



Prihastuti E., dkk.



JILID 2

Prihastuti Ekawatiningsih, dkk.

# RESTORAN

untuk  
Sekolah  
Menengah  
Kejuruan



RESTORAN JILID 2



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

untuk SMK

Prihastuti Ekawatiningsih, dkk.

# RESTORAN

## JILID 2

**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 2

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 2 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, 234 hlm  
Daftar Pustaka : Lampiran. A  
Glosarium : Lampiran. B  
Indeks : Lampiran. C  
ISBN : 978-979-060-003-4  
ISBN : 978-979-060-005-8

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

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

BAB XIII	MENGOLAH DAN MENYAJIKAN HIDANGAN DARI SAYURAN DAN TELUR	233
	A. Jenis Sayuran	233
	B. Macam-macam Potongan Sayuran.	238
	C. Hal-hal yang Perlu Diperhatikan dalam Memasak sayuran	241
	D. Teknik Memasak Sayuran yang Tepat	241
	E. Cara Memasak yang Cocok untuk Berbagai-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
<b>LAMPIRAN :</b>		
	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.

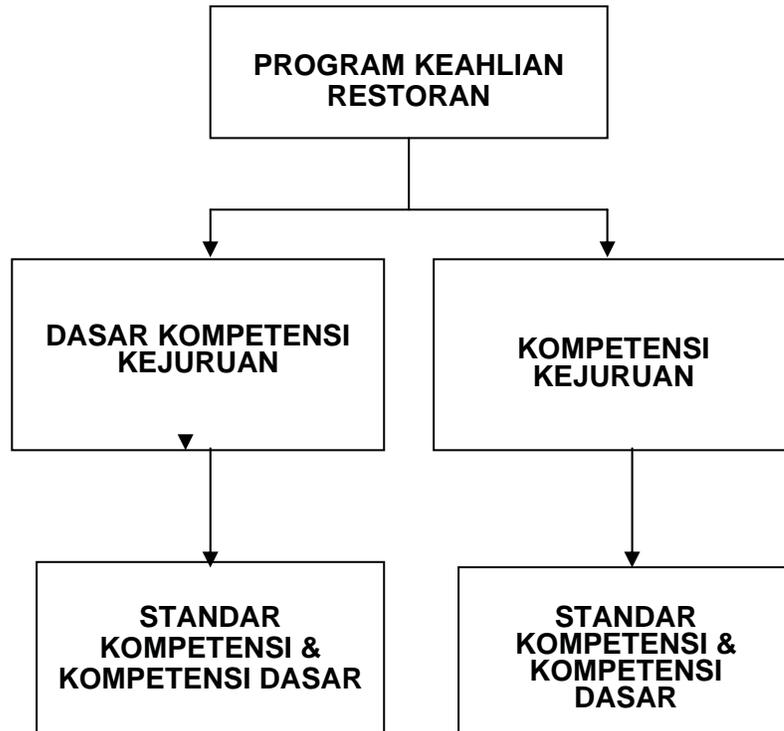
Kompetensi keahlian yang harus dikuasai oleh lulusan SMK program keahlian restoran dapat dideskripsikan berdasarkan pengembangan kompetensi kejuruan antara lain: 1). Melaksanakan prosedur hygiene di tempat kerja; 2). Membersihkan dan merawat area kerja; 3). Memberi pertolongan pertama pada kecelakaan;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

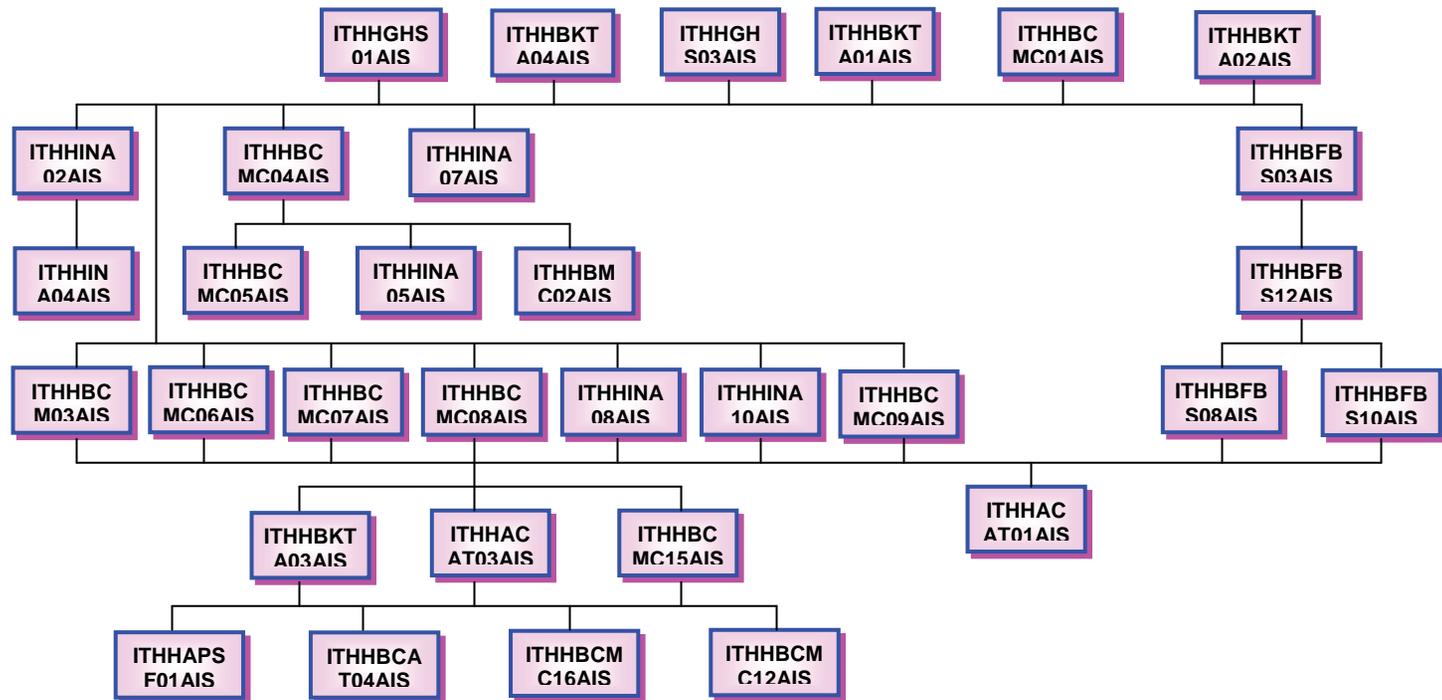
menyajikan sandwich; 9). Mengolah dan menyajikan hidangan dari sayuran dan telur; 10). Menyiapkan dan mengolah unggas; 11). Menyiapkan dan mengolah *seafood*; 12). Pengolahan hidangan utama dari daging; 13). Hidangan penutup; 14) Menyiapkan dan menyajikan hidangan diet; 14). Menyiapkan penghubung antara 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.

## PETA KOMPETENSI



## DIAGRAM PENCAPAIAN KOMPETENSI



## Keterangan

ITHHGHS01AIS	Melaksanakan prosedur hygiene di tempat kerja
ITHHBKTA04AIS	Membersihkan lokasi.area kerja dan peralatan
ITHHGHS03AIS	Memberikan pertolongan pertama
ITHHBKTA01AIS	Mengorganisir dan menyiapkan makanan
ITHHBKTA02AIS	Menyajikan makanan
ITHHBCMC01AIS	Menggunakan metode dasar memasak
ITHHBCMC04AIS	Menyiapkan stock dan saus
ITHHBCMC05AIS	Menyiapkan sup
ITHHBFBS03AIS	Menyediakan layanan makanan dan minuman
ITHHBCMC02AIS	Menyiapkan appetizer dan salad
ITHHINA02AIS	Menyiapkan dan membuat bumbu
ITHHINA04AIS	Menyiapkan dan membuat salad (gado-gado, urap dan rujak)
ITHHINA05AIS	Menyiapkan dan membuat kaldu dan sup (soto)
ITHHINA07AIS	Menyiapkan dan membuat hidangan nasi dan mie
ITHHBCMC03AIS	Menyiapkan sandwich
ITHHBCMC06AIS	Menyiapkan hidangan yang terbuat sayuran, telur, dan makanan yang terbuat dari tepung terigu
ITHHBCMC07AIS	Menyiapkan dan memasak unggas dan binatang buruan
ITHHBCMC08AIS	Menyiapkan dan memasak seafood
ITHHACAT01AIS	Merencanakan hidangan harian untuk meningkatkan kesehatan
ITHHBFBS08AIS	Menyediakan room service
ITHHBFBS10AIS	Menyiapkan dan menghidangkan minuman non-alkohol
ITHHINA08AIS	Menyiapkan dan membuat sate/ jenis makanan panggang
ITHHBKTA03AIS	Menerima dan menyimpan persediaan makanan
ITHHBCMC09AIS	Mengidentifikasi dan menyiapkan daging
ITHHBCMC10AIS	Menyiapkan dessert yang disajikan panas dan dingin

ITHHBCMC12AIS	Merencanakan dan menyiapkan makanan untuk buffet
ITHHACAT03AIS	Memilih system Jasa Boga
ITHHAPSF01AIS	Memilih, menyiapkan dan menghidangkan jenis makanan khusus
ITHHBCMC16AIS	Mengorganisir operasi makanan dalam jumlah besar
ITHHBCAT04AIS	Mengoperasikan outlet makanan cepat saji
ITHHBCMC15AIS	Merencanakan dan mengontrol jasa boga berdasarkan menu
ITHHBFBS12AIS	Menyediakan penghubung antara dapur dan area pelayanan

## **BAB X**

### **MENYIAPKAN MENGOLAH DAN MENYAJIKAN SUP**

#### **A. Pengertian Sup**

Sup merupakan makanan cair yang terbuat dari kaldu (*stock*) daging, ayam, ikan dan ditambahkan bahan-bahan pengaroma, bumbu-bumbu dan isian. Sup dapat berdiri sebagai hidangan yang dikaitkan dengan giliran hidangan atau sebagai *Appetizer* dan dapat merupakan hidangan yang berdiri sendiri atau sebagai *main course/main dish*.

#### **B. Fungsi sup**

Pada hidangan kontinental sup mempunyai fungsi sebagai :

- Pembangkit selera makan
- Penambah nilai gizi
- Penetral rasa pada lidah

#### **C. Bahan-bahan Pembuatan Sup**

##### 1. Bahan Utama

Bahan utama pembuatan sup adalah: kaldu/*stock*  
*Stock* ini sangat mempengaruhi kualitas sup yang akan dihasilkan.

Ada dua jenis *stock* yaitu : *white stock* dan *brown stock*

##### 2. Bahan Isian

- a. Bahan isian berasal dari nabati : sayur-sayuran dan sereal
- b. Bahan isian berasal dari hewani : daging, unggas, ikan dan jenis-jenis *seafood*.

##### 3. Bahan Pengental

Bahan pengental terdiri dari , tepung, puree dari bahan terbanyak yang digunakan dalam sup, susu, cream dan telur.

##### 4. Bahan Pemberi Rasa dan Aroma

Bahan pemberi rasa dan aroma sup adalah : *bouquette garnie* , *mirepoix*, lada, garam dan sebagainya

## D. Klasifikasi Sup

Sup dapat diklasifikasikan menjadi lima yaitu:

### 1. *Clear/Thin soup – Potages Clairs (sup encer)*

Adalah sup yang dibuat dalam keadaan jernih yaitu *broth/stock* yang tidak dikentalkan. Sup encer dihidangkan tanpa atau dengan isi. Isian dibuat dari berbagai sayur-sayuran dan daging.

*Clear soup* dibagi menjadi tiga, yaitu :

#### a. *Broth Bouillion / Bouillion de viande*

Merupakan *clear soup* yang paling sederhana dan tidak menggunakan bahan padatan. Kekuatan aroma cairan dihasilkan dari proses *simmering meat* dan sayuran.

#### b. *Vegetables soup/ Potage oux legumes*

Merupakan *clear soup* yang dibuat dari *stock/kaldu* atau *broth* dengan penambahan satu atau lebih sayur-sayuran dan kadang-kadang produk daging, unggas, ikan dan sebagainya.

#### c. *Consomme*

Merupakan *clear soup* yang terbuat dari *brown stock* yang dijernihkan menggunakan *meat clarification* (berasal dari daging cincang tanpa lemak dan putih telur) *mire poix* yang dipotong-potong, serta bahan asam dan dimasak menggunakan api kecil.

Adapun variasi *consomme* ada lima, yaitu :

##### 1) *Double Consomme*

Dibuat menggunakan daging sebanyak dua kali resep dasar dan ditambah dengan 125 gram loncang untuk memperbanyak *mire poix*

##### 2) *Cold Consomme*

Dibuat menggunakan jumlah daging dua kalinya dan 125 gram loncang, kemudian bumbu dengan lada, *port wine*, *cayenne pepper*. Sehingga rasa *cold consomme* selalu lebih kuat dan pedas.

##### 3) *Chicken Consomme*

Dibuat dengan menggunakan tambahan ayam/tulang ayam (*carcas, neck/wing*) yang dipanggang dahulu sehingga aroma ayamnya terasa.

- 4) *Game Consomme*  
Dibuat dengan menggunakan bahan-bahan yang sama dengan *consomme* hanya ditambah dengan tulang binatang buruan.
- 5) *Cold Jellied Consomme*  
Dibuat dengan penambahan gelatin dengan jumlah tertentu sesuai dengan tingkat kekentalan *stock* yang diinginkan. *Gelatin* merupakan produk bagian dalam tulang yang tidak berasa dan beraroma.



Gambar. 10.1 Sup Jernih (sup sayuran)

## 2. **Thick Soup – Potage lies (sup kental)**

Merupakan sup yang dibuat dengan menggunakan *stock/clear soup* dikentalkan dengan bahan pengental seperti: tepung, susu, cream, *liason* ataupun dari bahannya sendiri dengan ataupun tanpa isi. Sup kental ini penyelesaiannya dibedakan menjadi dua yaitu 1). Tidak disaring/*Unpassed Soup* (kekentalannya didapat dari bahan isi yang ditambahkan) misalnya : *Potage dan Broth*, 2). Disaring/*Passed* , misalnya : *Puree, Cream, Veloute, Bisque dan Brown Soup*.

*Thick soup* dikelompokkan menjadi lima yaitu

### a) *Cream soup*

Merupakan sup yang dikentalkan dengan bahan pengental yaitu *roux* kemudian ditambah dengan susu atau cream. Nama cream soup disesuaikan dengan bahan terbanyak yang digunakan dalam sup. Contoh : *Cream of Corn Soup, Cream of Chicken Soup, Cream of Asparagus* .

b) *Bisque Soup*

Merupakan sup kental yang dibuat dari shell fish, kerang-kerangan dan sejenisnya.. Sup ini penyiapannya seperti *cream soup* yaitu penyelesaiannya hampir selalu disempurnakan dengan *roux/cream*. Sup ini juga disebut dengan sup mewah, karena relatif lebih mahal dan kaya dalam rasa. Contoh : *Shrimp Bisque*

c) *Chowder Soup*

Merupakan sup yang dibuat dari ikan, kerang-kerangan dan atau tanpa sayuran. Meskipun sup ini dibuat dengan berbagai cara biasanya berisi susu dan kentang. Ciri khas sup ini adalah bergumpal-gumpal dapat juga disebut dengan *sup hearty*. Contoh : *Fish Chowder*.

d) *Potage Soup*

Merupakan istilah umum untuk sup. Di Perancis *potage* merupakan istilah sup encer/*clear soup*. Sup ini dibuat dengan cara penambahan bahan isian berupa sayuran , serealiala dan dihidangkan tanpa disaring. Penyajiannya dengan disertai *crouton*.

e) *Puree Soup*

Merupakan sup yang dikentalkan dengan cara *pureeing* (penghancuran/penghalusan) satu atau lebih bahan sup. *Sup puree* dapat dibuat dari bahan-bahan yang mengandung zat tepung (kentang, labu kuning, wortel dsb). *Puree soup* tidak sehalus *cream soup*, dapat juga dibuat dengan penambahan *cream/susu*. Nama sup ini disesuaikan dengan bahan terbanyak yang digunakan. Contoh ; *Puree of Potatoes Soup, Puree of Pumpkin Soup, Puree of Carrot Soup*



Gambar. 10.2. Sup kental

### 3. **Special Soup**

Merupakan sup yang terbuat dari bahan yang khusus/istimewa dan cara pengolahan yang khusus/istimewa pula. Disebut spesial /istimewa karena tidak bisa digolongkan ke dalam *clear soup* maupun *Thick Soup*. Yang termasuk sup istimewa yaitu : *Chowders, Cold Soup, Soup Made from Fruits, Wine Soup*

### 4. **National Soup**

Merupakan sup yang terbuat dari bahan yang khusus, cara pengolahan yang khusus dan berasal dari suatu negara.

Contoh : *Minestrone* dari Italia

*Gaspacho Andaluzz* dari Spanyol

*Mulligatowny* dari India

*Scoth Mutton Broth* dari Scotlandia

*Onion Soup* dari Perancis

*Borsch* dari Rusia.

### 5. **Aneka Soto**

Disamping beberapa jenis sup seperti tersebut di atas, pada hidangan Indonesia kita kenal pula jenis-jenis soto yang sekaligus merupakan sup khas Indonesia. Jenis-jenis soto tersebut menggunakan bumbu-bumbu dan bahan yang beragam, yang antara daerah satu dengan daerah lainnya berbeda.

Soto merupakan jenis sajian sup yang sarat sumber protein dan kalori. Soto adalah hidangan yang berisi campuran daging atau ikan yang direbus bersama sayuran, dedaunan dan aneka rempah sehingga menghasilkan aroma yang khas dan menggugah selera . Soto dapat dinikmati sebagai pendamping nasi, lontong atau kupat dan dapat pula disantap sebagai hidangan sepekingan.

**a. Teknik pembuatan kaldu untuk soto.**

Pembuatan kaldu untuk soto pada dasarnya tidak berbeda dengan pembuatan kaldu untuk sup. Akan tetapi bisa pula kaldu dibuat dengan merbus langsung air bersama sama dengan daging atau ayam yang akan digunakan sebagai isi dan setelah daging atau ayam lunak dikeluarkan dari kaldu. Selanjutnya kaldu dibumbui. Sebelum dibumbui kaldu sebaiknya disaring terlebih dahulu supaya serbuk atau potongan tulang tidak terbawa.

**b. Teknik membumbui soto**

Bumbu soto sangat beragam tergantung jenisnya. Ada soto yang hanya dibumbui dengan bawang putih, salam, lengkuas dan serai. Ada pula yang ditambahkan bumbu halus antara lain: bawang merah, bawang putih, kemiri dan kunyit. Beberapa jenis soto mengharuskan bumbunya ditumis terlebih dahulu sebelum dimasukkan ke dalam kaldu, tetapi ada pula yang langsung dimasukkan dalam kaldu tanpa ditumis. Merebus bumbu dalam kaldu harus cukup lama agar supaya bumbu betul-betul meresap. Sebaiknya gunakan api kecil selama bumbu direbus dalam kaldu.

**c. Pelengkap soto**

Soto biasanya disajikan dengan dilengkapi sambal, kecap dan irisan jeruk nipis. Beberapa jenis soto dilengkapi lagi dengan irisan tomat, perkedel kentang, perkedel singkong, kripik kentang dan kerupuk. Selain itu soto biasanya juga disajikan bersama nasi atau lontong/kupat tergantung kebiasaan pada masing-masing daerah.

## E. Penyajian sup dan soto

Penyajian sup disesuaikan dengan jenis sup yang akan dihidangkan. Alat hidang yang diperlukan yaitu *soup bowl* atau *boillon cup* (pinggan sup) dilengkapi dengan alas *soup bowl* yaitu *saucce*. Apabila sup yang akan dihidangkan banyak maka alat hidangnya menggunakan *soup tureen* dan dilengkapi dengan *soup ladle*. Hidangan penyerta yang biasa digunakan dalam penyajian sup antara lain berbagai macam *bread* antara lain : *Hard roll/french bread, muffin, plain bread, croissant* dapat juga nasi. Pada saat penyajian sup sebaiknya disertakan *condiment* berupa *salt, pepper, L & P sauce*.

Soto disajikan dalam keadaan panas. Penyajian soto bisa secara terpisah yaitu kuah dan sayuran pada mangkuk dan nasi/lontong/kupat ditempatkan pada piring tersendiri. tetapi bisa juga kuah, sayuran dan nasi/lontong/kupat dicampur menjadi satu. Selanjutnya ditaburi irisan daun bawang dan bawang goreng

### 1). Suhu Penyajian Sup

Sup dapat disajikan panas maupun dingin, sup panas disajikan pada suhu antara 70-80° C sedangkan untuk sup dingin dengan suhu antara 5-7 °C. Apabila menyajikan sup panas dalam jumlah banyak maka alat penghidang harus dilengkapi dengan menggunakan pemanas, begitu pula apabila menyajikan sup dingin maka alat hidang yang digunakan juga harus *chilled* terlebih dulu.

### 2). Porsi Penyajian Sup

Penyajian sup sebagai *appetizer* dengan porsi 2 – 2½ dl, sedangkan untuk *main course* dengan porsi 3 - 3½ dl.

### 3). *Garnish Sup*

*Garnish sup*, yaitu hiasan/dekorasi dalam menyajikan sup. *Garnish* pada sup dibedakan menurut fungsinya yaitu :

- a. *Garnish* yang ada dalam sup atau *garnish* yang digunakan sebagai bahan isi. Misalnya ; sayuran, daging, ayam, udang, biji-bijian, produk pasta.

- b. *Garnish* yang ditaburkan di atas sup atau sebagai *topping*. Misalnya : *chopped parsley*, keju parut, *cream*, *crouton*, *paprika powder*.
- c. *Garnish* yang berupa pelengkap atau disajikan sebagai penyerta (*accompaniment*). Misalnya : *crackers*, *corn chip*, *wafer*, *french bread*.



Gambar.10.3. Aneka hidangan soto

## F. Kreteria Sup dan soto

1. Sup cair kreterianya adalah:
  - a. Sup harus benar-benar jernih dan tidak ada gumpalan.
  - b. Sup tidak berlemak
  - c. Kaya dari segi aroma, rasa dan penampilan
  - d. Temperatur harus sesuai dengan jenis sup (panas/dingin)
2. Sup kental kreterianya adalah:
  - a. Mempunyai tekstur kental namun masih dapat dituang/ mengalir baik dalam keadaan suhu panas maupun dingin.
  - b. Penampakan sup transparan
  - c. Tidak berbutir atau bergumpal
  - d. Kaya dari segi aroma, rasa dan penampilan
  - e. Temperatur harus sesuai baik untuk sup panas atau dingin

3. Soto kreterianya adalah:
  - a. Berkuah kaldu atau santan
  - b. Perbandingan antara kuah dengan isi 2 :1
  - c. Kaya dari segi aroma, rasa dan penampilan
  - d. Temperatur penyajian panas

### G. Resep dasar kaldu (stock), macam – macam sup dan soto

Tabel.10.1 Kaldu putih (*White Stock*)

No	Nama Bahan	Ukuran
1.	Tulang ayam/sapi	6 kg
2.	<i>Mire poix</i> :	
	Onion	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 jam
 Tambahkan air jika perlu agar tulang tetap terendam.
7. *Skim* busa yang timbul selama proses.
8. Saring, stock siap digunakan.

Hasil : 8 lt

Tabel. 10.2 Kaldu Coklat (*Brown Stock*)

No.	Nama Bahan	Ukuran
1.	Tulang sapi	6 kg
2.	Mire poix :	
	- <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. 10.3 *Beef Broth*

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

Cara membuat :

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

Tabel. 10.4 *Vegetables Sup*

No.	Bahan	Ukuran	Keterangan
1.	Butter/mentega	85 gr	
2.	<i>Onion</i>	340 gr	Potong dadu kecil
3.	<i>Carrot</i>	225 gr	Potong dadu kecil
4.	<i>Cellery</i>	225 gr	Potong dadu kecil
5.	Lobak	170 gr	Cincang kasar
6.	Kaldu ayam	3 lt	
7.	Tomat	225 gr	Bersihkan seratnya
8.	Kapri	170 gr	
9.	Lada putih, garam	Sck	

Cara membuat :

1. Panaskan butter/mentega dalam *soup pot* dengan panas sedang
2. Pada panas rendah masukkan sayuran, biarkan sampai keluar air (*sweat*) masak sampai setengah masak, jaga jangan sampai coklat
3. Masukkan kaldu, didihkan, bersihkan kotoran-kotoran yang muncul, kemudian rebus *simmer* sampai sayuran hampir lunak.
4. Tambahkan tomat, rebus *simmer*  $\pm$  5 menit
5. Angkat lemak-lemak yang muncul, bumbu dengan lada putih dan garam, sebelum dihidangkan tambahkan kapri.

Hasil : 3 lt

Tabel. 10.5 *Consomme* /resep dasar

No.	Nama Bahan	Ukuran
1.	Daging sapi tanpa lemak (cincang)	500 gr
2.	Air dingin	2 dl
3.	Wortel	100 gr
4.	Batang seledri	50 gr
5.	Daun bawang	100 gr
6.	Putih telur ayam	2 butir
7.	<i>Beef stock</i>	3 lt
8.	<i>Thyme, bay leaf, cengkeh</i>	-
9.	Lada, garam	

Cara membuat:

1. Daging sapi dicincang, iris semua sayuran tipis/kecil
2. Masukkan daging tadi kedalam *grinder* tambahkan irisan sayuran
3. Campurkan putih telur, air dan rempah-rempah, aduk merata dan simpan semalam di almari pendingin (*meat clarification*)
4. Keluarkan *meat clarification* dari almari pendingin, letakkan dalam stock pot, tuangi dengan kaldu/stock dingin aduk.
5. *Simmer* selama ± 3 jam dan jangan diaduk
6. Saring dan panaskan kembali bila hendak dihidangkan.

Catatan : Pada dasarnya variasi (nama) *consomme* ditentukan oleh "*garnish*" yang ditambahkan pada *consomme*, misalnya :

- *Consomme Julienne* : *Consomme + Julienne of vegetables : carrot, leek, and celery*
- *Consomme Brunoise* : *Consomme + brunoise of vegetables*
- *Consomme Proviterolls* : *Consomme + proviterolls (sus kecil)*
- *Consomme Xavier* : *Consomme + beaten egg*

Hasil : 2 ½ lt

Tabel.10.6 *Cream of Mushroom Soup*

No.	Bahan	Ukuran	Keterangan
1.	<i>Butter</i> /mentega	340 gr	
2.	<i>Onion</i>	340 gr	Cincang halus
3.	<i>Mushroom</i>	680 gr	Cincang
4.	Tepung	250 gr	
5.	<i>White stock</i>	4½ lt	
6.	Susu	1½ lt	Panas
7.	<i>Mushroom</i>	170 gr	Potong <i>brunoise disaute</i> dengan <i>butter</i>
8.	<i>Cream</i>	7½ lt	Untuk <i>garnish</i>
9.	Lada, garam	sck	

Cara membuat :

1. Panaskan mentega dalam *sauce pot* dengan panas sedang
2. Masukkan onion cincang, *mushroom*, biarkan sampai berbau harum.
3. Masukkan tepung, aduk aduk untuk membuat *roux* masak beberapa menit, jaga jangan sampai tepung berwarna coklat.
4. Secara perlahan-lahan masukkan stock sambil diaduk aduk, teruskan merebus sampai kental.
5. Teruskan merebus *simmer* sampai sayuran hampir lunak
6. Bersihkan lemak dan kotoran yang muncul.
7. Membuat *puree* dengan *food mill*
8. Saring, tambahkan susu panas sampai mencapai tingkat konsistensi tertentu dan sesuaikan rasanya.
9. Saat dihidangkan tambahkan *cream* dan *garnish*

Hasil : 6 lt

Tabel. 10.7 *Shrimp Bisque*

No.	Nama Bahan	Ukuran	Keterangan
1.	<i>Butter</i> /mentega	30 gr	
2.	Onion	60 gr	Potong <i>brunoise</i>
3.	Carrot	60 gr	Potong <i>brunoise</i>
4.	Udang ukuran sedang	450 gr	Kuliti
5.	<i>Bay leaf</i>	1 lembar	
6.	<i>Thyme</i>	-	
7.	<i>Parsley</i>	4 tangkai	
8.	<i>Tomatto pasta</i>	30 gr	
9.	<i>White wine</i>	2 dcl	
10.	<i>Fish veloute</i>	1 lt	
11.	<i>Fish stock</i>	5 dcl	
12.	<i>Cream</i>	2½ dcl	
13.	Lada, garam	Sck	

Cara membuat :

1. Panaskan *butter*/mentega pada *sauce pan* dengan panas sedang
2. Masukkan *onion*, wortel *saute* sampai kecoklatan
3. Masukkan *shrimp*, *bay leaf*, *thyme*, *parsley*, *saute* sampai *shrimp* berwarna merah
4. Masukkan *tomatto pasta* aduk sampai rata
5. Tambahkan wine, rebus *simmer* sampai tinggal separo/setengahnya
6. Ambil *shrimp* dari *sauce pan*, potong bentuk dadu
7. Tambahkan *fish veloute* dan *fish stock* kedalam *sauce pan*, rebus *simmer* kembali, sesuaikan rasanya.
8. Saat akan dihidangkan, tambahkan *cream* dan *garnish* dengan potongan *shrimp*.

Hasil : 2 lt

Tabel. 10.8 *England Clam Chowder*

No.	Nama Bahan	Ukuran	Keterangan
1.	Kerang kaleng /kerang segar	2 lt 1½ lt	Dipotong-potong /digiling
2.	Air	280 gr	
3.	Daging babi asin	450 gr	Potong dadu
4.	<i>Onion</i>	110 gr	Potong dadu kecil
5.	Tepung	900 gr	
6.	Kentang	2½ lt	Potong dadu kecil
7.	Susu	2½ lt	Panas
8.	<i>Cream</i>	sck	
9.	Lada, garam		

Cara membuat :

1. Keringkan kerang sampai air tidak menetes, kalau memakai kerang segar, maka hanya dicacah untuk memudahkan mengeluarkan air sarinya (*juice*).
2. Kombinasikan *juice* dan air, masukkan dalam *sauce pan* kemudian direbus.
3. Turunkan dari api dan juga panasnya sampai digunakan kemudian
4. Masukkan daging babi yang sudah digiling kedalam *sauce pot/stock pot* dan gunakan panas agak tinggi.
5. Masukkan *onion*/bawang *bombay*, kecilkan api masak sampai lunak tetapi jangan sampai coklat.
6. Tambahkan tepung aduk-aduk (membuat *roux*) masak selama 3-4 menit tepung jangan sampai coklat.
7. Masukkan pelan-pelan sambil diaduk kedalam campuran no. 2, kemudian rebus sampai mendidih. Pengadukan harus dilakukan secara ajek agar cairan yang diperoleh lembut
8. Masukkan kentang, teruskan merebus *simmer* sampai lunak (jika menggunakan kerang dalam jumlah banyak, maka kerang dilumatkan dahulu kemudian masukkan bersama-sama kentang).
9. Masukkan kedalam kerang susu dan cream sambil diaduk-aduk. Panaskan lagi tetapi jangan sampai mendidih, bumbui lada dan garam, cicipi rasanya.

Hasil : 6 lt

Tabel. 10.9 *Puree of Potato Soup*

No.	Nama Bahan	Ukuran	Keterangan
1.	Mentega/butter	30 gr	
2.	<i>White mirepoix</i> : - <i>Onion</i> dan - loncang	200 gr 700 gr	Onion dan loncang dipotong kecil-kecil
3.	<i>Potato</i> /kentang	2½ lt	dipotong kecil
4.	Kaldu ayam/sapi	5 gr	Potong-potong
5.	Kucai	1 dl	Cincang lembut
6.	<i>Cream</i>	-	
7.	Garam, lada	-	
8.	<i>Parsley</i>	-	

Cara membuat :

1. Panaskan *butter*, masukkan *mirepoix* dan kentang.
2. Tambahkan kaldu dan *simmer* selama 40 menit
3. Haluskan dengan blender, pindahkan kembali dalam pan dan panaskan.
4. Tamabahkan *cream* beberapa saat sebelum dihidangkan.
5. Hidangkan panas taburi dengan cincangan *parsley*

Hasil : 10 porsi

Tabel. 10.10 *Minestrone Soup (Italian specialty)*

No.	Nama Bahan	Ukuran	Keterangan
1.	<i>Butter</i>	150 gr	
2.	<i>Onion</i>	100 gr	Potong tipis
3.	Loncang	150 gr	Potong tipis
4.	Wortel	100 gr	Potong tipis
5.	Seldri	100 gr	Potong tipis
6.	Kobis/ <i>kool</i>	200 gr	Potong tipis
7.	Kentang	200 gr	Potong tipis
8.	Nasi	30 gr	
9.	<i>Spaghetti</i>	30 gr	Potong 3 cm
10.	Tomat	100 gr	Potong dadu
11.	Kacang putih/kacang	50 gr	direbus
12.	merah		
13.	<i>Puree tomat</i>	40 gr	
14.	<i>Stock</i>	3-4 lt	
15.	<b>Pesto:</b>		
	- <i>Butter</i>	50 gr	
	- Bawang putih	3 siung	
	- <i>Marjoram</i>	1 gr	
	- <i>Basil</i>	1 gr	

Cara membuat :

1. Lelehkan *butter*, *saute onion* dan loncang
2. Tambahkan sisa sayuran dan teruskan *saute*.
3. Masukkan *puree tomat* dan *stock*, rebus *simmer*
4. Terakhir masukkan kentang, nasi, *saphetti*, tomat, kacang putih/merah, teruskan mengolah sampai 20-30 menit.
5. **Untuk membuat *Pesto*** : Campurkan *butter*, bawang putih, marjoram, basil, tekan-tekan sampai bahan tersebut tercampur dan menjadi semacam pasta yang lunak, cicipi, sesuaikan rasanya.
6. Tambahkan *pesto* sebelum sup disajikan.

Hasil : 10 porsi

Tabel.10.11. Soto Betawi (Jakarta)

No.	Nama Bahan	Ukuran	Keterangan
1.	Daging sandung lamur	400 gr	Direbus sampai matang
2.	Babat	200 gr	Direbus dan dipotong 2x2 cm
3.	Paru	200 gr	Direbus dan dipotong 2x2 cm
4.	Kayu manis bubuk	½ sdt	
5.	Pala bubuk	1 sdt	
6.	Serai	3 btng	Dimemarkan
7.	Lengkuas	2 cm	Dimemarkan
8.	Daun jeruk	8 lmbr	
9.	Daun salam	2 lmbr	
10.	Lada bubuk	1 sdt	
11.	Garam	2 sdm	
12.	Gula pasir	1 sdm	
13.	Santan	800 ml	Dari 1 btr kelapa
14.	Minyak goreng	2 sdm	Untuk menumis
15.	<b>Bumbu halus:</b>		
	Bawang merah	120 gr	
	Bawang putih	8 siung	
	Jahe	2 cm	
	Ketumbar	1 sdt	
	<b>Pelengkap:</b>		
	Tomat	2 buah	Diiris
	Daun bawang	2 btng	Diiris halus
	Bawang merah goreng	4 sdm	
	Emping goreng	100 gr	
	Jeruk nipis	2 buah	Diiris-iris
<p>Cara membuat :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rebus air dan daging sampai matang. Potong daging 2x2 cm. Saring 2.000 ml air kaldunya dan rebus lagi</li> <li>2. Masukkan daging, babat dan paru, didihkan</li> <li>3. Panaskan minyak, tumis bumbu halus, kayu manis bubuk, pala bubuk, cengkeh, serai, lengkuas, daun jeruk dan daun salam sampai harum. Tuang ke rebusan daging. Didihkan lagi.</li> <li>4. masukkan santan, garam, merica bubuk dan gula pasir, masak sampai matang.</li> <li>5. Sajikan dengan pelengkap.</li> </ol>			

Tabel. 10.12. Soto Kudus (Kudus-Jawa Tengah)

No.	Nama Bahan	Ukuran	Keterangan
1.	Ayam kampung	700 gr	Dibelah empat
2.	Air	2.500 ml	
3.	Daun salam	2 lembar	
4.	Lengkuas	2 cm	Dimemarkan
5.	Garam	1 ½ sdm	
6.	Kaldu blok	1 bks	
7.	Minyak goreng	2 sdm	Untuk menumis
	<b>Bumbu halus:</b>		
	Bawang merah	120 gr	
	Bawang putih	8 siung	
	Merica	1sdt	
	<b>Pelengkap:</b>		
	Tauge	90 gr	Buang ekornya
	Kucai	10 tangkai	Dipotong 2 cm
	Daun bawang	3 batang	Diiris
	Seledri	4 tangkai	Diiris
	Bawang putih	12 siung	Diiris tipis, digoreng, diremas-remas untuk taburan
	Air jeruk nipis	1 sdm	
	Kecap manis	sck	
<p>Cara membuat:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rebus air dalam ayam sampai mendidih. Saring 2000 ml air kaldunya. Rebus lagi sampai mendidih.</li> <li>2. Panaskan minyak, tumis bumbu halus, daun salam dan lengkuas sampai harum. Tuang ke rebusan ayam.</li> <li>3. Masukkan garam dan kaldu ayam. Masak sampai ayam matang, angkat ayam, tiriskan.</li> <li>4. Goreng ayam sampai kecoklatan, suwir-suwir ayam, sisihkan</li> <li>5. Didihkan kuah, masak sampai mendidih</li> <li>6. Sajikan soto dengan pelengkap dan ayam suwir.</li> </ol>			

Tabel.10.13. Soto Padang (Sumatra Barat)

No.	Nama Bahan	Ukuran	Keterangan
1.	Daging paha sapi	1000 gr	Dimemarkan Untuk menumis
2.	Bawang putih	3 siung	
3.	Ketumbar bubuk	1 sdm	
4.	Garam	4½ sdt	
5.	Gula pasir	3½ sdt	
6.	Air	3.500 ml	
7.	Daun salam	3 lembar	
8.	Daun jeruk	8 lembar	
9.	Kapulaga	4 butir	
10.	Cengkeh	4 butir	
11.	Pala bubuk	1½ sdt	
12.	Serai	6 btg	
13.	Minyak goreng	2 sdm	
	<b>Bumbu halus:</b>		
	Cabe merah	2 buah	
	Bawang merah	200 gr	
	Bawang putih	16 siung	
	Jahe	5 cm	
	Kunyit	6 cm	
	Lengkuas	3 cm	
	Merica	½ sdt	
	<b>Pelengkap:</b>		
	Soun	50 gr	Diseduh
	Daun bawang	1 btg	Diiris halus
	Perkedel kentang	6 buah	
	Seledri	1 btg	Diiris halus
	Tomat	1 buah	Diris-iris
	Krupuk	6 buah	
	Jeruk nipis	2 buah	Diiris-iris
Cara membuat:			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. rebus daging, bawang putih, ketumbar bubuk, garam dan air sampai matang. Angkat daging potong kotak. Saring 2,000 ml air kaldunya dan didihkan. Bagi daging menjadi dua.</li> <li>2. Satu bagian daging dimasukkan daalam rebusan kaldu, satu bagian diiris tipis dan digoreng kering.</li> <li>3. Panaskan minyak, tumis bumbu halus, daun salam, daun jeruk, kapulaga, pekak, cengkeh, pala bubuk dan serai sampai harum. Tuang ke rebusan daging dan masak hingga matang.</li> <li>4. Sajikan soto dengan pelengkap dan daging goreng.</li> </ol>			
<b>Tip:</b> Untuk membuat daging goreng, sebelum digoreng memarkan daging agar lebih tipis sehingga hasilnya bisa renyah.			

#### **H. Evaluasi:**

1. Apa yang membedakan pembuatan kaldu untuk digunakan dalam pembuatan sup dengan kaldu untuk pembuatan soto?
2. Apa yang perlu diperhatikan dalam penyajian sup dan soto?
3. Apa saja yang biasanya digunakan sebagai penyerta/pelengkap dalam penyajian sup maupun soto?

## **BAB XI**

### **HIDANGAN NASI MIE DAN PASTA**

#### **A. Pendahuluan**

Hidangan nasi dan mie sangat populer bagi kita. Nasi merupakan hidangan yang tidak bisa ditinggalkan bagi masyarakat Indonesia, karena itu mengenal masakan nasi dan segala permasalahannya merupakan sesuatu yang penting. Pengolahan nasi tidak bisa terlepas dari kondisi beras sebagai bahan utamanya, dan teknik olah yang digunakannya.

Begitu pula halnya dengan mie. Mie merupakan jenis makanan yang tidak asing lagi bagi kita, hampir semua orang menyukai jenis makanan ini. Akhir-akhir ini terlihat adanya kecenderungan mie sebagai makanan sehari-hari walaupun kita tahu makanan ini bukan makanan asli dari negara kita.

Orang Arab mengatakan bangsanyalah yang pertama kali menggunakan pasta kering, tetapi pendapat lain mengatakan bahwa mie berasal dari Cina sejak 5.000 tahun yang lalu, sejak dinasti Han. Kemudian, Marco Polo yang membawanya ke Itali (Sedap, 2003). Sejak itu mie tersebar ke seluruh dunia. Kemudian, di beberapa negara mie berkembang dan memiliki ciri khas tersendiri. Misalnya, di Italia disebut pasta, di Jepang disebut ramen atau udon. Semuanya dibuat dengan sentuhan khas yang menimbulkan rasa yang berbeda-beda.

Sejak dahulu kala, makanan yang menyerupai pasta banyak dijumpai di berbagai tempat di dunia. Makanan ini banyak dijumpai di wilayah yang penduduknya menggunakan gandum dan sereal sebagai makanan utama. Gandum yang sudah digiling sering dimasak sebagai bubur atau dihaluskan menjadi tepung dan dibuat roti.

Di Tiongkok, mi sudah dikenal sejak tahun 2000 SM berdasarkan hasil penggalian di situs Lajia (Tiongkok barat) yang terletak di tepi Sungai Kuning. Di bawah lapisan tanah jenis tanah loess yang tebal di situs penggalian yang sudah rusak akibat gempa bumi dan banjir ditemukan mi berwarna kuning di dalam panci tanah liat yang terbalik. Panjang mi sekitar setengah meter dengan diameter 3 milimeter. Hasil analisis menunjukkan mi dibuat dari tepung biji millet. Di Eropa, catatan tertulis paling tua tentang makanan serupa mi ditemukan pada hiasan makam orang Etruscan di Italia Tengah yang berasal dari tahun 400 SM.

(Wikipedia, 2008)

## B. Macam-macam Hidangan Nasi

### 1. Hidangan Nasi Indonesia

#### a. Bubur



Gambar 11. 1 Bubur

Bubur adalah makanan dari beras yang menggunakan bahan cair yang berupa air, kaldu atau santan. Pengolahan bubur menggunakan bahan cair yang lebih banyak dari pada nasi. Umumnya bahan cair yang digunakan untuk memasak bubur adalah 1:4 atau 1:6.

Ada beberapa macam bubur yang berasal dari beras antara lain:

##### 1) Bubur biasa

Bahan dasar beras dengan menggunakan bahan cair air, kaldu atau santan. Pengembangannya bisa disajikan sebagai hidangan sarapan pagi, yang disajikan dengan kuah, bubur bisa disajikan sebagai hidangan selamatan misalnya bubur merah putih dan bubur asyura.

##### 2) Bubur Manado

Hidangan khas dari Manado, bubur dimasak dengan ubi, jagung dan sayuran. Bubur ini disajikan dengan ikan goreng dan sambal tomat.

##### 3) Bubur Ayam

Bubur ayam berasal dari makanan China. Menggunakan bahan cair kaldu, selain ayam goreng yang menjadi pelengkapanya, juga menggunakan ati dan rempela, telur, *tongcai*, dan ditaburi dengan bawang goreng.

#### b. Nasi Tim



Gambar 11. 2 .Nasi tim

Mengolah nasi tim dengan teknik *au ban marie* atau memasak dengan dua panci sekaligus. Nasi yang dihasilkan dengan teknik mengetim ini adalah nasi yang lunak. Awalnya nasi tim hanya diolah untuk makanan bayi, anak-anak dan orang sakit, namun dalam perkembangannya, nasi tim menjadi

nasi yang istimewa, sehingga menjadi nasi tim dijadikan jajanan sepinggan seperti nasi tim ayam, nasi tim telur asin dan sebagainya.

Pengolahan nasi tim sebagai berikut:

- Beras yang sudah dibersihkan, dimasukkan ke dalam panci tim.
- Tambahkan bahan cair . Untuk 100 gr beras dibutuhkan 400 cc bahan cair.
- Masukkan bumbu dan bahan lain, misalnya daging, hati, sayuran.
- Masukkan panci yang sudah berisi bahan-bahan, kedalam panci lain yang lebih besar.
- Bagian bawah panci, harus terendam air
- Masaklah dengan teknik au bain marie.
- Sajikan.

**c. Nasi liwet.**



Gambar 11.3 Nasi Liwet

Meliwet adalah cara pengolahan yang dimatangkan secara langsung dalam air mendidih. Nasi liwet adalah nasi yang diolah dengan cara diliwet, bahan cair yang digunakan untuk membuat nasi liwet ini adalah air, kaldu atau santan. Salah satu hidangan

khas kota Solo adalah nasi liwet solo, yaitu nasi yang diliwet menggunakan santan, sajikan dengan sambal goreng jipang, ayam dan telur yang diopor. Penyajian makanan dengan dipincuk daun, atau dipiring makan yang dialas dengan daun pisang.

**d. Nasi Kukus**

Mengukus nasi merupakan pekerjaan yang paling banyak dilakukan oleh masyarakat Indonesia. Mengukus adalah cara pengolahan dimana bahan makanannya diletakkan dalam alat tertentu (misalnya kukusan) dan selanjutnya dimatangkan dengan uap air. Uap air ditimbulkan dari air yang mendidih di bawahnya.

Alat untuk mengukus nasi adalah dandang, kukusan atau risopan. Tahap mengukus nasi menurut Marwanti (2000) adalah sebagai berikut:

- Dandang diisi air setinggi ujung kukusan, kemudian ditutup dan didihkan.
- Setelah air mendidih, beras dimasukkan dan ditutup
- Setelah beras mengembang, angkat dari kukusan dan diaru dalam pengaron (alat seperti baskom, tetapi dibuat dari tanah liat) atau baskom, kemudian dituangi air mendidih.
- Dandang didisi lagi dengan air dan didihkan kembali, kukusan dimasukkan dan ditutup kembali.
- Beras aron dimasukkan dalam kukusan dan selanjutnya dikukus sampai masak. Setelah nasi masak, tempatkan dalam tempat nasi, lalu dibulak balik dengan sendok kayu sambil dikipas sehingga nasi menjadi pulen dan tidak lekas basi.

#### e. Nasi Goreng



Gambar 11.4 Nasi Goreng

Nasi goreng adalah nasi yang menjadi unggulan dan kebanggaan masyarakat Indonesia. Sesungguhnya nasi goreng ini adalah *left over* atau nasi sisa yang dingin yang dimanfaatkan kembali untuk sarapan pagi, yaitu dengan cara mengolah kembali bahan makanan dalam penggorengan yang berisi minyak goreng, mentega atau margarine yang cukup panas. Namun dalam perkembangannya nasi goreng ini menjadi nasi yang sangat spesial, karena sangat fleksibel untuk divariasikan dengan berbagai bahan yang lain, sesuai dengan ketersediaan bahan di berbagai daerah.

Sekarang kita mengenal nasi goreng babat, nasi goreng daging kambing, nasi goreng pete, nasi goreng ikan asin dan sebagainya, dengan berbagai teknik penyajian yang menarik. Nasi goreng ini tidak hanya digunakan untuk hidangan makan pagi, tetapi juga sebagai salah satu pilihan menu istimewa dalam hidangan buffet, pilihan hidangan makan siang atau makan malam yang disediakan oleh restoran.

#### **f. Nasi yang Dibungkus Daun**

Ada beberapa nasi yang dibungkus daun. Nasi yang dibungkus daun ini membutuhkan waktu yang relatif lebih lama dalam mengolahnya dibanding dengan nasi yang diliwet atau di kukus. Hal ini disebabkan karena nasi yang dibungkus menuntut isi yang padat, homogen, teksturnya lebut masak dengan sempurna. Daun yang digunakan untuk membungkus adalah daun pisang, daun kelapa muda, atau daun bambu.

Contoh jenis olahan nasi yang dibungkus daun antara lain arem-arem, lontong, ketupat dan bakcang.

##### **1) Arem-arem**

Arem-arem dibuat dari beras yang diaru dengan santan dan garam, dibungkus dengan daun pisang, diisi dengan lauk pauk, bisa sambal goreng, oseng-oseng atau lainnya. Setelah dibungkus arem-arem dikukus hingga masak. Arem-arem ini ada yang dibungkus dadar telur dahulu pada bagian dalamnya, sebelum daun pisang pada bagian dalamnya.

##### **2) Lontong**

Lontong dimasak dengan cara direbus, dimana nasi yang telah dibungkus daun dimasukkan ke dalam air dan dimasak selama 4-5 jam. Untuk mendapatkan lontong yang baik beras yang sudah dicuci diberi sedikit kapur sirih agar warna dan teksturnya menjadi lebih baik.

Membuat kulit lontong yang sempurna bisa dilakukan dengan pertolongan sebuah pipa, sehingga mendapatkan bentuk lontong dengan garis tengah  $2\frac{1}{2}$  sampai 4 cm dan panjang 15 – 20 cm.

Teknik yang dianggap lebih praktis, adalah dengan dimasukkan pada loyang yang berbentuk selinder dan dapat dibuka, sebelum diisi loyang dialas daun, sehingga setelah direbus, loyang dibuka, bentuk lontong akan tetap seperti pipa. Lontong disajikan dengan berbagai lauk dan sayur, misalnya sate, sayur lodeh, sayur kare, opor, sambal goreng dan lain-lainnya.

### 3) Ketupat

Ketupat merupakan nasi yang dibungkus dengan daun kelapa muda yang dianyam khusus. Bentuknya bisa segitiga, segi empat, segi lima. Beras yang setelah dicuci diberi sedikit kapur sirih, diisikan ke dalam anyaman ketupat. Setelah itu rebus selama 4 – 5 jam untuk mendapatkan ketupat dengan tekstur yang diinginkan. Ketupat menjadi hidangan yang khas dihari lebaran, pada berbagai daerah di Indonesia, disajikan dengan opor ayam, dan sambal goreng.

### 4) Bak cang

Bak cang adalah hidangan nasi yang diisi, dan dibungkus dengan daun bamboo. Sudah bisa diduga bahwa bahwa bakcang ini bukan makanan asli Indonesia, tetapi dibawa oleh masyarakat China. Bakcang sesuai dengan nama hidangannya, berisi daging babi, namun dalam perkembangannya bakcang disesuaikan dengan agama dan budaya yang dianut bangsa Indonesia, bakcang diisi daging sapi atau daging ayam.

### g. Nasi Istimewa

Nasi istimewa merupakan nasi yang dihidangkan sangat *special*, karena nasi ini dibuat untuk keperluan tertentu, dengan standar tertentu, yang kadang tidak boleh dilanggar. Beberapa nasi istimewa dapat dijelaskan disini adalah :

- 1) Nasi Gurih atau nasi Wuduk; Nasi ini digunakan untuk selamatan. Nasi gurih dengan bahan cair santan, ditambah bumbu-bumbu dan dikukus. Nasi ini dihidangkan dengan berbagai macam lauk pauk. Lauk pauk yang biasa disertakan adalah ayam yang digoreng, atau dibumbu opor, dibuat ingkung. Daging yang diberi bumbu terik atau lainnya, telur yang direbus, direndang atau diasin. Sambal goreng, bisa dari bahan tempe, daging atau labu siam. Jenis kerupuk atau lempeng, rempeyek kacang tanah, kacang kedelai, atau teri. Lalapan yang terdiri dari mentimun, kol, tauge, kemangi, pete atau jengkol yang diiris, dan sambal pecel yang kering.

## 2) Nasi kuning



Gambar 11.5 Nasi Kuning

Nasi Kuning; Nasi ini dibuat seperti nasi gurih, tetapi diberi warna kuning dari kunyit, dan sedikit air jeruk nipis agar mendapat warna kuning yang cerah. Untuk mendapat nasi kuning yang mudah dibentuk bisa

ditambah dengan campuran beras ketan (1 kg beras : 5 sdm beras ketan).

Nasi kuning biasa disajikan dengan ayam goreng, prekedel kentang, sambal goreng tempe kering, telur dadar, lalapan ketimun dan kemangi, dan emping goreng.

## h. Tumpeng



Gambar 11. 6 Tumpeng

Banyak sekali jenis tumpeng yang ada dalam masyarakat Jawa. Para peneliti telah berhasil mengidentifikasi lebih dari 40 jenis tumpeng.

Pada kebudayaan Jawa, pergantian daur kehidupan atau awal dimulainya sesuatu pekerjaan, selalu dianggap sesuatu yang istimewa, dan tumpeng selalu dijadikan sarana atau simbol pada acara-acara tersebut. Hal ini tidak lain dilakukan guna memohon keselamatan dalam setiap pergantian daur kehidupan atau suksesnya suatu pekerjaan yang akan dikerjakannya. Tumpeng Bentuk tumpeng yang kerucut melambangkan keadaan dunia alam raya dan isinya.

Jenis tumpeng yang telah berhasil diidentifikasi oleh Rumidjah dkk (1984) antara lain; *tumpeng alus*, *tumpeng among-among*, *tumpeng asrep-asrepan*, *tumpeng blawok*, *tumpeng biru*, *tumpeng damar*, *tumpeng damar murub*, *tumpeng duplak*, *tumpeng golong*, *tumpeng gudangan*, *tumpeng gundul*, *tumpeng gurih*, *tumpeng inthuk-inthuk*, *tumpeng janganan*,

*tumpeng jene, tumpeng kencana, tumpeng kendhit, tumpeng kuning, tumpeng langggeng, tumpeng mancawarna, tumpeng megono, tumpeng pitu, tumpeng pungkur, tumpeng rajeg dom, tumpeng rapa, tumpeng rasulan, tumpeng robyong, tumpeng ropoh, tumpeng suci, tumpeng tulak, tumpeng wajar / lawaran dan tumpeng urubing damar.*

## 2. Nasi dalam Hidangan Kontinental

Penggunaan beras atau nasi pada hidangan-hidangan kontinental antara lain:

- a. *Soup*: *soup* nasi, nasi dan tomat, ayam dan nasi, dan sebagai hiasan pada jenis sup yang lain, seperti *potage Caroline*
- b. *Salad* : *Oriental salad, macaroni* dan nasi
- c. *Entrée* atau *Accompaniment*: direbus, digoreng, *pilaf, creole*, dibumbui, *risotto, paella, saffron* dan sebagai binding *agent* pada *croquettes*, dan *loave* daging dan ikan.
- d. *Desserts* : dibuat puding dengan berbagai macam buah, *Riz a Imperratrice* dan *condoe*

Beras utuh dan beras giling tersedia. Keduanya digunakan untuk membuat kue, puding, dan *thickening agent*. *Sake*, minuman Jepang juga terbuat dari beras.

## C. Metode Pengolahan Nasi

Prosedur pokok untuk menyiapkan beras yang direbus secara sederhana (*plain boiled rice*) atau beras yang diberi tekanan uap panas (*steamed rice*) pada tingkat tinggi (*on top of range*) di dalam oven atau di dalam *steamer*.

### 1) Metode *Range-top*

Campurkan seluruh bahan pada wadah yang berat. Bawa ke panci. Aduk-aduk. Tutupi dan masak dengan api kecil. Amati lama pemasakan berikut ini :

- *Long - and medium grain rice*— 15-20 menit
- *Parboiled rice*— 20-25 menit
- *Brown rice*—40-45 menit

Cek lah kematangan beras itu sesudah selesai dimasak. Masak 2-4 menit lebih lama bila perlu. Keluarkan beras dan letakkan pada panci. *Fluff* beras tersebut dengan garpu atau sendok agar uapnya hilang

## 2) Metode Oven

- a. Masukkan air asin ke dalam panci. Campurkan seluruh bahan pada panci *steamer* yang tidak dalam. Lapsi dengan kertas *foil*. Gunakan lama masak sebagai berikut :
  - *Long- and medium grain rice*— 25 menit
  - *Parboiled rice*— 30-40 menit
  - *Brown rice*— 1 jam
- b. Ujilah beras itu sesudah selesai. Masak 2-4 menit lebih lama bila perlu.
- c. *Fluff* beras tersebut dengan garpu atau sendok agar uapnya hilang.

## 3) Metode *steamer*

- a. Masukkan air ke dalam panci. Campurkan seluruh bahan pada panci *steamer* yang tidak dalam. Letakkan panci yang tidak ditutupi pada *steamer* dan untuk lamanya memasak sebaiknya menuruti lama masak yang telah ditentukan oleh pabrik pembuat *steamer* tersebut.
- b. Ujilah beras itu sesudah selesai. Masak 2-4 menit lebih lama bila perlu
- c. Fluff beras tersebut dengan garpu atau sendok agar uapnya hilang

## 4) Metode *Pilaff*

- a. 1 (satu) bagian beras gunakan 2 bagian air
- b. *Saute* beras ke dalam minyak atau lemak
- c. Tambahkan air panas
- d. Tutup rapat dan masaklah dengan api kecil atau di dalam oven selama 18-20 menit atau sampai air telah menguap. *Sauteed* bawang atau sayuran bisa ditambahkan sebelum beras ditutup atau dimasak.

## D. Pengolahan Hidangan Mie

Rasa mie yang hambar memudahkan mie dipadu dengan berbagai bahan. Mie yang dicampur dengan sayuran dan daging akan menghasilkan hidangan yang lengkap. Berbagai pengolahan mie dapat dijelaskan sebagai berikut.

- a. Mie sebagai soup  
Mie dimasak dalam panci dan ditambahkan bumbu penyedap, tambahkan juga daging, atau seafood dan sayuran segar. Di Cina bagian utara. bubur atau sereal berkuah menggunakan mie yang terbuat dari tepung terigu dengan telur ataupun tidak.
- b. Mie goreng  
Mie yang terbuat dari tepung terigu dan telur yang digoreng disebut *chow mein*, merupakan speipesiali masakan Kanton, dimasak dalam wajan dengan minyak banyak dibumbui, kemudian digepengkan dan di balik seperti membuat *crepes* atau digoreng dengan api sedang ditambah sayuran dan daging yang *disaute* menjadi satu. *I fumi* merupakan olahan mie, yang dibuat dengan cara mie digoreng dulu sampai kering, kemudian disiram dengan kuah atau saus.
- c. Mie dan saus  
Di Eropa tidaklah mudah mendapatkan toko yang menjual kebutuhan-kebutuhan, terutama bahan dari Asia termasuk mie saus atau *lo mein*, biasanya disajikan dengan saus yang dibumbui dengan tepung jagung. Dalam kuliner Cina sesuatu yang sangat penting adalah tekstur bahan makanan, mengenal bahan yang bersifat renyah. Masakan mie dengan saus ini jarang disajikan untuk perayaan.
- d. Variasi Olahan Mie yang Lain  
Banyak variasi olahan mie seperti mie yang diolah menjadi *nugget mie*, lontong mie, pastel mie, kroket mie. Di samping itu, mie dapat pula dibuat olahan-olahan yang menarik lainnya dengan dipadukan dengan bahan lain sehingga menjadi mie ayam, mie kangkung, mie tahu, laksa, salad, dan banyak hidangan lainnya.

## **E. Bahan Makanan Nasi dan Mie**

### **1. Bahan Makanan Nasi**

Bahan makanan yang digunakan untuk membuat hidangan nasi adalah beras. Beras merupakan bahan makanan yang dihasilkan dari padi. Padi berasal dari Asia Tenggara. Secara cepat menyebar ke Asia barat, Cina dan Jepang dimana beras merupakan sumber makanan utama. Pemanfaatannya kemudian menyebar

ke Eropa, Nile Delta dan Mediterania. Sekitar tahun 1700 padi diperkenalkan ke USA, dimana sekarang merupakan hasil utama. (,Sutriyati Purwanti, 2006)

Beras merupakan bahan pangan yang berasal dari tanaman padi. Beberapa jenis padi yang terkenal antara lain adalah biji panjang (*Long Grain*), biji sedang (*Medium Grain*) dan biji pendek (*Short Grain Rice*). *Long grain rice* lebih sering direbus atau digoreng sementara itu *short grain rice* lebih disukai untuk pudding beras. *Milled rice* (padi yang digiling). Padi biasanya mengalami proses penggilingan untuk menghilangkan beberapa bagian lapisan luar atau kulitnya (*bran*). Banyaknya proses penggilingan menentukan nilai gizi dan cara masak yang terbaik. Adapun jenis-jenis padi yang ada dipasaran :

- 1) *Brown rice* (padi cokelat) merupakan padi yang dihilangkan sekamnya (*hull*) tetapi mempertahankan *germ* dan seluruh kulitnya (*bran*). Padi ini tanpa digosok (*unpolished*) dan mempunyai nilai gizi yang tinggi dibandingkan jenis padilain yang diproses.
- 2) *Polished atau white rice* (padi yang digosok/padi putih) merupakan padi yang lapisan coklat (*brown coated*) dan sekamnya (*bran*) telah dihilangkan. *Polished rice* biasanya dilapis dengan glukosa dan talek agar penampilannya lebih baik dan kualitasnya dapat dipertahankan
- 3) *Unpolished rice* (padi tanpa digosok) merupakan padi yang sekam dan germ-nya sedikit dihilangkan pada proses penggilingannya
- 4) *Converted rice* merupakan padi yang varietasnya paling populer digunakan pada servis penyajian makanan. Nilai nutrisinya tinggi dan ketika dimasak bentuk dan teksturnya tetap.
- 5) *Precooked* atau nasi instan tidak begitu bagus, dan nilai gizinya relatif rendah.
- 6) Padi yang ditanam oleh Amerika adalah padi yang bersih, kualitas tinggi, tidak pernah disentuh oleh tangan manusia dari ladang sampai pengepakannya. Tidak perlu dicuci sebelum memasaknya.

Pada abad ini produksi beras terus meningkat dengan cepat karena adanya varietas unggul dan teknologi pertanian yang maju. Beras merupakan sumber

utama pangan bagi separuh penduduk dunia dan permintaannya pun terus meningkat.

Orang-orang Amerika Utara mengkonsumsi beras sekitar 10 pound (5 kg) per kapita per tahun sedangkan orang-orang Asia mengkonsumsi beras sekitar 200 pound per kepala per tahun. Untuk membuat berbagai macam hidangan dari beras diperlukan jenis beras yang berbeda, label di bawah ini memberi gambaran pemilihan jenis beras sesuai dengan penggunaannya.

Tabel 11. 1 : Jenis Beras dan Penggunaannya.

Jenis beras	Ciri khas setelah Dimasak	Penggunaan
Beras long Corn ▪ Siam Patna ▪ Carolina ▪ Parboiled rice	Kering, tidak lengket	Untuk semua hidangan dari beras yang kering, terutama untuk hidangan pendamping dan salad
Beras round com ▪ Java rice ▪ Beras Itali	Lengket, empuk, basah	Untuk kroket nasi dan untuk hidangan manis seperti pudding nasi
<i>Beras itali yang bundar dan tidak dikupas</i> ▪ Avorio/abrorio. ▪ Vialone	<i>Menyerap banyak cairan tetapi tetap kering, renyah</i>	Sebagai risoto untuk hidangan pembuka atau hidangan utama dengan saffron, jamur, sayuran, daging dan ikan. Sebagai hidangan pendamping hanya dengan parmesan
Beras alami, <i>brown rice</i>	Kering, tidak lengket, mempunyai aroma yang baik	Sesuai dengan semua hidangan
<i>Wild rice</i>	Kering, tidak lengket, gurih, mempunyai aroma rasa kacang	Sesuai untuk dihidangkan dengan daging yang putih, ikan serta <i>seafood</i>

## 2. Bahan & Cara Pembuatan mie

Semula mie dibuat dengan tangan kosong, tanpa alat. Cara membuat mie ini merupakan keterampilan seni yang tidak bisa dikuasai oleh sembarang orang walaupun sebenarnya latihanlah yang terpenting. Adonan dicampur dengan tangan, diuleni sedemikian rupa sehingga cukup elastis, lalu adonan dililit di kedua tangan, ditarik-tarik hingga menjadi menjadi lembaran-lembaran kecil. Melalui

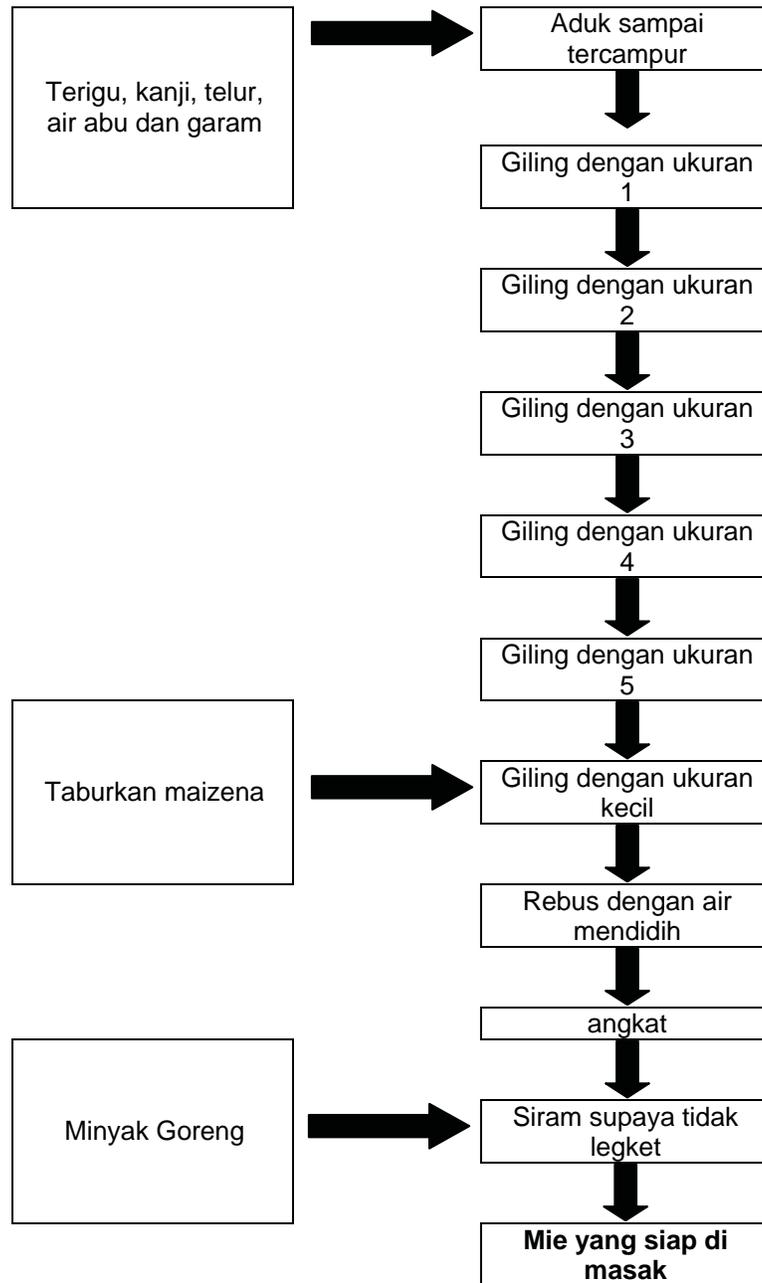
teknik tersendiri membuat adonan jadi panjang dan ramping.

Sekarang mie dibuat dengan mesin, bisa mesin sederhana yang biasa kita gunakan untuk membuat *cheese stick* ataupun mesin industri yang besar karena bisa memakai mesin yang sederhana, kita bisa membuatnya sendiri di rumah.

Pengembangan produk mie sudah cukup banyak, resep dasar mie sudah banyak yang memodifikasi sehingga banyak suplemen yang dapat dimasukkan ke dalam produk mie seperti sayuran, rempah rempah yang berkhasiat, umbi-umbian sampai dengan bahan-bahan hewani. Semua ini dimaksud untuk mendapatkan diversifikasi produk yang lebih bervariasi dan bergizi sesuai dengan tuntutan kebutuhan konsumen, juga menghindarkan ketergantungan penuh pada salah satu bahan.

Mie yang menggunakan telur disebut mie telur, karena orang Indonesia lebih suka mie yang lentur maka ke dalam adonan ditambahkan air abu. Pemakaian air abu inilah yang sering menentukan rasa mie, enak atau kurang enak. Air abu yang kebanyakan bisa membuat mie tambah lentur, namun penambahan air abu yang kebanyakan kurang baik bagi kesehatan dan menimbulkan rasa mie yang kurang enak. Cara lain untuk menjadikan mie menjadi lentur bisa ditambahkan sedikit tepung kanji.

Komposisi bahan untuk resep pembuatan mie telur (sedap 2003) yaitu : 225 gr terigu cakra kembar, 25 gr tepung kanji, 3 butir telur,  $\frac{1}{4}$  sendok teh air abu,  $\frac{1}{2}$  sendok teh garam. Prosedur pembuatan mie tersebut dapat dilihat berdasarkan diagram berikut:



Gambar 11. 7 : Diagram Alir Proses pembuatan mie telur

## F. Menyiapkan bahan dan Bumbu Hidangan Nasi dan Mie

Berikut ini beberapa bahan dan bumbu untuk memasak hidangan nasi dan mie.

Tabel 11.2 Bahan dan bumbu Nasi dan Mie

No	Nama Masakan	Bahan	Bumbu
1.	Nasi kuning:	Nasi Air	kunyit daun pandan daun sereh garam santan kental.
2.	Nasi uduk	Nasi Air	santan kental daun salam daun sereh garam.
3.	Bakmi Goreng	Mie Air	bawang merah bawang putih tomat lada garam penyedap rasa mentega kecap.
4.	Bihun Goreng	Bihun Air	bawang merah bawang putih tomat lada garam penyedap rasa mentega kecap.
5.	Mie kuah	Mie Air	bawang merah bawang putih tomat lada garam Penyedap rasa mentega.

## **G. Penyajian nasi dan mie**

Teknik penyajian dan nasi uduk:

a. Nasi kuning

Dihidangkan di atas tampah atau piring yang dialasi daun pisang yang dibentuk (samir). Nasi dibentuk sesuai dengan selera. Nasi dilengkapi dengan lauk pauk: daging, ayam, sayuran yang ditempatkan dalam wadah dan diberi hiasan.

b. Nasi uduk

Dihidangkan di atas tampah atau piring ceper bulat yang dialas samir dan dilengkapi dengan lauk pauk dari daging, ayam, sayuran, kerupuk, telur dan ditempatkan dalam wadah dan diberi hiasan.

c. Bakmi goreng

Dihidangkan di atas piring ceper bulat dan dilengkapi dengan hiasan: ketimun iris, tomat iris dan dadar telur, bawang goreng, kerupuk. Bakmi goreng bisa disajikan dengan acar di tempat yang terpisah.

d. Bihun goreng

Dihidangkan di atas piring ceper bulat dan dilengkapi dengan hiasan: ketimun iris, tomat iris dan dadar telur, bawang goreng, kerupuk. Bihun goreng bisa disajikan dengan acar di tempat yang terpisah.

## H. Pasta, jenis dan Pengolahannya

Pasta adalah makanan olahan yang digunakan pada masakan Italia, dibuat dari campuran tepung terigu, air, telur, dan garam yang membentuk adonan yang bisa dibuat menjadi berbagai variasi ukuran dan bentuk. Pasta dijadikan berbagai hidangan setelah dimasak dengan cara direbus. Di Indonesia, jenis pasta yang populer misalnya spaghetti, makaroni dan lasagna. (Wikipedia, 2008)

Nama pasta berasal dari bahasa Itali "*Paste*", disebut *paste* karena terbuat dari adonan tepung gandum dan air. Tepung gandum durum sangat dianjurkan dipakai sebagai bahan utama pembuatan pasta karena diantara tepung gandum yang lain, durum mempunyai keunikan pada kandungan proteinnya. Adonan yang dihasilkan sangat tegar dan liat. Pasta yang dihasilkan juga tidak mudah ambayar.

Dalam bahasa Inggris, pasta adalah sebutan untuk berbagai jenis masakan dengan bahan utama salah satu jenis pasta yang diberi bumbu dan saus. Pasta berasal dari bahasa Italia "*pasta alimentare*" yang berarti adonan bahan makanan. Dalam arti luas, "pasta" bisa berarti semua adonan seperti adonan roti, pastry, atau cake. Dalam bahasa Italia, pasta yang berarti bahan makanan seperti mi disebut *pastasciutta*.



Gambar 11.8 ... : Lasagne



Gambar 11.9: *Spaggethi Bollognaise*.

Pasta dibuat dari tepung terigu semolina yang merupakan hasil gilingan biji gandum durum dicampur telur sehingga sedikit berwarna kuning cerah, dan bila dimasak dengan benar akan menghasilkan tekstur sedikit kenyal. Pasta buatan Amerika sering dibuat dari campuran tepung terigu Farina dan Semolina, sehingga mempunyai tekstur yang lebih lembut untuk dijadikan hidangan seperti kaserol.

Di luar negara asalnya di Italia, pasta biasanya dijual di dalam kemasan dalam bentuk kering. Pasta kering dibuat di pabrik dengan menggunakan mesin ekstrusi yang mendorong keluar adonan pasta melalui lubang-lubang saringan. Bentuk-bentuk pasta yang lain diperoleh dengan menggiling adonan pasta menjadi lembaran yang kemudian dipotong-potong atau dicetak.

Pasta segar buatan rumah tangga dan restoran dibentuk dengan tangan beberapa saat sebelum pasta direbus. Pasta segar memerlukan waktu masak yang singkat, namun pasta segar tidak tahan lama disimpan karena memiliki kadar air yang tinggi. Pasta kering bisa tahan lama disimpan hingga 3 tahun atau lebih karena hanya memiliki kandungan air sebanyak 10%. Pasta yang sudah dimasak dan tinggal dipanaskan dengan oven microwave juga sering dijumpai di bagian makanan beku pasar swalayan.



Gambar. 11.10 : alat manual penggiling mie/lembaran pasta



Gambar 11.11 Pasta yang dibuat dengan mesin ekstrusi

Tabel 11.3 : Kandungan Gizi Pasta dalam 100 gram

No	Zat Gizi	Banyaknya
1.	Karbohidrat Tepung (starch 62 gr) Gula (sugars 2 gr) Fiber 3 g	75 gr
2.	Lemak	1,5 gr
3.	Protein	13 gr
4.	Air	10 gr
5.	Vit B 9	18 Mg (5%)

Kualitas pasta sangat ditentukan oleh jenis tepung gandum yang digunakan, pasta yang menggunakan semolina akan mempunyai kualitas tinggi karena semolina mengandung protein tinggi yang merupakan inti dari bagian gandum. Semolina mengandung 2 jenis protein yaitu gliadin dan glutenin. Kedua protein ini sangat menentukan hasil pasta yang tahan banting, tegar, dan lentur. *Gliadin* adalah protein yang larut dalam air dan membentuk massa yang encer dengan larutan garam. Sedangkan glutenin adalah protein yang tidak larut dalam air. Perpaduan antara gliadin dengan glutenin menghasilkan pasta dengan permukaan yang halus, liat dan kompak serta hasil pasta yang direbus sangat kenyal dan tidak berlendir.

Bahan dasar yang digunakan untuk membuat pasta selain tepung gandum durum adalah semua bahan pangan yang termasuk pada golongan biji-bijian seperti jagung, gandum dan padi. Noodle dapat menggunakan bahan dasar selain gandum seperti pada mie bihun yang terbuat dari tepung beras dan mie soon terbuat dari tepung jagung.

#### **1. Jenis-jenis pasta**

Nama komersil dari jenis pasta dipengaruhi oleh bentuk, variasi dan daerah. Terkadang dengan nama yang sama tetapi mempunyai bentuk yang berbeda pada daerah yang berbeda, sebaliknya dengan bentuk yang sama mempunyai nama yang berbeda.

Pasta berdasarkan teksturnya dapat digolongkan menjadi 2 yaitu pasta basah (*fresh pasta*) dan pasta kering (*dried pasta*). Yang termasuk dalam pasta basah seperti *egg noodle* dan *dumpling* (bola-bola kecil pasta) sedangkan pasta kering mempunyai banyak bentuk dan variasinya. Berdasarkan pengelompokan bentuknya, pasta dapat dikategorikan menjadi 6 yaitu *Pasta Lunga* (*Long pasta*), *Fettucce* (*Ribbons*), *Tubi* (*Tubes*), *Forme Speciali* (*Special Shapes*), *Pasta Ripiena* (*Stuffed Pasta*), dan *Pasta per Minestrie* (*Soup Pasta*). Masing-masing pasta mempunyai spesifikasi, jenis, dan nama tersendiri. Secara lebih jelas dapat dilihat pada tabel

Tabel 11.4 :Jenis-jenis pasta dan spesifikasinya

Kategori pasta	Jenis pasta	Spesifikasi
<b>1. Pasta Lunga</b> (Long pasta)  	➤ Spaghetti 	silinder panjang seperti pipa
	➤ Spaghettini	Spaghetti kecil dan panjang
	➤ Vermicelli 	Silinder panjang seperti lidi
<b>2. Fettucce</b> (Ribbons)  	➤ Fettucine 	Pita mie panjang
	➤ Lasagna 	Bentuk lembaran
	➤ Tagliatelli	Pita mie bergelombang
<b>3. Tubi (Tubes)</b>  	➤ Penne 	Silinder pendek dengan kedua ujung dipotong serong
	➤ Ziti 	Silinder panjang
	➤ Macaroni	Silinder panjang
	➤ Elbow macaroni 	Silinder lengkung
<b>4. Forme Speciali</b> (Special Shapes)  	➤ Fusilli 	Pita berbentuk spiral
	➤ Farfalle 	Bentuk dasi kupu-kupu
	➤ Conchiglie 	Pasta kerang
<b>5. Pasta Ripiena</b> (Stuffed Pasta)	➤ Ravioli	Pasta isi berbentuk segiempat atau segitiga
	➤ Tortellini	Pasta isi berbentuk setengah lingkaran

		
<b>6. Pasta per Minestrie</b> (Soup Pasta)	➤ Ditallini 	Bentuk seperti tabung dengan panjang ± 1cm
		

Sumber : Sutriyati Purwanti, dkk (2006)

## 2. Teknik Pengolahan Pasta

### a. *Fresh pasta*

*Fresh pasta* dalam pengolahan lebih sulit dibandingkan dengan pengolahan *dried pasta*. Pada *fresh pasta* lama memasaknya lebih cepat dan sangat mudah menjadi lunak/lembek (*overcooking*). Pengaruh *overcooking* pada *fresh pasta* akan membuat *fresh pasta* menjadi seperti bubur. Tekstur yang benar pada *fresh pasta* adalah halus dan lembut di mulut. Berbeda dengan *dumpling* yang diolah dengan cara merebus adonan *dumpling* yang telah dibentuk bola-bola kedalam air mendidih yang telah diberi garam. Jika bola-bola yang tenggelam telah mengapung berarti *dumpling* sudah matang.

### b. *Dried pasta*



Gambar 11.12 Pengolahan dried pasta

Komponen-komponen yang perlu diperhatikan sebelum pengolahan pasta adalah menggunakan panci yang lebar dan besar agar suhu panas dalam panci tidak berubah dan cukup ruang untuk mengaduk pasta dalam air. Selama proses perebusan pasta akan mengeluarkan pati sehingga membutuhkan air yang cukup banyak agar pati yang telah keluar tidak melekat kembali pada pasta.

Perbandingan air dan pasta yang dibutuhkan adalah 10:1 yaitu 1 liter air untuk tiap 100 gr pasta kering. Dalam air rebusan

pasta perlu ditambahkan 10 gr garam per 1 liter air, serta sedikit minyak agar pasta tidak saling melekat. Teknik merebus pasta dapat dilihat pada prosedur dibawah ini

Didihkan air kemudian masukkan pasta secara bersamaan. Selama proses perebusan suhu tidak boleh diturunkan. Aduk pasta terus dengan menggunakan garpu besar atau dengan sendok kayu besar untuk mencegah pasta lengket pada panci.



Gambar 11.13 Pengolahan dried pasta

Tingkat kematang pada dried pasta berbeda dengan fresh pasta. Pada dried pasta membutuhkan waktu yang agak lama dan tekstur yang paling baik jika digigit masih terasa renyah atau dalam bahasa italia disebut dengan istilah *al dente*.

Waktu yang digunakan untuk mengukur lama perebusan pasta minimal 4 menit, tetapi ini

bukan merupakan patokan yang pasti karena lama perebusan sangat ditentukan oleh bentuk pasta, tebal tipis pasta, usia penyimpanan, dan kategori *fresh pasta* atau *dried pasta*.

*Dried pasta* yang telah direbus akan mempunyai volume 2 kali lipat dari dried pasta. Contoh 100 gr macaroni kering menjadi 250 gr.

Pada dasarnya untuk mendapatkan tekstur pasta yang renyah adalah menghentikan suhu panas dalam pasta agar setelah ditiriskan proses tersebut tidak berlangsung sehingga pasta tidak menjadi lunak selama ditiriskan. Proses tersebut dapat dilakukan dengan 3 cara:

a. Meniriskan pasta.

Teknik ini melarang pasta dibilas dengan air dingin karena pati yang menempel pada pasta akan hilang padahal pati tersebut membantu pasta melekat pada saus. Dengan teknik ini pati yang menempel masih

- banyak sehingga pasta yang dihasilkan warnanya agak kusam tidak jernih.
- b. Memasukkan satu gelas air dingin dalam air rebusan pasta. Teknik ini pati yang menempel pada pasta lebih sedikit dibandingkan pada teknik yang pertama.
  - c. Meniriskan pasta dan dibilas air dingin  
Apabila menggunakan teknik ini setelah ditiriskan kemudian disiram dengan air dingin, secepatnya pasta dimasukkan kembali dalam panci dan dicampur dengan sauce agar sauce dapat melekat pada pasta. Teknik seperti ini khusus digunakan untuk lasagna (agar tiap lembaran dengan mudah dipisahkan) dan jenis salad pasta dingin teknik ini untuk mencegah agar pasta tidak membentuk lapisan tipis dari pati yang nantinya akan membuat pasta menjadi kusam pada waktu dingin

### 3. Teknik penyimpanan pasta

- a. *Dried pasta*  
*Dried pasta* mempunyai daya simpan yang lebih lama jika dibandingkan dengan *fresh pasta*. Teknik penyimpanan pasta yang benar adalah meletakkan pasta dalam wadah atau tempat yang dingin tetapi tidak lembab maka pasta dapat bertahan lebih dari 1 tahun. Penyimpanan pasta minimal 1 bulan membutuhkan waktu merebus yang lebih lama dibandingkan yang belum lama disimpan.
- b. *Fresh pasta* dan pasta yang telah direbus  
Pasta dapat disimpan dalam kondisi telah direbus dengan menaruh dalam wadah plastik tertutup kemudian simpan dalam refrigerator. Untuk jenis pasta seperti *lasagna* dapat disimpan dengan cara dibekukan. Untuk menghangatkan kembali pasta yang telah dingin dapat dilakukan dengan 2 cara yaitu cara pertama dengan menggunakan *microwave*, caranya masukkan pasta dalam wadah tahan panas kedalam *microwave* dengan suhu tinggi selama 1-3 menit. Cara kedua dengan memasukkan pasta dalam colander kemudian disiram dengan air panas. Pasta beku sebelum di panaskan harus diletakkan pada

suhu ruang atau sehari sebelumnya dipindah dalam refrigerator agar gumpalan es-nya meleleh (*thawing*)

## I. Cara Penyajian Nasi, Mie dan Pasta

### a. Penyajian nasi

- Di sebelah hidangan utama
- Disajikan terpisah dalam *pot plate (apart)*
- Di bawah hidangan utama
- Sebagai isi
- Ditekan dan dicetak dalam tembok nasi yang dipanasi

### b. Penyajian mie

Penyajian mie, tergantung pada jenis olahannya.

- Sebagai sup, disajikan dalam mangkuk mie
- Sebagai makanan sepiringan, disajikan dalam dinner plate
- Sebagai hidangan pendamping, dapat diletakkan dibawah atau disamping hidangan utama.
- Sebagai lauk pauk, disajikan dipiring lauk pauk
- Sebagai snack atau appetizer, disajikan dalam b & b plate atau dessert plate

### c. Penyajian pasta

Pasta dapat disajikan menjadi bahan dasar dalam hidangan appetizer, soup, main course, main dish, dan one dish meal dan dessert.

Penyajian pasta biasanya terletak pada porsi. sesuai dengan jenis hidangan yang disajikannya. Misalnya . 450 gr pasta kering dapat dihidangkan menjadi 6 porsi *appetizer* atau 4 *main course*.

*Alat saji untuk pasta*

- Sebagai hidangan pendamping, dapat diletakkan dibawah atau disamping hidangan utama.
- Sebagai one dish meal disajikan dalam dinner plate
- Sebagai snack atau appetizer, disajikan dalam b & b plate atau dessert plate

Awalnya pasta hanya disajikan hanya dengan menambahkan *olive oil*, dan keju parut. Namun dalam perkembangannya pasta disajikan dengan berbagai sauce, misalnya:

- *tomatto sauce*

- *cheese sauce*.
- *Meat Sauce*

Setiap jenis pasta biasanya mempunyai karakteristik *sauce* yang berbeda-beda. Jenis pasta seperti *pita*, *spaghettini*, dan *angel hair* dilengkapi saus dengan tingkat kekentalan yang encer dan bening. Bentuk pasta yang lebih tebal seperti *fettucine* menggunakan saus kental, dan jenis pasta yang mempunyai rongga atau berlubang seperti *pipa* menggunakan saus yang sangat kental.

## J. Resep-resep Hidangan Nasi , Mie dan Pasta

**Tabel 11.5 : Nasi Kuning**

No.	Nama Bahan	Ukuran	Perlakuan
1.	beras ketan	500 gram,	rendam ± 2 jam
2.	garam	½ sdm	
3.	santan kental	125 cc	
4.	air jeruk nipis	1 sdt	
5.	daun pandan	2 lembar	
Cara membuat : <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bersihkan beras ketan.</li> <li>2. Kukus ketan hingga setengah matang.</li> <li>3. Kira-kira 15 menit, pindahkan ke panci lain.</li> <li>4. Larutkan kunyit parut dengan santan, saring.</li> <li>5. Didihkan garam dan daun pandan.</li> <li>6. Tuangkan santan mendidih pada beras, taruh di atas api, sambil sesekali diaduk hingga santan terserap habis.</li> <li>7. Masukkan sari jeruk, aduk rata.</li> <li>8. Kukus lagi hingga matang.</li> </ol>			
Bahan Pelengkap <ul style="list-style-type: none"> <li>• ayam goreng</li> <li>• sambal goreng</li> <li>• baso kukus dengan serundeng</li> <li>• urap</li> <li>• kerupuk</li> <li>• hiasan: kedelai goreng, cabai merah.</li> </ul>			

**Tabel 11. 6 :Nasi Gurih**

No.	Nama Bahan	Ukuran	Perlakuan
1.	Beras	500 gram	Cuci bersih
2.	Garam	½ sdm	
3.	santan kental	125 cc	
4.	daun salam	2 lembar	
Cara membuat :			
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Beras dicuci, ditiriskan, lalu masukkan ke dalam panci</li><li>2. Kukus beras hingga setengah matang</li><li>3. Santan kental direbus dengan garam dan daun salam</li><li>4. Beras ditaruh dalam santan, sampai santan terserap,</li><li>5. Kukus lagi sampai masak.</li><li>6. Nasi gurih siap dihidangkan.</li></ol>			
Bahan Pelengkap			
<ul style="list-style-type: none"><li>• opor ayam</li><li>• tempe bacem</li><li>• tahu bacem</li><li>• sambal goreng kering tempe</li><li>• sambal goreng kering kentang</li><li>• lalapan: daun kemangi, ketimun, kerupuk</li><li>• ketimun</li><li>• kerupuk</li><li>• hiasan: tomat (diiris)</li><li>• cabai merah.</li></ul>			

**Tabel 11. 7 : Bakmi Goreng (1)**

No.	Nama Bahan	Ukuran	Perlakuan
1.	mie basah	1 kg	Cuci, buang tintanya, potong ½ cm
2.	cumi-cumi	½ kg	
3.	garam		
4.	lada		
5.	penyedap rasa		
6.	telur ayam	2 butir	
7.	daun bawang	2 batang	
8.	cabai merah	4 buah	
9.	udang sedang	500 gram	
10.	minyak goreng	2 sdm	
11.	bawang putih	8 siung	
12.	kecap asin	2 sdm	
<p>Cara membuat :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cuci dan bersihkan semua bahan</li> <li>2. Iris bawang putih dan cabai merah</li> <li>3. Potong-potong bawang perai</li> <li>4. Cuci cumi dan udang</li> <li>5. Buang kulitnya dan cuci badan cumi-cumi dengan bersih</li> <li>6. Panaskan minyak</li> <li>7. Tumis bawang putih hingga harum</li> <li>8. Masukkan cumi-cumi, udang, merica, garam, cabai merah, telur diaduk sampai rata</li> <li>9. Biarkan sampai matang</li> <li>10. Setelah matang, masukkan mie, kecap asin, daun bawang, air kaldu, bumbu penyedap</li> <li>11. Rendahkan apinya pada saat mengaduk-aduk bumbu</li> <li>12. Masak sampai semuanya matang</li> <li>13. Angkat.</li> </ol> <p>Sajikan pada piring berbentuk oval dengan acar ketimun.</p>			
<p>Bahan Pelengkap</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• udang dan kerang-kerangan</li> <li>• ayam</li> <li>• baso: baso ikan dan baso daging</li> <li>• sayuran: sawi hijau, sawi putih, kol, wortel, daun bawang, seledri</li> <li>• bahan pelengkap lainnya: bawang goreng, kerupuk, acar.</li> </ul>			

**Tabel 11. 8 : Bakmi Goreng (2)**

No	Nama Bahan	Ukuran	Keterangan
1	Fillet daging ayam	100 gr	iris tipis-tipis
2	Udang	100 gr	belah punggung
3	Hati ampela ayam	1 buah	potong-potong
4	Bakso ikan	3 buah	iris-iris
5	Wortel	1 buah	iris serong
6	Daun kol	2 lembar	goreng orak-arik
7	Telur	2 butir	iris kasar
8	Mie basah/mie	250 gr	
9	telor	½ sdt	
10	Merica bubuk	1 sdm	
11	Bawang putih	2 sdm	
12	Minyak wijen	1 sdm	
13	Kecap asin	3 sdm	
14	Daun bawang	1 sdm	
15	Minyak sayur Kecap manis	3 sdm	

**Cara Membuat :**

- a. Tumis bawang putih hingga harum.
- b. Masukkan ayam, udang, dan hati ampela.
- c. Masak hingga setengah matang, masukkan bakso ikan dan wortel.
- d. Aduk dan masak hingga matang.
- e. Masukkan mie, aduk rata.
- f. Masukkan sisa bahan lainnya, aduk rata dan masak hingga semua bahan matang.
- g. Angkat dan sajikan hangat dengan pelengkap sambal botolan.

**Tabel 11. 9 : Bihun Goreng**

No.	Nama Bahan	Ukuran	Potongan
1.	Bihun	500 gram	
2.	ayam	100 gram	
3.	udang	50 gram	
4.	telur	2 butir	
5.	sawi hijau	2 helai	
6.	kapri	50 gram	
7.	seledri	1 helai	
8.	bawang bakung	1 batang	
9.	bawang putih	2 siung	
10.	lada		
11.	garam		
12.	penyedap rasa		
13.	tomat	1 buah	
14.	kecap		

Cara membuat :

1. Bihun direndam dalam air panas, ditiriskan.
2. Ayam direbus lalu dipotong-potong  $\pm$  1 cm.
3. Kol, sawi diiris kasar.
4. Kapri buang seratnya, dicuci, bawang bakung diiris dan seledri diiris halus
5. Bawang diiris halus, digoreng
6. Iris tipis bawang merah lalu goreng
7. Haluskan bawang putih dengan lada, garam dan penyedap rasa
8. Goreng bumbu-bumbu halus dengan sedikit minyak, aduk perlahan hingga wangi
9. Masukkan tomat yang telah diiris, bawang perai, udang, ayam, kol, kacang kapri, dan masukkan ke mangkuk lalu aduk perlahan
10. Tambahkan kaldu ke bumbu yang telah dimasak, aduk rata
11. Tambahkan bihun dan kecap, aduk hingga matang
12. Tambahkan sedikit kaldu, agar bihun tidak lengket di panci
13. Angkat dan sajikan di piring yang berbentuk oval dengan acar

*Catatan: Jika anda menyukai mie gorengnya lebih manis, tambahkan kecap.*

Bahan Pelengkap

- udang dan kerang-kerangan
- ayam
- baso: baso ikan dan baso daging
- sayuran: sawi hijau, sawi putih, kol, wortel, daun bawang, seledri
- bahan pelengkap lainnya: bawang goreng, kerupuk, acar.

**Tabel 11.10: Mie Kuah**

No.	Nama Bahan	Ukuran	Potongan
1.	mie kering	500 gram	
2.	ayam	100 gram	
3.	udang	50 gram	
4.	sawi hijau	2 helai	
5.	seledri	1 helai	
6.	bawang perai	1 batang	
7.	bawang putih	2 siung	
8.	lada		
9.	garam		
10.	penyedap rasa		
11.	kecap		
12.	kaldu	500 cc	

Cara membuat :

1. Ayam direbus dan diambil air kaldunya
2. Kemudian ayam disuir-suir atau dipotong-potong
3. Tumis bawang putih, masukkan ke air kaldu tambahkan lada, garam, penyedap rasa dan kecap
4. Sawi direbus
5. Taruh mie kering dalam wadah, kemudian siram dengan kuah kaldu yang panas.

Bahan Pelengkap

- udang dan kerang-kerangan
- ayam
- baso: baso ikan dan baso daging
- sayuran: sawi hijau, sawi putih, kol, wortel, daun bawang, seledri
- bahan pelengkap lainnya: bawang goreng, kerupuk, acar.

**Tabel 11. 11: Nasi Goreng Babat**

No	Nama Bahan	Ukuran	Keterangan
1.	Babat,	½ kg	dibersihkan
2.	Minyak goreng	6 sdm	
3.	Nasi putih	750 gram	
4.	Kecap manis	3-4 sdm	
5.	Gula	½ sdt	
	Bumbu:		
6.	Bawang putih	3 siung	
7.	Bawang merah	8 butir	
8.	Cabai merah atau	6 buah	
9.	rawit		
10.	Terasi	½ sdt	
	Garam	sck	
<b>Cara Membuat :</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rebus babat dalam air secukupnya di dalam panci yang besar sampai lunak, angkat. Potong dengan ukuran 1 x 2 cm, sisihkan.</li> <li>2. Panaskan minyak, tumis bumbu yang telah dihaluskan sampai harum, kemudian masukkan babat dan masak sampai babat agak mengering. Setelah itu masukkan nasi ke dalamnya sambil diaduk-aduk. Tambahkan kecap dan gula. Aduk sekali lagi sampai rata.</li> <li>3. Angkat dan hidangkan dengan acar mentimum/kuning. Untuk 5-7 orang.</li> </ol>			

**Tabel 11. 12 : Nasi Goreng Oriental**

No	Nama Bahan	Ukuran	Keterangan
1	Nasi putih	250 gr	
2	Bawang bombay,	50 gr	iris kasar
3	Udang	150 gr	sedang kupas
4	Fillet ayam	100 gr	iris dadu
5	Telur ayam	1 butir	kocok lepas
6	Minyak goreng	3 sdm	
7	Kecap asin	1 sdm	
8	Wortel kecil	50 gr	iris dadu
9	Saus tomat	1 sdm	
10	Margarin	1 sdm	
11	Minyak	2 sdm	menumis
	<b>Bumbu yang dihaluskan:</b>		
12	Bawang putih	3 siung	
13	Merica	sck	
14	Garam	1 btr	
15	Cabai merah,	2 buah	buang bijinya, rebus sebentar
	<b>Pelengkap:</b>		
16	Daun bawang		
17	Ketimun		
<b>Cara Membuat :</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Panaskan minyak dan margarin, tumis bumbu halus dan bawang bombay sampai harum. Masukkan udang, ayam, dan wortel, aduk rata, angkat sebentar.</li> <li>2. Masukkan telur dan aduk-aduk, tambahkan nasi putih, saus tomat, dan kecap asin, aduk rata di atas api, angkat.</li> </ol>			
Untuk: 2 orang			

## Resep Hidangan Kontinental

**Tabel 11. 13 : *Pillaf Rice***

No.	Nama bahan	Ukuran	Keterangan
1.	<i>Butter</i>	70 gr	<i>Chopped</i>
2.	<i>Onion</i>	80 gr	
3.	Beras	700 gr	
4.	Kaldu	1,5 lt	
5.	Garam, lada		
6.	<i>Bay leaf</i>		

**Cara Membuat :**

1. Panaskan 20 gr *butter*, masukkan onion cincang, masukkan beras, *saute* sebentar
2. Tambahkan kaldu, masak hingga  $\frac{3}{4}$  matang, bumbui dengan lada, garam
3. Pindahkan dalam wadah tahan panas, masukkan dalam oven dengan suhu 200° C selama 15 menit
4. Keluarkan dari oven, aduk dengan garpu dan tambahkan *butter*

Catatan : Hasil : 10 porsi

**Tabel 11. 14 : *Risotto***

No	Nama Bahan	Ukuran	Keterangan
1.	Beras	700 gr	<i>Chopped</i>
2.	Mentega	120 gr	
3.	Kaldu	1,5 liter	
4.	<i>Onion</i>	75 gr	
5.	<i>Bay leaves</i>		
6.	Garam		

**Cara Membuat :**

1. *Saute chopped onion* dalam mentega yang telah dipanaskan, masukkan beras dan tumis sebentar.
2. Masukkan kaldu, *bay leaves*, dan bumbu, didihkan hingga beras setengah masak, pindahkan dalam piringan tahan panas.
3. Panggang dalam oven, sambil sesekali diaduk dan tambahkan sedikit mentega.
4. Saran penyajian : sebagai *main dish* dicetak dalam cetakan kecil dan dihias dengan daun peteselli

Catatan : Hasil : 10 porsi  
Jika ditambah keju parut : *RICE ITALIAN STYLE*

**Tabel. 11.15: *Lasagna Roll***

No	Nama Bahan	Ukuran	Keterangan
1.	<i>Lasagna</i>	8 lbr	Rebus
2.	<i>Smooked beef</i>	8 lbr	
3.	<b>Bahan isi</b>		
	- Daging ayam	200 g	Giling
	- Telur	4 btr	
	- Keju permesan	1 sdm	
	- Peterseli	1 sdm	<i>Chopped</i>
4.	- Garam lada		
	<b>Tomatto sauce</b>		
	- <i>Tomatto</i> councase	300 g	<i>Chopped</i>
	- Peterseli	1 sdt	
	- <i>Bay leaf</i>	2 lbr	
	- <i>Garlic</i>	2 siung	<i>Chopped</i>
	- Tomat pasta	2 sdm	
	- Daging cincang	100 g	
	- Jamur kancing	100 g	<i>Slice</i>
	- Sosis	3 bh	<i>Slice</i>
	- <i>Oregano &amp;</i> <i>thyme</i>	1 sdt	
5.	- Garam & lada	1 sdm	
	- Gula pasir	2 btr	Kacau lepas
	- Telur	50 gr	<i>Grated</i>
	Keju parut		
<p>Cara Membuat :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Tomatto sauce <ul style="list-style-type: none"> <li>Rebus <i>tomatto councase</i> dengan <i>bay leaf</i> , <i>thyme</i>, <i>garlic</i> sampai hancur saring</li> <li>Tambahkan <i>tomatto pasta</i>, daging, garam, lada, dan gula pasir. Aduk rata</li> <li>Masukkan <i>oregano</i>, sosis, dan jamur kancing, masak sampai matang, angkat</li> <li>Setelah dingin masukkan telur aduk rata</li> </ul> </li> <li>Ambil 1 lembar <i>lasagna</i> lalu lapisi dengan 1 lembar <i>smooked beef</i>, beri isi ratakan, gulung, lakukan sampai adonan habis.</li> <li>Tata diatas piring tahan panas yang telah dioles mentega</li> <li>Siram dengan saus tomat dan taburi dengan keju parut</li> <li>Oven selama 30 menit dengan suhu 160°C</li> <li>Hidangkan dengan pelengkap <i>simple salad</i> atau <i>cole slow</i></li> </ol>			

**Tabel. 11.16 . Zity With Spicy Chilli Sauce**

No	Nama Bahan	Ukuran	Keterangan
1.	<i>Tomatto councase</i>	1 bh	
2.	<i>Olive oil</i>	2 sdm	
3.	<i>Onion</i>	2 bh	<i>Chopped</i>
4.	<i>Garlic</i>	1 siung	<i>Chopped</i>
5.	Daging cincang	100 g	
6.	Bubuk cabe	2 sdm	
7.	<i>Leek</i>	4 lbr	<i>Chopped</i>
8.	Keju permesan	½ cup	Rebus
9.	<i>Zity/macaroni</i>	200 g	
10.	garam lada		

Cara Membuat :

1. Saute onion, garlic, tambahkan daging cincang
2. Masukkan tomat *councase*, cabe bubuk, loncang, keju, *simmer*
3. Letakkan macaroni diatas *dinner plate* tuang *sauce* pada permukaan *zity* lalu taburi dengan keju parut
4. Oven sebentar

## K. Latihan

1. Praktikan salah satu hidangan dari nasi, mie atau pasta. Buatlah laporan dengan menampilkan :
  - Spesifikasikan bahan nasi atau mie yang digunakan.
  - Kelompokkan mana bahan utama, bahan tambahan, bahan cair yang digunakan.
  - Jelaskan prosedur atau cara membuatnya.
  - Buatlah desain rancangan, *lay out* penyajiannya
  - Berilah informasi-informasi lain yang terkait dengan hidangan yang diolah, misalnya dari aspek social budaya, atau ekonominya.
2. Lakukan presentasi di kelas. Mintalah teman-temanmu untuk memberikan masukan dan tanggapannya.

## **BAB XII**

### **MENGOLAH DAN MENYAJIKAN SANDWICH**

#### **A. Pengertian Sandwich**

Sandwich adalah makanan yang dibuat dari bermacam-macam roti (*bread*) yang diiris (merupakan belahan tipis) dan diisi dengan berbagai isian.

Pada umumnya sandwich disajikan sebagai hidangan selingan (*snack*) untuk orang-orang yang tidak mempunyai cukup waktu untuk makan, misalnya sebagai bekal orang yang bekerja, dalam perjalanan dan sebagainya.

#### **B. Komposisi Sandwich**

Sandwich yang lengkap terdiri dari empat bagian utama yaitu:

##### **1. Bread/roti**

Roti yang dipergunakan untuk membuat sandwich disebut "*sandwich bread*" yang bentuknya segi empat . Namun demikian jenis roti yang lain juga dapat dipergunakan dalam pembuatan sandwich antara lain: french bread, toast bread, hamburger bun, hot dog bun dan lain-lain.

Dengan berbagai macam roti tersebut sandwich dapat dibentuk. Akan tetapi masing-masing sandwich ada ketentuan-ketentuannya untuk masing-masing roti yang dipergunakan.

Beberapa contoh sandwich menurut jenis/macam roti yang dipergunakan:

- a. Yang dibentuk dari sandwich bread = toast bread
  - Chicken salad sandwich
  - Cheese sandwich
  - Ham sandwich
  - Club sandwich
  - Open face sandwich
  - Dll
- b. Yang dibentuk dari French bread
  - Hot roast beef sandwich
- c. Yang dibentuk dari Hamburger bun
  - Hamburger sandwich
  - Cheese burger sandwich
  - Dll

- d. Yang dibentuk dari Hot dog bun
  - Hot dog sandwich
  - Roast beef sandwich, dll

## 2. **Spread/olesan**

Berupa bahan makanan yang lembek atau setengah kental yang dioleskan pada permukaan roti. Spread/olesan ini berfungsi untuk memberikan rasa, menambah kelembaban, sebagai pekat, menambah gizi dan kesempurnaan pada sandwich. Spread yang dipergunakan harus lunak, mudah dioleskan dan tidak berair atau basah. Misalnya dapat menggunakan: butter, mentega atau mayonaise.

## 3. **Filling/isian**

Filling adalah bahan makanan yang akan diletakkan atau diatur pada roti atau diantara kedua irisan roti yang dipergunakan untuk membuat sandwich. Pada umumnya nama sandwich disesuaikan dengan nama bahan makanan yang dipergunakan untuk membuat filling/isian ini. Misalnya Cheese sandwich menggunakan cheese sebagai filling.

## 4. **Garnish/hiasan**

Garnish ini dipergunakan bila perlu. Garnish dibuat dari bahan makanan juga yang berfungsi menyertai sandwich dan atau memberi hiasan pada sandwich, sehingga sandwich tampak menarik dan mereangsang selera makan. Garnish yang dipergunakan sebaiknya sederhana, dapat dimakan dan mempunyai rasa yang sesuai dengan filling yang dipergunakan. Dengan demikian garnish tidak hanya berfungsi menghias tetapi juga dapat menambah rasa dan kadar gizi pada sandwich.

## C. **Jenis-jenis Sandwich**

Sandwich dapat dibedakan menurut temperatur pada saat dihidangkan dan menurut bentuk/susunan sandwich:

### 1. **Berdasarkan temperatur sandwich pada waktu dihidangkan:**

- a. *Cold sandwich*: dibuat dan dihidangkan dingin pada temperatur sekitar 35 derajat celcius. Bahan makanan yang dipergunakan mungkin saja perlu dimasak

sebelumnya. Bahan-bahan makanan tersebut dimasak sebagaimana mestinya kemudian didinginkan sebelum diolah menjadi sandwich.

b. *Hot sandwich*: dibuat dan dihidangkan panas.

## 2. Berdasarkan cara penghidangan (*Presenting*) sandwich.

a. *Open face sandwich*: adalah sandwich yang mempergunakan satu iris roti, filling diatur di atasnya dan dihidangkan terbuka, tanpa ada irisan roti lain yang menutup filling tadi. Open sandwich penampilannya akan menarik karena perpaduan antara filling dan garnish yang dapat dilihat dengan jelas .

Untuk membentuk sandwich ini:

- Roti dapat ditost (dipanggang) dahulu kemudian dispread (dioles) dengan bahan olesan setelah itu diberi isian.
- Roti dapat juga langsung dioles dengan bahan olesan setelah itu diberi bahan isian.

Biasanya bahan untuk menggarnish permukaan sandwich sudah ada ketentuannya masing-masing;

- Untuk jenis daging ayam, babi, poultry dipergunakan buah-buahan segar atau buah kaleng.
- Untuk jenis daging sapi, ikan, udang, sea food, dipergunakan jenis sayur-sayuran segar atau dalam kaleng
- Untuk jenis daging ikan, udang, sea food dapat juga dipergunakan jenis pikles (asinan), lemon (jeruk), telur rebus, sayur-sayuran segar (onion, celery dll).

b. *Closed sandwich*: adalah sandwich yang isian dari sandwich tidak kelihatan dari luar. Jenis sandwich ini mempergunakan lebih dari satu iris roti dan dihidangkan tertutup, satu iris roti diletakkan paling atas sebagai penutup. Penampilan (appearance) pada closed sandwich ini dapat dibuat lebih menarik dengan mempergunakan garnish.

## D. Persiapan Pembuatan Sandwich

Sandwich biasanya disiapkan menurut pesanan dan penyajiannya biasanya membutuhkan kerja yang cukup kompleks. Persiapan dilakukan dengan tujuan menyusun seluruh

bahan dan peralatan sehingga mudah dijangkau untuk meminimalkan gerakan dan memastikan efisiensi waktu penyusunan akhir. Langkah-langkah yang perlu dilakukan adalah:

1. Menyiapkan bahan. Seluruh bahan sandwich harus dibersihkan dan disiapkan dengan cermat, beberapa bahan perlu ada yang dimasak terlebih dahulu.
2. Susun dan simpan bahan. Susun seluruh bahan sandwich pada tempat yang mudah dijangkau. Item-item yang dingin harus disimpan di almari pendingin sepanjang waktu. Sandwich bar atau sejenis *steam table* dalam ruang pendingin biasanya digunakan untuk tujuan ini. Daging, keju dan sayuran harus ditutup dengan baik untuk mencegah dehidrasi atau kontaminasi. Beberapa bahan dapat dibagi-bagi menurut bobot atau jumlah dan kemudian dibungkus sendiri-sendiri untuk disimpan.
3. Pilih dan susun peralatan. Peralatan besar yang dibutuhkan untuk membuat sandwich adalah peralatan untuk menyiapkan, diantaranya adalah pemotong daging, griddles, grill, penggoreng, broiler dan juga peralatan penyimpanan seperti refrigerator sandwich bar untuk bahan yang dingin dan *steam table* untuk bahan yang panas. Menu sandwich yang sederhana akan membutuhkan penggunaan alat dasar tangan seperti: spatula, spreader, portion scoops dan papan pemotong. Pastikan bahwa perlengkapan sudah memadai sehingga memungkinkan kerja lebih cepat dan menghindari keterlambatan atau *cross-contamination* (dapat mencampur rasa).

#### **E. Teknik Pembuatan Sandwich.**

Sandwich sebagai hidangan selingan atau snack biasanya dimakan oleh orang yang tidak mempunyai waktu makan yang cukup, maka sudah sewajarnya sandwich dihidangkan dengan cepat. Namun demikian tidak berarti penampilan dan rasa sandwich dapat diabaikan.

Teknik yang baik untuk membuat sandwich dengan cepat adalah dengan mengurangi gerak yang tidak diperlukan. Artinya setiap step yang sama pada saat sama "*combining steps rather than by just plain hurrying up*". menyelesaikan satu step pada waktu yang bersamaan lebih menguntungkan dari pada menyelesaikan sandwich satu persatu. Ada

beberapa tindakan yang perlu dilakukan untuk membuat sandwich tampak lebih baik dan menarik:

1. *Trimming*

*Trimming* yaitu memotong bagian-bagian yang tidak diperlukan seperti kulit roti yang mengeras, bagian filling yang menonjol keluar dan sebagainya. *Trimming* dilakukan untuk mendapatkan bentuk sandwich yang lebih baik, menarik dan lebih sehat. Bagian luar roti yang disentuh tangan dipotong sebelum sandwich dihidangkan.

2. *Cutting*

Sandwich kadang-kadang perlu dipotong menjadi bagian-bagian yang lebih kecil sesuai dengan pola pengaturan yang akan dilakukan, dan juga memudahkan sandwich dimakan. Ada beberapa cara memotong sandwich:

- *Double Cut*: yaitu setelah sandwich terbentuk kemudian dipotong menjadi dua belahan yang masing-masing bentuk merupakan segitiga.
- *Tri Angles*: yaitu setelah sandwich terbentuk kemudian dipotong menjadi empat yang masing-masing bentuk akan merupakan segitiga kecil.

Untuk hamburger sandwich dan hot dog biasanya tanpa dipotong-potong. Hanya menurut kemauan sandwich tersebut akan dibuat *opened face* ataupun dibuat *closed sandwich*

3. *Arranging/Dressing*

Sebenarnya tidak ada satu pola yang harus diikuti untuk mengatur sandwich diatas piring. Cara pengaturan sangat tergantung pada pembuat sandwich. Sandwich yang sudah dipotong diatur sedemikian rupa diatas piring sehingga tampak lebih menarik, tidak ada bagian yang menonjol keluar piring dan tidak menutupi logo/symbol hotel yang terdapat pada piring.

4. *Garnishing*

Tujuan memberi hiasan pada sandwich yaitu membuat penampilan (*appearance*) sandwich menjadi lebih baik, dan juga menambah kalori dan gizi sandwich.

## F. Penyajian Sandwich

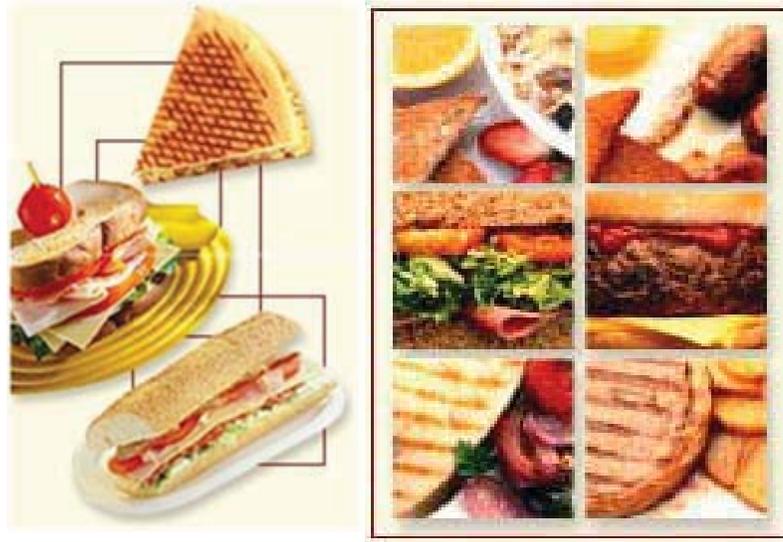
Sandwich khususnya yang *cold closed sandwich*, biasanya dipotong menjadi dua, tiga atau empat untuk disajikan. Pemotongan akan membuat sandwich lebih mudah

dimakan dan menambah daya tarik penyajian. Penjepit sandwich dapat digunakan untuk menambah tinggi pada piring dan memperlihatkan warna dan tekstur isian.

Untuk pelayanan dimeja, *hot closed* sandwich seperti hamburger seringkali disajikan *open-faced*. Condiment seperti mustard, mayonaise dan garnish seperti irisan tomat, bawang bombay, acar dan daun lettuce disajikan disamping atau pada salah satu bagian roti yang terbuka. Hal ini karena dapat menambah cantik penyajian dan memungkinkan konsumen untuk menyusun dan memilih bahan sandwich seperti yang diinginkan.

Meskipun sandwich dapat menjadi makanan utama, sandwich dapat disajikan bersama salad atau bahan karbohidarat lainnya. Potato chip dan french fried potato juga dapat menjadi teman yang coco, dan mungkin juga dapat menjadi makanan ringan dan memberikan tekstur yang renyah. Salad kentang dan makaroni juga dapat menjadi teman sajian sandwich. Sandwich yang disajikan dengan piring biasanya disajikan dengan cole slow, salad buah atau salad hijau campuran kecil sebagai pendamping.

Sandwich kualitas bagus terbuat dari bahan yang segar dan disiapkan dengan baik serta disajikan dengan cara yang menarik dan menggugah selera. Rasa, warna dan tekstur roti, olesan dan isian harus tepat dan saling melengkapi. Tampilan sandwich yang paling sederhana/dasar sekalipun dapat ditingkatkan penampilannya dengan penyusunan yang baik dan pemotongan yang tepat.



Gambar: 12.1 Aneka Sandwich

### G. Porsi Sandwich.

Ukuran porsi sandwich pada umumnya untuk satu porsi mempunyai berat antara 160 gram hingga 200 gram, yang terdiri dari:

- |               |                  |
|---------------|------------------|
| 1. Roti/bread | : 50 gr – 60 gr  |
| 2. Spread     | : 10 gr – 15 gr  |
| 3. Filling    | : 60 gr – 75 gr  |
| 4. Garnish    | : 40 gr – 50 gr  |
| Total berat:  | :160 gr – 200 gr |

### H. Standard Sandwich

Sandwich yang baik ditentukan oleh beberapa hal:

1. Roti yang dipergunakan harus segar (baru) dan cukup kekar, sehingga sandwich tidak mudah hancur dan patah pada waktu diambil.
2. Filling yang dipergunakan tidak ada yang meleleh keluar atau mengalir pada bagian tepi sandwich.
3. Sandwich dipotong rapi, rata dan masing-masing potongan merupakan kesatuan yang utuh.

### I. Tugas:

Buatlah klipng tentang sandwich dan lengkapi dengan gambar-gambar berbagai macam sandwich

## **BAB XIII**

### **MENGOLAH DAN MENYAJIKAN HIDANGAN DARI SAYURAN DAN TELUR**

#### **A. Jenis Sayuran (*vegetables*)**

Sayuran termasuk bahan makanan yang mengandung sedikit kalori tetapi mengandung mineral dan vitamin yang tinggi. Sayuran pada menu asing disajikan sebagai hidangan pendamping (*side dish*) hidangan utama. Sayuran sebagai hidangan pendamping terdiri dari satu jenis sayuran atau campuran dari berbagai macam sayuran. Sayuran sebagai hidangan pendamping harus sesuai dengan rasa dan cara penyajian hidangan utama.

Begitu pula pada menu Indonesia sayuran juga merupakan bagian dari struktur hidangan yang pada prinsipnya mempunyai fungsi yang sama dengan hidangan pendamping pada menu asing. Disamping itu sayuran dapat pula merupakan suatu hidangan yang berdiri sendiri. Sayur-sayuran dapat dibedakan menurut jenis asalnya yaitu:

##### **1. Root vegetables**

Merupakan jenis sayuran yang diambil dari bawah permukaan tanah, terdiri dari :

- a. *Root vegetables*/sayuran umbi akar : *beets, radishes, turnips, carrots, parsnips.*
- b. *Tuber vegetables*/sayuran umbi batang : *potatoes, sweet potatoes*
- c. *Bulb vegetables*/sayuran umbi lapis : *chives, onions, garlic, leeks, shaallots*

##### **2. Green vegetables**

Merupakan jenis sayuran yang diambil dari permukaan tanah, terdiri dari :

- a. *Stem vegetables*/sayuran batang : *asparagus, leek, cellery, corn*
- b. *Leaf vegetables*/sayuran daun: *spinach, petersely, lettuce, cabbage*
- c. *Flower vegetables*/sayuran bunga: *artichokes, broccoli, Brussels sprouts, cauliflower*
- d. *Seed/legumes*/sayuran biji : *beans, green beans, peas*
- e. *Fruits*/sayuran buah: *cucumber, eggplant, tomatoes, okra, peppers, squas.*

### 3. *Mushroom*/jamur

Jamur biasanya terdiri dari jamur basah dan kering. Jamur basah/segar harus segera diolah dalam waktu 24 jam. Jamur yang tidak dicuci harus diangin-anginkan dan disimpan ditempat yang berudara hingga hari berikutnya, karena jamur mempunyai protein yang mudah rusak. Apabila bagian jamur ada yang memar (mulai membusuk) sebaiknya dipotong dan dibuang. Jamur tidak mudah dicerna maka tidak sesuai untuk hidangan diet. Jenis jamur yang sering diolah adalah :

- a. Jamur segar : *Champignon, Shitake, Morel, Chanterelle, Truffel*
- b. *Jamur kering : Champignon. Morel*
- c. *Jamur dalam kaleng : Champignon, Truffel*

Penanganan jamur :

- a. Jamur dicuci bersih sebelum diolah
- b. Potong menjadi  $\frac{1}{4}$  , atau diiris setebal 2mm dan kangsung dimasak
- c. Jamur yang dikeringkan harus dicuci dan direndam sehari sebelumnya agar lunak
- d. Gunakan air bekas rendaman untuk pengolahan berikutnya.
- e. Air jamur tidak boleh disimpan atau dipanaskan karena kemungkinan bisa beracun.

Dari penggolongan tersebut dalam penggunaannya dapat dibedakan :

1. *Fresh Vegetables*, yaitu jenis sayur-sayuran segar yang biasa dijual di pasar-pasar
2. *Frozen Vegetables*, yaitu jenis sayur-sayuran yang telah disimpan dalam ice sehingga menjadi beku (*biasanya imported vegetables*)
3. *Canned Vegetables*, sayur-sayuran yang disimpan dalam kaleng, yang sering diperdagangkan di toko-toko maupun di *Supper Market*.
4. *Dried Vegetables*, yaitu jenis-jenis sayuran yang disimpan secara kering sehingga tidak cepat rusak.

Dari berbagai jenis sayur-sayuran tersebut, kita harus memperhatikan bagaimana cara penyimpanannya, mempersiapkan dan memasaknya.

***Fresh Vegetables :***

Cara penyimpanan :

- a) Jenis sayuran segar ini banyak macamnya , dalam hal ini ada beberapa sayuran segar yang harus disimpan dengan baik
- b) Jenis kentang, harus disimpan pada temperatur dingin dan agak kering
- c) Jenis bawang, disimpan seperti penyimpanan kentang
- d) Jenis sayur-sayuran daun dan basah, disimpan pada temperatur dingin diatas 0° C

Pengecualian :

- a) Untuk penyimpanan kentang yang sudah dikupas harus disimpan/direndam dalam air dingin supaya warnanya tidak berubah
- b) Untuk sayur-sayuran segar yang sudah dikupas dan dipotong-potong harus disimpan di refrigerator +0° C
- c) Untuk jenis sayur-sayuran mentah seperti wortel, lobak, labu siam dan sejenisnya, setelah dikupas dan dipotong-potong serta belum siap akan dimasak, sebaiknya disimpan dahulu di dalam refrigerator dengan ditutup lain basah yang bersih.
- d) Jangan mempergunakan tutup kertas koran pada sayuran yang akan disimpan ataupun makanan-makanan lainnya, karena disamping koran akan luntur tintanya, sayuran akan beracun dan sangat berbahaya.

Cara mempersiapkan:

- a) Cucilah dahulu sayur-sayuran segar terlebih dahulu
- b) Bila sayuran ada kulitnya kupaslah dahulu dan dicuci, kemudian dimasak, atau dipotong-potong dahulu bilamana perlu kemudian baru mulai dimasak

Cara memasaknya:

- a) Masaklah dengan air mendidih yang sudah diberi garam

- b) Pergunakan air hanya secukupnya asal sayuran dapat terendam dengan air
- c) Masaklah hanya sampai cukup masak/tidak terlampau matang
- d) Usahakan potongan sayuran dengan bentuk yang sama
- e) Bila tidak segera akan digunakan, dinginkan/siram dahulu dengan air dingin setelah itu ditiriskan
- f) Jangan melebihi batas waktu bilamana sayuran disimpan

### ***Frozen Vegetables***

Cara penyimpanan :

Di luar negeri dimana sayur-sayuran diperdagangkan secara *fresh* (segar) dan *frozen* (bersifat beku dalam *ice*). Pada umumnya jenis-jenis sayuran tersebut adalah :

- a) *Potatoes* (kentang), biasanya sudah dipotong-potong berupa setengah matang yang kemudian dimasukkan dalam kantong plastik
- b) Peas (jenis biji-bijian) dalam kantong plastik
- c) String beans (buncis) biasanya sudah dipotong-potong dimasukkan dalam kantong plastik.
- d) Brocoli dan bunga kool, dibuat setengah matang dan dimasukkan dalam kantong plastik

Sayuran (*vegetables*) tersebut dalam penyimpanannya dapat bertahan lama. Pada umumnya orang menyimpan *frozen vegetables* dalam kulkas atau dalam *deep freezer*

(kamar dingin - 0° C ) baik yang diperdagangkan maupun yang dalam penyimpanan jangka panjang.

Cara memasaknya:

- a) Jangan membiarkan *frozen vegetables* terlalu lama diudara luar sebelum akan dimasak, hal ini akan berbahaya karena selain akan cepat busuk juga beracun.
- b) Masaklah dengan air secukupnya/tidak berlebihan
- c) Jangan membiarkan sayuran dalam air panas setelah masak, karena selain sarinya hilang warnanya juga akan berubah.
- d) Masaklah jangan terlalu matang.

### ***Canned Vegetables***

Biasanya sayuran /jenis *vegetables* dalam kaleng sudah matang, tetapi bila akan digunakan dalam hidangan panas, kita harus memanaskan kembali.

Cara penyimpanan:

Untuk jenis sayuran dalam kaleng harus disimpan pada ruangan yang tidak begitu dingin/sedang dan kering, seperti halnya kalau kita menyimpan kentang mentah yang masih utuh dan jenis bawang. Contoh sayur-sayuran dalam kaleng :

*Sweet peas* / Jenis biji kapri kecil

*Mushroom*

*Asparagus*

*Artichoke* semacam pangkal dari bunga

*Boiled onions*/bawang bombay kecil yang sudah direbus dan lain-lainnya.

Cara memasaknya:

- a) Panaskan sayuran dalam kaleng bersama-sama dengan *stock* (air kaldu sayuran yang ada dalam kaleng)
- b) Panaskan secukupnya/jangan sampai rusak
- c) Jangan membiarkan sayuran dalam kaleng terbuka terlalu lama sebelum dipanaskan karena selain rusak, rasanya akan berkurang
- d) Jangan memasak kembali sayuran dalam kaleng dengan air biasa, karena rasanya akan berkurang.

### ***Dried Vegetables***

Jenis sayuran kering ini biasanya berupa biji-bijian seperti halnya sering kita lihat sehari-hari seperti :

- Biji kacang tanah
- Biji kacang merah
- Biji kedelai
- Biji jagung dll

Di Eropa beberapa jenis sayuran biji-bijian antara lain :

- *Lentils* : sejenis kacang hijau
- *Navy beans* : sejenis kedelai
- *Peas* : sejenis kacang polong

Sayur-sayuran tersebut selain dihidangkan untuk dimasak sebagai sayuran pendamping hidangan utama (*main course*) juga sering sebagai bahan pembuat sup.

Cara penyimpanan:

Jenis sayur-sayuran ini diperdagangkan dalam bentuk kering, maka dalam penyimpanannya juga harus betul-betul di tempat kering. Caranya harus hati-hati dan tidak boleh dicampur dengan barang-barang yang berbau keras seperti minyak tanah, kapur barus dan lain-lain.

Cara memasak :

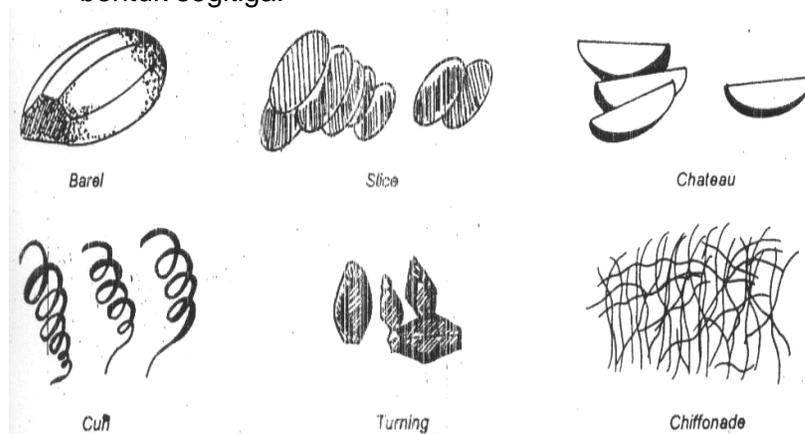
- a) Rendamlah dahulu dengan air dingin kira-kira 24 jam sebelum dimasak, agar supaya empuk.
- b) Jangan membiarkan terlalu lama didalam rendaman, karena akan cepat menjadi rusak.
- c) Masaklah (direbus) dengan air tidak terlalu berlebihan.
- d) Masaklah secara simmer dalam pot atau steamer, karena jika dimasak dengan api yang terlalu panas sayur-sayuran tersebut akan menjadi rusak/hancur dan rasanya akan berkurang.

### ***B. Macam-macam Potongan Sayuran***

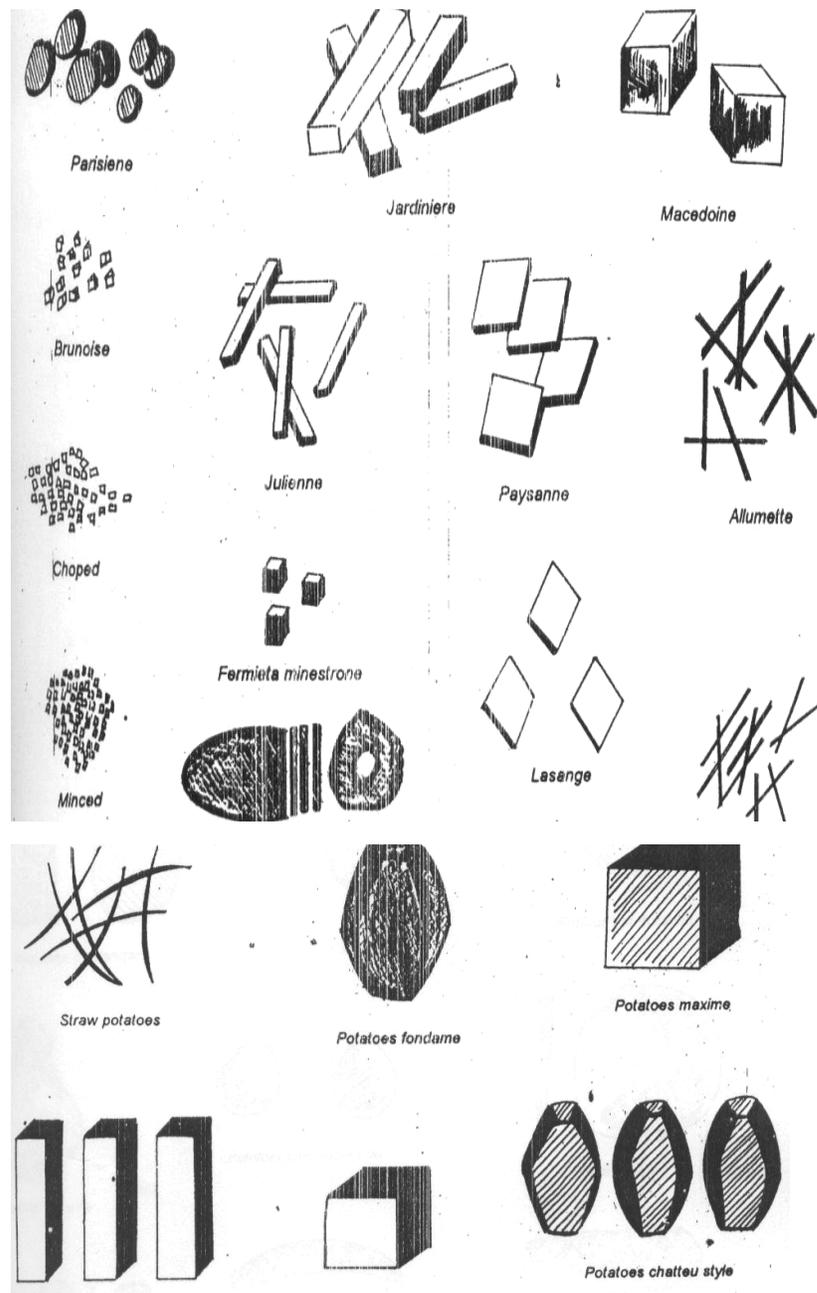
Potongan sayuran yang digunakan pada masakan kontinental sangat beragam tergantung pada penggunaannya untuk hidangan apa, misalnya digunakan untuk sup, saus, salad atau pelengkap hidangan utama. Beberapa jenis/bentuk potongan sayuran tersebut adalah :

1. *Allumettes* atau *Machestik*, memotong dengan ukuran 6,4 cm x 3,2 cm x 3,2 cm
2. *Batonnet*, memotong dengan ukuran 6 mm x 6 mm x 6,4 mm s d 7,6 mm.
3. *Choped*, memotong secara sembarangan dalam ukuran dan potongannya
4. *Concasser* atau *Con-Cass-Seer*, memotong secara chop tetapi lebih kasar dalam ukuran dan potongannya
5. *Cube*, memotong dalam bentuk dadu ukuran 12 mm x 12 mm x 25 mm
6. *Emincer* atau *Em-man-sry*, memotong hingga menjadi potongan yang sangat tipis.

7. *Fine Brunoise*, memotong dengan ukuran 1,6 mm x 1,6 mm x 1,6 mm.
8. *Frite*, memotong dengan ukuran 8 – 12 mm x 7,6 cm sisi persegi
9. *Julienne*, memotong dengan ukuran 3,2 mm x 3,2 mm x 3,2 mm
10. *Large Dice*, memotong dengan ukuran 2 cm x 2 cm x 2 cm
11. *Medium Dice*, memotong dengan ukuran 12 mm x 12 mm x 12 mm
12. *Mince*, memotong secara chop tetapi dalam potongan yang lebih baik dan teratur
13. *Poille*, memotong dengan ukuran 5 cm x 1,6 cm x 1,6 cm
14. *Pont Neuf*, memotong dengan ukuran 7,4 cm x 2 cm x 2 cm
15. *Regular Brunoise* atau *Broon Wahz*, memotong dengan ukuran 3,2 mm x 3,2 mm x 3,2 mm
16. *Shred*, memotong dengan bentuk panjang dan tipis, potongan dapat juga dilakukan dengan parutan keju dan potongan kasar
17. *Slice*, memotong dengan potongan melintang atau miring dan harus rata
18. *Sliver* atau kerat, memotong atau membelah bahan makanan dengan bentuk panjang, potongan sangat tipis, julienne merupakan potongan sliver yang besar.
19. *Small Dice*, memotong dengan ukuran 6 mm x 6 mm x 6 mm
20. *Wedge*, memotong buah, daging atau sayuran dalam bentuk segitiga.



Gambar . 13.1.1 Berbagai macam potongan sayuran



Gambar . 13.1.2 Berbagai macam potongan sayuran

### ***C. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam memasak sayuran***

1. Jangan mencampur sayuran yang baru dimasak dengan sayuran yang sudah lama dimasak karena menyebabkan warnanya kurang baik dan rasa kurang enak
2. Jangan mempergunakan tambahan soda terlalu banyak pada sayuran yang sedang direbus, karena selain berbahaya bagi vitamin, sayuran akan cepat hancur. Sifat soda dalam sayuran adalah melunakkan (mempercepat proses masaknya sayuran)
3. Keringkan/tiriskan dahulu sebelum dihidangkan
4. Berilah bumbu secukupnya bila akan dihidangkan
5. Memasak sayuran segar bila masih ada kulitnya hasilnya akan lebih baik dari pada sayuran yang sudah dikupas kulitnya karena rasanya akan lebih enak. Contoh : *Baked potato* dan *Boiled corn*.

### ***D. Teknik memasak sayuran yang tepat***

Sayuran dikatakan matang apabila sesuai dengan yang diinginkan. Banyak tingkat variasi kematangan antara satu jenis sayuran dengan jenis sayuran yang lain. Beberapa hal secara umum perlu diperhatikan untuk mencapai tingkat pematangan sayuran yang tepat, yaitu:

1. Jangan memasak sayuran terlalu lama
2. Memasak sayuran dengan waktu yang cepat
3. Untuk pematangan yang seragam, sayuran dipotong dengan potongan yang seragam pula
4. Sayuran yang keras dan bagian tertentu membutuhkan penanganan khusus supaya pada saat dimasak tidak *overcooking*. Contoh: asparagus, batang brocoli.
5. Jangan memasak sayuran yang berbeda-beda secara bersamaan karena memungkinkan mereka membutuhkan penanganan yang berbeda tingkat kematangannya. .

## ***E. Cara memasak yang cocok untuk bermacam-macam Sayuran***

### ***1. Direbus/Boiling***

<i>Asparagus</i>	:	<i>Asparagus</i>
<i>String beans</i>	:	Buncis
<i>Beets</i>	:	Bit
<i>Broccoli</i>	:	<i>Broccoli</i> /bunga kol
<i>Carrot</i>	:	Wortel
<i>Cabbage</i>	:	Kool
<i>Celery</i>	:	Seledri
<i>Corn</i>	:	Jagung
<i>Eggplants</i>	:	Terung
<i>Onion</i>	:	Bawang
<i>Parsnip</i>	:	Lobak
<i>Peas</i>	:	Sejenis biji kapri
<i>Potatoes</i>	:	Kentang
<i>Spinach</i>	:	Bayam
<i>Tomato</i>	:	Tomat

### ***2. Dioven/Baking***

<i>Eggplants</i>	:	Terung
<i>Squash</i>	:	Jenis timun Italy
<i>Onions</i>	:	Bawang
<i>Potatoes</i>	:	Kentang
<i>Sweet potatoes</i>	:	Ketela rambat, dll

### ***3. Dimasak dengan sedikit air/kaldu dengan panas stabil / Braising***

<i>Celery</i>	:	Seledri
<i>Cabbage</i>	:	Kol
<i>Onions</i>	:	Bawang
<i>Lettuce</i>	:	Daun slada
<i>Spring onions</i>	:	Bawang prei, dll

4. Digoreng/ditumis / *Frying & Sauteing*

<i>Eggplants</i>	:	Terung
<i>Squash</i>	:	Jenis timun Italy
<i>Tomatoes</i>	:	Tomat
<i>Parsley</i>	:	Peterseli
<i>Potatoes</i>	:	Kentang
<i>Sweet potatoes</i>	:	Ketela rambat
<i>Parsnip</i>	:	Lobak, dll

***F. Teknik-teknik penyelesaian pengolahan sayuran***

1. *Au Beurre* ( dalam mentega), sayuran yang direbus atau dikukus kemudian ditumis dengan mentega. Teknik ini cocok untuk jenis umbi dan daun.
2. *Aux Fines herbes* (dengan penambahan herb yang dicincang), sayuran yang ditumis dengan mentega ditambahkan dengan peterseli, drill dan mint
3. *Au Gratin* , sayuran yang sudah direbus, ditata, disiram dengan saus mornay, taburi keju parut selanjutnya diolah dengan cara di gratin. Sesuai untuk asparagus, chicore dan bunga kol.
4. *Au Veloute*, sayuran yang di blanch, dikukus dengan saus veloute. Sesuai untuk kol, buncis, kacang polong dan bayam.
5. *Al'anglaise*, sayuran dimasak dengan air garam, tiriskan lalu glaze dengan mentega, teknik ini sesuai untuk wortel, kacang polong, buncis seledri, asparagus dan bayam.
6. *A'la Crème*, sayuran yang dikukus dimasak dengan krim (dikentalkan dengan saus Bechamel dan krim) sesuai untuk wortel, kacang polong dan bayam.
7. *Ala Milanaise*, sayuran yang dikukus atau direbus ditaburi dengan keju permesan, tambahkan mentega selanjutnya di gratin. Sesuai untuk bunga kol, asparagus dan chicore.
8. *Ala Moelle*, sayuran dikukus dengan saus Bordelaise, siram/garnish dengan tulang sumsum, sesuai untuk fenchel.

9. Ala Polonaise, sayuran yang direbus disiram dengan tepung roti yang dicampur dengan mentega cair. Sesuai untuk asparagus dan buncis.
10. Braize au jus, jenis kol yang keras dimasak dengan lemak, bacon dan bawang bombay, isi dengan fond atau jus, rebus hingga matang.
11. Frying
  - a) *Frite* : sayuran digoreng langsung tanpa direbus
  - b) *Nature* : sayuran diiris tipis, dibasahi dengan krim atau susu, bumbu taburi terigu dan goreng
  - c) *En Fritot* : sayuran dimarinade dengan jeruk nipis, bumbu, celupkan dalam adonan tepung, goreng dalam lemak. Teknik ini sesuai untuk semua jenis jamur dan seledri
12. Glace, sayuran dikukus atau direbus dengan gula dan mentega, dimasak hingga cairan berkurang seperti sirup, atau bisa juga sayuran yang sudah dimasak dalam kaldu ditumis dengan mentega dan gula. Sesuai untuk wortel, kacang polong dan buncis.
13. Saute, sayuran ditumis dengan sedikit minyak. Sesuai untuk sayuran buah seperti terong, zucchini dan tomat.
14. *Puree*, sayuran direbus atau dikukus.
  - a) Sayuran yang mengandung air seperti wortel, seledri dll dimasak dengan 1/3 kentang kemudian disaring dan diselesaikan dengan mentega.
  - b) Sayuran yang mengandung pati seperti kacang polong, buncis diolah dengan krim dan mentega dihaluskan menjadi puree.

### ***G. Hidangan Sayur dan Sayuran Pada Menu Indonesia***

Ada beberapa hal yang membedakan antara sayuran pada menu asing maupun sayuran pada menu Indonesia. Perbedaan tersebut diantaranya adalah pada jenis, teknik olah maupun teknik penyajiannya. Namun demikian pada beberapa hal tetap mempunyai prinsip dan teknik yang sama misalnya teknik pengolahan sayuran yang baik/tepat dan teknik penyimpanannya.

Pada hidangan Indonesia dibedakan antara sayur dan sayuran. Sayur adalah suatu hidangan berkuah yang merupakan kelengkapan nasi. Namun demikian sayur dapat dimakan dengan atau tanpa nasi. Bahan utama yang digunakan adalah sayuran dan kacang-kacangan. Bahan cair yang dapat digunakan adalah air, kaldu dan santan. Untuk isi dapat ditambahkan bahan lain seperti daging, ayam atau produk makanan lain bukan sayuran. Sayuran adalah masakan atau hidangan yang berasal dari sayuran sebagai bahan pokok, tidak berkuah dan dapat digunakan sebagai pelengkap nasi.

Hidangan sayur dapat dikelompokkan menjadi dua kelompok besar yaitu:

1. Sayur yang menggunakan kuah air atau kaldu. Sayur jenis ini dapat digunakan sebagai hidangan pembuka seperti halnya sup pada hidangan asing, misalnya: sayur bening, sayur asam, sayur menir, sayur bence dll.
2. Sayur yang menggunakan kuah santan. Santan yang dipergunakan bervariasi dari yang encer/cair hingga yang kental. Jenis sayur ini adalah sayur lodeh, sayur bobor dll.

Hidangan sayuran dapat dikelompokkan menjadi tiga, yaitu:

1. Hidangan sayuran mentah. Contoh hidangannya antara lain: lalap mentah, karedok, asinan dan terancam.
2. Hidangan sayuran masak. Contoh hidangannya antara lain: lalap masak, urapan atau gudangan, pecel dan buntil.
3. Hidangan sayuran masak dan mentah. Contoh hidangannya antara lain: Gado-gado, rujak petis, rujak cingur, tahu guling, ketoprak.



Gambar. 13.2. Olahan hidangan sayuran  
(sebagai hidangan lauk dan sayur pada menu Indonesia dan sebagai hidangan pendamping pada menu asing)

## H. Resep - resep Olahan Sayuran

Tabel. 13.1 *Buttered Spinach*

No.	Nama Bahan	Ukuran
1.	Bayam	1 kg
2.	<i>Garlic</i> /bawang putih	20 gr
3.	Mentega	50 gr
4.	Lada, garam, pala	

Cara membuat :

1. Petik daun bayam, cuci lalu rebus setengah matang, tiriskan kemudian diiris kasar
2. Panaskan mentega, saute.garlic yang diiris kasar, tambahkan bayam dan bumbu-bumbu aduk rata
3. Angkat dari api sajikan panas-panas sebagai hidangan pendamping

Tabel. 13.2 *Assorted Vegetables*

No.	Nama Bahan	Ukuran
1.	Lobak	150 gr
2.	Wortel	150 gr
3.	Bunga kol	150 gr
4.	Labu siam	150 gr
5.	Buncis	150 gr
6.	Mentega	100 gr
7.	Peterseli	20 gr
8.	Lada, garam	-

Cara membuat :

1. Sayuran dipotong macedoine (dadu), direbus secara terpisah mulai dari sayuran yang warnanya paling muda atau terang
2. Panaskan mentega, saute semua sayuran
3. Aduk perlahan, bumbui dengan lada dan garam
4. Angkat dari api taburi dengan peterseli yang telah dicincang halus.

Tabel. 13.3 *Jardiniere Vegetables*

No.	Nama Bahan	Ukuran
1.	Lobak	150 gr
2.	Wortel	150 gr
3.	Bunga kol	150 gr
4.	Labu siam	150 gr
5.	Buncis	150 gr
6.	Mentega	100 gr
7.	Peterseli	20 gr
8.	Lada, garam	-

Cara membuat :

1. Sayuran dipotong jardiere, direbus secara terpisah mulai dari sayuran yang warnanya paling muda atau terang
2. Panaskan mentega, saute semua sayuran
3. Aduk perlahan, bumbui dengan lada dan garam
4. Angkat dari api taburi dengan peterseli yang telah dicincang halus.

Tabel. 13. 4 *Cauli Flower Mornay*

No.	Nama Bahan	Ukuran
1.	Bunga kol	½ kg
2.	<i>Bechamel sauce</i>	5 dl
3.	Keju	40 gr
4.	<i>Butter</i>	30 gr

Cara membuat :

1. Cuci bunga kool yang telah dipetik dengan air yang mengalir
2. Rebus dengan air gara, dengan api kecil sampai ¾ matang, kemudian tiriskan
3. Bentuk menjadi bulat dengan bantuan ladle
4. Letakkan cauli flower yang telah dicetak pada *gratin dish* atau *roasting tray*
5. Siram dengan *bechamel sauce* secara merata
6. Taburkan keju parut dan *melted butter*
7. Letakkan pada salamander sebentar hingga berwarna kecoklatan, siap digunakan sebagai hidangan pendamping

Tabel. 13.5 *.Ratatouille Nicoise*

No.	Nama Bahan	Ukuran	Potongan
1.	Bawang bombay	200 gr	Paysane 2 cm
2.	Bawang putih	20 gr	Chopped
3.	Cabai hijau	200 gr	Paysane 2 cm
4.	Terung	300 gr	Macedoine 2 cm
5.	Labu siam	400 gr	Macedoine 2 cm
6.	<i>Tomato concase</i>	600 gr	
7.	Lada, garam		
8.	<i>Thyme, oregano</i>		
9.	Minyak salad		
10.	Parsley	20 gr	

Cara membuat :

1. Semua sayuran disaute, kecuali tomat, aduk terus hingga layu, bumbui dengan lada dan garam secukupnya
2. Tambahkan tomat, *thyme, oregano*, aduk hingga rata
3. Tutup sauce pan dan simmer
4. Periksa kembali rasa dan bumbunya
5. Angkat dari api dan taburi dengan *chopped parsley*, siap untuk disajikan

Tabel.13.6 *Vichy Carrot*

No	Nama Bahan	Ukuran	Potongan
1.	Wortel	800 gr	<i>Vichy</i>
2.	Mentega	20 gr	<i>chopped</i>
3.	Bawang bombay	20 gr	
4.	Garam, lada		
5.	Parsley	10 gr	
6.	Air	4 dl	
Cara membuat :			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Panaskan <i>butter</i> dalam <i>sauce pan</i></li> <li>2. masukkan <i>chopped onion</i> dan aduk</li> <li>3. Masukkan wortel, aduk rata, tuangi dengan air, masak dengan api kecil</li> <li>4. Tutup dengan kertas minyak yang telah diberi lubang –lubang pada permukaannya</li> <li>5. Turunkan dari api, tiriskan dan taburi <i>chopped parsley</i></li> </ol>			

Tabel. 13.7 Sayur Menir

No.	Nama Bahan	Ukuran	Keterangan
1.	Bayam	3 ikat	Bersihkan, cuci, potong-potong pertangkai
2.	Jagung muda	3 buah	Kupas, cuci potong-potong pendek /disisir
3.	Oyong /trememes	2 buah	Kupas, cuci, potong membulat
4.	Bawang merah	5 buah	Kupas, cuci, potong halus
5.	Temu kunci	2 ruas jari	Kupas, cuci, memarkan
6.	Air	5 gelas	
7.	Gula pasir	1 sdm	
8.	Garam	1 ½ sdt	
Cara membuat :			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. jerangkan air , masukkan bumbu-bumbu dan jagung muda, rebus sampai jagung matang/lunak</li> <li>2. Masukkan bayam dan oyong/trememes, masak sebentar dan warna masih segar.</li> <li>3. Cicipi /perbaiki rasanya, angkat dari perapian. Keluarkan temu kunci dari panci.</li> <li>4. Sayur menir siap dihidangkan.</li> </ol>			

Tabel. 13.8 Trancam

No.	Nama Bahan	Ukuran	Keterangan
1.	Ketimun	2 buah	Cuci, kupas, iris-iris tipis
2.	Kacang panjang	25 gr	Cuci, iris halus
3.	Daun pepaya muda	50 gr	Cuci, iris halus
4.	Daun kemangi	1 ikat	Cuci, petik per-tangkai
5.	Kol/kobis	100 gr	Cuci, iris halus
6.	Petai cina	25 gr	Kupas dari kulitnya
7.	Tauge pendek	50 gr	Cuci, tiriskan
8.	Kelapa sedang	½ butir	Parut memanjang
9.	Bawang putih	15 gr(2 siung)	Kupas
10.	Kencur	½ ruas jari	Cuci, kupas
11.	Terasi	½ sdt	
12.	Garam	1 sdt	
13.	Gula jawa	1 sdm	
14.	Cabe merah	2 buah	
15.	Daun jeruk purut	3 lembar	
<p>Cara membuat :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Haluskan bumbu-bumbu : bawang putih, kencur, terasi, garam, gula jawa, cabe merah dan daun jeruk purut.</li> <li>2. Campur bumbu yang telah dihaluskan pada parutan kelapa .</li> <li>3. Campurkan dengan sayuran yang sudah diiris halus, cicipi/perbaiki rasanya.</li> <li>4. Sajikan.</li> </ol>			

Tabel. 13.9 Sayur Asam

NO.	Bahan	Ukuran	Keterangan
1.	Kacang panjang	10 gr	Cuci, potong-potong 2-3 cm
2.	Labu siam	100 gr	Cuci, kupas, potong kotak-kotak
3.	Jagung muda	2 buah	Cuci, potong-potong 1 jadi 5 bag.
4.	Kacang tanah	100 gr	
5.	Tomat	1 buah	Cuci, potong-potong
6.	Daun mlinjo (So)	100 gr	Cuci
7.	Kaldu	2 ½ liter	
8.	Bawang merah	50 gr	Kupas, cuci, iris halus memanjang/haluskan
9.	Bawang putih	30 gr	Kupas, cuci, iris halus memanjang/haluskan
10.	Asam	15 gr	Rendam dengan sedikit air
11.	Cabe Hijau/merah	15 gr	Cuci, potong-potong 1 ½ - 2 cm
12.	Garam	1 ½ sdm	
13.	Gula pasir	1 sdm	
<p>Cara membuat :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Panaskan kaldu, masukkan bumbu-bumbu, jagung muda , biarkan sampai jagung lunak</li> <li>2. Masukkan kacang tanah, kalau sudah setengah masak, masukkan sayuran menurut tingkatan masaknya.</li> <li>3. Terakhir masukkan air asam, cicipi/perbaiki rasanya, turunkan dari perapian.</li> <li>4. Sayur asam siap disajikan. Perbandingan antara isi dan kuah 1:2</li> </ol>			

Tabel.13.10 Ca Kangkung

NO.	Bahan	Ukuran	Keterangan
1.	Kangkung	400 gr	Dipotong-potong
2.	Ebi	25 gr	Disangrai, dihaluskan
3.	Daun salam	2 lembar	
4.	Lengkuas	2 cm	
5.	Kaldu	250 ml	
	<b>Bumbu Halus:</b>		
	Cabe merah	4 buah	
	Bawang merah	3 buah	
	Bawang putih	3 siung	
	Garam	½ sdt	
Cara membuat :			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tumis bumbu halus, daun salam dan lengkuas sampai matang</li> <li>2. Tambahkan kangkung, sduk hingga layu</li> <li>3. Tambahkan ebi, aduk rata</li> <li>4. Tuang kaldu, masak sampai matang</li> <li>5. Ca kangkung siap disajikan</li> </ol>			

### *1. Telur*

Telur merupakan bahan makanan bergizi tinggi karena kandungan proteinnya yang sempurna, vitamin A, thiamin, riboflavin dan juga mengandung vitamin D. Vitamin D dari telur merupakan penyumbang terpenting bagi tubuh, karena bahan makanan lainnya umumnya mempunyai kandungan vitamin D yang rendah.

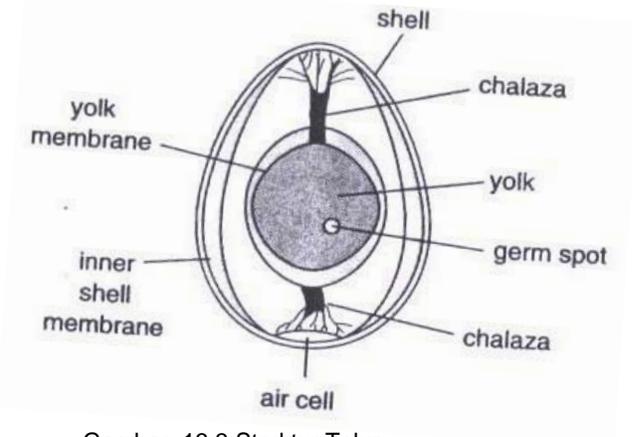
Jika dibandingkan dengan daging pemakaian telur dalam menu Indonesia jauh lebih luas. Telur dapat dibuat berbagai jenis makanan, selain disajikan dalam bentuk telur rebus dan telur goreng.

Telur yang dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia umumnya berasal dari unggas yang ditenakkan. Jenis yang paling banyak dikonsumsi adalah telur ayam, itik (bebek), dan puyuh. Telur penyu, kalkun, angsa, merpati, dan telur unggas peliharaan lainnya belum maksimal dimanfaatkan karena produksinya sedikit. Telur-telur yang lebih kecil seperti telur ikan kadang juga digunakan sebagai campuran dalam hidangan (kaviar). Selain itu dikonsumsi pula juga telur yang berukuran besar seperti telur burung unta (Kasuari) ataupun ukuran sedang, misalnya telur penyu.

### ***J. Struktur Fisik Telur.***

Telur mempunyai bentuk fisik bulat sampai lonjong dengan ukuran yang berbeda-beda, tergantung jenis hewan, umur dan sifat genetiknya. Telur tersusun atas tiga bagian yaitu kulit telur, putih telur dan kuning telur.

- 1) Kulit telur; Mempunyai kulit yang keras yang tersusun dari garam-garam organik. Pada bagian permukaan kulit terdapat pori-pori. Pada telur yang masih baru, pori-pori masih dilapisi kutikula yang terdiri dari 90% protein dan sedikit lemak yang berfungsi mengurangi penguapan air dan mencegah masuknya mikroba.
- 2) Putih telur; Terdiri dari 40% putih telur encer dan 60% lapisan putih telur kental. Bagian putih telur tidak tercampur dengan kuningnya karena adanya *kalaza* yang mengikat bagian kuning telur dan membran *vitelin* yang elastis .
- 3) Kuning telur; Merupakan bagian yang paling penting dari telur, sebab pada bagian ini terdapat embrio hewan. Pada bagian kuning telur paling banyak terdapat zat-zat gizi, yang sangat penting bagi perkembangan embrio.



Gambar. 13.3 Struktur Telur

### ***K. Nilai Gizi Telur***

Sebagai bahan makanan, telur mempunyai beberapa kelebihan. Telur mengandung semua zat gizi yang diperlukan tubuh, rasanya enak, mudah dicerna, menimbulkan rasa segar dan kuat pada tubuh, serta dapat diolah menjadi berbagai macam produk makanan. Zat-zat gizi yang ada pada telur sangat mudah dicerna dan dimanfaatkan oleh tubuh.

Telur itik, protein lebih banyak terdapat pada bagian kuning telur, 17 persen, sedangkan bagian putihnya 11 persen. Protein telur terdiri dari *ovalbumin* (putih telur) dan *ovavitelin* (kuning telur). Protein telur mengandung semua asam amino esensial yang dibutuhkan tubuh untuk hidup sehat.

Pada suatu penelitian dengan menggunakan tikus percobaan, diketahui bahwa telur mempunyai nilai kegunaan protein (*net protein utilization*) 100 persen, dibandingkan dengan daging ayam (80%) dan susu (75%). Berarti jumlah dan komposisi asam aminonya sangat lengkap dan berimbang, sehingga hampir seluruh bagiannya dapat digunakan untuk pertumbuhan maupun penggantian sel-sel yang rusak.

Hampir semua lemak dalam sebutir telur itik terdapat pada bagian kuningnya, mencapai 35 persen, sedangkan di bagian putihnya tidak ada sama sekali. Lemak pada telur terdiri dari trigliserida (lemak netral), fosfolipida (umumnya berupa lesitin), dan kolesterol.

Fungsi trigliserida dan fosfolipida bagi tubuh adalah sebagai sumber energi, satu gram lemak menghasilkan 9 kilokalori energi. Lemak dalam telur berbentuk emulsi (bergabung dengan air), sehingga menjadi lebih mudah dicerna, baik oleh bayi, anak-anak, maupun golongan lanjut usia.



Gambar: 13.4 Telur ayam negeri, telur bebek dan telur ayam kampung

#### **L. Teknik Memilih Telur**

Ada beberapa teknik dalam memilih telur yang masih baik yaitu:

1. Kulit telur masih baik dan tidak retak
2. Jika dilihat/diteropong di sinar matahari, telur tampak jernih.
3. Telur akan tenggelam jika dimasukkan ke dalam air
4. Telur tidak berbunyi jika digoyang-goyang
5. Kuning telur masih bulat dan terletak di tengah-tengah
6. telur tidak mengeluarkan bau yang tidak sedap.

Sedangkan telur yang sudah tersimpan lama , ruang udaranya akan semakin besar akibat berkurangnya kadar air dalam telur. Putih telur akan berangsur-angsur mencair yang kemudian diikuti oleh bagian kuning sehingga bagian putih dan bagian merah akan menjadi satu. Selanjutnya telur akan mengeluarkan bau busuk dan ringan.



Gambar. 13.5 Telur yang masih segar

#### **M. Penentuan Kualitas Telur**

1. Penentuan berdasarkan berat dan ukurannya
  - a) Golongan telur besar sekali, berat telur di atas 60 gram (*ekstra large*)
  - b) Golongan telur besar, apabila berat telur rata-rata 54 gram atau 50-60 gram
  - c) Golongan telur medium, berat rata-rata telur 47 gram atau 40-50 gram
  - d) Golongan telur kecil, berat telur kurang dari 40 gram
2. Penentuan berdasarkan kebersihannya
  - a) Kelas mutu 1, kulit telur tidak retak atau pecah, penampakannya bersih dan tidak ada kotoran atau noda
  - b) Kelas mutu 2, yaitu telur yang kulitnya retak dan kenampakannya kotor

- c) Kelas mutu 3, yaitu telur yang kulitnya retak, tetapi isinya belum keluar
- d) Kelas mutu 4, yaitu telur yang kulitnya sudah pecah dan sebagian isinya keluar.

#### **N. Prinsip Dasar Memasak Telur**

- 1) Albumin telur larut dalam air
- 2) Albumin, globulin dan ovovitellin larut dalam air garam
- 3) Telur beku dalam panas
- 4) Telur yang dimasak dalam panas rendah, cenderung mempunyai hasil yang lebih lunak
- 5) Panas tinggi memperkuat pembekuan protein telur
- 6) Memasak telur terlalu lama dalam panas rendah menghasilkan telur yang keras dan kering.

#### **O. Metode Memasak Telur**

Pengolahan telur dapat menggunakan panas kering, panas minyak maupun panas basah. Beberapa metode pengolahan yang sering digunakan adalah:

- 1. Metode pengolahan telur utuh: minyak sedikit (*shallow fat*), minyak banyak (*deep frying*), rebus setengah matang (*soft boiling*) rebus matang (*boiling for shelling*), dipecah dan rebus dalam air yang diberi bumbu cuka dan garam (*poaching*) dan panggang (*baking*).
- 2. Pengolahan telur utuh untuk berbagai kegunaan yaitu: sebagai dasar *saus*, sebagai *garnish*, sebagai *appetizer*, macam-macam olahan telur seperti: telur bumbu bali, telur bumbu rujak, kalio telur, telur mata sapi, dadar telur dan sebagainya.
- 3. Pengolahan telur antara putih dan kuning telur dicampur menjadi satu, seperti: *omellete*, *scramble*, orak-arik dan sebagainya.

Dasar pemasakan telur sebenarnya sangat sederhana, yang perlu diperhatikan disini adalah menghindari penggunaan suhu terlalu tinggi dan waktu terlalu lama. Hal ini karena protein telur akan terkoagulasi dan menjadi keras.

Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam mengolah telur antara lain:

- 1) Sebelum diolah, keluarkan telur dari kulkas dan diamkan 30 menit. Jangan langsung merebus telur langsung dari kulkas karena telur biasanya akan retak.
- 2) Jika Anda ingin membuat adonan kue, jangan memecahkan telur langsung ke dalam adonan. Ini untuk menghindari ternyata telur sudah busuk.
- 3) Pada pembuatan *poached egg* (telur rebus tanpa kulit), gunakan telur baru karena kuning telur akan berada di tengah dan putih telurnya tidak menyebar ketika di rebus.
- 4) Tambahkan dua sendok makan susu tawar cair pada setiap dua butir telur untuk *omelette* atau orak-arik. Penambahan susu akan menjadikan omelette lebih lembab dan gurih.
- 5) Jika menghendaki telur setengah matang, rebus telur 5-6 menit dihitung dari pertama telur dimasukkan di dalam air mendidih.
- 6) Telur matang lembut, yaitu bagian putih sudah mengeras dan bagian kuning berwarna kuning dan masih lembut. Diperlukan waktu memasak 8- menit dihitung dari waktu pertama telur dimasukkan ke dalam air mendidih.
- 7) Telur matang keras, bagian putih dan kuningnya sudah mengeras. Diperlukan waktu merebus 10-12 menit dihitung dari mulainya telur dimasukkan ke dalam air mendidih.

#### ***P. Metode Memecahkan Kulit Telur***

- 1) Pecah setiap telur secara terpisah kedalam sebuah mangkok kecil untuk mengecek apakah telur tersebut masih segar sebelum dimasukkan dalam mixer.
- 2) Cara paling mudah ialah dengan memegang telur tersebut dengan tangan kiri, kemudian ketuk dengan pisau, lalu memasukan ibu jari dalam pecahan tersebut
- 3) Pecahkan telur, terpisah sebelum digabungkan dengan adonan / campuran lain
- 4) Jika putih dan kuning telur ingin dipisahkan, balikan kuning telur secara hati-hati dari kulit telur yang tinggal setengah, bergantian dari tangan kiri ke tangan kanan sampai putih telur jatuh semua ke dalam mangkok.

### Contoh pengolahan telur

1. Mengolah telur cepat dengan menggunakan sedikit minyak
  - a. Panaskan minyak, mentega atau butter
  - b. Pecahkan telur, satu, dua atau tiga butir
  - c. Basting telur tersebut dengan minyak, mentega atau butter
  - d. Tutup pancinya/wajan
  - e. Sajikan dengan garam dan mrica
2. Mengolah telur yang diselesaikan dengan di oven
  - a. Letakkan *gratin dish* dalam oven
  - b. Beri minyak, mentega atau butter secukupnya , pecahkan telur ke dalamnya
  - c. Masak selama 1 menit
  - d. Beri cream secukupnya sampai permukaan telur tertutup
  - e. Oven dengan suhu di bawah 180 derajat selama 4-5 menit
  - f. Angkat dan sajikan bila permukaannya sudah merata.
  - g. Sajikan dalam keadaan panas
3. Mengolah telur dengan direbus
  - b. Masak telur sampai terendam dalam air
  - c. Ketika telur telah masak, masukkan ke dalam air dingin
  - d. Pecahkan kulit telur
  - e. Kupas
4. Mengolah telur dadar atau omellete
  - a. Pecahkan dua butir telur dalam mangkuk dan tambahkan dua sendok makan susu
  - b. Beri garam dan merica
  - c. Kocok pelan-pelan
  - d. Cairkan dua sendok makan mentega pada wajan, biarkan panas tetapi tidak berasap
  - e. Tuangkan telur, angkat dengan soutil di bawah bagian yang belum kering secara melingkar
  - f. Jika menghendaki telur dadar atau omellete dengan isi, apabila telur sudah lembek tambahkan isi dan gulung dengan menggunakan soutil. Dapat juga isi dicampur sekaligus dengan telur sejak dari awal proses.
  - g. Angkat dan sajikan

### ***Q. Fungsi Telur dalam Pengolahan***

Telur mempunyai sifat fungsional yang sangat berperan dalam proses pengolahan :

- 1) Daya Buih; Cara untuk mendapatkan busa dengan pengocokan. Protein yang terdapat pada putih telur berperan dalam pembentukan buih disebut *ovalbumin*, *ovomusin* dan *ovoglobin*. (Nugraheni, 2005). Ovalbumin membentuk buih yang kuat, ovomusin membentuk lapisan film tidak larut dalam air dan menstabilkan buih, sedangkan ovoglobin dapat meningkatkan viskositas (kekentalan), memperkuat penyebaran gelembung udara dan melembutkan tekstur buih yang dihasilkan. Daya buih ini sangat dibutuhkan untuk pengolahan cake, puding atau hidangan lain yang membutuhkan pengembangan.
- 2) Daya Emulsi; Emulsi adalah campuran antara dua jenis cairan yang secara normal tidak dapat tercampur. Kuning telur merupakan emulsi minyak dalam air. Penerapan daya emulsi ini yang paling banyak digunakan pada pengolahan saus minyak yaitu *mayonaise* dan *holandaise*.
- 3) Pemberi Warna; Warna kuning didapatkan dari kuning telur yaitu pigmen xantofil, luten, beta karoten dan kriptoxantin. ( Nugraheni, 2005). Warna dari kuning telur dimanfaatkan dalam beberapa produk kue, saus atau es krim.

Berdasarkan sifat fungsionalnya, maka telur digunakan dalam pengolahan sebagai pembentuk struktur, pengembang, pengemulsi, pemberi warna, dan pemberi rasa.

### ***R. Penyimpanan Telur***

Penyimpanan telur pada dasarnya dilakukan untuk mencegah terjadinya penguapan air. Misalnya penyimpanan telur dapat dilakukan dengan jalan merendam telur dalam air kapur (ciran kalsium hidroksida) dan dalam air kaca (cairan natrium silikat). Penyimpanan telur dengan cara ini pori-pori pada kulit telur akan tertutup dan pH larutan yang tinggi akan menghambat pertumbuhan mikroorganisme.

Selain itu penyimpanan telur juga dapat dilakukan melalui pembekuan atau pengeringan. Cara penyimpanan ini lebih mudah dan telur lebih tahan lama asalkan disimpan di tempat penyimpanan yang suhunya selalu di bawah 20 derajat celsius.

Selama proses penyimpanan, telur dapat mengalami beberapa perubahan yang dapat menurunkan mutu dan kesegarannya. Perubahan yang dapat terjadi antara lain:

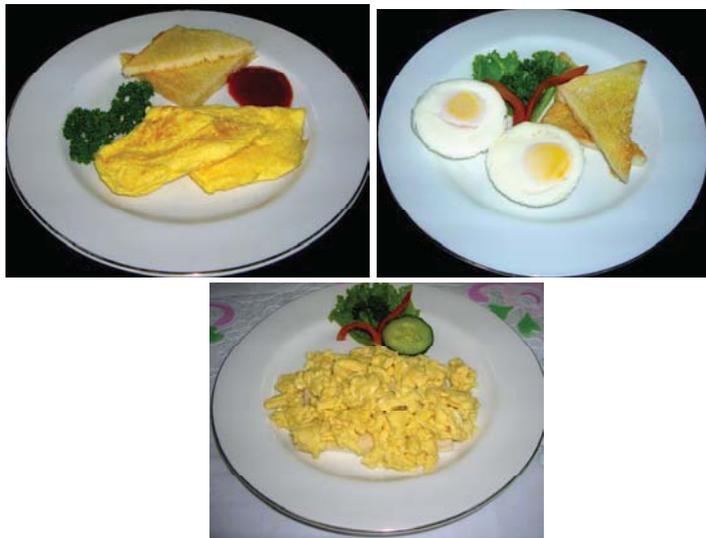
- 1) Penurunan berat telur, yang disebabkan oleh penguapan air dan sebagian kecil oleh keluarnya CO<sub>2</sub>, NH<sub>3</sub>, N<sub>2</sub> dan kadang-kadang H<sub>2</sub>S.
- 2) Bertambahnya diameter kantung udara. Kantung udara terbentuk diantara membran kulit luar dan membran kulit dalam. Dengan demikian selama proses penyimpanan volume ruang udara akan meningkat.
- 3) Pergeseran; Pada telur segar posisi kuning telur ditengah, makin lama penyimpanan posisi kuning telur akan bergeser ke pinggir, bahkan semakin lama telur disimpan kuning telur akan pecah yang disebabkan pecahnya membran *vitelin* karena penurunan elastisitasnya dan penurunan kekentalan putih telur.
- 4) Penurunan grafik telur; Telur apabila disimpan terlalu lama akan melayang dalam air, hal ini disebabkan karena meningkatnya ukuran kantung udara.
- 5) Perubahan bau, aroma dan rasa.  
Peningkatan jumlah putih telur, karena pergeseran air dari albumin ke kuning telur.

Adanya beberapa perubahan yang dapat terjadi selama penyimpanan, maka beberapa hal yang dianjurkan antara lain:

- 1) Menyimpan telur sebaiknya di dalam almari pendingin. Daya simpan telur di suhu ruang adalah 8 hari sedangkan di dalam kulkas bisa bertahan hingga 3 minggu. Setelah ini, kualitas telur akan menurun.
- 2) Walaupun isi telur tersimpan di dalam cangkang, pori-pori kulit telur tetap bisa menyerap aroma dari luar. Karenanya, simpan telur tidak berdekatan dengan bahan pangan berbau tajam, seperti ikan, durian dan terasi.
- 3) Simpan telur di dalam rak dan balik setiap 2 hari sekali. Ini untuk menjaga kualitas telur tetap baik dan kuning telur tetap di tengah.



Gambar. 13.6. Olahan telur pada hidangan Indonesia



Gambar. 13.7. Olahan telur pada hidangan Asing

**S. Evaluasi:**

1. Apa fungsi sayuran pada hidangan asing maupun hidangan Indonesia?
2. Sayuran dapat dibedakan menurut jenis asalnya sebutkan dan masing-masing berikan contohnya?
3. Apa saja yang perlu diperhatikan pada proses pengolahan sayuran?
4. Bagaimana cara /teknik memilih telur yang baik?
5. Jelaskan mengapa dalam pengolahan telur sebaiknya tidak menggunakan panas tinggi?

## **BAB XIV**

### **MENYIAPKAN DAN MENGOLAH UNGGAS DAN KARI**

#### **A. Pengertian Unggas**

Pada umumnya unggas yang dipergunakan dalam pengolahan adalah ayam, itik, kalkun, angsa dan bermacam-macam burung. Secara esensial komposisi unggas pada umumnya sama dengan daging yaitu : air 75% dari jaringan otot, protein 20% dari jaringan otot, lemak 5% dari jaringan otot dan elemen-elemen lain.

Umur binatang merupakan faktor yang paling menentukan dalam pemilihan unggas, umur ini pula yang menentukan metode pengolahan unggas. Unggas muda lebih lunak, karena itu dapat diolah secara panas kering, sedang unggas yang tua memerlukan pengolahan pelan dan panjang, karena itu cocok digunakan pengolahan secara panas basah.

#### **B. Klasifikasi Unggas**

##### **1. Ayam**

- a. *Poussen*, ayam yang berumur 4-6 minggu, digunakan untuk roasting dan grilling.
- b. *Pouted rein*, jenis broiler yang dagingnya masih empuk dan biasanya dibakar dalam oven, digunakan untuk *roasting, grilling, saute, casserole dish, supreme*, dan *pie*.
- c. *Pouparde*, ayam yang sudah besar, digunakan untuk *roasting, broiling*, dan *galantine*.
- d. *Chapon*. ayam pedaging dan mengandung banyak lemak, digunakan untuk roasting.

Kriteria ayam yang baik adalah:

- a. Mempunyai badan yang besar dan montok.
- b. Tulang dada masih mempunyai tulang rawan.
- c. Dagingnya segar.
- d. Kulit segar, putih rata, dan ada yang kemerah meraban.
- e. Ayam yang tua mempunyai sisik di kaki dan mempunyai taji.
- f. Ayam tidak mengantuk dan berpenyakit.
- g. Memiliki mata yang segar dan cerah.

## 2. Angsa (Goose)

- a. *Gooseling* (angsa muda)  
Umur : 3-5 bulan  
Berat : 2-3 kg  
Kegunaan : dipanggang (*roasting*), direbus
- b. *Goose* (angsa dewasa)  
Umur : 6-9 bulan  
Berat : 3-7 kg  
Kegunaan : Pot roasting, boiling

## 3. Kalkun (Turkey)

Di Indonesia kalkun hanya sebagai binatang peliharaan, sedangkan dinegara barat dijual dalam bentuk dibekukan yang siap untuk di oven.

- a. *Young Turkey* (Kalkun Muda)  
Umur : 3-4 bulan  
Berat : 2-3 kg  
Teknik olah : dipanggang (*roasting*), digoreng (*Frying*)
- b. *Yearling Turkey* (Kalkun dewasa)  
Umur : 5-7 bulan  
Berat : 4-7 kg  
Teknik Olah : dipanggang (*roasting, grilling*)
- c. *Large Turkey* (Kalkun)  
Umur : >10 bulan  
Berat : >8kg  
Teknik Olah : *Boiling* dan *stewing*

## 4. Itik

Budidaya itik biasanya hanya diambil telurnya saja, tetapi tidak menutup kemungkinan itik dipotong dijadikan daging itik. Macam-macam itik diantaranya: bebek jawa, bebek alabio, bebek bali, bebek manila, bebek peking dan lain-lain.

## 5. Burung Merpati

Burung merpati atau burung dara yang digunakan biasanya burung dara yang masih muda. Digunakan untuk masakan-masakan tionghoa, berupa masakan tim atau burung dara goreng.

## C. Kualitas Unggas

Kualitas unggas yang baik ditentukan oleh:

1. Bagian daging lebih banyak dari pada bagian lainnya.
2. Tekstur daging lembut.
3. Bagian dada tampak berisi.
4. Bagian paha tidak keras.
5. Aroma segar
6. Karkas utuh

#### D. Persiapan Pengolahan Unggas

Cara menyiapkan dan membersihkan unggas sama pada setiap jenis unggas Untuk menyiapkan unggas diperlukan tempat kerja yang khusus dan alat kerja tersendiri, Gunakan apron dari karet atau plastik, bersihkan dan desinfeksi peralatan kerja setelah habis bekerja untuk menghindari bahaya adanya salmonella.

1. Beberapa perlakuan awal yang dapat dilakukan pada unggas:
  - a. Menghilangkan bulu; Bulu yang halus dan kasar dibersihkan dengan pisau.
  - b. Membersihkan bulu-bulu kecil; Diletakkan di atas api hingga hilang.
  - c. Menghilangkan leher ; Potong bagian belakang leher, potong hingga dada, kulit leher harus tetap ada, hilangkan sisa bagian kepala.
  - d. Menghilangkan kaki; Potong kaki sebelum pergelangan. Pada kalkun urat harus ditarik terlebih dahulu
  - e. Mengambil bagian dalam ; Potong bagian usus, 2-3 cm hingga sampai bagian dada, jangan memotong terlalu dalam, keluarkan paru-paru dan hati melalui leher dengan menggunakan jari telunjuk, sesudah itu bagian lemak usus dikeluarkan terlebih dahulu, sesudah itu perut dan semua jeroan ditarik ke luar.
  - f. Mencuci; Cuci dan bersihkan bagian dalam dan luar kemudian keringkan.
  - g. Mengikat dan melipat; Ikat dan bentuk sebelum dimasak.
2. Mengikat tanpa jarum
  - a. Buat ikatan di bawah lubang usus, silangkan di atas paha.
  - b. Ujung tali diletakan pada bagian paha, letakan ayam pada satu sisi, tali ditarik di atas sayap.
  - c. Kulit leher menutupi ujung leher, ikat dengan tali
  - d. Kedua ujung tali ditarik kencang di bagian sist sayap yang lain dan ikat
3. Mengikat dengan jarum
  - a. Kulit leher menutupi ujung leher, tusukkan jarum melalui sayap dan bagian punggung.
  - b. Tusukkan yang keluar ditusukkan melalui sayap kedua.
  - c. Tekan paha, tusuk-tusuk melalui kulit perut.
  - d. Tusukan yang keluar melalui paha bagian belakang.
  - e. Ayam dibentuk lagi setiap ujung ditarik kencang dan ikat.

4. Mengikat kaki  
Ayam untuk sup dimasak, ayam panggang biasanya tidak diikat:
  - a. Bagian kanan dan kiri perut dilubangi
  - b. Lipat kaki dan masukkan ke dalam lubang
5. Mengikat dua kali untuk unggas yang besar (angsa, bebek, kalkun)
  - a. Ditusuk melalui bagian tengah pergelangan pada paha.
  - b. Tusuk kedua bagian sayap yang dilipat ke belakang dan ikat.
  - c. Kedua paha dirapatkan lalu tusukan melalui bagian belakang paha melewati bagian perut lalu ikat

## E. Teknik Memotong Ayam atau Unggas

Teknik memotong unggas terlebih dahulu harus mengetahui bagian-bagiannya. Pengetahuan anatomi dan pengenalan kerangka sangat dibutuhkan sebelum memotong ayam menjadi bagian tertentu, tujuannya adalah membuat potongan yang tepat, mengurangi trimming atau serpihan daging yang mungkin masih melekat pada tulang dan mempercepat proses pemotongan. Berikut ini proses pemotongan unggas berdasarkan teknik olah.

1. **Memotong unggas berdasarkan teknik olah *Roasting***
  - a. *Singeing*, membakar bulu-bulu halus yang masih tersisa
  - b. Potong *winglet* dan kaki kira-kira 1 cm di bawah lutut
  - c. Potong tulang leher, dan tinggalkan jelambir kulit leher kira-kira 3 cm dari pangkal leher
  - d. Baringkan ayam pada cutting board dan patahkan persendian paha dan punggung dengan jalan menekan pelan-pelan.
  - e. Tusukkan jarum dan benang melalui : kaki→kaki→sayap→jelambir→pangkal→depan sayap
  - f. Letakkan ayam dengan punggung menghadap bawah pada *cutting board*.
  - g. Tekan kaki ke depan sehingga dada tampak lebih besar, kemudian ikatkan kedua ujung benang kuat-kuat.

Catatan : Perlakuan awal sebelum *trussing* bagian dalam diberi garam, dan *stuff* dengan dressing

## 2. Memotong unggas berdasarkan teknik olah **Grilling**

- a. *Singeing*
- b. Potong *winglet* dan kaki
- c. Potong tulang belakang, dapat dilakukan dari dalam rongga badan maupun dari luar
- d. Buka dan ratakan kedua belah bagian dada
- e. Buat torehan kecil pada kulit seukuran lutut ayam
- f. Masukkan ujung lutut ke dalam torehan tadi sehingga paha melekat pada dada sehingga aman pada waktu dimasak

Contoh menu:

- *Grilled Chiken American Style*
- *Grilled Chiken Devil Sauce*

## 3. Memotong unggas berdasarkan teknik olah **Sauting**

- a. *Singeing*
- b. Potong *winglet* dan kaki
- c. Potong dan pisahkan paha dari badan melalui sela paha dan badan
- d. Potong dan pisahkan tulang belakang dari bagian dada
- e. Pisahkan dada menjadi dua melalui saiah satu sisi tulang dada
- f. Potong masing-masing belahan dada menjadi sama berat, sehingga akhirnya menjadi 4 potong daging dada
- g. Potong masing-masing kaki menjadi dua melalui persendian paha menjadi paha bagian atas dan paha bagian bawah

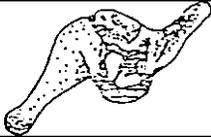
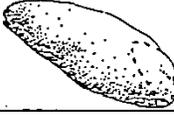
## 4. Memotong unggas berdasarkan teknik olah **Supreme**

- a. *Singeing*
- b. Potong dan pisahkan kaki dari badan melalui sela paha dan badan
- c. Kuliti bagian dada
- d. Keluarkan tulang canggah (*wing bond*)
- e. Potong *winglet* dan kuliti sayap yang tersisa pada badan
- f. Potong dan pisahkan daging dada dari tulang dada

**5. Memotong unggas berdasarkan teknik olah *Stewing***

- a. Potong *carcas* menjadi 12 potong
- b. Pisahkan dua sayap dari tubuhnya, potong paha, persendian kaki, potong menyilang *carcass* dari tulang dada sepanjang tulang rusuk.
- c. Pisahkan dada dari tulangnya

**F. Nama-nama Potongan *Carcas* antara lain :**

	
1. Wings	2. Thigh
	
3. Meat Attached	4. Drumstick
	
5. Supreme	Breast

Gambar 14.1. Potongan *Carcas*

**G. Cara Penyimpanan Unggas**

Untuk menjaga kualitas unggas, maka ada beberapa hal yang perlu diperhatikan pada waktu penyimpanan, antara lain:

1. Unggas perlu dibersihkan dan dicuci sebelum disimpan.
2. Simpan dalam ruang pendingin (*refrigerator*) bila masa simpan tidak lama dan unggas akan segera digunakan. Simpan dalam ruang pembeku (*freezer*) jika unggas disimpan untuk waktu yang lama dan belum digunakan.

## H. Macam-macam hidangan unggas

### Hidangan Ayam ( *Chicken Dishes* )

- a) *Rotisseried Chicken* : Seekor ayam utuh, dibumbui, dilakukan pengikatan pada kaki dan sayap (*trussing*) dipanggang, sambil terus lakukan *basting* dengan lemak ayam.
- b) *Chicken Chorizo: Braised chicken* dengan rasa bawang, dengan tambahan potongan ham, *spanish sausage* dan disajikan bersama *sweet sour sauce*.
- c) *Stir Fried Chicken and Mushroom*: Sauté ayam yang telah di iris-iris, bumbui dengan jahe, kecap, tambahkan seledri, cabe hijau, jamur, *simmer* dengan *chicken stock* sampai empuk.
- d) *Barbequed Roast Chicken*: *Basting Roast Chicken* dengan *barbequed sauce* selama pemanggangan.
- e) *Fried Chicken with Parsley*: Ayam dibumbui, lumuri dengan tepung, goreng dengan minyak sedang sampai krispi. Sajikan dengan *parsley sauce*.
- f) *Chicken Maryland*: Merupakan salah satu makanan tradisionalnya kontinental. Ayam dipanir, digoreng sampai krispi, disajikan dengan *Banana Fried* dan *Corn Fritture*.
- g) *Tandory Chicken* : Ayam dimarinade dalam *yoghurt*, bumbu dan *lemon juice*, kemudian *grill*, atau dibakar langsung di atas api.
- h) *Chicken Vol-Au Vent*: Adonan pastry berbentuk sumur (*Vol-au-vent cases*) diisi dengan daging ayam dan sayuran yang dicampur dengan saus.
- i) *Crunchy Drumstick*: Paha ayam bawah (*drum stick*) di marinade dalam *lemon juice*. Lumuri dengan tepung dan goreng sampai krispi dan kecoklatan.
- j) *Chicken Kiev* : Dada ayam yang ditipiskan, diisi dengan saus *matre*, gulung atau semat, masukan pada kocokan telur, panir, letakan dalam refrigerator selama 2 jam, goreng dalam minyak panas.

### **I. Kari , Pengertian dan Asalnya.**

Kari adalah nama untuk berjenis-jenis makanan yang menggunakan campuran bumbu dan rempah-rempah sehingga mempunyai rasa tajam dan pedas. Kari adalah masakan asal India , Pakistan, Bangladesh, Sri Lanka yang telah meluas ke seluruh negara di kawasan Asia Pasifik, bahkan telah diperkenalkan ke Inggris sejak abad ke 18.

Bumbu dan rempah-rempah yang digunakan untuk membuat kari sangat beragam dan tidak terbatas pada ketumbar, merica, cabe, bubuk paprika, jintan putih, jintan manis, kunyit, kayu manis, kapulaga, bunga lawang, adas manis, daun kari dan cengkeh. Jenis bumbu dan rempah yang digunakan juga bergantung pada jenis masakan dan negara asal masakan.

Istilah "kari" berasal dari bahasa Tamil yang berarti saus atau berbagai macam masakan sayur-sayuran dan daging dari India Selatan yang dimakan bersama nasi putih. Di negara-negara Barat, "curry" adalah sebutan dalam bahasa Inggris untuk semua jenis masakan Asia Selatan dan Asia Tenggara yang dimasak dengan berbagai bumbu dan rempah.

Bubuk kari (*curry powder*) adalah campuran dari berbagai jenis bumbu dan rempah yang pertama kali dibuat oleh orang Inggris yang rindu pada masakan kari India.



Gambar 14.2 :Kari ayam masakan India

Daun kari adalah nama daun pohon kari (*Chalcas koenigii*) yang tumbuh di banyak tempat di India.

## **J. Penerapan Kari pada Berbagai Masakan**

Beberapa hasil kajian menunjukkan beberapa masakan kari dapat dijumpai pada masakan dari negara India, Thailand, Malaysia dan Jepang. Berikut ini beberapa penerapannya pada masakan.

### **1. Masakan Tamil**

Masakan Tamil adalah masakan yang berasal dari provinsi Tamil Nadu. Jenis-jenis kari masakan Tamil, misalnya kari kentang, kari ayam, dan kari kambing. Bumbu dan rempah yang digunakan antara lain daun kari, asam jawa, ketumbar, jahe, bawang putih, cabe, lada hitam, kayu manis, cengkeh, kapulaga, kunyit, biji pala, kelapa dan air bunga mawar. Masakan Tamil juga memiliki beragam masakan nasi dan lentil yang menggunakan bumbu kari. Sayur-sayuran dan produk dari susu juga merupakan pelengkap masakan kari ala Tamil.

### **2. Masakan Thailand**

Masakan Thailand mengenal kari dengan bahan utama daging, ikan dan sayur-sayuran yang dimasak menggunakan santan kelapa. Kari yang menggunakan cabe merah disebut kari merah, sedangkan kari yang menggunakan cabe hijau disebut kari hijau. Kari kuning menggunakan kunyit dan jintan sehingga rasanya mirip dengan kari masakan India.

### **3. Masakan Malaysia**

Di Malaysia, semua jenis bahan makanan sering dimasak kari, seperti ayam, kambing, cumi-cumi, ikan, kepala ikan, terong, telur, dan berbagai macam jenis sayuran. Kari Malaysia menggunakan santan kelapa dan gilingan kunyit, bawang merah, bawang putih, jahe, dan cabe.

Nasi Kandar dari Pulau Pinang adalah nasi putih yang dimakan dengan berbagai jenis masakan kari. Rendang merupakan masakan kari yang dikenal baik di Malaysia maupun di Indonesia.

### **4. Masakan Indonesia**

Rendang dan semua jenis gulai pada masakan Padang seperti gulai ayam, gulai otak, dan gulai kambing merupakan salah bentuk kari dengan sedikit rempah-rempah. Sate padang juga menggunakan kuah yang merupakan salah satu bentuk kari.

Makanan ringan yang menggunakan kari misalnya Martabak kari dan martabak Kubang. Mie instan yang dikenal di Indonesia juga banyak yang mempunyai rasa kari ayam.

## 5. Masakan Jepang

Kari merupakan masakan yang sangat populer di Jepang dengan kuah yang kental dan rasa rempah-rempah yang biasanya juga kurang tajam jika dibandingkan dengan kari masakan India. Kari Jepang sering tidak pedas karena ditambahkan madu atau parutan buah apel.

Berbagai jenis makanan Jepang yang berupa kari:

- Curry rice (nasi putih yang dihidangkan bersama kari kental berisi daging dan sayur-sayuran seperti kentang, bawang bombay dan wortel)
- Karē Udon (udon yang diberi kuah kari)
- Karē Pan (roti goreng yang di dalamnya berisi kari daging cincang)
- Katsu Karē (daging babi berbungkus tepung panir yang diberi kuah kari)
- Karē senbei (makanan ringan seperti kerupuk dari beras rasa kari)
- Mi instan

Karē-ru (curry roux) adalah istilah bahasa Jepang untuk bumbu kari siap pakai berbentuk padat dengan bahan dasar lemak dan minyak. Di Tokyo, daging yang digunakan untuk kari adalah daging babi, sedangkan di Osaka lebih umum menggunakan daging sapi.

Kari baru dikenal orang Jepang pada zaman Meiji. Pada mulanya kari adalah makanan yang disajikan untuk pelaut yang sedang berada di atas kapal. Tepung terigu ditambahkan sebagai pengental pada kuah kari, agar kuah tidak mudah tumpah sewaktu dimakan di atas kapal yang sering dihantam gelombang.

**I. Latihan :**

- 1) Identifikasilah resep-resep hidangan dari ayam atau unggas lainnya untuk masakan Indonesia. Kaitkan dengan teknik olah panas kering, panas basah, dan panas minyak. Buat tabel sehingga saudara dapat membuat klasifikasinya.
- 2) Analisislah hidangan kari yang meliputi :
  - a) Bahan apa yang bisa dibuat kari, bagaimana jenis dan komposisi bumbu kari, perbandingan kuah dan isi, bagaimana penyajiannya.
  - b) Bagaimana rasa, warna, tekstur, bentuk dan kekentalan kari

## **BAB XV**

### **MENYIAPKAN MENGOLAH HIDANGAN SEAFOOD**

#### **A. Pengantar**

Ikan atau biasa disebut *fish* diartikan semua binatang berdarah dingin yang hidup di air dan bernafas dengan insang. Ikan dapat dikelompokkan menjadi dua yaitu *fin fish* (ikan berkulit lunak) yang disebut ikan, dan *shellfish* yaitu ikan berkulit keras disebut kerang-kerangan. Bagian luar ikan tertutup sisik, sedang bagian luar kerang-kerangan tertutup kulit keras.

Ikan yang biasa dipakai dalam pengolahan makanan sebagian besar berasal dari laut, hanya sebagian kecil ditangkap di air tawar, seperti di sungai, danau, dan kolam-kolam ikan. Ikan sangat sedikit mengandung jaringan pengikat, karena itu apabila dikaitkan dengan pengolahan, ikan akan lebih cepat masak dibandingkan dengan daging. Jaringan pengikat pada ikan lebih banyak terdapat pada bagian ekor dan bagian daging yang berwarna merah. Jaringan pengikat yang terdapat dalam daging ikan mudah *terhidrolisa*. Dalam keadaan mentah struktur daging ikan sangat lunak dan halus.

Berdasarkan tempat hidupnya, ikan digolongkan menjadi 2 yaitu ikan air asin dan ikan air tawar. Ikan air asin beraroma lebih tinggi daripada ikan air tawar. Ikan yang memiliki kandungan lemak yang tinggi memiliki aroma lebih dibandingkan dengan ikan yang memiliki kandungan lemak rendah. Ikan mengandung lemak antara 0,5 – 20%.

#### **B. Penggolongan Ikan**

Ikan digolongkan menjadi beberapa jenis berdasarkan pada kandungan lemak dan bentuk badannya. Berdasarkan kadar lemaknya dapat dikelompokkan menjadi 3 yaitu:

1. *Leanfish*, atau ikan tak berlemak, mempunyai kandungan lemak 2% atau kurang.
2. *Medium fatfish*, atau ikan berlemak, memiliki kandungan lemak antara 2-5% lemak ikan golongan *leanfish* dan *medium fatfish* banyak terkandung dalam hati ikan, seperti ikan *cod* dan *halibut* yang secara komersil dibuat minyak hati ikan.
3. *Fatfish*, atau ikan berlemak tinggi, memiliki kandungan lemak di atas 5%. *Fatfish* memiliki pigmen warna lebih banyak

dibandingkan jenis lainnya, sehingga ikan-ikan golongan ini dapat terlihat kuning ataupun pink dibandingkan dengan *leanfish* yang berwarna putih. Beberapa jenis *fatfish* antara lain *salmon*, *mackerel*, *herring*, dan belut.

Penggolongan ikan berdasarkan bentuk badannya dapat dikelompokkan menjadi dua yaitu :

1. *Flatfish*: bertubuh agak gepeng atau pipih. Ikan-ikan yang bertubuh pipih pada umumnya hidup dekat dasar laut. Berenang dengan tubuh horizontal, kedua matanya berada pada salah satu sisi atau sisi yang sama. Tubuh yang menghadap ke atas mempunyai warna yang lebih gelap daripada bagian tubuh yang menghadap ke bawah. Jenis-jenis ikan yang bertubuh pipih antara lain; ikan sebelah (*halibut*), ikan lidah (*tongue sole*), bawal hitam (*black pomfret*) bawal putih (*silver pomfret*), pari (*rays*) dan lain-lain.
2. *Round fish* : yang bertubuh agak lonjong, dan kembang. Jenis ikan yang bertubuh bulat antara lain tongkol, tenggiri, mackarel dan salmon. Disamping itu ikan jenis belut ikan kucing termasuk pula pada keluarga ini.

### C. Penggolongan Kerang-kerangan

Shellfish atau kerang-kerangan berbeda dengan *finfish*. Kerang-kerangan mempunyai kulit luar yang keras. Kerang-kerangan tidak mempunyai tulang belakang atau rangka internal. Tubuh binatang ini sebenarnya lunak, kulit yang mengeras di bagian luarnya berfungsi sebagai pelindung. Binatang berkulit keras ini sebagian besar terdapat di laut, namun beberapa jenis dapat pula dijumpai di air tawar. *Shellfish* dapat diklasifikasikan menjadi dua kelas yaitu moluska dan Crustacea

#### 1. Molusca

Molusca adalah binatang yang hidup di perairan laut arus lemah yang pada tubuhnya menempel sepasang kulit keras atau cangkang. Selain itu juga terdapat moluska yang hanya mempunyai satu kulit, contohnya siput, keong, tiram, kerang. Ada juga molusca yang tidak mempunyai kulit contohnya cumi-cumi dan gurita. Molusca tidak mempunyai tulang belakang, paling banyak hidup dalam air laut, dan juga beberapa hidup di air tawar atau perairan darat.

Molusca yang banyak dipakai di restaurant antara lain oyster atau tiram, mussel atau remis, clam atau kijing dan scallop.

## 2. Crustacea

Crustacea adalah binatang dengan kulit yang bersegmen atau berbuku-buku. Pada kakinya terdapat sendi-sendi yang beruas-ruas. Crustacea terdiri dari bermacam-macam jenis. Crustacea mempunyai lima pasang kaki yang berengsel, pada ujungnya mempunyai sapit. Tubuh tertutup oleh kalsium yang merupakan hasil sekresi sehingga kulitnya keras. Dalam usaha boga jenis Crustacea yang sangat digemari antara lain lobster ( udang laut), rock lobster (udang batu), shrimp (udang), crab (kepiting, ketam, yuyu). Termasuk udang juga udang galah dan udang windu.

Kerang membutuhkan waktu memasak yang sangat pendek dan sebaiknya tidak dimasak terlalu lama. Kerang sebaiknya berada pada suhu kamar sebelum dimasak.

## D. Struktur Ikan

Ikan sangat sedikit mengandung jaringan pengikat. Hal ini merupakan perbedaan yang paling jelas antara ikan dengan daging. Perbedaan ini apabila dikaitkan dengan pengolahan ikan, maka berarti ikan akan cepat masak, menggunakan metode memasak panas basah ditujukan untuk mempertahankan *moistness* bukan untuk melunakan daging ikan. Jaringan pengikat lebih banyak terdapat pada ekor dan bagian daging ikan yang berwarna merah. Jaringan pengikat yang terdapat dalam daging ikan mudah terhidrolisa. Dalam keadaan mentah struktur daging ikan sangat lunak dan halus.

## E. Nutrisi

Ikan merupakan salah satu bahan pangan yang mempunyai kandungan protein yang cukup tinggi. Dalam tubuh manusia protein mempunyai fungsi yang sangat penting yaitu untuk pertumbuhan, serta membangun dan mengganti sel-sel tubuh yang telah rusak. Ikan selain berfungsi sebagai bahan makanan juga dapat berfungsi sebagai bahan untuk obat-obatan, bahan pakan ternak, bahan industri, dan lain-lain.

Nilai gizi pada ikan segar terdiri dari protein 17%, lemak 4,5%, air: 76%. mineral dan vitamin 2,5% sampai 4,5%. Ikan sebagai sumber protein mempunyai kelebihan daripada sumber protein dari bahan lain. Protein ikan mengandung asam amino terutama kaya akan lysin. Selain kandungan protein yang tinggi juga mengandung asam lemak tak jenuh cukup tinggi serta vitamin dan mineral.

## **F. Pemilihan Ikan**

Memilih ikan harus yang mempunyai mutu yang terbaik. Cara memilih ikan bisa dengan menggunakan indra penglihatan, perabaan dan penciuman. Melalui panca indra tersebut dalam memilih ikan harus memenuhi kriteria:

1. Warna pada kulit ikan mengkilat dan jernih, berbeda dengan ikan yang busuk maka kulit ikan akan menjadi kusam atau suram dan tidak segar lagi
2. Sisik ikan melekat kuat pada kulitnya dan mengkilat,
3. Apabila ditekan daging ikan dengan jari pada bagian perut jika ditekan cepat kembali pada keadaan semula atau kenyal, berarti ikan dalam keadaan rigor mortis atau belum busuk atau rusak.
4. Bagian insang ikan masih berwarna merah segar dan lembaran insang kelihatan jelas.
5. Bola mata ikan masih bening atau jernih, cerah, dan segar serta tidak tenggelam pada rongganya.
6. Bau yang masih segar mempunyai bau yang masih segar, Jika kedapatan ikan berbau amoniak atau belerang berarti ikan sudah busuk.

Sebaliknya ikan yang kurang segar mempunyai tanda :

1. Mata; suram, pucat dan keruh, bila ditekan biji mata akan hancur dan tidak muncul kembali.
2. Insang; kotor dan penuh dengan cairan yang melekat, tidak berwarna merah.
3. Sisik; mudah lepas dari badan ikan.
4. Bau; mulai mengeluarkan bau kurang sedap (amonia) berbau basi atau asam.
5. Tubuh lembek.

## G. Penyimpanan Ikan.

Ikan merupakan bahan makanan yang mudah menjadi busuk, oleh karena itu lebih baik segera digunakan. Perubahan bau amis yang tajam merupakan tanda kerusakan dekomposisi. Proses kebusukan pada ikan dapat diminimalisir dengan teknik penyimpanan yang benar dan tepat. Proses penyimpanan yang dianjurkan pada ikan adalah dengan teknik basah dan dingin dan teknik pengawetan.

### 1. Teknik penyimpanan basah dan dingin



Gambar 15.1 Ikan yang disimpan dalam es

Tujuan penyimpanan basah dan dingin adalah untuk mempertahankan suhu penyimpanan pada suhu  $-1$  s/d  $1^{\circ}\text{C}$ , untuk menahan perpindahan bau dan aroma yang dipindahkan oleh bahan lain. Penanganan dan penyimpanan ikan bertujuan untuk mempertahankan kadar ikan, melindungi daging ikan dari kerusakan.

Teknik basah dan dingin ini menggunakan media refrigerator atau freezer, atau ice. Dengan media ini adalah proses pembekuan yang akan menunda bakteri atau mikroorganisme dalam ikan tidak akan berkembang biak sehingga ikan tidak akan mengalami kerusakan.

Metode penyimpanan basah dan dingin dapat melalui dua cara yaitu:

- 1) Penyimpanan dalam pecahan es. Cara penyimpanan dalam pecahan es dengan menggunakan drip-an agar es yang mencair dapat mengalir keluar, dan pecahan es dapat diganti setiap hari.
- 2) Penyimpanan dalam alat pendingin. Penyimpanan dengan alat pendingin menggunakan suhu antara  $-1$  s/d  $1^{\circ}\text{C}$ . caranya ikan dibungkus atau diletakan dalam alat pembungkus yang benar-benar kedap air kemudian dimasukan alat pendingin.

Penyimpanan ikan sebaiknya disimpan di tempat tersendiri, atau dipisah dari bahan makanan lain karena ikan mempunyai bau yang sangat tajam. Masa penyimpanan ikan segar dapat bertahan sampai dua hari. Bila menginginkan menyimpan lebih lama maka lebih baik ikan dibekukan. Ikan beku baik disimpan dalam suhu  $-18^{\circ}\text{C}$  atau lebih dingin.

Penanganan ikan mentah beku dilakukan dengan *thawing* sebaiknya dilakukan dengan alat pendingin. *Thawing* dalam alat pendingin dilakukan 18-36 jam atau dengan ikan dibungkus dengan bungkus kedap air. *Thawing* dilakukan di bawah air mengalir. Ikan beku dalam potongan kecil-kecil misalnya, steak hingga beratnya kurang lebih 226 gram, dapat dimasak langsung dari keadaan beku. Cara ini bertujuan untuk mempermudah penanganan dan menjaga hilangnya drip yang berlebihan.

## 2. Teknik pengawetan

Teknik pengawetan merupakan teknik penyimpanan yang mempunyai waktu yang lebih lama dibandingkan penyimpanan dengan cara pembekuan. Pengawetan yang sering diperlakukan dalam ikan seperti pengeringan, penggaraman, pengasapan, dan pengalengan. Dalam teknik pengawetan syarat yang harus dipenuhi adalah pemilihan ikan yang masih segar, kebersihan alat pengawetan, dilakukan sesuai dengan standar prosedur pengawetan, dan bebas dari bakteri, jamur dan kuman. Contoh hasil pengawetan ikan adalah : *smoked* (diasap) pada ikan *hering*, haddock, salmon, *pickled* (asinan) pada ikan *rollmop*, *salted* (digarami) pada ikan cod, *roe* (telur ikan) pada ikan caviar

Ditinjau dari produk akhir yang dikehendaki pengawetan ikan dapat dilakukan dengan dua cara :

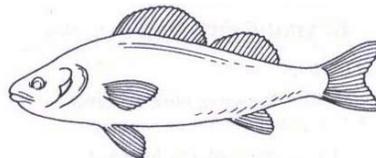
1. Pengawetan ikan segar; cara ini dilakukan dengan pengaturan suhu, pendinginan, pembekuan, pengeringan, pengasapan, dan pengalengan.
2. Pengawetan dengan menggunakan bahan-bahan kimia, penggaraman, pencucian.
3. Pengawetan dengan mikrobiologi; pemedaan. (Nugraheni, 2005)

## H. Penanganan Ikan

### 1. Penanganan Ikan

Ikan hidup di air, dan akan mati kalau keluar dari habitatnya. Namun kematian ikan dapat melalui beberapa cara yaitu mati dibiarkan kekurangan oksigen atau dibunuh. Selama ikan mati akan mengalami beberapa perubahan yang sangat cepat karena mengingat ikan merupakan bahan pangan yang sangat mudah rusak. Adapun tahap-tahap perubahan setelah ikan mati sebagai berikut :

- 1) Setelah ikan mati, ikan akan mengalami peristiwa “rigor mortis” yaitu peristiwa menjadi kaku pada tubuh ikan karena akibat reaksi biokimia. Tingkat kecepatan proses rigor mortis dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu, jenis ikan, keadaan ikan waktu mendarat, cara ikan dibunuh, suhu, dan kondisi lingkungan penyimpanan.
- 2) Tahap selanjutnya adalah dimulai proses kebusukan karena mikroorganisme yang menghasilkan lendir pada permukaan badan ikan yang disebabkan oleh proses rigor mortis, autolisis, dan kebusukan karena bakteri.
- 3) Proses autolisis, yaitu peristiwa penguraian protein dan lemak dalam tubuh ikan karena pengaruh enzim yang diakibatkan oleh perubahan struktur tenunan daging ikan. Peristiwa ini akan membuat daging ikan menjadi lunak dan mudah terpisah dari tulangnya.
- 4) Kebusukan pada ikan yang disebabkan oleh tumbuh dan berkembangbiaknya bakteri. Bakteri pada ikan berasal dari dalam ikan berasal dari isi perut dan usus sedangkan bakteri yang berasal dari luar ikan disebabkan oleh gangguan serangga (lalat dan serangga penyebab penyakit) dan binatang kecil (tikus, kutu, kucing). Reaksi dari proses kebusukan ini akan menghasilkan bau yang kurang sedap seperti bau amoniak, bau belerang dan bau tak sedap lainnya.



a. WHOLE OR ROUND

Gambar 15. 2: Ikan utuh

## **Penanganan pada Shellfish**

### **1) Kepiting (Crab)**

Bentuk kepiting lonjong dan pipih, warna kulit luar abu-abu gelap dan hitam. Warna kulit ini berubah menjadi kemerah-merahan setelah dimasak. Kaki besar dan mempunyai capit yang kuat. Kepiting dibeli dalam keadaan hidup. Kepiting yang lebih besar lebih menguntungkan daripada yang kecil-kecil. Kepiting disimpan setelah direbus. Bagian daging dan bagian lainnya dipisahkan.

### **2) Udang Barong (Spiny Lobster)**

Bentuk badan bulat lonjong, bagian kepala terdiri dari satu ruas kulit keras dan tebal. Bagian ini ditutupi oleh duri-duri besar dan kecil dan di ujung kepala terdapat dua duri besar yang menonjol ke depan. Pada bagian kepala tumbuh 6 pasang kaki dan dua sungut atau antena. Bagian badan nampak beruas-ruas dan ekor seperti kipas. Panjang biasanya 30-40 cm. Warna umumnya hijau tua, merah coklat atau ungu

kecoklatan. Kadang-kadang terdapat bintik-bintik putih atau garis-garis melintang. Cara memasak lobster ini dengan teknik boiling dan grilling.

### **3) Udang (*Shrimp* dan *Prawn*)**

Shrimp dan prawn dalam pengolahan makanan hanya dibedakan berdasarkan besar dan panjang badannya. Shrimp merupakan udang-udang yang mempunyai tubuh pendek, baik yang hidup di air laut maupun di air tawar, jenis shrimp misalnya udang tawar (*fresh water shrimp*) sedang prawn meliputi udang-udang yang mempunyai tubuh lebih panjang dan agak besar baik yang hidup di air laut maupun di air tawar. Jenis prawn antara lain udang windu dan udang putih (banana white prawn), udang dogol dan udang galah.

## **2. Cara membersihkan ikan**

- (1) Cuci ikan yang akan dibersihkan untuk melepaskan semua kotoran dan pasir yang mungkin melekat pada badan.
- (2) Potong semua sirip dan insang, kemudian keluarkan insangnya.
- (3) Buat torehan dari lubang dubur menuju bagian kepala.

- (4) Keluarkan semua bagian isi perut dan bagian dalam lainnya.
- (5) Keluarkan kantong darah yang melekat pada tulang belakang.
- (6) Buang sisik semua ikan bila diperlukan.
- (7) Cuci dan bilas air dingin, kemudian keringkan pada suatu tempat yang memungkinkan air dapat menetes.

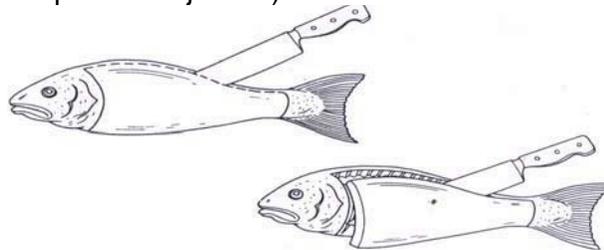
### 3. Cara memotong ikan

#### 1) *Filleting and Skinning flatfish*

Bagian daging ikan yang berada di kedua sisi ikan atau mengapit tulang belakang disebut "*fillet*". Ikan bagian ini terdiri dari daging ikan yang tebal. *Fillet* juga berarti suatu proses pekerjaan untuk memotong atau memisahkan bagian fillet, sedangkan istilah *skinning* berarti menguliti (memisahkan kulit dari daging).

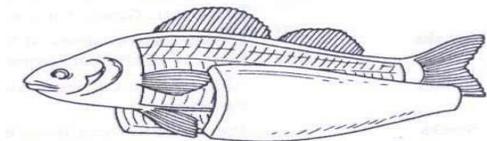
#### Proses *filleting*

- a. Letakkan ikan pada chopping board, bagian yang gelap menghadap ke atas, bagian ekor mengarah pada badan kita.
- b. Buat torehan di atas tulang belakang (di tengah-tengah dari kepala menuju ekor).



Gambar 15.3: Proses Fillet

- c. Bila bagian kepala masih melekat pada badan buat torehan melintang untuk memisahkan kepala dengan fillet.



Gambar 15. 4: Hasil Fillet

- d. Keluarkan fillet bagian kiri, dengan cara menekan fillet ke kiri dan menggerakkan
- e. pisau di atas tulang, dari bagian tulang belakang ke arah luar (fillet 1 telah dikeluarkan).
- f. Putar kedudukan ikan hingga bagian kepala mengarah pada badan kita, lalu keluarkan fillet 2 dengan mengulangi tahapan ke 4.
- g. Balik posisi ikan sehingga bagian tulang menghadap ke bawah ulangi tahapan ke
- h. 4 dan 5 untuk mengeluarkan fillet 3 dan 4.

#### Proses *Skinning*

- a. Letakkan sebuah fillet pada *chopping board*, bagian kulit menghadap ke bawah, bagian ekor di sebelah kiri.
- b. Pegang ujung ekor dengan tangan kiri potong daging ekor sesedikit mungkin tanpa memotong kulit.
- c. Gerakkan pisau seperti gerakan menggergaji dari bagian ekor menuju bagian kepala. Pisau berjalan tepat diantara bagian kulit dan daging.
- d. Ulangi proses ini untuk fillet yang lain  
Keterangan: Hasil: 4 *fillet* sudah bersih.
  - Tulang ikan dapat digunakan untuk membuat kaldu ikan
  - Kulit dibuang

#### 2) *Filleting and skinning round fish*

"*Round fish*" meliputi ikan yang bertubuh bulat lonjong. Pada jenis ini termasuk keluarga belut, keluarga ini dikuliti dan di "*fillet*" dengan cara yang berbeda dari cara yang diikuti untuk mem "*fillet*" round fish lainnya.

##### Proses *filleting round fish*

Sebelum round fish di fillet, ikan biasanya sudah dibersihkan, bagian-bagian yang tidak berguna sudah dipotong, kepala ikan kadang-kadang sudah dipotong sebelumnya tetapi mungkin juga masih bersatu dengan badan

- a. Letakkan ikan pada *chopping board*, bagian punggung mengarah ke badan kita, dan kepala di sebelah kanan.
- b. Buat torehan sepanjang tulang belakang kira-kira sedalam 2 cm, dari kepala ke arah ekor. Torehan ini untuk mengetahui bahwa pisau berjalan tepat di atas tulang punggung atau tulang sirip punggung.

- c. Bila bagian kepala masih ada, pisahkan bagian *fillet* dengan memotong sesedikit mungkin kepala/insang.
- d. Angkat bagian fillet dengan tangan kiri kemudian gerakkan pisau di atas tulang sirip untuk memisahkannya *fillet*
- e. *Fillet* jangan diangkat terlalu tinggi yang memungkinkan fillet rusak, pisau diusahakan tidak menoreh atau merusak daging.
- f. Potong urat daging pada tulang belakang urat-urat ini tampak seperti tulang muda yang kuat. Setelah tulang ini dipotong lanjutkan proses filleting pada sisi berikutnya sehingga seluruh fillet dapat dibersihkan dari tulang belakang.
- g. Putar balik posisinya sehingga bagian tulang menghadap ke bawah, bagian belakang menghadap ke badan, dan bagian ekor di sebelah kanan.
- h. Ikuti proses di atas sehingga fillet dapat dipotong dan diambil.

**Proses menguliti/skinning round fish**

Setelah proses filleting dari round fish dipotong menjadi porsi-porsi tertentu. Adadua cara yang dapat ditempuh yaitu;

- a) *Filleting - Skinning - Portioning*
- b) *Filleting - (Portioning and Skinning)*.

Tabel 15. 1 : Keuntungan dan Kerugian dari dua Proses Menguliti

	Cara Pertama	Cara Kedua
Keuntungan	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Proses portioning dapat dilakukan lebih cepat</li> <li>b. Berat dan besarnya masing-masing porsi dapat di terka lebih cepat</li> </ul>	Waktu yang dipertukan lebih cepat karena proses portioning dan skinning dilakukan bersama
Kerugian	Proses skinning memerlukan waktu yang agak lama terutama pada ikan yang besar dan panjang	Besar masing-masing agak sulit dlterka, sehingga cara ini hanya bisa dilakukan oleh orang yang cukup berpengalaman

Cara untuk menguliti *fillet* dari *round fish* adalah :

- Letakan *fillet* pada chopping board bagian kutit ke bawah, bagian ekor di sebelah kiri.
- Pegang ujung ekor dengan tangan kiri sesedikit mungkin.
- Potong bagian daging melintang hingga pisau menyentuh kulit ikan.
- Gerakkan pisau seperti gerak menggergaji, di antara daging dan kulit. Pisau dalam posisi miring ke kiri.

Catatan:

- Bila pisau dalam posisi tegak : bagian kulit mudah terpotong.
- Bila pisau terlalu miring : banyak sisa-sisa daging tersisa pada kulit.

Hasil : fillet yang bersih

- Tulang ikan dapat di gunakan untuk kaldu ikan
- Kulit dibuang

### 3) Nama Potongan

- a) *Fillet*; Potongan ikan utuh dan sudah dibuang tulang dan kulitnya untuk ikan berbentuk badan bulat menjadi 2 fillet dan ikan berbentuk badan pipih menjadi 4 fillet.
- b) *Delice*; Potongan fillet utuh panjang kemudian disimpul menjadi bulatan atau dilipat 2, bagian dalam ada di luar.
- c) *Paupiette*; *Dean difillet* tipis, diisi lalu digulung, disebut juga *rolled filled*.
- d) *Goujon (Goujonette)* Panjang potongan kurang lebih 6-8 cm dengan tebal 0,5-1 cm. Gouyon biasanya dibuat dari trimming yang didapat pada waktu proses portioning.
- e) *Troncon*; Potongan ikan dipotong dari ikan yang bertubuh bulat (*round fish*). Potongan ikan berbentuk *troncon* ini bulat utuh bersama durinya.

## I. Porsi dan Teknik Pengolahan Ikan

Perbedaan kandungan lemak dan bentuk ikan merupakan salah satu faktor untuk menentukan pemilihan metode memasak. Ikan tak berlemak dan berlemak sedang apabila dimasak akan mudah menjadi kering terutama bila terjadi *overcooking*. Metode memasak panas basah terutama *poaching* sangat cocok untuk jenis *leanfish* karena metode ini mampu mempertahankan *moistness*. Berikut ini beberapa petunjuk porsi dan teknik olah yang dapat digunakan untuk mengolah ikan.

### 1) Porsi Ikan

Berapa banyak kita membeli ikan untuk masing-masing porsi dapat disajikan dalam tabel berikut:

Tabel 15.2 : Jenis dan Porsi Ikan

No	Jenis	Ukuran
1.	Ikan utuh ( <i>white</i> )	275- 350 gr
2.	Ikan utuh ( <i>white</i> ) tanpa kepala	225 -275 gr
3.	Ikan utuh berlemak ( <i>oily fish</i> )	200- 225 gr
4.	Ikan utuh berlemak ( <i>oily fish</i> ) tanpa kepala	175 - 200 gr
5.	<i>Fish steak</i>	175- 225 gr
6.	<i>Fish fillet</i>	100-175 gr
7.	<i>Fish portion</i>	100- 175 gr

Tabel 15.3 : Teknik Cara mengolah ikan berdasarkan macam potongan.

No	Macam Potongan	Tehnik Olah
1.	<i>Darne</i>	- <i>Bolling</i> - <i>Braising</i> - <i>Grilling</i>
2.	<i>Troncom</i>	- <i>Grilling</i> - <i>Frying</i> - <i>Deep fat frying</i>
3.	<i>Supreme/fillet</i>	- <i>Grilling</i> - <i>Frying</i> - <i>Deep fat frying</i>

### 2) Tehnik Olah

#### a) *Boiling* (Merebus)

Tehnik mengolah bahan makanan dalam cairan yang sedang mendidih (100°C). Ciri-ciri air mendidih adalah cairan akan menggelembungkan memecah di atas permukaan air.

Prinsip dasar *Boiling*:

- Cairan harus mendidih dengan suhu 100° C
- Untuk menghemat energi sebelum cairan mendidih, alat perebus harus ditutup dan dibuka ketika bahan makanan akan dimasukan.
- Buih yang ada di atas permukaan air harus dibuang untuk mencegah bersatu kembali ke dalam cairan sehingga mempengaruhi mutu makanan.
- Alat perebus harus disesuaikan dengan cairan dan jumlah bahan makanan yang akan diolah

b) *Braising* (merebus dalam cairan sedikit)

*Braising* adalah suatu teknik merebus bahan makanan dalam cairan sedikit atau setengah dari bahannya dalam panci tertutup dilakukan dengan api kecil secara perlahan-lahan. *Braising* bisa dilakukan di dalam oven atau di atas perapian (kompor).

Adapun proses *braising* adalah:

- Bahan dipotong rapih sesuai dengan petunjuk resep.
- Cairkan mentega dalam *sauce pan*, masukan daging, balik hingga warna kecoklatan, sedangkan sayuran diaduk sambil bolak-balik.
- Masukkan daging dalam *braising pan*, siram dengan kaldu secukupnya, jangan sampai terendam seluruhnya.
- Jika proses pengolahan dalam oven, *braising pan* ditutup rapat dan masukan dalam oven, sedangkan jika diolah diatas kompor (perapian) posisi *braising pan* tertutup.

c) *Grilling* (membakar)

Adalah teknik mengolah makanan di atas lempengan besi panas (*griddle*) yang diletakkan di atas perapian, suhu yang dibutuhkan untuk *grill* sekitar 292° C, panas ini biasanya oleh bahan bakar arang kayu, batu bara atau alat elektrik lainnya.

*Grill* juga bisa dilakukan di atas bara api langsung dengan jeruji panggang atau alat bantu lainnya. Prinsip dasar *grilling* adalah:

- Pilih bagian daging yang empuk dan mutu terbaik
- Sebelum di grill, daging direndam dalam bumbu (*marinade*)
- Olesi permukaan *griddle* dengan minyak dan bahan makanan untuk menghindari lengket
- Pergunakan jepitan untuk membalikkan makanan, jangan menggunakan garpu, karena bila tertusuk pada bahan makanan, cairan akan menjadi keluar.

c) *Frying* (menggoreng)



Gambar 15.5 Belut Goreng

Adalah mengolah bahan makanan dengan minyak yang banyak hingga memperoleh hasil yang krispi atau kering (*deep frying*), teknik *deep frying* ini sebaiknya dilakukan seketika akan dihidangkan. Bahan makanan harus terendam dalam minyak jika bahan makanan telah matang

biasanya akan mengapung di atas permukaan minyak. Prinsip dasar menggoreng dalam minyak banyak (*deep frying*)

- Memakai minyak goreng berbentuk cair seperti minyak kelapa, minyak salad, minyak jagung atau minyak zaitun, sedangkan pemakaian mentega atau margarin tidak sesuai karena akan mudah berubah warna jika terlalu lama dimasak dan akan mempengaruhi produknya.
- Selama proses menggoreng, makanan harus terendam seluruhnya dalam minyak
- Pada saat memulai menggoreng pastikan minyak telah panas sesuai suhu yang diinginkan
- Menggunakan api yang sedang saat menggoreng
- Setelah makanan matang, tiriskan dan minyak kemudian letakkan di atas kertas untuk menghisap sisa minyak penggoreng yang masih tersisa pada makanan.

J. Variasi Hidangan Ikan (*Fish Dishes*)

- (1) *Poach Salmon* : Ikan salmon di *poach*, kemudian dinginkan, sebelum disajikan kupas kulitnya, garnis dengan irisan jeruk, batang parsley dan aspic jelly yang dipotong dadu.
- (2) *Grilled Sesame Trout*. Marinade ikan dalam lemon juice, garam dan merica selama 3 jam. Susun dalam *grill pan*, tuangkan biji wijen yang telah dimasak dengan *butter* sampai kental, *grill* sambil di terus *dibasting* dalam prosesnya.

- (3) *Deep Fried Fish Fillet* : *Fish fillet*, celupkan pada adonan (*batter*), goreng dengan minyak banyak, sampai coklat dan krispi. Gambar 15.5 Pepes ikan
- (4) *Fried Fish a'la Margherita*: *Fish fillet* digoreng sebentar (2-3 menit) supaya lunak, tambahkan *reduksi* puree tomat, *simmer* kira-kira 5 menit. Sajikan dalam *hot serving dish*.
- (5) *Marinated Halibut Steaks*: Ikan Halibut *marinade* dalam minyak, cuka, dan bumbu. *Grill* sambil terus di basting sampai empuk.
- (6) *Salmon Steak with Cucumber Salad*: *Poach Salmon Steak* disajikan dengan *cucumber and onion salad*.
- (7) *Fish Cakes*: Campuran ikan dengan *mashed potatoes*, bumbu, susu dan telur. Adonan di *roll*, potong-potong dan panir kemudian di goreng dengan minyak banyak
- (8) *Country Fish Pie*: Campuran *white fish* dan salmon, garam, jamur, telur rebus dan *parsley* . Isikan dalam *shortcrust pastry*. Glaze dengan kocokan telur.
- (9) *Stuffed Mackerel Fillet*. Apel cincang dimasak dengan *butter* dan seledri. *Fillet* ikan mackerel diatur, tuang dengan masakan apel dan panggang. *Garnis* dengan irisan *gherkin*, dan *glaze* dengan sausnya.
- (10) *Halibut Steak with Aubergine Sauce*: Ikan halibut yang di *grill* dengan saus *aubergine*, tomat, bawang bombay, *green peper* dan *white wine*.



Gambar 15.6. Ikan saus asam manis

## K. Variasi Hidangan dari Ikan Berkulit Keras (*Shellfish Dishes*).

- (1) *Paella*: Campuran *shellfish*, ayam, dan sosis dengan cabe, tomat dan bawang putih, masak dengan *saffron rice*.
- (2) *Steamed Clams*: Kerang dikukus sampai kulitnya terbuka, sajikan dengan mentega dan kaldu harum
- (3) *Grilled Prawn with Garlic Butter*: Udang disusun dalam *grill pan*, tuangi *garlic butter*, panggang 5-8 menit sampai udangnya matang. Pindahkan pada *hot plate*, tuang kelebihan butter, hiasi dengan parsley dan irian lemon.
- (4) *Crab Toast* : Campuran yang mewah antara daging kepiting, butter, susu, *sherry* dan *breadcrumbs*, sajikan panas di atas roti panggang.
- (5) *Crab Gratin* : Kepiting dimasak, keluarkan dagingnya campur dengan *breadcrumbs*, keju parut, mustard, bumbu garam merica. Masukkan kembali dalam cangkangnya. Selesaikan dengan di *au gratin*. Sajikan dengan *Fried Banana*.
- (6) *Crab Cakes*: Daging kepiting ditambah mayonnaise, *parsley*, dan bumbu-bumbu. Bentuk dengan sendok, kemudian goreng. Sajikan dengan *tar tar sauce*.
- (7) *Grilled Lobster with Shrimp Sauce* : Lobster dibelah dua, diolesi minyak sayur, butter dan bumbu, masak dengan cara *grill*. Tambahkan *shrimp sauce*, garnish dengan batang parsley.
- (8) *Lobster Thermidor*: Daging lobster ditambahkan pada bumbu *shallots*, *parsley*, *tarragon*, *saute*, tambahkan *béchamel sauce*. Masukkan dalam kulit *lobster*, taburi keju parut, masukan *griller* sampai berwarna coklat.

## L. Bumbu dan Saus hidangan Sea Food

Berikut ini beberapa olahan ikan yang menggunakan saus Saus yang dapat dipadankan untuk hidangan seafood adalah:

- (1) Saus asam manis ; untuk membuat saus ini adalah air, cuka, saus inggris, sus tomat, gula pasir, lea perrin, air ramuan (sari apel, nanas, wortel, lobak, seledri, bawang Bombay, daun ketumbar).



Gambar 15.7 Ikan bumbu rujak.

- (2) Saus kung fo; saus yang menggunakan bumbu arak masak, gula, black vinegar, kecap asin, saus asam manis, mushroom soy.
- (3) Saus cabe; bumbu yang digunakan untuk membuat saus ini adalah cabe merah besar, bawang putih, bawang merah, bawang bombay, jahe, cabe rawit.
- (4) Saus lada hitam; bumbu yang digunakan untuk saus ini adalah merica hitam, bawang putih dan gula pasir.
- (5) Saus lemon; bumbu yang digunakan adalah bawang merah, bawang putih, cabe rawit, daun jeruk, serai, belimbing wuluh, tomat, lemon, saus tomat, gula pasir, garam dan bumbu penyedap.

## M. Menyimpan Ikan /Seafood.

Menyimpan hidangan ikan ditujukan untuk mendapatkan produk-produk olahan ikan:

1. Penyimpanan produk ikan dengan suhu dingin; contoh sosis ikan, nugget ikan.
2. Penyimpanan produk ikan dengan pengasapan; contoh ikan asap
3. Penyimpanan produk ikan melalui penggorengan; abon ikan, krripik.ikan.
4. Penyimpanan produk ikan ikan melalui pengeringan; dendeng.



Gambar 15.8 : Ikan Asap



D

Gambar 15. 9. Abon ikan

**Tabel 15.4 Abon Ikan**

Bahan	Jumlah	Keterangan
1. Daging ikan	1 kg	Tengiri, cucut, bandeng, bawal, tongkol
2. Kelapa	1 butir	
3. Gula jawa	70 gr	Buat santan kental
4. Garam	25 gr	
5. Penyedap masakan	10 gr 1 botol	
6. Minyak sayur	Sck	
7. Salam, sere	100 gr	
8. Bawang merah	10 gr	Buat bawang goreng
9. Bawang putih		

Cara membuat :

1. Daging dicuci bersih, kemudian dikukus kurang lebih 1 jam
2. Dinginkan kemudian ikan dipres hingga airnya habis.
3. didihkan santan kental sambil diaduk-aduk, masukkan bumbu.
4. ikan yang telah dipres dimasukkan dalam santan, sambil diaduk-aduk hingga santan kering atau seperti adonan abon setengah kering, angkat dari api.
5. Goreng abon setengah kering dalam minyak goreng yang telah dipanaskan hingga berwarna kecoklatan.
6. Setelah masak angkat dan tiriskan.
7. Pres abon kering, dan tampung minyaknya hingga kesat
8. setelah dipres suwir-suwir abon sehingga tidak menggumpal, terakhir taburi dengan bawang goreng.

Sumber : Balai Pengembangan Teknologi Tepat Guna Puslitbang Fisika Terapan-LIPI (1990)

**Tabel 15.5 Dendeng Ikan**

BAHAN	JUMLAH	KETERANGAN
1. Ikan	1 kg	Ikan lamuru, japu
2. Gula pasir	1 kg	Untuk dendeng manis
	250 gr	Untuk dendeng asin
3. Asam jawa	80 gr	
4. Garam	40 gr	
5. Ketumbar	10 gr	
6. Lengkuas	25 gr	
7. Bawang putih	12,5 gr	
8. Bawang merah	10 gr	
9. Lautan garam	28%	Dari berat ikan

Cara membuat :

1. Cuci ikan dan siangi ikan buang bagian kepala dan isi perut ikan.
2. Ikan dibelah, kemudian dicuci kembali dengan air bersih.
3. Ikan direndam dalam lautan garam 28% selama 20 menit dalam panci email atau bak plastik, kemudian ditiriskan dalam nyiru
4. Bumbu-bumbu digiling halus.
5. Campur bumbu dengan gula pasir, lalu panaskan sampai kental, angkat
6. Ikan yang sudah digarami direndam dalam larutan gula dan bumbu, biarkan selama 24 jam.
7. Ikan yang telah direndam sehari, dikeringkan diatas nyiu atau kawat pengering dibawah sinar matahari.

Sumber : Balai Pengembangan Teknologi Tepat Guna Puslitbang Fisika Terapan-LIPI (1990)

**N. Latihan**

1. Apa yang perlu diperhatikan dalam memilih, menangani dan menyimpan seafood.
2. Apa yang harus diperhatikan dalam memasak hidangan seafood
3. Cobalah buat persiapan untuk pengolahan salah satu masakan seafood, lengkapi dengan saus yang sesuai dan buat rancangan teknik penyajiannya.

## BAB XVI

### PENGOLAHAN HIDANGAN UTAMA DARI DAGING

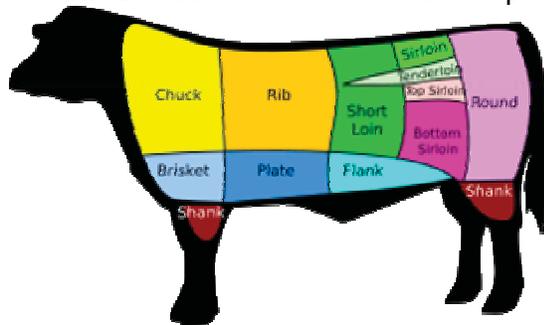
#### A. Daging

Daging merupakan bahan yang sangat pokok, baik penggunaannya maupun zat-zat dan vitamin-vitamin yang terdapat di dalamnya, ditinjau dari segi pengolahan atau kuliner maka pengertian “*meat*” yaitu semua daging yang diambil dari hewan berkaki 4 (empat) yang dipelihara khusus untuk mendapatkan dagingnya. Di dapur biasanya hanya dipergunakan empat bahan pokok utama yaitu, *Beef* (daging sapi), *Veal* (daging sapi muda), *Lamb, mutton* (daging kambing) dan *pork* (daging babi).

Dari bahan pokok tersebut di atas yang paling disukai adalah daging sapi, karena selain rasanya enak, banyak mengandung zat-zat yang sangat berguna bagi tubuh kita.

#### 1. *Beef*

Sapi yang menghasilkan daging biasanya dipelihara hanya untuk di potong, kecuali negara-negara yang membutuhkan sapi untuk digunakan tenaganya. Sapi ini akan dipotong apabila tenaganya tidak diperlukan lagi, tetapi hasil dari daging sapi ini seringkali didapat daging yang kurang empuk. Negara-negara yang memelihara sapi-sapinya sedemikian rupa sehingga menghasilkan daging sapi yang berkualitas baik seperti *Chaolais* dari Perancis, *Prime beef* dari Amerika dan *Kobe beef* dari Jepang.



Gambar 16.1 Sapi dan bagian-bagiannya

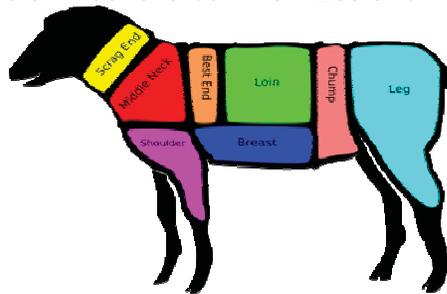
## 2. *Veal*

Daging sapi muda yang digunakan untuk pengolahan diperoleh dari daging sapi muda yang berumur sampai dengan 3 bulan dan masih minum susu dari induknya. Daging sapi jenis ini biasanya dagingnya mirip daging babi dan tidak banyak mengandung lemak.

Dalam pengolahan, penggunaan *veal* hampir sama dengan daging sapi dewasa, hanya dagingnya lebih lunak. Negara penghasil *veal* yang berkualitas baik adalah hasil *lamb*.

## 3. *Lamb & Mutton*

*Lamb* adalah kambing yang berumur sampai 1 tahun, lebih dari itu disebut *mutton*. Negara penghasil *lamb* terbesar adalah Australia dan New Zealand.



Gambar 16.2 Lamb dan bagian-bagiannya

Dalam pengolahan, pemilihan *lamb & mutton* menjadi hal yang penting, karena kualitas daging akan mempengaruhi mutu makanan.

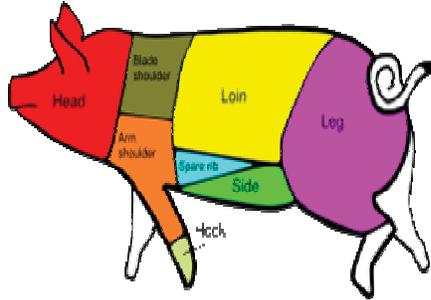


Gambar 16.3 Daging Kambing

Adapun kriteria-kriteria daging yang baik adalah :

- Dagingnya berwarna merah tua, serat-seratnya halus
- Lemaknya berwarna putih dan agak keras.
- Kambingnya yang muda tulangnya berpori-pori.
- Dagingnya melekat pada tulang

#### 4. *Pork*



Gambar 16.4 Pork dan bagian-bagiannya

Daging babi banyak mengandung lemak, warna dagingnya cenderung berwarna merah keputihan. Dalam pengolahan daging babi biasanya dimasak matang (*welldone*), hal ini disebabkan kemungkinan terdapat parasit yang disebut *trinehines* yang hanya mati apabila melalui pemanasan.

Daging babi bisa didapatkan dari daging babi jantan (*boar*) dan daging babi betina (*sow*) atau anak babi (*piglet*). Selain diambil dagingnya, babi juga diawetkan sebagai *bacon* dan *ham*. Beberapa produk *pork* yang terkenal adalah *York Ham* (Inggris), *Parma* (Italia), *Bayeune* (Prancis), dan *Westphalia* (Amerika)

#### B. Hal-hal yang harus diketahui sebelum proses pengolahan daging

##### 1. Perubahan-perubahan daging setelah dipotong.

Pada saat hewan dipotong, dalam beberapa jam akan terjadi peristiwa rigormortis yang berkaitan dengan kontraksi otot dan meningkatnya kekerasan daging. Hal ini diperkirakan akibat pembentukan asam laktat yang menumpuk setelah hewan dipotong. Setelah fase rigormortis terlewati, daging menjadi empuk, lebih juicy dan lebih beraroma. Kecepatan pelayuan tergantung pada waktu dan suhu penyimpanan.

2. Perubahan warna daging
  - a. Warna merah ungu menjadi merah cerah. Apabila tersedia oksigen dalam jumlah yang cukup maka *oksihemoglobin* berbalik membentuk *myoglobin* sehingga warna berubah menjadi merah ungu.
  - b. Perubahan warna merah cerah menjadi coklat atau pink akan terjadi apabila daging berhubungan dengan udara terlalu lama.
  - c. Perubahan warna merah ungu atau merah cerah menjadi merah oleh pengaruh bahan pengawet.
3. Perubahan flavor  
Flavor daging sangat terutama ditentukan oleh bahan ekstraktif nitrogen dan non-nitrogen. Diperkirakan adanya pencoklatan (*maillard*) sangat berperan dalam pembentukan flavor daging.
4. Banyak sedikitnya serat daging  
Daging yang banyak uratnya biasanya diperoleh dari otot yang digerakan. Contohnya daging pada kaki yang mempunyai urat lebih banyak dari daging yang ada pada bagian belakang.

### C. Cara melunakkan daging

Kelunakan daging dapat disebabkan oleh bermacam-macam antara lain:

1. Jaring pengikat; yang menentukan kelunakan daging
2. Lemak; Lemak yang terdapat pada jaringan otot menambah kelunakan daging.
3. Umur; daging sapi yang lebih muda dagingnya lebih lunak
4. Bagian dari daging; setiap bagian daging biasanya memiliki kelunakan yang berbeda. Contohnya bagian punggung biasanya lebih lunak dari pada bagian leher.
  - Menggiling/melumatkan; menggiling dapat menyebabkan bagian daging sapi itu hancur serta memotong serabut otot dan jaringan pengikat.
  - Enzim dapat melunakkan daging, misalnya enzim yang terdapat pada daun pepaya.
  - Bahan-bahan asam; menambahkan produk-produk asam terhadap daging, makanya daging akan cepat lunak, misalnya cuka, lemon juice, tomat, dsb.

#### D. Langkah-langkah pembersihan

1. Pilihlah daging sesuai menu yang diolah
2. Lap atau cucilah daging untuk melepaskan kotoran atau sisa darah yang menempel pada daging.
3. Potong dan buang bagian lemak tipis dan bagian lain yang tidak dipergunakan.
4. Tempatkan pada tempat yang memungkinkan air dapat menetes

#### E. Teknik memotong daging

Secara khusus berikut ini akan dibahas mengenai daging sapi, karena dari semua daging yang paling umum dan yang paling disukai adalah daging sapi.

Daging sapi diambil dari sapi pedaging yang sudah berumur satu tahun, sebuah karkas sapi dibelah dua, melalui tulang belakang, dari leher hingga bagian ekor. Belahan dapat dibagi menjadi dua bagian tepat pada rib yang ke-13. Masing-masing potong disebut *quarter* yaitu potongan bagian depan atau *fore quarter* dan potongan bagian belakang, atau *hind quarter*.

Bedasarkan tingkat kelembutan dengan kualitas terbaik didapatkan pada *loin dan rump*, kualitas sedang pada *ribs, neck, dan blade/shoulder*, dan kualitas terakhir pada *leg, brisket* dan *shin*.

#### F. Potongan daging dan penggunaannya

1. *But* (bagian paha); bagian ini terdiri dari *top side, silver side, out side* dan daging yang terdapat pada bagian muka dari tulang dengan melepaskan *silverside* dan *top side*. Bagian daging ini sangat baik untuk membuat *braised beef*, daging bumbu rujak, dendeng, daging asap dan *corned beef*.
2. *Rump* (daging bagian lurus); rump ini dapat dibagi menjadi *rum short cut, rump steak*. Bagian daging ini dapat diolah sebagai semur, *beef steak, paopiette* dan lain-lain.
3. *Loin* (daging bagian lurus); bagian ini disebut pula *beef fillet*, atau *tenderloin*. *Fillet* (lurus dalam) berada di dekat tulang pinggul dan merekat pada tulang belakang yang menghadap pada rongga perut. Bagian *fillet* berapa

pada bagian yang sedikit bergerak sehingga *fillet* seolah-olah terdiri dari 3 bagian yaitu:

- a. *Heat fillet*; *heat fillet* dapat dipotong untuk "*chateaubriand*". *Chateaubriand* adalah steak yang tidak pernah dihidangkan untuk 1 porsi, tetapi untuk dihidangkan untuk 2-4 porsi
  - b. *Middle/heart*; dari bagian tengah dapat dipotong menjadi 2 macam *steak* yaitu *tournedos* dan *fillet steak*. Bagian tengah ini merupakan bagian yang paling lembut (*tender*).
  - c. *Fillet tail*; bagian ekor atau bagian ujung dari *fillet* mempunyai penampang yang lebih kecil dari pada bagian tengah makin ke ujung makin kecil dan ujung *fillet* tampak runcing.
4. *Ribs*; terdiri dari tulang yang ke-4 sampai ke-10. Contoh hidangan dari *ribs* adalah: *standing ribs roast*, *rolled ribs roast* dan *rib steak*.
  5. *Chuck & Blade*; diperoleh dari bagian depan setelah dipisahkan dari *ribs*. Contoh hidangan ini adalah *Brown beef stew*, *Hongarian goulash*, *Minced beef* dan *Hamburger*.
  6. *Brisket & Shin*; bagian terbawah dari *breast*, yang terdiri dari *brisket front end*, *brisket navel end*, *shin & shark* dan *flak* (bagian di bawah *rump & loin*). Contoh menu *boiled beef flamande*, *bitoks*.
  7. Lain-lain : selain dari bagian di atas diperoleh juga bagian lain yang disebut *beef offal* yang terdiri dari beberapa bagian dalam dan beberapa bagian lain seperti buntut, mulut dan tulang-tulang.

## G. Beberapa cara memotong:

### 1. *Chateaubriand*

- a. Potong atau pisahkan bagian kepala *fillet* dari bagian tengah.
- b. *Trimming* kepala *fillet*. Urat-urat serta lemak yang berlebihan dipotong. Lemak dalam jumlah tertentu tetap diperlukan melekat pada *steak* karena dapat memberikan aroma serta kelembaban. Timbang 1 porsi: 200-250 gr.

## 2. *Tournedo*

- a. *Skinning; Fillet* yang mempunyai lapisan urat yang berwarna putih seperti lemak. Lapisan ini dipisahkan dari fillet sebelum fillet dipotong menjadi *tournedo*. Cara memisahkan kulit ini dengan jalan menusukkan *filleting knife* di antara daging dan kulit, pisau digerakkan ke arah kepala dan usahakan tidak ada daging yang melekat pada kulit fillet.
- b. Timbang sesuai dengan porsi 180-200gram.
- c. *Tournedo* yang dipotong diletakkan berdiri kemudian dipukuli pelan-pelan dengan "*cutle Bat*" sehingga fillet bertambah pendek dengan penampang bertambah lebar. Ikat, *tournedo* diikat dengan benang untuk menjaga agar bentuk *tournedos* tetap bulat selama di masak.

## 3. *Fillet Mignon*

- a. Potong bagian ekor fillet melintang menjadi potongan yang sama berat, panjangnya sekitar 30-50 cm.
- b. *Flattern, Flattern Mignon* juga digepengkan seperti *tournedo* dengan menggunakan *cutle bat*.

## 4. "*T*" *Bone Steak*

"*T*" *Bone Steak* diambil dari sirloin yang masih mempunyai tulang dan fillet (sirloin yang masih utuh). Bila kita teliti salah satu ruas tulang belakang, maka tulang ini mempunyai 3 jari dan 1 bendulan berlubang dimana sumsum *turt* terbagi pada masing-masing belahan tulang belakang tampak seperti huruf "*T*". Jadi Bentuk "*T*" tampak melekat pada waktu *steak* dimasak dan disajikan.

Tehnik memotongnya sebagai berikut

- a. Letakkan *short loin* pada *chopping board*, bagian lemak menghadap ke atas, dan bagian tulang punggung menghadap ke arah badan.
- b. *Trimming* pecahan-pecahan tulang atau daging yang masih bergelantungan pada tulang belakang.
- c. *Trimming* daging *flank*. Ukur lebar daging sekitar 16cm dari tulang belakang. Sisa daging pada bekas *flank* dipotong sejajar dengan arah tulang belakang.

- d. Periksa lapisan lemak yang melekat pada daging, lemak masih dapat melekat pada daging setebal 1-1½ cm, selebihnya lemak dipotong.
- e. Potong salah satu ujung dengan rata untuk memudahkan pemotongan berikutnya.
- f. Potong *short loin* yang bersih menjadi porsi yang ditentukan, dengan perkiraan berat yang pasti.
- g. Timbang kembali "*T*" *bone steak* untuk mengetahui kelebihan dan kekurangan berat.
- h. Bila tebal steak lebih dari 2½ cm, steak perlu digepengkan hingga mencapai tebal 2-2½cm.

#### 5. *Entrecote*

*Entrecote* berasal dari kata *entre* yang artinya diantara dan *cote* yang berarti tulang rusuk. Dengan demikian *entrecote* berarti sepotong daging diantara rusuk. Teknik pemotongannya sebagai berikut:

- a. Letakkan *sirloin* di atas chopping board dengan bagian lemak menghadap ke bawah.
- b. Potong urat tebal yang berwarna kuning yang melekat pada tulang punggung.
- c. Potong urat-urat tipis yang melekat pada daging, lapisan urat ini dipotong satu persatu hingga bersih.
- d. Ukur lebar *sirloin* kira-kira 16 cm dari bekas tulang belakang. Daging selebihnya dipotong sejajar dengan arah bekas tulang belakang.
- e. Potong salah satu ujung dengan rata, selanjutnya *serloin steak* dipotong melintang mulai dari bagian ujung yang telah dipotong rata.

#### 6. *Chop*

*Chop* umumnya berasal dari *veal*, *lamb*, *mutton* dan *pork*. Nama ternak potong yang digunakan akan menjadi nama masakan *pachopda* menu misalnya *Veal Chop*. Dalam memotong *chop*, bagian tulang belakang dapat dipotong sehingga *chop* akan tampak seperti *sirloin steak* dalam bentuk kecil. Teknik memotongnya sebagai berikut:

- a. Letakkan *loin* pada *chopping board* dengan bagian tulang mengarah pada badan.

- b. Bersihkan daging atau pecahan tulang yang masih bergelantungan pada tulang belakang.
- c. Potong bagian tepi yang berlebihan supaya tampak rapi.
- d. Potong (*trim*) bagian lemak yang berlebihan. Tebal lapisan lemak yang melekat pada chop adalah 1-2cm.
- e. Potong bagian sisi yang paling tebal, dengan potongan yang lurus dan rata. Dari bagian ini akan dimulai proses portioning.
- f. Potong *chop* dengan berat antara 180-250.

#### 7. **Cutlet**

*Cutlet* dipotong dari *rib* yang terdiri dari tulang rusuk dan daging. Pada potongan *cutlet*, tulang rusuk masih melekat. Bila tulang rusuk ini dihilangkan maka potongan ini tidak dapat disebut *cutlet* lagi. Teknik memotongnya sebagai berikut:

- a. Letakkan *rib* pada *chopping board* dengan tulang mengarah ke badan.
- b. Potong (*trim*) bagian tepi yang berlebihan.
- c. Potong bagian daging atau pecahan tulang yang masih bergelantungan atau melekat pada tulang belakang.
- d. Potong bagian tepi yang berlebihan.
- e. Potong bagian tepi yang berkelebihan.
- f. Potong salah satu ujung untuk *portioning*.
- g. Pada *cutlet* dengan potongan di antara tulang rusuk, sehingga masing-masing *cutlet* mempunyai 1 tulang rusuk, 1 *cutlet* mempunyai berat 180-250 gr.
- h. Gepengkan *cutlet* hingga ketebalannya 1½-2 cm.

#### H. Penuntun Porsi

Untuk menyesuaikan porsi yang akan dihidangkan sesuai dengan apa yang biasa diterima tamu diperlukan penuntun porsi. Selain itu keberhasilan dapur dalam memperhitungkan bahan yang ada diperlukan penuntun porsi. Walaupun demikian setiap perusahaan berhak pula menentukan porsi yang akan dihidangkan pada tamunya.

Tabel 16. 1 : Penuntun Porsi untuk Potongan Beef

<b>No.</b>	<b>Item</b>	<b>Fixed Menu</b>	<b>Ala Carte</b>
1.	<i>Chateaubriand</i>	200 gr	250 gr
2.	<i>Tournedos</i>	180 gr	200 gr
3.	<i>Fillet Steak</i>	180 gr	200 gr
4.	<i>Fillet Mignon (each pieces)</i>	30 gr	50 gr
5.	<i>Rump Steak</i>	180 gr	200 gr
6.	<i>Sirloin Steak minutes</i>	150 gr	200 gr
7.	<i>Sirloin Steak</i>	150 gr	200 gr
8.	<i>Sirloin Steak double</i>	300 gr	400 gr
9.	<i>"T" Bone Steak</i>	200 gr	300 gr
10.	<i>Fillet Stew</i>	120 gr	150 gr
11.	<i>Boiled Beef</i>	150 gr	250 gr
12.	<i>Braised Beef</i>	150 gr	180 gr
13.	<i>Roast Beef</i>	120 gr	200 gr

Tabel 16. 2 : Penuntun Porsi untuk Hidangan dari Veal (Bone off)

<b>No.</b>	<b>Item</b>	<b>Fixed Menu</b>	<b>Ala Carte</b>
1.	<i>Escalope natural</i>	120 gr	150 gr
2.	<i>Escalope to breadcrumb</i>	100 gr	120 gr
3.	<i>Chop</i>	150 gr	180 gr
4.	<i>Minced</i>	100 gr	150 gr
5.	<i>Stew</i>	150 gr	250 gr
6.	<i>Roast</i>	120 gr	150 gr
7.	<i>Escalopines (2 x 60/3 x 40 gr)</i>	120 gr	120 gr
8.	<i>Sirloin Steak double</i>	300 gr	400 gr
9.	<i>"T" Bone Steak</i>	200 gr	300 gr
10.	<i>Fillet Stew</i>	120 gr	150 gr
11.	<i>Beef Boiled</i>	150 gr	250 gr
12.	<i>Braised Beef</i>	150 gr	180 gr
13.	<i>Roast Beef</i>	120 gr	200 gr

Tabel 16. 3 Penuntun Porsi untuk Hidangan dari *Veal (Bone in)*

<b>No.</b>	<b>Item</b>	<b>Fixed Menu</b>	<b>Ala Carte</b>
1.	<i>Cutlet</i>	200 gr	250 gr
2.	<i>Roast</i>	150 gr	200 gr
3.	<i>Bonned and Stuffed</i>	100 gr	120 gr
4.	<i>Plus Stuffing</i>	50 gr	50 gr
5.	<i>Caso Euco (2 x 150 gr)</i>	300 gr	350 gr

Tabel 16. 4 Penuntun Porsi untuk Hidangan dari *Lamb & Mutton*

<b>No.</b>	<b>Item</b>	<b>Fixed Menu</b>	<b>Ala Carte</b>
1.	<i>Chop</i>	180 gr	200 gr
2.	<i>Chump Chop</i>	200 gr	250 gr
3.	<i>Cutlet</i>	200 gr	250 gr
4.	<i>Fillet of Lamb</i>	120 gr	150 gr
5.	<i>Rosettes of lamb</i>	120 gr	200 gr
6.	<i>Stew</i>	150 gr	220 gr
7.	<i>Roast (bonned and rolled)</i>	180 gr	200 gr
8.	<i>Roast (boned, stuffed and rolled)</i>	150 gr	180 gr

Tabel 16.5 Penuntun Porsi untuk Hidangan dari *Pork*

<b>No.</b>	<b>Item</b>	<b>Fixed Menu</b>	<b>Ala Carte</b>
1.	<i>Pork Chop</i>	150 gr	200 gr
2.	<i>Pork Fillet</i>	100 gr	120 gr
3.	<i>Pork Escalope</i>	100 gr	150 gr
4.	<i>Roast</i>	150 gr	180 gr
5.	<i>Roast (bone off)</i>	120 gr	150 gr
6.	<i>Loin (salted or smoke)</i>	150 gr	180 gr
7.	<i>Ham Steak (salted or smoked)</i>	100 gr	180 gr

## I. Membuat Daging Tahan lama/Pengawetan

Daging dapat dibuat tahan lama dengan cara dikeringkan, diasap, digarami diberi gula dan bahan-bahan beraroma dan cuka. Adapun cara membuat daging tahan lama adalah dengan cara :

1. Diasin; Daging yang diasin hasilnya dapat disimpan selama 6 bulan, karena bakteri tidak dapat berkembang biak dalam air garam. Caranya ada yang diberi garam secara langsung dan ada pula yang drendam dalam air garam.
2. Diasap; Pengasapan yang asli dilakukan dengan menggunakan kayu yang banyak menghasilkan asap dan aroma. Asap meresap ke dalam daging, sehingga mempunyai daya membuat tahan lama, karena bakteri-bakteri tidak dapat berkembang. Hasil daging asap contohnya ham dan lidah asap.
3. Dikeringkan; Metode pengeringan dengan pengeringan dingin (*freeze dryng*). Di Indonesia pengeringan cara ini belum lazim digunakan. Pengeringan yang banyak digunakan adalah pengeringan dengan cara dijemur, misalnya dendeng sapi.
4. *Disterilisasi*; Daging yang dikalengkan dapat berbentuk setengah padat. Bahan makanan ini siap pakai. Dalam pengalengan operasi pengolahannya ditandai dengan penggunaan panas baik sebagai panas pedahuluan maupun sterilisasi. Dalam pengalengan yang penting penghilangan oksigen agar bahan tidak mengalami perubahan yang dikenal sebagai *exhausting* dan *vakumisasi*. Contoh *corned beef*.
5. Diawetkan dalam cuka; Biasanya daging yang diawetkan dalam cuka adalah isi perut dan dibuat acar. Cuka yang dipergunakan adalah cuka yang sudah dicairkan, supaya daging tidak menjadi terlalu lunak.

## J. Cara Menyimpan Daging

Penyimpanan daging merupakan hal yang sangat penting karena daging merupakan bahan makanan yang mudah terkontaminasi oleh lingkungannya, sehingga mudah sekali menjadi busuk jika penyimpanannya tidak diperhatikan dengan sungguh-sungguh. Adapun cara penyimpanan daging yang biasa dilakukan adalah :

1. Dibekukan; Daging yang dibekukan dimasukkan ke dalam tempat yang temperaturnya di bawah 9°C. Potongan daging yang kecil biasanya dikerjakan dengan metode cepat yang disebut pembekuan dalam. Daging diletakkan di bak dengan temperature di bawah 18,5°C. Suhu ini berputar di luar dan di dalam bak. (diantara tiap bak ada pipa yang mengalirkan udara dingin). Dengan metode ini hanya diperlukan waktu 2 jam. Hasilnya ada lapisan glasir es. Setelah itu dibungkus dengan kertas perkament dan diletakkan dalam tempat dengan temperature di bawah 12°C Abattoir yang besar dan yang baik menyimpan potongan daging besar-besar di ruang pendingin dengan tempertur 1°C
2. Di almari pendingin di rumah tangga;  
Daging digolongkan dalam *frozen food* yaitu bahan yang tahan dalam pembekuan maka penyimpanan daging di dalam almari pendingin diletakan di dalam *freezer* (bagian atas untuk membuat es batu). Daging yang akan disimpan dicuci dahulu dan dimasukan kantong plastik. Cara penyimpanan seperti ini biasanya tahan selama 3-7 hari. Apabila daging akan dimasak, setelah keluar dari *freezer* harus dibiarkan terlebih dahulu sesuai dengan suhu kamar, atau dikenal dengan proses *thawing*.
3. Pendingin dengan *cryogenic*
4. Metode pendinginan dengan cepat menggunakan gas yang *dicondenseer* disebut *cryogenic*. Temperatur yang terendah ialah kurang dari 195°C. Pada pendinginan *cryogenic* Kristal-kristal es halus sekali sehingga merusakkan dinding sel dari daging kecil sekali.
5. Penyimpanan daging jeroan  
Daging jeroan lebih mudah mendapatkan kontaminasi karena itu dianjurkan untuk lekas dimasak setelah dibeli. Sebaliknya apabila kita membeli jeroan secepatnya diolah, misalnya jeroan dibacem. Cara ini sangat efektif, karena setelah dibacem dapat di *freezer* atau sewaktu-waktu dapat dapat digoreng.

## K. Hidangan Daging Sapi (Beef Dishes)

1. *Caesar Style Braised Steak* : Dibuat dari *fillet steaks* yang di olah dengan teknik *braise* dalam *warcestershire* dan *anchovy sauce*. Disajikan di atas *garlic bread*.
2. *Fillet Steak with Mustard Caper Sauce*: *Steak* yang diolah *pan fried* (pilihan *rare 5'* ; *medium 7'* dan *well done 10'*). Siram dengan saus yang dibuat dari *dry vermouthe*, *loncang*, *double cream*, *mustard*, *garam*, *merica hitam* dan *stock cube*.
3. *Meat Loaf*: cincangan daging tanpa lemak ditambah *breadcrumbs*, susu, telur, bawang bombay, garam, merica, aduk jadi satu, masukkan dalam cetakan, panggang kira-kira 1,5 jam. *Variasi Meat loaf* : *German Meat Loaf*, *Pineapple Meat Loaf*, *Curry Meat Loaf*.
4. *Hamburgers*: Daging cincang yang dibumbui, diolah dengan cara digoreng atau dioven, disajikan dalam roti dengan beberapa *topping* (*tomat*, *ketimun*, *bawang bombay*, *saus tomat*)
5. *Beef Stew*: Daging (*chuck*) *simmer* dalam stock yang diaromai oleh bawang bombay, bawang putih, kentang, wortel dan kacang-kacangan.
6. *Beef with Soured Cream and Mushroom*: *blende steak* dipotong-potong, *braise* sampai empuk, tambahkan mushroom. Disajikan di atas mie, siram dengan *sourcream sauce*.
7. *Chateaubriand*: *Fillet steak* yang diiris-iris dan disajikan di atas *platter*, dikelilingi sayuran (*artichokes*, *mushrooms*, wortel dan seledri).
8. *London Grill: Rump Steak*, dibumbui dengan garam dan merica hitam. Panggang dalam *griller*. Sajikan dengan tomat dan jamur dan telah dioles dengan *french dressing* dan dipanggang
9. *Swiss Steak with Pepper Tomato Sauce* :*Chuck steak* dimasak dalam saus tomat, bawang putih, garam, merica, dan *bay leaf*. *Simmer* kira-kira 2 ¾ jam, tambahkan paprika.
10. *Boeuf Bourguignon*: *Steak* dipotong dadu, *stew* dengan *bacon*, bawang merah, jamur, bawang putih, *brandy* dan anggur merah. Pemberian *wine* ini dimaksudkan untuk "flambé". Hidangan ini disajikan dengan saus, *garnish* dengan *chopped parsley*.

#### L. Hidangan Daging Sapi Muda ( Veal Dishes)

1. *Spiced Leg of Veal* : Dimasak dalam *pot roast* bersama jus apel, bawang bombay, dan bumbu-bumbu. Hiasi dengan potongan *poach* buah apel dan daun seledri.
2. *Veal Milanaise* : Veal di *stew dengan white wine*, tomat, wortel, seledri, bawang putih dan *basil*. Hiasi dengan irisan lemon.
3. *Veal Escalope with Lemon*: *Saute veal escalope* dalam *white wine* dan *lemon sauce*, hiasi dengan irisan lemon.
4. *Veal Parmigiana*: *Escalope* dicelup dalam kocokan telur, dipanir, *sauté* dan diberi *topping* saus tomat keju *mozzarella* dan parmesan.
5. *Veal Paprika* : *Stew veal* bersama paprika, bawang bombay dan *sour cream*. Sajikan dengan didasari mie.
6. *Roast Loin of Veal Marsala*: Daging lulur dari *veal*, dibumbui dengan rempah, *roasting*. Sajikan dengan jamur dan saus *marsala*.
7. *Wiener Schnitzel*: *Escalope* dimasukan kedalam kocokan telur, tepung panir, *sauté* dalam *butter*. Hiasi dengan jeruk, *parsley*, *anchovy* dan *caper*.
8. *Veal a'la Holstein*: *Wiener Schnitzel* diberi *topping* telur yang digoreng ( $\frac{1}{2}$  SSU).
9. *Tomato-Paprika Veal*: *Veal* (bagian paha) di masukkan dalam *pot roast* dengan tomat dan *paprika sauce* dan *sour cream*.

#### M. Hidangan Daging Kambing ( Lamb Dishes)

1. *Roast Leg of Lamb*: Paha kambing, olesi dengan *juniper berry* dan campuran *mustard*. *Roast* dengan potongan kentang. Sajikan dengan saus, yang berasal dari jus daging tersebut.
2. *Lamb Curry*: Daging kambing dipotong dadu, *disimmer* dengan bumbu kari, disajikan dengan nasi dan salah satu hidangan pendamping.
3. *Barbequed Breast of Lamb*: Potongan iga kambing, di panggang sampai empuk dengan saus yang dibuat dari saus cabe, madu, garam, merica, *worcestershire sauce*. Tambahkan irisan jeruk untuk setiap porsinya
4. *Lamb Cutlets with Fruit Sauce*: *Lamb cutlet* dicelupkan dalam telur dan *breadcrumbs*, kemudian di *grill*. Disajikan dengan *apple sauce*.

5. *Marinated Leg of Lamb*: *Marinade* paha kambing dalam *orange juice*, *wine*, bawang putih dan campuran cabe, kemudian *roast*, sambil terus *basting* untuk mematangkan. Disajikan dengan *gravy sauce*.
6. *Braise Neck of Lamb* : *Braise neck* ( bagian leher) dalam *spicy prune sauce* (*prunes*, gula, cuka, garam, merica, kayu manis, campuran bumbu).
7. *Persian Lamb with Almonds*: Cincangan daging kambing, dimasak dengan almond, *lime juice* dan daun *mint*. *onion*, Sajikan dengan bayam disekeliling pinggan, dan hiasi dan tomat.
8. *Barbequed Lamb Kebabs*: Potongan daging kambing bentuk dadu, terong, *aubergine*, paprika di *marinade* dalam campuran olahan tomat (*onion*, *peppers*, seledri, bawang putih, tomat pasta, garam, merica, Tabasco dan air) , kemudian ditusuk dan dibakar.
9. *Rotisseried Leg of Lamb*: Paha kambing hilangkan tulangnya, kemudian digulung. *Marinade* dalam campuran bumbu *wine*, kemudian di selesaikan dengan *roasting*.
10. *Midle East Lamb Stew*: Daging tanpa tulang, ditepungi, digoreng, *braise*, tambahkan bawang bombay, bawang putih, garam, merica dan *thyme*. *Simmer* 2 jam. Tambahkan tomat, terong dan paprika, campurkan. Sajikan bersama nasi.

#### **N. Hidangan Babi (Pork)**

1. Babi panggang merah (manis) khas Tionghoa
2. Babi panggang putih (asin) khas Tionghoa
3. *Sekba* (berisi jeroan babi dengan kuah) khas Tionghoa (Jakarta, Bogor, Bandung, Tangerang)
4. *Kitoba* (irisian bagian kepala babi yang diolah dengan cara dikukus. Untuk menikmatinya harus dicelupkan ke dalam cuka aren yang disediakan khas Tionghoa Bogor
5. Sate babi khas Tionghoa: sama seperti daging sate pada umumnya namun tusukannya lebih besar dan rasanya manis.
6. Ngo hiang / Go Hiong: Daging babi cincang yang dibungkus dengan kulit kembang tahu tipis. (Jakarta, Bogor, Bandung).

7. Babi cin: Hidangan daging babi + minyak dengan kuah yang rasanya manis karena kecap manis.
8. Bakut: Hidangan khas Tionghoa yang merupakan paduan dari sayur asin dan kaldu iga babi.(Dapat dijumpai di seluruh Indonesia).
9. Saksang: Olahan daging babi khas daerah Tapanuli
10. Babi rica-rica: Daging babi olahan khas Manado yang rasanya sangat pedas.
11. Babi guling: Olahan daging babi khas Bali
12. Babi putar: Olahan daging babi khas Manado yang umumnya disajikan pada saat perayaan.

## O. Sate dan Ragamnya

Sate adalah makanan Indonesia, yang juga populer di negara-negara Asia Tenggara lainnya seperti Malaysia, Singapura, Filipina dan Thailand. Dalam versi Jepang sate disebut yakitori. Resep dan cara pembuatannya berbeda-beda per daerah, hampir segala jenis daging bisa dibuat sate

Sate biasanya terdiri dari daging yang dipotong kecil-kecil (ayam, kambing, daging domba, daging sapi, daging babi, ikan,) dan ditusuki dengan tusukan sate yang biasanya dibuat dari bambu, kemudian dibakar menggunakan bara arang kayu. Biasanya sate dihidangkan bersama saus. Saus ini bisa berupa sambal kecap, saus bumbu manis kacang tanah atau bumbu pedas menurut selera dan irisan tomat serta mentimun. Sate disajikan dengan nasi. Pada beberapa daerah disajikan dengan lontong atau ketupat.

Di Indonesia, sate dapat diperoleh dari pedagang keliling, warung tenda, warung sate, sampai rumah makan kelas tinggi. Di Malaysia di Malaysia disajikan pada waktu-waktu pesta. Analog dengan sate adalah yakitori di Jepang, kebab di Turki adalah. Semacam sate dari Turkey, Chuanr dari China dan sosaties dari Afrika Selatan.

Meski resep-resep dan ramuan-ramuan selalu berganti, daging yang digunakan untuk sate biasanya hanya berupa irisan-irisan dari daging yang ditusuk, dipanggang. Daging-daging yang digunakan biasanya: daging sapi, daging domba, daging babi, daging rusa/menjangan, ikan, udang, ikan cumi-cumi, dan ayam. Sebagian orang menggunakan daging yang lebih "eksotis", seperti kura-kura, buaya, dan daging ular.

Sate hampir dikenal di daerah-daerah di Indonesia. Beberapa jenis sate antara lain :

- Sate Madura
- Sate Padang
- Sate Ponorogo
- Sate Tegal
- Sate Ambal
- Sate Blora
- Sate Lilit
- Sate Makassar



Gambar 16.5 sate ayam

- Sate Maranggi (Satay Maranggi)
- Sate Susu (Milky Satay)
- Sate Kulit (Skin Satay)
- Sate Kuda (Horse meat Satay)
- Sate Bulus (Turtle Satay)
- Sate Babi (Pork Satay)
- Sate Bandeng (Milkfish Satay)
- Sate Torpedo (Testicles Satay)
- Sate Telor Muda (Young egg Satay)
- Sate Pusut
- Sate Pusut
- Sate Ampet
- Sate Belut (Eel Satay)
- Sate Buntel (Wrapped Satay)
- Sate Burung Ayam-ayaman (Bird Satay)
- Sate Ati (Liver Satay)
- Sate Banjar



Gambar 16.6 sate kambing

Diantara beberapa jenis diatas, yang paling populer adalah:

- sate ayam
- sate kambing
- sate sapi.

**Berikut ini beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam proses pembuatan sate:**

### **1. Alat Pemanggang**

Alat pemanggang bisa menggunakan pemanggang sate. Kita harus berhati-hati bila menggunakan arang, api tidak boleh menyala, kipasi perlahan agar debu tidak melekat di sate.



Gambar 16. 7 : sate sedang dipanggang

### **2. Bumbu Perendam**

Perendam dengan bumbu (*marinade*) adalah memberi rasa, aroma dan warna serta untuk melunakkan daging. Ada 3 kategori perendam yang dapat digunakan:

1. Minyak dapat digunakan untuk membantu menjaga kelembaban daging yang terkadang sudah mengering.
2. Cuka, air jeruk, anggur membantu melunakkan protein makanan dan memberi aroma.
3. Penyedap, bumbu dan sayuran merupakan pilihan yang paling banyak digunakan. Hal ini sangat tergantung pada rasa apa yang diinginkan.

### **Pedoman membumbui**

Beberapa jenis sate terutama sate yang menggunakan sate tradisional menggunakan sate banyak rempah, seperti bawang merah, bawang putih, kemiri, ketumbar, jahe, adas dan kunyit.

Beberapa hal yang dapat digunakan sebagai pedoman membumbui adalah :

- 1). Gunakan wadah yang tahan asam seperti *stainless steel*, kaca atau plastik.
- 2) Semakin tebal bahan makanan yang akan direndam, semakin lama waktu yang dibutuhkan untuk perendaman.
- 3) Rendamlah bahan makanan di dalam lemari pendingin.
- 4) Taruh bumbu masak dalam sachet agar mudah dipindahkan.
- 5) Lumuri bahan makanan dengan bumbu secara merata. Untuk bahan makanan yang berukuran kecil memerlukan waktu lebih singkat

### **Cara perendaman dalam bumbu**

- 1) Dimasak  
Cara ini digunakan untuk bahan makanan yang akan disimpan dalam waktu lama sehingga dapat menjamin kualitas. Keuntungan membumbui dengan cara memasak adalah membuat bumbu lebih cepat meresap dan lebih enak rasanya.
- 2) Mentah  
Paling banyak digunakan untuk bahan makanan yang akan segera dimasak dan memerlukan waktu perendaman atau pembumbuan lebih lama di dalam lemari pendingin.
- 3) Instan  
Banyak variasi rasa dan kegunaan dari jenis ini. Bumbu instan digunakan dalam perendaman bumbu yang lebih singkat.

### **P. Penyajian Sate**

- Piring tahan panas (*chaffing dish*)
- *Hot plate*.
- Disajikan dengan nasi atau lontong



Gambar 16. 8 : penyaian sate

**Q. Resep Hidangan Sate.**

**Tabel 16.1 : Sate Kambing/Sate Ayam (hasil: 10 porsi)**

No.	Nama Bahan	Ukuran	Perlakuan
1.	Daging	1,5 kg	
2.	kambing/ayam	Minyak	
3.	Bawang merah	0,3 kg	
4.	Bawang putih	40 gr	
5.		10 gr	

Cara membuat :

1. Haluskan bawang merah, bawang putih, merica dan garam.
2. Campur daging dan bumbu di dalam baskom.
3. Tambahkan kecap manis, minyak sayur dan air jeruk nipis, aduk hingga rata.
4. Rendam / diamkan didalam refrigator selama dua jam, bungkus dengan daun pepaya supaya empuk.

**Tabel 16.2 : Bumbu Kacang**

No.	Nama Bahan	Ukuran	Perlakuan
1.	Kacang tanah	200 gr	
2.	Bawang merah	40 gr	
3.	Bawang putih	8 gr	
4.	Cabe merah	20 gr	
5.	Terasi bakar	3 gr	
6.	Bawang goreng	20 gr	
7.	garam	Sckp	
8.	Merica	Sckp	
9	Kaldu	0,5 l	
10	Daun salam	2 lb	
11	Asam jawa	10 gr	
12.	Gula jawa	10 gr	
	Kecap manis	2, 5 gr	
	Jeruk limau	5 bh	

Cara membuat :

1. Haluskan kacang tanah goreng dengan ulekan.
2. Tumbuk semua bumbu.
3. Panaskan mentega dalam *saucepan*.
4. Masukkan bumbu yang telah dihaluskan dan kacang tanah hingga wangi.
5. Tambahkan kaldu dan aduk rata, masukkan daun salam, air asam jawa sambil diaduk terus.
6. Tambahkan gula jawa, garam dan merica.
7. Masak dengan api kecil  $\pm$  15 – 20 menit.
8. Tambahkan kecap manis dan air jeruk.
9. Pada waktu menyajikan, taburkan bawang merah di atas saus.

**R. Tugas :**

1. Observasilah jenis-jenis potong-potongan daging di supermarket atau pasar terdekat.
2. Carilah resep yang cocok yang sesuai dengan potongan daging tersebut . Analisislah :
  - Apa keistimewaan dari resep tersebut.
  - Apa yang harus dilakukan sebelum, sewaktu dan sesudah pengolahan resep tersebut.
  - Bagaimana penyajiannya.
3. Buatlah deskripsi dari masing-masing sate yang ada di daerahmu. Jelaskan apa karakteristiknya, bahan yang digunakan, bumbu, proses pembuatan dan cara penyajiannya.

## **BAB XVII**

### **HIDANGAN PENUTUP (*DESSERT*)**

#### **A. Pengertian Hidangan Penutup (*Dessert*)**

Hidangan penutup (*dessert*) adalah hidangan yang disajikan setelah hidangan utama (*main course*) sebagai hidangan penutup atau biasa disebut dengan istilah pencuci mulut. *Dessert* biasanya mempunyai rasa manis dan menyegarkan, terkadang ada yang berasa asin atau kombinasinya. Fungsi *dessert* dalam giliran hidangan (*courses*) adalah sebagai hidangan yang menyegarkan setelah menyantap hidangan utama (*main course*) yang terkadang mempunyai aroma atau rasa yang amis serta menghilangkan rasa enak.

Pada awalnya hidangan *dessert* yang disajikan berupa buah-buahan yang segar tanpa proses pengolahan. Seiring dengan perkembangan zaman, hidangan *dessert* mulai bervariasi dengan mengambil dasar (*basic*) dari beberapa hidangan seperti cake, pie, *ice cream* dan sebagainya yang dipadukan dengan *sauce*, buah, syrup, *cream* atau perpaduan antara bahan dasar, sehingga menciptakan hidangan *dessert* yang lezat dan menarik.

Jenis hidangan yang digunakan sebagai *dessert* dapat dihidangkan secara tersendiri diluar dari susunan menu. Seperti untuk hidangan teman *tea*, sebagai *snack*, *petit four*, hantaran, dan lain sebagainya.

#### **B. Macam-macam Hidangan Penutup (*Dessert*)**

Secara garis besar hidangan penutup (*dessert*) dapat dikategorikan menjadi 2 yaitu hidangan penutup dingin (*cold dessert*) dan penutup panas (*hot dessert*). Penggolongan ini berdasarkan pada perbedaan suhu, baik pada proses pengolahan maupun suhu penyajiannya.

##### **1. Hidangan Penutup Dingin (*Cold dessert*)**

Adalah *dessert* yang disajikan pada suhu dingin. Walaupun disajikan pada suhu dingin tidak menutup kemungkinan proses pengolahannya melalui proses pemanasan sebelum disajikan secara dingin, dengan memasukkan kedalam almari pendingin Penyajian *dessert* dalam suhu dingin harus benar-benar disajikan pada suhu dingin tak terkecuali alat hidangnya.

Contoh : *Ice Cream, Pudding, Mousses, Fruit Pie, Cake* dan lain sebagainya.

2. Hidangan Penutup Panas (*Hot dessert*)

Adalah *dessert* yang disajikan pada temperatur panas atau hangat. Sesuai dengan namanya *hot dessert* maka proses akhirnya harus dipanaskan terlebih dahulu. Penyajian *hot dessert* harus benar-benar panas atau hangat termasuk alat hidang yang dipergunakan harus dipanaskan dahulu, Contoh : *Banana Flambé, Apple Pie, Souffles*

### C. Klasifikasi Hidangan Penutup (Dessert)

Hidangan penutup (*dessert*) dalam perkembangannya juga dipengaruhi oleh perkembangan zaman yang merubah pola hidup masyarakat menjadi masyarakat modern dan glamour. Kondisi seperti ini menantang para juru masak untuk menemukan, menciptakan dan membuat *dessert* yang variatif, kreatif, menarik dan lezat. Untuk dapat menciptakan inovasi baru seorang juru masak harus menguasai ilmu tentang bahan dasar, teknik olah, dan jenis-jenis hidangan yang dapat disajikan sebagai *dessert*. Berikut beberapa jenis hidangan yang dapat diklasifikasikan sebagai hidangan yang dapat disajikan untuk *dessert*.

a. *Fruits* (buah-buahan)

Buah merupakan salah satu bahan pangan yang sangat fleksibel digunakan sebagai bahan dalam pembuatan hidangan *dessert*. Buah dihidangkan dalam bentuk segar atau melalui proses pengolahan. Jika disajikan secara segar dapat berupa buah iris (*fruit slice*) yang disusun secara sederhana. penyusunan *fruit slice* harus memperhatikan kriteria berikut : tanpa banyak menggunakan peralatan dan bersentuhan dengan tangan. Sedangkan buah yang melalui proses pengolahan seperti *punch, juice, fruit cocktail*, salad atau sebagai bahan utama untuk membuat *sauce* sebagai pendamping *dessert*. Selain itu buah juga dapat digunakan sebagai *filling* atau *topping* pada hidangan lain. Buah segar dapat disajikan dengan cara disiram sirup gula atau *cream*

b. *Pudding*

*Pudding* dapat diartikan sebagai hidangan penutup yang mempunyai rasa manis terbuat dari agar-agar. Tetapi ada jenis *pudding* yang bukan terbuat dari agar-agar, yaitu dari telur dan atau tepung pati. Di Indonesia sering disebut

dengan istilah Podeng. Perbedaan antara pudding dengan podeng, pudding disajikan dingin karena proses pembekuannya harus melalui almari pendingin sedangkan podeng proses pembekuannya melalui pemanasan. Agar lebih jelas lagi pudding dikategorikan menjadi 4 yaitu :

1) *Pudding* agar-agar

*Pudding* agar-agar terbuat dari agar-agar dan disajikan dingin karena harus dibekukan terlebih dahulu dalam almari es. Kuncinya agar dalam pembuatan *pudding* ini tidak mengalami kegagalan agar-agar harus direbus hingga mendidih betul. Jika menginginkan hasil *pudding* jernih perebusan dilakukan secara perlahan menggunakan api rendah hingga mendidih pelan. Variasi *pudding* agar-agar diperoleh dari penambahan bahan-bahan seperti susu, telur, pewarna, pengaroma, dan buah-buahan.

Teknik pencetakan *pudding* sangat menentukan hasil jadi *pudding*. Teknik pencetakan yang sering digunakan adalah lapis (*pudding* pelangi), Mozaik (*pudding* mozaik), dan *pudding* warna-warni dalam *pudding* jernih (*pudding* kaca). Hal yang perlu diperhatikan pada saat pencetakan *pudding* adalah timing (waktu), artinya waktu yang tepat untuk menuangkan *pudding* pada cetakan. Apalagi jenis *pudding* lapis, waktu untuk melapis harus diperhatikan kapan harus menuang *pudding* diatas lapisan yang agak beku.

*Pudding* yang ditambah dengan putih telur yang dikocok hingga kaku akan menghasilkan *pudding* dengan tekstur yang lembut seperti busa yang dalam istilah asingnya disebut "*Bavarois*". Kesulitan yang sering membuat *bavarois* dikatakan gagal adalah adanya lapisan busa dan *pudding* jika telah membeku. Lapisan tersebut dapat saja terjadi jika pada saat pengadukan tidak homogen atau pada saat memasukkan adonan agar-agar dalam putih telur kocok sudah dalam suhu dingin. Variasi yang diperoleh dapat ditambahkan caramel, juice buah, atau essence. Contoh : *Pineapple Bavarois*, *Bavarois Hopyes*, *orange bavarois*.

Penambahan kuning telur dalam *pudding* menghasilkan *pudding* yang mempunyai tekstur lembut

dan penuh gizi. Teknik mencampur kuning telur sama dengan teknik yang digunakan pada proses pembuatan *Vanilla Sauce*. Contoh : *Black Forest Pudding*

*Puding* dapat divariasikan dengan menggunakan buah. Buah yang digunakan dapat berupa buah segar (dapat *diblanch* terlebih dahulu), buah siap saji, *juice* buah atau *puree* buah

2) *Starch Thickened*

*Starch Thickened* dapat disebut dengan istilah *Boilled Puddings*, karena *Starch Thickening* menggunakan bahan pati jagung yang membutuhkan proses perebusan agar dapat mematangkan pati dan membuat pati menjadi kental. Bahan-bahan dalam pembuatan *Starch thickened* adalah susu, gula, *essence*, dan bahan pengental. Cara penyajiannya dapat dicetak dalam cetakan besar atau cetakan *single portion*. Contoh : *cornstarch pudding*, *blanch mange*.

3) *Baked puddings*

*Baked pudding* yang menggunakan teknik olah *bake* (panggang) atau lebih tepatnya adalah *au bain marie* dengan bantuan oven. Teknik *au bain marie* dalam pembuatan *pudding* ini sangat penting karena akan membentuk tekstur yang lembut, lembab dan halus, jika hanya dipanggang saja akan membuat *pudding* menjadi kering dan berkerak. Contoh *Bread pudding*, *Crème Caramel*

4) *Steamed Pudding*

*Pudding* ini menggunakan teknik kukus. Tekstur *pudding* ini sangat berat dan penuh dengan *Filling* (isi) dan disajikan hangat, oleh karena itu bagi bangsa Eropa *pudding* jenis ini hanya dibuat dan dihidangkan pada musim dingin saja.

5) *Cake*

*Cake* yang dihidangkan sebagai *dessert* adalah semua jenis *cake* tetapi harus memperhatikan porsi yang ditentukan dan cara penyajiannya. Dalam penyajian *cake* sebagai *dessert* dapat ditambahkan *sauce*, *syrup*, *ice cream*, *cream*, buah-buahan sebagai pelengkap atau *garnish*. Penambahan bahan pelengkap harus disesuaikan dengan tekstur dan citarasa *cake* sehingga rasa yang ditimbulkan menciptakan citarasa yang lezat.

Contoh : *Black forest with strawberry sauce, Brownies with chocolate sauce, Fruit cake.*

6) *Choux paste*

*Choux paste* adalah jenis *pastry* dari adonan *liquid* yang dibentuk dengan bantuan spatula dan dipanggang pada suhu tinggi sehingga dapat mengembang secara maksimal. *Choux Paste* dihidangkan dengan diberi *filling* terlebih dahulu yaitu vla (*Pastry Cream*), atau *butter cream* dengan penambahan rasa atau buah-buahan. Contoh *Éclair, Profitroll.*

7) *Pie*

*Pie* berasal dari adonan *sugar dough* yang ditipiskan dan dicetak seperti mangkuk. *Filling* yang digunakan adalah *pastry cream*, buah-buahan, dan adonan sponge. *Pie* juga disajikan dalam suhu dingin maupun panas. Contoh *Fruit pie* (dingin), *Congrest tart* (*pie* diisi dengan adonan *sponge*), *Hot apple pie* (panas)

8) *Ice cream*

*Ice cream* adalah produk yang banyak digemai oleh semua golongan usia. *Ice cream* merupakan jenis hidangan yang mempunyai banyak variasi. Dapat dihidangkan tanpa pendamping atau dipadukan dengan satu atau lebih pendamping. Jenis pendamping yang bisa dipadukan dengan *ice cream* adalah *cream, biscuit*, buah-buahan (segar, siap saji, puree, dan manisan), meringue, cake, syrup, dan coklat. Variasi dari *ice cream* diantaranya :

9) *Coupe*

*Coupe* adalah *ice cream* atau *shorbet* yang divariasikan dengan buah segar atau buah siap saji dan dilengkapi dengan syrup sebagai *topping* dan *garnish*

Contoh : *coupe st Jaquese, Coupe Romanoff*

10) *Sundaes*

*Sundaes* awalnya adalah *ice cream* yang di atasnya disiram dengan coklat *sauce* tetapi karena harga coklat semakin mahal pada waktu itu maka hanya pada hari minggu (*Sunday*) saja *ice cream* ini disajikan maka muncul nama *Sunday* atau *sundaes*

11) *Peach Melba*

Menggunakan *ice cream vanilla* dan diberi *topping peach* (segar, *poached*, dan siap saji) yang dipotong

setengah bagian dan disiram dengan *Melba Sauce*. *Melba Sauce* terbuat dari *puree* manisan *Raspbey* dan *digarnish* dengan potongan almond. Jika *ice cream* disiram dengan coklat sauc dan *digarnish* dengan almond panggang yang diiris disebut *Peach Belle Hélène*.

12) *Split*

Menggunakan pisang ambon (dikupas dan dibelah menjadi 2 atau 4 bagian) atau nanas (potong *ring slice*) yang yang ditaruh dalam *split dish* dan di atasnya diberi 2 atau 3 *scoop ice cream* dengan 3 rasa (vanilla, coklat, dan strawberry). Bagian atasnya dapat diberi sirup, *whipped cream* dan manisan cerry atau potongan strawberry, kiwi dan buah lainnya. Contoh *Banan split*, *pineapple split*

13) *Baked Alaska*

*Baked Alaska* merupakan kombinasi yang sangat bagus antara cake, *ice cream* dengan *meringue*. Yang menjadi keistimewaan dari *baked Alaska* adalah disajikan panas setelah keluar dari oven untuk memberi warna *golden brown* pada permukaan *meringue* menggunakan teknik salamander sehingga *ice cream* yang ada didalamnya tidak meleleh

14) *Sherbets*

*Sherbets* pada dasarnya hampir sama dengan *ice cream* hanya perbedaannya terletak pada bahan yang digunakan yaitu es, dan susu ditambah dengan *juice* atau *water*, terkadang dapat ditambah putih telur yang dikacau. *Sherbet* mempunyai kandungan lemak yang sangat rendah dibandingkan dengan *ice cream*. Sebagian orang menganggap *sherbet* mempunyai rasa yang sangat manis dan teksturnya tidak lembut. *Sherbets* dapat dijadikan sebagai alternatif bahan selain *ice cream*.

15) *Parfait*

*Parfaits* dibentuk dari *sundaes* yang dilapis-lapis hingga tinggi dengan 3 *scoop* kombinasi rasa *ice cream*. Penataannya buah diletakkan paling dasar, tambahan *ice cream*, buah, *ice cream* dengan beda rasa, buah dan lapisan paling atas harus *ice cream*. Lapisan *parfaits* dapat dikombinasi dengan *sauce*, minuman alkohol, *coffe*, *crushed cookies*. Bagian atas dibeai *whipped cream* dan irisan buah, cerry

16) *Milk Shake*

*Milk shake* dibuat dari *ice cream* yang dicampur dengan susu murni menggunakan *shaker* atau blender. Variasi rasa dapat ditambahkan *juice* buah atau coklat. Contoh : *Strawberry milk shake, chocolate milk shake.*

17). *Mousses*

*Mousses* merupakan *dessert* yang mempunyai tekstur yang lembut, halus seperti busa yang terbuat dari putih telur, *whipped cream*, dan pengaroma seperti coklat blok, puree buah, kadang dapat ditambah dengan gelatine agar teksturnya lebih padat. Contoh : *Strawberry Mousses, Chocolate Mousses*

17) *Souffle*

Hidangan yang ringan diperoleh dari kocokan putih telur yang kemudian dipanggang menggunakan cetakan khusus untuk *soufflé* yang biasanya terbuat dari bahan keramik atau porslen atau piringan tahan panas. Telur yang digunakan putih telur atau kuning telur atau keduanya. Dalam proses pemanggangan *soufflé* akan mengembang tinggi melebihi cetakan tetapi pada waktu keluar dari oven akan mengempis karena kerangka yang terbentuk dari telur tidak kokoh seperti pada *sponge* yang terbentuk karena menggunakan tepung sebagai pembentuk kerangka.

18) *Crepes/pancake*

*Crepes* adalah adonan dadar yang berbentuk cair (*liquid*) yang terbuat dari telur dan tepung terigu yang kemudian didadar dengan menggunakan wajan dadar (*pan Frying*). *Crepe* dapat digunakan sebagai bahan untuk membuat *appetizer* atau *dessert*, yang membedakan adalah rasa *crepe*. Untuk *crepe* yang akan digunakan sebagai *appetizer* dibuat gurih dengan penambahan garam dan *filling* yang menyertainya juga berasa asin atau gurih. Sedangkan *crepe* yang dipakai untuk *dessert* perlu ditambah dengan gula pasir dalam adonannya dengan *filling* yang berasa manis. *Filling* yang dapat menyertai *crepe* untuk *dessert* adalah *pastry cream, fresh fruit* atau buah olahan (puree buah atau buah siap saji). Contoh *Crepe suzette, Devil Pancake.*

#### D. Sauce Dessert

*Sauce* ternyata tidak hanya digunakan sebagai pendamping *appetizer* dan *main course*, *dessert* juga dapat menggunakan *sauce* sebagai pendampingnya. *Sauce* yang digunakan dalam *dessert* mempunyai rasa manis dan menggunakan bahan pengental dari pure buah atau tepung maizena atau tepung pati yang lainnya. Fungsi *sauce* dalam hidangan *dessert* adalah sebagai penambah citarasa dan *ganish*. *Sauce dessert* dapat digolongkan menjadi 3 yaitu :

1. *Custard Sauce*

*Custard Sauce* atau *crème Anglaise* atau *Vanilla Sauce* adalah dasar dalam persiapan hidangan *dessert*. *Custard sauce* terbuat dari susu, gula, dan kuning telur yang diaduk-aduk diatas api sangat rendah sampai kental dan bening serta dapat mengalir.

2. *Fruit puree*

*Fruit puree* diperoleh dari buah segar atau buah yang telah diolah kemudian diberi gula dan ditambahkan *flavour* (pengaroma) atau rempah-rempah.

3. *Syrup*

*Syrup* diperoleh dari gula pasir yang direbus dengan air atau *juice* buah ditambah dengan pengaroma. *Chocolate Sauce* dan *Caramel sauce* termasuk dalam kategori *syrup* karena tanpa menggunakan bahan pengental.

#### E. Penyajian dan Garnish Hidangan Penutup (Dessert)

Hidangan *dessert* dalam penyajiannya mempunyai standar tersendiri tiap-tiap jenis hidangan. Standar itu dapat berupa alat hidang atau jenis *ganish*.

*Garnish* yang digunakan untuk menghias *dessert* menggunakan bahan yang spesifik. Jika dilihat dari rasa dan tekstur hidangan *dessert* yang rata-rata mempunyai rasa manis dan lembut *ganish* yang digunakan tentunya mempunyai rasa dan tekstur yang tidak jauh dai hidangan utamanya. Dalam menentukan *ganish* yang akan digunakan ada 2 karakter bahan yang harus diperhatikan yaitu:

1. *Ganish* yang dapat dikonsumsi

a) *Cream* (*butter cream* dan *Whipped cream*)

b) *Fresh fruit* (buah segar, manisan buah, *syrup* buah, *sauce* buah)

- c) Kacang-kacangan (almond, kacang mete)
- d) Coklat dekor (coklat blok yang dibentuk)
- e) *Biscuit* (*crushed* atau utuh)
- f) Daun mint
- g) *Sauce* atau syup

2. *Ganish* yang tidak dapat dikonsumsi

- a) Bunga (Anggrek, mawar)
- b) Daun (nanas, mint)
- c) Tusuk gigi hias
- d) Pipet hias

Khusus *garnish* yang berasal dari bunga dan daun yang menjadi perhatian adalah pada waktu pemilihan jenis daun dan bunga. Syarat-syarat memilih *garnish* dari bunga dan daun adalah :

- a) Bunga dan daun tidak tergolong yang beracun
- b) Tidak menimbulkan aroma bunga dan daun yang menyengat sehingga mengalahkan aroma hidangan.
- c) Tidak mengeluarkan getah yang berlebihan
- d) Pilih daun yang tidak mempunyai bulu halus sehingga tidak mudah rontok

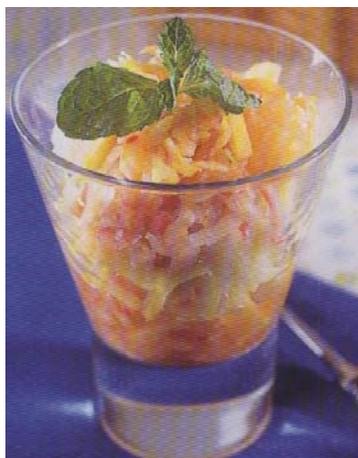
Penempatan *garnish* adalah sesuatu yang susah-susah gampang. Susahnya adalah menyelaraskan rasa, warna, tekstur antara *garnish* dengan hidangan yang akan dihias. Dikatakan mudah jika mengetahui tekniknya. *Dessert* yang mempunyai tekstur yang sangat lembut menggunakan bahan yang lembut pula seperti *whipped cream* sedangkan yang mempunyai tekstur agak keras menggunakan *butter cream*.

*Ganish* yang tidak dapat dikonsumsi seperti bunga dan daun peletakkannya tidak langsung mengenai makanan, biasanya untuk menghias bibir gelas. Agar lebih jelas dalam menentukan jenis *garnish* yang cocok untuk suatu hidangan tertentu dapat dilihat pada tabel

Tabel 17.1 Penggunaan *Garnish* dalam *Dessert*

Jenis <i>dessert</i>	Alat hidang	<i>Garnish</i>
<i>Fruit</i>	<i>Dessert plate</i>	- Syrup - <i>Toothpick</i> hias - Bentuk potongan buah - Susunan buah - Daun mint
Pudding	Compote dish (small bowl)	- <i>Whipped cream</i> - <i>Cherry</i> - <i>Sauce</i>
<i>Cake</i>	<i>Dessert plate</i>	- <i>Butter ceam</i> - Manisan buah ( <i>cherry</i> ) - <i>Sauce</i> - Gula halus - Coklat dekor - Daun mint
<i>Pie</i>	<i>Dessert plate</i>	- Manisan buah - <i>Sauce</i> - Daun mint
<i>Choux paste</i>	<i>Dessert plate</i>	- <i>Sauce</i> - Coklat decor - Manisan buah
<i>Ice cream</i>	<i>Ice cream dish</i>	- <i>Whipped cream</i>
<i>Parfaits</i>	<i>Slender glass</i>	- Manisan buah
<i>Coupe</i>	<i>Champagne glass</i>	- Syrup
<i>Peach melba</i>	<i>Cocktail glass</i>	- Astor
<i>Shorbet</i>	<i>Shorbet glass</i>	- Coklat dekor
<i>Banana</i>	<i>Spilt glass</i>	- Daun mint
<i>Mousse</i>	<i>Red wine</i>	- Manisan buah - <i>Whipped cream</i> - Coklat bubuk
<i>Punch</i>	<i>Punch glass</i>	- Bunga
<i>Milk shake</i>	<i>Juice glass</i>	- Daun - Sedotan hias - Daun mint - <i>Cherry</i>
<i>Crepe</i>	<i>Dessert plate</i>	- Manisan buah - <i>Sauce</i>

Penggunaan *garnish* dalam suatu hidangan maksimal terdiri dari 3 *item garnish* yang mempunyai tekstur dan warna yang berbeda



Gambar. 17.1 Aneka hidangan penutup (*dessert*)

## F. Porsi Hidangan Penutup (Dessert)

Porsi *dessert* dalam satu set giliran hidangan yang sesuai dengan standar internasional adalah sekitar antara 100-120 gr.

## G. Resep-resep Hidangan Penutup

Tabel. 17..2 Marmer Pudding

No	Nama bahan	Ukuran	Keterangan
1.	Agar-agar	1 bks	Kocok
2.	Susu	750 cc	
3.	Gula pasir	150 g	
4.	Kuning telur	1 btr	
5.	Coklat pasta	10 cc	
6.	<i>Chocolate sauce</i>		
	- Susu	250 cc	
	- Gula pasir	100 g	
	- Kuning telur	1 btr	
	- Coklat bubuk	5 g	

Cara Membuat :

1. Rebus susu, agar-agar, gula pasir sampai mendidih.
2. Letakkan kuning telur dalam wadah kaca sebentar, masukkan 1 sendok sayur adonan agar-agar kedalam kuning telur aduk rata, masukkan kembali kedalam adonan agar-agar aduk-aduk sampai rata, angkat.
3. Ambil 2 sendok sayur adonan agar-agar campur dengan coklat pasta, aduk
4. masukkan adonan berwarna putih dalam loyang  $\frac{1}{2}$  bagian beri adonan agar-agar warna coklat, tuang sisa adonan putih, terakhir adonan warna coklat aduk-aduk pudding agar menyerupai marmer.
5. *Chocolate sauce*
  - Rebus semua bahan kecuali kuning telur sampai mendidih.
  - Prosedur pencampuran kuning telur sama dengan pembuatan agar-agar diatas
6. Saran penyajian : *Pudding* dapat dicetak dalam cetakan *single portion* dan dihidangkan dalam *compote bowl* atau *dessert plate* dan dilengkapi dengan saus coklat serta dihias dengan cerry atau strawberry atau coklat dekor.

Tabel.17.3 . *Bavaroise Hopyes*

No	Nama Bahan	Ukuran	Keterangan
1.	Agar-agar bubuk	1 bks	Kocok hingga kaku
2.	Putih telur	4 btr	
3.	Gula pasir	100 gr	
4.	Susu	200 cc	
5.	Kuning telur	2 btr	
6.	<i>Essense mocca</i>		
7.	Kismis		
8.	Karamel		
	- Air	200 cc	
	- Gula pasir	75 gr	

Cara Membuat :

- Membuat karamel :
  - Panaskan gula pasir hingga kecoklatan
  - Masukkan air, didihkan sambil diaduk.
- Oles cetakan *pudding* dengan mentega, hias bagian dasar cetakan dengan kismis.
- Jerang susu, gula, agar-agar hingga mendidih, campurkan dengan cairan karamel.
- Aduk kuning telur, tuangi agar-agar panas sedikit demi sedikit, tambahkan essence mocca.
- Masukkan agar-agar pada kocokan putih telur sambil diaduk kuat, tambahkan kismis.
- Masukkan dalam cetakan pudding, dinginkan
- Saran Penyajian : Dihidangkan dalam *compote bowl* atau *dessert plate* dilengkapi dengan *vanilla sauce*

Catatan : Hasil : 10 porsi

Tabel 17.4 *Creme Caramel*

No	Nama Bahan	Ukuran	Keterangan
1.	Karamel		
	- Gula pasir	200 gr	
	- Air	½ dl	
2.	Susu	10 dl	
3.	Maizena	30 gr	
4.	Telur	8 btr	
5.	Gula pasir	120 gr	
6.	Garam		
7.	Vanili	¼ sdt	

Cara Membuat :

1. Karamel :
  - a. Panaskan gula pasir dalam sauce pan hingga kecoklatan.
  - b. Tambahkan air, aduk hingga gula karamel larut.
2. Tuang karamel dalam cetakan, sambil memutar cetakan hingga  $\frac{3}{4}$  tinggi dinding cetakan dilapisi karamel.
3. Panaskan susu hingga mendidih, sisihkan
4. Kocok telur, gula, garam dan vanili hingga campur saja. Masukkan susu sambil diaduk-aduk.
5. Masukkan dalam cetakan yang telah dioles dengan karamel.
6. Panggang dengan teknik *Au bain marie* dengan suhu 145°C selama 45 menit.
7. Setelah masak dinginkan dalamalamari pendingin.
8. Saran penyajian : tuang pudding dalam dessert *plate*, biarkan karamel tetuang diatas pudding yang berfungsi sebagai saus. Hias dengan *whipped cream* dan cherry. Dihidangkan dingin.

Catatan : Hasil : 10 porsi

Tabel. 17.5 *Bread Pudding*

No	Nama Bahan	Ukuran	Keterangan
1.	Roti tawar	400 gr	Sandwich bread
2.	Gula pasir	150 gr	
3.	Susu	8 dl	
4.	Mentega	75 gr	
5.	Telur	4 btr	Dikacau
6.	<i>Fruit mix</i>	200 gr	Kismis dan
7.	Kulit jeruk ( <i>lime zest</i> )	1 sdt	sukade
8.	Vanilla	1 sdt	Diparut
9.	Rhum	0,5 dl	
10.	Tepung panir	50 gr	

Cara Membuat :

1. Jerang susu dengan gula dan masukkan roti tawar yang telah dipotong aduk hingga hancur.
2. Turunkan dari api, masukkan mentega, telur dan aduk hingga tercampur rata.
3. masukkan *fruit mix*, *lime zest*, vanilla dan rhum.
4. Tuangkan dalam cetakan yang telah dioles mentega dan ditaburi dengan tepung panir.
5. Panggang dengan teknik *au bain marie* atau dikukus selama 90 menit.
6. Setelah matang masukkan dalam oven agar lebih kering.
7. Saran penyajian : sajikan *bread pudding* dalam *dessert plate* dengan saus pendamping seperti *vanilla sauce*, *rhum sauce* atau *fruit sauce*. Disajikan dalam suhu panas

Catatan : Hasil : 10 porsi

Tabel 17..6 *Chocolate Mousses*

No	Nama Bahan	Ukuran	Keterangan
1.	Telur	300 gr	
2.	Gula pasir	100 gr	
3.	Air	60 gr	
4.	Gelatin/agar-agar	5 gr	
5.	Gula pasir	7,5 gr	
6.	Nescafe	10 gr	
7.	Rhum		
8.	Coklat blok	80 gr	
9.	<i>Whipped cream</i>	400 gr	
10.	Hiasan :		
	- <i>Whipped cream</i>	100 gr	
	- Cherry merah	5 buah	

Cara Membuat :

1. Telur dan gula pasir 100 gr dikocok hingga kaku
2. Panaskan gelatin, air gula 7,5 gr hingga  $\pm 40^{\circ}$  C. masukkan kecocokan telur tadi.
3. Cairkan nescafe dengan rhum, lelehkan coklat blok, campur dengan nescafe aduk rata
4. Tuangkan campuran nescafe dan coklat blok ke dalam kocokan telur
5. Masukkan whipped cream 400 gr sambil diaduk rata
6. Saran penyajian
  - a. Tuangkan ke dalam *red wine glass* hingga 1 cm di bawah bibir gelas
  - b. Hias dengan *whipped cream* 100 gr dan cherry

Catatan : Hasil 5 porsi

Tabel. 17.7 .*Mocha Ice Cream*

No	Nama Bahan	Ukuran	Keterangan
1.	Cream	750 ml	<i>Dark chocolate</i>
2.	<i>Espresso coffee</i>	40 gr	
3.	<i>beans</i>	250 gr	
4.	<i>Chocolate block</i>	185 gr	
5.	<i>Caster sugar</i>	6 btr	
	Kuning telur	250 ml	
	Susu cair		

Cara Membuat :

1. Campur biji kopi dengan *cream* dalam panci, aduk-aduk diatas api sedang hingga mendidih, tambahkan coklat blok dan turunkan dari atas api.
2. Campur gula dan kuning telur dalam kom adonan, kocok hingga kental dan ringan, kemudian masukkan kedalam susu.
3. Tuang adonan biji kopi kedalam adonan telur sedikit demi sedikit. Aduk-aduk hingga lembut. kemudian saring biji kopi dan buang.
4. Panaskan kembali adonan *coffee-cream*, aduk-aduk diatas api kecil sampai adonan mengental, sampai menyelimuti bagian belakang sendok kayu, turunkan dari api dan dinginkan.
5. Letakkan adonan dalam mesin *ice cream* dan kocok. pindahkan dalam cetakan dan bekukan
6. Pindahkan lagi adonan dalam wadah yang besar dan kocok dengan mixer hingga kental. masukkan kembali dalam cetakan tutup dengan *plastic wrap* dan bekukan. Ulangi lebih dari 1 kali sebelum dipindah dalam wadah untuk disimpan dalam freezer
7. Saran penyajian : disajikan tersendiri atau dilengkapi dengan bahan lain.

Catatan : Hasil : 10 porsi

Tabel.17.8 *Shorbet*

No	Nama Bahan	Ukuran
1.	Sari <i>juice orange</i>	85 ml
2.	Gula pasir	250 gr
3.	<i>Lemon juice</i>	2 sdm
4.	Kulit <i>orange</i>	½ sdt
5.	susu	625 ml

Cara membuat :

1. Campur semua bahan kecuali susu
2. Pelan-pelan tuangkan *orange* dalam susu
3. Aduk-aduk hingga rata kemudian bekukan dalam *freezer*

Hasil : 10 porsi

Tabel.17 9 *Coupe St Jaquest*

No	Nama Bahan	Ukuran	Keterangan
1.	<i>Fruit cocktail</i>	400 gr	Strawberry / vanilla
2.	Rhum	3 oz	
3.	<i>Ice cream</i>	10 skop besar	
4.	<i>Lemon shorbet</i>	10 skop besar	
5.	<i>Whipped cream</i>	400 gr	
6.	<i>Ganish :</i>		
	- <i>Whipped cream</i>	150 gr	
	- <i>Cherry</i>	5 buah	
	- <i>Cookies / astor</i>	10 potong	

Cara Membuat :

1. Isi gelas dengan *fruit cocktail*, tambahkan beberapa tetes rhum
2. Taruh di atasnya satu *scoop ice cream* ( dapat pula dicampur dengan lemon shorbet )
3. Saran penyajian : menggunakan *champagne glass* hias dengan whipped cream, cherry dan cookies/astor

Catatan : Hasil : 10 porsi

Tabel. 17.10 *Devil Pancake*

No	Nama Bahan	Ukuran	Keterangan
1.	<i>Crepe</i> - Terigu - Air - Telur	25 gr 50 cc 1 btr	Hasil 20 lbr Protein sedang
2.	<i>Pastry cream</i> - Air - Susu bubuk - Gula pasir - Telur - Tepung maizena - Rhum	250 cc 35 gr 50 gr 1 btr 30 gr 1 sdm	Hasil 400 gr     Dicairkan
3.	<i>Fruit mix</i>	50 gr	
4.	<i>Peach halves</i>	2 biji	
5.	<i>Sauce</i> - Air - Jahe - Apricot jam - Maizena - <i>Kirschwasser</i> - Almond - Gula pasir - Lada, garam, - Warna kuning	½ liter 25 gr 150 gr 25 gr 75 gr 20 gr 50 gr sckp	
<p>Cara Membuat :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Crepe</i> : <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Campur semua bahan menjadi satu hingga rata</li> <li>b. Dadar dalam pan panas (tipis-tipis)</li> </ol> </li> <li>2. Letakkan <i>crepe</i> di atas <i>tray</i>.</li> <li>3. <i>Pastry cream</i> : <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Gula, susu, dan air direbus sampai mendidih</li> <li>b. Masukkan tepung maizena sambil diaduk rata hingga masak.</li> <li>c. Tuang panas-panas adonan kedalam kuning telur yang telah dikacau, masukkan kembali dalam panci adonan dan jerangkan dengan menggunakan api kecil aduk-aduk rata</li> </ol> </li> <li>4. Isi di atasnya dengan <i>pastry</i>, <i>fruit mix</i> dan buah <i>peach</i> yang sudah dipotong-potong.</li> <li>5. Lipat <i>crepe</i> sehingga berbentuk segitiga.</li> <li>6. Panaskan dalam <i>sauce pan</i> : air, jahe, apricot jam, gula, garam, merica, sampai mendidih.</li> <li>7. Campur maizena dengan <i>kirschwasser</i>, masukkan ke dalam campuran yang mendidih. Aduk sampai matang.</li> <li>8. Masukkan almond, kacang mede, dan sedikit warna kuning. Dinginkan.</li> <li>9. Saran penyajian : hidangkan <i>crepe</i> yang telah diisi dalam <i>dessert plate</i> (2 buah/porsi), dinginkan. Siram ¼ dl <i>devil sauce</i> diatas pancake, hias dengan <i>cherry</i>. Hidangkan dingin.</li> </ol> <p>Catatan : hasil 10 porsi</p>			

## **H. Evaluasi**

1. Apa fungsi hidangan penutup pada giliran hidangan?
2. Bagaimana karakteristik hidangan penutup?
3. Apa yang saja perlu diperhatikan pada penyajian hidangan penutup?
4. Mengapa hidangan penutup cenderung/selalu berasa manis?
5. Apa saja jenis-jenis hidangan yang dapat disajikan sebagai hidangan penutup?

## 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: Enhai 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](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.
- Escouton* : 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 dijernihkan, umumnya digunakan pada masakan India. Ghee paling baik dibuat dari butter susu kerbau (dua kali lebih kaya lemak dari pada susu sapi). Di gunakan dalam patiseri sebagai lemak untuk memasak (semacam minyak goreng), untuk puree sayuran, nasi dan lain-lain pada musim kering. Ghee dapat juga dibuat dari 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 . Ditungkup 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.

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

### H

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

<i>Hen Poule</i>	:	Hidangan favorit keluarga berupa ayam goreng.
<i>Her's Are Slaughterdi</i>	:	Cara melelehkan/mencairkan coklat dengan jalan dipanasi dengan dua buah panci (au-bain marie) selama 15 menit.
<i>Hure</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* : Eclair 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 senduk 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 memfrees whip cream yang beraroma
<b>N</b>	
<i>Name tag</i>	: papan nama
<i>Napkin</i>	: Serbet makan
<i>Noisette</i>	: Sayuran dipotong seperti buah kenari. Pemotongan ini dengan bantuan alat semacam parisienne cutter (cukilan kentang)
<i>Noodles</i>	: Pasta yang terbuat dari tepung, telur, dan air yang dibentuk seperti benang. Adonan pasta sebaiknya dibuat dari egg yolk karena woll egg menyebabkan adonan menjadi keras. Noodles berasal dari bahasa Jerman "nudel". Noodles pada keadaan segar atau setelah dikeringkan
<i>Normal sauce</i>	: Sauce yang tingkat kekentalan normal (semi liquid) dengan perbandingan 1 liter kaldu, butter 60 gr dan flour 80 gr

- 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	atau	:	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		:	jumlah 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 menginformasikannya 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 bewarna kuning (Kunyit)
<i>Turnips</i>	:	Lobak

**U**

<i>Umstechen</i>	:	Menusuk daging
<i>Underliner</i>	:	Alas atau dasar hidangan dengan menggunakan sayuran berupa daun.
<i>Unmould</i>	:	Teknik memasak untuk melepaskan cake, jelly, ice cream dari cetakan
<i>UntergieBen</i>	:	Menambahkan sedikit cairan kedalam daging yang dikukus
<i>Uperization</i>	:	Susu yang mengalami proses sterilisasi pada 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 aslst 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*  
*Variagate*  
*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 978-979-060-005-8

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. 17,490.00