



Prihastuti E., dkk.

RESTORAN JILID 1

untuk SMK



JILID 1

Prihastuti Ekawatiningsih, dkk.

RESTORAN

untuk
Sekolah
Menengah
Kejuruan



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

Prihastuti Ekawatiningsih, dkk.

RESTORAN

JILID 1

SMK



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

Hak Cipta pada Departemen Pendidikan Nasional
Dilindungi Undang-undang

RESTORAN

JILID 1

Untuk SMK

Penulis : Prihastuti Ekawatiningsih
Kokom Komariah
Sutriyati Purwanti

Perancang Kulit : TIM

Ukuran Buku : 17,6 x 25 cm

NUG EKAWATININGSIH, Prihastuti.
a Restoran Jilid 1 untuk SMK oleh Prihastuti
Ekawatiningsih, Kokom Komariah, Sutriyati Purwanti ---- Jakarta :
Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat
Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah,
Departemen Pendidikan Nasional, 2008.
xxiv, 236 hlm
Daftar Pustaka : Lampiran. A
Glosarium : Lampiran. B
Indeks : Lampiran. C
ISBN : 978-979-060-003-4
ISBN : 978-979-060-004-1

Diterbitkan oleh

Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan

Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah
Departemen Pendidikan Nasional

Tahun 2008

KATA SAMBUTAN

Puji syukur kami panjatkan kehadirat Allah SWT, berkat rahmat dan karunia Nya, Pemerintah, dalam hal ini, Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional, telah melaksanakan kegiatan penulisan buku kejuruan sebagai bentuk dari kegiatan pembelian hak cipta buku teks pelajaran kejuruan bagi siswa SMK. Karena buku-buku pelajaran kejuruan sangat sulit di dapatkan di pasaran.

Buku teks pelajaran ini telah melalui proses penilaian oleh Badan Standar Nasional Pendidikan sebagai buku teks pelajaran untuk SMK dan telah dinyatakan memenuhi syarat kelayakan untuk digunakan dalam proses pembelajaran melalui Peraturan Menteri Pendidikan Nasional Nomor 45 Tahun 2008 tanggal 15 Agustus 2008.

Kami menyampaikan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada seluruh penulis yang telah berkenan mengalihkan hak cipta karyanya kepada Departemen Pendidikan Nasional untuk digunakan secara luas oleh para pendidik dan peserta didik SMK.

Buku teks pelajaran yang telah dialihkan hak ciptanya kepada Departemen Pendidikan Nasional ini, dapat diunduh (*download*), digandakan, dicetak, dialihmediakan, atau difotokopi oleh masyarakat. Namun untuk penggandaan yang bersifat komersial harga penjualannya harus memenuhi ketentuan yang ditetapkan oleh Pemerintah. Dengan ditayangkan *soft copy* ini diharapkan akan lebih memudahkan bagi masyarakat khususnya para pendidik dan peserta didik SMK di seluruh Indonesia maupun sekolah Indonesia yang berada di luar negeri untuk mengakses dan memanfaatkannya sebagai sumber belajar.

Kami berharap, semua pihak dapat mendukung kebijakan ini. Kepada para peserta didik kami ucapkan selamat belajar dan semoga dapat memanfaatkan buku ini sebaik-baiknya. Kami menyadari bahwa buku ini masih perlu ditingkatkan mutunya. Oleh karena itu, saran dan kritik sangat kami harapkan.

Jakarta, 17 Agustus 2008
Direktur Pembinaan SMK

PENGANTAR PENULIS

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

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

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

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

Tim Penulis

DAFTAR ISI

KATASAMBUTANI	i
PENGANTAR PENULIS	ii
DAFTAR ISI	iii
SINOPSIS	x
DESKRIPSI KONSEP PENULISAN	XI
PETA KOMPETENSI	XIII
DIAGRAM PENCAPAIAN KOMPETENSI	

JILID 1

BAB I	MELAKSANAKAN PROSEDUR SANITASI DAN HYGIENE DI TEMPAT KERJA	1
	A. Pengertian, Ruang Lingkup dan Peranan Sanitasi dan Hygiene	1
	1. Menerapkan Prosedur Hygiene	2
	2. Mengidentifikasi Resiko Hygiene	3
	3. Mencegah resiko Hygiene	6
	B. Evaluasi dan latihan	13
BAB II	MEMBERSIHKAN LOKASI AREA KERJA DAN PERALATAN	14
	A. Pendahuluan	14
	B. Area Kerja dan Peralatan	14
	C. Membersihkan dan Mensanitasi Tempat Kerja	19
	D. Membersihkan dan Mensanitasi Area kerja	22
	E. Penataan Peralatan di Area Kerja	26
	F. Menangani Limbah dan Linen	28
	G. Latihan	29
BAB III	PERTOLONGAN PERTAMA PADA KECELAKAAN	30
	A. Pengertian Keselamatan dan Kesehatan Kerja	31
	B. Tujuan Kesehatan dan Keselamatan Kerja	32
	C. Program Kesehatan dan Keselamatan Tenaga Kerja	32
	D. Langkah Menciptakan Keselamatan dan Memberikan Perawatan yang Tepat	35
	E. Monitoring Kecelakaan Tenaga Kerja	41
	F. Menyiapkan Laporan Kecelakaan dan Santunan Tenaga Kerja	41
	G. Evaluasi	42

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

	E. Resep Pembuatan Canape	155
	F. Resep-resep Aspic Jelly	157
	G. Resep Dasar Pate	159
	H. Resep-resep Galantine	161
	I. Resep dan Contoh Hidangan	164
	J. Teknik Penyimpanan Hidangan Pembuka	166
	K. Evaluasi	167
JILID 2		
BAB X	MENYIAPKAN MENGOLAH DAN MENYAJIKAN SUP	168
	A. Pengertian Sup	168
	B. Fungsi Sup	168
	C. Bahan-bahan Pembuatan Sup	168
	D. Klasifikasi Sup	169
	E. Penyajian Sup dan Soto	174
	F. Kriteria Sup dan Soto	175
	G. Resep Dasar Kaldu, macam-macam Sup dan Soto	176
	H. Evaluasi	189
BAB XI	HIDANGAN NASI MIE DAN PASTA	190
	A. Pendahuluan	190
	B. Macam-macam Hidangan Nasi	191
	C. Metode Pengolahan Nasi	197
	D. Pengolahan Hidangan Mie	198
	E. Bahan Makanan Nasi dan Mie	199
	F. Menyiapkan Bahan dan Bumbu Hidangan Nasi dan Mie	204
	G. Penyajian Nasi dan Mie	205
	H. Pasta, Jenis dan Pengolahan	206
	I. Cara penyajian Nasi, Mie dan Pasta	214
	J. Resep-resep Hidangan Nasi, Mie dan Pasta	215
	K. Latihan	225
BAB XII	MENGOLAH DAN MENYAJIKAN SANDWICH	226
	A. Pengertian sandwich	226
	B. Komposisi Sandwich.	226
	C. Jenis-jenis Sandwich	227
	D. Persiapan pembuatan Sandwich	228
	E. Teknik Pembuatan Sandwich	226
	F. Penyajian Sandwich	230
	G. Porsi Sandwich	232
	H. Standard Sandwich	232
	I. Tugas	232

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

E.	Nutrisi	275
F.	Pemilihan Ikan	276
G.	Penyimpanan Ikan	277
H.	Penanganan Ikan	279
I.	Porsi dan Teknik Pengolahan Ikan	284
J.	Variasi Hidangan Ikan	287
K.	Variasi Hidangan dari Ikan Berkulit Keras	289
L.	Bumbu dan Saus Hidangan <i>Seafood</i>	290
M.	Menyimpan Ikan dan <i>Seafood</i>	290
N.	Latihan	292
BAB XVI	PENGOLAHAN HIDANGAN UTAMA DARI DAGING	294
A.	Daging	294
B.	Hal-hal Yang Harus Diketahui Sebelum Proses Pengolahan Daging	296
C.	Cara Melunakkan Daging	297
D.	Langkah-langkah Pembersihan	298
E.	Teknik Memotong Daging	298
F.	Potongan Daging Dan Penggunaannya	298
G.	Beberapa Cara Memotong	299
H.	Penuntun Porsi	302
I.	Membuat Daging Tahan Lama/Pengawetan	305
J.	Cara Menyimpan Daging	305
K.	Hidangan Daging Sapi (<i>Beef Dishes</i>)	307
L.	Hidangan Daging Sapi Muda (<i>Veal Dishes</i>)	308
M.	Hidangan Daging Kambing (<i>Lamb Dishes</i>)	308
N.	Hidangan Babi (Pork)	309
O.	Sate dan Ragamnya	310
P.	Penyajian Sate	313
Q.	Resep Hidangan Sate	314
R.	Tugas	316
BAB XVII	HIDANGAN PENUTUP (<i>DESSERT</i>)	317
A.	Pengertian Hidangan Penutup (<i>Dessert</i>)	317
B.	Macam-macam Hidangan Penutup (<i>Desert</i>)	317
C.	Klasifikasi Hidangan Penutup (<i>Dessert</i>)	318
D.	<i>Sauce Dessert</i>	324
E.	Penyajian dan Garnish Hidangan Penutup (<i>Dessert</i>)	324
F.	Porsi Hidangan Penutup (<i>Dessert</i>)	328
G.	Resep-Resep Hidangan Penutup (<i>Dessert</i>)	328
H.	Latihan	336

JILID 3

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

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

SINOPSIS

Buku ini merupakan buku kejuruan SMK, khususnya SMK dengan program keahlian Restoran. Penulisan buku ini diperuntukkan bagi siswa dan guru sebagai pedoman dan pegangan dalam proses pembelajaran mulai dari kelas I sampai dengan kelas 3 SMK Program Keahlian Restoran.

Isi pokok dari buku ini mengacu pada standar kompetensi dan kompetensi dasar yang ditetapkan untuk siswa SMK Program Keahlian Restoran dan Kurikulum SMK edisi 2004. Buku ini memuat tentang uraian standar kompetensi dan kompetensi dasar yang dikembangkan untuk memenuhi tuntutan kompetensi pada program keahlian Restoran.

Berdasarkan uraian standar kompetensi dan kompetensi dasar di atas, isi dari buku ini diharapkan dapat mengantarkan pembaca untuk memasuki gerbang keahlian restoran mulai dari persiapan, pengolahan, penyajian, dan kegiatan perencanaan usaha. Buku ini juga mengulas bagaimana mengelola usaha pelayanan makanan dan minuman dalam skala besar maupun kecil secara profesional.

Kebutuhan ini sejalan dengan tuntutan kompetensi lulusan SMK, agar dapat berwirausaha di bidang boga yang tidak terlepas pula dengan tuntutan dunia usaha dan industri (DU/DI). Dengan demikian lulusan SMK Program Keahlian Restoran diharapkan dapat memenuhi tuntutan pasar kerja di dunia usaha dan industri ataupun membuka usaha sendiri dengan berwirausaha di bidang jasa boga.

DESKRIPSI KONSEP PENULISAN

Standar kompetensi lulusan SMK program keahlian restoran terdiri dari kompetensi umum dan kompetensi kejuruan. Pengembangan kompetensi kejuruan mengacu pada SKKNI (Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia) Hotel dan Restoran secara nasional maupun internasional. Berdasarkan SKKNI keahlian restoran pada jenjang SMK, lulusan SMK diharapkan dapat bekerja sebagai pengolah dan penyaji makanan dan minuman. Namun demikian adanya berbagai peluang yang ada, menuntut lulusan SMK program keahlian restoran dapat mengelola dan berwirausaha bidang makanan dan minuman, seperti yang ditetapkan dalam Kurikulum SMK bidang keahlian Restoran tahun 2004.

Kompetensi keahlian yang harus dikuasai oleh lulusan SMK program keahlian restoran dapat dideskripsikan berdasarkan pengembangan kompetensi kejuruan antara lain: 1). Melaksanakan prosedur hygiene di tempat kerja; 2). Membersihkan dan merawat area kerja; 3). Memberi pertolongan pertama pada kecelakaan; 4). Meyiapkan makanan dan menyajikan makanan; 5). Menggunakan teknik dasar pengolahan.

Berdasarkan kompetensi tersebut, berkaitan dengan upaya meningkatkan kemampuan dan pengetahuan lulusan dalam mempersiapkan, mengolah dan menyajikan makanan, maka dalam penulisan buku ini akan mengupas kompetensi-kompetensi keahlian yang erat berkaitan dengan bidang penyediaan layanan makanan dan minuman dengan mengadakan modifikasi dan pengembangan sesuai dengan ketentuan SKKNI dan tuntutan Kurikulum 2004. Adapun kompetensi-kompetensi tersebut antara lain: 1). Menyiapkan dan menerima bahan makanan; 2). Menyiapkan dan membuat bumbu; 3). Peralatan dan metode dasar pengolahan; 4). Menyiapkan kaldu dan sauce; 5). Mengolah dan menyajikan hidangan pembuka; 6). Menyiapkan, mengolah dan menyajikan sup; 7). Hidangan nasi, mie dan pasta; 8). Mengolah dan

menyajikan sandwich; 9). Mengolah dan menyajikan hidangan dari sayuran dan telur; 10). Menyiapkan dan mengolah unggas; 11). Menyiapkan dan mengolah *seafood*; 12). Pengolahan hidangan utama dari daging; 13). Hidangan penutup; 14) Menyiapkan dan menyajikan hidangan diet; 14). Menyiapkan penghubung antara area dapur dan pelayanan; 15). Menyediakan layanan makanan dan minuman; 16). Pelayanan kamar (room service); 17). Menyajikan minuman alkohol dan non alkohol; 18). Meyiapkan hidangan prasmanan; dan 19). Menyelenggarakan usaha jasa boga.

Upaya memenuhi tuntutan kompetensi tersebut, maka dalam penulisan buku ini dicoba alternatif sebagai pedoman dan dasar-dasar dalam membantu memenuhi tercapainya tuntutan kompetensi keahlian restoran untuk lulusan SMK.

BAB I

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

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

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

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

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

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

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

1. Menerapkan Prosedur *Hygiene*

a. Personal *Hygiene*

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

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

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

b. Cara-cara menjaga kebersihan personal *hygiene*

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

2. Mengidentifikasi kasi Resiko *Hygiene*

a. Keracunan makanan oleh bakteri

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

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

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

b. Keracunan Makanan Biologis

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

Jamur

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

Kentang Hijau

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

Hidangan hasil laut

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

c. Keracunan Makanan Kimiawi

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

Sisa penyemprotan bahan kimia atau obat anti hama

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

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

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

Tempat Penyimpanan Makanan

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

Bahan tambahan dalam makanan

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

Zat Makanan

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

d. Penyebab Keracunan Makanan

Penyebab terjadinya keracunan makanan, antara lain:

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

e. Contoh Makanan yang Membahayakan

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

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

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

3. Mencegah Resiko *Hygiene*

a. Pencucian dan Penyimpanan Peralatan Pengolahan Makanan

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

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

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

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

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

d. Teknik Pencucian

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

1). *Scraping*

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

2). *Flushing dan Soaking*

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

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

3). *Washing*

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

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

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

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

4) *Rinsing*

Mencuci peralatan yang telah digosok detergent sampai bersih dengan cara dibilas dengan air bersih. Pada tahap ini penggunaan air harus banyak, mengalir dan selalu bertukar. Setiap alat yang dibersihkan dibilas dengan cara menggosok–gosok dengan tangan atau sampai terasa kesat (tidak licin). Pembilasan sebaiknya dilakukan dengan air bertekanan yang cukup sehingga dapat melarutkan sisa kotoran atau sisa bahan pencuci. Tekanan air yang digunakan dianjurkan dengan tekanan 15 psi (pound persquare inches) atau tekanan air yang digunakan sama dengan 1,2 kg/cm².

5) *Sanitizing*

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

Cara desinfeksi yang umum dilakukan adalah beberapa macam yaitu :

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

6) *Toweling*

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

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

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

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

e. Tujuan Pencucian

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

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

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

f. Tes Kebersihan

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

Test kebersihan secara fisik dapat dilakukan sebagai berikut:

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

Tes kebersihan secara bakteriologis dapat dilakukan dengan cara :

- 1) Pengambilan usapan kapas steril (swab) pada peralatan yang disimpan. Nilai kebersihan dihitung dengan angka-angka sebagai berikut:
 - a. Angka kuman sebanyak-banyaknya 100/cm dari permukaan alat yang diperiksa.
 - b. Angka kuman E Coli harus 0/cm²

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

g. Inventarisasi

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

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

h. Fasilitas

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

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

B. Evaluasi dan Latihan

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

BAB II

MEMBERSIHKAN LOKASI AREA KERJA DAN PERALATAN

A. Pendahuluan

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

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

B. Area Kerja dan Peralatan

1. Area Kerja

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

2. Membersihkan, Mensanitasi dan Menyimpan Peralatan

a. Pengertian Alat

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

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

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

b. Bahan Pembuat Alat

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

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

1) Baja Tahan Karat

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

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

2) Besi

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

▪ *Besi polos*

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

▪ *Besi berlapis*

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

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

- *Email acrylic*
Email acrylic adalah sebuah lapisan organik yang dibuat dari damar-damar sintetis pada sebuah logam. Biasanya pada bagian permukaan.
- *Email bakar*
Email bakar adalah sebuah cat alkyd yang disemprotkan pada sebuah logam dasar kemudian dibakar dengan panas 93-204 derajat celcius. Bahan seperti cuka, *chlorine*, bahan pemutih dan alkohol dapat merusak lapisan ini.
- *Porselin email*
Porselin email adalah sebuah campuran antara bahan gelas yang dicampur dengan sebuah logam dasar pada panas 760-817 derajat celcius, sehingga tidak berlubang-lubang dan tidak mudah tergores, tidak mudah berkarat atau bernoda.
- *Silicone*
Silicone adalah suatu lapisan yang merupakan perantara zat (benda) antara benda-benda organik yang berkualitas dan bahan membuat gelas yang disemprotkan pada permukaan dengan membakar alat tersebut akan memberi pelepasan dengan baik.
- Teflon
Teflon adalah sebuah campuran *damar fluorocarbon* yang disemprotkan pada permukaan alat tersebut kemudian dibakar pada panas 371-399 derajat celcius. Bahan teflon ini mengandung kimia dan larutan-larutan tetapi bahan tersebut dapat dihilangkan dengan dicuci dengan deterjen dan air panas. Alat yang menggunakan lapisan teflon ini jangan sampai terkena goresan benda tajam sebab lapisan teflon akan mudah terkelupas. Lapisan teflon ini sering pula disebut lapisan anti lengket. Lapisan ini sering digunakan pada alat seperti : wajan dadar, wajan bertelinga dll. Sebagai alat pengaduk sebaiknya terbuat dari bahan kayu.

3) Plastik

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

- *Akrilik*
Akrilik digunakan dalam berbagai produk dengan merk Incite., Plexiglass. Lucite digunakan untuk alat-alat makanan Plexiglass
- *Melanine*
Digunakan dalam pembuatan berbagai piring plastik *Boontonware, Texasware*, juga digunakan dalam *Countertop* seperti *foemika*.
- *Fiberglass*
Menggunakan serabut gelas dalam panas damar yang biasanya suatu *polyster*. Sebagai contoh penggunaan bahan ini adalah untuk meja *counter* atau meja penyaji hidangan.
- *Nilon*
Bahan ini sehari-hari seringkali digunakan untuk peralatan yang banyak memerlukan pergeseran.
- *Phenolik*
Biasanya berwarna coklat, digunakan untuk bahan baku pembuatan baki.
- *Polyethylene*
Suatu termoplastik bahan ini biasa digunakakan untuk pembuatan mangkok yang fleksibel, penyimpanan botol, bak sampah dan sebagainya.
- *Polypropylene*
Polypropylene adalah suatu plastik yang tahan terhadap pengaruh panas tinggi, biasanya digunakan sebagai rak mesin cuci dan penerapan yang lain.
- *Styrene*
Styrene mempunyai pengaruh kekuatan yang tinggi, tetapi tidak dapat digunakan pada temperatur lebih dari 71° C. Bahan ini biasanya digunakan untuk pembuatan tutup, lemari pendingin.

4) Aluminium

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

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

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

5) Logam-logam lain

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

C. Membersihkan dan Mensanitasi Tempat Kerja

1. Macam-Macam Bahan Pembersih

Tujuan dari membersihkan dan memelihara peralatan adalah :

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

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

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

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

2. Macam-Macam Peralatan

a. Alat yang dibuat dari besi

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

b. Alat dari timah

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

c. Alat dari tembaga

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

d. Alat dari aluminiun

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

e. Stainless steel

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

f. Alat dari bahan kuningan

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

g. Alat dari tanah liat

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

h. Alat dari bambu dan kayu

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

i. Alat dari bahan batu

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

j. Alat dari bahan plastik dan melanine

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

k. Alat dari bahan kaca, keramik, porselin

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

D. Membersihkan dan Mensanitasi Area Kerja

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

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

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

a) *Dusting*

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

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

b) *Dump dusting*

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

Kelebihan *dump dusting* adalah:

- Lebih higienis, karena debu dan kotoran melekat pada lap dengan baik.
- Dapat menghilangkan kotoran yang sudah melekat.

Alat pembersih yang diperlukan:

- *Container/ember*
- Lap katun (*cotton cloth*)

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

2. Menyapu

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

Alat pembersih yang diperlukan

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

Prosedur kerja:

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

3. Mengepel

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

Alat pembersih yang dibutuhkan:

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

Bahan pembersih

- a. Air
- b. Pembersih lantai

Prosedur kerja:

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

4. Membersihkan kaca

Alat pembersih yang digunakan untuk membersihkan kaca adalah:

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

Bahan pembersih

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

Prosedur kerja:

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

5. Menyikat lantai

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

Alat pembersih yang diperlukan adalah:

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

Bahan pembersih:

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

Prosedur kerja:

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

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

E. Penataan Peralatan di Area Kerja

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

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

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

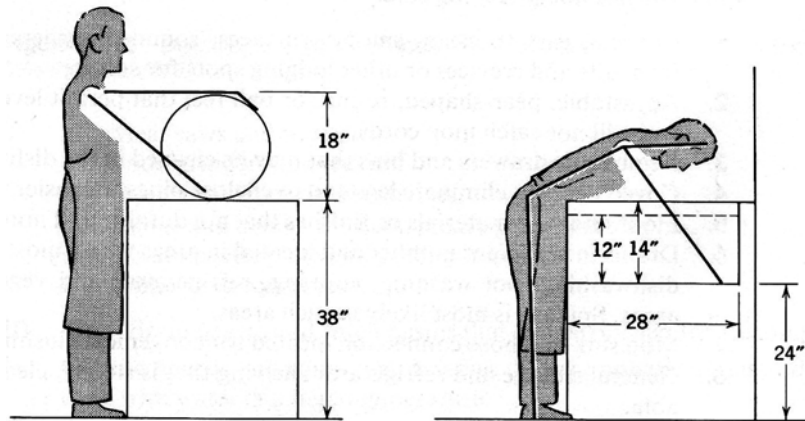
Penempatan oven dengan meja kerja harus dapat memberikan keleluasaan untuk membuka pintu oven karena benda tersebut panas, maka jarak yang disarankan dari pintu tersebut sebanyak 135 cm. Jarak antara satu meja dengan meja

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

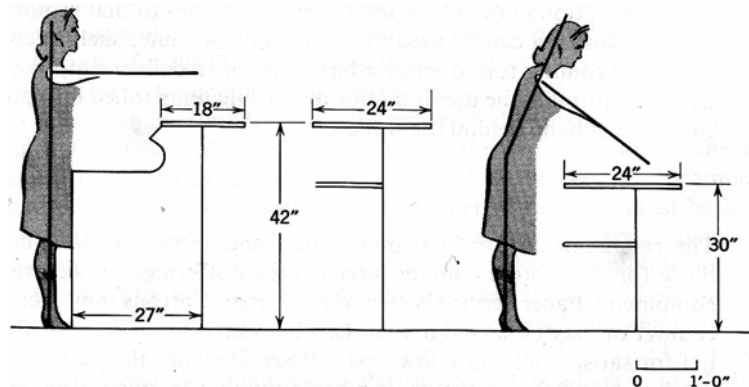
Penataan yang tepat sangat berguna untuk:

- (1) mengurangi terjadinya kecelakaan di tempat kerja.
- (2) mengurangi terjadinya kesakitan dalam bekerja,
- (3) meningkatkan kinerja dan produktifitas.

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



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



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

F. Menangani Limbah dan Linen

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

G. Latihan

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

BAB III

PERTOLONGAN PERTAMA PADA KECELAKAAN (KESELAMATAN DAN KESEHATAN KERJA)

A. Pendahuluan

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

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

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

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

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

B. Pengertian Keselamatan dan Kesehatan Kerja

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

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

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

C. Tujuan Kesehatan dan Keselamatan Tenaga Kerja

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

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

D. Program Kesehatan dan Keselamatan Tenaga Kerja

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

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

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

Keadaan pekerja sendiri (human error)

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

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

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

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

Keadaan Lingkungan Kerja (Work Environment)

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

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

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

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

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

D. Langkah Menciptakan Keselamatan dan Memberikan Perawatan yang Tepat

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

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

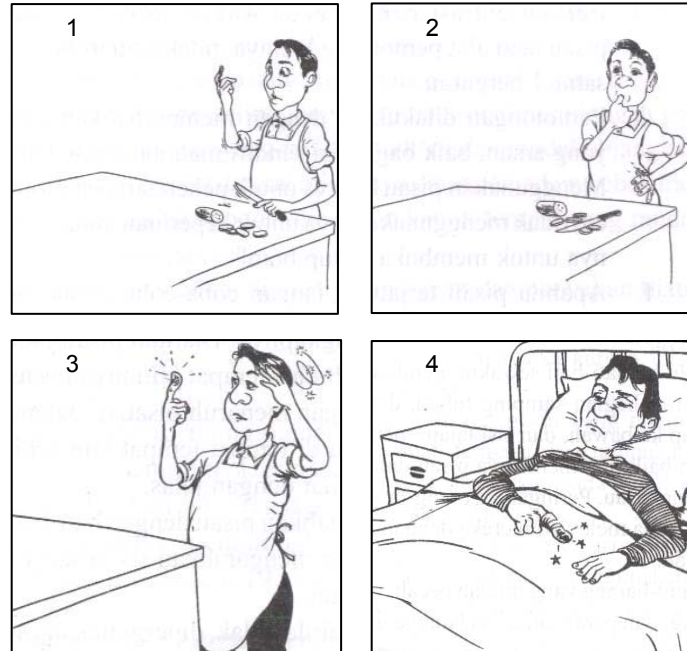
1. Menghindari Terjadinya Luka karena Teriris/Terpotong

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

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

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

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



Gambar 3. 1.
Contoh Kecelakaan Kerja dan Penanganannya

2. Menghindari Terjadinya Luka Bakar

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

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

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

3. Mencegah Terjadinya Kebakaran

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

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

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

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

Jenis alat pemadam kebakaran jenis ini ditandai dengan simbol •. Klas C, yaitu sumber kebakaran yang berasal dari peralatan listrik, kabel-kabel, motor, dan sebagainya. Jenis alat pemadam kebakaran jenis ini ditandai dengan simbol •.

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

4. Mencegah Terjadinya Luka oleh Mesin atau Peralatan Lainnya

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

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

Jangan menyentuh atau menangani peralatan listrik jika tangan dalam kondisi basah, atau jika berada pada lingkungan berair. Gunakan pakaian yang pas di badan, dan hindari pakaian yang berbau/berumbau, agar tidak tersangkut pada mesin/peralatan. Gunakan peralatan untuk aktivitas yang memang dikhususkan untuk peralatan tersebut.

5. Mencegah Luka karena Terjatuh

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



Gambar 3. 2.
Contoh Kecelakaan Kerja

E. Monitoring Kecelakaan Tenaga kerja

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

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

F. Menyiapkan Laporan Kecelakaan dan Santunan Tenaga Kerja

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

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

G. EVALUASI:

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

BAB IV

MENGELOLA DAN MENYIAPKAN MAKANAN

A. Pendahuluan

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

B. Tujuan *Mise en Place*

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

C. Faktor Penentu keberhasilan *Mise en Place*

1. Ruang kerja

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

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

2. Alat-alat persiapan

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

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



Gambar 4.1 : *Bowl Chopper*

(2) Mesin Pengiris Daging

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



Gambar 4.2.1 dan 4..2.1 : Mesin Pengiris Daging

(3) Pengupas Kentang

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



Gambar 4.3 : Pengupas Kentang

b. Peralatan memotong

(1) *Paring knife*

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

(2) *Peeler (Pengupas)*

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

(3) *Carving Fork*

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

(4) *Vegetables Knife (Pisau Sayuran)*

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

(5) *Palette Knife*

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

- (6) *Parisienne Scoop*
Parisienne Scoop memiliki mata pisau berbentuk setengah lingkaran, seperti mangkuk dan kecil. Sendok ini digunakan untuk memotong buah-buahan, sayur dan mentega yang berbentuk bulat.
- (7) *Cheft's Knife*
Disebut juga pisau dapur, paling sesuai untuk memotong, membelah dan mengiris. Panjang pisau antara 20-25 cm. Gagang dan mata pisau panjangnya seimbang, sehingga memberikan cukup tempat untuk ruas jari tangan.
- (8) *Bonning Knife*
Berbentuk tipis dengan mata pisau berujung lancip. Pisau ini panjangnya lebih kurang 12 cm. Digunakan untuk memotong persendian atau sambungan tulang dan juga untuk memisahkan tulang hewan dari dagingnya.
- (9) *Chopping Knife*
Berbentuk tidak terlalu tipis dan bermata tidak begitu lancip. Dapat digunakan untuk mencincang sayur, bumbu, daging. Panjang pisau antara 25- 30 cm
- (10) *Filleting Knife*
Tumit pisau tidak terlalu lebar mempunyai keseimbangan panjang mata pisau dengan pegangan tangannya. Digunakan untuk membuat potongan daging, ayam, ikan yang berbentuk lebar dan tipis.
- (11) *Scissors (Gunting)*
Digunakan untuk menggunting bagian dada ayam, perut ikan. Dan bagian-bagian yang memerlukan bentuk potongan yang rapi pada bahan makanan nabati dan hewani selain daging.
- (12) *Shaperner (Pengasah Pisau)*
Digunakan untuk mempertajam sisi mata pisau, pengasah ini ada yang terbuat dari baja dan batu. Gunakan pengasah yang lebih keras dari bahan pisau untuk mendapatkan ketajaman pisau yang baik.

(13) *Bread Knife/Slicing Knife*

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

(14) *Cleaver Knife*

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

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

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

(1) *Aluminium*

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



Gambar 4.4.1 dan 4.4.2 : Alat-alat dari aluminium

(2) *Cloth*

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

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



Gambar 4.5.1: *Pipping bag*



Gambar 4.5.2 : *Muslin cloth*

(3) *Chopper*

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

(4) *Earhenware and China Item*

Contohnya

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

(5) *Gelas Ukur*

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

- (6) Peralatan dari kayu
- *Chopping board / telenan*
Berguna untuk alas memotong sayuran / daging dan juga mecincang bumbu. *Chopping board / telenan*, ada yang terbuat dari kayu dan ada juga yang terbuat dari bahan plastik yang tebal.
 - *Wooden spatula*
Berguna untuk mengaduk makanan yang sedang dimasak.
 - *Rolling pin*
Menipiskan adonan, terutama digunakan untuk memipihkan adonan roti.
- (7) Peralatan dari karet
- *Rubber spatula*, yang digunakan untuk mencampur adonan
 - Peralatan dari plastik atau melamin(*cutting board, plastic bowl, plastic tray*)
 - Kegunaan alat tersebut sama dengan alat yang telah disebutkan dimuka hanya saja bahan peralatan tersebut yang berbeda.

D. Pengukuran Bahan

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

- a. Menjaga konstitusi kualitas resep
Pengukuran yang baik dan tepat, kualitas resep dapat dipertahankan.
- b. Untuk mengontrol biaya
Adanya pengukuran biaya pada bahan-bahan yang akan diolah memungkinkan pengontrolan biaya lebih mudah, karena berapa banyaknya bahan yang dipergunakan akan lebih mudah dihitung.

E. Penanganan Bahan Pangan

Secara umum bahan pangan dibagi dalam 4 kelompok besar yaitu :

- 1) Bahan makanan hewani

Bahan makanan hewani berasal dari daging, unggas, ikan dan telur, susu dan produknya.

- 2) Bahan makanan nabati
Bahan pangan nabati terdapat pada kacang-kacangan, dan produknya, biji-bijian, padi-padian, sayur-sayuran.
- 3) Bahan aditif makanan
- 4) Bumbu dan rempah

F. Teknik Penanganan Bahan Makanan

1. Kebersihan Makanan

Kebersihan pada waktu penyimpanan bahan makanan adalah:

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

Sedangkan untuk kebersihan pada waktu pengolahan adalah:

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

2. Pencucian

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

3. *Penyiangan*

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

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

4. *Pengupasan dan Pematangan*

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

1. **Pengolahan susu**

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

a. *Pasteurisasi*

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

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

b. *Homogenisasi*

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

c. *Fortifikasi*

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

2. Produk susu

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

a. Susu skim atau susu lemak rendah

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

b. Susu kental

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

c. Susu fermentasi

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

d. Keju

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

Terdapat beberapa jenis keju, antara lain:

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

G. Latihan dan Tugas

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

BAB V

MENERIMA DAN MENYIMPAN BAHAN MAKANAN

A. Penerimaan Bahan

1. Pengertian

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

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

2. Proses Penerimaan (*Receiving*)

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

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

Beberapa bentuk kontrol penerimaan penerimaan barang dapat dilakukan sebagai berikut:

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

3. Teknik Pencatatan

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

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

1) **Kartu pengajuan permintaan pembelian.**

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

Kartu No : 003

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

Dibuat Oleh :tanda tangan

2) **Bin Card**

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

Tabel 5.2 : Contoh Format Bin Card

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

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

Dibuat Oleh :tanda tangan

3) Lembar Penerimaan barang (*Receiving Sheet*)

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

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

Pembelian Pesanan No : 2
Supplier : IQRA REKSAMURTY

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

Dibuat Oleh :tanda tangan

B. Penyimpanan Bahan Makanan

1. Pengelompokkan Bahan Makanan .

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

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

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

2. Fungsi Gudang

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

3. Jenis-Jenis Gudang

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

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

Gudang ini tempat menyimpan bahan-bahan makanan kering yang tidak mudah rusak, seperti beras, gula, makanan dalam botol, makanan dalam dus dan makanan kering lainnya. Gudang kering ini biasanya mempunyai temperatur 20°C .

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

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

b. *Cold Store* atau *Refrigerator*.

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

Teknik penyimpanan bahan segar dapat dilakukan sebagai berikut :

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

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

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

<i>Vegetable Store (10⁰ C)</i>	<i>Fruit and vegetables</i>
<i>Refrigerator (4⁰ C)</i>	<i>Cooked foods</i> <i>Prepared salads</i> <i>Sauces/gravies</i> <i>Milk</i> <i>Eggs</i>
<i>Chiller (0 – 3⁰ C)</i>	<i>Fresh meat and Fish</i>
<i>Freezer (-18⁰C)</i>	

Gambar 5.1 : Bagan Klasifikasi Tempat Penyimpanan Basah

4. Prosedur Penyimpanan dan pendistribusian

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

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

C. Proses Pengeluaran (*Issuing Process*)

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

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

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

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

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

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

Dibuat Oleh :tanda tangan

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

Tabel 5.5 : Contoh Format Kartu Pelaporan Bahan Rusak dan Kadaluausa.

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

Dibuat Oleh :tanda tangan

D. Tugas/Latihan:

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

BAB VI

MENYIAPKAN MEMBUAT BUMBU DAN MENGOLAH MASAKAN

A. Menyiapkan Dan Membuat Bumbu

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

1. Pengertian

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

2. Guna bumbu dan rempah

Bumbu dalam masakan mempunyai

- a. Memberi rasa pada masakan
- b. Memberi warna pada masakan
- c. Menambah nafsu makan
- d. Mengawetkan makanan

3. Klasifikasi bumbu:

Bumbu dapat diklasifikasikan berdasarkan asalnya yaitu :

- a. Bumbu dari Hewani : Ebi, terasi,
- b. Bumbu dari Tumbuhan
 - 1) Umbi/akar
 - 2) Batang
 - 3) Buah
 - 4) Biji
 - 5) Daun
- c. Bumbu Buatan

B. Macam-Macam Bumbu

1. Bumbu dari hewani

a) Ebi;

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

b) Terasi;

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

2. Bumbu dari tumbuh-tumbuhan

1) Buah

a) Cabai



Gambar6.1: Cabai merah

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

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

Beberapa jenis cabai antara lain:

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

b) **Asam**



Beberapa jenis asam yang dapat di jadikan bumbu antara lain sebagai berikut:

Gambar 6. 2 Asam

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

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

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

c) Jeruk

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

- Jeruk Purut



Gambar 6.3: Jeruk Purut

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

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

- Jeruk Nipis



Gambar 6.4: Jeruk Nipis

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

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

- Jeruk Limau

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

- Jeruk Lemon

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

d) **Belimbing wuluh**

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

e) **Petai**

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

f) **Merica**



Gambar 6.5 Merica

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

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

2) **Bunga**

Beberapa bunga yang dapat dijadikan bumbu adalah:

a) **Kecombrang**

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

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

b) **Bunga Telang**

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

c) **Cengkeh**



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

Gambar 6.6 Cengkeh

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

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

3) Batang, kulit

Bumbu yang termasuk batang atau kulit adalah sebagai berikut:

a) Kayu Manis



Gambar 6.7: Kayu Manis



Gambar 6.8: Daun Kayu manis

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

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

b) **Kayu Secang**

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

4) **Daun**

Aneka bumbu yang berasal dari daun adalah sebagai berikut:

a) **Daun Pandan**

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

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

Manfaat daun pandan antara lain:

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

b) Daun Salam



Gambar 6.9: Daun Salam

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

c) Daun Bawang



Gambar 6.10: Daun Bawang

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

d) Daun jambu biji

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

e) Daun jintan

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

f) Daun Kari

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

g) Daun Kemangi

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

h) Daun Ketumbar

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

i) Daun kunyit

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

j) Daun Mangkokan

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

k) Daun Mint

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

l) Daun Suji

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

6) Akar dan umbi

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

a) Bawang

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

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



Gambar 6.11: Bawang Merah

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

- Bawang putih



Gambar 6.12: Bawang Putih

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

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

- b) Jahe



Gambar 6.13 : Jahe

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

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

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

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

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

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

c) Kencur



Gambar 6.14: Kencur

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

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

d) Lengkuas/laos



Gambar 6.15 Lengkuas

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

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

e) Serai



Gambar 6.16. Serai

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

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

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

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

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

f) Temu kunci

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

g) Kunyit

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

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

8. Biji-bijiaan

1) Jintan



Gambar 6.17: Jintan

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

2) Wijen

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

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

3) Kapulaga

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

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

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

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

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

4) Kemiri



Gambar 6.18: Pohon Kemiri



Gambar 6.19 Kemiri

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

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

Manfaat kemiri antara lain:

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

5) Ketumbar



Gambar 6.20: Ketumbar

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

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

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

6) Pala



Gambar 6. 21 Pala

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

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

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

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

3. Buatan

1) Gula

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

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

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

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

2) **Garam**

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

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

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

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

3) **Baking Powder**

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

C. Bumbu Dilihat Berdasarkan Kesegarannya

a. Bumbu Segar

1) Kelapa

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

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

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

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

2) Keluak

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

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

3) Temu mangga

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

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

b. Bumbu Kering

1) Adas

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

2) Angkak

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

3) Bumbu ngohiong

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

4) Bumbu Spekuk

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

5) Cabe Puyang

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

6) Kemukus

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

7) Klebet

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

8) Pekak

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

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

c. Bumbu Buatan

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

1) Aroma buatan

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

2) Cuka

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

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

3) Pewarna

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

4) Ragi

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

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

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

D. Memilih dan Menyimpan Bumbu

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

E. Macam-Macam Bumbu Dasar

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

1) Bumbu Dasar Merah

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

Bahan/Komposisi dasar:

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

Bahan Tambahan:

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

Cara membuat:

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

2) Bumbu Dasar Putih

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

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

Bahan/Komposisi dasar:

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

Bahan Tambahan:

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

Cara membuat:

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

3) Bumbu kuning

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

Bahan/Komposisi dasar:

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

Bahan Tambahan:

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

Cara membuat:

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

F. Pengembangan Bumbu Dasar

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

Tabel 6.1 : Bumbu Dasar Putih

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

Tabel 6.2 : Bumbu Dasar Kuning

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

Tabel 6.3 :Bumbu Dasar Merah

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

G. Latihan

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

BAB VII

PERALATAN DAN METODE DASAR PENGOLAHAN

A. Peralatan Memasak

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

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

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

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

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

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

Jenis Peralatan Memasak Berdasarkan Teknik Olah

1. *Baking, Roasting, Braising.*

Jenis peralatan untuk berbagai teknik olah ini adalah :

a. *General Purpose Oven*

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



Gambar 7.1 : *General Purpose Oven*

b. *Convection Oven*

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



Gambar 7.2.1 dan 7.2.2: *Convection Oven*

c. *Bakers/Pastry Oven*

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



Gambar 7.3.1 dan 7.3.2 : *Bakers / Pastry Oven*

d. *Pizza Oven*

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



Gambar 7.4.1 dan 7.4.2 : *Pizza Oven*

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



Gambar 7.5.1 dan 7.5.2 : *Microwave Oven*

e. *Kombinasi Microwave dan Convection Oven*

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



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

f. *Roast and Hold Oven*

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



Gambar 7.7.1 dan 7.7.2 : *Roast and Hold Oven*

g. *Regeneration Oven*

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



Gambar 7.8.1 dan 7.8.2 : *Regeneration Oven*

h. *Steam Convection Oven*

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



Gambar 7.9.1 dan 7.9.2 : *Steam Convection Oven*

2. **Boiling.**

a. *Boiling Pan*

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



Gambar 7.10. : *Boiling Pan*

b. *Boiling Table – Induction*

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

c. *Boiling Table - Oven Top*

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

d. *Boiling Table - Solid Top*

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



IV

Gambar 7.11.1 dan 7.11.2 : Boiling Table

e. *Stockpot Stands*

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



Gambar 7.12.1 dan 7.12.2: Stockpot Stand

f. *Tilting Kettle*

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

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



Gambar 7.13 : *Tiltling Kettle*

3. **Deep Frying**

a. *Thermotastically Controled Deep-Fryer*

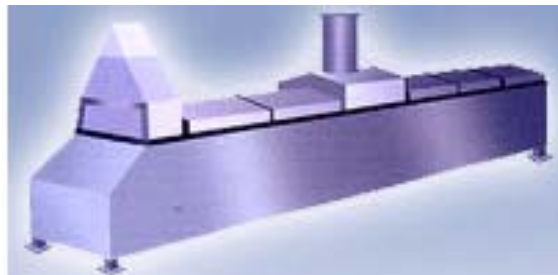
Alat penggorengan ini mempunyai pengatur suhu untuk meminimalkan risiko kebakaran, modelnya terdiri dari gas dan listrik. Penggorengan ini didesain untuk digunakan secara manual maupun otomatis. Model otomatis berguna ketika makanan sudah matang penyaring akan mengangkat sendiri.

b. *Pressure Deep-Fryer*

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

c. *Continous Fryer*

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



Gambar 7.14 : *Continous Fryer*

d. *Oil Filter*

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

4. **Grilling**

a. *Over Heat/ Salamander Grill*

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



Gambar 7.15.1 dan 7.15.2 : *Salamander Grill*

b. *Under Fired Grill*

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

c. *Contact Grill*

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



Gambar 7.17.1 dan 7.17.2 : *Contact Grill*

5. *Steaming*

a. *Atmosphere–Pressure Steamer*

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



Gambar 7.17 : *Atmosphere - Pressure Steamer*

b. *Convection Steamer*

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



Gambar 7.18. : *Convection Steamer*

c. *Low Pressure Steamer*

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

d. *High Pressure Steamer*

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

6. *Multy Purpose*

Bratt pan

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



Gambar 7.19 : *Bratt Pan*

B. Teknik Dasar Pengolahan Makanan

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

1. Teknik Pengolahan Metode Panas Basah

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

Boiling

Boiling adalah memasak makanan dalam air mendidih dengan cepat dan bergolak. Air mendidih pada temperatur 212 ° F atau 100 ° C.

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



Gambar 7.20: Air yang direbus (*boil*)

Ketika bahan cair dipanaskan sampai titik didih (100°C), maka terjadi *vaporisasi* (penguapan) cairan secara cepat.

Bahan makanan yang diolah dengan teknik *boiling*:

1) Sayuran

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

2) Umbi-umbian

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

3) Daging/ungas

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

Keuntungan:

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

Kelemahan:

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

2. Steaming



Gambar 7.21. Stemer (kukusan)

Steam adalah memasak secara langsung dengan uap air panas. Penguapan dilakukan dengan suhu 212 ° F sama dengan air mendidih.

a. *Simmering*

Simmer, memasak dalam cairan mendidih dengan api kecil dan pelan. Temperatur panas sekitar 185 – 205 ° F atau 85 – 96 ° C. bahan makanan seluruhnya harus tertutup cairan. Buih atau kotoran yang terdapat diatas permukaan cairan harus di buang. Alat yang biasa digunakan untuk *simmer* adalah *stock pot*.

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

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

b. Poaching



Gambar. 7.22: Proses Poaching

Poaching adalah memasak makanan dalam sedikit cairan dengan panas yang diatur agar jangan sampai mendidih. Temperatur yang digunakan antara 160 – 180 ° F atau 71 - 82 ° C.

Bahan makanan yang dapat di proses dengan metode *poaching* adalah daging, unggas, ikan, buah dan telur. Contoh *poaching* hidangan telur (*poach egg*)



1. Tuang cuka ke dalam air Perebus



2. Pecahkan telur dan taruh di dalam mangkok



3. Masukkan telur ke dalam air panas, hampir mendidih



4. *Simmer* telur sampai matang, sambil rapikan bagian pinggirnya

Gambar 7.23: proses pembuatan *poach egg*

c. **Braising**

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

Proses braising dapat dilihat pada gambar 7. 24



1. Daging telah di *searing* atau *roasting* hingga berwarna kecoklatan

2. Masukkan sayuran, pada dasar panci, tambahkan daging dan kaldu secukupnya, jangan sampai terendam seluruhnya.



4. Jika proses pengolahan dalam oven ditutup rapi dan masukkan dalam oven. Sedangkan jika diolah di atas kompor (perapian) posisi *braising pan* tertutup.

5. Daging yang telah masak dengan teknik olah *braising*.

Gambar 7.25: Teknik Braising Daging

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

d. **Blancing**

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

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



1. Masukkan air dalam *sauce pan*.



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



3. Masukkan sayuran (*buncis*) kedalam *sauce pan*.



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

Gambar 7.26. Proses *Blanching*

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

e. *Stewing*

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

3. Teknik Pengolahan Metode Panas Kering

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

a. *Baking*



Gambar 7.27: Contoh makanan dengan proses Baking.

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

b. *Roasting*

Roasting, memasak makanan diatas rak dan langsung diatas api.

c. *Salamander*

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

d. *Grilling*

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

e. **Gridling**

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

f. **Pan Broiling**

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

g. **Barbeque**

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

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

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

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

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

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



1. Panaskan wajan, tuang sedikit minyak



2. Masukkan daging ayam yang telah dipotong tipis dan diberi bumbu



3. Balik daging, angkat setelah kedua sisi daging matang

Gambar 7.28 : Proses *Sauting*

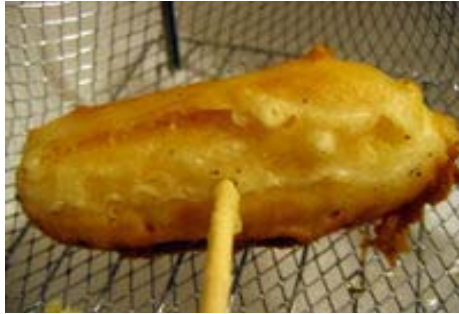
b. *Deep Frying*,

Pengolahan dengan banyak lemak dalam temperatur 100 ° C, sehingga menggunakan minyak dalam jumlah yang banyak.

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

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

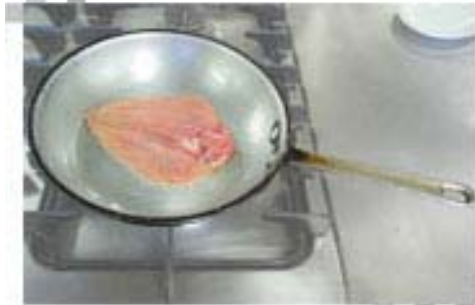
Contoh hasil masakan dengan *deep frying* dapat dilihat pada gambar 7.25



Gambar 7.29: Makanan dari proses *deep frying*

c. *Shallow frying*

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



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

d. *Pressure Frying*

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

e. *Microwave Cooking*

Dapat digunakan untuk pemanasan kering atau pemanasan basah.

C. Contoh Hidangan

Tabel 7. 1 Contoh Hidangan berdasarkan Teknik Olah

Teknik Olah	Contoh Hidangan	Alat yang dibutuhkan
<i>Boilling</i>	- <i>Brown Lamb Stew</i> - <i>Fish Stew Marcaibo</i> - <i>Stewwed Shrimp Jambalaya</i> - <i>Irish Stew</i>	<i>Boiling pan</i>
<i>Braissing</i>	- <i>Braised Lamb Chop</i> - <i>Fillet of Beef Stroganof</i> - <i>Braised Beef Bourguignonne</i>	<i>Brat pan</i>
<i>Roasting</i>	- <i>Roast Chicken Grandmere</i> - <i>Roast Leg of Lamb with Gravy</i> - <i>Roast Sirloin Beef with Gravy</i>	<i>Oven</i>
<i>Deep Fryng</i>	- <i>Chicken Maryland</i> - <i>Scoth Egg</i> - <i>Fried Fish Fillet</i> - <i>Kentucky Fried Chicken</i>	<i>Deepryer</i>
<i>Shalow Fryng/Sauteing</i>	- <i>Black Pepper Steak</i> - <i>Escalope Gordon Blue</i> - <i>Chicken Saute Chasseur</i> - <i>South Western Stir-Fry</i>	<i>Fryer</i>

D. Latihan

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

BAB VIII

MENYIAPKAN KALDU DAN SAUS

A. Menyiapkan Kaldu

1. Pengertian Stock (Kaldu)

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

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

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

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

2. Bahan-bahan yang Digunakan untuk Membuat Stock.

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

1) Tulang

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

2) Daging

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

3) Mirepoix

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

4) Produk-produk asam

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

5) Garam dan *spice*.

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

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

3. **Macam macam Stock**

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

1) *White Stock* (Kaldu putih)

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

2) *Brown stock* (Kaldu coklat)

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

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

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

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

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

4) *Bone knife*, pisau tulang

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

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

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

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

5. **Prosedur Pembuatan White Stock**

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

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

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

6. Prosedur Pembuatan *Brown Stock*

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

7. Penyimpanan Stock

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

8. Kriteria Hasil I Stock

Stock yang baik harus memenuhi standar yaitu :

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

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

9. Resep Stock

Tabel 8.1 White Stock

No	Nama Bahan	Ukuran
1.	Tulang ayam/sapi	6 kg
2.	<i>Mire poix</i> :	
	Onion	500 gr
	Carrot	250 gr
	Celery	250 gr
3.	<i>Sachet</i> :	
	Bay leaf	1
	Thyme	½ gr
	Merica utuh	1 gr
	Batang parsley	6-8
	Cengkeh utuh	2
4.	Air dingin	12 lt

Cara membuat :

1. Jika tulang sapi utuh/panjang, maka potonglah sepanjang 8-10 cm, cuci dengan air dingin
2. *Blanching* tulang, caranya : letakkan tulang dalam *stock pot* dan tuangi dengan air dingin sampai tulang tergenang karena kotoran-kotoran akan mudah terlarut dalam air dingin. Panaskan *stock pot*, saat air menjadi panas kotoran akan mengeras(terkoagulasi) dan muncul dipermukaan membentuk awan, turunkan *stock pot* dari atas api.
3. Tuang air bekas *blanching* dan cuci tulang dengan air bersih.
4. Letakkan tulang yang bersih pada *stock pot* dan tuangi air dingin sampai tulang tertutup, rebus mendidih, turunkan panas sampai *simmer*, bersihkan buih-buih yang muncul sesering mungkin.
5. Masukkan *mirepoix* dan *sachet*.
6. *Simmer* sesuai waktu yang diperlukan :
 - *Beef & veal* 6 – 8 jam
 - *Chicken* 3 – 4 jamTambahkan air jika perlu agar tulang tetap terendam
7. *Skim* busa yang timbul selama proses
8. Saring, stock siap digunakan.

Hasil : 8 lt

Tabel 8.2 Brown Stock

No.	Nama Bahan	Ukuran
1.	Tulang sapi	6 kg
2.	Mire poix :	
	- <i>Onion</i>	500 gram
	- <i>Carrot</i>	250 gram
	- <i>Celery</i>	250 gram
3.	Air dingin	12 lt
4.	Tomat/ <i>Tomato pasta</i>	500 gram
	<i>Sachet</i> :	
	- <i>Bay leaf</i>	1
	- <i>Thyme</i>	½ gr
	- Merica utuh	1 gr
	- Batang <i>parsley</i>	6-8
	- Cengkeh utuh	2

Cara membuat :

1. Jika tulang sapi utuh/panjang, maka potonglah sepanjang 8-10 cm, cuci dengan air dingin
2. Letakkan tulang dalam *roasting pan* dalam panas (400°F / 200°C) dan coklatkan dengan baik
3. Angkat tulang dari pan dan letakkan dalam *stock pot*, tuangi air sampai menutup tulang, rebus *simmer*, bersihkan kotoran yang muncul diatasnya, biarkan *stock* tetap *simmer*
4. Tiriskan lemak maupun sisa-sisa lemak kedalam *roasting-pan*. *Deglaze pan* dengan air dan masukkan ke *stock pot*
5. Masukkan *mire poix* kedalam sisa lemak dan coklatkan dalam oven
6. Masukkan kedalam *stock pot mire poix* yang sudah dicoklatkan, *sachet* dan produk tomat
7. Teruskan merebus *simmer* dengan jangka waktu 6-8 jam. Bersihkan kotoran yang muncul dipermukaan.
8. Tambahkan air jika diperlukan agar tulang tetap terendam.
9. Saring dengan baik, *brown stock* siap digunakan.

Hasil : 8 lt

Tabel 8.3 Beef Broth

No.	Nama Bahan	Ukuran
1.	<i>Beef stock</i>	4 lt
2.	<i>Onion</i>	500 gr
3.	Daging sapi	500 gr
4.	<i>Celery</i>	50 gr
5.	<i>Carrot</i>	150 gr
6.	<i>Leek</i>	50 gr
8.	Tomat cincang	1 buah
8.	Mentega	100 gr
9.	<i>Sachet bag (bay leaf, thyme)</i>	-
10.	<i>Pepper</i>	½ sdm
11	<i>Salt</i>	1 sdm
12.	<i>Chopped parsley</i>	sck

Cara membuat :

1. *Beef stock* disiapkan
2. Sayuran dicuci kemudian dipotong-potong dadu kecil
3. Saute sayur-sayuran dengan mentega sampai layu dan menghasilkan aroma yang enak.
4. Masukkan *beef stock* dan panaskan perlahan-lahan (*simmer*)
5. Setelah masak dan kaldu cukup kuat tambahkan bumbu-bumbu lain
6. Sajikan sup dan taburi atasnya dengan *chopped parsley*.

B. Menyiapkan Saus (Sauces)

1. Pengertian Saus

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

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

2. Fungsi Saus

Penambahan saus pada masakan bertujuan :

1) Menambah rasa dan kelembutan suatu masakan.

Saus dapat digunakan untuk menambah rasa, misalnya dengan cara memberikan saus yang berlawanan dengan struktur makanan dasarnya. Tekstur yang kasar dapat diberi saus yang lembut, demikian juga sebaliknya, tekstur yang lembut dapat diberi saus yang agak kasar. Namun perlu diperhatikan bahwa saus disajikan bukan untuk mengubah rasa asli dari bahan tersebut yang dapat menyebabkan rasa dari bahan aslinya menjadi hilang.

2) Memberi cairan pada makanan, sehingga memberikan kelembaban. Saus dapat memberi kelembaban, misalnya dengan cara memberi olesan mayonnaise pada sandwich. Makanan yang agak kering bisa kelihatan agak basah dengan penambahan saus seperti fried chicken yang diberi tartare sauce.

3) Mempertinggi aroma makanan.

Aroma yang dihasilkan oleh saus yang mempunyai aroma tumbuh-tumbuhan, membuat makanan mempunyai daya tarik tambahan, namun perlu dijaga agar saus tidak menutup aroma alami dari bahan utama suatu masakan.

4) Meningkatkan penampilan dalam warna dan kilau. Pemberian saus pada makanan dapat menambah daya tarik dan merangsang nafsu makan. Pemberian saus yang benar, berwarna dan kontras, tidak kusam, makanan menjadi lebih menarik.

5) Mempertinggi nilai gizi.

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

3. Bahan untuk Membuat Saus

Pada umumnya saus didasarkan pada 3 komponen dasar, yaitu :

1) Bahan Cair

Bahan cair yang digunakan untuk pembuatan saus adalah :

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

2) Bahan Pengental

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

Ada 3 cara pengolahan *roux* yaitu :

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

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

- c) *Brown roux*

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

4. Bahan pengaroma dan Bumbu

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

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

5. *Leading Sauce* (Saus Dasar)

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

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

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

Tabel 8.4. Saus Dasar

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

Berdasarkan proses pembuatannya keenam saus tersebut dapat dibagi sebagai berikut :

- a. Saus yang dibuat dengan proses dasar *roux* :
 - *White roux* + *Milk* = *Bechamel sauce*
 - *Blond Roux* + *White stock* = *Veloute Sauce*
 - *Brown Roux* + *Estoufado* = *Espagnole*
 - *Espagnole* + *Estoufado* = *Demiglace*
 - *Roux* + *Stock* + *Tomato Puree* = *Tomato Sauce*
- b. Saus yang dibuat melalui proses emulsi
 - Kuning telur + *Butter* = *Hollandaise Sauce*
 - Kuning telur + Minyak = *Mayonaise Sauce*

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

3) Saus Khusus

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

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

3) *Sweet Sauce*

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

4) *Small Sauces*

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

Liquid + thickening agent = Leading Sauce

Leading Sauce = additional flavorings = Small Sauce

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

Brown Stock + Cornstarch = Fond Lie

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

Tabel 8.5 The Small White Sauce (Turunan Saus Putih)

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

Tabel 8.6 The Small Brown Sauce (Turunan Saus Coklat)

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

Tabel 8.7 The Small Red Sauce (Turunan Saus Merah)

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

Tabel 8.8 The Small Batter Sauce (Turunan Sauce Butter)

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

Tabel 8.9 The Small Oil Sauce (Turunan Saus Minyak)

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

5) **Standar Kualitas Saus**

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

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

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

1) ***Bechamel Sauces***

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

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

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

Tabel 8.10 Saus Bechamel

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

Cara membuat :

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

Hasil : 10 lt

Small Sauce

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

2). *Veloute*

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

TABEL 8.11 Saus Veloute

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

Cara membuat :

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

Small Sauce:

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

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

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

Tabel 8.12 *Brown Sauce (Espagnole)*

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

Cara membuat :

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

Hasil : 4 Lt

Table 8.13 Demiglace

No.	Bahan	Ukuran
1	<i>Butter</i> atau margarine	1 ounce / 30 gr
2.	<i>Mirepoix</i>	
	Wortel	3 ounce /100 gr
	Seledri	2 ounce /50
	Bawang Bombay	2 ounce/50 gr
3.	<i>Bay laef</i>	¼
4.	<i>Thyme</i>	1 batang
5.	Puree tomat	4 ounce/100 gr
6.	<i>White Wine</i>	1 quart/1 liter
7.	<i>Brown sauce</i>	15 quart/15 liter
8.	Garam	1 tbsp /20 gr
Cara membuat :		
1. <i>Sauté mirepoix</i> di dalam lemak. Tambahkan puree tomat dan masak sampai sayuran lunak		
2. <i>Deglance</i> dengan <i>white wine</i>		
3. Tambah <i>brown sauce</i>		
4. <i>Simmer</i> selama ½ jam		
5. Saring		
6. Jika perlu pekatkan dengan tepung		
7. Selesaikan rasanya		

Small Sauce :

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

4). Pembuatan Saus Merah – Saus Tomat

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

Table 8.14 Saus Tomat dengan Roux

No	Bahan	Ukuran
1.	Minyak atau <i>butter</i>	$\frac{3}{4}$ cup / 2 dl /
2.	<i>Bacon trimming / salt pork</i>	10 oz / 275 g)
	<i>Mirepoix :</i>	
	Wortel	5 ounce / 150 g
	Sledri	6 ounce / 200 g
	Bawang bombay	4 ounce / 100 g
3.	<i>Bay leaf</i>	4 ounce / 100 g
4.	<i>Thyme</i>	$\frac{1}{2}$ buah
5.	Tomat puree/tomat segar	2 tangkai
6.	Tepung roti	4 – 5 pound
7.	Sachet (<i>bay leaf, thyme</i> [pindahan dari <i>mirepoix</i> ditambah])	4 ounce / 100 g
8.	Bawang	2 – 5 buah
9.	Cengkeh	2 – 3 buah
10.	<i>Pepper corn</i>	1 tsp / 3 g
11.	<i>White stock</i>	12 quart / 12 ltr
12.	Garam	$\frac{1}{4}$ cup / 80 gr
13.	Gula	1 tbs / 20 g

Cara membuat :

1. Gunakan *heavy sauce pot*
2. Panaskan minyak goreng. *Bacon trimming* dan *mirepoix*. Kalau menggunakan *butter saute* sampai mencair kembali dan *mirepoix* ditambahkan kemudian.
3. Penambahan tepung untuk membuat *roux* samapi agak coklat
4. Sedikit demi sedikit tambahkan stock sambil diaduk-aduk, rebus sampai mendidih. Tambahkan tomat puree atau segar. Dan rebus lagi sampai mendidih, *reduksi* dengan *simmer*
5. Jika menggunakan *sachet*, *simmer* ditambah sampai dengan 1-1 $\frac{1}{2}$ jam, sampai tingkat *reduksi* yang diinginkan, jika perlu tambahkan kaldu putih.
6. Angkat *sachet*, saring. Kemudian bumbui dengan gula dan garam
7. Perbaiki rasanya
8. Sauce siap digunakan

Small Sauces

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

5) Saus Hollandaise

Tabel 8.15 Saus Hollandaise

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

Cara membuat :

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

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

Small Sauces

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

6) Mayonaise

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

Tabel 8.16 Saus Mayonaise

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

Cara membuat :

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

Small Sauces

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

7. Saus-saus Khusus

Pan Gravy

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

Coulis

Fresh fruit coulis

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

Tomato Coulis:

1. Kupas ½ kg tomat dan potong menjadi 4 bagian
2. Coklatkan 50 gr chopped carrot, chopped onion dalam pan
3. Tambahkan tomat, garam, merica, caster sugar, bouquet garnie
4. Adu-aduk, rebus sampai campuran tersebut menjadi *puree*.

Tabel 8.17 Sweet Sauce/ Caramel Sauce

No.	Bahan	Ukuran
1.	<i>Butter</i> atau margarine	25 gr
2.	<i>Plain flour</i>	30 ml
3.	<i>Single cream</i>	175 ml
4.	Susu	175 ml
5.	<i>Brown sugar</i>	115 gr
6.	<i>Granulated sugar</i>	175 gr
8.	Garam	

Cara membuat :

1. Lelehkan lemak dalam *saucepan*, masukkan tepung, aduk-aduk sampai tercampur.
2. Masukkan *single cream* dan susu sedikit demi sedikit, aduk-aduk sampai susu kental dan *smooth*
3. Masukkan gula, garam, aduk-aduk hingga terserap, hidangkan hangat

Penyimpanan Saus

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

C. Tugas dan Latihan

Tugas Materi *Stock* :

1. Cobalah praktekkan prosedur pembuatan stock, amatilah perubahan setiap saat, simpulkan hasihiya.

Latihan:

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

Tugas Materi *Sauce*:

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

BAB IX

MENGOLAH DAN MENYAJIKAN HIDANGAN PEMBUKA DAN SALAD

A. Hidangan Pembuka (*Appetizer*)

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

B. Jenis Hidangan Pembuka

1. Hidangan pembuka dingin (*Cold Appetizer*)

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

2. Hidangan pembuka panas (*Hot Appetizer*)

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

C. Bahan Pembuatan Hidangan Pembuka

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

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

D. Klasifikasi hidangan pembuka (*appetizer*)

1. Salad

a) Pengertian Salad

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

b). Komposisi Salad

1) *A base of salad/ underliner*

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

Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam menata *underliner*:

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

2) **A body of salad**

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

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

3) **Dressing (cold sauce)**

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

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

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

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

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

4). **Garnish**

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

c). **Kualitas salad**

Salad yang baik dan berkualitas dapat dilihat dari beberapa segi :

- 1) Susunan bahan-bahan (*texture*)
Salad yang terbuat dari bahan-bahan segar harus betul-betul tampak segar. Begitu pula apabila terbuat dari bahan-bahan yang perlu dimasak, harus pula dimasak dengan baik.
- 2) Keadaan campuran bahan (*consistency*)
Bahan utama yang dicampur dengan *dressing* harus mempunyai campuran yang tepat, tidak terlalu sedikit atau terlalu banyak.
- 3) Rasa
Salad yang baik harus mempunyai rasa seimbang dan harmonis antara *body* dan *dressing*.
- 4) Penampilan/*Appearance*
Penampilan salad tidak hanya tergantung pada komposisi bahan dan warna, tetapi ukuran alat hidang (*salad bowl*) juga harus sesuai dengan salad yang ada di atasnya.

d). **Jenis-jenis salad**

Salad dapat digolongkan berdasarkan pada :

- 1) Bahan utama yang digunakan untuk membentuk *body* salad.
Bahan utama yang digunakan pada pembuatan salad terdiri dari : *vegetables, meat, poultry, fish and shellfish, rice and paste, fruits.*

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

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

- **Simple Salad**

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

- **Compound Salad/complex salad**

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

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

- **American Salad**

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

Contoh : *Florida salad, orange salad.*

3) Temperatur atau suhu salad pada waktu dihidangkan.

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

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

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

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

e). **Fungsi Salad dalam menu**

Salad dapat berfungsi sebagai hidangan :

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

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

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

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

Berikut beberapa hal mendasar yang akan mempersingkat persiapan salad :

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

g) Prosedur pengolahan salad

Dalam pengolahan/pembuatan salad sangat diperlukan imajinasi dan kreativitas.

1). Salad hijau

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

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

2). Salad buah

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

3). Salad sayuran

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

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

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

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

2. Canape

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

a. Komposisi dasar *Canape*

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

b. *Spread* (olesan)

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

c. *Topping*

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

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

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

d. *Garnish*

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

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

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

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

Syarat-syarat pembuatan *canapé* :

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

E. Resep Pembuatan *Canapé*

Tabel. 9.1 *Tomato Canapé*

No	Nama Bahan	Banyaknya
1.	Roti tawar	10 potong
2.	Tomat merah	½ kg
3.	<i>Butter</i> /margarine	100 gr
4.	<i>Mayonnaise</i>	100 gr
5.	<i>Parsley</i>	secukupnya
6.	Lada, garam	

Cara membuat :

1. Roti dipanggang, potong berbentuk bulat (\pm 4 cm) oles dengan *butter*
2. Tomat dipotong bulat-bulat
3. Letakkan tomat diatas roti panggang, berikut *mayonnaise* yang disemprotkan di bagian atas tomat denganmempergunakan *piping bag* dan *star tube*
4. *Garnish* dengan sepotong *parsley*
5. Dinginkan

Hasil : 10 porsi @ 40 gram

Tabel. 9.2 *Avocado and Cocktail Sauce Canapé*

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

Cara membuat :

1. Roti dipanggang, potong berbentuk segitiga/bulat \pm 4 cm)
2. Oles dengan *butter*
3. Kupas *avocado*, potong tipis-tipis, tambahkan *french dressing*
4. Semprotkan *cocktail sauce* dengan *piping bag* dan *star tube* diatas roti panggang, berikut potongan *avocado* ditata diatasnya
5. Dinginkan dalam *refrigerator*

Hasil 10 porsi @ 40 gram

Tabel. 9.3 *Asparagus Canapé*

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

Cara membuat :

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

Hasil 10 porsi @ 40 gram

3. *Aspic Jelly*

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

a. Fungsi *Aspic Jelly*

Sebagai *cold Appetizer* (hidangan pembuka dingin)

Pelapis hidangan pembuka agar lebih menarik, misalnya: pada hidangan *chicken ballotines*

Sebagai campuran *Chaud froid sauce*

Garnish pada *cold buffer*, dipotong-potong atau dicetak

b. Komposisi *Aspic Jelly*

- *Basic Aspic Jelly*

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

- Bahan Isi

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

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

- *Garnish*

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

F. Resep-resep *Aspic Jelly*

Tabel. 9.4 *Aspic Jelly (Basic)*

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

Cara membuat :

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

Hasil : 2 $\frac{1}{2}$ liter

4. *Pate*

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

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

a. Komposisi

1) Bahan Utama

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

2) Bahan Pembungkus

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

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

Syarat Pembuatan *Pate* :

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

G. Resep Dasar Pate

Tabel. 9.5 *Pastry Dough (Pie)*

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

Cara membuat :

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

Hasil: 750 gr

Tabel. 9.6 *Chicken Pate (Basic)*

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

Cara membuat :

1. Tumis bawang merah dengan *butter* hingga kuning
2. Haluskan hati ayam, daging ayam bawang goreng, tambahkan *cream*, telur lada, garam, untuk dijadikan isi
3. Daging asap dipotong pita-pita kecil
4. Alas cetakan dengan *pastry dough* pada bagian bawah dan samping
5. Letakkan pita-pita daging asap diatas *pastry dough*, tuangkan 1/3 isi, beri pita-pita daging asap dan bagian tengah diberi *gherkin*
6. Tuangkan sisa isi, beri pita-pita daging asap, tutup dengan *pastry dough*
7. Bakar dalam oven 1700 c selama 1 1/2 jam
8. Dinginkan, lapi dengan *aspic jelly* dibagian atas
9. Simpan dalam refrigerator
10. Potong-potong jika akan dihidangkan
11. *Garnish* dengan *aspic jelly* dan daun *dill*.

Hasil : 1 loyang (20 x 22 cm) 10 porsi

5. *Galantine*

a. Pengertian

Galantine adalah hidangan yang terbuat dari ayam, daging, ikan dalam bentuk utuh, dan diisi dengan ayam, daging, ikan yang dicincang dan ditambah bumbu dan sayuran sebagai variasi warna.

Untuk menguatkan ayam, daging, ikan yang telah diisi harus dibungkus dengan kain bersih dan diikat dengan benang di bagian ujung, tengah sehingga berbentuk silinder. Teknik pengolahannya dengan jalan di *braised* selama 1- ½ jam, mempergunakan cairan *stock* (*white* atau *brown*) serta bumbu-bumbu sebagai penambah rasa. *Galantine* jika sudah masak dan dingin diselesaikan dengan *chaud froid sauce*.

Chaud froid sauce adalah saus yang terbuat dari *white* atau *brown sauce* yang dicampur dengan *aspic jelly*. *Galantine* dapat dihidangkan sebagai hidangan pembuka dengan berat 75-100 gr dan hidangan *main course* seberat 250-500 gr, selain itu *galantine* juga dapat dihidangkan sebagai hidangan *buffet* pada acara khusus.

b. Fungsi *Galantine* :

- 1) Sebagai *appetizer* 75-100 gr
- 2) Sebagai *main course* 250-500 gr
- 3) Sebagai *hidangan buffet*

c. Komposisi *Gelatine*

1) Bahan pokok

Yaitu bahan-bahan pokok yang dipergunakan dalam pembuatan *galantine* contoh: ayam, daging, ikan dalam bentuk utuh.

2) Isi

Bahan-bahan yang merupakan campuran dari daging ayam, ikan, bumbu-bumbu yang telah dicincang kemudian dimasukkan kedalam bahan pokok.

- Bahan makanan hewani: daging, ayam, ikan yang telah dicincang Sayuran
- Selain berfungsi sebagai isi dapat dipergunakan sebagai variasi warna. contoh: ayam, wortel, jamur yang telah dicincang

3) Cairan

- *White stock* atau *brown stock*, berfungsi untuk mengolah *galantine* dengan teknik *braised*
- *Chaud Froid Sauce*
Campuran *aspic jelly*, *white stock* atau *brown sauce* yang berfungsi untuk menutup *galantine* agar lebih menarik.

d. Syarat *gelatine* :

- 1). Berbentuk silinder dan utuh
- 2). Diisi bahan makanan hewani dan sayuran
- 3). Diolah dengan teknik *braised*
- 4). Diselesaikan dengan *choud froid saus*

H. Resep-resep Galantine

Tabel. 9.7 *Chicken Galatine*

No.	Nama Bahan	Banyaknya
1.	Ayam	2 kg
2.	Telur	2 butir
3.	Bawang Bombay	100 gr
4.	<i>Butter</i>	25 gr
5.	Lada, garam, pala	secukupnya
6.	<i>Mire poix</i>	100 gr
7.	<i>White wine</i>	100 cc
8.	<i>Stock (white/ brown)</i>	2 liter
9.	<i>Chaud froid sauce</i>	250 cc

Cara membuat :

1. Keluarkan seluruh tulang ayam dengan tidak merusak kulit bagian dada dan punggung
2. Daging ayam digiling bersama-sama bumbu-bumbu bawang bombay yang telah ditumis.
3. Ratakan daging ayam di atas kulit ayam, gulung hingga berbentuk selinder.
4. Bungkus hasil gulungan tersebut dengan kain bersih, ikat bagian ujung dan tengah agar bentuk tidak berubah.
5. Simmer bersama bumbu dan *stock*, *white wine* selama 1-1/2 jam.
6. Lepaskan kain pembungkus, dinginkan
7. Siram dengan *chaud froid saus*, dinginkan.
8. Dipotong-potong sesuai dengan standard porsi diatas
9. Garnish dengan *aspic jelly*

Hasil : 20 porsi @ 75 gr

Tabel. 9.8 *Beef Galatine*

No.	Nama Bahan	Banyaknya
1.	Daging (<i>Top Side</i>)	1 kg
2.	Daging giling	1 kg
3.	Daun bayam	1 ons
4.	Telur	25 butir
5.	Butter	25 butir
6.	Lada, garam	
7.	<i>Mire poix</i>	50 gr
8.	<i>Red wine</i>	50 grr
9.	<i>Stock (White/ brown)</i>	2 liter
10.	<i>Chaud froid sauce</i>	250 cc

Cara membuat :

1. Daging dipotong tipis-tipis ± 3 mm
2. Bayam dicincang halus, hilangkan sebagian air bayam
3. Daging giling diberi bumbu-bumbu bawang bombay yang telah di tumis
4. Ratakan campuran daging diatas daging yang telah dipotong-potong tipis berikut bayam cincang pada salah satu sudut
5. Gulung hingga berbentuk silinder
6. Bungkus hasil gulungan tersebut dengan kain bersih, ikat bagian ujung dan tengah agar bentuk tidak berubah
7. Simmer bersama bumbu-bumbu, *mire poix* , *red white*, dan *stock* selama 1-1/2 jam
8. Lepaskan dari pembungkus dinginkan
9. Siram dengan *chaud froid saus*, dinginkan
10. Potong-potong sesuai dengan standar porsi *Garnish* dengan *aspic jelly*.

Hasil : 20 porsi @ 75 gr

6. **Ballotines**

a. Pengertian

Hidangan yang terbuat dari paha ayam dan paha kambing, yang diisi dengan campuran daging giling, bumbu dan sayuran sebagai variasi warna.

b. Teknik pengolahan

Teknik pengolahan *ballotines* adalah di goreng dengan minyak sedikit (*shallow frying*), hingga mendapatkan lapisan yang coklat, kemudian *dibraised* dalam *brown stock*, *white wine* dan bumbu-bumbu. *Braised* dilakukan didalam oven selama 1-1½ jam agar *ballotines* masak. Hidangan *ballotines* yang diselesaikan dengan *chaud froid sauce aspic jelly* dapat dihidangkan sebagai hidangan pembuka seberat 75-100 gr atau hidangan *main course* seberat 250-500 gr dengan disertai *demiglace sauce* atau *diable sauce*.

c. Komposisi

1) Bahan Pokok

Dalam pembuatan *ballotines* hanya memerlukan:

- Paha ayam bagian atas dan bawah yang masih menyatu
- Paha kambing bagian bawah yang masih ada tulang pipa

2) Isi

Merupakan campuran ayam giling, jamur, bumbu-bumbu dan sayuran (wortel, bayam) sebagai variasi warna

3) Cairan

- *White stock* atau *brown stock* yang berfungsi untuk mengolah *ballotines* teknik *braised aspic jelly*
- *Aspic jelly* berfungsi untuk menutup *ballotines* agar lebih menarik

d. Syarat-syarat *Ballotines*

Bahan ayam diambil dari bagian paha atas dan bawah, kambing diambil dari paha bawah, diisi dengan campuran daging, bumbu dan sayuran sebagai variasi warna. Diolah dengan *fried* dan *teknik braised*. Diselesaikan dengan *aspic jelly/chaud froid sauce*

I Resep/Contoh hidangan :

Tabel. 9.10 *Ballotines of lamb*

No.	Nama Bahan	Banyaknya
1.	Paha kambing (ada tulang)	2 kg
2.	Daging kambing (digiling)	¼ kg
3.	Jamur merang	1 ons
4.	Wortel	100 gr
5.	<i>Gherkin</i>	50 gr
6.	Bawang bombay	100 gr
7.	Telur	4 butir
8.	<i>Brown stock</i>	2½ kg
9.	<i>Mire poix</i>	¼ kg
10.	<i>Red whine</i>	100 cc

Cara membuat :

- Hilangkan sebagian tulang pipa dengan tidak membelah bagian paha
- Jamur merang, wortel, *gherkin* dipotong-potong tumis dengan bawang Bombay
- Campur daging giling dengan tumisan jamur *gherkin* dan wortel, isikan pada paha bekas tulang pipa yang telah dikeluarkan
- Rapikan bentuknya kemudian dijahit
- Goreng (*shallow frying*) hingga terdapat lapisan coklat di bagian luar
- Braised kedalam *stock*, *red whine* dan *mire poix* selama 1-½ jam
- Hilangkan benangnya potong-potong, rapihkan bentuknya diatas rak (*cooling wire*)
- Siram dengan *aspic jelly*
- Dinginkan dalam refrigerator
- Sisa *aspic jelly* simpan dalam refrigerator dan jika sudah mengeras, potong-potong berbentuk dadu

Hasil : 10 porsi @ 175

7. *Croquette*

a. Pengertian

Adalah hidangan pembuka panas, untuk merangsang nafsu makan berbentuk kecil diawali dengan proses pembuatan *roux* yang dapat dicampur dengan berbagai bahan daging ayam, sayuran, telur, bentuk menurut selera, dilanjutkan dengan dilapisi tepung panir, kemudian digoreng dengan menggunakan minyak banyak lalu sajikan hangat.

b. Komposisi

- 1) Bahan utama
Tepung terigu, susu, mentega
- 2) Bahan tambahan
Minyak goreng, bumbu-bumbu, bahan isi
- 3) Bahan pelapis
Telur, tepung terigu, tepung panir

c. Syarat-syarat:

Pembuatan *roux* jangan terlalu lembek sehingga sukar dibentuk. Dipanir dengan terigu, kocokan telur, tepung roti digoreng dalam minyak *frittures* dengan suhu 170°C hingga berwarna kuning keemasan *golden brown* dan dihidangkan hangat/panas.

8. *Resoles*

a. Pengertian

Merupakan hidangan pembuka panas, yang mempunyai rasa gurih dan asin yang dihidangkan hangat, dengan bahan terigu, kuning telur, mentega cair, susu, garam yang dibuat *crepe* dan diisi *ragout* atau isian yang lain dibentuk segitiga atau persegi, dipanir dan digoreng dalam minyak banyak.

b. Komposisi

- 1) Bahan utama
Tepung terigu, kuning telur, margarin cair, susu
- 2) Bahan tambahan
Sayuran: kentang, wortel, keju *edamer/kraff*, dan bahan isian lainnya, bumbu-bumbu, minyak goreng
- 3) Bahan pelapis
Putih telur, tepung panir

e. Syarat-syarat :

- Adonan *crepe semi liquid*
- Goreng dalam minyak banyak sampai *golden brown* dan dihidangkan hangat/panas.

9. **Quiche Lorraine**

a. Pengertian

Merupakan hidangan pembuka panas, untuk merangsang nafsu makan diawali dengan membuat adonan lembaran (*pie dough*), cetak bulat isi dengan daging cincang siram dengan saus *custard*, taburi keju parut

b. Komposisi

- Bahan utama
Pie dough, daging, *hard cheese*
- Bahan tambahan
Onion, lada, garam
- Bahan penutup
Terigu, susu, *cream*, kuning telur

c. Syarat-syarat:

- Pembuatan *pie* jangan terlalu kering, karena mudah pecah bila di oven
- Warna *golden brown*
- Hidangkan hangat

J. **Teknik Penyimpanan Hidangan Pembuka (Appetizer)**

1. Hidangan pembuka Dingin (*Cold Appetizer*)

Cold Appetizer seperti jenis salad mudah rusak, diperlukan perhatian untuk menjamin penyimpanan dalam refrigerator benar. Penggunaan alat dari *stainless steel* membantu menjaga makanan agar tidak pudar, sedangkan alat yang terbuat dari aluminium tidak begitu baik untuk digunakan, baik untuk pengolahan maupun penyajian karena dapat menyebabkan perubahan warna. Untuk sayuran hijau dan *tossed salad* sering disimpan dalam kantong plastik.

2. Hidangan pembuka Panas (*Hot Appetizer*)

Sifat makanan *Hot Appetizer* adalah panas maka harus selalu dipertahankan kondisinya tetap hangat.

Makanan yang disiapkan sebelumnya jika tidak segera disajikan harus disimpan dalam temperatur yang tepat dan harus ditutup untuk meyakinkan berada dalam kondisi yang baik dan tidak terkontaminasi oleh bahan-bahan lainnya.

Selalu menggunakan temperatur yang tepat untuk mengurangi kerusakan dan untuk melindungi usia dari produksi.



Gambar. 9.1 Contoh hidangan pembuka panas



Gambar. 9.10 Contoh hidangan pembuka dingin

K. Evaluasi:

1. Apa yang dimaksud dengan hidangan pembuka/*appetizer* dan apa saja jenis hidangan pembuka?
2. Bagaimana klasifikasi hidangan pembuka? berikan masing-masing dengan contoh hidangannya?
3. Apa saja yang perlu diperhatikan dalam penyimpanan dan penyajian hidangan pembuka?

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimous. 1980. *The Good Cook, Salad & Cold Hors D Oevre*. USA : Time Life is Trademark of Time Incorporate.
- Anonimous. 1980. *Theof Cookery by the Ministry of Agriculture and Food*.
- Anderson, C. and Blakemore, D. 1991. *Modern Food Service*, Oxford. : Butterwort Heinemann Ltd
- Ani Setiani, Sugeng Waluyo, Sigid Noerochman. 1999. *Pengantar Pelayanan Prima*. Jakarta: Pusat Pengembangan Penataran Guru Kejuruan: Departemen Pendidikan Nasional.
- Asti Kleinsteuber. 1997. *Seri Etiket Table Manners (Etiket Makan)*. Jakarta: PT. Primamedia Pustaka.
- Asti Kleinsteuber. 1997. *Table Decoration (Dekorasi Meja Makan)*. Jakarta: PT. Primamedia Pustaka.
- Asti Kleinsteuber. 1997. *Table Setting Menata Meja*. Jakarta PT. Primamedia Pustaka.
- Atang Sabur Safari. 2007. *Manajemen Operasional Dapur*. Bandung: Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
- Bagus Putu Sudiara. 1988. *Perencanaan dapur*. Bahan penataran Guru SMTK/SMK se Indonesia. Bali: BPLP
- Basu Swasta DH dan Irawan. 2002. *Manajemen Pemasaran Modern*, Yogyakarta: Liberty,.
- Bartono & Ruffino. 2005. *Food Product Management di Hotel dan Restorant*. Yogyakarta : Andi Offset.
- Chris Ashton. 1997. *Pengetahuan Praktis Istilah Food & Beverage International*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.

- Davis Bernard & Stone Sally. 1994), *Food and Beverage management*. Second Edition Butterworth-Heinemann. Oxford : The Bath Press, Avon
- Davis, Bernard and Sally Stone, 1994, *Food and Beverage Management*, Second Edition, Oxford : Butterworth-Heinemann.
- Dicky Sarwadi, 1997. *Bartending Minuman International dan Permasalahannya*. Yogyakarta : Liberty.
- Drydale & Aams Aldrich Jennifer. *Profitable menu Planning* . New Jersey: Upper Saddle River
- Djoko Subroto. 2003. *Food & Beverage and Table Setting*. Jakarta: Grasindo Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Ervina. 1997. *Mengenal Bumbu dan Rempah*. Jakarta: Depdikbud
- Fandy Tjiptono. 2004. *Manajemen Jasa*, Andi : Yogyakarta.
- Goodman. 2002. *Food and Beverages Management untuk Sekolah Pariwisata dan Pengelolaan restoran*. Jakarta: Erlangga.
- Gisslen, Wayne 1983. *Profesional Cooking*. New York : John Willey & Sons
- Hari Purnomo. 2003. *Pengantar Teknik Industri*. Edisi Pertama. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Hiasinta A. Purnawijayanti. 2001. *Sanitasi Higiene Dan Keselamatan Kerja Dalam Pengolahan Makanan*, Kanisius, Yogyakarta.
- I.N.R.Pendit. 2004. *Table Manner Dining Etiquette & Etiket Dalam Jamuan*. Graha Ilmu. Yogyakarta
- Joko Suyono. 2004. *Food Service Management*. Bandung: Enhaii Press.

- Jones, Vincent (editor). *Architects data*, New International Edition, New York: Granada Publishing Limited
- Kotler, Phillip, 2000, *Marketing Management : Analysis, Planning, Implementation and Control, Ninth Edition*, USA.: Printice-Hall.
- Kotschevar, Terrel. 1985. *Food service Planning Lay Out Equipment*. New York: Macmilan Publishing Company.
- Kokom Komariah. 1991. *Persiapan Pengolahan Bahan pangan Nabati dan Hewani*. Yogyakarta: Jurusan PKK-FT UNY
- Marsum WA. 1993. *Restoran & Segala Permasalahannya*. Yogyakarta.: Andi Offset.
- Marwanti. 2000. *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Yogyakarta.: Adicita
- McCarthy, E Jerome, William, D.Perreault Jr, 1996, *Basic Marketing*, Twelveth Edition, New York, Ricard D. Irwin Inc.
- Murdick, Robert G, Barry R, and Russell, S Roberta, 1990, *Service Operation management*, Allyn and bacon, Messachusetts.
- Nell Wearne and Kevin Baker, 2002, *Hospitality Marketing in the e-Commerce Age*, Second Edition, Pearson Education Australia.
- Novia Agusti. 1997. *Persiapan Pengolahan Makanan*. Jakarta: Depdiknas.
- P R Smith, *Great Answers to Tough Marketing Question*, Alih Bahasa Endi Achmadi, Erlangga, jakarta
- Pauli Eagen. 1979. *Classical Cooking the Modern Way*, USA: CBI Publishing Company.
- Pendidikan Manajemen Multimedia, *Dasar-Dasar Manajemen Pemasaran*

- Purwati Tjahyaningsih. (1990). *Pengetahuan dapur*. Yogyakarta: Jurusan PKK IKIP Yogyakarta.
- Rinto Habsari, Uci Soemarmo. *Tata Meja Inspirasi Dan Kreasi*. Tupperware. Jakarta
- Robbins, S & Coulter, M (1999). *Management*. Sixth Ed. New Jersey: Prentice-Hall.
- Rosmaindar. 1997. *Teknik Pengolahan Makanan*. Jakarta:Depdikbud
- Rosidi Roslan, M.PH . *Pemahaman Ergonomi di Tempat Kerja*. (27 Feb 2007)
- Rymberthus A. Amakora Andrikus. 2000. *Pelaksanaan Standart Operasional Procedure Di Departemen Food & Beverage*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Siti Hamidah dan Kokom Komariah. 1990. *Resep dan Menu*. Yogyakarta: Sigma Printed.
- Siti Hamidah dan Kokom Komariah. 1987. *Dasar Saus dan Sup*. Yogyakarta: Sigma Printed.
- Soekresno, I.N.R.Pendit. 2004. *Petunjuk Praktek Pramusaji Food & Beverage Service*. Buku Panduan Sekolah Pariwisata & Perhotelan. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Soekresno. 2005. *Table Manners Etiket Jamuan Makan*. Graha Ilmu. Yogyakarta
- Soekrisno. 2001. *Managemen Food and Beverages Service Hotel*. Jakarta: PT Gramedia.
- Stanton, William J, 1997, *Foundamentals of Marketing*, 11 Edition, England, McGraw-Hill.
- Straub and Attner, 1994, *Introduction to Business*, Fiveth Edition, International Thomson Publishing, California

- Sugiyono. 1996. *Ilmu Bahan Pangan*. Yogyakarta: Jurusan PKK-FT UNY
- Sukanto Reksohadiprojo. (1995) *Manajemen Produksi dan Operasi*. Yogyakarta : BPFE Yogyakarta
- Syahmien Moehyi. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta: Bharata.
- Instalasi Gizi Perjan RS Dr. Cipto Mangunkusumo, (editor Sunita Atmatsier). 2006. *Penuntun Diet*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Sutoyo Siswanto, 1993, *Kerangka Dasar Manajemen Pemasaran*, Pustaka Binaman Pressindo, Jakarta.
- Thung D.L Kusuma.(1989) *Manajemen Industri*. Jakarta: Swadaya.
- Odilia Winneke. 2001. *Kamus Lengkap Bumbu Indonesia*. Jakarta: Gramedia
- Veni Indrawati. 2004. *Sistem Pelayanan Makanan*. Yogyakarta: Kumpulan Makalah Pelatihan Katering Jurusan PKK, FT-UNY, Tanggal 24-29 Mei 2004.
- Vincent Gaspersz, (2001). *Total Quality Management*, PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- (1986). *Terminologi Dapur*. Penataran Guru SMTK/SMKK. Bali: Balai Pendidikan dan Latihan Pariwisata.
- (1998) *Iembar Teknis Administrasi Dapur*. Bandung : sekolah Tinggi Pariwisata
- (1998). *Food Service Equipment*, Semarang: Nayati
- (2007). *Kumpulan Resep*. Fajar Teaching Restoran. Universitas Negeri Malang: Tidak Dipublikasikan.

<http://budiboga.blogspot.com/2007/12/tips-mengolah-telur.html>. Tips mengolah telur (diakses 9 juni 2008)

<http://samusuruymh.multiply.com/reviews/item/18> keajaiban telur diakses 9 juni 2008)

<http://www.poultryindonesia.com/modules.php?name=News&file=article&sid=1273> telur sumber nutrisi penting

http://andriewongso.com/awartikel-877-Tahukah_Anda-Mie_Instan (Mie diakses 9 juni 2008)

http://www.info-sehat.com/content.php?s_sid=816 manfaat telur (diakses 9 juni 2008)

<http://www.appetitejourney.com/?app=article&cat=21&eid=11&id=99> Appetiser

Wikipedia Indonesia. Daging (sapi, kambing)

GLOSARIUM**A**

- A'la Milanaise* : Sayuran (bahan lain) yang dikukus atau direbus ditaburi keju parmesan dan mentega, kemudian di gratin. Cara ini sesuai untuk bunga kol, asparagus, chicoree.
- A'la Carte* : Jenis menu dimana masing-masing hidangan mempunyai harga sendiri-sendiri
- Accessories* : Hiasan meja
- Achar (acar)* : Merupakan salah satu teknik mengawetkan sayuran atau bumbu dengan menambahkan asam. Teknik ini ditemukan oleh German Chemist yang lahir di Berlin (1753 – 1825). Hal yang perlu diperhatikan dalam pembuatan acar adalah bahan segar dan berkualitas baik, steril, disimpan ditempat yang dingin (lemari pendingin).
- Advocaat* : Susu sapi manis yang dibuat dengan campuran kuning telur, gula dan wiski. Disajikan sebelum dan sesudah menyantap hidangan. Produksi/merek yang paling terkenal yaitu dari Belanda. Kadang dikonsumsi dalam bentuk campuran, terutama *snowball* (dikombinasikan dengan gelembung-gelembung *lemonade*)
- Affriander* : Bahasa perancis yang berarti menghias dan menyajikan suatu hidangan untuk memberi penampilan yang mengundang selera
- Affriter* : Bahasa perancis yang berarti membumbui atau mengolesi hidangan dengan menggosokkan garam kasar pada alas/dasarnya dan bubuk merica atau dengan memanaskan sedikit minyak pada dasarnya, yang kemudian dikeringkan dengan air.
- After closing* : berkemas

- Agaric* : Segala kelompok atau spesies jamur baik yang tumbuh diladang atau di hutan kayu dengan payungannya yang berwarna merah muda, batangnya yang berwarna cokelat dan tangkai yang melingkar semacam cincin tunggal/dobel. Sesuai dengan spesiesnya dagingnya dapat berwarna merah kecoklatan, coklat kuning. Kelompok ini juga termasuk jamur-jamuran konsumsi dengan aroma yang enak. Jamur ini disajikan seperti pada jamur ternak/perkebunan.
- Agave* : Suatu tanaman besar dengan daun yang lebar dan tebal , berasal dari Mexico. Cairan atau getahnya difermentasikan untuk membuat minuman seperti : *pulque mescal dan tequil*, diberbagai negara Amerika Latin.
- Analisis SWOT : (*Strenghts, Weaknesses, Opportunities, Threats*) merupakan suatu alat formulasi strategi yang dapat dilakukan untuk mempersiapkan suatu usaha
- Asparagus* : Merupakan sayuran yang memiliki tunas yang muda dan lembut, berwarna putih atau hijau. Asparagus disebut juga sperage (klasik) atau sparagus (latin). Asparagus rendah kolesterol, rendah sodium dan sumber kalium. Sangat baik untuk wanita hamil untuk mencegah neural dan menopang janin, sehingga tidak rentan keguguran.
- Asthray* : Asbak
- Au beurre* : Istilah atau cara pengolahan sayuran yang direbus atau dikukus, kemudian ditumis dengan mentega. Cara ini sesuai untuk sayuran umbi dan daun.

- Aubain marie* : Memasak bahan makanan dalam sebuah tempat yang dipanaskan dalam air mendidih. Mengetim ini dikerjakan dengan dua panci, dimana panci yang bagian bawah harus lebih besar dari panci bagian dalam, tetapi air dari panci bagian bawah jangan sampai masuk ke dalam makanan.
- Aux Herbes Fines* : Istilah yang digunakan pada untuk pengolahan sayuran dengan cara ditumis dengan mentega dengan ditambahkan peterseli, dill dan mint.

B

- Blance* : Memasak makanan dengan cepat, dapat dilakukan dengan air dingin, air panas atau air mendidih. Memblanching dapat juga dilakukan dengan minyak panas. Tujuannya memperbaiki warna, menghentikan aktivitas enzim, mengangkat kulit, contohnya pada tomat yang akan dibuat tahan lama.
- Beverage list* : daftar minuman
- Bouquet garni* : Merupakan macam-macam bumbu yang terdiri dari tangkai daun peterseli, thyme, bayleave. Bouquetgarni biasanya digunakan pada pembuatan saus atau kaldu.
- Bourriche* : Kerancang anyaman dari dahan yang biasa digunakan untuk menjemur hasil tangkapan seafood terutama lobster.
- Bourrioi* : Kue dadar yang tebal, dibuat dari adonan sup kental dari kentang dan tepung trigu
- Boutifar* : Suatu jenis pudding hitam besar (saus sosis) dari Afrika utara. Terbuat dari bahan darah dan potongan daging, yang dipotong dengan garis tengah 8-10 cm dan disajikan dingin
- Bouzourate* : Suatu minuman segar yang dikonsumsi di negara Arab, terbuat dari drie benih yang di grill, dihaluskan, rendam dalam air kemudian disaring. Cairan kemudian dipermanis dan disajikan dalam keadaan dingin. Dapat juga digunakan untuk membuat sorbet dan air es.

<i>Bread and butter knife</i>	Pisau roti dan mentega
<i>Bread and butter plate</i>	Piring roti dan mentega
<i>Buffet</i>	Prasmanan
Buffet	prasmanan
Butter knife	pisau roti atau pisau mentega
<i>Butter spreader</i>	Pisau untuk mengoles mentega

C

<i>Canape</i>	: Irisan roti yang dipotong dalam berbagai variasi bentuk dan dihias. Cold canapé disajikan saat buffet atau makan siang atau dengan cocktail atau aperitive, hot canapé disajikan sebagai entrée.
Chef de rang	: petugas restoran untuk French service
Chinaware	: Peralatan Porselin
<i>Chique</i>	: Kembang gula besar yang terbuat dari gula yang dimasak, berisi almond dan dibumbui dengan mint, adas manis(tumbuhan yang berbiji harum) atau lemon.
<i>Chiqueter</i>	: Istilah dalam bidang kuliner yang dalam bahasa perancis berarti melekukkan pinggiran dari bingkai <i>vol-au-vent</i> , kue pastei (pie), keju yang berwarna kekuning-kuningan dan lain-lain, dengan menggunakan sebuah pisau kecil. Cara ini membantu kue tersebut mengembang selama proses pemasakan dan penghiasan.
<i>Chiroubles</i>	: Salah satu minuman anggur khas dari daerah Beajoulais, yang rasanya tidak tajam, ringan dan beraroma buah, dan mungkin merupakan jenis anggur yang paling enak dinikmati jika diminum dalam keadaan dingin dan baru.
<i>Chives</i>	: Lokio (semacam bawang putih) jenis tumbuhan <i>alliaceous</i> yang bertalian dengan bawang merah. Daun lokio diiris dan digunakan untuk membumbui salad, omelette dan lain-lain.

- Chivry* : (Pohon kecil sejenis bawang yang berdaun tipis, digunakan sebagai bumbu salad.). Chivry adalah mentega berbumbu yang digunakan bersama *hors d'oeuvres* dingin. Chivry juga digunakan untuk membumbui saus. Saus chivry disajikan bersama ikan yang dibuat kaldu ikan, sedangkan sausnya disajikan dengan ayam rebus atau telur rebus matang atau setengah matang yang disiapkan bersama sebagai bagian *veloute* ayam.
- Clear up* : Mengambil peralatan yang sudah tidak dipergunakan
- Cocktail* : Campuran minuman yang dibuat menurut macam-macam resep dan mengandung liqueur, syrup dan bumbu-bumbu lain. Ahli membuat cocktail Barmen mematenkan kreasinya seperti Manhattan, Bloody Mary, dan lain-lain. Kata cocktail juga digunakan dalam cookery untuk mendiskripsikan variasi cold hors d'oeuvres, seperti prawn cocktail, lobster cocktail, fruit cocktail.
- Coffee shop* : restoran non formal , sederhana, pelayanan cepat
- Consomme* : Daging, unggas atau stock ikan yang disajikan panas atau dingin, biasanya saat dinner. Simple consommé adalah clear soup yang diisi dengan potongan kecil daging, sayuran, poach egg, crouton dll. Consomme bisa dikentalkan dengan kuning telur, fresh cream, atau dengan arrowroot. Cold consommé disimpan satu sampai dua jam sebelum disajikan.
- Cream Soup* : Soup yang dibuat dari béchamel sauce, yang dikentalkan dengan tepung, ditambah fresh cream. Komposisi bahan dasar dapat berupa sayuran, nasi barley, shelfish, atau unggas.

- Customer's experience* : pengalaman yang didapatkan konsumen saat membeli produk, yang diciptakan produsen untuk melibatkan perasaan, imajinasi dan kesan mendalam pada konsumen.
- Cutleries* : Alat makan
- D**
- Dauphin* : Keju yang lembut dari susu sapi yang berasal dari Perancis mengandung 50% lemak. Keju ini biasa dibentuk seperti croissant, hati atau batang. Keju ini diciptakan pada masa pemerintahan Louis XIV.
- Derby* : Keju dari Inggris yang terbuat dari susu sapi yang mengandung sekitar 45 % lemak. Derby merupakan keju susu yang diperas dengan keras sehingga berbentuk mirip seperti *Cheddar* (sejenis keju keras berwarna kuning) tetapi umumnya sedikit lebih berlapis dan lebih basah. Keju ini dibentuk seperti roda dengan cara tradisional. Derby berdiameter 38 cm, tinggi 12 cm dan berbobot 14 kg. Biasanya masa pematangannya selama 2 bulan, tetapi Derby yang matang dengan rasa pedas yang lebih kaya matang dalam waktu 10 bulan.
- Derober* : Istilah dalam bidang kuliner dalam bahasa Perancis yang berarti mengupas kulit buncis yang berkulit lebar. Derober juga berarti mengupas kulit tomat, almond dan kentang sebelum direbus.
- Derval* : Istilah hiasan makanan untuk *tournedos* (otot tornado) daging sapi dan *noisette* (bagian hidung) daging domba yang terbuat dari seperempat bagian *artichoke* (semacam tumbuhan yang bunganya dimakan sebagai sayur) yang digoreng dengan menggunakan mentega dengan lemak rendah.

- Dessert knife and fork* : Pisau dan garpu hidangan penutup
- Dessert plate* : piring kecil
- Dinner* : Makan malam
- Dinner knife and dinner fork* : Pisau dan garpu makan utama
- Dinner plate* : piring besar
- Drumstick* : Adalah kaki bagian bawah dari unggas atau burung, yang terdiri dari tulang, daging, yang mempunyai bentuk seperti alat penumbuk
- Du Barry* : Nama yang diberikan untuk hidangan yang mengandung atau berisi bunga kol. Contoh *consommé du Barry*.
- Dubbe* : Adalah hiasan untuk pendamping masakan daging (*ribs*) yang terdiri dari jamur yang dipanggang atau direbus dan puree kentang dan dikelilingi puree jamur.
- Duch potatoes* : Kentang yang dibuat puree dengan butter dan kuning telur, dibentuk dengan pipung bag sehingga membentuk hiasan dan dipanggang dalam oven. Hidangan ini juga digunakan untuk kroket, *saint florentin*.
- During operatin* : restoran mulai buka
- Duroc* : Adalah hidangan yang dipersembahkan untuk General Duroc. Hidangan ini terdiri dari beberapa ruas daging kecil kecil, atau unggas yang ditumis dan dihias dengan kentang yang dicoklatkan pada butter, dibungkus dengan tomat yang dihancurkan dan ditutup dengan *chasseur sauce*.

E

- Entrée* : Dalam menu Perancis, *entrée* digunakan sebagai giliran makan ketiga, yaitu setelah soup dan sebelum hidangan utama. *Entrée* terdiri dari gabungan hidangan seperti *croutades*, *timbals* dan *small pates*, termasuk di dalamnya sesuatu yang dibekukan seperti *oyster tart*, *forcemeats*, hidangan pasta, telur, produk pastry yang berasa asin.

- Edible* : Dapat dimakan
- Eminces* : Adalah hidangan dari daging (sapi, kambing atau domba) yang dipanggang yang dipotong kecil, ditempatkan pada tray kemudian disiram dengan saus yang dipanaskan dalam oven. Bisa dilengkapi sauted potatoes, green vegetables, toast atau risotto. Contoh: beef eminces, venison eminces, mutton eminces.
- Escalope* : Adalah potongan daging yang diratakan sebelum digoreng atau disaute, Escalope daging sapi diambil dari fillet, escalope kalkun dipotong dari dada atau sayap. Escalope juga dapat diambil dari potongan fillet ikan besar atau lobster.
- Escauton* : Suatu jenis daging babi yang dibuat kaldu/stok dengan berbagai rempah-rempah dan sayuran.
- F**
- Fillet* : Potongan utuh, tipis, panjang tanpa tulang dan kulit. Pada Sirloin bias dibagi 3 bagian yaitu Head fillet yang digunakan untuk hidangan "chateaubriand", middle fillet untuk fillet steak, dan fillet tail.
- Festonner* : Makanan Perancis yang ditata atau dihias dengan tatanan *festaan*, ditata mengelilingi pinggiran piring hidangan. Ini adalah hiasan yang ditambahkan pada piring hidangan dan jarang pada makanan. Hiasan dapat menggunakan *crouton*, irisan aspic, irisan jeruk nipis dan lain-lain
- Feuillete* : Potongan roti puff yang dipotong bentuk jari atau segitiga yang isinya biasanya keju, ham, sea food dll. Makanan ini disajikan selagi masih panas. Nama ini juga diberikan pada roti yang berbentuk lonjong, dilumuri dengan sedikit telur dan ditaburi dengan biji cumin, keju atau paprika. Disajikan panas atau dingin sebagai snack cocktail

- Fiadone* : Roti *carcison* yang dibuat dengan campuran telur, gula, keju, *braccio* yang masih bagus dan irisan jeruk nipis. Ada beberapa resep diantaranya adalah terdiri dari campuran kocokan putih telur, kuning telur, keju dan jeruk nipis, dan biasanya ditambahkan sedikit aroma bir atau anggur
- Fish fork : Garpu Ikan
- Fish knife : Pisau ikan
- Fond lie* : Brown stock ditambah bahan pengental . Tepung dibuat slurry, ditambahkan pada stock yang direduksi.
- Flower vase : vas bunga

G

- Galabart* : Puding hitam besar dengan saus darah/*blood sauce*. Berasal dari barat daya Perancis. Puding ini dibuat dari kepala babi(termasuk kulit dan lidah) paru-paru, hati dan darah dicampur dengan roti. Berdiameter 9 -10 cm selalu dimakan dingin dan dalam potongan tebal
- Gaillac* : Minuman yang berasal dari Perancis terbuat dari dua jenis cairan yaitu merah dan putih (*wine*) dari fermentasi anggur.
- Galacien* : Jenis sponge cake yang diisi dengan pistachio-rasa cream, ice green dan dihias dengan kacang pistachio yang dicincang halus. Di paris merupakan jenis *old patisserie* .
- Galantine* : Hidangan yang terbuat dari unggas, daging buruan, babi, daging anak lembu atau kelinci,dicampur dengan forcemeat berisi telur, bumbu-bumbu yang dicetak bentuk simetri. Galantine dimasak dalam aspic stock, diglaze dengan aspic dan disajikan dingin sebagai entrée “Galantine” dari bahasa Perancis kuno yang berarti “jelly”.

- Galantine kadang-kadang dimasak dengan dibungkus dalam kain dan dibentuk silindris, biasa disebut juga *balontines*. Galantine dapat juga dibuat dari ikan; potongan (*fillet*) dari ikan yang didinginkan dari bawah papan dengan pemberat di bagian atas.
- Ganache* : Cream yang terbuat dari coklat , butter dan cream segar, digunakan untuk membuat *petit four*
- Gaperon/Garpon* : Merupakan jenis keju dari negara bagian Perancis *Auvergne*. Keju ini terbuat dari susu sapi skim atau *butter milk* , dibentuk seperti bola yang datar di satu sisi dan berdiameter 9 cm. keju ini ditekan, tidak dimasak, dan diberi rasa bawang putih dan lada yang memberi rasa kuat. Tetapi aroma yang kuat merupakan tanda bahwa keju terlalu matang. Musim terbaik untuk garperon adalah antara Oktober dan maret.
- Gardemanger* : Berada di dapur klasik Perancis, anggota dari staf diurus barang-barang dingin (makanan-makanan dingin), makanan pembuka, beberapa makanan penutup dan semua pekerjaan decorative. Di dalam bagian ini juga ada sub bagian yang disebut *butcher* , dimana mereka bertanggung jawab langsung kepada *chef* atau *sous chef*. Disamping itu sub bagian inilah yang membagi daging menjadi bagian yang siap untuk dimasak, juga membuat sausage, hamburger, pate dan sebagainya.
- Gargouillau* : Merupakan dessert dari Limousin dan Bourbonnais (negara bagian Perancis). Dibuat dari adonan pancake tebal yang ditambah dengan buah pir yang dikupas dan diambil bagian tengahnya, di slice dimasak pada flan tin (cetakan dari timah). Seperti *galtoutis*, *gargouillau*, dimakan hangat-hangat atau dingin.
- Garnish* : Hiasan makanan
Garniture : Penghias makanan

- Gelling Agent* : Makanan aditif (semacam campuran makanan) digunakan untuk memberi atau membuat makanan seperti jelly. Kandungan utama gelling agent ini adalah a pectin, asam alginic. Asal gelling Agent ini dari agar-agar, carrageen, starch, yang biasa digunakan sebagai isi roti, ice cream, selai dan bubur.
- Gendarme* : Nama Perancis yang terkenal untuk ikan laut yang diasinkan, karena ikaan menjadi kaku atau keras jika dikeringkan dan diasap. Nama ini juga diberikan pada sausage (daging cincang) yang berasal dari Swiss (disebut Lanajager) tetapi juga terkenal di Jerman dan Australia. Bentuknya *rectangle* (bentuk dengan empat sisi sudut yang sama), dibuat dari daging beef dan lemak daging babi, yang dikeringkan diasap dan dimakan mentah atau di masak.
- Genoese Sponge* : Roti sponge yang ringan, diambil namanya dari genoa. Roti ini dibuat dari telur dan gula yang dikocok sampai kental kemudian dimasukkan tepung (gandum), margarin yang sebelumnya dilelehkan. Dapat ditambahkan almond atau buah yang dikristal dan diberi liquer (minuman beralkohol tinggi), aroma atau rasa buah sitrus, vanilli dll. Roti ini berbeda dengan roti ringan biasa yang telurnya dikocok sekalian. Roti ini putih dan kuning telur dikocok secara terpisah. Disajikan dengan dipotong menjadi dua lapis atau lebih, dilumuri dengan selai, krim buah, puree dll.
- Gerardmer* : Keju susu sapi lembut (mengandung 45-50% lemak) dengan kulitnya dicuci, biasanya dimakan selagi masih fresh. Umumnya disebut "Lorraine" atau "Gras lorraine" yang berbentuk silinder beratnya 5-6 kg dan beraroma tajam.

- Ghee* : Lemak yang dijemihkan, umumnya digunakan pada masakan India. Ghee paling baik dibuat dari butter susu kerbau (dua kali lebih kaya lemak dari pada susu sapi). Di gunakan dalam patiseri sebagai lemak untuk memasak (semacam minyak goreng), untuk puree sayuran, nasi dan lain-lain pada musim kering. Ghee dapat juga dibuat dari minyak wijen atau mustard.
- Glassware* : Peralatan dari kaca
- Glaze de Viande* : Hasil dari saringan *brown stock*. Stock jika dipanaskan terus hingga tinggal setengahnya (direduksi) zat gelatin nya akan keluar. Maka brown stock tersebut akan menjadi glaze de viande dan kalau disimpan dalam freezer akan mengeras seperti batu dan tahan berbulan-bulan sebagai persediaan.
- Glazed* : Sayuran yang akan dimasak dipotong dalam potongan kecil dan diberi mentega, gula dan air. Cairan yang ada setelah beberapa waktu akan terserap dan gulanya menjadi seperti sirup sehingga sayuran menjadi bercahaya dan cemerlang. Wortel dan lobak adalah contoh sayuran yang baik dimasak dengan cara ini.
- Gratinated* : Sayuran yang akan dimasak disusun dalam tempat yang telah dioles mentega . Ditutup dengan bechamel, keju dan mentega yang dipanaskan dengan
- Gratinating* : Memasak dengan menggunakan salamander atau oven dimana api berada dibagian atas. Maksud dari gratinating selain untuk memasak makanan juga untuk memberikan warna pada permukaan makanan atau untuk menghasilkan pengulitan (*crust*) pada permukaan makanan.
- Gravy* : Cairana yang keluar dari hasil kaldu saat kita me-*roasting* daging, ayam dan lain-lain. Gravy merupakan sari daging yang keluar karena pembakaran, hanya gravy ini tidak dikentalkan seperti sauce.

- Groceries* : Bahan makanan yang tidak mudah rusak, bahan-bahan ini disimpan lama tanpa memerlukan adanya fasilitas kamar dingin, dan keadaannya umumnya kering. Contoh bahan-bahan yang termasuk groceries adalah : tepung, gula, beras, cereals, garam dll.
- Gueridon* : kereta atau meja dorong untuk service
- Guest* : tamu
- Guest napkin* : Serbet makan

H

- Hollandaise sauce* : Sauce yang dikentalkan dengan telur melalui proses emulsi, yaitu campuran yang merata antara dua bahan cair yang tidak dapat campur.
- Hollandaise (A'la)* : Telur dibuat *poache egg* yang dihidangkan bersama asparagus, bunga pisang dan disertai dengan sauce hollandaise.
- Horsoradish Sauce* : Sauce dingin special yang dicampur dengan *whipped cream*, horsoradish yang dihaluskan, lemon juice, merica, garam dan bumbu lain'
- Hot Dissert* : Makanan yang dihidangkan sesudah *main course*, cirinya mempunyai rasa manis, memberikan kesegaran dan dihidangkan pada saat panas.
- Hot Appetizer* : Makanan yang dihidangkan panas, disajikan sebelum keluarnya hidangan utama (*main course*) sebagai pembangkit selera makan yang mempunyai rasa gurih.
- Hors d'oeuvre* : Sama dengan appetizer (pembuka selera). Sup yang dihidangkan untuk makan malam yang biasa disajikan di restoran dengan *white stock* atau kaldu jernih.
- Harace /Quintus Haratius/ Flaccus/* : Menu favorit keluarga di bulan Agustus biasanya keluarga berkumpul. Keluarga tersebut masak bersama-sama di kebun, dengan menu favorit berupa ayam dimasak lemak dan salad buah yang diambil dari kebun sendiri.

<i>Hen Poule</i>	:	Hidangan favorit keluarga berupa ayam goreng.
<i>Her's Are Slaughterdi</i>	:	Cara melelehkan/mencairkan coklat dengan jalan dipanasi dengan dua buah panci (au-bain marie) selama 15 menit.
<i>Hure</i>	:	Suatu jenis keju
<i>Husk</i>	:	Sekam yaitu bagian luar dari tumbuhan gandum, seperti jewawut, gandum dan gandum hitam
<i>Hydria</i>	:	Suatu guci/kendi yang pada masa lampau digunakan oleh wanita-wanita untuk mengambil air dari sumur. Hydria mempunyai tiga tangaki : satu vertical diatas leher dan yang dua cabang disamping.
<i>Hypholoma</i>	:	Sejenis jamur yang sering ditemukan tumbuh diperdu bagian tunggal pohon tua. Bagian yang dapat dimakan adalah bagian yang berwarna hijau/kuning.
<i>Hydromel</i>	:	Suatu minuman yang terbuat dari madu dan air. Minuman ini sangat populer dikalangan bangsa Romawi. Madu mempunyai makna menghormati lebah sebagai lambang keabadian dan pengonsumsi dalam jumlah besar. Oleh bangsa Romawi minuman ini digunakan sebagai bir, sehingga sepanjang abad pertengahan dan sampai kepada abad ke-18 mereka mabuk.
<i>Hors d'ouvre plate</i>	:	Piring makanan pembuka
<i>Hygiene</i>	:	Kebersihan lingkungan
<i>Ice Box</i>	:	Suatu peti yang ditutup rapat yang berisi balok es, cukup mampu menjaga pada suhu rendah untuk mendinginkan minuman dan mengawetkan bahan makanan untuk suatu waktu yang singkat. Kotak es jenis ini sekarang telah digantikan oleh lemari es.. bagaimanapun versi portable (jinjing) masih digunakan, dimana pendinginan disajikan oleh blok yang berisi air atau unsur lain yang dibekukan dalam bagian ruangan pembekuan lemari es dan memelihara kelebihan daya pendinginan dalam waktu beberapa jam.

- Ice Cream* : Dapat juga disebut es putar. Ice cream sebagai makanan penutup atau dessert dalam makanan kontinental.
- Icing (Frosting)* : Kue terbuat dari gula dan putih telur yang dikocok dengan pelekatan es. Dibentuk menurut selera biasanya dengan menggunakan piping bag kemudian dibekukan di dalam lemari es.
- Ile Flottante* : Makanan pencuci mulut yang sangat mengkilat yang dibuat dari putih telur dan gula yang dimasak dalam bain-marie kemudian ditaburkan dalam custard cream dan biasanya dilapisi dengan karamel. Dalam bahasa Inggris dikenal sebagai *floating island* dapat dihias dengan almond panggang potong, praline yang dicincang atau potongann jeruk yang dihaluskan. (makanan pencuci mulut ini juga disebut *deme-blance*).
- Imbrucciata* : Berbagai macam Corsican pastries yang berisi broccio, keju putih dari biri-biri betina dan susu kambing. Berasal dari nama buah dan dipengaruhi oleh berbagai praktek religius dari subkontinental mencakup vegetarianism.
- Immerge* : Mencelupkan ke dalam telur suatu makanan (adonan makanan) yang bisa dicelupkan ke dalam tepung maupun tepung yang sudah dicairkan, Makanan yang biasanya menggunakan istilah ini adalah kroket dan makanan untuk *main course*.
- Implementasi pemasaran : proses merubah rencana pemasaran menjadi aktivitas yang meyakinkan bahwa aktivitas tersebut memenuhi tujuan rencana pemasaran.
- Incise* : Istilah dalam makanan kontinental yang artinya memotong. Dalam memotong daging atau ikan, gunakan pisau yang tajam, misal dalam mem-*filet* dan mencincang.
- Incorporate* : Menambah bahan atau bumbu selama pengolahan suatu hidangan atau pada campuran dasar dan mencampurnya dengan rata. Saat membuat pastry atau kue choux, telurnya dimasukkan atau

- dicampur satu persatu. Kocok putih telur dicampur dalam adonan dengan hati-hati, kebanyakan dilipat dari pada diaduk.
- Iron* : Elemen penting yang terkandung dalam hemoglobin (sel darah merah) Tubuh kita setiap harinya membutuhkan 10-12 mg zat besi, lebih lagi ibu hamil dan anak-anak. Makanan yang menandung banyak zat besi adalah daging merah, kuning telur, sayuran kering, sayuran hijau (seperti bayam) roti dan hati.
- Irou Leguy* : Wine (anggur merah atau putih yang berasal dari pedesaan Basque dan memperoleh penghargaan AOC pada tahun 1970, anggur merah ini dibuat dari cabarnet sauvignon atau cabarnet franet dan anggur tonnat. Pemroduksian anggur ini terbatas dan hanya dijual atau terdapat di tempat asalnya.
- Issues* : Istilah ini digunakan di Perancis dalam perdagangan daging. Mendiskripsikan bagian-bagian daging bangkai hewan seperti : kulit, rambut, tanduk dan lain-lain. Diberbagai daerah issues juga bisa berarti bagian dari hewan yang boleh dikonsumsi dan yang dilarang untuk diperjual belikan dan dikonsumsi. Jika issues ini diterapkan di pabrik tepung maka berarti istilah dalam penggilingan, seperti bran (kulit biji gandum).
- J**
- Jambalaya* : Hidangan terkenal dari New Orleans, diinspirasi dari paella spanyol dibuat dengan nasi yang sangat pedas, ayam dan daging ham. Bahan-bahan lainnya dapat ditambahkan seperti saus, merica, tomat, lobster atau oysters.
- Jakob's Baron* : Éclair kecil yang berbentuk tebal yang diisi cream patiserie dan dibekukan ditambah dengan kembang gula .
- Jam Pot* : Wadah kecil yang terbuat dari kaca, porselin tutupnya mempunyai bukaan kecil untuk sendok dan biasanya terbuat dari kayu. Ini digunakan untuk menyajikan selai saat sarapan atau minum teh. Kata perancis confiturier juga berarti pintu yang digunakan untuk menyimpan botol kecil.

- Jambonnette* : Charcuterie yang dibuat dari pundaak daging babi (50-60%) dan daging bacon (40-50%), dipipihkan, dan ditutup kulit keras bagian luarnya agar berbentuk seperti buah pir. Jambonnette ini dapat dihias sama seperti pada galantine.
- Jammbonniere* : Alat masak yang sisinya cembung dengan pegangan pada setiap sisinya dan sebuah tutup yang bentuknya seperti daging ham. Digunakan untuk memasak daging babi bagian pundak dan kaki. Panci ini biasanya terbuat dari tembaga modern seperti aluminium.
- Jardiniere* : Bentuk potongan sayuran yang menyerupai julienne tetapi lebih besar dari julienne. Kentang, ubi kuning, wortel dipotong setebal 5 mm lalu dipotong menjadi balok sepanjang 3-4 cm. biasanya digunakan untuk pelengkap dan garnish.
- Java Rice* : Jenis beras yang digunakan untuk membuat kroket nasi dan untuk hidangan manis seperti pudding. Ciri khasnya setelah dimasak adalah lengket, empuk dan basah.
- Joghurt* : Jenis saus salad yang terdiri dari satu bagian sour krim, satu bagian yoghurt, sedikit jeruk nipis, garam, merica dan herb segar yang dicincang.
- Julienne* : Bentuk potongan sayuran tebal 1-2 mm, lalu dipotong memanjang 3-4 cm. jenis sayuran yang biasa dipotong julienne adalah wortel, kentang. Biasanya digunakan Untuk isi sup, garnish dan salad.
- Jus de Rotis* : Sisa cairan masak ditambahkan *fond* atau remouillage dan diglaser..

K

- Kaltschale* : Hidangan penutup dari negara Rusia yang terdiri dari salad buah segar yang telah dimarinade pada anggur dengan puree dari buah-buahan merah (stowbery dan rasbery). Disajikan di mangkuk besar yang biasanya sebelum disajikan didinginkan.

- Kissel* : Hidangan penutup dari negara Rusia yang terbuat dari buah-buahan merah dengan bagian akarnya yang manis dan di puree kental dan kadang-kadang beraroma anggur putih. Kissel dapat dihidangkan panas atau dingin dengan krim segar.
- Katshkawalj* : Keju Bulgaria yang dibuat dari susu domba, hampir sama dengan Italiano Cacro-Cavallo dan ditemukan di beberapa negara Eropa Tengah. Di Yugoslavia dikenal dengan sebutan Kackawalj dan di Honggaria dengan sebutan kaskaval Sajt. Mempunyai kandungan lemak 45 % dan teksturnya ringan. Katshkawalj disajikan segar pada akhir hidangan atau dengan sayuran masak. Apabila kering dapat diparut dan digunakan bersamaan dengan keju permesan.
- Kefta* : Makanan Eropa yang terbuat dari daging cincang dengan bacon dan rempah-rempah. Kadang-kadang dicampur dengan telur dan dibuat bulat-bulat pipih yang dilumuri dengan tepung kemudian dipanggang.
- Ketchup* : Semacam “bumbu” dengan rasa dominan manis dan asin, biasanya karena tomat tetapi bisa juga karena jamur dan walnut. Ketchup tomat sangat terkenal di Inggris dan Amerika Utara dan variasinya biasanya dijual di Perancis. Digunakan untuk memberi aroma pada saus daging/disajikan dengan hamburger, telur, nasi dan pasta. Dibuat dari tomat puree, vinegar, gula dan cabai
- Kid* : Kambing muda. Hanya yang jantan (umurnya 6 minggu – 4 bulan) dipotong sebagai daging dan yang betina untuk menghasilkan susu. Kambing ini bisa didapatkan di pertengahan Maret atau awal Mei. Daging kambing ini agak lembut, seperti susu kambing. Biasa dimakan dengan cara dipanggang dan jika diolah dengan resep carica dan resep dari spanyol dibumbui dengan baik.

- Kiwi Fruit* : Adalah buah sebesar telur dengan warna hijau kecoklatan berbulu pada kulitnya. Tanaman ini termasuk *Genus Actinida* aslinya berasal dari Cina tetapi sekarang banyak di New Zeland. Dagingnya hijau beraroma juice dengan rasa agak asam. Terdiri dari 53 % kal per-100 gr dan kaya vitamin C. Buah ini matang apabila dipegang empuk. Biasanya digunakan sebagai hidangan penutup atau dikupas dan dipotong kubus atau diiris tipis untuk salad atau tart atau digunakan untuk garnish.
- Kulich (Koulitch)* : Kue paskah tradisional orang Rusia, bentuknya menyerupai menara. Kue tersebut dibuat dari bahan-bahan yang berasal dari ragi donat dan juga mengandung buah kismis yang dikeringkan, kunyit, kapulaga, bunga pala dan vanili. Kue ini disiram menggunakan icing sugar (gula tepung). Potong kearah dalam menyilang dan kue tradisional ini dimakan dengan menggunakan telur rebus.
- Konbu* : Sejenis rumput laut yang biasanya digunakan dalam masakan Jepang. Bentuknya seperti daun hitam lebar yang akan mengembang ketika dalam pengolahan, biasa digunakan sebagai penghias dan dasar kaldu untuk sup ikan (see dashi) atau perasa.
- Knesper* : Rasa kayu manis yang terdapat pada kue dengan taburan potongan kacang almond dan bongkahan gula yang dihancurkan. Khususnya bagi orang Austria kue tersebut dipotong-potong persegi atau bujur sangkar dan dinikmati bersama kopi atau teh.

- Kilka* : Sejenis ikan yang berasal dari Rusia serupa dengan sepat, jenis tersebut banyak terdapat dilautan Kaspi. Dapat juga dimakan segar. Biasanya sudah dibekukan, diolah dengan minyak atau diasinkan.
- Kohlrabi* : Sayuran semacam kobis yang bentuk tangkai dagingnya menggelembung. Kohlrabi ini bisa dipanen dimusim semi dan diolah seperti turnip (airnya sebaiknya diganti setelah beberapa menit proses memasak).
- Konbu* : Sejenis rumput laut yang sering dipakai pada masakan Jepang.

L

- Lasagna* : Pasta Italia dengan potongan lebar. Lasagna hijau rasanya seperti bayam, warna merah muda seperti tomat. Pasta ini dapat juga dibuat dari tepung trigu. Makanan ini disebut lasagna karena biasanya disiapkan dengan daging cincang dan campuran pasta tomat dengan saus tomat dan bagian atas dengan parutan keju permesan, dipanggang dalam oven hingga kecoklatan.
- Longeole* : Saus yang berasal dari negara Switzerland atau Savoy, terbuat dari sayuran (bayam, beet, kol dan daun bawang) dimasak kering dan dibentuk lalu dicampur dengan daging babi dan paru (hati, paru-paru) yang direbus dan bisa juga ditambahkan minyak.
- Longuet* : Roti gulung kering. Roti ini terdiri atas sedikit lemak dan gula. Dimasak dalam oven bersuhu rendah, sehingga karakteristik teksturnya berbutir dan memungkinkan diolah dalam waktu yang lama.
- Lorrete* : Hiasan yang ditambahkan dalam daging panggang dan tumisan dalam jumlah sedikit.

Lotus : Tanaman Asia sejenis Lili air, bijinya besar dan biasanya dimakan mentah atau seperti lalapan, dapat juga direbus atau dibakar. Akar teratai ini menyerupai seledri terkadang daunnya dapat dimakan seperti bayam. Di negara Vietnam biji teratai ini rasanya seperti kacang almond. Digunakan dalam banyak sup manis yang terkenal. Di Jawa daun teratai disajikan bersama lobster dan nasi, di negara Cina daun ini dicampur dengan cincangan daging dan bawang bombay, bijinya dapat pula dibuat acar.

Lunch : Makan siang

M

Macedoine : Bentuk potongan dadu pada vegetables (1x1 cm)

Maincourse : adalah makanan pokok yang disajikan setelah makanan sup atau dapat disebut juga makanan atau grup makanan yang disajikan pada saat yang sama atau dimakan pada waktu yang sama. Biasanya disajikan berurutan dengan memberikan waktu yang cukup untuk menikmati hidangan tersebut, kemudian hidangan berikut disajikan

Marinade : Wine atau minyak dan cuka (jeruk nipis) dicampur beri garam dan bumbu serta rempah, dimana makanan direndam dalam cairan tersebut agar empuk dan beraroma

Marketing mix atau bauran pemasaran : kegiatan pemasaran perusahaan sebagai upaya strategi pemasaran yang terintegrasi dalam enam (7) elemen, yaitu *product, price, promotion, place, people, process*, dan *physical evidence*, yang antarbagian tersebut bekerja secara sinergi dan saling mempengaruhi.

<i>Menu</i>	: adalah daftar hidangan yang disiapkan untuk disajikan sebagai makanan. Dapat juga disebut sebagai susunan makanan dan minuman yang dapat dihidangkan pada waktu makan. Pengertian lain menu yaitu suatu daftar makanan yang bisa dipesan atau daftar makanan yang akan dihidangkan
<i>Mise en place</i>	: persiapan
<i>Mince</i>	: Mencacah sangat lembut (Finely chopped)
<i>Mire Poix</i>	: Sayuran sebagai penambah aroma pada kaldu
<i>Mise En Place</i>	: adalah persiapan awal yang harus dilakukan sebelum melakukan kegiatan memasak seperti mengupas bahan, mencuci bahan, memotong bahan sebelum diolah. Atau mempersiapkan segala sesuatu yang dibutuhkan dalam proses pengolahan.
<i>Molton</i>	: Alas saji
<i>Moulton</i>	: Kain tebal untuk alas meja
<i>Mousses</i>	: Hidangan pencuci mulut (Dessert) yang dibuat dengan memfreeze whip cream yang beraroma
N	
<i>Name tag</i>	: papan nama
<i>Napkin</i>	: Serbet makan
<i>Noisette</i>	: Sayuran dipotong seperti buah kenari. Pemotongan ini dengan bantuan alat semacam parisienne cutter (cukilan kentang)
<i>Noodles</i>	: Pasta yang terbuat dari tepung, telur, dan air yang dibentuk seperti benang. Adonan pasta sebaiknya dibuat dari egg yolk karena woll egg menyebabkan adonan menjadi keras. Noodles berasal dari bahasa Jerman "nudel". Noodles pada keadaan segar atau setelah dikeringkan
<i>Normal sauce</i>	: Sauce yang tingkat kekentalan normal (semi liquid) dengan perbandingan 1 liter kaldu, butter 60 gr dan flour 80 gr

- Norwegian sauce* : Turunan saos dasar minyak selada yang terdiri dari Vinaigrate + cincang telur + cuka
- Nouilles De pommes de terre* : Adonan kentang digulung setebal 2cm – potong setebal 2 cm – letakkan di atas telapak tangan dan bentuk menjadi noodle yang lonjong – rebus dalam air garam – sajikan dengan tepung terigu yang disangrai.
- Nutmeg* : Pala yaitu bumbu dapat berupa utuh atau sudah dibubuk

O

- Olivette* : Pemotongan bahan seperti bentuk buah olive (buah zaitun)
- Omelette* : yaitu salah satu hidangan makanan pagi berupa olahan telur yang dikocok dan ditambah sayuran, keju, maupun olahan daging yang kemudian digoreng biasanya berbentuk bulan sabit serta disajikan plane atau disertai accompainmert
- One Dish Meal* : yaitu hidangan sepiringan dalam satu porsi makanan telah lengkap mengandung sayuran, karbohidrat daging dan penyajiannya cepa
- Onion pique* : Onion yang di stuffed dengan bay leave dan clove
- Oregano* : yaitu bumbu untuk masakan Italia berbentuk daun atau bubuk berbau tajam.
Contoh masakan :
- Pizza
- Bolognaise Sauce
- Minestrone
- Oxtail* : Yaitu bagian daging sapi yang terdapat pada bagian ekor atau buntut, biasanya diolah sebagai sup atau oxtail soup.
- Oxtaque* : yaitu daging pada bagian lidah
- Oyster/tiram/huitres* : yaitu berupa kerang yang biasanya dimakan mentah atau diolah, binatang laut ini harus dicuci dengan air hingga bersih dan disikat terlebih dahulu kerangnya

P

- Poached Eggs* : Telur mandi yaitu dengan cara menyediakan air lebih dahulu dalam sebuah sauce pan atau alat yang sejenis, kemudian di dalamnya dimasukkan cuka dan sedikit garam dalam air yang dididihkan setelah air mendidih segera masukkan telur yang sudah dibuang kulitnya dalam waktu 4 – 5 menit telur diangkat dan disajikan
- Parboiled Rice* : Proses menanak nasi setengah matang dan didinginkan serta dilanjutkan prosesnya dengan sebuah pan, ditutup kertas timah, lalu dioven hingga matang.
- Pasar sasaran/*target market* : sejumlah konsumen yang kebutuhannya akan dipenuhi oleh perusahaan
- Pemasaran : Proses sosial dan manajerial yang didalamnya individu dan kelompok mendapatkan apa yang mereka butuhkan dan inginkan dengan menciptakan, menawarkan dan mempertukarkan produk yang bernilai dengan pihak lain.
- Pemasaran Aneka Produk (*Product Variety Marketing*) : perusahaan memproduksi dua atau lebih jenis produk yang masing-masing berlainan, misalnya : model, ukuran, kualitas dsb
- Pemasaran eksternal : kegiatan organisasi pemasaran yang dilakukan oleh pihak manajemen perusahaan dengan konsume
- Pemasaran interaktif : kegiatan pemasaran yang dilakukan karyawan kepada konsumen
- Pemasaran internal : kegiatan organisasi pemasaran yang dilakukan oleh pihak manajemen perusahaan dengan karyawan
- Pemasaran Massal (*Mass Marketing*) : perusahaan memproduksi dan mendistribusikan secara besar-besaran, tetapi hanya satu jenis produk untuk seluruh pembeli.
- Pemasaran Sasaran : (*Target marketing*)

<i>People</i> karyawan	atau	:	orang yang bekerja dalam perusahaan sebagai ujung tombak perusahaan dalam menjalankan operasional perusahaan, termasuk dalam menjual dan memasarkan produk.
<i>Pepper Corn</i> Perencanaan pemasaran	:	:	Butiran merica utuh dan belum ditumbuk : proses penentuan bagaimana suatu bisnis mencapai tujuannya, atau perencanaan dalam hal ini bertujuan melancarkan pencapaian usaha yaitu mendapatkan keuntungan melalui penjualan produk baik berupa makanan dan jasa/pelayanan. Perusahaan memproduksi dan mengembangkan dengan bauran pemasaran yang dirancang khusus untuk masing-masing segmen.
<i>Physical evidence</i> atau lingkungan fisik	:	:	tampilan fisik perusahaan meliputi gedung, pabrik, peralatan. Penataan ruang, dekorasi, tampilan karyawan yang didesain untuk mempengaruhi keputusan pembelian konsumen
<i>Place</i> tempat atau saluran distribusi	atau	:	lokasi, penempatan, dan distributor yang digunakan perusahaan untuk memasarkan produknya
<i>Plate</i>	:	:	piring
<i>Poisson</i>	:	:	Hidangan ikan
<i>Positioning</i>	:	:	upaya perusahaan untuk menanamkan <i>image</i> dan kesan yang baik dan mendalam di benak konsumen sehingga mempengaruhi pemilihan dan keputusan pembelian konsumen.
<i>Pre operation</i>	:	:	persiapan kegiatan di restoran
<i>Preparing</i>	:	:	Persiapan
<i>Price</i> atau harga	:	:	sejumlah uang yang dibayarkan konsumen untuk mendapatkan suatu produk.
<i>Process</i> proses	atau	:	alur produksi dan operasional yang mendukung kegiatan pemasaran, meliputi proses produksi, teknik dan prosedur layanan, komunikasi yang efektif
<i>Product</i>	atau	:	segala sesuatu yang ditawarkan dan dijual

- produk dalam pasar untuk segmen pasar tertentu.
- Promotion* atau : upaya perusahaan dalam rangka memasarkan produknya dengan cara mempromosikannya kepada konsumen secara persuasif untuk mempengaruhi keputusan pembelian produk.
- Puree* : Jenis soup yang dikentalkan dengan bahannya sendiri
- Q**
- Queneless de veau* : yaitu isi soup consommé yang terbuat dari daging sapi muda
- Quenelles* : yaitu bahan pengental yang terdiri dari daging cincang yang ditambah dengan putih telur yang dibumbui garam, merica kemudian diblender dan terakhir ditambahkan krim yang sudah dikocok lalu didinginkan. Quenelles biasanya sering digunakan sebagai isi sup, garnish atau isi saus untuk ragout.
- Quenelles ala moelle* : yaitu isi sup consommé yang terbuat dari sumsum sapi yang dicincang ditambah dengan telur, roti, tepung terigu dan bumbu lainnya dan dibentuk menjadi bola-bola kecil kemudian direbus dalam air mendidih
- Quenelles de foie* : yaitu isi soup consommé yang terbuat dari roti tawar, hati sapi, telur, tepung serta dibumbui bahan lain, kemudian ditumis menyerupai roux yang didinginkan selama 30 menit. Kemudian dibentuk menjadi bola-bola lalu rebus dalam air garam sampai mengapung dan siap digunakan sebagai isi consommé
- Quiche Lorraine* : yaitu hidangan pembuka panas yang merupakan pie isi daging, hard cheese, onion, lada dan garam yang ditutup dengan adonan dari tepung, susu, cream dan telur. Teknik pengolahan quiche lorraine adalah dengan teknik bake. Warna quiche lorraine yaitu kuning kecoklatan dengan rasa gurih dan aroma keju serta daging yang sangat terasa

R

<i>Ready plate</i>	:	siap diracik dipiring
<i>Robert sauce</i>	:	merupakan turunan saus demiglace yang ditambah dengan bawang Bombay, anggur putih, mustard, merica dan cuka
<i>Rolled</i>	:	Potongan tipis dan digulung pada proses membuat Rolled Beef
<i>Rosemary</i>	:	Dipakai untuk membumbui pada waktu membuat Roast dari Beef, poultry
<i>Roux</i>	:	Kombinasi flour (terigu) dan butter sebagai pengental soup atau sauce. Bila prosesnya dengan panas disebut Roux. Jika dingin istilahnya burre manie
<i>Rub</i>	:	Mengoleskan sesuatu bahan ke atas permukaan hidangan agar memperoleh warna mengkilat

S

<i>Salad</i>	:	Hidangan yang berasal dari bahan makanan yang segar dengan sauce yang berasa asam
<i>Salad dressing</i>	:	Saus yang mendampingi hidangan salad
<i>Salamander</i>	:	Oven dengan menggunakan api atas untuk memberi warna coklat pada permukaan hidangan
Sasaran pemasaran	:	gambaran keinginan perusahaan di masa depan. Sasaran pemasaran dapat dibuat jangka pendek atau jangka panjang.
<i>Sauce</i>	:	Caian semi liquid yang digunakan sebagai pengaroma, pada hidangan
<i>Saucier</i>	:	Jenis-jenis saus panas seperti White Sauce, Butter sauce, Brown sauce
<i>Saute</i>	:	Menumis dengan minyak panas sedikit dengan cara diaduk
<i>Scale</i>	:	Timbangan
<i>Scrambled</i>	:	Teknik memasak bahan makanan dengan cara duaduk-aduk acak, seperti scrambled egg
<i>Season</i>	:	Memberi bumbu pada hidangan

Segmentasai pasar	:	pengelompokan pembeli potensial didasarkan pada kebutuhan atau keinginan serupa, dengan harapan bahwa anggota kelompok itu akan memberikan respon sama terhadap kegiatan pemasaran yang akan kita lakukan.
<i>Sesame Seed</i>	:	Biji wijen
<i>Shallot</i>	:	Bawang merah
<i>Shallow Frying</i>	:	Menggoreng daging, ikan dan unggas dengan menggunakan minyak sedikit
<i>Shred</i>	:	Memarut
Side stand	:	Meja Persediaan
Sideboard	:	Meja persediaan
<i>Sieve</i>	:	Menghaluskan dengan saringan
Siklus Hidup Produk	:	tahapan hidup suatu produk dalam pasar yang didasarkan pada ciri-ciri yang terjadi pada produk, yang meliputi tahap pengenalan, pertumbuhan, kedewasaan dan penurunan
<i>Simmer</i>	:	Proses memasak dengan cara menurunkan suhu masakan yang telah mendidih hingga 85°-96°C
Sistem pemasaran	:	satu kesatuan terpadu yang terdiri dari berbagai macam unsur yang saling berhubungan, saling tergantung dan saling mempengaruhi dalam bidang pertukaran.
<i>Skewer</i>	:	Tusuk sate dari bamboo atau logam
<i>Skim</i>	:	Mengangkat kotoran lemak atau minyak pada sop dan stock
<i>Slice</i>	:	Potongan bahan makanan berbentuk tipis lurus dan rata
<i>Slurry</i>	:	Adonan yang tingkat kekentalannya encer
<i>Smoke</i>	:	Teknik pengawetan daging dan ikan dengan cara pengasapan
<i>Soup</i>	:	Hidangan yang berupa cairan yang tinggi akan nutrisi
<i>Soup Spoon</i>	:	Sendok soup
<i>Spice</i>	:	Bumbu
<i>Spinach</i>	:	Bayam
Spoon	:	sendok
<i>Sprinkle</i>	:	Memberi taburan pada bahan makanan seperti : bubuk coklat, chopped celery, keju parut, dll

<i>Squeeze</i>	:	Teknik memeras pada buah-buahan.
<i>Standing buffet</i>	:	Tamu menikmati hidangan secara berdiri
<i>Steam</i>	:	Memasak dengan menggunakan uap panas (mengukus)
<i>Stew</i>	:	Prosedur memasak dengan menggunakan cairan (kaldu/sauce) dengan pebandingan sama dengan bahan utama contoh Brown Lamb Stew, stewed Coco.
<i>Stock</i>	:	Kaldu yang berupa cairan dari hasil perebusan tulang atau dagimg, sayuran dan tanpa bahan pengental
<i>Strain</i>	:	Menyaing dengan menggunakan Conical Strainer dan tammy cloth. Contoh : Clear soup maupun thick soup, puree,
Strategi pemasaran	:	pengintegrasian dan koordinasi keseluruhan sumberdaya-sumberdaya internal untuk memperoleh keunggulan bersaing dalam lingkungan yang berubah, dalam rangka mencapai tujuan organisasi/perusahaan
<i>String Beans</i>	:	Buncis
<i>Sunny side up</i>	:	Telur mata sapi
<i>Supreme Sauce</i>	:	Saus dasar veloute sauce ditambah cream dan butter, serta lemon juice

T

<i>Tabasco</i>	:	Saus yang berasa asam dan pedas terbuat dari cabai, lada diasinkan dalam cuka dan gaam
<i>Table Accessories</i>	:	Hiasan meja
<i>Table cloth</i>	:	Penataan meja
<i>Table D'Hote</i>	:	Menu fix atau set menu
<i>Table number</i>	:	nomor meja
<i>Table set up</i>	:	Penataan Meja
<i>Table setting</i>	:	Penataan meja
<i>Tablieren</i>	:	Alur kerja dalam pembuatan glazuur dari gula
<i>Taco</i>	:	Tortilla dengan saus dari lada, cabai, kacang hitam, atau alpukat, dengan bawang
<i>Tafia</i>	:	Rhum
<i>Taleggio</i>	:	Keju Italia, warna putih , tekstur lembut

<i>Tamarind</i>	:	Asam
<i>Tapioca</i>	:	Pati yang terbuat dari ubi kayu
<i>Taragon</i>	:	Bumbu dari daun yang bearoma tajam digunakan dalam keadaan kering atau segar
<i>Taro</i>	:	Talas
<i>Tartare Sauce</i>	:	Saus yang terbuat dari mayonnaise dan kuning telur rebus dan dihaluskan, Chopped onion dan chive
<i>Tartlet</i>	:	Mangkuk kue yang diisi dengan cream, buah
<i>T-Bone Steak</i>	:	Bagian daging yang terdapat tulang berbentuk T
<i>Thick Soup</i>	:	Sop kental Seperti Puree, atau cream soup
<i>Thousand island</i>	:	Saus yang terbuat dari mayonnaise, tomat, chopped gherkin, paprika, onion, celery.
<i>Thyme</i>	:	Bumbu yang berupa daun hijau kebiruan, bentuknya kecil dan sangat beraroma digunakan dalam bentuk segar maupun kering
<i>Tilting pan</i>	:	Alat untuk memasak dengan menggunakan energi listrik atau gas
<i>Toast</i>	:	Roti panggang
<i>Tofu</i>	:	Tahu
<i>Tomatto</i>	:	Teknik mengolah tomat dengan cara diblanching lalu dikupas dan terakhir dipotong brunoise
<i>Councasse</i>	:	
<i>Tomatto Ketchup</i>	:	Saus tomat
<i>Tomatto paste</i>	:	Pasta tomat
<i>Topping</i>	:	Proses meletakkan bahan makanan diatas hidangan contoh, papika, onion, cerry, cream, keju parut.
<i>Toss</i>	:	Mengaduk dengan cara mengangkat bahan makanan secara ringan Contoh mengaduk salad
<i>Tournant</i>	:	Pengganti juru masak untuk semua bagian di dapur
<i>Tournieren</i>	:	Potongan sayuran berbentuk buah zaitun
<i>Tranche</i>	:	Potongan dai daging dengan teknik direbus
<i>Tray</i>	:	Baki

<i>Trimming</i>	:	Sisa hasil potongan sayuran yang tidak terpakai lagi
<i>Turmeric</i>	:	Termasuk dalam keluarga umbi akar yang berwarna kuning (Kunyit)
<i>Turnips</i>	:	Lobak

U

<i>Umstechen</i>	:	Menusuk daging
<i>Underliner</i>	:	Alas atau dasar hidangan dengan menggunakan sayuran berupa daun.
<i>Unmould</i>	:	Teknik memasak untuk melepaskan cake, jelly, ice cream dari cetakan
<i>UntergieBen</i>	:	Menambahkan sedikit cairan kedalam daging yang dikukus
<i>Uperization</i>	:	Susu yang mengalami proses sterilisasi pada temperature 140-150°C

V

<i>Vacherin</i>	:	Hidangan penutup dingin dari meringue atau pasta almond diisi dengan es ceam atau whipped cream (Bake alaska)
<i>Valle d'Augre</i>	:	Hidangan dari Normandy berupa daging ayam yang dicoklatkan
<i>Valois</i>	:	Garnish untuk hidangan berupa unggas dan potongan daging
<i>Vandyke</i>	:	Garnish berupa tomat, lemaon, atau jeruk dengan potongan zig-zag
<i>Vanner</i>	:	Teknik menurunkan suhu ala Prancis yaitu mengaduk dengan whisk cream panas, sauce atau keduanya hingga dingin agar lembut dan mencegah terbentuknya permukaan kulit
<i>Variagate</i>	:	Teknik mencampur dua atau lebih bahan pangan yang berbeda rasa, warna atau bentuk.
<i>Veal</i>	:	Daging anak sapi muda
<i>Veine</i>	:	Potongan daging sapi pada bagian leher dan pada bagian berlemak

W

<i>Waiter</i>	:	pelayan
<i>Water goblet</i>	:	gelas berkaki untuk air putih
<i>Waxy Maize</i>	:	Jenis tepung yang digunakan untuk membuat saus yang didinginkan
<i>Whip</i>	:	Mengocok dengan kecepatan tinggi
<i>Whisk</i>	:	Mengocok adonan cair dengan menggunakan asist berupa ballon whisk
<i>White Roux</i>	:	Teknik dasar untuk membuat saus, sop kental, dan roghout dari bahan tepung dan mentega dimasak sampai tidak berbau tepung dengan api kecil sehingga berwarna putih
<i>White Sauce</i>	:	Saus putih terbuat dari tepung, cairan (kaldu, susu) dan mentega seperti Bechamel sauce dan Veloute sauce
<i>White wash</i>	:	Campuran encer antara tepung dan air dingin untuk mengentalkan saus, sop dengan cara dituangkan dalam bahan cair panas
<i>Wine Vinegar</i>	:	Cuka yang berbahan dasar dai buah anggur
<i>Worcetershire Sc</i>	:	Bumbu yang berupa saus dari bahan cuka, tetes tebu, gula, shallot, garlic, asam jawa, sari ikan hering dan daging.
<i>Word of mouth promotion</i>	:	promosi yang dilakukan oleh konsumen dari mulut ke mulut tentang suatu produk

Y

<i>Yoghurt</i>	:	Susu yang telah diasamkan dengan melalui proses fermentasi
----------------	---	--

Indeks

A

A'la Carte 370,371,
Accessories 370,
Achar (acar) 19,152,76,88,91,205,
Asparagus 170,38,151,243
Aspic jelly 156, 157,158, 287
Au beurre 243
Aubain marie 143
Aux Fines Herbes 243

B

Bahan Pembersih 6,20,33,
Beverage list
Blance
Bouquet garni
Bourriche
Bourrioi
Boutifar
Bouzourate
Bread and butter knife
Bread and butter plate
Buffet
Buffet
buffet 183,425
Bumbu 26,50,169, 73,16,
Butter knife
Butter spreader

C

Canape
Canapé 167, 176,
Chef de rang
Chinaware
Chique
Chiqueter
Chiroubles
Chives
Chivry
Clear up
Cocktail
Coffee shop
Consomme

Cream Soup
Customer's experience
Cutleries

D

Dasar Pengolahan 123,
Dauphin
Derby
Derober
Derval
Dessert knife and fork
Dessert plate
diet 333,334,335
Dinner
Dinner knife and dinner fork
Dinner plate
Drumstick
Du Barry
Dubbey
Duch potatoes
During operatin
Duroc

E

Edible
Eminces
Entrée
Escalope
Escauton

F

Festonner
Feuillete
Fiadone
Fillet
Fish fork
Fish knife
Flower vase
Fond lie

G

Gaillac
Galabart
Galacien
Galantine
Ganache

Gaperon/Gar-pon
Gardemanger
Gargouillau
Garnish
Garniture
Gelling Agent
Gendarme
Genoese Sponge
Gerardmer
Ghee
Glassware
Glaze de Viande
Glazed
Gratinated
Gratinating
Gravy
Groceries
Gueridon
Guest
Guest napkin

H

Harace /Quintus Haratius/ Flaccus/
Hen Poule
Her's Are Slaughterdi
Hollandaise (A'la)
Hollandaise sauce
Hors d'ouvre plate
Hors d'oeuvre
Horsoradish Sauce
Hot Appetizer
Hot Dissert
Hure
Husk
Hydria
Hydromel
Hygiene
Hypholoma

I

Ice Box
Ice Cream
Icing (Frosting)
Ile Flottante
Imbrucciata
Immerge

Implementasi pemasaran

Incise

Incorporate

Iron

Irou Leguy

Issues

J

Jakob's Baron

Jam Pot

Jambalaya

Jambonnette

Jammbonniere

Jardiniere

Java Rice

Joghurt

Julienne

Jus de Rotis

K

Kaldu 193,96,124,139

Kaltschale

Katshkawalj

Kefta

Kesehatan Kerja 39,40,41

Ketchup

Kid

Kilka

Kissel

Kiwi Fruit

Knesper

Kohlrabi

Konbu

Konbu

Kulich (Koulitch)

L

Lasagna

lay out 242,337,339

layanan 349,

Longeole

Longuet

Lorrete

Lotus

Lunch

M

Macedoine
Maincourse
Marinade
Marketing mix atau bauran pemasaran
Menu
Mise en place
mie 223,226,323
Mince
minuman alkohol 421
minuman non alkohol 419
Mire Poix
Mise En Place
Mise en Place 351,47,62
Molton
Moulton
Mousses

N

Name tag
Napkin
nasi 197,83,214
Noisette
Noodles
Normal sauce
Norwegian sauce
Nouilles De pommes de terre
Nutmeg

O

Olivette
Omelette
One Dish Meal
Onion pique
Oregano
Oxtail
Oxtaque
Oyster/tiram/ huitres

P

Parboiled Rice
Pasar sasaran/*target market*
pasta 175,228,
Pemasaran
Pemasaran Aneka Produk (*Product Variety Marketing*)
Pemasaran eksternal
Pemasaran interaktif
Pemasaran internal

Pemasaran Massal (*Mass Marketing*)
Pemasaran Sasaran
Penerimaan bahan 63,66,
People atau karyawan
Pepper Corn
Peralatan memasak 29, 2
Perencanaan pemasaran
Physical evidence atau lingkungan fisik
Place atau tempat atau saluran distribusi
Plate
Poached Eggs
Poisson
Positioning
Pre operation
Preparing
Price atau harga
Process atau proses
Product atau produk
Promotion atau promosi
Puree

Q

Queneless de veau
Quenelles
Quenelles ala moelle
Quenelles de foie
Quiche Lorraine

R

Ready plate
Robert sauce
Rolled
room service 406
Rosemary
Roux
Rub

S

Salad
Salad dressing
Salamander
sandwich 120,146,243,51,
Sanitasi 1, 2,7,11,12,13,20,21,175
Sasaran pemasaran
Sauce
Sauce 169, 198,123

Saucier
Saute
sayuran 167,74,251
Scale
Scrambled
seafood 167,193,289
Season
Segmentasai pasar
Sesame Seed
Shallot
Shallow Fying
Shred
Side stand
Sideboard
Sieve
Siklus Hidup Produk
Simmer
Sistem pemasaran
Skewer
Skim
Slice
Slurry
Smoke
Soto 197,77,
Soup
soup
Soup Spoon
Spice
Spinach
Spoon
Sprinkle
Squeeze
Standing buffet
Steam
Stew
Stock
Strain
Strategi pemasaran
String Beans
Sunny side up
Supreme Sauce

T

Tabasco
Table Accessories
Table cloth

Table D'Hote
Table number
Table set up
Table setting
table setting 350,356,
Tablieren
Taco
Tafia
Taleggio
Tamarind
Tapioca
Taragon
Taro
Tartare Sauce
Tartlet
T-Bone Steak
telur 168,127,266
Thick Soup
Thousand island
Thyme
Tilting pan
Toast
Tofu
Tomatto Councasse
Tomatto Ketchup
Tomatto paste
Topping
Toss
Tournant
Tournieren
Tranche
Tray
Trimming
Turmeric
Turnips

U

Umstechen
Underliner
unggas 167,267,277
Unmould
Untergieben
Uperization

V

Vacherin
Valle d'Augre
Valois
Vandyke
Vanner
Variegate
Veal
Veine

W

Waiter
Water goblet
Waxy Maize
Whipped 317,318,320,321,322,325,327,329, 162
Whipper 375
*Whisk*52,358, (421,423 →*Whiskey*)
*White Roux*147,149,
*White Sauce*147,151,
White wash
Wine Vinegar 159,
Worcetershire Sc
Word of mouth promotion

Y

Yoghurt 4,268,284

BIODATA TIM PENULIS

Buku Kejuruan SMK yang berjudul **Restoran** ditulis Oleh tiga orang Tim, yang terdiri dari:

Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd (Ketua), lahir di Sleman, 28 April 1975. Lulus S1 pendidikan Kesejahteraan Keluarga, program Studi Pendidikan Teknik Boga IKIP Yogyakarta tahun 1998, Pendidikan terakhir pada Program Pascasarjana (S2) Program Studi Penelitian dan Evaluasi Pendidikan pada Universitas Negeri Yogyakarta pada tahun 2006. Bekerja di Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana, Fakultas Teknik, UNY pada tahun 1999 sampai sekarang. Mengajar mata kuliah Restoran, Tata Hidang, Evaluasi Pembelajaran dan Teknik Pengolahan Makanan. Tulisan yang relevan adalah Modul Kulinary Art untuk Tata Hidang dan Aspek Pelayanan Makanan bidang Restoran. Penelitian yang relevan antara lain: Pembudayaan Kewirausahaan yang Terintegrasi dalam Mata Kuliah Restoran, Penerapan Metode *Portfolios Based Assesment* untuk meningkatkan kualitas pembelajaran mata kuliah Restoran, strategi pemasaran berorientasi pasar produk boga untuk meningkatkan jangkauan pemasaran. Menjadi Instruktur pada beberapa pelatihan bidang boga dan kewirausahaan. Aktif melakukan pengabdian dan pembinaan masyarakat berkaitan dengan bidang boga. Pengurus DPD IKABOGA (Ikatan Ahli Boga) Daerah istimewa Yogyakarta. Asesor LSP Pariwisata (Lembaga sertifikasi Profesi Pariwisata) DIY.

Kokom Komariah M.Pd (anggota) lahir di Sumedang 8 Agustus 1960, Lulus S1 Pendidikan Kesejahteraan Keluarga IKIP Bandung tahun 1983, S2 Pendidikan Teknologi Kejuruan IKIP Yogyakarta tahun 1994, Sejak tahun 1984 sampai saat ini menjadi Dosen di Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana. Mengajar bidang kependidikan, Pengolahan Makanan Kontinental, Kewirausahaan dan Pengelolaan Usaha. Tulisan yang relevan adalah Manajemen Dapur dan Pengolahan Makanan Kontinental. Penelitian yang relevan adalah Kinerja Profesional Bidang Pelayanan Makanan. Aktif meneliti bidang pendidikan dan bidang boga. Aktif

melakukan pembinaan pada masyarakat khususnya pemberdayaan perempuan , keluarga dan UMKM. Instruktur pada beberapa pelatihan bidang pendidikan dan bidang boga. Asesor LSP (Lembaga Sertifikasi Profesi Pariwisata) dan Asesor Sertifikasi Guru.

Sutriyati Purwanti, M.Si (anggota) lahir di Yogyakarta, 16 Desember 1961. Lulus S1 Pendidikan Kesejahteraan Keluarga IKIP Yogyakarta tahun 1986, S2 Ekonomi Manajemen di Universitas Pajajaran Bandung lulus tahun 2000. Mengajar Pengolahan Makanan Kontinental, Patiseri, Restoran, Manajemen Usaha Boga, Pengantar Bisnis dan Pemasaran. Penelitian yang relevan adalah Pembudayaan Kewirausahaan yang Terintegrasi dalam Mata Kuliah Restoran, Penerapan Metode *Portfolios Based Assesment* untuk meningkatkan kualitas pembelajaran mata kuliah Restoran, Strategi pemasaran berorientasi pasar produk boga untuk meningkatkan jangkauan pemasaran. Menjadi penanggung jawab aktivitas Pemberdayaan Potensi Jurusan untuk peningkatan *income generating* pada program hibah kompetisi A3 tahun 2006-2008. Aktif melakukan pembinaan pada masyarakat khususnya peningkatan keterampilan pengolahan dan penyajian makanan. Instruktur pelatihan bidang pendidikan dan bidang boga. Pengurus DPD IKABOGA (Ikatan Ahli Boga) DIY. Tim Penerapan Eko Efisiensi Usaha Jasa Katering DIY, Asesor LSP Pariwisata (Lembaga sertifikasi Profesi Pariwisata) DIY.



ISBN 978-979-060-003-4

ISBN 978-979-060-004-1

Buku ini telah dinilai oleh Badan Standar Nasional Pendidikan (BSNP) dan telah dinyatakan layak sebagai buku teks pelajaran berdasarkan Peraturan Menteri Pendidikan Nasional Nomor 45 Tahun 2008 tanggal 15 Agustus 2008 tentang Penetapan Buku Teks Pelajaran yang Memenuhi Syarat Kelayakan untuk digunakan dalam Proses Pembelajaran.

HET (Harga Eceran Tertinggi) Rp. 18,898.00