoklatan
 - ü Jika sayuran sudah sesuai kematangannya, diangkat dan di refresh atau dicelupkan kedalam air es
- c. Tujuan refresh
 - ü Menjaga warna sayuran tetap segar
 - ü Mencegah kelunturan warna
 - ü Menghentikan proses pematangan lebih lanjut
 - ü Menjaga susunan bentuk fisik sayuran
- d. Cara merebus umbi
 - ü Merebus umbi selalu dimulai dari air dingin ditambah garam
 - ü Air perebus seluruhnya harus menutupi bahan makanan yang diolah
 - ü Selama proses pengolahan alat perebus harus ditutup
- e. Cara merebus bit
 - ü Daging buah tidak boleh terbuka kena air
 - ü Kulit harus utuh dan ujungnya tidak terpotong
 - ü Saat proses pengolahan ditambah beberapa tetes cuka
- f. Cara merebus daging/ unggas
 - ü Menjerang air sampai mendidih
 - ü Daging atau unggas dimasukkan dan diolah hingga empuk menggunakan apesedang
 - ü Alat perebus ditutup saat proses pengolahan
- g. Cara merebus daging awetan
 - ü Diolah mulai dengan air dingin
 - ü Daging direbus sebentar saja
- h. Cara merebus pasta
 - ü Direbus pada air yang telah mendidih dan tambah minyak goreng dan diaduk selama proses pengolahan
 - ü Selama merebus tidak boleh ditutup
 - ü Setelah matang, pasta harus direfresh
 - ü Pasta segera dihidangkan
- i. Bagaimana cara merebus kaldu
 - ü Tulang/ daging di blanching terlebih dahulu, kemudian direbus mulai dari air dingin. Tujuan blanching : untuk mengeluarkan lemak atau darah yang ada pada tulang atau daging. Merebus stock dimulai air dingin: untuk mengeluarkan zat ekstraktif yang terkandung didalam tulang/ daging keluar dengan maksimal (dilakukan setelah blanching).
 - ü Selama proses perebusan, busa yang berada dipermukaan kaldu di buang (skimming). Tujuan skimming untuk mengangkat kotoran yang menggumpal bersama dengan busa yang berada dipermukaan stock supaya menjadi jernih.
 - ü Selama proses pengolahan panci (stock pot) tidak ditutup karena uap air yang menetes didalam kaldu bisa membuat menjadi keruh.
 - ü Setelah mendidih dilakukan teknik pengolahan simmering dalam waktu beberapa lama. Tujuan simmering: untuk menyempurnakan keluarnya zat ekstraktif pada bahan makanan pembuat stock sehingga kaya akan rasa yang berkualitas.



- j. Peralatan yang digunakan dalam teknik boiling
 - ü Stock pot, alat untuk merebus
 - ü Skimmer, senduk berlubang untuk mengangkat makanan yang telah matang serta alat untuk mengangkat kotoran/ busa dalam pembuatan stock.
 - ü Colander, peniris sayuran yang digunakan untuk meniriskan sayuran setelah refresh.
 - ü Conical strainer, untuk menyaring stock.
- k. Kriteria hasil merebus bahan makanan
 - ü Kriteria sayuran hijau, empuk dan lembut dibagian luar, crispy dibagian dalam, warna tetap hijau dan segar, tidak luntur,
 - ü Kriteria umbi-umbian, matang hingga ke dalam, tidak hancur
 - ü Kriteria bit/ lobak merah, kulit utuh tidak luka, warna merah segar
 - ü Daging segar, serat empuk mudah dikunyah, tidak hancur
 - ü Daging awetan, rasa asin berkurang, tidak liat
 - ü Bahan makanan dari pati, lembut tidak lembek, bentuk tidak hancur
- l. Masalah, penyebab dan cara menanggulangi hasil merebus bahan makanan
 - ü Sayuran hijau
 - Masalah: sayuran berubah warna
 - penyebab kegagalan: terlalu matang direbus, ditutup saat pengolahan, tidak refresh.
 - Menanggulangi: merebus secukupnya, tidak ditutup saat pengolahan, refresh setelah pengolahan.
 - ü Umbi-umbian
 - Masalah: tidak matang bagian dalam
 - penyebab kegagalan: proses merebus belum cukup, air perebus kurang.

Menanggulangi: perbaiki prinsip teknik merebus

ü Bit/ lobak merah:

Masalah: Lobak berwarna puca

Penyebab kegagalan: Kulitnya terluka

Menanggulangi: Usahakan agar kulit tidak terluka

ü Daging segar

Masalah: Daging tidak empuk

Penyebab kegagalan: Proses perebusan kurang sempurna

Menanggulangi: Sebelum direbus, direndam dulu dengan juice nanas atau bungkus dengan daun papaya.

ü Daging awet

Masalah: Masih terasa asin

Penyebab Kegagalan: Waktu merebus kurang

Menaggulangi: Rebus mulai dari air dingin

ü Pasta

Masalah: Lengket satu sama lainnya

Penyebab kegagalan: Merebus tidak diberi minyak, setelah direbus tidak disiram airBlanching minyak, siram air setelah direbus.

2. Mencelup pada Cairan Mendidih dengan Sebentar (Blanching)

Pengertian teknik blanching memasak dengan cara mencelupkan bahan makanan kedalam cairan mendidih dalam waktu yang singkat.

a. Tujuan blanching

ü Membuang kulit atau bagian luar yang tidak diperlukan, misalnya pada tomat, bulu ayam

ü Membebaskan makanan dari kotoran dan lemak, misalnya pada tulang atau daging saat pembuatan stock sebelum direbus

ü Membuat makanan menjadi se-



tengah matang untuk diolah lebih lanjut



Air Mendidih



Bahan Makanan Direbus Dengan Cepat



Angkat Bahan Makanan



Bahan Makanan di Refresh

- ü Membuat lapisan pelindung dan memudahkan membuang kotoran, lapisan ini berguna untuk melindungi sari makanan dari tulanh tersebut, selanjutnya dicuci dengan

air biasa, contoh dalam pembuatan stock

b. Prinsip teknik blanching

- ü Cairan (air atau minyak) dididihkan 100C

- ü Bahan makanan seluruhnya harus terendam oleh cairan.

- ü Diperlukan pada bahan makanan yang akan diolah lebih lanjut (bahan makanan setengah matang).

c. Cara mem-blanching daging/ tulang

- ü Daging/ tulang dibersihkan

- ü Mendidihkan air 100C

- ü Daging/ tulang dimasukkan, tunggu sebentar

- ü Angkat dan siram air dingin kemudian dicuci

d. Cara mem-blanching sayuran

- ü Air perebus ditambah garam, dididihkan sampai 100C

- ü Sayuran dimasukkan diolah hingga setengah matang

- ü Langsung disiram air dingin atau direndam aires

e. Cara mem-blanching tomat

- ü Tomat disayat berbentuk +

- ü Tomat dimasukkan pada air mendidih sampai tercelup

- ü Setelah kulit terbuka, diangkat didinginkan kemudian dikupas

f. Peralatan yang digunakan dalam teknik blanching

- ü Sauce pot

- ü Skimmer

- ü Colander

- ü Bowl

g. Kriteria hasil pengolahan bahan makanan dengan teknik blanching

- ü Daging/ tulang, bersih dari kotoran (darah dan lemak), bagian sum-sum tidak merah muda



- ü Sayuran, warna segar, tekstur setengah matang

- ü Tomat, masih agak keras, kulit mudah dikelupas

h. Masalah, penyebab dan cara menanggulangi hasil merebus bahan makanan

- ü Daging/ tulang

Masalah: Stock keruh

Penyebab: Tulang tidak diblanching (kurang sempurna cara blanching).

Cara mengatasi: Tulang di blanching secara sempurna

- ü Sayuran

Masalah: Sayuran berwarna kusam

Penyebab: Saat memasukkan sayuran air belum mendidih, air tidak menutupi sayuran, saat pengolahan sauce pan ditutup, tidak melakukan teknik blanching dengan benar.

Cara menanggulangi, mendidihkan cairan 100C, bahan makanan seluruhnya terendam oleh cairan, tidak menutup sauce pot saat pengolahan, melakukan refresh setelah blanching.

- ü Tomat

Masalah: Tomat hancur

Penyebab: Blanching terlalu lama

Cara menanggulangi: Segera diangkat setelah kulit mengelupas.

3. Merebus Dibawah titik didih (*Simmering*)

Merebus dibawah titik didih yang sebelumnya air sudah mendidih terlebih dahulu (simmering).

a. Pengertian teknik simmering dalam pengolahan makanan merebus bahan makanan dalam air pada suhu 95C sampai 98C dengan perbandingan air dan bahan makanan 10 : 1 yang sebelumnya telah melalui proses boiling (merebus)/ air mendidih 100C.

b. Tujuan simmering, untuk mengeluarkan zat ekstraktif yang terkandung dalam tulang/ daging dalam pembuatan stock, mengempukkan daging, meresapnya bumbu kedalam bahan makanan secara sempurna.

c. Syarat/ prinsip dasar teknik simmering

- ü Alat perebus boleh ditutup, setelah mendidih api dkecilkan tutup dibuka

- ü Selama proses simmering bahan makanan harus seluruhnya tercelup oleh cairan

- ü Semua buih atau kotoran yang diatas permukaan cairan dibuang

- ü Gelembung air memecah dipermukaan secara perlahan

d. Bahan makanan yang biasa diolah dengan teknik simmering

- ü Daging

- ü Tulang

e. Cara pengolahan daging/ tulang menggunakan teknik simmering

- ü Daging, daging dipotong tipis, kemudian dimarinade kemudian daging dicampur dengan bumbu dan cairan kemudian diolah hingga mendidih suhu 100C diteruskan melakukan proses simmering , dengan cara mengecilkan api hingga suhu berkisar 95C - 98C selama pengolahan hingga daging matang.

- ü Tulang untuk pembuatan kaldu (stock), tulang diblanch terlebih dahulu (kecuali tulang ikan) kemudian tulang ditambah bahan lainnya: air, bumbu-bumbu direbus hingga mendidih (100C), kemudian api dkecilkan.

- ü Waktu simmering yang dibutuhkan untuk membuat kaldu untuk keperluan 1 kg tulang, White beef stock 3 jam, White chicken stock 2 jam, Fish stock 20 menit



f. Peralatan yang digunakan pada pengolahan teknik simmering

- ü Kompor, sebagai sumber panas dalam pengolahan

- ü Stock pot, panci perebus

- ü Skimmer, senduk berlubang untuk mengangkat makanan yang telah matang serta alat untuk mengangkat kotoran/ busa dalam pembuatan stock.

- ü Conical strainer, untuk menyaring stock

g. Kriteria hasil yang benar dari hasil olahan daging/ tulang menggunakan teknik simmering.

- ü Daging, empuk dan gurih

- ü Stock, berwarna jernih, tidak berlemak, berbau harum

h. Masalah penyebab kegagalan dan usaha menanggulangi

- ü Daging

Masalah: Tidak empuk dan kering

Penyebab : Api terlalu besar pada saat simmering, terlalu lama dalam proses simmering

Menanggulangi: Menerapkan teknik simmering dengan benar

- ü Stock/ kaldu

Masalah : Keruh dan berlemak

Penyebab: Tulang tidak di blanching dengan sempurna, kurang/ tidak melakukan skimming.

Menanggulangi: Tulang di blanching 2 – 3 kali, membuang seluruh busa yang ada dipermukaan stock, tulang di blanching 2-3 kali



Menjerang Air di Bawah Titik Didih

Bahan Makanan Dimasukkan Kedalamnya

dalam pembuatan stock untuk menghilangkan darah/ warna kemerahan pada sumsum tulang sehingga hasil stock jernih.

4. Merebus Bahan Makanan Dibawah Titik Didih (poaching)

Pengertian poaching, merebus bahan makanan dibawah titik didih (83-95C) ditandai gerakan air perebus secara perlahan (slow bubbling)/tidak mengeluarkan gelembung udara sehingga gelembung air tidak memecah dipermukaan tetapi dibawah permukaan air.

a. Tujuan poaching

Mempertahankan bentuk pada bahan makanan yang diolah karena teksturnya yang lembut

b. Syarat/ prinsip dasar teknik poaching

- ü Makanan seluruhnya terendam oleh cairan selama proses pengolahan

- ü Suhu pengolahan berkisar 93 – 95 C

- ü Cairan yang digunakan harus sesuai dengan banyaknya bahan makanan

- ü Gerakan cairan perebus tidak mengeluarkan gelembung udara

- ü Peralatan harus bersih dan tidak mudah luntur

c. Bahan makanan yang biasa diolah dengan teknik poaching, daging, otak, telur, ikan, unggas, buah-buahan.

d. Cara pengolahan bahan makanan menggunakan teknik poaching

- ü Daging, daging bagian rusuk/ iga/ sirloin difillet kemudian daging dimarinade terlebih dahulu setelah itu daging diolah mulai dari cairan panas sampai mencapai tekstur yang diinginkan.

- ü Otak, di poach mulai dari air dingin setelah matang, biasanya diolah lebih lanjut.

- ü Ikan, ada dua cara :

- Ikan untuk satu porsi, cairan bumbu



pemberi aroma dipanaskan, kemudian ikan yang telah di marinade untuk ukuran satu porsi di poach hingga matang.

- Ikan untuk beberapa porsi, diolah mulai dari air dingin, ikan
- dimasukkan dalam alat beserta bumbu, sayuran pemberi aroma kemudian di poach sekaligus hingga matang.

ü Unggas, sebelum diolah dimarinade terlebih dahulu, kemudian diolah mulai dengan cairan yang sudah panas.

ü Buah-buahan, biasanya jika buah-buahan diolah dengan teknik poach dinamakan compote (setup). Teknik pengolahannya diawali dengan merebus gula dengan air menjadi sirup kemudian buah dimasukkan dalam keadaan sirup panas sampai matang, angkat dari perapian dan tutup sebentar, buka lalu didinginkan. Saat mengangkat compote dari perapian ditutup sebentar sebelum diangkat karena untuk mematangkan lapisan atas buah yang diolah.

ü Telur, Menyiapkan air + garam + cuka, dijerang diatas api kemudian telur yang akan dipoach dipecahkan dalam satu mangkuk, setelah itu dimasukkan kedalam air perebus secara perlahan sampai putih telur matang/ beku dengan menggunakan api kecil. Saat pengolahan telur dengan teknik poach air perebus ditambah cuka karena Untuk mempercepat proses pembekuan telur. Saat akan mengolah telur dalam teknik poach harus dimasukkan terlebih dahulu kedalam mangkuk Agar kuning telur tidak pecah/ bercampur dengan putih telur.

ü Daging dan unggas yang diolah dengan teknik poach dimasukkan

setelah air perebus panas karena untuk mempertahankan rasa gurih yang ada pada daging tersebut karena zat ekstraktif tidak keluar selama pengolahan.

ü Otak yang diolah dengan teknik poach dimulai dari air dingin karena Untuk mempertahankan bentuk dan mengeluarkan sisa-sisa darah serta aroma khas yang ada pada otak.

ü Penyajian satu porsi ikan yang diolah dengan teknik poaching dimulai dari air yang sudah panas karena untuk mengerutkan bagian luar ikan dan selama proses pengolahan sari makanan yang ada tidak banyak yang keluar.

ü Penyajian beberapa porsi ikan yang diolah dengan teknik poaching dimulai dari air dingin karena Supaya ikan tidak hancur dan matang sampai kedalam.

e. Peralatan yang digunakan pada pengolahan teknik poaching, Cranket spatula, Sauce pot, Frying pan (untuk telur), Fish ketle

f. Kriteria hasil yang benar dari hasil olahan daging/ tulang menggunakan teknik poaching sebagai berikut:

ü Daging, tidak hancur, empuk dan lembut

ü Telur, matang merata, kuning telur utuh tidak tercampur dengan putihnya

ü Ikan, tidak hancur, matang merata

ü Unggas, lembut tidak keras, tetap lembab

ü Buah-buahan, warna tidak luntur, tidak hancur, matang merata

g. Masalah penyebab kegagalan dan usaha menanggulangi

ü Daging

Masalah: Masih keras



Penyebab: Pemilihan bagian daging salah, suhu terlalu tinggi

Menanggulangi: Pemilihan daging yang tepat, suhu poach 93-95C

ü Otak

Masalah: Tekstur lembek dan hancur

Penyebab: Cairan terlalu banyak dan sering diaduk-aduk

Menanggulangi: Sesuaikan bahan makanan dan cairan yang digunakan.

ü Telur

Masalah: Matangnya terlalu lama

Penyebab: Didalam air perebus tidak diberi cuka

Menanggulangi: Menggunakan telur yang baru dan saat perebusan ditambah cuka.

ü Ikan

Masalah: Tekstur hancur

Penyebab: Sering dibolak balik

Menanggulangi: Diberi tusuk pada bagian tengah ikan, selama proses poach jangan sering dibolak balik.

ü Unggas

Masalah: Keras dan kering

Penyebab: Unggas tua, tidak dihidangkan waktu setelah pengolahan

Menanggulangi: Pilih unggas yang masih muda, dihidangkan setelah diolah atau biarkan unggas terendam dalam cairan.

ü Buah-buahan

Masalah: Warna tidak segar

Penyebab: Tidak terendam seluruhnya dalam cairan

Menanggulangi: Sesuaikan cairan dengan buah yang dipoach.

5. Menggulai (Stewing)

Pengertian stewing (menggulai), dalam pengolahan makanan adalah mengolah bahan makanan dalam potongan kecil

direbus dengan menggunakan cairan dan sering diaduk. Perbandingan bahan makanan dan cairan sama.

Stewing



Gambar 3. 1. Tewing
sumber: www.google.com

a. Tujuan stewing

Untuk mengempukkan daging yang bersifat kasar karena pengolahan yang lama dan menggunakan api sedang (mendidih).

b. Syarat/ prinsip dasar teknik stewing

ü Daging yang tidak berkualitas sebaiknya diblanch terlebih dahulu sebelum diolah dengan teknik stewing, bahan disiapkan dalam potongan kecil.

ü Stewing sausnya (cairan perebus) harus dikentalkan

ü Pengolahan daging pada teknik stewing harus sering diaduk sedang pada ikan harus hati-hati karena ikan mudah hancur.

c. Bahan makanan yang biasa diolah dengan teknik stewing, daging yang kasar, ikan, sayuran, buah-buahan.

d. Cara pengolahan bahan makanan menggunakan teknik stewing

ü Daging, dipotong kecil sesuai kebutuhan, ayam dipotong per-bagian, kemudian diblanch kemudian bumbu disaute, ditambah daging, cairan kental dimasukkan, diaduk-aduk hingga daging empuk.



ü Ikan, dipotong sesuai kebutuhan kemudian ikan dimarinade selanjutnya bumbu disaute, tambah cairan, ikan dimasukkan. Ketika melakukan pengolahan ikan diaduk secara perlahan jangan sampai ikan hancur. Apabila cairan kurang kental bisa ditambah maizena atau tepung terigu yang diaduk secara cepat.

ü Sayuran, sayuran di blanch kemudian bumbu di saute, ditambah cairan kental dan sayuran diaduk-aduk sampai kematangan yang diinginkan.

ü Buah-buahan, setelah dipotong, buah di blanch/ merebus gula sampai mendidih kemudian dimasukkan, dna panci ditutup, buah di stew sesuai yang diinginkan.

e. Peralatan yang digunakan pada pengolahan teknik stewing, sauce pan, Wooden spatula, Bratt pan.

f. Kriteria hasil yang benar dari hasil olahan daging/ tulang menggunakan teknik stewing.

ü Daging, tekstur empuk, saus kental

ü Ikan, bentuk potongan rapih, tidak hancur, saus kental

ü Sayuran, warna segar, tidak keras

ü Buah-buahan, tidak hancur, warna tidak luntur

g. Masalah penyebab kegagalan dan usaha menanggulangi

ü Daging

Masalah: Keras, sauce berminyak

Penyebab: Api terlalu besar, mengaduk tidak rata dan tidak benar

Menanggulangi: Menggunakan api sedang, mengaduk secara benar

ü Ikan

Masalah: Tekstur hancur

Penyebab: Sering diaduk-aduk

Menanggulangi: Ikan ditusuk lidi bagian tengahnya dan tidak sering diaduk-aduk.

ü Sayuran

Masalah: Berubah warna

Penyebab: Terlalu lama dimasak, waktu pengolahan alat ditutup

Menanggulangi: Waktu pengolahan sesuai kebutuhan, alat dibiarkan terbuka.

ü Buah-buahan

Masalah: Tekstur lembek

Penyebab: Api besar, terlalu lama diolah

Menanggulangi: Menggunakan api sedang, diolah sesuai tekstur yang benar.

1. Menyemur (Braising)

Pengertian teknik braising dalam pengolahan makanan, teknik merebus bahan makanan dalam cairan sedikit atau setengah dari bahannya dalam panci tertutup. Braising bisa dilakukan diatas kompor maupun didalam oven.

a. Cara melakukan proses braising, daging/ayam di trussing atau dipotong sesuai resep, kemudian di marinade. Setelah itu mencairkan margarine disauce pan, daging dimasukkan, dibolak-balik hingga berwarna kecoklatan. Daging diletakkan di sauce pot/ braising pan dan ditambah kaldu sebatas bahan yang diolah (tidak boleh terendam seluruhnya) dan ditutup saat pengolahan.

b. Syarat/ prinsip dasar teknik braising

ü Bahan makanan dalam potongan besar sesuai kebutuhan

ü Daging ditrussing sebelum dilakukan browning pada lapisan luar

ü Dilakukan basting saat pengolahan braising didalam oven

ü Cairan sisa braising digunakan sebagai saus

c. Bahan makanan yang biasa diolah dengan teknik braising, daging, unggas, sayuran.



d. Cara pengolahan bahan makanan menggunakan teknik braising, daging yang diiris/ dipotong caranya daging dimarinade, kemudian disaute hingga kecoklatan setelah itu daging dimasukkan kedalam sauce pot/ braising pan ditambah kaldu sebatas daging. Sauce pot/ braising pan ditutup, dijerang diatas kompor atau dimasukkan kedalam oven. Daging potongan besar dengan cara:

ü Di larding, menjahit pita-pita lemak pada daging sebelum diolah, dengan tujuan daging tidak menjadi kering atau di trussing, mengikat/ membentuk daging menggunakan benang supaya daging berbentuk rapih kemudian disaute hingga kecoklatan setelah itu daging dimasukkan kedalam sauce pot/ braising pan ditambah kaldu sebatas daging. Sauce pot/ braising pan ditutup, dijerang diatas kompor atau dimasukkan kedalam oven.



1. Lakukan mise en place. Siapkan perlengkapan berikut:
 - a. Talenan
 - b. 0,9 m benang dapur atau tali
 - c. Gunting
 - d. Loyang panggangan
2. Siapkan ayam. Buang jeroan, organ atau bagian leher dari dalam rongga ayam, atau sisihkan untuk digunakan nanti. Cuci bersih dan bilas permukaan luar ayam dan bagian dalam rongga. Keringkan bagian

dalam dan luar ayam dengan handuk kertas, sebelum memulai proses pengikatan. Jika berencana untuk memasukkan isian pada ayam, lakukanlah dan masukkan isian sebelum memulai proses pengikatan.



3. Bumbui setelah ayam sudah terikat. Mulailah dengan meletakkan ayam dengan posisi dada menghadap ke atas.



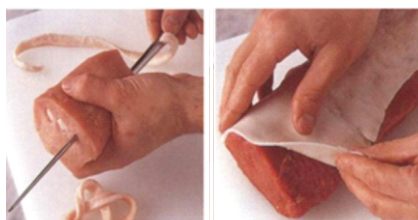
4. Mengikat kaki ayam. Silangkan kaki ayam dan ikat dengan menggunakan benang. Lilitkan benang mengelilingi kaki ayam dan ikat erat-erat, sehingga kaki ayam tetap menempel pada dada ayam.
5. Potong benang yang berlebih. Gunakan gunting untuk memotong



panjang benang yang berlebih setelah membuat simpul untuk mencegah benang terbakar selama proses memasak.



6. Selipkan sayap ayam. Letakkan ayam di atas loyang panggang dan selipkan sayap di belakang area leher



Memasukkan jarum lemak ke dalam daging.

Membungkus lapisan tipis lemak di sekitar bagian luar daging.

Gambar 3. 1. Larding dan Barding
Sumber: www.google.com

üUnggas, unggas potongan caranya unggas dipotong-potong kemudian di marinade dan di saute hingga kecoklatan. Setelah itu daging dimasukkan kedalam sauce pot/ braising pan ditambah kaldu sebatas daging. Sauce pot/ braising pan

ditutup, dijerang diatas kompor atau dimasukkan kedalam oven. Unggas utuh, di trussing, dengan dua cara, yaitu trussing without a string (mengikat tanpa benang) kedua kaki diselipkan dibawah ekor, yang diberi sayatan dua lubang kiri dan kanan. Single string trussing (mengikat dengan satu benang) menggabungkan kedua kaki dan diikat jadi satu daging dimarinade kemudian disaute hingga kecoklatan setelah itu daging dimasukkan kedalam sauce pot/ braising pan ditambah kaldu sebatas daging. Sauce pot/ braising pan ditutup, dijerang diatas kompor atau dimasukkan kedalam oven.

üSayuran, sayuran di blanch kemudian ditambah bumbu, stock, Mirepoix kemudian dimasukkan kedalam oven atau diolah diatas kompor. cabage sayuran yang biasa diolah dengan teknik braise.

- e. Peralatan yang digunakan pada pengolahan teknik braising, sauce pot, sauté pan, frying spatula, skimmer.
f. Kriteria hasil yang benar dari hasil olahan daging/ tulang menggunakan teknik braising.

üDaging irisan/ potongan, empuk, berwarna coklat, bersaus kental, daging utuh. daging berwarna coklat. utuh dan tidak hancur. lembut serta lembab.

üUnggas irisan/ potongan, empuk, berwarna coklat, bersaus kental

üUnggas utuh, daging berwarna coklat, utuh dan tidak hancur, lembut serta lembab

üSayuran, lembut dan empuk, warna segar

- g. Masalah penyebab kegagalan dan usaha menanggulangi

üDaging



Masalah: Liat, saus kering

Penyebab: Api terlalu besar, terlalu lama dalam pengolahan

Menanggulangi: Api sedang, waktu pengolahan perlu diperhatikan

ü Unggas

Masalah: Liat, saus terlalu kental

Penyebab: Alat tidak ditutup rapat, cairan sedikit

Menanggulangi: Alat ditutup rapat, ditambah cairan, ulangi proses braising.

ü Sayuran

Masalah: Warna kusam, tekstur lembek

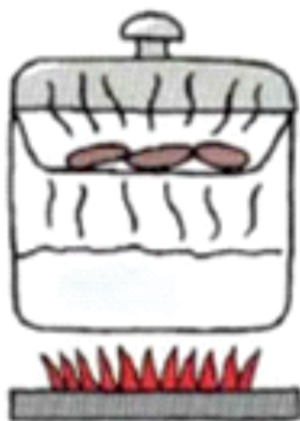
Penyebab: Terlalu lama dalam pengolahan

Menanggulangi: Perhatikan waktu pengolahan

7. Mengukus (Steaming)

Pengertian teknik steaming dalam pengolahan makanan, memasak bahan makanan dengan uap air panas. Bahan makanan diletakkan pada suatu tempat steamer (pengukus) lalu uap air panas disalurkan disekeliling bahan makanan.

Steaming



Gambar 3. 1.Staming
Sumber: www.google.com

a. Syarat/ prinsip dasar teknik steaming

ü Sebelum mengukus, alat pengukus harus dipanaskan terlebih dahulu hingga mengeluarkan uap air panas

ü Steamer disesuaikan dengan bahan yang diolah

ü Makanan yang tidak memerlukan sentuhan uap air, tutup alat pengukus harus dibungkus kain.

ü Periksa air untuk mengukus, jika berkurang, maka akan berkurang pula uap air yang dihasilkan dan jika air kukusan habis, maka akan hangus dan aromanya akan tercium pada makanan.

ü Waktu mengukus yang tepat, sangat diperlukan karena akan mempengaruhi hasil

b. Bahan makanan yang biasa diolah dengan teknik steaming, daging, unggas, sayuran, umbi-umbian, padi-padian, pudding.

c. Cara pengolahan bahan makanan menggunakan teknik steaming

ü Daging, sebaiknya daging dipotong tipis jika dikukus dalam bentuk utuh, harus ditusuk dengan garpu hingga merata, sehingga uap air memasuki serat daging dan cepat empuk. tutup steamer harus rapat untuk mempercepat proses pengolahan.

ü Ayam, sebelum dikukus, sebaiknya dilayukan diatas api untuk menghilangkan bulu-bulu kecil/ halus, setelah itu dicuci dan tutup steamer harus rapat untuk mempercepat proses pengolahan.

ü Sayuran, sayuran yang cocok diolah dengan teknik steaming adalah sayuran yang tidak mudah berubah warna, seperti ; wortel, lobak dan kentang. Setelah melalui proses pencucian, bahan makanan dimasukkan kedalam kukusan setelah air men-



didih. Tutup steamer harus rapat untuk mempercepat proses pengolahan.

ü Padi-padian, untuk mempercepat proses pengolahan dengan hasil maksimal, sebelum dikukus, bahan makanan direndam air sebentar bahan makanan dimasukkan ke dalam kukusan setelah air mendidih. Tutup kukusan harus rapat untuk mempercepat proses pengolahan.

ü Pudding, cetakan pudding harus dioles terlebih dahulu dengan minyak/margarine. Tutup steamer harus dibungkus dengan serbet. bahan makanan dimasukkan ke dalam kukusan setelah air mendidih, tutup steamer harus rapat untuk mempercepat proses pengolahan.

d. Peralatan yang digunakan pada pengolahan teknik steaming

ü Konveksion oven, kukusan yang bersifat atmosfer dan mendapat tekanan kipas angin hingga menyebar dan membagi uap secara merata dan cepat.

ü Steamer (risopan)

e. Kriteria hasil yang benar dari hasil olahan daging/ tulang menggunakan teknik steaming

ü Daging, hasil empuk, tidak hancur

ü Ayam, hasil empuk, tidak hancur

ü Sayuran, empuk bagian luar, crispy/ renyah bagian dalam, warna segar

ü Umbi-umbian, matang merata, tidak hancur

ü Pudding, berongga baik, permukaan tidak tergenang air

f. Masalah penyebab kegagalan dan usaha menanggulangi

ü Daging

Masalah: Tidak empuk

Penyebab: Daging liat, teknik peng-

olahan kurang tepat

Menanggulangi: Pemilihan daging yang tepat, direndam terlebih dahulu dengan juice nenas, atau dibungkus daun papaya sebelum dilakukan proses pengolahan, melakukan teknik pengolahan yang benar.

ü Ayam

Masalah: Daging hancur

Penyebab: Waktu pengukusan terlalu lama

Menanggulangi: Waktu pengukusan disesuaikan dengan bahan makanan dan umur ayam yang dikukus

ü Sayuran

Masalah: Warna tidak segar

Penyebab: Tutup kukusan terbuka

Menanggulangi: Tutup secara benar saat proses pengolahan

ü Umbi-umbian

Masalah: Matang tidak merata

Penyebab: Tidak seimbang antara tempat dan bahan makanan yang diolah

Menanggulangi: Volume bahan makanan setengah tinggi alat pengukus agar uap air leluasa mematangkan seluruh umbi-umbian yang sedang diolah.

ü Pudding

Masalah: Bertekstur keras dan kasar

Penyebab: Suhu pengukusan terlalu tinggi dan uap air menetes di pudding

Menanggulangi: Suhu disesuaikan dengan kebutuhan, tutup steamer harus dibungkus dengan serbet agar uap air tidak menetes di pudding.

C. Metode Dasar Pengolahan Makanan Panas Kering (Dry Heat Cooking)

1. Deep Frying (Menggoreng dalam minyak banyak)



a. Pengertian teknik deep frying dalam pengolahan makanan deep frying, menggoreng bahan makanan dengan menggunakan minyak banyak, bahan makanan seluruhnya terendam minyak hingga memperoleh hasil yang crispy/ kering.

b. Tiga cara dalam pengolahan teknik deep frying

ü French style, bahan makanan yang telah dimarinade dilapisi dengan tepung kering (terigu/ maizena) dan digoreng dalam minyak banyak. Contoh ikan asam manis



French Style

ü English style, bahan isian dimasukkan kedalam adonan kulit jadi kemudian digulung/ dibentuk kemudian dimasukkan kocokan putih telur kemudian digulirkan di tepung panir, putih telur dan tepung panir lagi baru digoreng dalam minyak banyak.



English Style

ü Orly style, bahan makanan yang akan digoreng dicelupkan kedalam adonan cair (frying better) berbentuk likuit dan langsung digoreng dalam minyak banyak, contoh: pisang goreng, tempura.



French Style

c. Syarat/ prinsip dasar teknik deep frying

ü Memakai minyak goreng berbentuk cair

ü Selama menggoreng, bahan makanan harus terendam seluruhnya

ü Pada saat mulai menggoreng harus dipastikan bahwa minyak sudah dalam keadaan panas sesuai suhu yang diinginkan

ü Menggunakan api sedang saat menggoreng

ü Setelah makanan matang, ditiriskan dari minyak dan diletakkan diatas kertas untuk mengisap sisa minyak penggorengan yang masih tersisa di bahan makanan tersebut.

d. Bahan makanan yang biasa diolah dengan teknik deep frying, ayam, udang/ ikan, buah, kentang, kerupuk, hasil adonan likuit, adonan liquid.

e. Cara pengolahan bahan makanan dengan teknik deep frying

ü Ayam

Ayam goreng ala Franch, daging ayam di marinade kemudian ayam dikeringkan menggunakan tissue atau serbet kemudian digulirkan ditepung atau maizena. Ayam diketuk-ketuk untuk meluruhkan tepung yang berlebihan kemudian digoreng dengan minyak banyak



yang telah panas menggunakan api sedang sampai berwarna kuning kecoklatan.

Ayam goreng a"la Orly, daging ayam dimarinade kemudian daging ayam dikeringkan menggunakan tissue atau serbet. Menyiapkan adonan frying better kemudian ayam dimasukkan kedalam adonan sampai semua bagian tertutup adonan. Kemudian ayam digoreng dengan minyak banyak dalam keadaan minyak sudah panas dengan menggunakan api sedang sampai berwarna kuning kecoklatan.

üIkan/udang

English style, Ikan biasanya dipotong strip, udang dikupas kulitnya tinggal ekor, kemudian di marinade. Ikan/udang dilumuri brad crumb kemudian dicelupkan ke putih telur dan gulingkan di brad crumb lagi. Kemudian digoreng dengan minyak banyak dalam keadaan minyak sudah panas dengan menggunakan api sedang sampai berwarna kuning kecoklatan.

Orly style, ikan biasanya dipotong strip, udang dikupas kulitnya tinggal ekor, kemudian dimarinade. menyiapkan adonan frying better kemudian ikan/ udang dimasukkan kedalam adonan sampai semua bagian tertutup adonan. Ikan/ udang digoreng dengan minyak banyak dalam keadaan minyak sudah panas dengan menggunakan api sedang sampai berwarna kuning kecoklatan.

üBuah

Orly style dan lebih dikenal dengan fruit fritters, biasanya buah yang diolah nanas, pisang dan apel. Pisang dibelah memanjang, nanas dipotong melingkar, apel dipotong seperti bulan sabit. Kemudian buah dice-

lupkan pada adonan frying better kemudian digoreng dengan minyak banyak dalam keadaan minyak sudah panas dengan menggunakan api sedang sampai berwarna kuning kecoklatan beri taburan gula dan kayu manis bubuk kemudian dibakar dalam oven

üKentang dan kerupuk

Digoreng polos tanpa dimarinade, pada kentang dipotong slice dikeringkan lalu digoreng dalam minyak banyak dan panas menggunakan api sedang sampai berwarna kekuningan

üHasil adonan liquid

Kulit lumpia, menyiapkan adonan liquid kemudian menuang adonan pada teflon sampai matang. Adonan lumpia siap diolah menjadi makanan lebih lanjut.

üFritur, menyiapkan adonan liquid, mencelupkan cetakan fritur pada adonan yang sebelumnya cetakan dicelupkan pada minyak panas terlebih dahulu sampai adonan terlepas dari cetakan, fritur siap diisi oleh bahan isian

Frying better, adonan liquid yang terbuat dari tepung, telur, bumbu, margarin/ minyak dan cairan dicampur menjadi satu hingga diperoleh adonan agak cair.

f. Peralatan yang digunakan pada pengolahan teknik deep frying, deep fryer, pan fryer, sauce pan, frying spatula, cake tong, spider.

g. Kriteria hasil bahan makanan yang diolah dengan teknik deep frying, warna kuning merata, rapuh, hasil fritur berupa mangkuk tidak bolong.

h. Masalah penyebab kegagalan dan usaha menanggulangnya.

üAyam



Masalah: Hasil kurang matang sampai kedalam

Penyebab: Api/ suhu minyak terlalu panas

Menanggulangi: Perhatikan suhu api

ü Ikan/ Udang

Masalah: Adonan tidak lengket pada udang/ ikan

Penyebab: Adonan terlalu cair

Menaggulangi: Menambah tepung dan dicampur hingga rata

ü Buah

Masalah: Kulit berwarna coklat gelap dan lembab

Penyebab: Buah lembab, minyak terlalu panas

Menanggulangi: Buah dikeringkan terlebih dahulu, suhu perlu diperhatikan.

ü Kerupuk/ kentang

masalah: hasil tidak crispy

penyebab : saat memasukkan kedalam minyak, suhu kurang panas

menanggulangi : suhu minyak disesuaikan dengan kebutuhan, nyala api distabilkan

ü Hasil olahan adonan liquid

Masalah: Kulit dadar robek, hingga suffing keluar saat digoreng

Penyebab: Waktu menggoreng kurang hati-hati

Menanggulangi: Hati-hati saat membalik

ü Hasil adonan liquid

Masalah: Celupan adonan jatuh sebelum dimasukkan keminyak

Penyebab: Suhu cetakan terlalu panas

Menanggulangi: Jangan terlalu lama merendam cetakan dalam minyak panas.

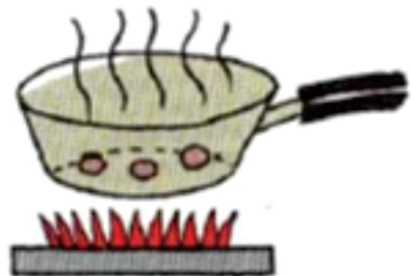
ü Stuffing, bahan isian yang dimasukkan kedalam hasil adonan liquid, fritur atau kue yang lain.

2. Menggoreng Dengan Minyak sedikit (Shallow Frying)

Shallow Frying, proses menggoreng yang dilakukan dengan cepat dalam minyak goreng yang sedikit, teknik pengolahan yang termasuk shallow frying:

- Pengertian teknik menumis (Sauteing) dalam pengolahan makanan, mengolah bahan makanan dalam minyak sedikit sambil diaduk-aduk dan dilakukan secara cepat (Stir frying).

Sautéing



Gambar 3. 1.Sauteing
Sumber: www.google.com

- Syarat/ prinsip dasar teknik sauteing

ü Biasanya bahan makanan yang akan diolah dipotong tipis.

ü Bisa menggunakan mentega/ margarine maupun minyak goreng.

ü Memasukkan bahan makanan setelah margarine/mentega/ minyak menjadi panas agar hasil masakan sempurna.

ü Saat melakukan sautéing bumbu, harus beraroma harum dan warna agak kuning sebelum bahan makanan lain dimasukkan karena akan membuat sedap masakan.

ü Pengadukkan teknik sautéing harus



cepat dan merata, agar hasil masakan menjadi sempurna.

ü Teknik sautéing menggunakan api sedang, minyak sedikit dan tempat terbuka serta lapang untuk memudahkan pengadukan.

c. Bahan makanan yang biasa diolah dengan teknik sautéing, bumbu segar (garlic, onion, shallot etc), daging, sayur, bumbu pasta.

d. Cara pengolahan bahan makanan dengan teknik sautéing, Onion (*chopped*), Onion diiris/ dicincang harus sama besar dan tipisnya. Kemudian margarine/mentega/ minyak dipanaskan, Onion dimasukkan dan diaduk secara cepat. Kemudian memasukkan bahan makanan lebih lanjut. Daging dipotong tipis/ cincang, margarine/mentega/ minyak dipanaskan kemudian daging dimasukkan dan diaduk secara cepat. Biasanya dilanjutkan dengan teknik braising. Daging cincang yang biasanya di saute dengan bumbu dan sayuran biasanya digunakan untuk stuffing. Sayuran, biasanya sayuran diblanch terlebih dahulu kemudian margarine/mentega/ minyak dipanaskan. Chopped onion disaute sampai harum. Sayuran dimasukkan, diaduk cepat, biasanya ditambah chopped parsley, aduk cepat, angkat.

e. Peralatan yang digunakan pada pengolahan teknik sauteing, Sauteuse/ pan dadar, Sautior/ sauté pan, Wooden spatula, Frying spatula.

f. Kriteria hasil bahan makanan yang diolah dengan teknik sauteing, Chopped onion, warna agak kekuningan merata, aroma harum. Sayuran, warna segar, tekstur crispy, dibalut tipis dengan lapisan minyak dari bahan untuk menumis (mengkilat). Daging, berwarna coklat merata, mengkilat/ lembab, empuk.

g. Masalah penyebab kegagalan dan usaha menanggulangnya

ü Chopped onion

Masalah: Warna tidak merata

Penyebab: Minyak terlalu sedikit dan panas serta pengadukkan tidak merata.

Menanggulangi: Minyak disesuaikan dengan bahan yang diolah, diaduk rata.

ü Daging

Masalah: Daging lengket pada sauteor/ sauté pan

Penyebab: Kurang minyak

Menanggulangi: Minyak disesuaikan dengan bahan yang diolah

ü Sayuran

Masalah: Terlalu kering/ tidak mengkilap, tidak crispy/ layu, warna kecoklatan

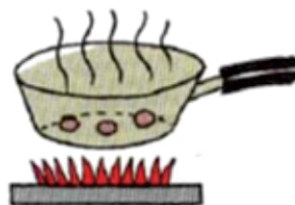
Penyebab: Kurang minyak, terlalu lama dalam pengolahan, mengaduk tidak rata

Menanggulangi: Minyak disesuaikan dengan bahan, pengadukkan secara cepat dan merata

3. Menggoreng Dengan Minyak Sedikit Menggunakan Pan Frying

Pengertian pan frying, menggoreng dengan minyak sedikit dan menggunakan frying pan.

Sautéing



Gambar 3. 1. Sauteing
Sumber : Dokumen Penulis



a. Bahan makanan yang biasa diolah dengan teknik ini,

Telur: Suny side up, scramble, omelette

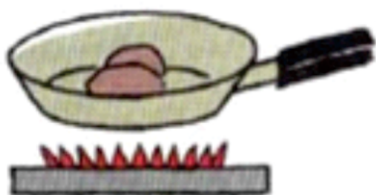
Daging yang lunak dipotong tipis

b. Alat yang digunakan, pan frying, wooden spatula

4. Pengolahan Dengan Minyak Sedikit, Api Besar dan diaduk Secara Cepat

a. Pengertian teknik stir frying dalam pengolahan makanan, Pengolahan bahan makanan dengan menggunakan minyak sedikit, api besar dan diaduk secara cepat dalam waktu yang singkat. Biasa diterapkan dalam dapur Cina.

Pan-frying



Gambar 3. 1. Pan frying
Sumber : Dokumen Penulis

b. Prinsip dasar pengolahan

ü Minyak yang digunakan 1 – 1 ½ x sautéing

ü Suhu minyak jangan sampai berasap

ü Suhu temperature normal 175C - 195C

ü Bahan makanan yang diolah diaduk secara cepat hingga rata

ü Waktu memasak lebih lama dari sauteing

ü Bahan yang biasa diolah, sayuran, mie, nasi, daging, unggas

c. Alat pengolahan, Wok, Sautéing pan, Frying spatula

d. Kriteria hasil

ü Sayuran: Matang bagian luar sedangkan bagian dalam masih crispy

ü Mie: Bumbu meresap sampai ke dalam/rata, mie tidak berasa tepung

ü Nasi: Bumbu meresap sampai ke dalam/ rata

ü Daging: Empuk bumbu meresap sampai kedalam

ü Unggas: Empuk bumbu meresap sampai kedalam

e. Masalah, penyebab dan cara menanggulangi

ü Sayuran

Masalah: Lembek bumbu tidak merata

Penyebab: Pengadukan tidak maksimal, terlalu lama dalam pengolahan

Menanggulangi: Diaduk secara cepat waktu pengolahan disesuaikan

ü Mie

Masalah: Masih liat

Penyebab : Kurang lama dalam pengadukan

Menanggulangi: Diaduk secara cepat waktu pengolahan disesuaikan

ü Nasi

Masalah: Bumbu kurang merata

Penyebab: Pengadukan kurang sempurna

Menanggulangi: Diaduk secara cepat waktu pengolahan disesuaikan

ü Daging

Masalah: Liat

Penyebab: Api terlalu besar, pemilihan daging kurang tepat, waktu pengolahan kurang

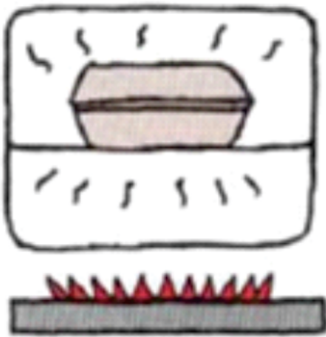
Menanggulangi: Pilih daging yang empuk, api dan waktu pengolahan disesuaikan.

5. Mengepan (Baking)



Pengertian teknik mengepan/ mengoven (baking) dalam pengolahan makan, mengolah bahan makanan dalam oven dengan panas dari segala arah. Dalam teknik baking ini ada teknik pengolahan yang menyertai disebut *au bain marie*, pengertian dari teknik tersebut adalah, teknik pengolahan makanan yang menggunakan loyang berisi air di dalam oven dan bahan makanan yang diolah ditempatkan pada suatu wadah dan diletakkan didalam loyang tersebut. Istilah teknik baking ini sering digunakan pada jenis pengolahan Cake/ Roti.

Baking



Gambar 3. 1. Baking
Sumber: www.google.com

a. Penyebab hasil proses memasak dengan teknik baking kurang baik karena:

- ü Oven tidak dipanaskan terlebih dahulu saat akan digunakan
- ü Pintu oven sering dibuka dan ditutup
- ü Pintu oven ditutup dengan keras saat proses pengovenan
- ü Suhu tidak diatur dengan tepat
- ü Alat control temperature tidak bekerja dengan sempurna
- ü Pintu oven dibuka terlalu cepat sebelum makanan matang
- ü Waktu memasak tidak sesuai ketentuan

b. Syarat/ prinsip dasar teknik baking

- ü Oven dipanaskan sesuai suhu yang ditentukan sebelum adonan/ makanan dimasukkan
- ü Adonan/makanan diletakkan pada posisi yang tepat dalam oven
- ü Suhu diperiksa saat proses berlangsung
- ü Periksa makanan saat akan diangkat dari oven
- ü Suhu yang dibutuhkan untuk pengolahan makanan sebagai berikut:
 - Baked jacket potatoes 200C
 - Roti/ adonan yeast 200C
 - Sponge 195C
 - Biscuit/ cookies/ cake 180C
 - Pudding 170C
 - Ikan/ sayuran 100C

c. Bahan makanan yang biasa diolah dengan teknik baking, Baked jacket potatoes (kentang), Roti/ adonan yeast, Sponge, Biscuit/ cookies/ cake, Pudding, Ikan/ sayuran.

d. Cara pengolahan bahan makanan dengan teknik baking

ü Potatoes (kentang)

Lyonnaise potatoes, kentang direbus terlebih dahulu kemudian dipotong melintang dengan ketebalan $\frac{3}{4}$ cm dan disaute sampai berwarna kekuningan dengan butter kemudian dimasukkan onion slice dan dibumbui lada garam kemudian dioven.

ü Mashed potatoes

Kentang yang telah direbus kemudian dihaluskan dan diberi bumbu dimasukkan kedalam piping bag, disemprotkan diatas loyang dan dioven.

ü Baked jacket potatoes

Kentang utuh setelah dicuci, dikeringkan lalu dibungkus dengan kertas aluminium foil kemudian diatur



diatas loyang yang telah dialas dengan garam, dimasukkan dalam oven.

ü Roti

Oven harus sudah dalam keadaan panas sebelum adonan roti dimasukkan dengan temperature 180C - 200C, roti yang beratnya 40 gr biasanya memerlukan waktu pembakaran 30 menit, selama proses pengolahan berlangsung oven tidak boleh dibuka karena akan mengganggu temperature oven untuk menekan pertumbuhan ragi

ü Sponge

Sebelum adonan sponge dimasukkan suhu oven dipanaskan 195C, loyang berisi adonan dimasukkan dan dioven 35 menit, angkat dan dikeluarkan dari loyang

ü Cake

Sebelum adonan cake dimasukkan suhu oven dipanaskan 180C, loyang cake dioles margarine beri kertas wax paper untuk mencegah cake gosong/ bentuk dibawah lebih baik dan tidak lengket. Adonan dimasukkan kedalam cetakan setinggi $\frac{3}{4}$ cetakan dan dioven selama 35 menit, angkat dan keluarkan dari cetakan.

ü Biscuit

Sebelum adonan dimasukkan suhu oven dipanaskan 180C loyang dioles margarine beri kertas wax paper, diolah dalam oven selama 15 – 20 menit, angkat dari oven dan tunggu hingga dingin biscuit baru diangkat dari loyang untuk menghindari biscuit patah

ü Pudding

Sebelum adonan dimasukkan suhu oven dipanaskan 170C, sebelum proses baking dimulai cetakan dioles mentega dan ditaburi tepung.

Cetakan dimasukkan dalam loyang berisi air setinggi $\frac{1}{2}$ bagian cetakan dioven hingga matang.

ü Ikan

Fish poach Florentine biasanya diolah dengan teknik poach terlebih dahulu kemudian dimasukkan kedalam pinggan tahan panas diberi sayuran dan sauce dan diatasnya ditaburi keju parut dioven dengan suhu 100C hingga mendapatkan warna kuning kecoklatan pada permukaan ikan. Ikan juga bisa dioven dengan menggunakan aluminium foil.

ü Sayuran

Sayuran direbus terlebih dahulu kemudian dilanjutkan dengan teknik baking. Sayuran dimasukkan kedalam pinggan tahan panas kemudian disiram dengan veloute sauce dan ditaburi keju parut, dimasukkan kedalam oven dengan api atas suhu 100C dibakar hingga permukaan kuning kecoklatan.

e. Peralatan yang digunakan pada pengolahan teknik baking, perapian, Pernes, Oven, Konveksion oven, Water bat (loyang air), Alat Bantu pengolahan.

f. Kriteria hasil bahan makanan yang diolah dengan teknik baking

ü Potatoes, matang merata, jika melalui proses salamander warna sauce kuning kecoklatan.

ü Roti, matang merata, tekstur lembut halus, warna merata

ü Sponge, matang merata, tekstur lembut halus, warna merata, jika dipotong tidak hancur.

ü Cake, berpori halus dan lembut, bentuk utuh dan tidak hancur, bagian atas cake tidak pecah.

ü Biscuit, bagian bawah biscuit tidak



gosong, warna merata, renyah dan tidak keras.

ü Pudding, permukaan agak melengkung kedalam, bagian dalam sedikit lembab, lembut tidak padat.

ü Ikan, tidak hancur, warna permukaan kuning kecoklatan (sauce)

ü Sayuran, warna permukaan sauce kuning kecoklatan, sayuran tetap berwarna segar

g. Masalah penyebab kegagalan dan usaha menanggulangi

ü Potatoes

Masalah: Warna permukaan kurang kuning

Penyebab: Suhu oven kurang tepat

Menanggulangi: Suhu oven disesuaikan dengan kebutuhan

ü Roti

Masalah: Warna bagian atas masih putih, bagian dalam lembab dan bagian bawah kecoklatan

Penyebab: Suhu oven tidak stabil

Menanggulangi: Perhatikan suhu oven, loyang diletakkan dibagian rak atas

ü Sponge

Masalah: Bagian atas merekah/ mau pecah tetapi belum matang

Penyebab: Suhu oven terlalu panas tidak sesuai dengan suhu yang digunakan untuk pengolahan sponge

Menanggulangi: Suhu disesuaikan

ü Cake

Masalah: Bagian dan bagian tengah cake belum matang

Penyebab: Suhu oven terlalu rendah, oven tidak dipanaskan terlebih dahulu

Menanggulangi: Oven dipanaskan dahulu, suhu disesuaikan

ü Biscuit

Masalah: Tidak rapuh dan masih lembab

Penyebab: Suhu oven terlalu rendah, oven tidak dipanaskan terlebih dahulu

Menanggulangi: Oven dipanaskan dahulu, suhu disesuaikan

ü Pudding

Masalah: Bagian atas lembab dan cair

Penyebab: Tergenang air selama proses baking

Menanggulangi: Kurangi air yang ada pada Loyang

ü Ikan/ sayuran

Masalah: Sayuran/ ikan lengket di pinggan tahan panas

Penyebab: Kurang olesan margarine

Menanggulangi: Dioles margarine yang cukup sebelum sayuran/ ikan diletakkan kedalam pinggan.

6. Membakar (Grilling)

Pengertian teknik membakar grilling/ broilling dalam pengolahan makanan, mengolah makanan diatas lempengan besi panas (griddle) yang diletakkan diatas perapian suhu 292C atau Pengolahan bahan makanan diatas bara api langsung dengan jeruji panggang atau alat bantu lainnya.

Broiling/grilling



Gambar 3. 1. Grilling
Sumber: www.google.com



- a. Pengertian teknik broiling dalam pengolahan makanan, Mengolah bahan makanan diatas pan dadar (Teflon). Dalam teknik ini diberikan sedikit minyak baik pada makanan yang akan diolah maupun alat yang akan digunakan.
- b. Syarat/ prinsip dasar teknik grilling
 - ü Dipilih bagian daging yang empuk dan kualitas terbaik
 - ü Sebelum digrill daging direndam terlebih dahulu dalam cairan bumbu (marinade)
 - ü Bahan makanan dan alat pengolahan dioles minyak terlebih dahulu sesaat sebelum digunakan
 - ü Menggunakan penjepit makanan saat akan membalik/ mengambil makanan yang diolah, kegunaan penjepit makanan saat akan membalik/ mengambil makanan yang diolah dengan teknik grilling maupun apabila menggunakan garpu atau alat tusuk bila terkena bahan makanan yang diolah akan mengeluarkan cairan yang akan mengalir pada alat yang akibatnya mengurangi kualitas/ hasil masakan.
- c. Bahan makanan yang biasa diolah dengan teknik grilling, Daging, Daging cincang, Ayam, Ikan.
- d. Cara pengolahan bahan makanan dengan teknik grilling daging, dipotong tipis 1 cm dengan berat 150-200 gr dan bisa juga dipotong kecil seperti potongan untuk sate, kemudian daging dimarinade, bahan makanan dan alat pengolahan dioles sedikit dengan margarine, memanaskan gridle, meletakkan daging diatas gridle dan membalik dengan penjepit agar matang merata dan tidak hangus. Daging cincang, diaduk/ dicampur dengan telur dan bumbu sebagai bahan pengikat dan perasa, dibentuk bulat pipih dengan ketebalan 1 cm berat 150 gr, bahan makanan dan alat pengolahan dioles sedikit dengan margarine, memanaskan gridle, meletakkan daging diatas gridle dan tunggu sampai setengah matang bagian bawah kemudian baru dibalik untuk menghindari pecah, dibalik-balik dengan penjepit hingga matang merata. Ikan Utuh/ fillet di marinade, ikan dilumuri tepung, Gridle dipanaskan dan dioles margarine, ikan diletakkan pada gridle dengan menggunakan frying spatula, ikan tidak boleh terlalu sering dibalik karena akan mudah patah dan hancur, boleh menggunakan lidi saat proses pengolahan yang ditusukkan pada ikan guna membantu keutuhan bentuk ikan dan memudahkan pengolahan. Ayam, di fillet dan ditusuk menggunakan lidi, dioles bumbu, dibakar diatas bara api dan selalu dibalik (sate), bisa juga diolah dengan teknik direbus dengan bumbu, gridle dipanaskan dan dioles margarine. Potongan ayam atau ayam utuh yang ditrussing diletakkan diatasnya, dibalik dengan penjepit hingga warna matang merata (kuning kecoklatan).
- e. Peralatan yang digunakan pada pengolahan teknik grilling, chargo griller, grill/ grindle, pemanggang sate, pan dadar (teflon), penjepit, frying spatula.
- f. Kriteria hasil bahan makanan yang diolah dengan teknik grilling
 - ü Daging, matang merata sampai kedalam, utuh, tidak lengket di gridle, tata tidak tergulung.
 - ü Daging cincang, Tidak retak/ pecah, Matang, warna merata, Rata tidak bergelembung.
 - ü Ikan, Tidak terpisah antara daging dan tulang, Tidak hancur, Tidak lengket pada grindle.
 - ü Ayam, Matang merata, Tidak hancur, Bentuk utuh



g. Masalah penyebab kegagalan dan usaha menanggulangi

ü Daging

Masalah: Warna dan matang tidak merata

Penyebab: Suhu alat pembakaran tidak merata

Menanggulangi: Suhu disesuaikan, beri sedikit margarine ulangi proses grilling.

ü Daging cincang

Masalah: Daging cincang terlihat retak pada permukaan dan lengket pada alat pengolahan

Penyebab: Adonan daging dibentuk tidak padat, olesan margarine terlalu sedikit

Menanggulangi: Beri sedikit kocokan telur pada bagian yang retak, lumuri lagi dengan margarine serta hati-hati saat akan membalik

ü Ikan

Masalah: Lengket pada grindle

Penyebab: Pemberian margarine kurang

Menanggulangi: frying spatula diberi margarine, selipkan pada ikan yang lengket, lepaskan lengketan dan diletakkan diatas daun pisang/ bungkus dengan aluminium foil.

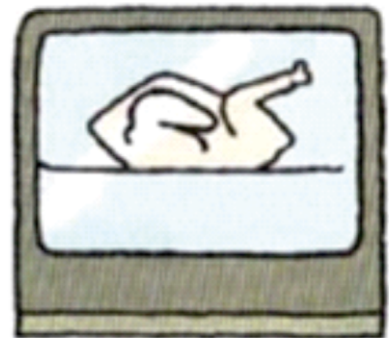
7. Memanggang (Roasting)

Pengertian teknik memanggang (*roasting*) dalam pengolahan makanan, mengolah bahan makanan dalam bentuk besar dengan cara memanggang didalam oven dengan menggunakan roasting pan dan selama proses pengolahan sesekali dilakukan proses basting.

a. Proses basting dalam pengolahan makanan berarti, menyiram cairan/ juice yang keluar saat pengolahan berlangsung pada bahan makanan yang diolah berfungsi agar kelembabannya terjaga.

b. Syarat/ prinsip dasar teknik roasting, selama proses pengolahan perlu dibolak balik agar warna dan matang merata, jika menggunakan tulang penyangga tidak perlu dibolak balik karena merupakan penghantar panas, daging jenis loin sebaiknya jangan sering dibolak balik karena akan mengakibatkan pengerutan, jika makanan kering selama proses pengolahan perlu menyiram cairan/ juice yang keluar saat pengolahan berlangsung pada bahan makanan yang diolah berfungsi agar kelembabannya terjaga.

Roasting



Gambar 3. 1. Roasting
Sumber: www.google.com

c. Jika ingin melihat tingkat kematangan daging dengan cara ditusuk, tingkat kematangan daging:

ü Rare (kurang matang) temperature daging 60C

ü Medium (setengah matang) temperature daging 70C

ü Well done (matang) temperature daging 80–85C

d. Daging utuh tidak berlemak perlu di larding

e. Larding pada penanganan daging, memasukkan/ menyelipkan benang lemak pada sela-sela daging.



f. Bahan makanan yang biasa diolah dengan teknik roasting, Daging, Unggas.

g. Cara pengolahan bahan makanan dengan teknik roasting

ü Daging, di marinade sebelum diolah, penanganan daging untuk memperoleh hasil yang maksimal: trussing, diikat daging berupa bongkahan diikat dengan tali yang teratur berupa net bermanfaat untuk membentuk daging saat proses pengolahan. Larding, memasukkan/menyelipkan benang lemak pada sela-sela daging. Barding, membungkus daging dengan lembaran lemak daging diletakkan di roasting pan ditambah dengan mirepoix yang diletakkan didasar roasting pan. oven dipanaskan terlebih dahulu saat pengolahan berlangsung menggunakan suhu 220C, dilakukan proses basting, suhu diturunkan hingga 180C supaya tidak hangus pada permukaan daging. Jika daging sudah matang, dikeluarkan dari roasting pan sedangkan cairan yang ditinggalkan digunakan untuk sauce. Jika akan dihidangkan, daging dipotong dan disiram dengan sauce gravy.

ü Unggas, unggas dimarinade terlebih dahulu, unggas tusuk dengan menggunakan spit roasting. Olesi ayam dengan margarine, pasang kembali tusukan dengan baik pada alat heat source hingga dapat diputar dan diolah hingga warna dan matang merata. Ayam utuh ditrussing, diletakkan diletakkan di roasting pan ditambah dengan mirepoix yang diletakkan didasar roasting pan. Oven dipanaskan terlebih dahulu saat pengolahan berlangsung menggunakan suhu 220C. Dilakukan proses basting, suhu

diturunkan hingga 180C supaya tidak hangus pada permukaan ayam, jika ayam sudah matang, dikeluarkan dari roasting pan sedangkan cairan yang ditinggalkan digunakan untuk sauce. Jika akan dihidangkan, ayam dipotong dan disiram dengan sauce gravy

h. Peralatan yang digunakan pada pengolahan teknik roasting, Roasting pan, Oven, Shpilt roasting, Cutting board, Knife, Fork.

i. Kriteria hasil bahan makanan yang diolah dengan teknik roasting, daging berbentuk utuh dan tidak banyak susut, warna kecoklatan, empuk dan lembut, hasil lembab. Unggas, warna kuning kecoklatan, empuk dan lembut, hasil lembab, bentuk tidak rusak.

j. Masalah penyebab kegagalan dan usaha menanggulangi

ü Daging

Masalah: Kurang empuk dan kering

Penyebab: Cairan basting kurang

Menanggulangi: Roasting kembali dan basting dengan margarine

ü Unggas

Masalah: Warna tidak rata

Penyebab: Suhu oven tidak merata

Menaggulangi: Sesuaikan suhu, pastikan split roasting berputar dengan baik.

D. Peralatan Pengolahan

1. Pengertian Peralatan Dapur

Peralatan dapur merupakan peralatan yang digunakan dalam pengolahan makanan, sebenarnya terdiri dari "Peralatan" (utensils). dan "Perlengkapan" (equipment). Kitchen utensils adalah peralatan kecil yang dipergunakan untuk mengolah makanan seperti: panci, pisau, kom, sodet, dll. Sedangkan Kitchen equipment adalah perlengkapan dapur



atau peralatan besar yang membuat ruangan tersebut berfungsi sebagai dapur untuk mengolah makanan seperti: meja, kompor, oven.



Gambar 3. 1. Utensils dan Equipmen
Sumber: Dokumen Penulis

2. Klasifikasi Peralatan Dapur

Peralatan dapur (kitchen utensils) dapat diklasifikasikan berdasarkan bahan dasar pembuatannya, yaitu:

a. Peralatan dari baja

Baja terbuat dari besi, bahan ini tahan terhadap panas tinggi dan berat serta bisa menyimpan panas lebih lama dari bahan lainnya jika penyimpanan tidak baik akan mudah berkarat, misalnya: wajan, hot plate, griller.

b. Peralatan dari stainless steel

Bahan ini cepat panas, warnanya mengkilat berlapis bahan atom, tidak mudah berkarat, kuat, mudah dibersihkan misalnya: spoon, fork, ladle.

c. Peralatan dari aluminium

Bahan ini ringan dan cepat panas, tidak tahan terhadap asam dan soda, dapat merubah warna masakan misalnya: panci, wajan, rice cooker.

d. Peralatan dari kayu

Biasanya dibuat dari proses pembubutan sehingga kualitas bagus dan mudah untuk dibersihkan dan digunakan, mudah berjamur apabila tidak baik dalam pembersihan dan penyimpanan, misalnya, wooden spatula, cutting board.

e. Peralatan dari plastic

Bahan dari sintetis yang dibentuk sesuai fungsi, mudah membersihkan, ringan, tidak tahan panas misalnya: kom adonan, cutting board.

f. Peralatan dari email

Lapisan yang terbuat dari campuran (pasir, kapur dan soda), tahan terhadap asam, garam, tidak memberi rasa dan warna pada makanan, mudah dibersihkan, panci ini tidak boleh jatuh karena lapisan akan terkelupas, misalnya plastic.

g. Peralatan pecah belah

Barang ini terbuat dari tembikar, porselin, kaca, kaca tahan panas (pyrex) dan plastik, misalnya: piring, gelas.

3. Klasifikasi Peralatan Dapur (Kitchen Utensils)

Berdasar kegunaannya peralatan dapur diklasifikasikan sebagai berikut:

a. Perapian

Perapian yang digunakan bermacam-macam dari yang sederhana sampai yang modern, dari bahan bakar yang digunakan perapian dapat dibedakan menjadi:

Tungku, terbuat dari susunan batu bata dengan bahan bakar menggunakan kayu: Anglo, terbuat dari tanah, besi tuang, dengan bahan bakar arang; Kompor minyak tanah, umumnya terbuat dari besi tipis, dengan bahan bakar minyak tanah: Kompor gas, umumnya terbuat dari stainless stell, dengan bahan bakar gas: Pories, umumnya terbuat dari stainless stell, dengan bahan bakar gas: Kompor listrik, mempunyai perapian dari elemen yang mengalirkan arus listrik dan tidak boleh terkena/ tersiram air.



Gambar 3. 1. Perapian
Sumber: www.google.com



b. Alat pengolahan

Peralatan yang kegunaannya berhubungan langsung dengan perapian, misalnya: stock pot, sauce pot.



Gambar 3. 1. Alat Pengolahan
Sumber: Dokumen Penulis

c. Peralatan untuk menyimpan

Peralatan yang berfungsi untuk menyimpan bahan makanan sebelum/ setelah diolah misalnya: whisking bowl, trays'

d. Alat bantu pengolahan

Peralatan yang kegunaannya membantu proses pengolahan misalnya: ladle, skimmer, frying spatula

e. Alat untuk memotong

Peralatan yang kegunaan untuk memotong/ mengupas/ membentuk bahan makanan, misalnya: peeler, vegetable knife.

f. Peralatan besar (kitchen equipment)

dapat dikelompokkan menjadi tiga, yaitu:

ü Peralatan listrik dan gas

Peralatan yang operasionalnya dengan menggunakan listrik atau gas, misalnya: perapian, mixer

ü Peralatan mekanik

Peralatan yang mempergunakan mesin sendiri sebagai sumber penghasil tenaga, misalnya grinder dan timbangan

ü Peralatan non elektrik

Peralatan yang tidak menggunakan listrik dan juga mekanik, misalnya: table, sink.

4. Operasional Peralatan Pengolahan

a. Alat Pengolahan

ü Stock Pot, Untuk merebus kaldu, sayuran, daging, soup.

ü Sauce Pot, untuk merebus sauce, sayuran, daging, unggas, soup.

ü Sauce Pan, untuk memasak/ merebus sauce, makanan jumlah sedikit.

ü Saute Pan/ Frying Pan, untuk menggoreng dengan minyak sedikit/ sauté/ menggoreng telur.

ü Braising Pan Untuk merebus sayuran, daging, unggas dengan cairan.



Gambar 3. 1. Alat Pengolahan
Sumber: www.google.com

b. Alat Bantu Pengolahan

ü Roasting Pan, untuk membakar (roasting) daging dan unggas dalam oven, menggosongkan tulang untuk brown stock.

ü Ladle, untuk menyenduk cairan, memorsi.

ü Skimmer, Spider, untuk mengambil makanan yang sedang direbus.

ü Frying Spatula, untuk membalik makanan yang sedang dipanggang maupun digoreng.

ü Conical Strainer Untuk menyaring kaldu, minyak goreng, makanan yang direbus.

ü Ballon Whisk, untuk mencampur adonan.

ü Wooden Spatula, untuk membalik/ mengaduk bahan makanan yang sedang diolah.

ü Sloted Spoon, menyaring kotoran yang mengapung saat pengolahan kaldu/ alat untuk proses skimming

ü Whisking bowl, mangkuk untuk



mengocok, membuat mayonnaise.

- ü Mixing bowl, mangkuk untuk mengaduk, mencampur bahan makanan
- ü Container, alat untuk menyimpan makanan, sauce.
- ü Trays, nampan, alat untuk meletakkan bahan makanan.



Alat Bantu Pengolahan
Sumber: www.google.com

c. Peralatan Listrik

- ü Toaster, Untuk membuat roti bakar
- ü Egg boiler, perebus telur (listrik)
- ü Deep fryer, penggorengan dengan minyak banyak (gas/ listrik)
- ü Bain marie, pemanas makanan (listrik/ gas)
- ü Bakery oven, pembakar roti (listrik/ gas)
- ü Grill, pemanggang daging (gas)
- ü Dough mixer, pengaduk adonan kue dan roti
- ü Meat grinder, pencincang daging
- ü Refrigerator, almari pendingin



Gambar 3. 1. Peralatan Listrik
Sumber: www.google.com

d. Peralatan Mekanik

- ü Hard meat grinder, alat untuk pencincang daging.
- ü Noodle dough machine, alat pembuat mie
- ü Scale/timbangan, alat pengukur bahan makanan



Gambar 3. 1. Peralatan Mekanik
Sumber: www.google.com

e. Peralatan Non elektrik

- ü Zink, Bak tempat mencuci bahan/ peralatan
- ü Meja, meja tempat untuk kegiatan sebelum dan sesudah pengolahan makanan



Gambar 3. 1. Zink
Sumber: www.google.com

E. Menerapkan Metode Pengolahan Makanan

Penyajian makanan di hotel, biasanya merujuk pada masakan continental namun dengan perkembangan kuliner saat ini makanan fusion lebih disukai karena memadukan rasa timur dan barat. Pada buku ini akan dibahas tentang penyajian makanan khusus continental. Dalam menyusun menu yang dijual di restoran hotel berdasarkan jenis hidangan (meal) seperti: Breakfast (makan pagi), Brunch menu (menu tanggung), Luncheon (makan siang), Tea time (hidangan ringan pada minum teh sore hari), Dinner (hidangan makan malam),



Supper (hidangan tengah malam), Banquet (hidangan perjamuan), dan Buffet (hidangan prasmanan).

1. Breakfast

Menu hidangan makan pagi disusun dengan menggabungkan beberapa kelompok atau jenis makanan seperti:

- a. Fruits or Juice (buah atau sari buah): grapefruit, orange, melon, pineapple, papaya, manggoe dan fruit compotes.
- b. Eggs (hidangan telur): boiled egg (soft, medium or hard), poached eggs, fried eggs, scramble eggs, omelette.
- c. Cereals: Cornflakes (jagung berbentuk serpihan), rice crispes, shredded wheat (irisan gandum), porridge dsb.
- d. Fish (hidangan ikan): Grilled Herrings, Kippers, Sole, Fish Cake, Smoked Haddock dsb.
- e. Hot Meat (hidangan daging panas): Grilled Ham, Bacon, Sausage, Grilled Kidney (kacang merah panggang), dsb.
- f. Cold meat (hidangan daging dingin): cold ham, bacon, cold pressed beef dsb.
- g. Bread (roti): Rolls, Croissants, Toasted Bread, French Toast, Danish dsb. Bread selalu disajikan dengan butter (mentega).
- h. Preserves (yang diawetkan): Jam (selai), Marmalade (semacam selai jeruk), Honey dsb.
- i. Beverage (minuman): Tea, Coffee, Milk, Chocolate, Chocolate Milk dsb.

2. Breakfast (Pk. 08.00 - 09.00)

Menu untuk makan pagi (breakfast) dapat dibedakan menjadi beberapa macam, yaitu:

a. Cotinental Breakfast.

Continental Breakfast atau European Breakfast adalah menu makan pagi yang paling sederhana. Menu ini hanya terdiri dari: Bread and Butter: Jam,

Marmalade, Honey: Coffee atau Tea terkadang juga dihidangkan Juice.

b. English Breakfast

Menu untuk English Breakfast biasanya terdiri dari, Bread and Butter, Cereals atau Porridges (bubur), Fruit slices atau Fruit Juices, Eggs (kadang-kadang), Fish (kadang-kadang) atau Meat, Coffe atau Tea.

c. American Breakfast

Biasa disajikan untuk menu American Breakfast, atau biasa disebut juga full breakfast atau menu makan pagi yang paling lengkap dan paling berat (banyak kalori), terdiri dari: Bread and Butter: Jam, Marmalet, Honey: Cereals atau Porridge: Fruits atau Fruit Juices: Eggs, Fish atau Meat: Beverage.

3. Brunch (Pk. 10.00 – 11.00)

Menu Brunch berasal dari kata "*breakfast*" dan "*lunch*" disajikan untuk mereka yang terlambat makan pagi, menu makan pagi tetapi menjelang makan siang, menu yang disajikan dapat berupa: Fruit atau juice: Marmalde, Jam: Bread or Rolls: Mixed Grilled Or Fried Food Of Bacon: Eggs, Sausages, Tomatoes, Mushroom, Or Fried Potatoes: Beverages yang terdiri dari Coffee Or Tea.

4. Luncheon Menu (Pk. 12.00 – 15.00)

Luncheon atau menu makan siang dapat berbentuk a'la carte atau "table d hote". Menu table di hotel untuk makan siang biasanya mencantumkan tiga kelompok hidangan (Courses): Soup, Main course (terdiri dari hidangan hewani, karbohidrat, dan sayuran), dan dessert. Menu dengan empat courses: Appetizer, Soup, Main Course, dan Dessert.

5. Tea Time (Pk. 16.00 – 18.00)

Menu yang disajikan pada Tea Time atau Aftnoon Tea/ minum teh sore hari dalam kurun waktu antara makan siang (lunch) dan makan malam (dinner). Menu ini



biasanya terdiri dari makanan-makanan ringan (light meal). Misalnya: Sandwiches; Canapes (makanan kecil yang menyertai minuman); Small Pastries (biskuit atau kue kecil); Fruit salad and cream; Gateaux (kue bermutu tinggi) atau Pastries; Ice cream; Tea or coffee.

6. Dinner (Pk. 18.00–21.00)

Susunan menu Dinner atau makan malam ini bisa terdiri dari beberapa course yang disajikan secara tabled'hote ataupun a'la carte. Course yang disajikan empat sampai enam giliran menu. Empat course terdiri dari: Appetizer, Soup, Main Course, dan Sweet/ Dessert; lima course terdiri dari: Cold Appetizer, Soup, Hot Appetizer, Main Course, Sweet / Dessert; enam course terdiri dari: Cold appetizer, Soup, Hot Appetizer/ entrée, Main Course, Sweet, Dessert.

7. Supper (Pk. 22.00 -)

Menu makan yang disajikan saat larut malam susunannya lebih sederhana dan lebih ringan bila ditinjau dari segi kalori yang dikandung, dibandingkan dengan luncheon atau dinner menu. Porsi untuk supper menu lebih kecil, biasanya hidangan hasil olahan yang sudah jadi, misalnya: Cold Cuts: smoked ham, cold fish; Entrees: meat stew, lasagne dsb; Grilled: hamburger, minute steak; Sweet or Dessert: English cake, fresh fruit cake dsb; Sandwiches: cheese sandwich.

8. Banquet

Banquet atau Andrawina adalah suatu perjamuan untuk perayaan khusus, disertai dengan acara makan dan minum bersama pada suatu tempat yang telah dibentuk sedemikian rupa yang disebut banc. Banquet sering digunakan di hotel-hotel, karena hotel memiliki kapasitas tempat yang memadai serta perlengkapan dan peralatan makan yang lengkap. Cara penghidangan dalam suatu banquet pada umumnya meng-

gunakan Buffet Service, American service atau Russian Service

Banquet dapat juga diadakan untuk luncheon ataupun dinner. Beberapa hal yang perlu dijadikan pertimbangan pada waktu menyusun menu untuk banquet, adalah makanan yang akan dihidangkan dalam jumlah banyak harus dipilih makanan yang dapat diolah dan dihidangkan cepat dan rapi; menghindari penyajian makanan yang memerlukan banyak hiasan (garnish) dan rumit.

9. Pengolahan Kaldu/ Stock

a. Pengertian Kaldu (stock)

Kaldu merupakan cairan hasil dari rebusan daging, tulang-tulang, ikan atau sayuran sehingga zat-zat ekstrakatif yang terdapat di dalamnya dapat keluar dan larut dalam cairan tersebut.

b. Klasifikasi Kaldu (stock)

Secara umum kaldu diklasifikasi sesuai dengan warna dan bahan dasarnya, meliputi:

ü Kaldu putih/ jernih (white stock)

Terbuat dari tulang ikan, ayam (kaki ayam), tulang sapi, dan sayuran (mirepoix – onion/ bawang bombay, carrot/ wortel dan celery/ sledri).

ü Kaldu coklat (brown stock)

Terbuat dari tulang sapi, kambing atau binatang perburuan dan sayuran (mirepoix – onion/ bawang bombay, carrot/ wortel dan celery/ sledri) yang diolah melalui proses penggosongan.

ü Klasifikasi kaldu sesuai dengan bahan dasarnya, kaldu sapi (beef stock), kaldu sapi muda (veal stock), kaldu kambing (lamb stock), kaldu ayam (chicken stock), kaldu ikan (fish stock)

c. Bahan-bahan



MATERI

FOOD AND BEVERAGE



Gambar 3. 1. Bahan Stock

Sumber: www.google.com

ü Bone/ Tulang

Tulang merupakan bahan utama yang mempengaruhi rasa dan spesifikasi kaldu, tulang yang biasa digunakan untuk membuat kaldu yaitu tulang sapi, kaki ayam, tulang ikan dan kambing.

ü Mirepoix

Merupakan bahan pemberi aroma kaldu yang terdiri dari (onion/ bawang Bombay, carrot/ wortel dan celery/ sledri perbandingan (4 : 2 : 1).

ü Bouquet Garnie

Bahan pemberi aroma dan merupakan ikatan bumbu terdiri dari leek/ loncang, black pepper corn/ lada hitam butir, thyme, bay leave, parsley/ celery-batangnya.

ü Water/ Air

Dalam pembuatan kaldu dipergunakan air yang bersih dan bebas dari bau atau rasa yang tajam, misalnya kaporit, asin dll

d. Fungsi Kaldu (Stock)

Fungsi kaldu dalam masakan adalah:

ü Merangsang alat pencernaan sehingga menimbulkan nafu makan

ü Bahan dasar pembuatan sup maupun saus

ü Memberi aroma dan rasa tertentu dalam pengolahan masakan

ü Menambah nilai gizi pada masakan

e. Cara Memperoleh Kaldu Yang Berkualitas

Hal-hal yang harus diperhatikan untuk memperoleh kaldu yang berkualitas adalah:

ü Harus menggunakan peralatan yang bersih

ü Menggunakan bahan yang berkualitas, bermutu baik dengan perbandingan yang tepat.

ü Tulang dipotong kecil-kecil agar zat ekstraktif dan aroma dapat keluar semaksimal mungkin dan larut dalam kaldu.

ü Mulailah pengolahan kaldu dengan air dingin, setelah tulang di-blanching terlebih dahulu.

ü Buang lemak dan kotoran yang mengapung dipermukaan (To Skim) saat kaldu belum mendidih

ü Setelah mendidih (100°C), kecilkan api (Simmer) suhu dibawah titik didih (70° - 80°C) dan biarkan terus terjerang tanpa ditutup, bila kaldu mendidih terus mengakibatkan kualitas kaldu menjadi keruh dan cairan banyak yang menguap.

ü Saring kaldu dengan Tammy Cloth/ kain penyaring saat kaldu sudah matang sesuai standar.

ü Kaldu yang akan disimpan dalam almari pendingin, harus didinginkan terlebih dahulu.

ü Jangan ditambah garam untuk memudahkan penggunaan selanjutnya.



Gambar 3. 1. Penanganan Proses Pembuatan Stock

Sumber: www.google.com

f. Persiapan Peralatan

Peralatan yang digunakan untuk membuat kaldu:

Table Peralatan Membuat Stock

Nama Alat	Gambar	Spesifikasi	Kegunaan
Stock Pot		Stainless stell	Tempat merebus kaldu



MATERI

FOOD AND BEVERAGE

Nama Alat	Gambar	Spesifikasi	Kegunaan
Vegetable knife		Stainless stell/ besi	Memotong tulang/ sayuran
Cutting board		Plastic	Tempat untuk memotong tulang atau sayuran
Scale		Plastic/ mikal/ Digital	Alat untuk mengukur kebutuhan bahan
Skimming spoon/ slotted spoon		Stainless stell	Mengambil busa/ kotoran dipermukaan kaldu
Ladle		Stainless stell	Mengambil kaldu
Conical strainer		Stainless stell	Menyaring kaldu
Roasting pan		Stainless stell	Menggosongkan tulang dalam oven atau diatas perapian
Wooden spatula		Kayu	Mengaduk tulang saat di saute
Oven		Stainless stell/ listrik	Mengolah makanan melalui sirkulasi panas didalamnya

g. Persiapan Bahan

Bahan makanan yang disiapkan untuk membuat kaldu (stock):

Table Bahan Membuat Stock

Nama Bahan	Gambar	Ukuran	Keterangan
Tulang sapi/ ayam/ ikan		1 kg	1. Dihilangkan dari lemak dan sumsum atau kotoran 2. Tulang dicuci bersih 3. Di-blanching mulai dari air dingin hingga mendidih sesaat untuk mengeluarkan darah dan sumsum yang masih berada didalam tulang 4. Tulang dicuci bersih dengan menggunakan air dingin, sisa air blanching dibuang 5. Letakkan tulang kedalam

Nama Bahan	Gambar	Ukuran	Keterangan
Mirepoix (sayuran yang dipotong kasar)		200 gr	Dipotong kasar
Onion/ bawang Bombay		100 gr	Dipotong kasar
Carrot/ wortel		50 gr	Dipotong kasar
Celery/ batang sledri		½ sdt	1. Dapat dimasukkan dalam leek yang dibelah bagian tengahnya 2. Dapat dimasukkan kedalam kain kasa yang diikat ujungnya 3. Dapat langsung dimasukkan
Buquet garnie Thyme		3 tangkai	
Tangkai parsley/ peterseli		2 lmb	
Bay leaf		10 btr	
Black pepper corn		3 rsj	
Leek/ loncang		4 liter	Tidak mengandung kaporit, tidak berasa asam ataupun asin
Air			

h. Proses Pembuatan Kaldu Putih/ White stock

Kaldu putih biasa diperoleh dari tulang/daging sapi, unggas dan ikan tanpa melalui proses penggosongan bahan makanan yang dikandungnya.

Langkah-langkah pembuatan Kaldu Putih/ White Stock

ü Tulang dipotong kecil dibuang lemaknya.

ü Tulang di-blanching dari air dingin hingga mendidih dalam waktu sebentar saja.

ü Tulang dicuci bersih dengan menggunakan air dingin.

ü Tulang + air dingin + mirepoix direbus hingga mendidih (100°C) beberapa saat kemudian api



dikecilkan hingga mencapai suhu dibawah titik didih (simmering) ditandai dengan keluarnya gelembung-gelembung air dan memecah dipermukaan secara perlahan.

- ü Tambahkan bouquet garnie (ikatan bumbu) dengan cara diikat pada pegangan stock pot atau dimasukkan secara langsung. Mengapa demikian?
- ü Dimasak pada suhu simmer 95°C - 98°C untuk tulang sapi/ kambing selama 3-4 jam, ayam 2 jam, ikan ± 20 menit.
- ü Lakukan proses skimming untuk menghilangkan kotoran/ buih yang mengapung dipermukaan untuk mendapatkan kaldu yang jernih.
- ü Setelah waktu dan proses sesuai dengan prosedur, kaldu disaring menggunakan conical strainer/ tammy cloth/saringan/kain penyaring.

Table Cara Membuat White Stock

1. Tulang dipotong kecil dan dibuang lemaknya kemudian tulang dicuci bersih dengan menggunakan air dingin	
2. Tulang + air dingin + mirepoix direbus hingga mendidih (100°C) beberapa saat kemudian api dkecilkan hingga mencapai suhu dibawah titik didih (simmering) ditandai dengan keluarnya gelembung-gelembung air dan memecah dipermukaan secara perlahan dan + bouquet garnie	
3. Lakukan proses skimming untuk menghilangkan kotoran/ buih yang mengapung dipermukaan sehingga mendapatkan kaldu yang jernih.	
4. Setelah waktu dan proses sesuai dengan prosedur, kaldu disaring menggunakan conical strainer/ saringan atau tammy cloth/ / kain penyaring.	
5. Kaldu siap digunakan untuk masakan selanjutnya	

I. Proses Pembuatan Kaldu Coklat/ Brown Stock

Kaldu coklat/ brown stock biasa diperoleh dari tulang sapi melalui proses penggosongan bahan makanan yang dikandungnya.

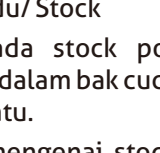
Langkah-langkah pembuatan Kaldu Coklat/ Brown Stock

- ü Tulang dipotong kecil dibuang lemaknya.
- ü Tulang di roasting, digosongkan sampai coklat kemudian ditambahkan mirepoix hingga warnanya coklat tua atau bisa juga melalui proses sautéing dengan cara selalu mengaduk pada roasting pan diatas kompor.
- ü Buang sisa lemak yang ada, tulang dan mirepoix dituang ke stock pot. Kemudian tuang air pada roasting pan untuk mengambil residu yang menempel dengan cara digosok dengan wooden spatula, kemudian dididihkan sebentar, tuang kedalam stock pot.
- ü Tulang + air dingin + bouquet garnie direbus hingga mendidih (100°C) beberapa saat kemudian api dkecilkan hingga mencapai suhu dibawah titik didih (simmering) ditandai dengan keluarnya gelembung-gelembung air dan memecah dipermukaan secara perlahan.
- ü Dimasak pada suhu simmer 95°C - 98°C untuk tulang sapi/ kambing selama 1,5 - 2 jam.
- ü Lakukan proses skimming untuk menghilangkan kotoran/ buih yang mengapung dipermukaan untuk mendapatkan kaldu yang jernih.
- ü Setelah waktu dan proses sesuai dengan prosedur, kaldu disaring menggunakan conical strainer/



saringan atau tammy cloth/ / kain penyaring.

Table Cara Membuat Brown Stock

1. Tulang dipotong kecil dan dibuang lemaknya	
2. Tulang diroasting, digosongkan sampai coklat kemudian ditambahkan mirepoix hingga warnanya coklat tua atau bisa juga melalui proses sautéing dengan cara selalu mengaduk pada roasting pan diatas kompor.	
3. Buang sisa lemak yang ada, tulang dan mirepoix dituang ke stock pot. Kemudian tuang air pada roasting pan untuk mengambil residu yang menempel dengan cara digosok dengan wooden spatula, kemudian dididihkan sebentar, tuang kedalam stock pot.	
4. Tulang + air dingin + bouquet garnie direbus hingga mendidih (100°C) beberapa saat kemudian api dikecilkan hingga mencapai suhu dibawah titik didih (simmering) ditandai dengan keluarnya gelembung-gelembung air dan memecah dipermukaan secara perlahan.	
5. Dimasak pada suhu simmer 95°C - 98°C untuk tulang sapi/ kambing selama 1,5 - 2 jam.	
6. Lakukan proses skimming untuk menghilangkan kotoran/ buih yang mengapung dipermukaan untuk mendapatkan kaldu yang jernih.	
7. Setelah waktu dan proses sesuai dengan prosedur, kaldu disaring menggunakan conical strainer/ saringan atau tammy cloth/ / kain penyaring.	

j. Cara Menyimpanan Kaldu/ Stock

- ü Kaldu diletakkan pada stock pot tertutup, didinginkan dalam bak cuci, bawahnya diberi es batu.
- ü Hidupkan kran dan mengenai stock pot usahakan jangan sampai stock pot terapung dan air kran masuk.
- ü Penambahan es akan lebih baik dan mempercepat proses pendinginan.
- ü Setelah kaldu dingin, segera disimpan di refrigerator.
- ü Lemak yang ada dipermukaan kaldu, dibuang.

10. Pengolahan Saus/ Sauce

a. Pengertian Sauce

Sauce adalah cairan yang dikentalkan dengan salah satu bahan pengental sehingga menjadi semi liquid (setengah cair), dan disajikan bersama dengan ikan, unggas, daging maupun kue-kue dengan maksud untuk mempertinggi cita rasa dari bahan makanan yang disajikan.

b. Fungsi Sauce

- ü Penambahan sauce pada makanan bertujuan untuk Menambah rasa dan kelembatan suatu masakan.
- ü Memberikan kelembaban pada makanan sehingga makanan yang agak kering bisa kelihatan agak basah, seperti fried chicken diberi tartar sauce atau sandwich dioles mayonaise.
- ü Memperkaya aroma makanan, tetapi perlu diingat bahwa penambahan sauce tidak boleh menutupi aroma asli dari hidangan utamanya.
- ü Meningkatkan penampilan, pemberian sauce dapat menambah daya tarik dan merangsang nafsu makan dan pemberian saus yang benar adalah berwarna dan kontras tidak kusam agar makanan lebih menarik.



Gambar 3. 1. Fungsi Sauce
Sumber: Dokumen Penulis

- ü Mempertinggi nilai gizi, nilai gizi suatu makanan dapat ditingkatkan dengan memberikan sauce, misalnya sayuran diberi mayonaise artinya diberi tambahan protein dan lemak



dalam hidangan tersebut.

ü Nama sauce dicantumkan dalam makanan supaya lebih menarik.

c. Kriteria Sauce

Hal-hal yang menentukan kualitas sauce adalah:

ü Licin (smooth) semi liquid, sauce disebut berkualitas apabila memiliki kelembutan tertentu tidak ada gumpalan/ jendalan dan dalam keadaan panas masih bias mengalir dan meninggalkan lapisan tipis pada sendok.

ü Mengkilap (glossy), memiliki warna khusus dan berkilau tidak kusam.

ü Kaya rasa dan tidak berlemak, sauce mempunyai ciri khas rasa yang diperoleh dari bahan utamanya yang berkualitas serta harus mampu meningkatkan atau melengkapi rasa dari hidangan utamanya.

d. Pengelompokan sauce berdasar suhu penyajian

Sauce dapat dikelompokkan berdasar suhu penyajian/ penghidangan, yaitu:

ü Sauce dingin (cold sauce), sauce yang dihidangkan dingin atau setidaknya dalam temperature normal $\pm 60^{\circ}\text{C}$ ada juga sauce beku disebut *matre d'hotel sauce*. Sauce ini juga bisa dihidangkan dengan hidangan yang panas.

ü Sauce panas (warm sauce), sauce yang dihidangkan dalam keadaan panas untuk hidangan panas, tetapi tidak cocok dihidangkan untuk hidangan yang dingin.

e. Sauce dasar/ Mother's sauce/ Leading sauce

ü Sauce dasar putih (white sauce), bahan dasar susu dengan bahan pengental white roux.

ü Sauce dasar putih (white sauce), bahan dasar kaldu putih (white stock)

dengan bahan pengental white roux.

ü Sauce dasar coklat (brown sauce) atau *espagnole*, terbuat dari kaldu coklat (brown stock) dengan bahan pengental brown roux.

ü Sauce dasar tomat (tomato sauce), terbuat dari bahan dasar puree tomat dengan menggunakan kaldu putih (white stock) dan bahan pengental blond roux.

ü Sauce dasar margarine/ butter, bahan dasar yang digunakan adalah margarine atau butter yang dijernihkan/ dicairkan dengan bahan pengental kuning telur.

ü Sauce dasar minyak selada/ salad oil.

Table Sauce Dasar (Mother's Sauce/ Leading Sauce)

Sauce Dasar	Nama Sauce	Bahan Cair	Bahan Pengental
White sauce	Bechamel	Susu	White roux
	Veloute	White stock (veal, chicken, fish)	White roux
Brown sauce atau espagnole	Demiglace	Brown stock/ Estoufade (brown stock)	Brown roux
Sauce dasar tomat	tomato sauce	White stock	White or blond roux
Sauce dasar margarine/ Butter	Hollandaise (cuka) Bearnaise (cuka tarragon)	Margarine/ Butter	Yolk/ kuning telur
Sauce dasar minyak sayur	Mayonaise	Minyak selada	Yolk/ kuning telur
	Vinaigrette/ French Dressing	Minyak selada	

Table Turunan Sauce Dasar (Small Sauce)

Mother's Sauce/ Leading Sauce	Small Sauce	Proses
Bechamel	Cream Sauce	Bechamel + Heavy Cream
	Mornay Sauce	Bechamel + Gruyere Cheese + Permesan
	Cheddar Cheese Sauce	Bechamel + Cheddar Cheese
	Mustard Sauce	Bechamel + Mustard Sauce
	Soubise Sauce	Bechamel + Onion
	Nantua Sauce	Bechamel + Shrimp Butter + Heavy Cream



MATERI

FOOD AND BEVERAGE

Mother's Sauce/ Leading Sauce	Small Sauce	Proses
Veloute	Poulette Sauce	Veloute + Mushroom
	Aurora Sauce	Veloute + Tomato Puree
	Hungarian sauce	Veloute + Onion + Paprika + White Wine
	Ivory/ Albufera Sauce	Veloute + Meat Glace
	Mushroom Veloute Sauce	Veloute + Shallot + White Wine
	Herb sauce	Veloute + White Wine + Parsley + Chives + Tarragon
	Normandy Sauce	Fish Veloute + Mushroom
	Horseradish Sauce	Veloute + Dried Horseradish + Heavy Cream + Mustard + Vinegar
Demiglace	Bordelaise Sauce	Demiglace + Red Wine + Shallot + Peppercorn + Thyme + Bay leaf
	Marchand devin Sauce	Demiglace + Red Wine + Shallot
	Robert Sauce	Demiglace + Onion + White wine
	Charcutiere Sauce	Robert Sauce + Pickle
	Chasseur Sauce	Demiglace + Mushroom + Shallot + White wine
	Mushroom	Demiglace + Mushroom + Shallot
	Diable Sauce	Demiglace + White wine + Shallot + Cayene
	Madeira Sauce	Demiglace + Madeira wine
	Piquante	Demiglace + White wine + Shallot
	Lyonnais	Demiglace + Onion + White wine + Vinegar
Tomato Sauce	Portugaise Sauce	Tomato Sauce + Garlic
	Spanish Sauce	Tomato Sauce + Onion + Green pepper + Garlic
	Creole Sauce	Tomato sauce + Onion + Celery + Green Pepper + Garlic + Bay leaf + Thyme + Lemon
Hollandaise	Maltaise Sauce	Hollandaise + Orange juice
	Mousseline Sauce	Hollandaise + Heavy cream
	Bearnaise Sauce	Hollandaise + Tarragon + Chervil
	Foyot Sauce	Bearnaise + Meat glaze
	Choron Sauce	Foyot + Tomato Paste
	Colbert Sauce	Foyot + Reduced White wine

Mother's Sauce/ Leading Sauce	Small Sauce	Proses
	Vin Blanc Sauce	Hollandaise + Reduce White wine + Fish Stock
Mayonnaise	Aspic Mayonnaise	Mayonnaise + Aspic
	Andalouse sauce	Mayonnaise + Tomato ketchup + Capsicum
	Coctail Sauce	Mayonaise + Tomato Ketchup + Cream + Worchester Shire sauce + Lemon Juice + Brandy
	Thousand Island Sauce	Mayonnaise + Capsicum + Yolk (dihaluskan) + Tabasco + Chopped Parsley
	Tartar Sauce	Mayonnaise + Chopped Caper + Chopped Gherkin + Chopped Parsley
	Remoulade Sauce	Tartar Sauce + Anchovy (puree)
Vinaigrette/ French Dressing	English Mustard Dressing	French dressing + English Mustard
	French Mustard Dressing	French dressing + French Mustard
	Lemon Dressing	Vinegar dalam pembuatan French Dressing digantikan dengan Lemon Juice
	Miller Dressing	French Dressing + French Mustard + Yolk + Chopped Garlic + Honey + Tabasco
	Roquefort Dressing	French Dressing + Requefort

f. Bahan Dasar Membuat Saus/ Sauce

Bahan pengental, yang dipakai dalam pembuatan saus adalah:

ü Roux, adalah campuran antara lemak dengan tepung melalui proses pemasakan. Lemak yang digunakan seperti butter, margarine, shortening, lemak ayam, meat dripping. Untuk mendapatkan hasil yang baik, maka salah satu antara kaldu dan roux sebelum dicampurkan harus dingin. Roux dapat dibedakan menjadi dua jenis, yaitu:

- White roux (roux putih) digunakan sebagai bahan pengental sauce berwarna putih.
- Blond roux (roux coklat muda) waktu pengolahan lebih sedikit lama dari white roux, bila sudah terjadi perubahan maka segera



dihentikan.

- Brown roux (roux coklat) digunakan sebagai bahan pengental sauce berwarna coklat.
- Perbedaan antara ketiga sauce ini terletak pada waktu lama memasaknya. Untuk white roux dilakukan ± 5 menit dengan api sedang, blond roux selama ± 10 menit, dan brown roux selama ± 15 menit dengan api yang tinggi temperaturnya serta selalu diaduk-aduk. Roux yang baik akan ditandai dengan bentuk (tekstur) seperti pasir dan berbau seperti kacang.

ü Beurre manie, pengental saus yang terdiri dari campuran mentega dan tepung dengan perbandingan 4:3 tanpa melalui proses pemasakan. Waktu memasak saus agak lama supaya tidak terasa tepung mentah.

ü Corn starch, pengental saus yang terdiri dari campuran maizena dengan air atau kaldu dingin yang ditambahkan pada saus yang panas. Bahan pengental ini biasanya digunakan untuk saus bening atau setengah bening dan yang paling banyak digunakan untuk membuat saus manis.

ü Liaison

Pengental saus yang terdiri dari campuran cream dan kuning telur yang dikocok bersama-sama. Bahan pengental ini biasanya digunakan untuk pengental sup dan saus. Makanan yang ditambahkan liaison tidak boleh dipanaskan melebihi suhu didih sebab telur dan susu akan menggumpal. Perbandingan telur dan cream adalah 1:3. Cara memasukkan liaison kedalam saus sebagai berikut:

- Turunkan saus dari nyala api.

- Saring saus bila perlu.
- Campur cream dan telur di tempat terpisah sampai rata.
- Campurkan sedikit saus pada liaison dan kocok rata untuk mencegah terjadi penggumpalan pada saus.

ü Bahan pengental lain (Other Thickening Agent)

Bahan pengental saus yang lain berupa beras, gandum, dan tepung roti. Beras dan gandum bias digunakan untuk pengental sup, bread crumb (tepung roti) digunakan untuk pengental saus yang berwarna putih.

Untuk satu porsi hidangan, menggunakan saus sebanyak 50–95 CC (satu liter untuk ± 15 porsi)

ü Cara membuat roux

Bahan 1:1 antara butter/ margarine dengan tepung terigu, misalnya:

10 gr margarine/ butter

10 gr tepung terigu

Cara membuat:

Margarine dipanaskan hingga mencair, kemudian tepung dimasukan, diaduk-aduk hingga tingkat kematangan yang diinginkan. Hasilnya tepung memasir kering dan tidak beraroma tepung.

ü Bahan Cair

Cairan dasar dalam pembuatan saus, adalah:

- White stock (kaldu putih)
- Brown stock (kaldu coklat)
- Milk (susu)
- Butter (mentega)
- Minyak sayur

g. Cara Membuat Saus Dasar

1. Saus dasar putih



MATERI

FOOD AND BEVERAGE

Table Béchamel Sauce

Bahan	Ukuran	
Roux: Flour/ tepung terigu Butter/ mentega	20 gr 20 gr	
Bahan cair: Milk/ susu	400 cc	
Bumbu: Onion clove/ bawang bombay ditusuk cengkeh Bay leaf Pepper/ lada Salt/ garam	75 gr 2 bh 2 lbr ¼ sdt ¼ sdt	

Cara Membuat

Membuat roux:

1. Panaskan butter dalam sauce pan.
2. Tambahkan tepung saat butter sudah mencair, aduk-aduk dengan menggunakan api sedang sampai tidak berasa tepung dan memasir ± 5 menit (white roux). Angkat, dinginkan roux.

Membuat sauce:

1. Rebus milk (pasteurisasi, dibawah titik didih ± 85°C), onion clove, bay leaf, pepper dan salt, ± 5 menit hingga muncul gelembung air (bumbu meresap).
2. Tuang susu kedalam roux sedikit demi sedikit sambil terus diaduk hingga licin.
3. Jerang adonan roux kedalam perapian, menggunakan api kecil, Kemudian lakukan simmer (merebus dibawah titik didih) diaduk-aduk hingga matang dan tekstur mengalir saat dituang dan meninggalkan lapisan pada ladle. Saring béchamel sauce dan siap disajikan.
4. Hasil 6 porsi, satu porsi saus 50 – 75 cc.

Table Veloute Sauce

Bahan	Ukuran	
Roux: Flour/ tepung terigu Butter/ mentega	20 gr 20 gr	
Bahan cair: White stock/ kaldu putih	400 cc	
Bumbu: Lemon juice/ air jeruk nipis Cream/ kepala susu Pepper/ lada Salt/ garam	1 sdt ½ sdm ¼ sdt ¼ sdt	

Cara membuat :

Membuat roux:

1. Panaskan butter dalam sauce pan.
2. Tambahkan tepung saat butter sudah mencair, aduk-aduk dengan menggunakan api sedang sampai tidak berasa tepung dan memasir ± 5 menit (white roux).
3. Angkat, dinginkan roux.

Membuat sauce:

1. Panaskan white stock, pepper dan salt, hingga mendidih.
2. Tuang stock kedalam roux sedikit demi sedikit sambil terus diaduk hingga licin.
3. Jerang adonan roux keperapian menggunakan api kecil, lakukan simmer (merebus dibawah titik didih) dan diaduk-aduk hingga matang dan tekstur mengalir saat dituang dan meninggalkan lapisan pada ladle.
4. Tambahkan lemon juice, saring sauce, veloute sauce siap disajikan.
5. Hasil 6 porsi, satu porsi saus 50 – 75 cc.

2. Saus dasar coklat

Table Espagnole Sauce

Bahan	Ukuran	
Roux: Flour/ tepung terigu Butter/ mentega	20 gr 20 gr	
Bahan cair: Brown Stock/ kaldu coklat	400 cc	
Bumbu: Carrot/ wortel Onion/ bawang bombay Bacon Bouquet garniePuree tomatPepper/ ladaSalt/ garam	60 gr 60 gr 15 gr 20 gr 15 gr ¼ sdt ½ sdt	

Cara membuat :

Membuat roux:

1. Panaskan butter dalam sauce pan.
2. Tambahkan tepung saat butter sudah mencair, aduk-aduk dengan menggunakan api sedang sampai tidak berasa tepung dan memasir ± 12 menit (brown roux).
3. Angkat, dinginkan roux.

Membuat sauce:

1. Panaskan brown stock, pepper dan salt, hingga mendidih.
2. Tuang stock kedalam roux sedikit demi sedikit sambil terus diaduk hingga licin.
3. Masukkan carrot, onion dan bouquet garnie kemudian puree tomat dan bacon.
4. Jerang menggunakan api kecil, lakukan simmer (merebus dibawah titik didih) dan diaduk-aduk hingga matang, tekstur mengalir saat dituang dan meninggalkan lapisan pada ladle.
5. Sauce disaring, Espagnole Sauce siap disajikan.
6. Hasil 6 porsi, satu porsi saus 50 – 75 cc.

3. Sauce dasar tomat

Table Tomato Sauce

Bahan	Ukuran	
Roux: Flour/ tepung terigu Butter/ mentega	20 gr 20 gr	
Bahan cair: White Stock/ kaldu putih	400 cc	
Bumbu: Butter/ minyak goreng (untuk sauté) Smoked beef/ daging asap Mirepoix Bouquet garnie Tomato pasta Tomato concase/ puree tomat Garlic/ bawang putih Puree tomat Pepper/ lada Salt/ garam Gula pasir	15 cc 25 gr 60 gr 20 gr 25 gr 2 bh 2 siung 15 gr ¼ sdt ½ sdt 1 sdm	

Cara membuat :



1. Tuang vinegar dalam sauce pan tambahkan black pepper corn dan didihkan hingga cairannya menguap (proses reduksi).
2. Saring reduksi dan tempatkan dalam whisking bowl.
3. Panaskan air dalam sauce pot, masukkan telur dalam whisking bowl dan letakkan diatas sauce pot dan diolah secara au bain marie (ditim) aduk-aduk hingga kuning telur menjadi sabayon (setengah matang).
4. Tuang butter yang dicairkan sedikit demi sedikit kedalam adonan yolk terus diaduk (tidak diatas perapian) hingga menjadi adonan yang bertekstur semi likuit.
5. Bumbui dengan salt, worchester shire sauce dan lemon juice.
6. Hollandaise sauce siap dihidangkan.

Hasil 6 porsi (setiap porsi 50 – 75 cc).

4. Sauce dasar Salad Oil/ minyak sayur

Table Mayonnaise Sauce

Bahan	Ukuran	
Yolk/ kuning telur	1	
Salad oil/ minyak salad	200 cc	
Mustard	½ sdt	
Peppar/ lada	1/8 sdt	
Salt/ garam	1/8 sdt	
Vinegar/ cuka	½ sdt	
Lemon juice/ air jeruk	1 sdt	
Worcester shire sauce	¼ sdt	

Cara membuat :

1. Campur yolk/ kuning telur, Mustard, Peppar/ lada, Salt/ garam, Vinegar/ cuka, Lemon juice/ air jeruk, Worcester shire sauce dengan menggunakan bowl dan diaduk dengan ballon whisk hingga tercampur rata.
2. Tuang salad oil kedalam adonan sedikit demi sedikit sampai terus diaduk sehingga terjadi emulsi secara sempurna, mayonnaise sauce siap dihidangkan.

Hasil 4 porsi, tiap porsi menggunakan sauce sebanyak 50 – 75 cc.

Table French Dressing/ Vinaigrette

Bahan	Ukuran	
Salt/ garam	2.5 gr	
Peppar/ lada	¼ sdt	
Vinegar/ cuka	25 cc	
Salad oil/ minyak salad	200 cc	
French mustard	½ sdt	

Cara membuat :

1. Campur semua bahan dalam bowl atau botol tertutup dan dikocok hingga campur rata.
2. French dressing/ Vinaigrette siap dihidangkan

Hasil 4 porsi, tiap porsi menggunakan sauce 50 – 75 cc.

h. Cara Menyimpan Sauce Dasar

Cara penyimpanan saus tergantung dari bahan dasar serta teknik pembuatannya.

- a. Saus dasar roux disimpan dengan cara:

- Au bain marie.

- Ditutup dengan kertas roti yang dialas mentega.

- Bila terlalu kental, dicairkan dengan susu atau stock, bila terlalu cair dikentalkan dengan bahan pengental.

- b. Hollandaise sauce disimpan dengan cara:

- Dalam jangka pendek disimpan dalam refrigerator, apabila hendak dihidangkan dilakukan au bain marie.

- Disimpan di freezer apabila penyimpanannya cukup lama.

- c. Mayonnaise sauce disimpan dengan cara:

- Disimpan di refrigerator dan didiamkan dalam suhu ruang bila akan digunakan.

- Bila terlalu kental ditambah cuka atau jeruk nipis.

11. Pengolahan Salad

Kata salad diperkirakan berasal dari bahasa latin “herba salata” artinya herba berarti sayuran dan salata berarti digarami atau diberi garam, jadi herba salata adalah sayuran yang diberi garam. Tampaknya sulit untuk mendapatkan definisi yang pasti tentang salad. Pada mulanya salad diartikan sebagai makanan yang terdiri dari sayur-sayuran segar (Crispy leaf vegetables). Dalam perkembangannya pengertian ini tidak sepenuhnya benar, karena banyak bahan makanan lain yang ditambahkan pada sayur-sayuran tadi, sehingga lahir salad yang beraneka ragam. Pada akhirnya salad dapat diartikan suatu makanan yang dihidangkan bersama dressing (sauce) dan umumnya salad dihidangkan dengan sayuran yang crispy, sehingga pengertian salad masih berpedoman pada pengertian yang lama.

Dalam perkembangannya salad diarti-



kan hidangan yang merupakan campuran dari sayuran hijau segar, buah, daging, unggas dan ikan yang dihidangkan bersama dengan dressing atau hanya terdiri dari buah segar dan juice. Berbagai macam nama salad yang dikenal seperti tomato salad, orange salad dan mixed salad, diambil dari dressing yang dipergunakan. Salad dapat dihidangkan dalam keadaan dingin, panas, mentah, masak atau kombinasi yang terpenting penampilan salad pada waktu dihidangkan harus segar dan menarik.

a. Klasifikasi salad berdasar jenisnya

- ü Simple salad, dibuat dari satu atau dua jenis bahan utama, contoh: Potato salad.
- ü Compound salad/ complete, salad yang terbuat dari tiga atau lebih bahan utama, contoh: Yolande salad.
- ü American salad, mirip dengan compound salad hanya body terbuat dari buah, contoh: Florida salad

b. Klasifikasi salad berdasar temperatur

- ü Cold salad (salad yang dihidangkan dingin): salad pada umumnya dihidangkan dengan suhu / temperatur sekitar 10°C – 15°C.
- ü Hot salad (salad yang dihidangkan hangat): beberapa salad dihidangkan hangat karena dressing dan beberapa bahannya dimasak terlebih dahulu. Namun salad ini jarang dihidangkan untuk Negara-negara tropis. Suhu penyajian salad ini kira-kira 50°C - 60°C.

c. Fungsi salad dalam menu

- ü Appetizer/ Hors D'oeuvre/ Cold appetizer hidangan pembuka dingin, berfungsi untuk membangkitkan selera makan dengan berat perporisi 50 gr – 75 gr.
- ü Accompaniment/ side dish, salad

yang bahan utamanya terbuat dari vegetable based salad dihidangkan secara bersamaan dengan rangkaian maincourse. salad disini berfungsi sebagai makanan penyerta atau (accompaniment) atau makanan pengiring dengan berat perporisi 40 gr – 50 gr.

- ü Main dish/ makanan pokok/ makanan utama, biasanya salad ini dihidangkan untuk orang vegetarian (yang makan hanya sayuran) dengan berat perporisi 80 gr – 125 gr.

d. Kualitas salad

Salad yang baik dapat dilihat dari beberapa aspek/ segi antara lain:

ü Textsture (susunan bahan-bahan)

Bahan utama salad yang berasal dari Vegetable apabila dihidangkan mentah harus benar-benar segar dan lembut serta berkualitas baik, jika bahan utama harus diolah terlebih dahulu harus melalui penanganan bahan yang baik serta dimasak dengan seksama.

ü Consistency (keadaan campuran bahan)

Pencampuran bahan utama dengan sauce/ dressing harus tepat, tidak terlalu kering dan lembab atau berair.

ü Taste (rasa)

Rasa harus seimbang antara body dan sauce/ dressing.

ü Appearance (penampilan)

Penampilan salad tidak hanya tergantung pada komposisi warna dan bahan saja tetapi ukuran piring (salad bowl/ dessert plate, cocktail glass) juga berpengaruh terhadap penampilan salad yang dihidangkan

e. Syarat-syarat dalam pembuatan salad

- ü Bahan dan bumbu masih segar



ü Bahan yang perlu dimasak harus dimasak dengan baik

ü Persiapan:

ü Sayuran hijau yang crispy dicuci pada air mengalir dan direndam air es

ü Dikeringkan dengan serbet bersih atau mempergunakan basket dryer

ü Bahan-bahan yang belum siap digunakan, dimasukkan ke refrigerator

ü Pencampuran dressing saat akan dihidangkan

ü Rasa seimbang dan tidak menonjol dari salah satu bumbu

ü Penampilan harus memperhatikan susunan menunya sehingga tidak terjadi pengulangan bahan

ü Dihidangkan mudah dan tidak terlalu banyak diatur

f. Komposisi Salad

Komposisi Salad yang lengkap (complete salad) terdiri dari empat bagian pokok, yaitu:

• Underliner (alas atau dasar)

Underliner atau bagian alas/ dasar pada umumnya dibuat dari sayuran daun hijau berupa daun slada atau lettuce karena merupakan sayuran segar yang kering/ renyah (crispy), baik dipotong julienne maupun utuh tujuannya adalah untuk membuat salad tampak lebih segar (refreshing effect), kadang-kadang underliner dapat dibuat dari bukan sayuran hijau.

• Body (Bagian utama)

Bagian ini adalah bagian utama dari salad, nama salad pada umumnya diambil dari bagian utama ini, misalnya tomato salad, potato salad.

g. Dressing (saus)

Dressing yang biasa digunakan untuk membuat salad adalah dari saus dasar

minyak selada, saus dasar mentega berserta turunannya.

h. Garnish (hiasan)

Digunakan untuk mempercantik hidangan, tujuan pemberian garnish adalah untuk meningkatkan penampilan makanan yang dihidangkan. Penampilan merupakan aspek yang terpenting untuk menentukan daya tarik suatu makanan. Garnish pada hidangan memerlukan seni tersendiri, untuk itu diperlukan kreatifitas juru masak dalam mengerjakannya.

i. Bahan Makanan Untuk Pembuatan Salad

- Bahan utama adalah bahan makanan yang dipergunakan untuk membentuk "body" salad, sehingga salad dibedakan menjadi:

- Vegetable based salad (salad yang terbuat dari bahan utama sayuran)

- Meat based salad (salad yang terbuat dari bahan utama daging merah/ sapi)

- Poultry based salad (salad yang terbuat dari bahan utama unggas/ ayam)

- Fish and shellfish based salad (salad yang terbuat dari bahan utama hasil laut/ udang/ kerang)

- Rice and pasta based salad (salad yang terbuat dari bahan utama pasta)

- Fruit based salad (salad yang terbuat dari bahan utama buah-buahan)

- Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam menata body salad:

- Bahan utama yang terdiri dari beberapa bahan, dicampur pada saat akan disajikan

- Penambahan mayonnaise sauce pada body tidak boleh meleleh

- Body masih merupakan onggokan yang rapih



- Bagian body tidak boleh menutup underliner

ü Bahan Dressing

Bahan makanan yang digunakan dalam pembuatan dressing berupa:

- Cuka, cuka yang digunakan untuk membuat saus dasar minyak selada adalah cuka yang berkualitas: kandungan asam tidak berkurang, warna tidak berubah, dan tidak terlihat benda-benda kecil di dalamnya.
- Jenis cuka; Wine vinegar: cuka yang dibuat dari anggur, Cidar vinegar: cuka yang dibuat dari buah apel) Cuka meja : cuka yang mengandung 25% asam cuka
- Minyak, minyak yang umum digunakan adalah minyak yang berasal dari tumbuh-tumbuhan, sifat minyak ini adalah tidak mudah beku pada suhu dingin ataupun dalam refrigerator. Kualitas/ kriteria minyak yang baik: warna minyak jernih dan bening, bau tidak tengik dan tidak mengandung bau-bau rusak lainnya. Minyak akan mudah tengik apabila disimpan di; Tempat terbuka, Lembab, Terkena sinar matahari langsung, Tempat yang kotor.
- Jenis minyak goreng yang baik digunakan untuk membuat salad; Salad oil/ minyak yang dibuat dari tumbuh-tumbuhan, Corn oil/ minyak jagung, Peanut oil/ minyak kacang, Olive oil/ minyak dari buah olive, Cootton seed oil/ minyak dari biji kapas, Soy oil/ minyak kedelai.
- Margarine, hasil olah dari minyak tumbuh-tumbuhan diantaranya minyak bunga matahari, kedelai dicampur dengan cream dari susu yang biasanya dilakukan di pabrik dan diperkaya dengan vitamin A

dan D. Kualitas margarine yang baik: bau tidak tengik, bersih tidak terdapat butiran kotoran.

- Telur, telur mempunyai nilai gizi yang tinggi dan mudah dicerna sebab mengandung protein hewani yang sangat tinggi, telur yang biasa digunakan untuk pengolahan makanan kontinental adalah telur ayam negeri. Kualitas telur yang baik: aroma segar/ tidak berbau busuk, kuning telur masih utuh/ bulat, tidak terdapat zigot.
- Bumbu/ garam dan merica, garam yang digunakan adalah garam dapur yang halus serta merica halus yang digiling sesaat sebelum digunakan sehingga aroma merica masih segar dengan rasa yang mantap.
- Hal-hal yang perlu diperhatikan saat memberikan dressing pada salad: Dressing tidak boleh merendam salad, Dressing sebaiknya dituang saat salad siap disajikan sehingga salad nampak segar sampai dihadapan tamu.

ü Bahan Underliner

Sebagai bahan untuk underliner biasa digunakan daun selada/ lettuce atau daun segar lainnya yang berkualitas: segar, lembut, renyah (crispy), tidak berulat.

- Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam menata under liner: Pemilihan daun/ sayuran yang kering atau renyah (crispy), Penempatan underliner tidak boleh menutupi logo/ symbol yang dicetak pada piring sebelah atas, Posisi under liner tidak boleh menutupi seluruh permukaan piring. Body tidak boleh menutupi underliner.

ü Bahan Garnish



Bahan makanan yang digunakan untuk garnish umumnya menggunakan bahan yang bisa dimakan bersama salad dan mempunyai rasa yang tidak kontradiksi dengan salad serta besar garnish tidak lebih dari 10% dari seluruh hidangan yang disajikan.

- Syarat garnish yang bernilai tinggi; Kombinasi warna bervariasi, Bahan garnish dapat berasal dari bahan yang digunakan untuk body, Mudah dibuat, sederhana, menarik, Rasa tidak kontradiksi dengan rasa body, Dapat dimakan bersama salad dan mempunyai rasa yang sesuai dengan body.

j. Pengertian Dressing

Dressing/ saus/ kuah, dalam masakan kontinental merupakan bahan makanan yang penting karena dapat mempertinggi rasa suatu makanan. Saus dapat juga memberi variasi suatu hidangan terutama penampilannya yang menarik. Dressing adalah cairan (liquid) atau cairan yang dikentalkan (semi liquid) yang mempunyai rasa kecut dan tajam, rasa dressing sebaiknya lebih menonjol dari rasa asam bahan utama karena:

ü Bahan utama sebagian besar diambil dari sayuran segar atau bahan makanan segar lainnya yang belum dibumbui.

ü Bahan salad yang dimasak biasanya ditambah sedikit bumbu, hampir tidak terasa. Dengan demikian rasa salad hanya diberikan oleh salad dressing.

k. Macam-macam dressing, tiga macam salad dressing, yaitu:

- ü French dressing
- ü Mayonnaise
- ü Boiled dressing

Ketiga salad dressing ini dianggap sebagai dasar saus dingin atau basic cold sauce dari saus dasar ini dapat diturunkan atau dihasilkan saus-saus dingin lainnya.

• French dressing atau Vinaigrette

Istilah French dressing atau Vinaigrette yang dipergunakan dalam pengolahan makanan merupakan suatu campuran atau emulsi yang tidak stabil antara minyak, air dan bumbu – bumbu. French dressing, turunannya: English mustard, French mustard, Lemon dressing, Miller dressing, Requefort dressing.

l. Resep Hot Appetizer

CONGRESS PIE

Hasil: 10 porsi

Cetakan Barquet

Bahan Pie

- Tepung terigu 150 gr
- Margarine 75 gr
- Telur ½ btr
- Susu cair 25 cc
- Garam ¼ sdt

Cara membuat:

Semua bahan dicampur jadi satu hingga menjadi adonan yang homogen dengan menggunakan dua buah pisau (jangan terlalu menekan adonan) kemudian digiling setebal 1/3 cm dan dicetak dicetakkan barquette, yang sebelumnya telah dioles margarin.

Bahan Roux

- Margarine 15 gr
- Terigu 15 gr
- Susu 100 cc

Bahan isi

- Daging ayam cincang 250 gr
- Lada halus sck
- Garam sck



Cara membuat:

Panaskan margarine, masukkan daging ayam (*sauté*) aduk-aduk hingga setengah matang, masukkan tepung terigu, aduk-aduk hingga tercampur dengan benar kemudian tuang susu sedikit demi sedikit sampai menjadi adonan pasta, dimasukkan kedalam adonan pie yang telah dicetak

Bahan icing

- Telur ayam 2 btr
- Gula pasir 1 sdm
- Ovalet $\frac{1}{2}$ sdt
- Tepung terigu 25 gr

Cara membuat:

Kocok telur, gula pasir hingga putih, masukkan ovalet, kocok hingga kental kemudian masukkan tepung terigu, aduk-aduk dengan spatula hingga merupakan adonan yang kental, tuang kedalam cetakan yang telah berisi adonan pie, dan bahan isi.

Bahan topping

- Keju (parut kasar) 25 gr

Cara membuat

Letakkan keju diatas cetakan yang telah berisi adonan pie, dan bahan isi dan icing kemudian dioven hingga kuningkecoklatan

Glaze

- Zelatine 5 gr
- Air 200 cc

Cara membuat:

Campur zelatin dengan air dingin, aduk rata kemudian diolah dengan teknik boiling, angkat, glaze dituang diatas pie setelah dikeluarkan dari cetakan dan diberi topping

Teknik penataan:

Menggunakan dessert plate dan dessert fork, sebagai underliner menggunakan lettuce dipotong julienne,

garnish menggunakan ring onion, bisa ditambahkan tomato sauce.

Kriteria hasil

Pie: Rasa gurih, tekstur empuk/ renyah, matang merata, bentuk rapi, warna kuningkecoklatan

Isi: Rasa gurih, matang, tekstur berupa pasta, warna putih kekuningan, tidak ada aroma gosong

Icing: Rasa agak manis, matang, warna kuning kecoklatan, tidak berpori/ halus

Penampilan keseluruhan: Rapi, bersih, lettuce segar, menggunakan alat yang tepat. porsi sesuai standar.

Disajikan pada suhu 70 C - 80 C.

TARTLETTE WITH ITALIAN SALAD

Hasil: 10 porsi

Adonan pie 250 gr

Cara membuat:

Adona digiling setebal $\frac{1}{3}$ cm dan dicetak dicetakkan tartlette yang sebelumnya dioles margarine, kemudian dioven hingga kuningkecoklatan.

Bahan Italian salad

Smoked beef/ salami 100 gr potong julienne

Apel 200 gr potong julienne

Gerkin 50 gr potong julienne

Bawang Bombay 100 gr chopped

Cepers 10 gr chopped

Stuffed olive 15 gr slice

Mayonnaise 200 gr

Cara membuat:

Campur semua bahan dengan mayonnaise, dimasukkan kedalam pie yang sudah dikeluarkan dari cetakan, dalam penyajiannya 2 buah/ porsi, diletakkan diatas underliner.

Cetakan yang digunakan tartlette

Teknik penataan:



Menggunakan dessert plate dan dessert fork, sebagai underliner menggunakan lettuce dipotong julienne, garnish menggunakan ring onion, bisa ditambahkan tomato sauce.

Kriteria hasil

Pie: Rasa gurih, tekstur empuk/ renyah, matang merata, bentuk rapi, warna kuningkecoklatan

Salad:

§ Texture/ susunan/ kekentalan Mayonnaise yang baik mempunyai susunan yang lembut dan cukup kental, tidak meleleh dan tidak terlalu tegar

§ Warna mayonnaise yang baik adalah kuning susu (yellowish cream) dan bersih

§ Flavour/ rasa dan aroma mayonnaise yang baik mempunyai rasa dan aroma lembut, bebas dari bekas bau tengik dari minyak dan bau- bau rusak lainnya

§ Body, berasa gurih asam dan crispy

§ Penampilan keseluruhan: Rapi, bersih, lettuce segar, menggunakan alat yang tepat, porsi sesuai standar

• Disajikan pada suhu 70 C - 80 C

CHEESE ÉCLAIR

Hasil: 10 porsi

a) Adonan kulit

- Margarine 100 gr
- Air 200 cc
- Garam $\frac{1}{4}$ sdt
- Tepung terigu 100 gr
- Telur 3 btr

Cara membuat:

Rebus margarine, air dan garam sampai mendidih masukkan tepung terigu, aduk-aduk hingga kalis dan tidak terdapat cairan, angkat. Setelah agak dingin masukkan telur satu

persatu aduk-aduk hingga menjadi adonan pasta yang homogen. Kemudian semprotkan kloyang yang telah dioles margarine dengan bentuk panjang, dioven hingga warna coklat kekuningan, angkat. Dinginkan dan belah bagian tengah untuk tempat mengisi icing, kulit sus siap digunakan.

Adonan icing

- Susu 400 cc
- Maizena 40 gr
- Kuning telur 4 btr
- Lada, garam, pala sck
- Keju (parut) 50 gr

Cara membuat:

Rebus sebagian susu dan garam hingga hangat (jangan mendidih), ditempat lain campurkan telur dan sisa susu (dingin) hingga rata kemudian sedikit demi sedikit tuang kedalam maizena aduk-aduk sampai rata, kemudian tuang susu hangat, aduk-aduk sampai rata kemudian dijerang hingga menjadi adonan pasta sampai masak, angkat. Menggunakan pipping bag masukkan kedalam kulit sus yang sudah jadi dan ditaburi dengan keju parut.

Teknik penataan:

Menggunakan dessert plate dan dessert fork, sebagai underliner lettuce garnish keju parut dan bisa menggunakan mayonnaise sauce.

Kriteria hasil

- Kulit sus: Gurih, agak kering matang merata, warna coklat kekuningan
- Icing: Gurih, berbentuk pasta, tidak beraroma tepung, warna kekuningan
- Penampilan keseluruhan: Rapi, bersih, lettuce segar, menggunakan alat yang tepat, porsi sesuai standar
- Disajikan pada suhu 70C - 80C

CHEESE RISOL



Hasil: 10 porsi

Bahan kulit (crepe)

ØTepung terigu	100 gr
ØKuning telur	1 btr
ØMargarine (melted)	1 sdm
ØSusu	1 gls
ØGaram	sck

Cara membuat:

Campur bahan hingga homogen, tuang kedalam pan frying yang sudah panas, buat tipis-tipis hingga adonan habis, crepes siap digunakan.

Bahan icing

ØMargarine	15 gr
ØTerigu	15 gr
ØSusu	100 cc
ØKeju parut	50 gr
ØLada, garam	sck

Bahan pencelup:

ØPutih telur	1 btr
ØTepung panir	50 gr
ØMinyak goreng	200 cc

Cara membuat:

Panaskan margarine hingga mencair, tambahkan tepung terigu, aduk-aduk hingga memasir, tambahkan susu sedikit demi sedikit sambil terus diaduk, terakhir tambahkan keju dan bumbu, aduk-aduk, icing siap digunakan. Diletakkan diatas crepes dan dibentuk segitiga, kemudian dicelupkan di putih telur, kemudian tepung panir, siap digoreng hingga kuning kecoklatan.

Teknik penataan

Menggunakan dessert plate dan dessert fork, sebagai underliner lettuce, garnish keju parut dan bisa dihidangkan menggunakan tomato sauce.

Kriteria hasil

ØCrepe: Gurih, agak basah matang

merata, warna putih

ØIcing: Gurih, berbentuk pasta, tidak beraroma tepung, warna kekuningan

ØChesse risol: Rasa gurih, bentuk rapi, warna kuning kecoklatan Penampilan keseluruhan: Rapi, bersih, lettuce segar, menggunakan alat yang tepat porsi sesuai standar

ØPenampilan keseluruhan: Rapi, bersih, lettuce segar, menggunakan alat yang tepat, porsi sesuai standar

ØDisajikan pada suhu 70C - 80C

FRITURES

Hasil: 10 porsi

Bahan frying batter (kulit fritures)

ØTepung terigu	100 gr
ØSusu	150 gr
ØTelur (dikocok hingga campur merata)	1 btr
ØGaram halus	¼ sdt
ØMinyak goreng	500 cc

Cara membuat:

Campur garam halus dengan tepung hingga rata, masukkan susu sedikit demi sedikit sambil terus diaduk hingga menjadi adonan yang semi liquid (agak kental) dan rata tidak berbutir, kemudian terakhir masukkan telur, aduk-aduk sampai rata, adonan siap digunakan. Panaskan minyak dalam fryer beserta cetakan fritures, setelah cetakan panas, celupkan kedalam adonan frying batter hingga sedikit dibawah batas cetakan, kemudian masukkan kedalam fryer sambil digoyang-goyang, bila agak kering lepaskan dengan bantuan sujen, masaklah hingga kuning kecoklatan, angkat dan tiriskan menggunakan kertas merang. Kulit fritures siap diisi dengan icing.

Bahan Ragout (icing)

ØDaging cincang 100 gr



ØWortel (brunois)	100 gr
ØMargarine	25 gr
ØTepung terigu	25 gr
ØKaldu	250 cc

Bumbu:

ØBawang Bombay (brunois)	100 gr
ØGaram	½ sdt
ØLada halus	¼ sdt
ØPala halus	¼ sdt
ØLoncang (slice)	1 btg
ØSledri (chopped)	1 btg
ØGarnish:	1 btg
ØParsley, wortel	1 btg

Cara membuat:

Panaskan margarine, tambahkan bawang Bombay (sauté) hingga harum, masukkan daging, aduk-aduk hingga daging matang kemudian masukkan tepung adu-aduk hingga memasar setelah itu tuang susu sedikit demi sedikit sambil terus diaduk dan masukkan bumbu lainnya, dimasak hingga matang, angkat, adonan siap diisikan dalam kulit fritures.

Teknik penataan

Menggunakan dessert plate dan dessert fork, sebagai underliner lettuce, bisa dihidangkan dengan menggunakan tomato sauce.

Kriteria hasil

ØKulit fritures: Gurih, renyah dan matang merata, warna kuning kecoklatan

ØIcing: Gurih, berbentuk pasta, tidak beraroma tepung, warna kekuningan

ØPenampilan keseluruhan: Rapi, bersih, lettuce segar, menggunakan alat yang tepat, porsi sesuai standar

ØDisajikan pada suhu 70C - 80C

CHEESE BREAD CASSEROL

Hasil: 10 porsi

Bahan adonan roti tawar:

ØRoti tawar (macedoine)	250 gr
ØSusu 500 cc	
ØTelur (dikocok)	4 btr
ØMargarine (cair)	50 gr
ØKeju (diparut)	100 gr

Bahan topping:

Kuning telur	2 btr
Keju (parut)	25 gr

Cara membuat:

Jerang susu hingga agak mendidih, masukkan roti tawar, aduk-aduk hingga hancur, turunkan dari api, tambahkan margarine, telur dan keju, aduk-aduk hingga rata. Kemudian ratakan ½ adonan kedalam pinggan tahan panas yang telah dioles margarine, kemudian diisi bahan icing dan ditutup kembali dengan ½ adonan, setelah itu dikukus hingga matang (tutup risopan diberi serbet), angkat. Oles dengan kuning telur dan ditaburi keju, kemudian dioven hingga kuning kecoklatan.

Bahan isi:

ØDaging cincang	50 gr
ØJamur merang kaleng (whole) - slice	3 bh
ØSosis sapi (slice)	2 bh
ØBiji kapri	25 gr
ØMargarine	20 gr
ØBawang Bombay	25 gr
ØLada, garam	sck
ØTelur (dikocok)	1 btr

Cara membuat:

Saute bawang bombay hingga harum, masukkan daging cincang aduk-aduk tambahkan lada dan garam hingga matang, angkat. Tambahkan jamur merang, sosis sapi, biji kapri dan telur, aduk hingga rata, icing siap digunakan, diletakkan diatas adonan roti tawar



dan ditutup lagi dengan roti tawar.

Teknik penataan

Menggunakan dessert plate dan dessert fork, sebagai underliner lettuce, bisa dihidangkan dengan menggunakan tomato sauce.

Kriteria hasil

ØChesse bread caserol: gurih, matang merata, tekstur agak padat, warna kuning kecoklatan, potongan rapi, bahan isi tidak terburai

ØPenampilan keseluruhan: rapi, bersih, lettuce segar, menggunakan alat yang tepat, porsi sesuai standar

ØDisajikan pada suhu 70C - 80C

Resep Cold Appetizer

FRENCH DRESSING

Bahan dasar dalam pembuatan dressing

ØMinyak selada	750 gr
ØCuka	250 gr
ØBumbu: garam	10 gr
ØMerica	1 gr
ØFrench mustard	10 gr

Cara membuat:

ØMinyak dan air asam (air + cuka)

Minyak tidak campur dengan air atau asam, asam cuka mudah larut pada alcohol dengan demikian minyak dan cuka yang mengandung alcohol 4 – 5 % tidak dapat bercampur dengan baik. Percampuran kedua bahan ini dapat dibuat sementara saja yaitu dengan cara mengaduk atau mengocok

ØMinyak dan garam

Garam tidak larut dalam minyak, dengan demikian sebelum dicampur dengan minyak, garam dilarutkan dengan air atau cuka. Dengan kata lain air dan minyak saling tolak, air

dan garam saling menarik.

ØAtau Campur semua bahan dalam mangkuk atau botol kaca bertutup hingga tercampur rata, French dressing siap digunakan.

YULANDE SALAD

Hasil: 5 porsi

Bahan yang dibutuhkan:

ØBiet masak (julienne)	100 gr
ØBatang sledri besar (julienne)	100 gr
ØWortel (julienne)	100 gr
ØApel hijau (julienne)	100 gr
ØVinaigrette dressing	30 cc
ØLettuce/ daun slada	

Cara membuat:

Blanch batang sledri dan wortel sebelum digunakan, tambahkan Vinaigrette dressing. Aduk hingga rata, salad siap diatur dalam dessert plate.

Teknik penataan

Menggunakan dessert plate dan dessert fork, sebagai underliner lettuce

Kriteria hasil

ØBody: Segar, potongan rapih, tidak bercampur warnanya

ØDressing: Berasa asam segar, melapisi body

ØPenampilan keseluruhan: Rapi, bersih, lettuce segar, menggunakan alat yang tepat, porsi sesuai standar

ØDisajikan pada suhu 10C - 15C

TOMATO SALAD

Hasil: 5 porsi

Bahan yang dibutuhkan:

ØTomat merah segar (slice)	500 gr
ØFrench dressing	30 cc
ØLettuce/ daun slad	50 gr
ØChopped parsley	

Teknik penataan

Menggunakan dessert plate dan des-



sert fork, sebagai underliner lettuce, tomat diatur diatasnya dan disiram dressing, di garnish dengan chopped parsley.

Kriteria hasil

ØBody: Segar, potongan rapih

ØDressing: Berasa asam segar, melapisi body

ØPenampilan keseluruhan: Rapi, bersih, lettuce segar, menggunakan alat yang tepat, porsi sesuai standar

ØDisajikan pada suhu 10C - 15C

POTATO SALAD

Hasil: 5 porsi

Bahan yang dibutuhkan:

ØKentang (boiled) 500 gr

ØBawang Bombay (chopped) 25 gr

ØFrench dressing 20 cc

ØLettuce/ daun slat 50 gr

ØChopped parsley

Teknik penataan

Menggunakan dessert plate dan dessert fork, sebagai underliner lettuce, kentang diatur diatasnya dan disiram dressing, di garnish dengan chopped parsley.

Kriteria hasil

ØBody: Matang merata, potongan rapih

ØDressing: Berasa asam segar, melapisi body

ØPenampilan keseluruhan: rapi, bersih, lettuce segar, menggunakan alat yang tepat, porsi sesuai standar

ØDisajikan pada suhu 10C - 15C.

TURUNAN FRENCH DRESSING

English mustard dressing

ØBahan yang digunakan:

1 litter French dressing + 15 gr

English mustard

French mustard dressing

ØBahan yang digunakan:

1 litter French dressing + 15 gr French mustard

Lemon dressing (1 liter)

ØBahan yang digunakan:

10gr French mustard + 750 gr Minyak selada + 10 gr Garam + 250gr Lemon juice + 1 gr Lada halus

Millers Dressing sebanyak 1 liter

ØBahan yang dibutuhkan:

1 litter French dressing + 15 gr French mustard + 2 kuning telur + 2 siung bawang putih cincang + 5 cc madu + Tabasco

MAYONNAISE SAUCE

Hasil: 1 liter

Bahan yang digunakan:

Ø7 kuning telur

Ø1 sdt mustard

Ø1 litter salad oil

ØLada halus

ØGaram

ØCuka

Cara membuat:

Aduk kuning telur, mustard, lada halus, garam hingga rata. Kemudian tuang sedikit demi sedikit minyak dan cuka secara berselang seling dengan cara mengaduk yang konstan, lakukan terus hingga minyak habis.

MIXED SALAD

Hasil: 2 porsi

Bahan yang dibutuhkan:

ØDaging ayam (boiled) - cube 50 gr

ØApel hijau - cube 25 gr

ØWortel (boiled) - cube 25 cc

ØBuncis (boiled) - cube 20 gr

ØKetimun muda 50 gr

ØLettuce/ daun slada 50 gr

ØMayonnaise 100 cc

**Teknik penataan**

Menggunakan dessert plate dan dessert fork, sebagai underliner lettuce utuh sebagian dipotong kasar, campur semu bahan dengan mayonnaise tambahkan daun selada potongan kasar, ditambah garnish.

Kriteria hasil

ØBody: matang merata, segar, renyah, potongan rapih

ØDressing: berasa asam segar, melapisi body, berbentuk pasta, tidak berair, warna putih kekuningan

ØPenampilan keseluruhan: rapi, bersih, lettuce segar, menggunakan alat yang tepat, porsi sesuai standar

ØDisajikan pada suhu 10C - 15C

WINSOR SALAD

Hasil: 2 porsi

Bahan yang dibutuhkan:

ØApel merah – belah dua- satu bagian (slice) 2 bh

ØNanas - cube ½ bh

ØTomat merah segar - slice 2 bh

ØDaun slada 6 helai

ØLada – garam secukupnya

ØMayonnaise 100 cc

Cara membuat:

Apel direndam dalam lemon juice, marinate semua bahan, tiriskan baru dicampur dengan mayonnaise, isikan pada ½ bagian apel yang telah diambil dagingnya dan dilumuri dengan lemon juice.

Teknik penataan

Menggunakan dessert plate dan dessert fork, sebagai underliner lettuce dan irisan tomat, apel diletakkan diatasnya, ditambah garnish.

Kriteria hasil

ØBody segar, renyah, potongan rapih

ØDressing: berasa asam segar, melapisi body, berbentuk pasta, tidak berair, warna putih kekuningan

ØPenampilan keseluruhan: rapi, bersih, lettuce segar, menggunakan alat yang tepat, porsi sesuai standar

ØDisajikan pada suhu 10C - 15C

COLESLAW

Hasil: 2 porsi

Bahan yang dibutuhkan:

ØApel hijau – julienne 60 gr

ØWortel - julienne 75 cc

ØKol – julienne 25 gr

ØLettuce/ daun slada 50 gr

ØMayonnaise 100 cc

ØLada, garam sck

ØParsley

Cara membuat:

Sayuran di marinate, campur semua bahan dengan mayonnaise.

Teknik penataan

Menggunakan dessert plate dan dessert fork, sebagai underliner lettuce letakkan salad diatasnya dan di garnish dengan menggunakan parsley

Kriteria hasil

ØBody: Segar, renyah, potongan rapih

ØDressing: Berasa asam segar, melapisi body, berbentuk pasta, tidak berair, warna putih kekuningan

ØPenampilan keseluruhan: Rapi, bersih, lettuce segar, menggunakan alat yang tepat, porsi sesuai standar

ØDisajikan pada suhu 10C - 15C

TURUNAN MAYONNAISE

Aspic mayonnaise dengan hasil 1 liter

ØBahan yang dibutuhkan:

250 cc Mayonnaise + 180 gr Aspic powder + 150 gr air.

Andalouse sauce dengan hasil 1,4



liter

ØBahan yang dibutuhkan:

1 liter mayonnaise + 300 cc Tomato ketchup + 100 gr Capsicum (potong Juliene)

Coctail sauce 1,5 liter

ØBahan yang dibutuhkan:

1 liter mayonnaise + 300 cc Tomato ketchup + 150 cc Cream + 5 cc Worcester shire sauce + 10 cc Lemon juice

Thousand Island dengan hasil 1,5 liter

ØBahan yang dibutuhkan:

1 liter Mayonaise + 120 gr Capsicum (red, green dipotong macedoine) + 4 butir kuning telur (dihaluskan) + 10 cc Tabasco sauce + 100 gr Chopped parsley

Tartare sauce dengan hasil 1 liter

ØBahan yang dibutuhkan:

1 liter mayonnaise + 100 gr Caper (choped) + 150 gr Cherkins (chopped) + 60 gr Parsley (chopped)

Remoulade sauce dengan hasil 1 liter

ØBahan yang dibutuhkan:

1 liter Tartar sauce + 60 gr Anchovy

12. Pengolahan Sup (Soup)

a. Pengertian Sup

Kata sup/ soup berasal dari kata Soupe (Prancis) yang berarti bermacam-macam bahan makanan yang ditambahkan kaldu atau cairan. Dalam pembuatan sup, kualitas stock/ kaldu sangat menentukan kualitas sup.

b. Sup dikelompokkan berdasar penggolongan sup, yaitu:

ü Clear soup/ Thin soup (sup encer).

ü Thick soup (sup kental).

ü National soup/ Special soup (sup special)

c. Sup dikelompokkan menurut sifatnya:

ü Hot soup (sup panas)

ü Cold soup (sup dingin)

d. Fungsi Soup

ü Membangkitkan selera makan: rasa harus lezat, rupa menarik dan bernilai gizi tinggi.

ü Sup dihidangkan setelah appetizer (cold entrée) atau sebelum entrée.

ü Pada jamuan makan untuk menetralkan rasa tajam dari appetizer untuk memenuhi/ sebelum hidangan berikutnya.

ü Beberapa macam sup dapat dihidangkan sebagai hidangan utama, khususnya berupa sup yang kaya gizi seperti, Hungarian Goulash Soup dan Minestrone Soup.

e. Macam-macam Sup

ü Clear soup/ thin soup (sup encer)

Pengertian clear soup/ thin soup (sup encer) adalah sup yang dibuat dari kaldu daging, ikan atau ayam ditambah sayuran dan tanpa bahan pengental, sup ini bisa dihidangkan dengan atau tanpa garnish. Jenis Clear soup/ thin soup (sup encer);

• Bouillons + Broth: dua istilah yang digunakan secara berbeda tetapi secara umum keduanya dapat disebut sederhana yaitu cairan perebus daging, ikan, ayam atau binatang buruan, rasanya lebih pekat dan rupanya lebih jernih dari pada stock tetapi tidak dijernihkan, dihidangkan dengan isi atau tidak, biasanya sebagai garnish. Nama sup ini tergantung pada macam garnish yang ditambahkan kedalamnya.

• Consomme: Sup yang terbuat dari kaldu/ stock serta sayuran yang dijernihkan dengan menambahkan daging cincang dan putih telur (clear-meat atau clarification) ke-



mudian diolah dengan hasil yang jernih (warna seperti air teh), bisa dihidangkan dengan atau tanpa isi. Pada umumnya nama consommé diberikan berdasarkan pada macam isi/ garnish yang digunakan, contoh : consommé julienne – consommé dengan isi julienne of vegetables seperti carrot, leek, atau celery; consommé brunois – consommé dengan isi brunois of vegetables; consommé profiteralls – consommé dengan isi choux kecil-kecil; consommé Xavier – consommé dengan isi beaten egg; consommé royale – consommé dengan isi royale; consommé Colbert – consommé dengan isi poached egg; consommé Celestin – consommé dengan isi pancake, telur dan parsley; consommé diabolotin – consommé dengan isi crouton, cheese dan paprika. Variasi-variasi consommé (1) Double Consommé penggunaan daging sebanyak dua kali dari resep dasar dan ditambah 4 oz (125 gr) leek untuk memperbanyak mirepoix (2) Cold Consomme (3) Chicken Consomme (4) Cold Jullien Consomme, dan Clear vegetables soup : sup jernih yang dibuat stock atau broth jernih tidak memerlukan penjernihan berisi satu atau lebih sayuran dan kadang-kadang ditambah daging/ ayam/ pasta/ grain. Sayuran-sayuran yang biasa digunakan seperti onion, leek, carrot dan kadang-kadang berisi sayuran yang beraroma kuat cabbage, turnip.

ü Thick soup (sup kental)

Pengertian Thick soup (sup kental) adalah sup yang menggunakan bahan pengental meliputi roux, kentang atau bahan lain yang mengandung zat tepung/ starch.

Jenis Thick soup (sup kental);

- Passed soup (sup kental yang disaring)
- Cream soup: sup kental yang dibuat dari bahan dasar white roux ditambah milk (béchamel) dengan menambah, ditambah daging, ayam, sayuran atau ikan dan dicairkan dengan kaldu/ stock dan dikentalkan dengan cream dihidangkan dengan isi sebagai garnish.
- Veloute soup: sup kental yang dibuat dari bahan dasar white roux/ blond roux dicairkan dengan menambah kaldu/ stock, ditambah daging, ayam, sayuran atau ikan dan disaring. Penyelesaiannya dengan menambahkan liaison (kuning telur + cream + butter), dihidangkan dengan isi sebagai garnish.
- Bisque: cream soup yang didalamnya ditambahkan shellfish atau kerang laut, jenis sup ini pada umumnya diflambe dengan menggunakan cognac atau brandy dan dislesaikan dengan cream.
- Chowder: sup kental yang mempunyai ciri khas adanya gumpalan-gumpalan atau sup yang bergumpal-gumpal, biasa disebut juga sup hearty. Sebagian besar chowder merupakan cream atau puree soup yang sederhana tidak dibuat puree atau disaring tetapi dibiarkan bergumpal. Dimasak melalui proses stew dan ditambah kentang, ikan laut (bahan makanan dari laut) dipotong dadu dan diselesaikan dengan cream.
- Puree: adalah sup yang dikentalkan dengan menambah sayur-sayuran yang dihancurkan (blender) kedalam kaldu (stock) dan sayuran tersebut merupakan bahan utama



dari sup tersebut. Apabila bahan yang digunakan tidak atau sedikit mengandung zat pati, biasanya ditambahkan puree kentang, leek dan onion sebagai bahan pengentalnya, sering kali sup ini diperkaya dengan cream.

- ü National soup: adalah macam-macam sup yang merupakan spesifik atau ciri khas suatu Negara dapat cair atau kental

Contoh National/ Special soup (1) Soto Madura dari Indonesia (2) Minestron dari Italy (3) Potages Paysanne dari Perancis (4) Scotch Mutton Broth dari Scotlandia (5) Kidney Soup dari Inggris.

- ü Special Soup: sup yang dikerjakan dengan metode atau bahan khusus/ istimewa. Contoh Special Soup: Chowder (Lobster Cowder), Cold Soup (Consomme Froid Et Gelee), Soup Made from Fruit + Wine Soup (cherry Soup).

f. Penyajian Sup

Pada susunan menu kontinental modern, sup disajikan sebelum makanan pokok atau sesudah cold appetizer pada makan siang (lunch) dan makan malam (dinner).

- ü Tempat penyajian, menggunakan soup cup and saucer beserta soup spoon

- ü Volume penyajian, sup sebagai hidangan pembuka yang disajikan sebelum makanan pokok disajikan sebanyak 200 cc – 250 cc untuk satu porsi

- ü Suhu penyajian, sup panas (hot soup) disajikan pada suhu 70c sedangkan untuk sup dingin (cold soup) dihangkan pada suhu 5c

g. Bahan dan Bumbu untuk Membuat Soup

- ü Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan sup, antara lain:

Bahan dasar (bahan cair): White stock, Brown stock

- ü Bahan pengisi: berasal dari nabati (macam-macam sayuran), berasal dari hewani (daging, unggas, hasil laut).

h. Alat yang digunakan dalam pembuatan soup, antara lain:

- ü Alat pengukur: timbangan, gelas ukur

- ü Alat persiapan: cutting board, vegetable knife, ladle, skimmer, conical strainer, chinois, tray, sharpener, stell, peeler, woden spatula, ballon whisk, tammy cloth, food processor

- ü Alat pengolahan: stock pot, sauce pan/ sauce pot

- ü Alat penyajian: soup cup and saucer, soup spoon, tureen

i. Teknik Pengolahan Sup

Untuk menghasilkan sup yang baik perlu diperhatikan teknik pengolahan sup sebagai berikut:

- ü Teknik pengolahan clear soup (sup jernih)

- Pada waktu pembuatan kaldu harus benar prosedurnya sehingga menghasilkan kaldu yang baik/ berkualitas
- Menyiapkan kaldu sesuai sup yang dibuat
- Kaldu harus jernih
- Mempunyai rasa dan aroma yang tinggi
- Waktu pengolahan jangan diaduk/ ditutup
- Perhatikan dalam teknik pengolahan sup jika menggunakan bahan yang mengandung zat pati

j. Teknik Penyimpanan Sup

Sup memang hidangan yang dianjurkan



kan segera disajikan setelah diolah karena suhu, tekstur, rasa dan penampilan akan sangat berpengaruh terhadap kualitas sup jika tidak sesegera mungkin disajikan. Tetapi ada beberapa cara untuk mengatasi kualitas sup jika akan disimpan dalam arti tidak sesegera mungkin disajikan:

ü Bahan cair dan padat (isian) dipisahkan dan dimasukkan kedalam plastik dan divacum disimpan di freezer.

ü Cream soup, jangan dicampur dengan cream, liasion saat akan disimpan karena akan terjadi gumpalan/ jendalan/ curdling ketika dipanaskan kembali saat akan dihidangkan.

ü Beri tanggal penyimpanan : untuk stock bisa disimpan selama satu bulan dalam refrigerator dan tiga bulan dalam frezer dengan teknik pendinginan yang sempurna dengan cara : stock dibiarkan dingin dengan cara alat direndam air es maksimal dua jam, setelah stock diturunkan dari api kemudian ditutup dan diberi label tanggal mulai disimpan.

ü Isi sup berupa sayuran tidak bisa disimpan lama karena tekstur dan rasa akan berubah jika disimpan terlalu lama dalam refrigerator.

ü Penyimpanan sup akan efektif apabila disimpan dalam waktu 24 jam untuk mendapatkan kualitas yang bagus. Alangkah baiknya jika sup segera dihidangkan setelah diolah.

k. Kriteria Hasil Sup

Kriteria hasil sup yang baik, diawali dengan persiapan alat dan bahan yang digunakan kemudian dilanjutkan dengan teknik pengolahan yang diterapkan dan terakhir suhu dan garnish yang dianjurkan. Beberapa

kriteria hasil sup yang dibakukan dalam penyajian sup:

ü Clear soup (1) warna jernih (2) Kaya akan rasa (3) Beraroma khas (4) Suhu penyajian 70 C (hot) (5) Apabila sup menggunakan isian, tekstur tidak boleh terlalu lunak (5) Menggunakan garnish yang sesuai.

ü Cream soup (1) Thickness, kekentalannya diatas cream tetapi tidak begitu kental (2) Texture, lembut tidak berbutir atau bergumpal (kecuali untuk garnis) (3) Taste, rasa khas dari bahan utama dan tidak berasa tepung dari roux yang belum matang (4) Menggunakan cream dan crouton sebagai pelengkap serta menggunakan garnish yang sesuai.

ü Puree soup (1) Thickness, bahan pengental dari bahan sup itu sendiri. Kental dan bisa mengalir (2) Texture lembut tidak terjadi curdling (tidak bergumpal) (3) Boleh menggunakan cream saat penyajian (4) Taste, rasa tergantung dari bahan utama itu sendiri (5) Menggunakan garnish yang sesuai.

ü National soup (1) Beraroma khas dari bumbu dasar/ bahan dasar suatu negara (2) Pelengkap spesifik (3) Penyajian khusus/ spesifik.

l. Resep Soup

PUREE OF POTATO SOUP
Hasil : 10 Porsi

No.	Bahan	Jumlah	Keterangan
1.	Margarine/mentega/butter	30 gr	
2.	Bawang Bombay/onion	100 gr	
3.	Daun bawang/leek	100 gr	
4.	Kentang/potatoes	700 gr	
5.	Kaldu/stock	2,5 dl	
6.	Cream	1 dl	
7.	French bread	100 gr	
8.	Lada, garam/pepper, salt		

Cara Membuat:

1. Potong kecil-kecil onion, leek dan potatoes
2. Panaskan butter, masukkan semua sayuran aduk sampai rata dan simmer hingga layu
3. Tuangkan stock dan simmer selama 30 menit
4. Haluskan dengan blender dengan kecepatan rendah, pindahkan kembali dalam panci dan jerangkan
5. Sempurnakan rasanya, tambahkan cream beberapa saat sebelum dihidangkan
6. Hidangkan panas-panas dalam soup cup, taburi dengan Toast Bread



MATERI

FOOD AND BEVERAGE

PUREE OF CARROT SOUP Hasil : 10 Porsi

No.	Bahan	Jumlah	Keterangan
1.	Wortel/carrot	800 gr	
2.	Kentang/potatoes	400 gr	
3.	Daun bawang/leek	100 gr	
4.	Bawang bombay/onion	100 gr	
5.	Margarine	30 gr	
6.	Kaldu/white stock	3 ltr	
7.	Garam halus/salt	1 sdm	
8.	Lada halus/pepper	0,5 sdt	
9.	Cream	1 dl	

Cara Membuat :

1. Bersihkan semua sayuran dan potong kecil;
2. Panaskan margarine, masukkan semua sayuran, saute sampai layu tetapi tidak sampai coklat;
3. Tambahkan kaldu, simmer sampai sayurab lunak ($\pm 1\frac{1}{2}$ jam);
4. Haluskan soup dalam food processor/blender, tuangkan kembali ke dalam panci
5. Simmer dan perbaiki rasanya;
6. Hidangkan panas setelah diberi cream dalam soup cup.
Ditaburi wortel brunoise (kubus 1mm) yang sudah direbus.

PUREE OF POTATO SOUP Hasil : 10 Porsi

No.	Bahan	Jumlah	Keterangan
1.	Margarine/mentega/butter	30 gr	
2.	Bawang bombay/onion	100 gr	
3.	Daun bawang/leek	100 gr	
4.	Kentang/potato	700 gr	
5.	Kaldu/stock	2,5 liter	
6.	Cream	1 dl	
7.	French bread	100 gr	
8.	Lada, garam/pepper, salt		

Cara Membuat :

1. Potong kecil-kecil onion, leek, dan potaoes.
2. Panaskan butter, masukkan semua sayuran aduk sampai rata dan simmer hingga layu.
3. Tambahkan stock dan simmer selama 30 menit.
4. Haluskan dengan blender dengan kecepatan rendah, pindahkan kembali dalam panci dan jerangkan.
5. Sempurnakan rasanya, tambahkan cream beberapa saat sebelum dihidangkan.
6. Hidangkan panas-panas dalam soup cup, taburi dengan toast french bread

CREAM OF CARROT SOUP Hasil : 10 porsi

No	Bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Wortel	800 gr	
2.	Kentang	400 gr	
3.	Daun bawang	100 gr	
4.	Bawang Bombay	100 gr	
5.	Margarine	30 gr	
6.	Kaldu / white stock	3 ltr	
7.	Garam	1 sdm	
8.	Lada	0,5 sdt	
9.	Cream	1 dl	

Cara Membuat:

1. Bersihkan semua sayuran dan potong kecil.
2. Panaskan margarine, masukkan semua sayuran, serta sauté sampai layu tetapi tidak sampai coklat.
3. Tambahkan kaldu, simmer sampai sayuran lunak ($\pm 1\frac{1}{2}$ jam).
4. Haluskan soup dalam food processor/blender, tuangkan kembali ke dalam panci.
5. Simmer dan perbaiki rasanya.
6. Hidangkan panas setelah diberi cream dalam soup cup. Taburi wortel brunoise (kubus 1 mm) yang sudah direbus.

CREAM OF TOMATO SOUP Hasil : 10 porsi

NO	Bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Margarine	30 gr	
2.	Bawang Bombay	100 gr	
3.	Kulit babi	50 gr	
4.	Tomato paste	80 gr	
5.	Tomat	600 gr	
6.	Kaldu ayam	2,5 ltr	
7.	Tepung beras	100 gr	
8.	Susu	2 dl	
9.	Cream	1 dl	
10.	Crouton	100 gr	
11.	Lada	Sck	
12.	Garam	Sck	

Cara Membuat :

1. Panaskan mentega dan sauté irisan bawang Bombay.
2. Tambahkan bacon skin, tomat, tomato paste dan aduk merata.
3. Tuangkan kaldu ayam dan simmer.
4. Campurkan tepung + susu hingga rata dan tuangkan dalam soup setelah disaring dan bumbu secukupnya.
5. Ambil bacon skin dari soup dan hancurkan soup dengan blender.
6. Saring dan panaskan kembali/simmer.
7. Hidangkan panas setelah diberi cream, garnish dengan crouton dalam soup cups.

CREAM OF MUSHROOM SOUP Hasil : 10 porsi

NO	Bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Jamur kaleng/jamur segar	100 gr	
2.	Margarine	30 gr	
3.	Bawang Bombay	80 gr	
4.	Daun bawang	70 gr	
5.	Kaldu ayam	2,5 lt	
6.	Tepung terigu	500 gr	
7.	Susu	2 dl	
8.	Cream	1 dl	
9.	Garam	Sck	
10.	Lada	Sck	

Cara Membuat :

1. Panaskan margarine dan sauté bawang Bombay, daun bawang sampai layu.
2. Tuangkan kaldu dan jamur, aduk rata.
3. Campurkan tepung + susu masukkan dalam soup, serta aduk merata.
4. Bumbui secukupnya, disimmer, kemudian diatasnya tambahkan mushroom.
5. Simmer kembali.
6. Tambahkan cream sebelum dihidangkan dan isi dengan irisan jamur.

CREAM OF WASHINGTON SOUP (Cream Of Maize Soup) Hasil : 10 porsi

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Margarine / butter	100 gr	
2.	Tepung terigu	100 gr	
3.	Kaldu ayam	2,5 ltr	
4.	Jagung muda segar	700 gr	Disisir, dihaluskan
5.	Cream	2 dl	
6.	Garam	Sck	
7.	Lada	Sck	
8.	Jagung butir dari kaleng	100 gr	Direbus sebentar
9.	Keju parut	sck	

Cara membuat :

1. Buatlah roux dari 100 gr margarine dan tepung terigu 100 gr.
2. Tambahkan kaldu sedikit demi sedikit.
3. Masukkan jagung yang telah disisir dan dihaluskan, simmer selama 45 menit, skimmed.
4. Saringlah dan perbaiki rasanya dengan garam dan lada halus.
5. Tambahkan cream.
6. Hidangkan panas dengan isi jagung butir dari kaleng yang telah direbus sebentar dalam soup cup.



MATERI

FOOD AND BEVERAGE

CREAM OF PUMPKIN SOUP

Hasil : 10 porsi

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Margarine	30 gr	
2.	Bawang Bombay	100 gr	
3.	Daun bawang	100 gr	
4.	Labu kuning/pumpkin	700 gr	
5.	Kaldu	2,5 lt	
6.	Cream	1 dl	
7.	French bread	100 gr	
8.	Lada	Sck	
9.	Garam	sck	

Cara Membuat :

1. Irislah bawang bombay dan pumpkin
2. Panaskan butter dan masukkan semua sayuran, aduk sampai merata dan simmer sampai layu
3. Tuangkan kaldu dan simmer ±40 menit
4. Haluskan dengan blender, pindahkan kembali didalam sauce pan dan panaskan
5. Tambahkan cream beberapa saat sebelum dihidangkan
6. Hidangkan dalam soup cup disertai toast french bread

SHRIMP BISQUE

Hasil : 10 porsi

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Raw shrimp	1000 gr	
2.	Mentega	50 gr	
3.	Bawang merah	100 gr	
4.	Wortel	50 gr	
5.	Loncang/leek	40 gr	
6.	Batang seledri	10 gr	
7.	Tomato pasta	40 gr	
8.	Brandy	0,5 dl	
9.	White wine	2 dl	
10.	Kaldu ikan	1,5 ltr	
11.	White stock	8 dl	
12.	Tepung beras	80 gr	

Cara Membuat :

1. Panaskan mentega didalam soup pan dan masukkan shrimp.
2. Tambahkan shallot, carrots, leeks dan batang seledri, biarkan selama 5 menit.
3. Tambahkan brandy dan white wine sambil diaduk-aduk, kemudian masukkan tomato concassees sambil diaduk terus.
4. Tuangkan fish stock dan white stock terus direbus ± 5 menit.
5. Kentalkan dengan tepung beras yang telah dicairkan dengan 2 dl white stock (± 40 menit).
6. Saringlah.
7. Ambillah shrimpnya, untuk dikupas dan diiris lalu dipakai sebagai isi soup.

HONGARIAN OOLASH SOUP

Hasil : 10 porsi

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Mentega	50 gr	
2.	Daging sapi	500 gr	
3.	Bawang Bombay	300 gr	
4.	Bawang putih	5 gr	
5.	Green pepper	50 gr	
6.	Tomato paste	70 gr	
7.	Tepung	50 gr	
8.	Paprika owder	15 gr	
9.	Brown stock	2,5 ltr	
10.	Kentang	300 gr	
11.	Tomato canceases	100 gr	
12.	Lada		
13.	Garam		

Cara membuat :

1. Potonglah daging sapi dengan ukuran 1 cm (kubus).
2. Cincanglah bawang Bombay dan bawang putih.
3. Potonglah green pepper brunoise.
4. Panaskan butter dalam sauce pan.
5. Tambahkan tomato paste dan tepung, kemudian aduk hingga merata.
6. Tuangkan kaldu,aduk dan biarkan di atas api kecil.
7. Masukkan kentang yang telah dipotong kubus dan tomato paste.
8. Hidangkan panas-panas dalam soup cup.

CONSUMME/RESEP DASAR

Hasil : 10 porsi

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Daging cincang (tanpa lemak)	500 gr	
2.	Air dingin (water)	2 dsl	
3.	Wortel (carrot)	100 gr	
4.	Seledri (celery)	50 gr	
5.	Daun bawang (leek)	100 gr	
6.	Putih telur ayam	2 butir	
7.	Kaldu sapi (beef stock)	3 ltr	
8.	Garam (salt)		
9.	Lada (pepper)		
10.	Thyme		
11.	Bay leave		
12.	Cengkeh (clove)		
13.	Browned onion	1 buah	

Cara membuat :

1. Iris semua sayuran tipis/kecil.
2. Masukkan daging ke dalam grinder ditambah irisan sayuran.
3. Campurkan putih telur, air dan rempah-rempah, aduk sampai rata, simpan semalam di almari pendingin. (Meat clarification).
4. Masukkan campuran daging dalam stock pot dan tuangkan kaldu daging dan simmer selama 3 jam dan tidak boleh diaduk.
5. Saring dan panaskan kembali bila hendak dihidangkan.

CONCOMME COLBERT

Hasil : 10 porsi

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Consommé	2,5 ltr	
2.	Telur (egg)	10 butir	
3.	Garam (salt)	Sck	

Cara membuat :

1. Buatlah poached egg.
2. Panaskan consommé hingga mendidih, perbaiki rasanya.
3. Hidangkan panas-panas dalam soup cup. Isi dengan poached egg

Cara membuat poached egg :

1. Didihkan air + garam + cuka.
2. Pecah telur dan masukkan ke dalam air yang telah mendidih (api dikedikan).
3. Jaga kuning telur terbungkus oleh putih telur.

CONSUMME JULIENNE

Hasil : 10 porsi

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Consommé	2,5 ltr	
2.	Wortel (carrots)	100 gr	
3.	Kentang (potatoes)	150 gr	
4.	Buncis (green beans)	100 gr	
5.	Loncang (leek)		
6.	Garam (salt)		

Cara membuat :

1. Bersihkan sayuran, cuci, potong secara julienne.
2. Rebus sayuran secara terpisah beri sedikit garam, lalu tiriskan.
3. Aturlah sayuran dalam soup cup kemudian tuangi dengan consommé.

CONSUMME ROYALE

Hasil : 10 porsi

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Consommé	2,5 ltr	
Selai telur			
1.	Telur (egg)	3 butir	
2.	Susu	3 sdm	
3.	Garam (salt)	sck	
4.	Lada (pepper)	sck	
5.	Mentega (butter)	sck	

Cara membuat :

Selai Telur

1. Kocoklah telur hanya sampai campur antara putih dengan kuningnya.
2. Tambahkan susu, garam, lada. Masukkan dalam mangkok yang sudah dioles margarine/mentega, rebus secara au bain marie selama 30 menit dengan api kecil.
3. Dinginkan, potong-potong lozanne.

Penyelesaian Consomme Royale :

1. Panaskan consommé.
2. Hidangkan panas-panas dalam soup cup, isilah dengan Royale (selai telur).

CONSUMME DU BARRY

Hasil : 10 Porsi

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Consommé	2,5 ltr	
2.	Bunga kool (cauli flower)	500 gr	

Cara Membuat :

1. Bersihkan bunga kool, potong sesuai dengan bentuk
2. Rebus dalam air mendidih + garam sebentar dan tiriskan
3. Panaskan consommé, perbaiki rasanya
4. Hidangkan panas-panas dalam soup cup isi dengan bunga kool

MINESTRONE

Hasil : 10 Porsi

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Mentega/butter	30 gr	
2.	Bawang bombay/onion	150 gr	
3.	Daun bawang/leek	150 gr	
4.	Wortel/carrots	150 gr	
5.	Seledri/selery	50 gr	
6.	Kol/cabbage	75 gr	
7.	Kentang/potatoes	150 gr	



MATERI

FOOD AND BEVERAGE

8	Tomato pasta	150 gr	
9	Brown stock	2,5 liter	
10	Kacang putih/white beans	50 gr	
11	Spaghetti	75 gr	
12	Tomat/concasse	200 gr	
13	Lemak bacon	75 gr	
14	Peterseli/parsley	20 gr	
15	Bawang putih/garlic	10 gr	
16	Basil leave	2 gr	
17	Keju parut/grated cheese	100 gr	
18	Garam/salt		
19	Lada/pepper		

Cara Membuat :

1. Semua sayuran dan kentang dipotong bentuk paysanne
2. Kacang putih direndam dengan air
3. Spaghetti dipotong 2 cm
4. Panaskan mentega (butter) dalam sauce pan, saute semua sayuran, kecuali kentang dan kacang putih, sampai layu
5. Tambahkan tomat pasta, aduk rata dan tuangi kaldu, direbus ±20 menit, tambahkan garam dan lada
6. Tambahkan kacang putih, kentang dan spaghetti, masak pelan (simmer) ±15 menit sampai matang
7. Masukkan tomat concasse, lemak bacon, serta bumbu, parsley (chopped), bawang putih, basil leave, garam dan lada
8. Hidangkan panas-panas dalam soup cup, tambahkan parutan keju

FRENCH ONION SOUP Hasil : 10 Porsi

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Margarine/mentega/butter	100 gr	
2.	Bawang bombay/onion	¾-1 kg	
3.	Tepung terigu		
4.	Tomato pasta	25 gr	
5.	Paprika powder	10 gr	
6.	White stock/brown stock/consomme	2,5 liter	
7.	Garam/salt		
8.	Pepper/lada		
9.	French bread	200 gr	
10.	Grated cheese	50 gr	

Cara Membuat :

1. Cincang bawang bombay (atau diiris tipis)
2. Tumis dalam margarine/mentega panas sampai berwarna coklat
3. Tambahkan tomat pasta, tepung terigu, paprika powder, lada, garam
4. Masukkan chicken stock/consomme sedikit demi sedikit
5. Simmer ±20 menit
6. Hidangkan panas-panas dalam soup cup dengan french bread
7. Diatas sup french bread, ditaburi keju, oven sampai coklat

POLISH BORTSCH (RUSSIAN BEETROOT SOUP) Hasil : 10 Porsi

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Mentega/butter	50 gr	
2.	Bawang Bombay/onion	80 gr	Slice
3.	Daun bawang/leek	150 gr	Julienne
4.	Kobis/cabbage	150 gr	Julienne
5.	Seledri/celery	50 gr	
6.	Beet	200 gr	
7.	White stock	2,5 liter	
8.	Daging sapi	150 gr	Rebus ½ masak, potong julienne
9.	Bebek / ayam	1/5 ekor	Roast
10.	Sosis	80 gr	Slice roundies
11.	Cream	1 dl	
12.	Peterseli	30 gr	
13.	Adas	30 gr	
14.	Garam	sck	
15.	Lada	sck	
16.	Mayoram	sck	

Cara Membuat :

1. Sauté semua sayuran sampai layu, tuangkan kaldu, aduk sampai rata.
2. Tambahkan daging sapi, garam, merica dan mayoram.
3. Tambahkan sosis, potongan daging bebek panggang.
4. Tambahkan cream, hidangkan panas, taburi chopped parsley. (hidangkan dalam soup plate / soup cup).

13. Pengolahan Maincourse

- a. Main Course adalah hidangan pokok dari suatu susunan menu lengkap yang dihidangkan pada waktu lunch atau dinner.
- b. Komposisi pada main course untuk bahan hewani seperti daging adalah 175-225 gram, untuk sayuran adalah 75 gram, dan untuk garniture adalah 75 gram. Bahan makanan yang

digunakan untuk Main Course adalah bahan yang berasal dari bahan hewani, seperti daging, unggas (ayam, bebek, kalkun), ikan (kakap, tuna, tenggiri), seafood (kerang, cumi-cumi, udang, lobster, kepiting. Sayurannya bisa brokoli, wortel, buncis, asparagus, bunga kol, sedangkan untuk garniture atau bahan makanan yang mengandung pati biasanya adalah kentang.

- c. Bahan makanan untuk main course yang berasal dari ayam, daging, ikan, maupun telur. Garniture, terdiri dari bahan makanan yang mengandung pati seperti kentang. Kentang bisa dibuat dengan bermacam metode memasak, misalnya kentang yang dibakar (Baked Jacket Potatoes), kentang yang digoreng (Chips Potatoes), kentang yang dipanggang dan dibentuk menyerupai kerucut (William Potatoes). Kentang juga dapat diganti dengan pasta seperti di negara Italia yaitu Spaghetti atau bentuk pasta lain seperti Lasagne dan Macaroni Sayuran: sayuran yang biasa digunakan dalam main course adalah carrot, cauliflower, asparagus, green beans, broccoli, dsb. Bahan makanan yang disajikan dipotong dengan berbagai bentuk potongan yang menarik.

d. Resep Main Course

TOMATO BASKET WITH SCRAMBLE EGGS

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Tomat besar dan merah	2 buah	
2.	Telur ayam	2 butir	
3.	Susu segar	1 sdm	
4.	Garam halus		
5.	Lada halus		
6.	Margarine	1 sdm	

Cara Membuat :

1. Tomat dicuci lalu dipotong bentuk keranjang
2. Kocok telur dan bumbu-bumbu menjadi satu dengan whisk
3. Jaga agar telur tidak berbuih
4. Cairkan margarine dalam pan dadar, tuangkan telur ke dalamnya.
5. Masak diatas api kecil sambil diaduk-aduk sampai membeku dan bergumpal-gumpal
6. Angkat segera dari api supaya tidak menjadi kering
7. Hidangkan panas-panas dengan jalan dimasukkan ke dalam keranjang tomat tadi, dengan diberi alas daun selada

Catatan:

- Hasil bersih 1 porsi



MATERI

FOOD AND BEVERAGE

OMELETTE

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Telur ayam		
2.	Susu segar		
3.	Garam		
4.	Lada halus		

Cara Membuat :

1. Kocok telur dan semua bahan sampai tercampur dengan whisk-tanpa berbuih
2. Panaskan margarine dalam pan dadar, tuangkan telur kedalaman
3. Masak sambil aduk perlahan-lahan agar telur rata membeku
4. Setelah bagian bawahnya cukup masak tetapi atasnya masih lunak, kemudian dilipat menjadi dua

ROAST LEG OF LAMB

Hasil : 10 Porsi

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Paha kambing	2 ½ kg	
2.	Mirepoix	250 gr	
3.	Tulang kambing	½ kg	
4.	Garam/salt		
5.	Lada/pepper		
6.	Thyme		
7.	Bay leaves		
8.	Brown stock	1 lt	
9.	Bouquette garnie	1 pcs	
10.	Tamato pasta	50 gr	

Cara Membuat :

1. Bumbui paha kambing dengan garam & merica
2. Tempatkan tulang dalam sebuah roasting pan yang sudah diberi minyak, letakkan paha kambing diatasnya
3. Bakar didalam oven (250°C), sekali-sekali olesi dengan minyak yang ada didalam roasting pan
4. Jika sudah ¾ matang, tambahkan mirepoix, uji tingkat kematangannya dengan termometer (masukkan meat thermometer ke bagian tengah daging)
5. Bila sudah matang sisihkan daging jaga suhunya agar tetap panas
- Untuk membuat gravy:
 1. Tambahkan tamato pasta ke dalam roasting pan yang ada ditulangnnya, bumbui dengan thyme, bay leaves
 2. Tuangkan brown stock, kemudian tambahkan bouquette garnie
 3. Saring gravy dan siap untuk ditidangkan

BROWN LAMB STEW

Hasil : 10 Porsi

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Daging kambing bagian paha/tangkai	1500 gr	
2.	Bawang merah/shallot	100 gr	
3.	Tepung terigu/flour		
4.	Lada/pepper		
5.	Garam/salt		
6.	Minyak goreng/cooking oil		
7.	Tomato paste		
8.	Bay leaves		
9.	Basil		
10.	Oregano		
11.	Mirepoix		
12.	Demiglace	1,5 lt	

Cara Membuat :

1. Potonglah daging kambing cube 2 x 2 cm
2. Bumbui dengan lada dan garam halus
3. Gulingkan dalam tepung terigu
4. Sauté dengan minyak sampai berwarna
5. Masukkan bawang merah yang sudah chopped, saute sampai coklat
6. Tambahkan air, kaldu kambing (untuk melukkan daging)
7. Masukkan bumbu yang lain, tambahkan mirepoix yang sudah dipotong macedoine
8. Tambahkan demiglace
9. Hidangkan panas-panas dengan sayuran kentang/pilaf rice dalam dinner plate (american service)

ESCALOPE VIENNOISE

Hasil : 10 Porsi (@175 gram)

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Daging sapi muda/babi	1 ½ kg	
2.	Telur	6 btr	Dikocok
3.	Tepung	200 gr	
4.	Bread crumb	500 gr	
5.	Minyak	1 dl	
6.	Mentega	100 gr	
7.	Telur Rebus	4 buah	Hard boiled egg
8.	Anchovy	10 ekor	
9.	Jeruk Nipis	10 iris	
10.	Parsley	20 gr	Chopped
11.	Garam	Sckp	
12.	Merica	sckp	

Cara Membuat :

1. Potonglah daging seberat 175 gram, pipihkan
2. Bumbui garam, merica kemudian panir dengan tepung, telur da, bread crumb dan bentuk garis melintang pada permukaannya
3. Sauté sampai kuning/matang
4. Letakkan diatas dinner plate, garnish dengan irisan jeruk dan anchovy
5. Panaskan mentega sampai coklat dan siram diatas escalope
6. Hidangkan dengan parsley dan telur rebus cincang

ESCALOPE CORDON BLEU

Hasil : 10 Porsi (@175 gr)

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Daging tulur dalam 10 lapis @125 gr	1250 gr	
2.	Keju/chessee	10 iris	
3.	Ham	10 iris	
4.	Lada/pepper		
5.	Garam/salt		
6.	Tepung terigu/flour	200 gr	
7.	Telur kocok	6 butir	
8.	Tepung panir/bread crumb	500 gr	
9.	Minyak sayur/cooking oil	1-2 dl	
10.	Margarin/mentega/butter	100 gr	
11.	Demiglace sauce	0,5 lt	

Cara Membuat :

1. Bersihkan lapis daging, lumuri dengan lada dan garam halus
2. Letakkan sepotong keju diatas tiap lapis, letakkan ham diatas keju. Lipat jadi dua sehingga keju dan ham terbungkus didalamnya. Pukul-pukul sekellingsnya sehingga rapat
3. Masukkan dalam tepung terigu, egg wash, dan tepung panir
4. Goreng seperti escalope viennoise (shallow frying) sampai matang

ENTRECOTE TYROLIENE

Hasil : 10 Porsi

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Daging sapi/tulur luar	2 kg	
2.	Bawang bombay/onion	100 gr	
3.	Tepung terigu/flour	50 gr	
4.	Tomato concasse	½ kg	
5.	Minyak/cooking oil	1 dl	
6.	Parsley/chopped	10 gr	
7.	Garam/salt		
8.	Lada/pepper		

Cara Membuat :

1. Siapkan french onion
2. Bersihkan urat-urat daging dan lunak yang berlebihan, potong melintang 150-175 gr/porsi, bumbui secukupnya
3. Panggang sesuai permintaan
4. Hidangkan panas dengan garnish : tomato concasse sauce, fried onion, chopped parsley

FILLET OF BEEF STROGANOFF

Hasil : 10 Porsi (@200 gr)

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Daging tulur sapi/fillet	2 kg	
2.	Bawang merah	100 gr	Chopped
3.	Jamur	200 gr	Slice
4.	Demiglace	0,5 ltr	
5.	Cream	1 dl	
6.	Petersely	10 gr	Chopped
7.	Minyak Sayur	1 dl	
8.	Gherkin	Sckp	Julienne
9.	Garam	Sckp	
10.	Merica	Sckp	
11.	Paprika powder		

Cara Membuat :

1. Irislah daging dengan melintang/strip, saute dengan minyak panas hingga ½ masak, bumbui garam, merica, paprika, angkat dari penggorengan
2. Sauté bawang merah dan jamur, tambahkan demiglace, gherkin, aduk sampai rata, masukkan daging yang sudah ½ masak tadi.
3. Angkat dari api, tambahkan cream, hidangkan panas-panas dengan ditaburi chopped parsley

HAMBURGER

Hasil : 10 Porsi

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Daging sapi	1,5 kg	
2.	Lemak ginjal	400 gr	
3.	Telur/egg	2 butir	
4.	Bawang bombay	200 gr	Chopped
5.	Peterseli/parsley	25 gr	Chopped
6.	Pala bubuk/ground nutmeg	5 gr	
7.	Garam/salt		
8.	Lada/pepper		
9.	Mentega/butter	50 gr	

Cara Membuat :

1. Cincanglah daging dan lemak
2. Sauté bawang bombay dan parsley sampai layu, campurkan dengan daging cincang, tambahkan lada, garam, dan pala
3. Tambahkan telur, aduk sampai rata
4. Bagilah adonan 10 sama beratnya
5. Bentuklah/cetak dan pipihkan setebal ±1 ½ cm, buatlah guratan diatasnya
6. Sauté dengan mentega atau di grill

Catatan :

- a) Untuk chesse burger, garnishlah diatasnya dengan keju yang telah digosongkan
- b) Hamburger holstein, garnishlah dengan single fried egg diatasnya



MATERI

FOOD AND BEVERAGE

CHATEAU BRIAND Hasil : 10 Porsi (@150 gr)

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Daging lula dalam bagian tengah	1500 gr	
2.	Margarin	400 gr	
3.	Garam	Sckp	Ground
4.	Lada	Sckp	Ground
5.	Lea & Perrins	Sckp	
6.	Cream	Sckp	
7.	Benang	Sckp	

Cara Membuat :

- Potonglah daging setebal 4 cm sebanyak 10 buah (1 potong seberat 150 gr)
- Tusuk-tusuk dengan garpu, lumuri lada halus dan garam halus, ikat, bentuklah pulat panjang
- Gorenglah dalam margarin/mentega sesuai dengan pesanan (rare, medium, well done)
- Selesaikan gravinya
- Hidangkan dalam dinner plate (american Service) tiap porsi 1 potong disertai gravy

BRAISED BEEF BOURGUIGNON Hasil : 10 Porsi

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Daging sapi	1,5 kg	
2.	Minyak	3 dl	
3.	Mirepoix	200 gr	
4.	Tomato paste	100 gr	
5.	Red wine	0,5 dl	
6.	Tepung terigu	30 gr	
7.	Brown stock	8 dl	
8.	Bouquette garni	100 gr	
9.	Mentega	20 gr	
10.	Sayur	800 gr	Lobak, wortel, seledri, bawang merah
11.	Peterseli	25 gr	

Cara Membuat:

- Rendam daging sapi dengan red wine yang ditambah mirepoix selama 1-2 hari
- Tiriskan lalu bumbui dengan garam dan merica
- Panaskan minyak dalam braising pan masukkan daging, goreng sampai seluruhnya berwarna coklat lalu diangkat dagingnya
- Tambahkan kedalam pan, mirepoix yang dipakai merendam daging
- Taburkan tepung lalu aduk hingga matang
- "Deglace" dengan red wine dan tambahkan brown stock
- Masukkan daging kedalam saus dan tambahkan bouquet garni lalu panaskan sampai mendidih, masukkan kedalam braising pan serta masukkan kedalam oven yang panas ±3-4 jam, sampai daging menjadi empuk
- Iris daging yang telah masak hidangkan @175 gr/porsi
- Saring saus dan tempatkan pada panci, tambahkan sayuran yang telah di nlah (sayuran dipotong-potong bentuk turning) serta simmer selama 10 menit
- Hidangkan panas bersama irisan daging, garnish dengan chopped parsley diatasnya

CHICKEN KIEV

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Dada sampai sayap	2 bh	
2.	Tepung terigu	50 gr	
3.	Lada		
4.	Garam		
5.	Telur	3 btr	
6.	Susu	75 cc	
7.	Bread crumb	100 gr	
Butter filling (Maitre D'Hotel)			
9.	Butter	185 gr	
10.	Garam/salt		
11.	Lada/pepper		
12.	Parsley cincang	2 sdm	
13.	Kulit jeruk lemon	1 tsp	Parut
14.	Chives chops (sejenis kucai)	1 sdm	

Cara Membuat :

- Campur semua bahan untuk isi. Dikocok. Bentuk bulat-bulat, dinginkan di freezer. Buat setebal 2 cm panjang 3-4 cm
- Kalau menggunakan dada, hilangkan kulitnya dan lepaskan dari tulang kecuali tulang sayap atas
- Kemudian pipihkan fillet ayam sehingga lebar, bulatkan isi seperti kroket setebal 2 cm, panjang 3-4 cm
- Gulingkan dengan butter didalamnya
- Lapisi ayam dengan tepung bumbu lada dan garam
- Celupkan kedalam kocokan telur dan susu kemudian gulingkan pada

- tepung panir (panir 2 kali) ulangi sekali lagi
- Susun dalam satu tempat, dinginkan 1 jam
- Siapkan minyak untuk menggoreng. Minyak jangan terlalu panas. Goreng sampai kecoklatan. Hidangkan

Catatan : isi dapat diganti dengan keju dan ragout baik daging/ayam

DEEP FRIED CHICKEN WING Hasil : 10 Porsi

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Sayap ayam/chicken wing	20 buah	
2.	Tepung terigu/flour	50 gr	
3.	Telur/egg	2 btr	
4.	Tepung panir/bread crumb	100 gr	
5.	Garam/salt		
6.	Pepper/lada		
7.	Air jeruk nipis/lime juice	1 bh	
8.	L&P sauce		
9.	Minyak goreng/oil		

Cara Membuat:

- Filleting daging yang ada pada sayap ayam sampai pada pangkalnya, kemudian balikan dan kelompokkan daging tersebut hingga membulat
- Bumbui dengan garam, lada, L & P sauce + air jeruk nipis, biarkan bumbu meresap
- Lapisi dengan tepung terigu lalu gulingkan dalam kocokan telur, kemudian lapisi dengan tepung panir yang rata
- Goreng dalam minyak panas sampai berwarna golden brown
- Hidangkan panas dan disertai dengan tomato sauce

MAITRE D'HOTEL Hasil : 10 Porsi

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Butter	250 gr	
2.	Bawang putih/cincang	10 gr	
3.	Parsley/cincang	30 gr	
4.	Worcestershire sauce		
5.	Thyme		
6.	Garam		
7.	Merica		
8.	Lime juice	1 buah	

Cara Membuat:

- Lunakkan butter, tambahkan bawang putih, parsley, dan bumbu serta diaduk sampai merata
- Gulung dengan kertas minyak dengan diameter 2 cm
- Simpan di lemari pendingin
- Bila akan dihidangkan, potong ½ cm dan buang kertas pembungkus yang melekat pada potongan tersebut

DUCHEES POTATOES Hasil : 10 Porsi

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1	Kentang	1,5 kg	
2	Garam	30 gr	
3	Merica	Sck	
4	Pala	Sck	
5	Kuning telur	5 butir	
6	Margarin/Mentega	30 gr	

CARA MEMBUAT :

- Kupas kentang dan cuci, kemudian potong menjadi 4 bagian.
- Rebus dalam air garam, sampai matang.
- Angkat dan tiriskan, kemudian keringkan dalam oven.
- Lumatkan dengan mesin dan masukkan kuning telur dan mentega. Aduk rata.
- Bumbui dengan lada, garam, dan pala, aduk hingga rata.
- Masukkan dalam pipping bag dengan star tube.
- Semprot di atas loyang yang sudah diolesi margarine. Olesi bagian atas dengan egg wash.
- Bakar dalam oven sampai golden brown.

QROQUETTE POTATOES Hasil : 10 Porsi

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1	Adonan Duchees	1,5 kg	
2	Telur	3 btr	
3	Tepung terigu	100 gr	
4	Bread Crumb	100 gr	
5	Minyak goreng	1 L	

CARA MEMBUAT :

- Masukkan adonan Duchees Potatoes dalam pipping bag, dan semprotkan



MATERI

FOOD AND BEVERAGE

- Masukkan adonan Duchess Potatoes dalam piping bag, dan semprotkan di atas wadah yang ditaburi tepung, potong dan bentuk silinder dengan diameter 3 cm.
- Tempatkan potongan tadi di atas tepung dan ratakan.
- Angkat dan masukkan ke dalam kocokan telur dan terakhir masukkan ke dalam tepung roti, perbaiki bentuknya bila diperlukan.
- Masukkan croquette tadi dalam minyak panas dan goreng sampai matang.
- Angkat bila sudah matang dan siap dihidangkan.

CATATAN :

- Untuk william potatoes gunakan bahan yang sama hanya saja adonan dibentuk seperti jambu air.

DAUPHINE POTATOES Hasil : 10 Porsi

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1	Adonan Duchees Potatoes	½ bagian	
2	Adonan Choux Paste :	½ bagian	
	Telur	2 butir	
	Tepung	65 gr	
	Air	125 cc	
	Mentega	50 gr	
	Garam	Sck	
3	Minyak goreng	Sck	

CARA MEMBUAT :

- Buat adonan duchees potatoes.
- Buat adonan choux paste.
- Campur kedua adonan tersebut, aduk rata.
- Semprotkan bentuk silinder 4 x 2 cm.
- Kemudian deep frying dalam minyak panas.

MARQUISE POTATOES Hasil : 4 Porsi

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1	Kentang	½ kg	
2	Mentega	25 gr	
3	Kuning telur	1 btr	
4	Garam, lada	Sck	
5	Tomato Concasse	2 bh	
6	Parsley	Sck	Chopped
7	Egg wash		

CARA MEMBUAT :

- Kupaskan kentang, cuci, potong 4 bagian.
- Rebus dalam air garam hingga empuk, buang airnya dan keringkan, dengan mengembalikan diatas api.
- Haluskan kentang.
- Masak kentang diatas ai dengan menambahkan mentega dan aduk rata, tambahkan kuning telur, aduk hingga adonan menjadi lembut.
- Bumbui lada dan garam.
- Masukkan adonan dalam piping bag.
- Semprotkan seperti sarang burung (oval) 4 x 2 cm.
- Bakar dalam oven (230 – 250 °C) selama 2-3 menit.
- Angkat dari oven dan olesi dengan egg wash. Bakar kembali hingga warna kecoklatan.

COCOTE POTATOES Hasil : 10 Porsi

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1	Kentang	1,5 kg	
2	Margarine	60 gr	
3	Garam, lada	Sck	

CARA MEMBUAT :

- Cuci, kupas dan cuci kembali seluruh kentang yang ada.
- Bentuk turning (1/2 barrel).
- Rebus sampai setengah matang. Tiriskan.
- Saute dengan margarine/butter hingga kecoklatan serta tambahkan garam, dan lada secukupnya.
- Masukkan ke dalam oven 220 °C selama 5 menit sambil sesekali di aduk.
- Hidangkan dalam keadaan panas.

PARSLEY POTATOES Hasil : 10 Porsi

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1	Kentang	2 kg	
2	Parsley	20 gr	Chopped
3	Butter	20 gr	
4	Garam	Sck	

CARA MEMBUAT :

- Kupas kentang, cuci sampai bersih.
- Potong bentuk turning (1/2 barrel).
- Rebus hingga matang pada air garam. Tiriskan.
- Panaskan butter pada sauce pan dan masukkan kentang serta aduk perlahan-lahan hingga merata, bumbui dengan garam serta tambahkan parsley.

PARMENTIER POTATOES Hasil : 2 Porsi

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1	Kentang	250 gr	Potong Dice
2	Minyak goreng	250 ml	
3	Garam	½ sdt	
4	Margarine	1 sdt	
5	Parsley	sck	Chopped

CARA MEMBUAT :

- Potong kentang membentuk dice dan rendam dalam air.
- Keringkan dengan serbet bersih.
- Goreng sampai masak dan kuning kecoklatan.
- Angkat dan tiriskan.
- Tambahkan garam, aduk rata.
- Taburkan chopped parsley di atasnya.

CHATEAU POTATOES Hasil : 4 Porsi

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1	Kentang	500 gr	Potong barrel
2	Minyak goreng	50 gr	
3	Garam	1 sdt	
4	Mentega	20 gr	
5	Parsley	½ sdt	Chopped
6	Garam	½ sdt	

CARA MEMBUAT :

- Cuci dan kupas kentang.
- Potong bentuk baree sepanjang 5 cm.
- Masukkan minyak ke dalam roasting pan, panaskan di atas kompor.
- Masukkan kentang dan garam, aduk rata sampai kentang tertutup minyak.
- Angkat, kemudian masukkan ke dalam oven dengan suhu 200 °C masak sampai matang dan kecoklatan.
- Tiriskan minyaknya. Aduk panas-panas dengan butter.
- Hidangkan panas dan taburi dengan chopped parsley.

BAKED JACKET POTATOES Hasil : 10 Porsi (@ 1 buah)

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1	Kentang ukuran besar	10 bh	
2	Margarin/Mentega	Sck	
3	Aluminium foil	Sck	

CARA MEMBUAT :

- Cuci kentang, tidak perlu dikupas. Lalu keringkan.
- Bungkus dengan aluminium foil.
- Letakkan di atas loyang, lalu bakar dalam oven dengan suhu 200 °C sampai masak (lebih kurang 1 jam).
- Potong permukaan kentang dengan memberi tanda +, tekan bagian bawah sehingga kentang merekah.
- Letakkan segumpal mentega atau margarin diatasnya..



MATERI

FOOD AND BEVERAGE

HOME MADE NOODLES Hasil : 10 Porsi

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1	Tepung terigu	1 kg	
2	Telur	10 btr	
3	Air	1 dl	
4	Minyak	1 dl	
5	Tepung kanji	150 gr	
6	Mentega	50 gr	
7	Garam	Sck	
8	Pala bubuk	Sck	

CARA MEMBUAT :

1. Bentuk lingkaran tepung di atas meja, masukkan telur, air, minyak dan garam pada tengah lingkaran tepung.
2. Aduk adonan tadi sampai rata.
3. Istirahatkan adonan (diamkan) adonan selama ½ jam, tutup dengan kain.
4. Giling dengan rolling pin setebal 2 mm sambil terus ditaburi tepung kanji.
5. Gulung adonan tipis tadi setebal dan iris setebal 1 cm.
6. Rebus dalam air anas yang dicampuri dengan garam dan minyak.
7. Angkat rebusan tadi lalu saute dengan mentega dan bumbu garam dan pala.

GNOCCHI PARISIENNE Hasil : 10 Porsi

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1	Air	250 ml	
2	Margarin/mentega	90 gr	
3	Tepung terigu	180 gr	
4	Telur	4 btr	
5	Garam	½ sdt	
6	Air	1 L	
7	Garam	½ sdt	
8	Adonan choux paste	400 gr	
9	Bechamel sauce	2 dl	
10	Parmesan cheese	15 gr	

CARA MEMBUAT :

1. Panaskan air hingga mendidih tambahkan 2 sdm minyak dan garam.
2. Masukkan adonan choux paste pada piping bag.
3. Semprotkan kedalam air yang mendidih, potong panjang 3 cm dengan pisau atau benang.
4. Biarkan sampai terapung, angkat dan tiriskan.
5. Aturlah pada pinggan tahan panas/ loyang yang telah diolesi dengan margarin.
6. Tutup dengan sauce bechamel, ratakan pada bagian atasnya dan taburi dengan parmesan cheese.
7. Bakar dalam oven dan oven sampai kecoklatan.
8. Potong dan hidangkan sebagai pelengkap maincourse.

BUTTERED RICE Hasil : 10 Porsi

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1	Beras	700 gr	
2	Mentega	70 gr	
3	Kaldu	1,5 L	
4	Garam	Sck	

CARA MEMBUAT :

1. Panaskan 20 gr mentega pada panci.
2. Masukkan beras, aduk sampai rata.
3. Tambahkan kaldu dan sedikit garam.
4. Biarkan di atas api sampai matang.
5. Keluarkan nasi dan aduk dengan mentega.

PILAF RICE Hasil : 10 Porsi

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1	Margarine/mentega	70 gr	
2	Bawang bombay	80 gr	
3	Beras	700 gr	
4	Kaldu	1,5 L	
5	Garam	Sck	

CARA MEMBUAT :

1. Panaskan 20 gr margarin/mentega
2. Masukkan bawang bombay, aduk.
3. Masukkan beras, aduk hingga rata.
4. Tambahkan kaldu dan garam.
5. Masak hingga ½ matang.
6. Tambahkan butter, pindahkan pada pinggan tahan panas dan oven hingga matang.

RISOTTO Hasil : 10 Porsi

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1	Mentega	120 gr	
2	Beras	700 gr	
3	Kaldu	1,5 L	
4	Bawang bombay	75 gr	Chopped
5	Bay Leaf	Sck	
6	Garam	sck	
7	Parsley	Sck	Chopped

CARA MEMBUAT :

1. Panaskan mentega dan saute chopped onion, masukkan beras dan saute kembali.
2. Masukkan kaldu, bayleaf dan bumbu, didihkan lalu pindahkan ke dalam pinggan tahan panas.
3. Masukkan ke dalam oven
4. Aduk sesekali dengan menambahkan sedikit mentega.
5. Hidangkan dalam pinggan tahan panas atau diceyak dan dihiasi dengan parsley.

CATATAN :

- Jika nasi Risotto ditambahkan dengan parutan keju maka nama dari hidangan tersebut adalah "RICE ITALIAN STYLE"

STEWED CHOCO Hasil : 10 Porsi

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Labu saim/choco	1 ½ kg	
2.	Margarine/mentega/butter	50 gr	
3.	Chicken stock	½ lt	
4.	Garam		
5.	Lada		

Cara Membuat:

1. Potong labu siam berbentuk ½ barre;
2. Letakkan labu siam, butter, garam, lada, chicken stock pada saute pan/raising pan
3. Tutup dengan kerta minyak
4. Rebuslah pelan-pelan hingga masak dan mengkilap
5. Hidangkan panas-panas

Cauliflower Polonaise

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Bunga kol	1 bh	
2.	Margarine	100 gr	
3.	Bread crumb	200 gr	
4.	Telur rebus	2 btr	
5.	Parsley	10 gr	
6.	Lada		
7.	Garam		

Cara Membuat:

1. Bersihkan bunga kol, blanch dan potong-potong
2. Lelekan sebagian margarine, tumis bunga kol sampai masak atur diatas pinggan
3. Panaskan sisa margarine, masukkan bread crumb, bumbu aduk hingga rat
4. Parsley, telur dicincang, tambahkan pada bread crumb
5. Tuangkan diatas bunga kol, hidangkan panas-panas

Polonaise : bread crumb yang disaute
Reheat : dipanaskan kembali
Barrel potatoes : barrel

BRAISED CABBAGE Hasil : 10 Porsi (@ 80 gram)

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Cabbage/kol	1,5 kg	
2.	Mirepoix	250 gr	
3.	Chicken stock	½ lt	
4.	Bawang bombay/onion	250 gr	
5.	Bacon skin	100 gr	
6.	Garam		
7.	Lada		

Cara Membuat:

1. Bersihkan cabbage/kol dan lepaskan lapisan-lapisan daun
2. Blanch dalam air mendidih berisi garam ± 10 menit
3. Refresh pada air dingin atau kumpulkan daun-daun yang lebar dan agak tua
4. Potonglah saun kol yang tersisa (kasar) tiriskan dan bumbu dengan garam dan merica



MATERI

FOOD AND BEVERAGE

- Letakkan daun kol pilihlah diatas serbet bersih dan ongkokkan daun kol yang sudah dipotong tadi dibagian tengah, kemudian digulung (dibungkus)
- Gulungan daun kol diperas dengan serbet bersih hingga berbentuk bulat
- Letakkan rolled cabbage ini pada braising pan dengan teratur
- Tambahkan mirepoix, bacon skin, chicken stock
- Bumbui dengan garam dan lada
- Braise perlahan-lahan hingga matang pada oven bersuhu sedang
- Angkat braised rolled cabbage dari cairan dan hidangkan panas

GREEN PEAS FRENCH STYLE (PETIT POIS AL'FRANCAISE)

Hasil : 4 Porsi

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Green peas (ercis)	½ kg	
2.	Lettuce	1 bh	
3.	Gula	½ sm	
4.	Tepung	5 gr	
5.	Mentega	25 gr	
6.	Button onions (shallot)	12 buah	

Cara Membuat:

- Cuci green peas
- Shred lettuce/daun selada, dan bersihkan shallot utuh
- Campurkan semua sayuran diatas tambahkan mentega kedalamnya dengan menggunakan saute pan (mentega 10 gr)
- Tambahkan air hingga barely caver. Tutup hingga empuk
- Buat bearnaise (10 gr mentega + 5 gr tepung)
- Tambahkan pada rebusan sayuran tadi
- Hidangkan pada mangkuk sayur

ASSORTED VEGETABLES

Hasil : 10 Porsi (@ 60 gram)

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Lobak/turnip	150 gr	
2.	Wortel/carrot	200 gr	
3.	Kembang kol/cauli flower	150 gr	
4.	Labu siam/choco	150 gr	
5.	Buncis/string bean	150 gr	
6.	Margarine/mentega/butter	100 gr	
7.	Peterseli cincang	20 gr	
8.	Garam		
9.	Lada		

Cara Membuat:

- Kupaslah lobak, wortel, labu siam, potonglah macedoine
- Hilangkan serat dari buncis, potonglah ± 1,5 cm
- Bersihkan bunga kol, potonglah bunganya saja
- Rebuslah sayuran secara terpisah dalam air garam
- Saute semua sayuran tadi dengan butter
- Aduk perlahan, beri lada, garam secukupnya
- Angkat dari api dan taburi chopped parsley

BOUQUETIERE OF VEGETABLES

Hasil : 10 Porsi (@ 60 gram)

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Lobak/turnip	150 gr	
2.	Wortel/carrot	200 gr	
3.	Kembang kol/cauli flower	150 gr	
4.	Labu siam/choco	150 gr	
5.	Buncis/string bean	150 gr	
6.	Margarine/mentega/butter	100 gr	
7.	Peterseli cincang	20 gr	Chopped
8.	Garam		
9.	Lada		
10.	Chopped onion		

Cara Membuat:

- Kupaslah lobak, wortel, labu siam, potong turning
- Potonglah buncis ± 3 cm
- Bersihkan bunga kol, potong kembangnya saja
- Rebuslah sayuran secara terpisah dalam air garam
- Saute dengan margarine/mentega semua sayuran tadi
- Tambahkan garam, merica, taburkan chopped parsley

CAULI FLOWER MORNAI

Hasil : 10 Porsi (@ 80 gram)

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Bunga kol/cauliflower	1,2 kg	
2.	Bechamel	5 dl	
3.	Chessee	40 gr	
4.	Butter	30 gr	
5.	Garam		

Cara Membuat:

- Cuci seluruh bunga kol yang telah dipetik kecil dengan mengalir
- Rebus dalam air garam dengan api kecil sampai ¾ matang kemudian tiriskan pada colander
- Bentuklah/cetak menjadi bulat dengan bantuan ladle
- Letakkan cauli flower yang telah dicetak pada gratin dish atau roasting tray
- Siram dengan bechamel secara merata
- Taburkan keju parut dan melted butter
- Letakkan pada salamander sebentar hingga berwarna kecoklatan
- Hidangkan panas

14. Dessert

CURRIED VEGETABLES

Hasil : 10 Porsi

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Bunga kol/cauliflower	400 gr	
2.	Rebung kaleng	400 gr	
3.	Biji kapri/green peas	400 gr	
4.	Kobis/cabbage	400 gr	
5.	Kismis	100 gr	
6.	Bubuk kari/curry powder	50 gr	
7.	Bawang putih cacah/chopped garlic		
8.	Kaldu sapi/beef stock		
9.	Lada		
10.	Garam		
11.	Margarine/mentega/butter	50 gr	

Cara Membuat:

- Cucilah semua sayuran, potong kecil bunga kool
- Iris kobis ± ½ cm
- Panaskan margarine/mentega, masukkan chopped garlic saute sampai kering/layu
- Masukkan semua sayuran, saute sampai agak layu
- Tuangi kaldu, tambahkan garam, lada, kismis, bubuk kari
- Angkatlah kalau sayuran telah lunak

BUTTERED SPINACH

Hasil : 10 Porsi (@ 75 gram)

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Bayam	1000 gr	
2.	Garlic/chopped	20 gr	
3.	Margarine/mentega/butter	50 gr	
4.	Lada		
5.	Garam		
6.	Pala		

Cara Membuat:

- Petik daun bayam, cuci lalu rebus setengah masak, tiriskan, iris kasar
- Panaskan margarine, saute chopped garlic, tambahkan bayam dan bumbu-bumbu aduk sampai masak
- Angkat dari api dan hidangkan panas-panas

14. Pengolahan 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.

b. Fungsi Dessert

Sebagai hidangan yang menyegarkan setelah menyantap hidangan utama



(main course) yang terkadang mempunyai aroma atau rasa yang amis serta menghilangkan rasa eneg. 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 berasa manis 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.

c. Macam-Macam Hidangan Penutup (Dessert)

Secara garis besar hidangan penutup (dessert) dapat dikategorikan menjadi dua, yaitu:

ü 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 ke dalam almari pendingin. Contoh: Ice Cream, Pudding, Mousses, Fruit Pie, Cake dan lain sebagainya.

ü 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. Contoh: Banana Flambé, Apple Pie, Souffles.

d. Resep Dessert

CARAMEL PUDDING
Hasil : 10 Porsi

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1	Tepung agar-agar	1 bungkus	
2	Susu	500 cc	
3	Gula	200 gr	
4	Air	250 cc	

5	Vanilla	Sck	
6	Garam	Sck	

CARA MEMBUAT :

1. Jerangkan agar-agar, susu dengan 100 gram gula pasir.
2. Buatlah caramel dari sisa gula (100 gr).
3. Tambahkan pada caramel 250 cc air, biarkan hingga caramel larut.
4. Campur larutan caramel dengan larutan susu dan agar-agar, jerang sampai mendidih.
5. Tambahkan vanilla dan garam.
6. Tuangkan dalam cetakan yang telah disiapkan.
7. Hidangkan dengan Vanilla sauce.

CLASSIC PUDDING

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1	Agar-agar serbuk	1 bungkus	
2	Susu	400 cc	
3	Evaporated milk	75 cc	
4	Kuning telur	4 btr	
5	Gula pasir	150 gr	
6	Putih telur	2 btr	
7	Rhum essence	Sck	
8	Pewarna hijau, kuning	Sck	
9	Roti marie	25 gr	
10	Kismis	50 gr	
11	Cherry	25 gr	
12	Rhum sauce	Sck	

CARA MEMBUAT :

1. Oles loyang (cetakan pudding) dengan margarin. Aturlah cherry sebagai hiasan sesuai bentuk cetakan.
2. Kocok kuning telur dengan gula pasir sampai putih.
3. Rebuslah susu, agar-agar sampai mendidih (jangan sampai pecah). Tuang sedikit demi sedikit ke dalam kocokan kuning telur sambil diaduk pelan-pelan.
4. Kocok putih telur sampai kaku. Masukkan adonan agar-agar ke dalam kocokan putih telur sambil dimixer.
5. Tambahkan rhum. Bagi dua adonan, satu diberi warna hijau dan satu lagi diberi warna kuning.
6. Tuangkan separuh adonan hijau ke dalam cetakan, taburi separuh roti marie dan kismis.
7. Tuangkan separuh adonan kuning ke dalam cetakan, taburi sisa roti marie dan kismis.
8. Tuangkan sisa adonan hijau kemudian adonan kuning.
9. Dinginkan, lepaskan dari cetakan. Hidangkan dalam piring puding disertai rhum sauce. Pudding ini diletakkan dengan posisi warna hijau dibagian atas.

ROLL CAKE Hasil : 15 Potong

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1	Kuning telur	8 butir	
2	Putih telur	4 butir	
3	Gula pasir	90 gr	
4	Ovalet	1 sdm	
5	Tepung terigu	35 gr	
6	Maizena	25 gr	
7	Margarine	75 gr	Dicairkan
8	Mocca		
9	Isian		
	Kacang tanah	60 gr	Disangrai , dihaluskan
	Gula halus	60 gr	
	Margarine	60 gr	
	Rhum	1 sdm	
	Jam, butter cream	Sck	

CARA MEMBUAT :

1. Alasi loyang dengan kertas roti, oles dengan margarin dan taburi dengan tepung terigu.
2. Kocok kuning telur, putih telur, gula pasir, ovalet, dan tepung sampai putih kental.
3. Masukkan margarin cair sedikit demi sedikit sambil di aduk.
4. Tuangkan dalam loyang, dan sisakan sedikit adonan, beri mocca. Letakkan adonan di pinggir loyang secara memanjang.
5. Bakar dalam oven yang sudah dipanaskan pada bagian bawah, jika sudah tidak goyang pindahkan ke oven bagian atas sampai warna kecoklatan.
6. Keluarkan cake dari loyang
7. Cara membuat filling: kacang, gula halus, margarin di mixer dan tambahkan rum.
8. Oles cake dengan isian gulung dan diamkan setengah jam.
9. Potong-potong

BABA AU RHUM Hasil : 10 Porsi

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1	Babab (savarin)	10 bh	
2	Air	1, 25 L	
3	Gula pasir	0,25 kg	
4	Orange zest	½ bh	



MATERI

FOOD AND BEVERAGE

5	Lemon zest	½ bh	
6	Cinnamon stick	½ btg	
7	Cengkeh	1-2 bh	
8	Bay leaf	½ helai	
9	Rhum	1 dl	
10	Apricot jam	100 gr	
11	Whipped cream	50 gr	
12	Cherry	3 bh	
13	Vanilla sauce	0,5 L	

CARA MEMBUAT :

1. Panaskan air, gula, orange zest, lemon zest, cinnamon stick, bay leaf dan cengkeh. Setelah mendidih, sirup disaring dan disimmer.
2. Masukkan baba ke dalam larutan no. 1, masukkan per 2 buah, celupkan perlahan sampai menjadi lunak. Angkat dari sirup dan letakkan di rak pendingin.
3. Tuangkan 3-4 tetes rhum diatas baba dan oles dengan apricot jam yang telah dipanaskan. Kemudian dinginkan dalam refrigerator.
4. Hidangkan dengan vanilla sauce atau fruit cocktail dan hias dengan whipped cream dan hias cherry di atasnya.

CHARLOTTE ROYALE Hasil : 10-15 Porsi

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1	Agar-agar serbuk	1 bungkus	
2	Susu	350 cc	
3	Gula pasir	100 gr	
4	Kuning telur	2 btr	
5	Putih telur	4 btr	
6	Rhum	2 sdm	
7	Bolu potong kering	8-10 bh	
8	Whipped cream	Sck	
9	Cherry merah	Sck	
10	Pita merah	Sck	

CARA MEMBUAT :

1. Oles dasar loyang dengan margarine. Aturlah bolu potong di dinding cetakan.
2. Buatlah bavaois vanilla/rhum.
3. Tuang ditengah cetakan. Dinginkan.
4. Hidangkan dalam piring pudding, hiasi dengan whipped cream dan cherry.
5. Ikt sekelilingnya dengan pita merah
6. Sertai dengan saus vanilla/rhum atau fruit cocktail.

BAVAROIS HOPYES Hasil : 10 Porsi

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1	Gula pasir	175 gr	
2	Agar-agar	1 bungkus	
3	Susu	200 cc	
4	Kuning telur	2 butir	
5	Essence mocca	Sck	
6	Putih telur	4 btr	
7	Air	200 cc	
8	Kismis	50 gr	

CARA MEMBUAT :

1. Oles cetakan dengan margarin. Hiasi dasar adonan dengan kismis atau fruit cocktail sesuai dengan bentuk cetakan.
2. Buat caramel dari 75 gr gula ditambah dengan 200 cc air.
3. Jerang susu, agar-agar dan gula pasir. Campurkan dengan larutan caramel.
4. Aduk kuning telur, tuangi agar-agar panas sedikit demi sedikit, tambahkan mocca essence.
5. Kocok putih telur sampai putih dan kaku.
6. Tuangkan agar-agar dengan suhu suam-suam kuku ke dalam telur sambil terus di aduk.
7. Campurkan kismis ke dalam adonan
8. Tuang dalam cetakan yang sudah di lumuri margarin.
9. Dinginkan.
10. Hidangkan dengan rum/ vanilla sauce.

FANCY PUDDING

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1	Agar-agar serbuk	1 bks	
2	Susu	750 cc	
3	Gula pasir	150 gr	
4	Telur	2 btr	
5	Vanili/rhum	Sck	
6	Pewarna coklat dan mocca	Sck	

CARA MEMBUAT :

1. Jerangkan agar-agar, susu dan gula pasir samai mendidih namun jangan sampai pecah. Masukkan vanili / rhum.
2. Kocok telur, masukkan agar-agar sedikit demi sedikit sambil diaduk.
3. Tuangkan adonan disekeliling cetakan sisakan setebal 1 cm dari permukaan cetakan. Biarkan dingin. Masukkan cetakan bagian dalam.
4. Tuangkan agar-agar di sekeliling cetakan sampai 1 cm dari permukaan

cetakan, biarkan dingin.

5. Setelah agar-agar dingin keluarkan cetakan bagian dalam lalu isi dengan agar-agar warna
6. Hidangkan dengan diiris setebal 1 cm dengan rum sauce.

ORANGE BAVAROIS Hasil : 10 Porsi

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1	Tepung agar agar	1 bks	
2	Putih telur	4 btr	
3	Gula pasir	200 g	
4	Air + sari jeruk	½ gelas	
5	Jeruk peras	¼ kilo	
6	Orange crush essence	Sck	
7	Cherry (Red + green)	Sck	

CARA MEMBUAT :

1. Olesi cetakan dengan margarin, hiasi cetakan dengan potongan cherry sesuai bentuk cetakan.
2. Jerangkan air + sari jeruk, masukan gula dan agar agar aduk hingga mendidih.
3. Kocok putih telur hingga mengembang.
4. Masukan agar agar pada kocokan putih telur sambil diaduk kuat kuat.
5. Masukan dalam cetakan puding kemudian dinginkan.
6. Hidangkan dengan vanilla sauce.

CHOCOLATE SOUFFLE

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1	Susu	125 cc	
2	Tepung	10 gr	
3	Butter/ margarin	10 gr	
4	Gula pasir	50 gr	
5	Telur	4 butir	
6	Coklat bubuk	25 gr	

CARA MEMBUAT :

1. Campur 2 butir kuning telur dan bubuk coklat, panaskan di atas api hingga kental, dinginkan.
2. Tambahkan kuning telur dann margarin, aduk hingga rata.
3. Masukan putih telur yang telah dikocok hingga kaku
4. Tuangkan pada piringan tahanan panas.
5. Bakar dalam oven dengan suhu 200-230 °C

POACH FRUITS Hasil : 2 Porsi

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1	Nanas	½ buah	
2	Gula pasir	100 gr	
3	Air	250 cc	
4	Kayu manis	1 ruas	
5	Garam halus	½ sdt	
6	Jeruk nipis	½ bh	
7	Tepung maizena	1 sdt	

CARA MEMBUAT :

1. Kupas nanas, bersihkan dari mata-matanya, lumuri dengan garam dan cuci bersih.
2. Potong-potong ½ bulat atau boleh lebih kecil, buang bagian hatinya.
3. Rebus air dan gula pasir, lalu saring.
4. Masukkan nanas lalu tambahkan kayu manis.
5. Panaskan dengan cara disimmer sampai gula cukup meresap dan buah matang. (bila dikehendaki, sirup/cairan dari hasil rebusan isa dikentalkan dengan tepung yang dicairkan dahulu dan direbus hingga masak. Bila rasa nanas kurang segar, tambahkan air jeruk setelah diangkat dari api).
6. Dinginkan dalam lemari pendingin.
7. Keluarkan kayu manis, hidangkan.

CATATAN :

- Hidangan ini juga dapat dibuat dari bermacam-macam buah misalnya apel dan pisang
 - Poach Apple : Kupas apel dan potong menjadi 4 bagian tergantung ukuran dan buang bagian hatinya. Kemudian lakukan cara seperti resep poach fruits.
 - Poach Banana : Gunakan pisang raja yang tua atau pisang kepok yang tua dan kuning. Kupas pisang, potong serong setebal 1 ½ cm. Kerjakan selanjutnya seperti resep poach fruits.

APPLE PIE Hasil : 12 Porsi

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1	Pie dough	400 gr	
2	Apel	650 gr	
3	Gula pasir	150 gr	
4	Menlega	30 gr	
5	White wine	50 gr	
6	Rhum	25 gr	
7	Bread crumb	30 gr	
8	Maizena	25 gr	
9	Raisin	75 gr	



MATERI

FOOD AND BEVERAGE

9	Raisin	75 gr	
10	Jeruk nipis	1 bh	
11	Telur	Btr	
12	Vanilla essence	Sck	
13	Cinnamon Powder	Sck	

CARA MEMBUAT :

1. Giling pie dough 5 mm dan letakkan di atas pie form yang telah diolesi margarine.
2. Panaskan butter, tambahkan apel, gula pasir, masak sampai apel layu.
3. Tambahkan breadcrumb, maizena, rhum, white wine, air jeruk nipis, vanilla essence, cinnamon powder dan raisin kemudian dinginkan.
4. Isi pie dough sampai penuh, tutup dengan pie dough lainnya, potong pinggirnya. Lubangi bagian atas dengan garpu.
5. Oles dengan telur, taburi gula pasir dan bakar dengan suhu 180 – 200 °C.
6. Setelah matang, keluarkan pie dari cetakan dan dinginkan.
7. Potong menjadi 12 bagian.

CHOUXE PASTE WITH VANILLA/RHUM PASTRY CREAM Hasil : 10 Porsi

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1	Air	2 dl	
2	Mentega	100 gr	
3	Telur	150 gr (3 btr)	
4	Tepung	100 gr	
5	Gula	Sck	
6	Garam	Sck	
7	Rhum pastry cream	3,5 dl	

CARA MEMBUAT :

1. Didihkan air dalam panci, tambahkan butter, garam, gula dan aduk sampai rata.
2. Masukkan tepung, aduk dengan sendok kayu sampai rata.
3. Angkat dari api. Diamkan sampai suam-suam kuku.
4. Tambahkan telur sedikit demi sedikit dan aduk sampai rata dan halus.
5. Cetak dalam loyang, kemudian bakar dalam oven sampai masak.
6. Isi dengan rhum pastry cream/vanilla pastry cream.
7. Hidangkan dengan dessert plate.

DEVIL PANCAKE Hasil : 10 Porsi

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1	Crepe/Pancake	20 lembar	
2	Pastry cream	500 g	
3	Fruit mix	50 g	
4	Peach Halves	2 bji	
5	Air/air peach	0.5 L	
6	Jahe	25 g	
7	Apricot jam	150 g	
8	Maizena	25 g	
9	Kirsch wasser	75 g	
10	Almond / Mede	20 g	
11	Garam	Sck	
12	Pewarna kuning	Sck	
13	Gula pasir	50 g	

CARA MEMBUAT :

1. Letakkan crepe di atas tray.
2. Isi dengan pastry cream, fruit mix dan buah peach yang sudah dipotong-potong.
3. Lipat crepe sehingga berbentuk segitiga.
4. Letakkan di atas dessert plate 2 buah kemudian dinginkan.
5. Panaskan di saucapan air, jahe, apricot jam, gula, garam sampai mendidih.
6. Campurkan mentega dengan kirsch wasser, masukkan ke dalam campuran yang mendidih, aduk sampai matang.
7. Masukkan almond/ mede dan beri sedikit warna kuning. Dinginkan.
8. Siramkan ¼ dl devil sauce di atas pancake, hiasi dengan buah cherry. Hidangkan dingin.

CREAM CARAMEL Hasil : 10 Porsi

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1	Gula pasir	200 gr	
2	Air	½ dl	
3	Susu	10 dl	
4	Vanili	¼ sdt	
5	Telur	8 btr	
6	Gula pasir	120 gr	
7	Garam	sck	

CARA MEMBUAT :

1. Buatlah 200 gr gula pasir menjadi caramel.
2. Tambahkan air, aduk sampai larut. Tuangkan dalam cetakan, sambil di putar sehingga dinding cetakan terlapisi caramel hingga ¾ bagian.
3. Kocok telur dan gula, garam halus dan vanili hingga tercampur.
4. Tuangkan susu ke dalam kocokan telur sambil diaduk.
5. Saring saat dimasukkan cetakan.
6. Bakar dalam oven dengan suhu 145 °C selama 45 menit. Beri air pada bagian bawah loyang. (baked au bain marie)
7. Dinginkan di lemari pendingin.
8. Tuangkan di atas piring pudding, sehingga caramel tertuang ai atas pudding sebagai saus.
9. Hiasi dengan whipped cream dan cherry.

CREPES SUZETTE Hasil : 2 Porsi

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1	Gula pasir	2 sd	
2	Mentega tawar atau sweet butter	57 gr	
3	Jeruk orange sunkist	1 bh	
4	Lemon / lime	1 bh	
5	Crepes	4 bh	
6	Grand marnier	85 gr	
7	Crepes	4 Imbr	

CARA MEMBUAT :

1. Panaskan gula, buat menjadi caramel.
2. Tambahkan butter aduk hingga meleleh dan tercampur rata.
3. Tambahkan zest lemon.
4. Kemudian kulit orange/lemon.
5. Kemudian tekan bagian tengah jeruk dengan garpu, panaskan. Aduk rata.
6. Masukkan crepes dalam pan yang ditaburi sausnya, kemudian lipat dua. Dibalik 90° dan diteruskan melipat menjadi empat.
7. Dorong crepe yang sudah dilipat ke depan, seterusnya dikerjakan sama sampai keempat crepes tadi habis.
8. Jika seluruh crepes sudah siap letakkan di tengah sauce pan. Kemudian angkat dari api dan perhatikan kepada tamu.
9. Jika sudah kembalikan lagi ke atas api dan miringkan hingga muncul api dari alkohol.
10. Letakkan pada dessert plate dan sajikan dengan sausnya.



JELAJAH INTERNET

Pada zaman prasejarah manusia mengkonsumsi makanan hanya untuk memenuhi rasa lapar secara sederhana. Upaya untuk memenuhi kebutuhannya manusia purba pada zaman dahulu memperoleh makanan dengan cara berburu, mengumpulkan makanan, memakan daun-daunan, umbi-umbian dan mencoba berbagai macam bahan makanan yang dapat dikonsumsi tetapi tidak beracun. Semua bahan makanan yang diperolehnya dikonsumsi secara mentah hal ini karena belum ditemukannya api. Namun setelah api ditemukan, pada awalnya manusia purba belum menyadari bahwa api dapat digunakan untuk memasak bahan makanan. Pada waktu itu, api hanya digunakan untuk menghangatkan badan dan mengusir binatang buas pada waktu malam hari.

Suatu ketika saat seorang manusia purba menghangatkan badan, tanpa disengaja meletakkan segumpal daging di dekat api. Daging tersebut matang dan mengeluarkan aroma yang sedap karena terbakar. Setelah dicicipi manusia purba merasakan bahwa ternyata daging yang telah dimasak menjadi lebih lezat dan lunak serta mudah dikunyah. Atas kejadian tersebut, lahirlah kebiasaan memasak makanan meskipun dilakukan dengan cara yang sederhana, yaitu dibakar.

Diawali dengan ditemukannya teknik pengolahan makanan melalui cara dibakar yang



sedikit rumit dalam menyalakannya, saat ini kompor semakin modern diawali berbahan bakar ranting, kayu, arang, batu bara, minyak tanah, LPG, listrik, sampai dengan kompor yang bergoyang seorang chef tidak perlu mengaduk makanan yang diolah.



Kompor Canggih

Sumber: <http://youtube.com/watch?v=phrHELkbhSQ>



TUGAS MANDIRI

Perhatikan gambar dibawah ini, jelaskan benda apa itu, yang digunakan untuk meletakkan makanan, bagaimana cara penggunaannya dengan apa benda tersebut bisa dioperasikan atau digunakan.



CAKRAWALA

PAPUA menyimpan sejuta budaya dan tradisi serta keindahan, mulai dari pesona alam hingga adat istiadat. Provinsi paling timur Indonesia ini memang memiliki adat istiadat serta upacara tradisional yang menarik untuk dinikmati sebagai obyek wisata, salah satunya upacara tradisional Pesta Bakar Batu.

Pesta Bakar Batu merupakan ritual tradisional

masyarakat Papua yang berfungsi sebagai ucapan syukur atas berkah. Upacara ini dilakukan saat pernikahan, penyambutan tamu istimewa, upacara kematian, dan bukti perdamaian antar suku.

Upacara ini terutama dilakukan suku di Lembah Baliem, yang memasak dan mengolah makanan dengan cara membakar batu. Setiap daerah dan suku memiliki istilah sendiri, misalnya masyarakat Paniai menyebutnya gapiia, masyarakat Wamena menyebutnya kit oba isagoa, sedangkan masyarakat Biak menyebutnya barapen, seperti dikutip dari laman Indonesia.Travel, Sabtu (23/2/2013).

Saat pesta bakar batu dilaksanakan, terlihat jelas solidaritas dan kebersamaan antar masyarakat Papua, sehingga kerap dijadikan ajang kumpul warga. Pesta bakar batu terdiri dari tiga tahapan.

Tahap pertama adalah persiapan, yakni mencari kayu bakar dan batu yang dipergunakan untuk memasak. Batu dan kayu ditumpuk sedemikian rupa kemudian dibakar hingga kayu habis dan batu menjadi panas. Kemudian, proses memasak atau membakar. Biasanya, hewan yang akan dimasak adalah babi. Saat tahapan ini, masing-masing suku akan menyerahkan babi, kemudian kepala suku secara bergiliran memanah babi tersebut.

Selanjutnya, kaum wanita akan menyiapkan babi tersebut, membelahnya, dan menyiapkan bahan lainnya, seperti sayuran. Kaum pria akan membuat lubang yang dilapisi alang-alang dan daun pisang. Batu yang telah panas kemudian diletakkan di lubang tersebut menggunakan penjepit yang terbuat dari kayu. Di atas batu panas tadi kemudian dilapisi lagi dengan alang-alang, dan ditaruh babi yang akan dimasak, kemudian ditutup dengan dedaunan. Dedaunan kembali ditutupi dengan batu-batu panas, lalu dilapisi daun-daun tebal.

Setelah daun-daun tebal, sayuran secara berlapis dengan daun dan batu panas kembali diletakkan di atasnya. Proses memasak ini membutuhkan waktu 60 hingga 90 menit. Setelah matang, makanan akan dihamparkan di



atas rerumputan kemudian diberi sari dari buah merah, buah khas Papua, yang ditambah dengan penyedap rasa dan garam. Tahap terakhir adalah makan bersama. Proses memakan makanan yang telah dimasak dimulai dengan kepala suku, kemudian anggota sukunya. Semua orang akan duduk mengelilingi makanan dan mendapat bagian yang sama.

(<https://lifestyle.okezone.com/read/2013/02/23/408/766496/makan-besar-ala-papua-di-pesta-bakar-batu>).



Gambar Bakar Batu

Sumber: <https://1001indonesia.net/bakar-batu-tradisi-unik-dari-papua/>



RANGKUMAN

Pengolahan makanan/ memasak (Cooking) adalah suatu proses penerapan panas dari bahan mentah menjadi matang dengan tujuan tertentu. Proses Pengolahan makanan/ memasak (Cooking) berlangsung hanya selama panas mengenai alat yang digunakan dalam pengolahan bahan makanan. Selama proses memasak, panas yang diterima bahan makanan akan menghancurkan dan/ atau melembutkan jaringan-jaringan yang terdapat pada bahan makanan tersebut sehingga makanan aman untuk dimakan. Pengolahan ini dapat merubah rasa dan aroma lebih enak dan sedap sehingga merangsang selera makan serta meningkatkan warna makanan menjadi lebih menarik (attractive).

Dapur yang baik sangat perlu diterapkan alur kerja yang efisien guna pemanfaatan tempat dan keefektifan kerja sehingga fungsi dapur benar-benar dapat dirasakan. Syarat alur kerja

yang baik harus seperti ban berjalan, menghemat waktu dan bisa bekerja dengan efektif dan efisien. Seorang chef sebelum melakukan proses pengolahan makanan harus membuat suatu perencanaan dengan melihat resep baku untuk mengetahui kebutuhan bahan makanan yang digunakan guna mendapatkan hasil yang standar. Seorang chef harus mampu melakukan berbagai teknik dasar pengolahan makanan dan menghasilkan prosuk yang berkualitas.

Dalam pengolahan makanan dikenal adanya dua kelompok besar metode pengolahan yaitu. Metode pengolahan panas basah (moist heat cooking) dan pengolahan panas kering (dry heat cooking). Dan, seorang chef harus mampu menanggulangi suatu kegagalan dalam melakukan proses pengolahan. Selain mampu menerapkan berbagai metode pengolahan makanan, seorang chef juga harus mampu mengoperasikan peralatan yang digunakan dalam proses pengolahan.

Berbagai resep yang dimiliki sebuah usaha komersial bidang makanan, chef yang menjadi tumpuan harapan untuk mampu memasukkan keuntungan dari produk yang dihasilkan, harus mampu bekerja sesuai standar operasional prosedur. Selain itu harus menjaga kualitas produk yang terstandar dengan mengolah makanan sesuai dengan resep baku. Resep yang ada di dapur kontinental meliputi hidangan pembuka, soup, hidangan utama, dan hidangan penutup/ kue-kue.



PENILAIAN HARIAN

Jawablah pertanyaan berikut dengan jawaban uraian yang singkat dan jelas!

1. Jelaskan perambatan panas kedalam bahan makanan saat mengolah makanan!
2. Jelaskan macam-macam metode dasar pengolahan panas basah (*moist heat cooking*)!
3. Jelaskan macam-macam metode dasar pengolahan panas kering (*dry heat cooking*)!



PENILAIAN HARIAN

FOOD AND BEVERAGE

4. Jelaskan peralatan yang digunakan untuk membuat kaldu (stock)!
5. Jelaskan turunan sauce dasar (small sauce)!

BAB IV

PLATING DAN GARNISH



TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah mempelajari materi yang dijabarkan dalam bab 4 tentang menerapkan plating dan garnish, peserta didik diharapkan mampu:

1. Mendeskripsika plating dan garnish
2. Menerapkan prinsip plating dan garnish
3. Menentukan peralatan plating dan garnish
4. Membuat desain plating dan garnish
5. Memahami konsep dasar plating dan garnish
6. Membaut desain plating dan garnish
7. Menerapkan plating dan garnish

Dan memiliki sikap ingin tahu, teliti, bertanggung jawab dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, serta memberi saran dan kritik yang bersifat membangun.



PETA KONSEP



BAB IV

PLATING DAN GARNISH



KATA KUNCI

Deskripsi plating dan garnish, prinsip plating dan garnish, peralatan plating dan garnish, desain plating dan garnish, konsep dasar plating dan garnish, desain plating dan garnish, menerapkan plating dan garnish.



A. Deskripsi Plating dan Garnish

1. Pengertian Plating dan Garnish

Plating dan garnish atau teknik penyajian makanan dan dihias adalah seni penataan dan penyajian makanan di atas piring atau plate dengan memperhatikan posisi dan komposisi makanan agar menunjukkan nilai seni dan kualitas yang tinggi dan mengesankan pengunjung disertai dengan hiasan yang menarik. Untuk perkembangan kuliner saat ini hiasan makanan tidak lagi berupa bahan makanan yang diukir atau terlalu lama tersentuh tangan, namun hiasan adalah berupa penataan makanan yang indah ditambah sentuhan sauce serta garnish yang simple berupa edible flower atau bunga yang dapat dimakan.

2. Pokok-Pokok Plating

Makanan yang lezat jika disajikan dengan penampilan yang kurang menarik, pastilah mengurangi minat untuk menikmatinya. Teknik penyajian makanan atau plating ini banyak dilakukan oleh professional chef atau celebrity chef yang memang terlatih dan berpengalaman. Namun bagi juru pemula sebaiknya tidaklah pesimis terhadap kompetensi tersebut, yang penting secara konsisten terus berlatih. Pokok-pokok plating yang dikuasai juru masak agar memiliki keterampilan di bidang plating, sebagai berikut:

a. Memiliki Imajinasi

Berimajinasi sangat penting untuk membuat penyajian atau presentasi makanan yang menarik. Imajinasi sangat diperlukan dalam proses plating karena memasak dan menyajikan makanan merupakan sebuah seni yang tak hanya membutuhkan keterampilan, tetapi juga imajinasi yang tinggi. Saat akan menyajikan makanan, akan terbersit bayangan bagaimana penampilan hasil akhirnya. Bagi juru

masak yang terpenting adalah jangan pernah takut untuk mencoba menerapkan imajinasi dan melakukan eksperimen. Jika kurang bagus hasilnya maka dicoba lagi hingga mendapatkan hasil yang memuaskan.

b. Membuat Kerangka Konsep

Merangkai konsep plating dan ide-ide presentasi sebelum melakukan plating akan menghasilkan hasil yang baik. Mulailah dengan membuat sketsa gambar sebelum mulai membuatnya di piring dengan makanan sungguhan. Membuat sketsa presentasi untuk membantu membayangkan bentuk akhir yang hendak dicapai. Cara yang tepat untuk menemukan ide adalah dengan mengikuti perkembangan mode plating terkini di media baik online maupun tidak.

c. Adanya Keseimbangan

Hal lain yang perlu diingat saat merencanakan plating dan presentasi hidangan dalam plating adalah adanya keseimbangan. Adapun hal-hal yang perlu dipertimbangkan sebelum melakukan plating:

ü Memahami Komposisi Dan Warna Hidangan

Komposisi seperti tekstur, bentuk (melingkar, kerucut, balok, dan lain-lain) dan juga warna perlu diperhatikan dengan baik. Warna yang kontras, terang dan cerah dapat memberi kesan yang segar dan sangat menarik. Kreasikan ragam tekstur yang bervariasi menghasilkan citarasa yang beragam pula.

ü Pastikan bahwa design komposisi dan warna yang ada, justru membuat makan utama yang disajikan tetap menjadi fokus dan pusat perhatian. Jangan sampai pusat perhatian lebih tertuju pada garnish atau makanan pendampingnya.



- ü Bermainlah dengan warna dan bentuk serta coba menggabungkan keduanya-bentuk Ciptakan rasa yang seimbang. Makanan pedas seperti “kepiting pedas” atau kari daging dapat disajikan dengan Fried Buns atau nasi putih untuk menyeimbangkan rasa pedasnya.
 - ü Keseimbangan dapat juga dibentuk secara terpisah pada piring-piring yang berbeda. Coba sajikan bagian-bagian hidangan secara terpisah di peralatan yang berbeda untuk mengkreasikan keseimbangan rasa dan visual.
 - ü Fungsi dan rasa merupakan dua hal yang harus selalu diingat saat menciptakan keseimbangan dalam satu hidangan. Terlalu banyak bahan tanpa tujuan dalam satu hidangan hanya akan mengacaukan hidangan itu sendiri.
- d. Ukuran Porsi
- Nutrisi menjadi pertimbangan banyak penikmat makanan akhir-akhir ini. Karena itu, nutrisi dan porsi makanan yang harus selalu seimbang. Sebuah hidangan yang memiliki proporsi seimbang, dalam kaitannya dengan plating, terbagi menjadi dua bentuk:
- ü Hidangan dengan nutrisi seimbang yang terdiri dari porsi protein, karbohidrat, dan sayuran yang tepat.
 - ü Hidangan dengan porsi tepat yang disesuaikan dengan ukuran piring.
- e. Beri Penekanan Pada Bahan Utama
- Saat melakukan plating, selalu beri penekanan pada bahan yang menjadi kunci utama/ bahan utama. Tidak satu orang pun ingin melihat piring begitu penuh hingga bahan utama/ potongan daging tidak terlihat. Berikut terdapat 2 cara yang dapat memberi penekanan pada bahan utama:
- ü Seimbangkan ukuran porsi dari 3 elemen (hewani, sayuran, dan kentang/penggantinya) yang terdapat di piring.
 - ü Pastikan bahan utama terlihat paling menonjol di antara 3 elemen lain dan bukan sebaliknya.
- f. Mampu Menentukan Alat Saji Yang Sesuai
- Memilih jenis alat saji yang sesuai dan unik akan menambah nilai artistik sebuah makanan. Jika menggunakan plate, pastikan bahwa alat saji selalu lebih besar dibandingkan porsi yang akan disajikan. Sehingga ada ruang untuk membuat dekorasi makanan yang disajikan.
- g. Selalu Menjaga Kebersihan dalam Plating
- Juru masak selalu menjaga kebersihan dalam menyajikan makanan. Saat melakukan plating, design yang rumitpun tetap harus terlihat bersih dan tidak berlebihan. Dipastikan juga saat menggunakan sauce yang saat ini merupakan garnish atau hiasan pada makanan yang disajikan.
- h. Konsisten Juru Masak
- Keseimbangan antara presentasi dan rasa, keduanya sangat perlu diperhatikan. Jangan terlalu fokus pada plating dan garnish saja hingga lupa pada rasa makanan. Juru masak harus yakin bahwa penyajian makanan dan penambahan sauce sebagai garnish haruslah menambah lezatnya rasa makanan yang disajikan serta indah untuk dilihat.
- Mampu Menyesuaikan Waktu
- Plating dengan suhu hidangan haruslah mempertimbangkan waktu, misalnya penyajian soup disajikan panas maka waktu melakukan plating harus direncanakan dengan matang sehingga saat disajikan kepada tamu temperaturnya sesuai.



- Mampu Menentukan Garnish yang Digunakan

Hidangan yang disajikan terlihat menarik jika ada hiasan diadalamnya, namun hiasan itu tidak boleh terlalu lama tersentuh tangan. Untuk penyajian makanan saat itu keindahan plating sauce sudah merupakan salah satu garnish, yang paling utama garnish itu harus aman untuk dikonsumsi.

- Mampu Menentukan Ukuran Porsi

Ukuran porsi disesuaikan dengan besarnya plate. Sebuah plate yang terlalu kecil untuk porsi makanan yang disajikan akan terlihat penuh sesak. Selain itu, plate yang terlalu besar akan terlihat jarang ketika disajikan makanan yang memiliki standar porsi yang sedikit.

- Mampu Menyiapkan Plate Sesuai Suhu Hidangan

Saat menyajikan hidangan panas, maka plate yang digunakan jangan dingin begitu juga sebaliknya untuk hidangan disajikan dingin jangan menggunakan plate yang bersuhu kamar.

B. Prinsip Plating

Seni untuk menampilkan hidangan agar menjadi tampilan yang menarik dan indah, berpijak pada prinsip atau aturan sebagai berikut:

1. Atur Makanan Dalam Satu Plate Jumlah Ganjil
2. Menggunakan Plate Berlatar Belakang Polos
3. Melibatkan Peran Indera Penglihatan, Penciuman, Dan Perasa
4. Mampu Membuat Karya Seni Melalui Makanan
5. Melakukan Inovasi Dalam Penggunaan Plate
6. Mampu Melakukan Inovasi Dalam Food

Plating

7. Mampu Membuat Fusion Food

8. Berani Menyajikan Warna Kontras

Lima elemen/ unsur dasar plating agar Nampak menarik, adalah:

1. Buat Kerangka, mulailah dengan gambar dan sketsa untuk memvisualisasikan piring.
2. Keep It Simple, pilih satu bahan sebagai pusat perhatian untuk fokus dan sisakan ruang kosong agar tidak terlihat penuh.
3. Seimbangkan Hidangan, bermain dengan warna, bentuk dan tekstur untuk memastikan penampilan menjadi menarik.
4. Ukuran Porsi yang Tepat, memastikan jumlah porsi yang tepat dan piring/ plate yang sesuai untuk melengkapi hidangan, tidak terlalu besar atau terlalu kecil.
5. Soroti Bahan Utama

Titik perhatian difokuskan pada bahan utama dan memberikan keseimbangan pada elemen lain di piring/ plate seperti garnish dan saus.

C. Peralatan yang Digunakan untuk Plating

Bagaimana makanan disajikan sama pentingnya dengan kualitas dan sajian hidangan, yaitu untuk memuaskan tamu atau pelanggan merupakan tujuan utama seorang chef atau juru masak. Kreativitas chef dalam melakukan plating tidak terlepas dari adanya peralatan yang memadai. Peralatan tersebut, meliputi:

Table Peralatan Plating

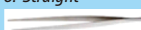
Nama Alat	Kegunaan	Hasil
1. Plate	Alat untuk menata hidangan bisa berbentuk bulat, persegi, persegi panjang, mangkuk. Bahan plate bisa berupa China Ware, Kayu, Kaca, Porselin. Warna plate sebaiknya polos karena berbagai macam warna terpenuhi dari hidangan dan Sauce yang ditata diatas plate.	





MATERI

FOOD AND BEVERAGE

Nama Alat	Kegunaan	Hasil
2. <i>Saucier Spoon</i> 	Senduk Sauce berbentuk agak mengecil diujungnya digunakan untuk membentuk Sauce.	
3. <i>Spoon</i> 	Alat yang digunakan untuk mengambil Sauce dan membentuknya dengan cara ditarik dengan menggunakan pinggir maupun punggung senduk.	
4. <i>Deco Spoon</i> 	Senduk dengan bentuk ujung melengkung dan menyempit digunakan untuk membentuk Sauce bisa berupa garis lurus, lengkung maupun titik	
5. <i>Slotted Spoon</i> 	Senduk dengan lubang-lubang didasarnya untuk meniriskan bahan cair ketika melakukan plating.	
6. <i>Straight</i> 	Penjepit makanan yang kecil dan rapuh/lunak berbentuk lurus.	
7. <i>Curved Tip</i> 	Penjepit makanan yang kecil dan rapuh/lunak berbentuk lengkung.	
8. <i>Fine Point</i> 	Penjepit makanan yang kecil dan rapuh/lunak berbentuk lengkung dan memiliki ujung yang runcing.	
9. <i>Spatula</i> 	Alat untuk memoles Sauce menjadi halus dan tipis didasar plate ataupun memindahkan makanan yang akan di plating.	
10. <i>Squeeze Bottle</i> 	Alat untuk meletakkan Sauce berupa botol dan membentuknya menjadi titik atau garis lurus dan lengkung.	
11. <i>Dekorasi Brushes</i> 	Sikat dekorasi untuk membuat garis dan goresan lebar saat menerapkan saus, atau saat plating Purees dan Coulis di bawah Daging atau Sayuran.	
12. <i>Silicon Wedge Plating Tool</i> 	Digunakan membentuk Sauce menjadi garis-garis lurus maupun lengkung sesuai lebarnya.	

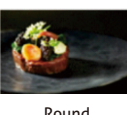
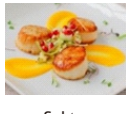
Nama Alat	Kegunaan	Hasil
13. <i>Revolving Cake Decorating Stand</i> 	Alat yang digunakan untuk membentuk Sauce menjadi lingkaran-lingkaran dengan bantuan Squeeze Bottle.	

Sumber: www.google.com

D. Desain Plating

Tidak ada aturan baku dalam food plating, yang terpenting adalah seorang chef atau juru masak memiliki kreatifitas dan imajinasi yang kuat agar penampilan hidangan yang disajikan menumbuhkan selera makan dan indah dilihat. Ada beberapa desain plating yang bisa dijadikan referensi, sebagai berikut:

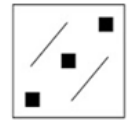
1. Desain untuk Round and Oval Plates (Piring Bulat Dan Oval)

			
Round		Circle	
			
Sektor		Swirls	
			
Sektor		Kurva	

Gambar 4. 1. Desain Sauce

Sumber: www.google.com

2. Desain untuk Square and Rectangular Plates (Piring Kotak dan Persegi Panjang).



E. Konsep Dasar Plating

Beberapa konsep penting saat mempersiapkan dan menyajikan hidangan yang menarik, sebagai seorang chef atau juru masak perlu mengetahui tentang hal-hal berikut:

1. Mempertimbangkan jenis masakan yang akan disajikan. Sebaiknya menyiapkan bahan-bahan yang dibutuhkan untuk plating setelah mengetahui masakan apa yang akan disajikan, meliputi Sauce dan Garnish.
2. Memperhatikan ukuran porsi. Sebelum memulai plating, ukuran porsi sudah diketahui dengan pasti disesuaikan dengan besarnya plate agar penataan Sauce dan Garnish tidak terkesan penuh.
3. Penyajian makanan dengan membuat warna kontras pada plate.
4. Susunan makanan tidak harus simetris bisa juga dengan bentuk asimetris.
5. Mencampur warna besar dan kecil, lembut dan renyah, cerah dan gelap.
6. Tidak berlebihan dengan sauce. Jika menyajikan makanan dengan menggunakan tusuk, misalnya sate ayam, bakso atau udang menggunakan jumlah ganjil makanan tertentu berjumlah genap, maka akan terlihat lebih menarik di piring.
7. Memilih plate dengan tepat. Memilih piring yang tepat untuk penyajian makanan merupakan kunci presentasi makanan yang menarik. Berikut adalah beberapa hal yang perlu diingat, pilihlah plate ukuran yang tepat, pilihlah warna plate. Warna piring putih sangat populer karena memberikan latar belakang netral untuk kreasi warna-warni hidangan maupun sauce yang disajikan.

F. Cara Melakukan Plating

Saat akan melakukan plating, sebaiknya sudah mengetahui diluar kepala dimana dan bagaimana bahan makanan maupun sauce akan diletakkan dan dibentuk agar terlihat menarik, bersih dan rapih. Untuk mencapai hal tersebut, maka perlu memperhatikan:

1. Pemanfaatan sauce

Gunakan Sauce sebagai dasar makanan dengan cara menuang sauce dengan pasti jangan ragu-ragu agar tercipta goresan yang rapih. Guna menahan agar sauce tidak melebar, maka ditahan hidangan yang disajikan dengan bahan makanan yang lain yang membuatnya lebih menarik.

2. Jumlah hidangan yang ditata

Jika menata hidangan dalam bentuk a bite size (sekali makan dalam bentuk kecil) sajikan hidangan dengan jumlah ganjil, karena ganjil menciptakan daya tarik visual yang lebih baik.

3. Penempatan hidangan

Tempatkan hidangan sebaiknya mengenai sauce, sehingga ketika dinikmati hidangan tersebut berasa lebih berkualitas dikarenakan terasa lebih enak karena mengenai sauce yang juga berfungsi menambah rasa pada hidangan yang disajikan.

4. Penyajian sesuai berat porsi

Penyajian hidangan agar menarik jangan terlalu berlebihan menata hidangan diatas plate, sehingga menutupi dasar plate. Prosentase ruang yang ditata diatas plate, sebaiknya 60 % hidangan beserta sauce dan 40% ruang kosong. Hal ini akan menjadikan tampilan hidangan lebih menarik, mata tidak jenuh dengan melihat penampilan hidangan karena plate sebagai tempat meletakkan hidangan tidak terlihat penuh.



5. Hal penting yang perlu diperhatikan

ü Pikirkan warna dan kontras.

Salah satu rahasia terbaik untuk plating yang indah adalah memperhatikan detailnya. Plate yang berwarna putih dengan beraneka warna dari hidangan yang disajikan menyajikan penampilan yang indah. Didukung oleh warna yang kontras antara plate yang polos dan hidangan yang berwarna tajam termasuk sauce sebagai pelengkap hidangan.

ü Ciptakan latar belakang yang indah di plate dengan menambahkan bahan makanan yang berwarna cerah dan bervariasi.

Penyajian hidangan diibartkan melukis dengan media hidangan sehingga plate merupakan kanvas yang dihiasi dengan warna yang berasal dari hidangan yang disajikan.

ü Manfaatkan ketinggian dari hidangan yang disajikan sehingga memiliki daya tarik visual yang menarik.

ü Manfaatkan kombinasi perbedaan tekstur hidangan yang disajikan, misalnya menyajikan pure dengan bahan yang renyah atau topping keju yang melted akan menciptakan kombinasi tekstur yang menarik.

ü Guna menampilkan hidangan yang menarik dihadapan tamu, perlu diperhatikan syarat penataan hidangan, meliputi makanan yang disajikan, Sauce, dan Garnish agar penampilan makanan tidak terkesan penuh. Beberapa referensi terkait dengan penataan hidangan mengatakan bahwa agar terlihat menarik makanan yang ditata diatas plate, perlu diperhatikan adanya space atau ruang yang kosong untuk memisahkan pandangan antara hidangan yang memiliki aneka

warna dan plate “sebaiknya” polos. Perbandingan antara hidangan dan ruang yang kosong sebaiknya, hidangan 40% dan ruang kosong 60%. Dan penyajian makanan tidak melebihi pinggir plate dikarenakan tempat tersebut biasanya untuk meletakkan jari-jari ketika mengangkat plate. Contoh cara melakukan Plating, sebagai berikut:



Gambar 4. 1.Plating Klasik dan Kekinian
Sumber: www.google.com



6. Gunakan Garnish

Terkadang seorang chef atau juru masak menempatkan garnish/ hiasan makanan yang dapat dimakan, tidak menambah menarik justru merusak penampilan hidangan yang disajikan. Beberapa cara meletakkan garnish pada makanan yang disajikan agar menarik, sebagai berikut:

1. Pilih garnish yang bisa dimakan

Saat selesai plating, penambahan garnish atau hiasan makanan selalu bisa dimakan dan sesuai dengan rasa hidangan yang disajikan.



Garnish yang simple dan menarik dari edible flower (bunga yang dapat dimakan).

Sumber : Dokumen Penulis

2. Tempatkan Garnish dengan tepat

Jangan menempatkan Garnish disembarang tempat, letakkan Garnish dengan memperhatikan warna dan tekstur yang kontras dari hidangan yang disajikan.

3. Gunakan Garnish yang menimbulkan selera makan

Garnish yang mentah terkecuali daun dan bunga (edible flower) yang bisa dimakan mentah, potongan yang besar, dan aroma tajam menimbulkan selera makan menjadi berkurang. Sebaiknya pastikan pemberian Garnish disajikan dengan cepat dan mudah dibuat, berbentuk kecil tidak menutupi hidangan, segar dan tidak beraroma tajam.

Contoh-contoh Garnish

a. Daikon Rose

- Bahan: daikon atau turnip, beetroot juice
- Peralatan: vegetable knife, paring knife, carving knife, cutting board, juicer, small paintbrush.

Cara Membuat

1. Memotong Daikon bisa diganti dengan Turnip (lobak)

Potong daikon bisa diganti dengan turnip (lobak) ± 7,5 cm, kupas kulitnya. Setiap permukaan ditandai dengan 5 titik keratan.



2. Memotong Kelopak

Langkah selanjutnya adalah memotong bentuk-V untuk setiap 5 titik keratan.



3. Membentuk Kelopak



Membuang bagian kelopak bentuk-V mengeluarkan daging untuk membuat kelopak tipis. Dari ujung



setiap kelopak, buat kelopak se-
tebal 2 milimeter dengan memo-
tong ke bawah ke bagian yang
bergabung dari dua kelopak., ulangi
dengan setiap kelopak.

4. Membuat Kelopak Bagian Dalam

Letakkan daikon atau turnip potong
sudut-sudut dari bagian tengah
untuk memberikan bentuk bulat.
Potong daging yang tipis untuk
membuat kelopak bagian dalam.
Kerjakan di sekitar pusat dari luar ke
dalam.



5. Memisahkan Kelopak



Ikuti pemotongan bentuk-V dan
membuatnya lebih jelas dengan
mengiris sedikit lebih dalam, me-
motong dari sudut 45 derajat di
kedua sisi masing-masing. Kerat
ujung bawah daikon atau turnip
dengan bentuk bulat dengan me-
motong strip tipis pada sudut 45
derajat, di sekitar bagian bawah.
Kikis beberapa daging untuk
mengoptimalkan bentuk bulat.

6. Membuat Juice Bit

Ambil beberapa bit, potong sayuran

dan cuci akarnya sampai bersih.
Lalu masukkan ke dalam juicer.
Celupkan kuas kecil ke dalam jus bit
dan mulailah mengecat bunga.
Mulai dari tepi atas, tapi jangan cat
semuanya. Bagian bawah bunga
harus tetap putih, di bagian dalam
dan di luar. Sebagai langkah
terakhir, cat bagian tepi atas bunga.
Ini menambah kontras, mem-
berikan bunga penampilan yang
lebih realistis.



7. Menyajikan Mawar





MATERI

FOOD AND BEVERAGE

Untuk presentasi, tambahkan pemanis sebuah daun bisa menggunakan parsley atau sayuran daun yang bisa dimakan tanpa proses pengolahan agar terlihat segar.



JELAJAH INTERNET

Video cara membuat daikon rose

<https://youtu.be/7cOia9U0sjk>



Daikon Rose

Sumber: <http://www.makesushi.com/daikon-rose-garnish-tutorial/>



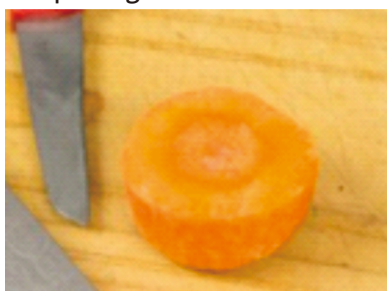
MATERI

b. Carrot Rose

- Bahan: carrot, cucumber
- Peralatan: vegetable knife, paring knife, carving knife, cutting board.

1. Memotong Carrot (wortel)

Ambil carrot (wortel) yang segar dan potong $\pm$ 4 cm.



2. Mengukir Mawar

Masukkan pisau sekitar 1 cm ke dalam wortel, tepat di bawah

bagian atas. Miring ke bawah, potong bentuk gelombang dengan panjang seperempat dari lingkaran wortel. Buat potongan yang sama sedikit di bawah dan ambil/ buang daging yang ada di antara potongan-potongan ini. Buat kelopak setipis mungkin dengan memotong daging di atas potongan pertama yang baru saja dibuat.



3. Ulangi prosedur nomor 2, mulai 1 cm di sebelah kanan potongan pertama. Gerakkan pisau sedikit di bawah kelopak pertama dan selesaikan setengah jalan di bawah kelopak. Lanjutkan sampai ada kelopak di sekitar wortel.

Pastikan kelopak melengkung ke dalam dengan cara memotong beberapa daging dari atas pada sudut 45 derajat dengan menggunakan potongan bentuk gelombang yang sama, buat kelopak terakhir. Buat potongan tersebut sedikit lebih kecil dari kelopak pertama, untuk menciptakan efek alami. Lanjutkan memotong kelopak sampai tidak ada ruang untuk dipotong lagi. Terakhir buat beberapa potongan kecil bergerigi sehingga nampak seperti kelopak kecil.



4. Membuat Kelopak

Kelopak, batang dan daun akan dipotong dari cucumber (mentimun). Mulailah dengan kelopak, dengan membuat 4 potongan di sekitar ujung mentimun. Potong agak miring dan pemotongan ini akan menjadi 4 daun hijau. Kemudian potong potongan mentimun, tetapi jangan memotong daunnya.



5. Dengan menggunakan pisau kecil, potong bentuk-V di antara kelopak yang dipotong (langkah 4) Potong sampai mencapai bagian tengah cucumber (mentimun). Kemudian lepaskan daging yang baru saja dipotong. Gunakan titik pisau untuk memotong lubang kecil di bagian bawah. Ini untuk menghubungkan batang, yang akan buat di langkah berikutnya.



6. Membuat Batang

Potongan cucumber (mentimun) tipis memanjang untuk dijadikan batang.



7. Masukkan batang kedalam kelopak daun dari cucumber (mentimun), kemudian tarik. Ujung dari batang ini untuk dimasukkan kedalam bagian bawah mawar.





8. Merakit Mawar

Buat lubang kecil tapi dalam di bagian bawah mawar, kemudian masukkan bagian ujung dari batang.



Carrot Rose

Sumber: <http://www.makesushi.com/carrot-rose-garnish-tutorial/>

c. Cucumber Wave

- Bahan: cucumber
- Peralatan: vegetable knife, cutting board. Tooth picks

1. Posisikan cucumber (mentimun) memanjang di atas cutting board. Jaga agar pisau tetap lurus, posisikan pisau pada sudut 45 derajat ke titik

setengah. Kemudian, potong menjadi dua, buang bagian ujungnya.



2. Letakkan potongan cucumber (mentimun), kemudian posisikan 2-3 tusuk gigi di kedua sisi. Ini akan mencegah pisau mengiris daging sepenuhnya saat membuat sayatan lebih lanjut hingga sampai ujung. Posisi pisau usahakan terus pada sudut 45 derajat.



3. Untuk membuat 'gelombang', bentuk mentimun menjadi lengkungan dengan menggunakan jari.



Cucumber Wave

Sumber: <http://www.makesushi.com/cucumber-wave-garnish-2/>



MATERI

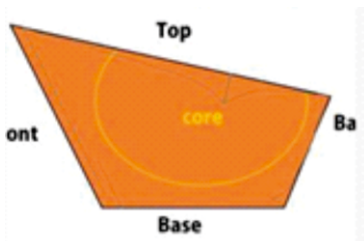
d. Carrot Butterfly And Cucumber Fans

- Bahan: carrot, cucumber
- Peralatan: vegetable knife, paring knife, carving knife.

1. Posisikan carrot (wortel) dengan satu ujung menghadap ke atas. Pegang bagian atas carrot (wortel) dengan kuat dengan ibu jari di sisi bawah, dan jari-jari di atas. Luruskan pisau di satu sisi carrot (wortel), lalu iris ke bawah. Buang bagian yang lebih kecil.



2. Bentuk carrot (wortel) menyerupai segi enam dengan bagian atas setengah lingkaran ini akan membentuk bagian atas kupu-kupu.

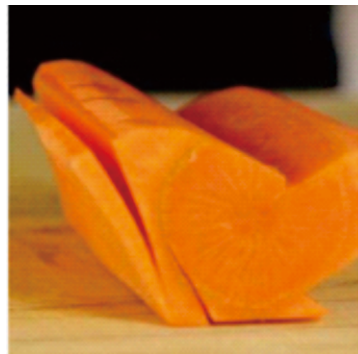


3. Balik wortel ke sisi yang tersempit, buat sayatan di sepanjang wortel, menggunakan garis dasar sebagai panduan. Potongannya harus tidak lebih dari 0,5cm. Buat sayatan kedua beberapa milimeter dari yang pertama, kali ini miringkan pisau Anda ke bawah sehingga kedua saya-

tan bertemu untuk membuat 'v'.



4. Kembalikan wortel ke posisi tegak di atas talenan. Pegang satu sisi dengan kuat di antara ibu jari dan jari, posisikan pisau pemotong untuk memotong beberapa milimeter dari tepi. Iris tipis hingga sekitar 0,25 mm wortel utuh di bagian bawah untuk membentuk "antena"



5. Balik wortel dengan posisi terbalik, sehingga terletak pada bagian terlebar. Posisikan pisau beberapa milimeter dari tepi kiri, kemudian buat sayatan 1 sentimeter. Ini harus sejajar dengan bagian bawah sayatan yang baru saja buat pada langkah nomor 4. Iris



tipis carrot (wortel) hingga menjadi beberapa banyak.



6. Angkat kupu-kupu, pegang bagian bawah, buka sayap, berikan sedikit tekanan untuk menekuknya ke bawah di kedua sisi. Dorong antena dari pangkalan di bagian depan kupu-kupu, tekuk ke depan dan pisahkan.



CUCUMBER FAN



1. Potong mentimun dengan panjang sekitar 15cm, lalu potong menjadi setengahnya.

Dengan pisau pengupas, mulailah membuat irisan setebal 1mm di lebar mentimun - mulai dari ujung terjauh. Setiap sayatan harus memiliki panjang sekitar 12cm.

2. Letakkan mentimun dengan posisi rata di atas talenan. Kemudian, posisikan pisau di salah satu ujungnya pada sudut 45 derajat. Iris dagingnya hingga pangkal dan buang kelebihannya.



3. Potong mentimun di ujung yang berlawanan, potong beberapa milimeter saja dari irisan. Kemudian, berdiri tegak mentimun.



4. Untuk menempelkan kupu-kupu, cukup diletakkan atau bisa juga dibantu dengan tooth pick di antara irisan.
5. Video cara membuat Carrot Butterfly And Cucumber Fans



MATERI

FOOD AND BEVERAGE



Carrot Butterfly And Cucumber Fans

Sumber: <http://www.makesushi.com/carrot-butterfly-cucumber-fans/>

Berikut contoh garnish bunga yang bisa dimakan mentah:



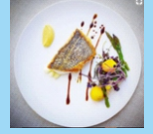
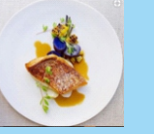
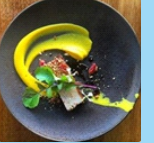
Gambar 4. 1. Edible Flower

Sumber: www.google.com

G. Desain Sauce

Setelah bahan makanan yang akan di plating siap, maka dipersiapkan sauce yang memiliki tekstur yang sempurna yaitu semi likuit. Cara melakukan plating sauce jangan hanya menuangkan sembarangan ke seluruh hidangan atau plate, namun dituangkan dengan seni yang menarik. Beberapa contoh plating sauce, sebagai berikut:

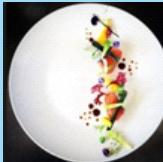
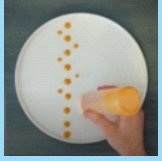
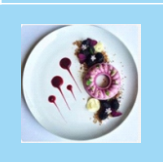
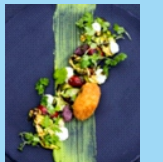
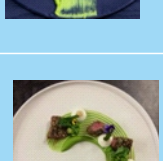
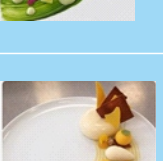
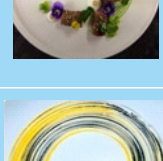
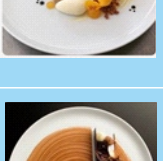
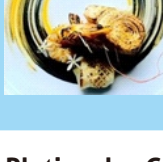
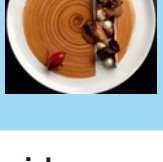
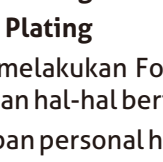
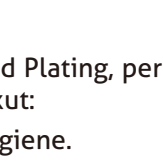
Table Plating Sauce

Alat Yang Digunakan	Cara Menuang Sauce	Hasil Plating
Saucier Spoon Bentuk garis lengkung 		
		
Spoon Bentuk goresan, abstrak, dot/ titik 		
		
Deco Spoon Bentuk dot, lengkung, garis 		
		
Spatula Bentuk sapuan lurus 		



MATERI

FOOD AND BEVERAGE

Alat Yang Digunakan	Cara Menuang Sauce	Hasil Plating
		
Squeeze Bottle Berbentuk dot, garis, lengkung		
		
Dekorasi Brushes Berbentuk sapuan lurus, lengkung		
		
Silicon Wedge Plating Tool		
		
Revolving Cake Decorating Stand Alat bantu untuk membentuk Sauce berbentuk melingkar		
		

Sumber: www.google.com

H. Menerapkan Plating dan Garnish

1. Persiapan Plating

Sebelum melakukan Food Plating, perlu menyiapkan hal-hal berikut:

a. Penerapan personal hygiene.

b. Persiapan peralatan plating.

c. Menyiapkan makanan yang akan di plating termasuk Sauce dan Garnish, dengan mempertimbangkan:

ü Rasa, citarasa bisa bersatu karena saling melengkapi.

ü Tekstur, tekstur adalah komponen penting dari presentasi makanan yang baik, dengan membandingkan tekstur yang tegas dan lembut, halus dan kasar. Dalam satu plate sebaiknya disajikan tingkatan tekstur mulai lunak sedang dan keras.

d. Menyiapkan Desain penataan hidangan dengan persyaratan:

ü Menentukan titik fokus (center piece) pada plate, bertujuan untuk menarik perhatian mata yang melihat. Fokus ini merupakan elemen komposisi penataan yang tertinggi. Sebaiknya ditempatkan di ujung piring/ tengah agar tidak menyembunyikan barang-barang yang lebih rendah. Atau bisa juga yang paling tebal, untuk hidangan utama, tempat ini kerap ditempati oleh potongan daging atau ikan.

ü Kombinasi Warna, warna sangat penting karena menciptakan variasi penampilan. Hijau membawa kesejukan dan menenangkan diri. Merah berdiri untuk semangat dan kegembiraan. Hitam adalah tanda keanggunan. Biru adalah penekan nafsu makan alami. Sayuran sangat penting dengan kontras warna dan bentuknya.

e. Langkah-langkah Plating

Aturan dasar untuk presentasi/ penyajian makanan yang harus diikuti sesuai dengan rancangan plating, ikuti aturannya:

ü Siapkan plate sesuai aturan.

ü Sapukan atau buatlah lukisan sauce



MATERI

FOOD AND BEVERAGE

dengan menggunakan plating tools.

- ü Susunlah hidangan yang menjadi centre piece terlebih dahulu diikuti hidangan lainnya dan terakhir garnish.
- ü Penyajian makanan dengan membuat warna kontras pada plate.
- ü Susunan makanan tidak harus simetris bisa juga dengan bentuk asimetris.
- ü Mencampur warna besar dan kecil, lembut dan renyah, cerah dan gelap.
- ü Jauhkan keseragaman dalam hal ukuran.
- ü Tidak berlebihan dengan saus.
- ü Jika menyajikan makanan dengan menggunakan tusuk, misalnya sate ayam, bakso atau udang menggunakan jumlah ganjil makanan tertentu berjumlah genap, maka akan terlihat lebih menarik di piring.

Contoh Plating:



Sumber: www.google.com/pinterest



CAKRAWALA

Makanan terlihat menarik tidak hanya pada penampilan makanannya saja namun bagaimana cara penyajian yang enak dipandang sebelum dicicipi. Kecenderungan orang menilai makanan dari pandangan penyajiannya. Semakin cantik penataan posisi dan komponen makanan, maka orang akan cepat tergugah untuk segera mencicipi makanan tersebut. Sehingga saat ini seorang chef berlomba-lomba membekali dirinya untuk selalu update terhadap penyajian hidangan yang dikenal dengan food plating.

Food plating adalah cara penyajian suatu makanan dengan memperhatikan pertimbangan elemen, komponen dan komposisi dalam makanan sehingga melahirkan sebuah harmonisasi di atas piring dengan segi seni. Elemen makanan tentu menjadi aspek paling berpengaruh dalam presentasi makanan



karena setiap komposisi dan komponen bisa melahirkan hidangan berbeda.

Di zaman Romawi Kuno, plating makanan menjadi salah satu representasi untuk menunjukkan status sosial mereka. Semakin rumit, mahal dan berat makanan mereka orang tersebut akan semakin dipandang. Maka dari itu, penyajian makanan mereka sangatlah berpengaruh terhadap imej mereka. Semakin rumit dan mewah makanannya, maka semakin tinggi tahta mereka.

Berbeda di era Eropa abad pertengahan, status sosial para bangsawan pada era tersebut menunjukkan sebagaimana makanan mereka disuguhkan secara rumit dan kompleks. Biasanya, makanan era tersebut dihadirkan dengan menugaskan para seniman untuk merangkai patung rumit dengan menggunakan makanan! Adapun menu favorit mereka seperti kue dan pai dirancang sedemikian rupa menyerupai bentuk sarang burung indah. Melihat sebagaimana penyajian makanan di era dulu merepresentasikan status sosial seseorang, sekarang, peranan penyajian makanan tentu menjadi hal jauh lebih modern.

Penyajian makanan kini telah merangkap menjadi peran dalam merepresentasikan taste dan estetika seseorang. Tidak terlepas dari itu, nyatanya, peranan penyajian makanan telah lahir dengan fungsinya cukup crucial. Alhasil, plating makanan telah terbukti sebagai satu faktor penting dalam mempertimbangkan faktor menghidupi industri makanan. Kini tanpa food plating, makanan tidak bisa terasa spesial.

<https://www.goaheadpeople.id/magazine/cari-tahu-sejarah-plating-makanan-yuk>



RANGKUMAN

Plating dan garnish atau teknik penyajian makanan dan dihias adalah seni penataan dan penyajian makanan di atas piring atau plate dengan memperhatikan posisi dan komposisi makanan agar menunjukkan nilai seni dan

kualitas yang tinggi dan mengesankan pengunjung disertai dengan hiasan yang menarik. Makanan yang lezat jika disajikan dengan penampilan yang kurang menarik, pastilah mengurangi minat untuk menikmatinya. Teknik penyajian makanan atau Food Plating ini banyak dilakukan oleh professional chef atau celebrity chef yang memang terlatih dan berpengalaman. Berimajinasi sangat penting untuk membuat penyajian atau presentasi makanan yang menarik. Imajinasi sangat diperlukan dalam proses plating karena memasak dan menyajikan makanan merupakan sebuah seni yang tak hanya membutuhkan keterampilan, tetapi juga imajinasi yang tinggi. Membuat sketsa presentasi untuk membantu membayangkan bentuk akhir yang hendak dicapai. Cara yang tepat untuk menemukan ide adalah dengan mengikuti perkembangan mode plating terkini di media baik online maupun tidak. Hal lain yang perlu diingat saat merencanakan plating dan presentasi hidangan dalam plating adalah adanya keseimbangan. Saat melakukan plating, selalu beri penekanan pada bahan yang menjadi kunci utama/ bahan utama. Juru masak selalu menjaga kebersihan dalam menyajikan makanan. Saat melakukan plating, design yang rumit pun tetap harus terlihat bersih dan tidak berlebihan. Keseimbangan antara presentasi dan rasa, keduanya sangat perlu diperhatikan. Jangan terlalu fokus pada plating dan garnish saja hingga lupa pada rasa makanan. Juru masak harus yakin bahwa penyajian makanan dan penambahan sauce sebagai garnish haruslah menambah kelezatan rasa makanan yang disajikan serta indah untuk dilihat.



TUGAS MANDIRI

Perhatikan gambar tersebut dibawah, diskusikan Bersama kelompok baha-bahan yang fungsinya sebagai garnish.



TUGAS MANDIRI

FOOD AND BEVERAGE



PENILAIAN HARIAN

Kerjakan soal-soal di bawah ini dengan benar!

1. Apakah yang dimaksud dengan plating dan garnish?
2. Sebutkan prinsip atau aturan tentang plating (minimal 5)!
3. Jelaskan langkah-langkah melakukan plating!
4. Jelaskan tujuan melakukan desain sauce!
5. Jelaskan pembuatan garnish daikon rose!



PENILAIAN AKHIR

FOOD AND BEVERAGE

A. PILIHAN GANDA

Pilihlah salah satu pilihan jawab yang paling tepat dengan memberikan tanda silang (X) pada pilihan A, B, C, D, atau E!

1. Sentuhan langsung pada bahan makanan yang diolah, dinamakan ...
 - A. Convection
 - B. Conduction
 - C. Radiasi
 - D. Cook
 - E. Cooking
2. Jaringan pada daging yang hancur karena proses pengolahan, adalah ...
 - A. Connective tissue
 - B. Cellulose
 - C. Attractive
 - D. Lemak
 - E. Serat
3. Kegiatan menimbang dalam alur kerja termasuk dalam tahapan ...
 - A. Wash up
 - B. Serve
 - C. Cook
 - D. Mix
 - E. Prepare
4. Susunan makanan utama dalam perbedaan makanan kontinental dan oriental, adalah ...
 - A. Masakan kontinental terdiri dari 3 - 6 giliran menu
 - B. Masakan kontinental merupakan satu rangkaian protein hewani, karbohidrat, dan sayuran
 - C. Rangkaian masakan oriental terdiri dari makanan pokok, laukpauk dan sayuran
 - D. Makanan oriental merupakan sepinggan
 - E. Karbohidrat masakan oriental lebih banyak
5. Menu klasik pada penyajian makanan continental setelah sorbet/ sherbet, disajikan
 - A. Poison
 - B. Hot entrée
 - C. Cold entrée
 - D. Vegetable
 - E. Roast
6. Penyajian sauce/ porsi pada hidangan main course, sejumlah
 - A. 40 cc
 - B. 50 cc
 - C. 60 cc
 - D. 70 cc
 - E. 80 cc
7. Air bergejolak dan gelembung besar memecah dipermukaan secara cepat, merupakan metode pengolahan ...
 - A. Boiling
 - B. Simmering
 - C. Stewing
 - D. Braising
 - E. Steaming
8. Mengolah makanan tanpa melalui proses mendidih 100°C hingga akhir pengolahan, merupakan metode pengolahan ...
 - A. Blanching
 - B. Au bain marie
 - C. Poaching
 - D. Skimming
 - E. Refreshing
9. Alat yang digunakan untuk menyaring stock, adalah ...
 - A. Colander
 - B. Slotted spoon



- C. Spider
 - D. Conical strainer
 - E. Skimmer
10. Menjahit dengan pita lemak sebelum daging diolah agar memperoleh daging yang lemak, adalah ...
- A. Basting
 - B. Marinate
 - C. Trussing
 - D. Packing
 - E. Larding
11. Proses basting, biasa dilakukan dalam proses pengolahan
- A. Frying
 - B. Sautéing
 - C. Baking
 - D. Grilling
 - E. Roasting
12. Bahan pengental sauce terdiri dari yolk dan cream, adalah
- A. Liaison
 - B. Roux
 - C. Beurre manie
 - D. Corn starch
 - E. Other thickening agent
13. Andalouse sauce adalah turunan dari sauce
- A. Béchamel sauce
 - B. Tomato sauce
 - C. Vinaigrette
 - D. Mayonnaise
 - E. Hollandaise
14. Suhu cold salad, adalah
- A. 20°C
 - B. 16°C
 - C. 12°C
 - D. 8°C
 - E. 4°C
15. Soup kental yang ditambah shellfish, adalah
- A. Puree
 - B. Cream soup
 - C. Chowder
 - D. Bisque
 - E. National soup
16. Ciri khas penyajian winsor salad, adalah
- A. Apel merah
 - B. Nanas
 - C. Lemon
 - D. Tomat
 - E. Selada
17. Termasuk garniture, adalah
- A. Mashed potatoes
 - B. Penne
 - C. Cauli flower
 - D. Seafood
 - E. Fish
18. Bavaois pada hidangan dessert, mempunyai ciri khas berupa ...
- A. Sauce strawberry
 - B. Caramel
 - C. Putih telur
 - D. Essence moca
 - E. Hiasan cherry
19. Banana flambe, adalah hidangan ...
- A. Salad



- B. Appetizer
 - C. Entrée
 - D. Hot dessert
 - E. Cold dessert
20. Awalnya hidangan dessert yang disajikan berupa ...
- A. Pudding
 - B. Cake
 - C. Shorbet
 - D. Juice
 - E. Buah
21. Edible flower, adalah
- A. Bunga kering
 - B. Bunga taman
 - C. Bunga dapat dimakan
 - D. Bunga memiliki warna alami sebagai pewarna makanan
 - E. Bunga yang diambil aromanya untuk essence
22. Pokok-pokok plating yang dikuasai seorang chef agar memiliki keterampilan, adalah ...
- A. Tersedianya peralatan
 - B. Memiliki imajinasi
 - C. Bahan makanan yang akan di plating
 - D. Pengalaman kerja sebagai cook
 - E. Adanya kesempatan
23. Garnish untuk penyajian makanan yang saat ini sedang trend, adalah
- A. Bunga
 - B. Buah ukir
 - C. Daun selada
 - D. Parsley
 - E. Sauce
24. Keep It Simple, unsur plating yang artinya
- A. Membuat kerangka untuk memvisualisasikan piring
 - B. Memberi garnish yang simple dan dapat dimakan
 - C. Seimbang hidangan, warna, dan ukuran
 - D. Satu bahan menjadi pusat perhatian
 - E. Ukuran porsi yang tepat
25. Senduk Sauce berbentuk agak mengecil diujungnya digunakan untuk membentuk Sauce, bernama ...
- A. Spoon
 - B. Sloted spoon
 - C. Deco spoon
 - D. Sauce spoon
 - E. Saucier spoon
26. Penjepit makanan yang kecil dan rapuh/ lunak berbentuk lurus, adalah ...
- A. Straight
 - B. Curve tip
 - C. Fine point
 - D. Tang
 - E. Spatula
27. Saat plating puree, sebaiknya menggunakan alat ...
- A. Squeeze bottle
 - B. Dekorasi brushes
 - C. Deco spoon
 - D. Plate
 - E. Fine point
28. Desain sauce berbentuk kurva, sebaiknya menggunakan plate ...
- A. Kotak
 - B. Persegi
 - C. Kotak Panjang



MATERI

FOOD AND BEVERAGE



REFLEKSI

- D. Bulat
 - E. Oval
29. Prosentase ruang yang ditata diatas plate, sebaiknya
- A. 40%
 - B. 50%
 - C. 60%
 - D. 70%
 - E. 80%
30. Edible flower yang bisa sebagai garnish, adalah
- A. Bunga matahari
 - B. Bunga anggrek
 - C. Bunga sedaap malam
 - D. Bunga melati
 - E. Bunga combrang

B. URAIAN

Jawablah pertanyaan dibawah ini dengan baik dan benar!

1. Jelaskan pengertian plating dan garnish!
2. Jelaskan pokok-pokok plating!
3. Seorang chef akan melakukan kegiatan plating dan garnish hidangan yang telah diolah, peralatan apa saja yang harus disiapkan?
4. Seorang chef akan melakukan plating dan garnish, konsep dasar apa yang harus dimiliki?
5. Bagaiman seorang chef melakukan plating?

Setelah mempelajari bab ketiga dan keempat ini dan mengerjakan evaluasi semester genap, cobalah refleksi diri Anda mengenai materi pada satu semester ini, apakah masih ada materi yang belum dimengerti? Adakah yang masih ingin ditanyakan pada guru pengampu? Jika iya, diskusikan dengan teman maupun guru Anda. Sampaikan juga kekurangan atau kelebihan kegiatan pembelajaran selama satu semester ini kepada guru pengampu untuk perbaikan kegiatan pembelajaran ke depan.



1. 8 Piece Ayam dipotong menjadi 8 bagian yaitu 2 dada, 2 sayap, 2 paha dan 2 punggung.
2. A Sharp Knife Is A Safe Knife.
Pisau Yang Tajam Adalah Pisau Yang Paling Aman
3. A la Carte Penyajian Makanan Secara Terpisah Setiap Jenis Makanan Yang Ada Pada Daftar Menu Sesuai Keinginan Tamu.
4. Allumete Potongan sayuran tipis dengan ukuran 4-5 x 0,5 x 0,5 cm.
5. Always Cut On Cutting Board.
Selalu Menggunakan Papan Untuk Memotong
6. Apron Celemek
7. Available Water (Aw) **P r o p o r s i**
Kandungan Air Bebas Yang Terdapat Dalam Makanan Terdapat Jumlah Total Air.
8. Bakteri Aerob **B a k t e r i Y a n g**
Membutuhkan Oksigen Untuk Pertumbuhannya. Contoh : Salmonella, ShygeLa Dan Staphylococcus.
9. Bakteri Anaerob **B a k t e r i Y a n g**
Tanpa Oksigen. Contohnya:
Clostridium Botulinum Pada Kaleng Atau Clostridium Perfringen Pada Luka Gangrein.
10. Barrel Potongan sayuran berbentuk seperti tong segi 8 dengan ukuran panjang 3-5 cm.
11. Bin Card **K a r t u G u d a n g**
12. Black Rots Busuk Hitam, Kantung Udara Membesar, Albumin Coklat Kehijauan Dan Encer, Yolk Hitam Dan Liat, Bau Busuk, Penyebab : Proteus Melavonogenes & Aeromonas.
13. Blade Daging Punuk
14. Blade/ Tip Ujung Mata Pisau
15. Blast Chiller **D i g u n a k a n U n t u k**
Mendinginkan Bahan Baku Secara Cepat Setelah Memasak Selesai. Target Pencapaian Temperature Pada Umumnya Adalah 1°C - (-4°C).
16. Blast Freezer **D i g u n a k a n U n t u k**
Mendinginkan Bahan Baku Secara Cepat Untuk Makanan Beku Atau Olahan. Untuk Blast Freezer Ini Pencapaian Suhu Pada Umumnya Di Targetkan Pada Temperature - 20°C - (-35°C).
17. Boneless, Chicken Leg **P a h a T a n p a**
tulang
18. Boneless, Skinless Thigh **E k o r T a n p a**
Tulang
19. Boning Knife **P i s a u P e m e b r s i h**
Tulang
20. Bonneles, Skinless Breast **D a d a t a n p a**
Kulit Dan Tulang
21. Bread Knife **P i s a u R o t i**
22. Breast Quarters **P o t o n g a n a y a m**
Separuh Dada dan Sayap
23. Brisket Sanding Lamur
24. Brunois Potongan sayuran turunan dari julienne, berbentuk kubus kecil ukuran 2 x 2 x 2 mm.
25. Bulk Transportation **K e r u s a k a n**
Mekanis Pada Bahan Makanan Ketika Dalam Perjalanan Bagian Bawahnya Akan Tertindih Dan Tertekan Oleh Bagian Atas Sehingga Memar.
26. Butterfly Fillet **D i l a k u k a n p a d a i k a n**
kecil seperti ikan trout, sarden, mackerel atau herring, potongan ini dibuat dengan meninggalkan kedua fillet yang menempel di kulit.
27. Candling **M e l i h a t K u a l i t a s T e l u r D e n g a n**
Cara Diteropong.
28. Carving Fork **G a r p u P e n g u k i r**
29. cellulose **j a r i n g a n y a n g**
terdapat pada tumbuhan
30. Chef Juru Masak
31. Chef's Knife **P i s a u D a p u r**
32. Chilling Penyimpanan Bahan Makanan **D i**
Dalam Refrigerator Mencapai Suhu 4°C - 9°C Digunakan Untuk Menyimpan Makanan Siap Santap Atau Telur.



33. Chopped Mencacah Bahan Makanan
34. Chopped Potongan sayuran yang berbentuk cacahan kecil/besar yang tidak beraturan.
35. Chopping Mencincang
36. Chopping Mencincang
37. Chuck Daging Paha Depan
38. Clever Knife Pisau Tulang
39. Coarsely Chopped Mencincang Bahan Makanan Menghasilkan Cincangan Yang Kasar.
40. Colander Alat Peniris
41. Cold Storage Ruang Pendingin, Ruang Khusus Untuk Menyimpan Bahan Makanan Beku (Frozen Food) Dengan Suhu -20°C Seperti Daging Atau Makanan Beku Yang Memang Harus Disimpan Dalam Jangka Waktu Yang Lama.
42. Conduction perambatan panas melalui sentuhan langsung pada bahan makanan yang diolah, misalnya membakar.
43. connective tissue jaringan yang terdapat pada daging
44. Container Wadah
45. convection perambatan panas melalui sirkulasi atau perputaran zat cair, misalnya merebus, menggoreng, mengukus.
46. Cooking Pengolahan Masakan
47. Cooling Penyimpanan Bahan Makanan Di Dalam Refrigerator Mencapai Suhu 10°C - 15°C Digunakan Untuk Menyimpan Sayuran, Minuman, Dan Buah, Atau Makanan Yang Harus Didisplay Dan Harus Disajikan Dingin.
48. Coring Mengambil Hati Buah Pada Apel Atau Nanas
49. Critical Point Rawan Pencemaran
50. Crush Menggiling Bahan Makanan
51. Cub Roll Daging Lemusir
52. Cutleries Alat Makan
53. Cutlet Potongan daging sapi seperti fillet namun ketebalan 1 sampai 2 cm.
54. Cutting Pemotongan Bahan Makanan
55. Cutting Pemotongan
56. Cutting Memotong
57. Cutting Memotong
58. Cutting Board Talenan
59. Cutting Board Alas Memotong
60. Danger Zone Daerah Berbahaya, Suhu Yang Paling Cocok Untuk Pertumbuhan Bakteri Adalah 4°C-60°C.
61. Darne Potongan ikan yang dipotong melintang, dari ikan yang bertubuh bulat. potongan darne ini bulat utuh.
62. Delice Potongan delice adalah potongan fillet utuh panjang, kemudian disimpul menjadi bulatan atau dilipat.
63. Denaturasi Penggumpalan Protein
64. Double Breasted Jacket Jas Praktik
65. Dressed Fish Kepala, semua sirip termasuk ekor, kecuali yang memiliki jeroan (nyali) dikeluarkan.
66. Drummstick Paha
67. Edge Mata Pisau
68. Edible Part Setiap Bahan Yang Disajikan Dapat Dimakan.
69. English style b a h a n i s i a n dimasukkan kedalam adonan kulit jadi kemudian digulung/ dibentuk kemudian dimasukkan kocokan putih telur kemudian digulirkan di tepung panir, putih telur dan tepung panir lagi baru digoreng dalam minyak banyak.
70. Expired Date (Ed) Tanggal Kedaluwarsa
71. Fillet Ayam Lepas Tulang
72. Fillet Seluruh sisi ikan dengan tulang belakangnya.
Fillet dari ikan yang lebih besar dapat dibagi lebih lanjut menjadi supremes atau escalopes.
73. Fillet Has Dalam
74. Filleting Memisahkan daging dengan duri/ tulang ikan.



75. Filleting Knife Pisau Fille
76. Finely Chopped Mencicang Bahan Makanan Menghasilkan Cincangan Yang Halus
77. First Expired First Out (Fefo) Penyimpanan Bahan Makanan Berdasarkan Bahan Yang Memiliki Tanggal Kadaluausa Lebih Cepat Maka Dikeluarkan Lebih Dulu
78. First In, First Out (Fifo) Produk Paling Lama Harus Dipakai Terlebih Dahulu
79. Flank Samcan
80. Florets Memotong bagian dari bunga brokoli atau blomkol
81. Foam Busa Lemak
82. Food Borne Illness Penyakit Yang Dihantarkan Oleh Makanan
83. Food Chain Rantai Makanan Yaitu Rangkaian Perjalanan Makanan Sejak Dari Pembibitan, Pertumbuhan, Produksi, Panen, Pensortiran, Pengemasan, Penggudangan, Pemasaran Bahan, Sampai Kepada Tangan Konsumen Hingga Diolah Menjadi Makanan Siap dikonsumsi.
84. Food Flow Lajur Makanan Yaitu Perjalanan Makanan Dalam Rangkaian Proses Pengolahan Makanan Akan Ditemukan Titik-Titik Yang Bersifat Rawan Pencemaran.
85. Food Grade golongan material yang layak dipakai untuk memproduksi perlengkapan makan, dan tidak berbahaya pada makanan.
86. Food Handler Penjamah Makanan
87. Food Poisoning Keracunan Makanan
88. Food Warmer Alat Saji Untuk Menyajikan Makanan Agar Terjaga Temperatur Panasnya.
89. Freezing Penyimpanan Bahan Makanan Di Freezer Mencapai Suhu 0°C – (-5°C) Digunakan Untuk Menyimpan Daging, Unggas, Ikan.
90. Freshness Tingkat Kesegaran
91. Frozen Penyimpanan Dengan Suhu < 0 C
- Untuk Bahan Makanan Protein Yang Mudah Rusak Untuk Jangka Waktu > 24 Jam.
92. Garbage Disposal Penampung Sampah
93. Garnish Hiasan Makanan Yang Dapat Dimakan.
94. Good Manufacturing Practices Cara Pengolahan Makanan
95. Goujon / Goujonette Daging ikan fillet yang dipotong serong memanjang.
96. Green Rots Busuk Hijau, Albumin Encer & Berserabut Hijau, Yolk Diselimuti Bintik-Bintik Pink/Putih Mengeras, Membran Vitelin Putih Menebal Berwarna Putih/Hitam, Penyebab Pseudomonas Fluorescens.
97. Green Scrubbing Pad Spons Pembersih
98. Grill Alat Pemanggang
99. Groceries Bahan Tahan Lama
100. Halves Ayam dipotong menjadi setengah bagian mulai dari pundak atas hingga ekor menjadi 2 (simetris).
101. Hat Cook Penutup Rambut/ Kerpas/ Topi
102. Higienitas Ilmu Kesehatan Dan Pencegahan Timbulnya Penyakit, Lebih Banyak Membicarakan Masalah Bakteri Sebagai Penyebab Timbulnya Penyakit.
103. Hot Jet Air Dengan Tekanan Tinggi Untuk Mencuci Peralatan Masak
104. Hygea Dewi Pencegah Penyakit
105. Inside Daging Kelapa
106. Jardinière Potongan sayuran berbentuk balok ukuran 3 x 1 x 1 cm.
107. Julienne Potongan sayuran berbentuk batang korek api ukuran 3-4 cm atau 30- 40 x 2 x 2 mm.
108. Karkas Potongan Hewan Konsumsi
109. Keep Your Eyes On The Blade. Selalu Konsentrasi Dalam Memotong.
110. Khamir Asporogenous Bakteri Yang Menyebabkan Ikan Berwarna Coklat.
111. Kondensasi Mengembun



112. Kondensat Mencair
113. Labelling Penanggalan
114. larding menjahit pita-pita lemak pada daging sebelum diolah
115. Lassange Potongan miring dengan ketebalan 0,5 cm.
116. Last In First Out (Lifo) Penyimpanan Bahan Makanan Berdasarkan Bahan Yang Terakhir Masuk Dikeluarkan Terlebih Dahulu
117. Leg Phase Pada Kondisi Kurang Makanan Atau Suasana Tidak Cocok Pertumbuhan Bakteri Akan Terlambat Dan Banyak Yang Mati.
118. Log Phase Fase Pertumbuhan Ganas Pada Bakteri
119. Logarithmic Phase Pada Suasana Yang Cocok, Bakteri Akan Tumbuh Dengan Cepat Dengan Cara Membela Diri, Sehingga Jumlahnya Meningkat.
120. Loin bagian utama dari ikan bulat besar, yang berada di atas tulang belakang, kadang disebut pinggang punggung atas.
121. Macedoine Potongan sayuran berbentuk kubus ukuran 1 x 1 x 1
122. Manufacturing (MD) T a n g g a l Produksi
123. Marinade Merendam Bahan Makanan Dengan Bumbu.
124. Meal Tray Set Up Tray Tempat Menata Makanan Untuk Dibawa Ke Room Service
125. Meat Daging Sapi
126. Menu Pedoman Bagi Yang Menyiapkan Makanan/ Hidangan, Merupakan Penuntun Bagi Yang Menikmatinya Karena Akan Tergambar Tentang Apa Dan Bagaimana Makanan Tersebut Dibuat Dan Disajikan Dalam Waktu Yang Singkat.
127. Micrococcus B a k t e r i Y a n g Menyebabkan Ikan Berwarna Kuning.
128. Mince Cincang halus
129. Mirepoix Potongan sayuran yang tidak beraturan.
130. Mise En Place Persiapan
131. Mise En Place Persiapan
132. Moldy Egg Telur Bulukan, Jamuran Tampak Pada Cangkang/Isi Telur Berupa Titik/Spot Disebabkan Kapang Berasal Dari Wadah/Pengemas Telur Penyebabnya Penicillium, Alternaria Dan Rhizopus.
133. Musty Eggs Telur Basi, Cangkang Telur Tampak Bersih Dan Bebas Dari Kontaminan Material Asing Tetapi Tercium Bau Apek/Basi Akibat Dari Terkontaminasi Udara Yang Terserap Cangkang.
134. Nectie Syal leher
135. Never Ever Put Knife In A Sink Full Of Water. Jangan Pernah Menaruh Pisau Di Bak Rendaman
136. Never, Ever Grab Falling Knife Jangan Pernah Mengambil Atau Menahan Pisau Yang Sedang Jatuh.
137. Organoleptik Kerusakan Bahan Makanan Ditandai Dengan Bau, Rasa, Dan Penampakan Yang Tidak Semestinya.
138. Orly style bahan makanan yang akan digoreng dicelupkan kedalam adonan cair (frying better) berbentuk likuit dan langsung digoreng dalam minyak banyak
139. Palette Knife Spatula
140. Paring Knife Pisau Pengupas/ Pisau Ukir
141. Parisienne Potongan sayuran bentuk bulat seperti kelereng.
142. Parissienne Scoop Pisau Senduk/ Mould
143. Paupiette Daging fillet tipis, diisi lalu digulung. Disebut juga rolled fish.
144. Paysanne Potongan sayuran berbentuk bujur sangkar ukuran 10 x 10 x 2 mm.
145. Peeler Pengupas
146. Peeling Pengupasan Bahan Makanan
147. Peeling Pengupasan
148. Perishables Bahan Mudah Rusak
149. Personal Hygiene K e b e r s i h a n



- Perseorangan
150. Plating Menata Makanan Diatas Piring
151. Point Ujung Pisau
152. Pommes Allumettes Kentang yang dipotong seperti korek api, dengan ukuran $\frac{1}{2} \times \frac{1}{2} \times 5$ cm.
153. Pommes Anna Potongan slice setebal 2-3 mm yang disusun melingkar.
154. Pommes Chateau Potongan Kentang Berbentuk Oval
155. Pommes Chips Kentang yang diiris berbentuk bulat tipis (1 mm).
156. Pommes Cocotte Potongan kentang dengan bentuk barrel yang berukuran panjang 3 cm.
157. Pommes Frites Potongan kentang berbentuk balok, tebal $1 \times 1 \times 6$ cm.
158. Pommes Gaufrettes/ Waffle Potatoes Wafel kentang. Dipotong dengan tebal $\frac{1}{2}$ cm (parutan khusus)
159. Pommes Olivettes Potongan Kentang Berbentuk Buah Olive
160. Pommes Paille Potongan kentang dengan irisan berbentuk jerami atau yang dipotong julienne.
161. Pommes Parisienne Potongan kentang dengan irisan berbentuk kelereng besar dengan menggunakan parisienne cutter.
162. Pommes Parmentiere Potongan kentang yang berbentuk kubus dengan $1.5 \times 1.5 \times 1.5$ cm.
163. Pommes Pont Neuf Kentang dengan bentuk balok, tebal 1.5 cm dan dengan panjang 5-6 cm.
164. Pommes Wedges Potongan kentang yang dipotong segitiga.
165. Purchasing Bagian Belanja Bahan Makanan.
166. Receiving Bagian Penerimaan Bahan Makanan
167. Recontamination Pencemaran Ulang
168. Red Rots Busuk Merah, Yolk Kemerahan, Albumin Encer, Keabuan, Diselimuti Warna Kemerahan, Penyebab Serratia
169. Reheating Dipanaskan Ulang
170. Reheating Pemanasan Kembali Makanan Yang Sudah Dibekukan.
171. Relative Humidity (Rh) Kandungan Uap Air Udara Dibandingkan Dengan Kandungan Jenuh. Bakteri Tumbuh Subur Pada Kelembaban Yang Tinggi (Di Atas 70°C).
172. Rib Meat Daging Iga
173. Rodentproof Anti Tikus
174. Rump Tanjung
175. Safety Shoes Sepatu Yang Memiliki Dasar Dari Bahan Karet Tebal Agar Tidak Mudah Slip Dan Di Bagian Atas Dilindungi Besi Baja Yang Dilapisi Dengan Kulit, Agar Kaki Aman Dari Kejatuhan Benda Berat.
176. Sanitasi Upaya Kesehatan Dengan Cara Memelihara Dan Melindungi Kebersihan Lingkungan Dari Subjeknya
177. Sarcina, Micrococcus, Bacillus, Kapang, Khamir Bakteri Yang Menyebabkan Ikan Berwarna Merah Pink.
178. Seeding Mengambil Hati/ Biji
179. Shank Sengkel
180. Sharpener Pengasah Pisau
181. Side Towel Serbet Atau Kain Yang Tebal Mampu Menyerap Air Dan Berfungsi Untuk Menjaga Agar Tangan Terjaga Kebersihannya
182. Sift Menyaring, Untuk Mendapatkan Butiran Yang Halus Atau Tanpa Butiran/ Ampas.
183. Silver Side Gandik
184. Sirloin Has Luar
185. Skinning Memisahkan kulit dengan daging ikan.
186. Split Breast Potongan Ayam Seperempat Dada dengan Sayap Dipotong.
187. Split Breast Without Back Potongan Aya



- Dada Terpisah Tanpa Punggung
188. Squeeze Memeras Bahan Makanan Untuk Diperoleh Cairannya.
189. Stationary Phase Bakteri Pada Suhu Dingin Berhenti Tumbuh Tetapi Tidak Mati, Sehingga Jumlahnya Relatif Konstan.
190. Steak atau Darné Potongan melintang tebal dari ikan bundar, tegak lurus dengan tulang belakang.
191. Streptomyces Bakteri Yang Mengkontaminasi Ikan Dengan Ciri Berbau/Rasa Lumpur.
192. Stuffing Mengisi Bahan Isian Kedalam Bahan Makanan Berupa Kulit.
193. Supreme Potongan ikan yang diiris miring dari fillet ikan, supreme biasanya dipotong dari ikan yang bertubuh bulat besar.
194. Table Service Penyajian Makanan Di Atas Meja Secara Bersamaan Satu Rangkaian Menu.
195. Thawing Merupakan Kelanjutan Dari Proses Freezing, Mengembalikan Bahan Dari Fase Padat Menjadi Bentuk Semula (Fase Cair).
196. Thigh Ujung Ekor
197. Top And Tail Memotong Pada Bagian Bawah Dan Ujung
198. Top Side Penutup
199. Toss Mencampur, Menyatukan Satu Bahan Dengan Bahan Yang Lain Hingga Mendapatkan Satu Campuran.
200. Tray Nampan
201. Trimming Penyiangan/ Sisa Potongan Bahan Makanan
202. Trolley Alat Pengangkut
203. Troncom Potongan ikan yang dipotong bulat utuh.
204. Trousers Celana Panjang
205. trussing mengikat/ membentuk daging menggunakan benang supaya daging berbentuk rapih
206. Turning Potongan sayuran yang berbentuk seperti tong segi 5 dengan panjang 3-4 cm.
207. Use The Right Knife For The Right Job. Menggunakan Pisau Yang Sesuai Dengan Pekerjaan
208. Vichy Potongan sayuran berbentuk bulat pipih dengan ketebalan 2-3 mm.
209. Waiter Pramusaji
210. Washing Pencucian
211. Weighing Penimbangan Bahan Makanan
212. Weighing Penimbangan
213. Whisk Mengocok, Membuat Emulsi Atau Bercampurnya Dua Bahan Atau Lebih Menjadi Suatu Adonan Yang Liquid/ Kental Secara Merata.
214. Whole Chicken Leg Paha dan Bagian Atas
215. Whole Chicken Wing Semua bagian sayap mulai dari pangkal sayap hingga ujung sayap.
216. Whole/-Round Fish Seluruh kepala dengan jeroan (nyali), ekor, semuanya utuh, persis seperti saat ditangkap.
217. Wing Drummer Pangkal Sayap
218. Wing Mid Section Tengah Sayap
219. Wing Mid Section With Tip Tengah dan Ujung Sayap
220. Wire Brush Sikat Kawat
221. Yolk Kuning Telur



DAFTAR GAMBAR

- Gambar 1. 1. Perkembangan peralatan pengolahan
- Gambar 1. 2. Penerapan APD menjaga keamanan makanan yang diproduksi
- Gambar 1. 3. Obat bukan makanan
- Gambar 1. 4. Dapur kering dan bersih setelah digunakan
- Gambar 1. 5. Membersihkan kompor
- Gambar 1. 6. Contoh Bahan Pembersih
- Gambar 1. 7. Alat Pembersih
- Gambar 1. 8. Kitchen Appliances Disimpan Dalam Keadaan Bersih dan Kering
- Gambar 1. 9. Kontaminasi Makanan
- Gambar 1. 10. Personal Hygiene
- Gambar 1. 11. Penjamah Makanan
- Gambar 1. 12. Penjamah Makanan Dapat Memindahkan Bakteri Pada Makanan
- Gambar 1. 13. Contoh Bahan Penghilang Bau Badan
- Gambar 1. 14. Tangan dan Badan Memiliki Potensi Besar dalam Mencemari Makanan
- Gambar 1. 15. Kegiatan yang Harus Dihindari Seorang Chef Saat Bekerja
- Gambar 1. 16. Kontaminasi Jamur dan Bakteri Bisa Berasal dari Rambut
- Gambar 1. 17. Kosmetik dan Keringat Mengkontaminasi Makanan
- Gambar 1. 18. Masker untuk Menghindari Kontaminasi Bakteri pada Makanan
- Gambar 1. 19. Hygiene Lingkungan
- Gambar 1. 20. Lantai Dapur Tetap Kering Sebelum, Saat dan Sesudah Digunakan
- Gambar 1. 21. Logo K3
- Gambar 1. 22. Penyimpanan Bahan Mudah Rusak
- Gambar 1. 23. Penyimpanan Bahan Tahan Lama (groceries)
- Gambar 1. 24. Alat Kotor Potensi Berkembangnya Bakteri
- Gambar 1. 25. Hat Cook Sumber:
- Gambar 1. 26. Double Breasted
- Gambar 1. 27. Necktie
- Gambar 1. 28. Trousers
- Gambar 1. 29. Side Towel
- Gambar 1. 30. Apron
- Gambar 1. 31. Safety Shoes
- Gambar 1. 32. Pemilihan Bahan Makanan
- Gambar 1. 33. Rantai Makanan (Food Chain)
- Gambar 1. 34. Danger Zone
- Gambar 1. 35. Lajur Makanan (Food Flow)
- Gambar 1. 36. Kerusakan Bahan Makanan Bisa Disebabkan Oleh Kemasan
- Gambar 1. 37. Kerusakan Mikrobiologis
- Gambar 1. 38. Kerusakan Fisik
- Gambar 1. 39. Kerusakan Kimiawi
- Gambar 1. 40. Kerusakan Mikrobiologis Pada Daging
- Gambar 1. 41. Kerusakan Mikrobiologis Pada Ikan
- Gambar 1. 42. Tanda-tanda Kerusakan Telur
- Gambar 1. 43. Kerusakan Mikrobiologis Pada Susu
- Gambar 1. 44. Kerusakan Mikrobiologis pada Makanan dalam Kaleng
- Gambar 1. 45. Kerusakan Mikrobiologis pada Makanan Kaleng Terbentuk Gas
- Gambar 1. 46. Pencemaran Zat Mercury di Laut Membahayakan Ekosistemnya Terutama Ikan
- Gambar 1. 47. Seorang Chef Harus Mampu Mengenali Ciri Bahan Makanan yang Baik
- Gambar 1. 48. Ciri-ciri Bahan Makanan yang Baik
- Gambar 1. 49. Tapai Makanan Hasil Fermentasi
- Gambar 1. 50. Kualitas Bahan Kering Tidak Keriput dan Warna Mengkilap
- Gambar 1. 51. Ciri Makanan yang Terkontaminasi Penyebab Keracunan
- Gambar 1. 52. Penyimpanan Bahan Makanan



DAFTAR GAMBAR

Harus Tepat untuk Menjaga Kualitasnya

Gambar 1. 53. Prinsip FIFO Penyimpanan Bahan Makanan Berdasarkan Bahan yang Datang Lebih Dulu dan Dikeluarkan Lebih Dulu

Gambar 1. 54. Tanda Expired Date

Gambar 1. 55. Zona Bahaya Penyimpanan Antara 5°C - 63°C

Gambar 1. 56. Penyimpanan Bahan Makanan yang Salah

Gambar 1. 57. Contoh Bin Card

Gambar 1. 58. Penyimpanan Potensi Kontaminasi Bahan Makanan

Gambar 1. 59. Temperatur Penyimpanan Buah

Gambar 1. 60. Bakteri Salmonella

Gambar 1. 61. Bakteri Shigellosis

Gambar 1. 62. Bakteri Staphylococcus

Gambar 1. 63. Tangan Potensi Penyebaran Bakteri

Gambar 1. 64. Tutupi Luka dengan Menggunakan Plester Steril

Gambar 1. 65. Kontaminasi Patogen Pada Bahan Pangan

Gambar 1. 66. Suhu Penyimpanan Bahan Makanan

Gambar 1. 67. Thawing Dilakukan Tidak Boleh Lebih Dari 2 Jam

Gambar 1. 68. Blast Chiller

Gambar 1. 69. Blast Freezer

Gambar 1. 70. Keberhasilan Chef Terletak pada Bagaimana Mengorganisir Dirinya

Gambar 1. 71. Bakteri Berada di Sekitar Tempat Pengolahan

Gambar 1. 72. Taati Aturan Personal Hygiene

Gambar 1. 73. Penjamah Makanan Harus Dalam Keadaan Sehat

Gambar 1. 74. Kontaminasi Silang

Gambar 1. 75. Tempat Sampah Terkadang Terabaikan

Gambar 1. 76. Peralatan Pengolahan

Makanan

Gambar 1. 77. Waiters membantu Tamu Membaca Menu yang Ditawarkan

Gambar 1. 78. Persiapan Diri, Alat, Bahan, dan Ruang

Gambar 1. 79. Mise en Place Bahan Makanan

Gambar 1. 80. Chopped

Gambar 1. 81. Finely Chopped

Gambar 1. 82. Coarsely Chopped

Gambar 1. 83. Crush

Gambar 1. 84. Squeeze

Gambar 1. 85. Siff

Gambar 1. 86. Whisk

Gambar 1. 87. Toss

Gambar 1. 88. Marinade

Gambar 1. 89. Stuffing

Gambar 1. 90. Mampu Menguasai Berbagai Teknik Pengolahan Makanan

Gambar 1. 91. Penataan Tumpang Tindih Mengotori Hidangan Dibawahnya

Gambar 1. 92. Pengangkutan Makanan Menggunakan Trolley

Gambar 1. 93. Pengangkutan Makanan Menggunakan Tray

Gambar 1. 94. Meal Tray Set Up

Gambar 1. 95. Perlakuan Sayuran Saat Pengangkutan

Gambar 1. 96. Makanan Disajikan Setelah Melalui Proses Pengangkutan dari Dapur

Gambar 1. 97. Microwave

Gambar 1. 98. Potensi Kontaminasi Silang

Gambar 1. 99. Table Service

Gambar 1. 100. Makanan Disajikan Dalam Wadah Terpisah

Gambar 1. 101. Bahan Utama Adalah Kaldu

Gambar 1. 102. Hidangan yang Disajikan Harus



DAFTAR GAMBAR

Aman untuk Dimakan

Gambar 1. 103. Penyajian Makanan yang Memiliki Potensi Kontaminasi Silang

Gambar 1. 104. Hidangan yang Ditempatkan di Food Warmer

Gambar 1. 105. Peralatan Siap Digunakan

Gambar 1. 106. Prinsip Tepat Penyajian

Gambar 1. 107. Penyajian Tepat waktu

Gambar 2. 1. Penampilan Nampak Rapih

Gambar 2. 2. Potongan Kecil Lebih Menarik

Gambar 2. 3. Potongan Bahan Makanan Mempercantik Penampilan

Gambar 2. 4. Potongan Sayuran

Gambar 2. 5. Potongan Ayam

Gambar 2. 6. Potongan Ikan

Gambar 2. 7. Potongan Daging

Gambar 2. 8. Persiapan Diri

Gambar 2. 9. Persiapan Peralatan

Gambar 2. 10. Persiapan Bahan Makanan

Gambar 2. 11. Penyiangan

Gambar 2. 12. Menghilangkan Kotoran yang Menempel

Gambar 2. 13. Membersihkan Sisik Ikan

Gambar 2. 14. Pemotongan

Gambar 2. 15. Penimbangan/ pengukuran Bahan Makanan

Gambar 2. 17. Mengambil Hati Buah

Gambar 2. 18. Persiapan Ruang

Gambar 2. 19. Cuci Sebelum Dipotong

Gambar 2. 20. Mencuci Sayuran Menggunakan Air Dingin dan Mengalir

Gambar 2. 21. Kotoran Sering Tertinggal Dilapisannya

Gambar 2. 22. Trimming Sisa Potongan Bahan Makanan

Gambar 2. 23. Kenali Ciri-ciri Kualitas Karkas

Ayam yang Berkualitas

Gambar 2. 24. Kenali Ciri-ciri Ikan yang Berkualitas

Gambar 2.25. Langkah Membersihkan Ikan Bersisik

Gambar 2.26. Kenali Ciri-ciri Daging yang Berkualitas

Gambar 2. 27. Pisau yang Baik Seimbang Antar Bilah dan Pegangan

Gambar 2. 28. Bagian-bagian Pisau

Gambar 2. 29. Macam-macam Pisau

Gambar 2. 30. Cutting Board

Gambar 2. 31. Bread Knife

Gambar 2. 32. Carving Fork

Gambar 2. 33. Filleting Knife

Gambar 2. 34. Pallete Knife

Gambar 2. 35. Parisien Scoop

Gambar 2. 36. Peeler

Gambar 2.37 Kitchen Scisior

Gambar 2. 38. Sharpener

Gambar 2. 39. Cara Memegang Pisau

Gambar 2. 40. Cara Memegang Bahan Makanan yang Akan Dipotong

Gambar 2. 41. Cara Memotong Top and Tail

Gambar 2. 42. Mencincang

Gambar 2. 43. Memotong

Gambar 2. 44. Bowl

Gambar 2. 45. Colander

Gambar 2. 46. Tray

Gambar 2. 47. Keranjang Sampah tertutup

Gambar 2. 48. Potongan Sayuran

Gambar 2. 49. Sortir Bahan Makanan

Gambar 2. 50. Suhu Penyimpanan Bahan Makanan

Gambar 2. 51. Karkas Ayam

Gambar 2. 52. Potongan Ayam

Gambar 2. 53. Tubuh Ikan



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.56. Daging Berkualitas

Gambar 2. 58. Gambar Peta Daging Sapi

Gambar 2. 59 Fillet

b. Cube

Gambar 2. 60 Cube

c. Chop

Gambar 2. 61 Chop

d. Mince

Gambar 2. 62 Mince

e. Slice

Gambar 2. 63 Slice

f. Cutlet

Gambar 2. 64 Cutlet

g. Goujons dan Rolled

Gambar 2.65 Gounjon dan Rolled

Gambar 3. 1. Alat Pemanas

Gambar 3. 2. Tujuan Pengolahan Makanan

Gambar 3. 3. Alur Kerja Pengolahan di Dapur

Gambar 3. 4. Alur Kerja Efektif

Gambar 3. 5. Alur Kerja Yang Efektif

Gambar 3. 6. Penyesuaian Tempat Kerja

Gambar 3. 7. Resep Masakan

Gambar 3. 8. Perbedaan Makanan Kontinental dan Oriental

Gambar 3. 9. Blanching

Gambar 3. 1. Simmering

Gambar 3. 10. Poaching

Gambar 3. 11. Tewing

Gambar 3. 12. Braising

Gambar 3. 13. Larding dan Barding

Gambar 3. 14. Staming

Gambar 3. 15. Sauteing

Gambar 3. 16. Seunting

Gambar 3. 17. Pan Frying

Gambar 3. 18. Baking

Gambar 3. 19. Grilling

Gambar 3. 20. Roasting

Gambar 3. 21. Utensils dan Equipmen

Gambar 3. 22. Perapian

Gambar 3. 23. Alat Pengolahan

Gambar 3. 24. Alat Pengolahan

Gambar 3. 25. Peralatan Listrik

Gambar 3. 26. Peralatan Mekanik

Gambar 3. 27. Zink

Gambar 3. 28. Bahan Stock

Gambar 3. 29. Penanganan Proses Pembuatan Stock

Gambar 3. 30. Fungsi Sauce

Gambar 4. 1. Desain Sauce

Gambar 4. 2. Plating Klasik dan Kekini-an

Gambar 4. 3. Edible Flower



DAFTAR TABEL

FOOD AND BEVERAGE

Tabel 1 Cara Membersihkan Peralatan

Tabel 2 Penyimpanan Peralatan

Tabel 3 Perbedaan Makanan kontinental dan Oriental

Tabel 4 Peralatan Membuat Stock

Tabel 5 Bahan Membuat Stock

Tabel 6 Cara Membuat White Stock

Tabel 7 Cara Membuat Brown Stock

Tabel 8 Sauce Dasar (Mother's Sauce/ Leading Sauce)

Tabel 9 Turunan Sauce Dasar (Small Sauce)

Tabel 10 Béchamel Sauce

Tabel 11 Veloute Sauce

Tabel 12 Espagnole Sauce

Tabel 13 Tomato Sauce

Tabel 14 Hollandaise Sauce

Tabel 15 Mayonnaise Sauce

Tabel 16 French Dressing/ Vinaigrette

Tabel 17 Peralatan Plating

Tabel 18 Plating Sauce



Nama : Dra. Dwi Fitri Winarni, M.Pd
NIP : 19650205 199702 2 001
Pangkat/ Gol : Pembina Tk.1/ IV/b
Unit Kerja : SMK Negeri 6 Yogyakarta
Pengajar : Jasa Boga
Pengalaman Mengajar : 1997 hingga sekarang

Karya Pengembangan Keprofesian Berkelanjutan:

1. Penelitian Tindakan Kelas
 - a. Implementasi Model Pembelajaran Kreatif Produktif Dalam Meningkatkan Motivasi Dan Prestasi Belajar Mata Pelajaran Boga Dasar Kelas X Tata Boga 1 Semester Genap Tahun Pelajaran 2014/2015 SMK Negeri 6 Yogyakarta
 - b. Penerapan Pendekatan Scientific Berbasis Teaching Factory Pada Mata Pelajaran Hidangan Kesempatan Khusus Dan Fusion Food Dalam Meningkatkan Soft Skill Dan Prestasi Belajar Siswa Kelas XII Jasa Boga 1 Semester Gasal tahun Pelajaran 2017/ 2018
2. Researc And Developmen : Pengembangan Bahan Ajar Hidangan Kesempatan Khusus Untuk Acara Adat Istiadat Berbasis QR Code
3. Buku Dalam Bidang Pendidikan (ISBN)
 - a. Persiapan Pengolahan Makanan Seri Alur Kerja
 - b. Persiapan Pengolahan Makanan Seri Mengorganisasi
4. Modul Digunakan di Sekolah : Fusion Dan Food Plating Untuk Kelas XII Jasa Boga