KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
REPUBLIK INDONESIA
2024

KULINER

Yeni Yulianti
Nurul Hasbiana
Kristian Triatmaja Raharja

SMK/MAK Kelas XI–XII

Hak Cipta pada Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi Republik Indonesia
Dilindungi Undang-Undang

Disclaimer: Buku ini disiapkan oleh Pemerintah dalam rangka pemenuhan kebutuhan buku pendidikan yang bermutu, murah, dan merata sesuai dengan amanat dalam UU No. 3 Tahun 2017. Buku ini disusun dan ditelaah oleh berbagai pihak di bawah koordinasi Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi. Buku ini merupakan dokumen hidup yang senantiasa diperbaiki, diperbaharui, dan dimutakhirkan sesuai dengan dinamika kebutuhan dan perubahan zaman. Masukan dari berbagai kalangan yang dialamatkan kepada penulis atau melalui alamat surel buku@kemdikbud.go.id diharapkan dapat meningkatkan kualitas buku ini.

Kuliner
untuk SMK/MAK Kelas XI–XII

Penulis
Yeni Yulianti
Nurul Hasbiana
Kristian Triatmaja Raharja

Penelaah
Aan Nurhasanah
Rina Febriana

Penyelia
Supriyatno
Wijanarko Adi Nugroho
Wuri Prihantini
Ria Triyanti

Kontributor
Rahmat Kusnedi
Nurul Khasanah Wahyuningtyas
Noor Yuli Astuti

Ilustrator
Ratu Wulan Purnama Sari

Editor
Christina Tulalessy
Wuri Prihantini

Editor Visual
Ilhamsyah

Desainer
Muhamad Isnaini

Penerbit
Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi

Dikeluarkan oleh
Pusat Perbukuan
Kompleks Kemdikbudristek
Jalan RS. Fatmawati, Cipete, Jakarta Selatan
https://buku.kemdikbud.go.id

Cetakan pertama, 2024
ISBN 978-634-00-0155-6 (PDF)

Isi buku ini menggunakan huruf Noto Serif 10/16pt., Steve Matteson
xvi, 336 hlm.: 21 x 27 cm.

Pengantar

Pusat Perbukuan, Badan Standar, Kurikulum, dan Asesmen Pendidikan, Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi memiliki tugas mengembangkan buku pendidikan di tingkat Pendidikan Anak Usia Dini, Pendidikan Dasar, dan Pendidikan Menengah. Penyusunan Buku Teks Utama ini mengacu pada Kurikulum Merdeka. Kurikulum tersebut memberikan keleluasaan kepada satuan pendidikan dalam melaksanakan pembelajaran sesuai dengan prinsip diversifikasi, memperhatikan kondisi masing-masing satuan pendidikan, potensi daerah, dan kebutuhan peserta didik.

Dalam mendukung implementasi Kurikulum Merdeka, pemerintah, melalui Pusat Perbukuan, mengembangkan buku siswa dan buku panduan guru sebagai sumber bahan pembelajaran. Buku-buku ini dapat dijadikan referensi atau inspirasi yang dapat dimodifikasi atau digunakan sebagai contoh, maupun rujukan dalam merancang dan mengembangkan pembelajaran yang sesuai dengan karakteristik, potensi, dan kebutuhan peserta didik. Buku ini disusun untuk mendukung siswa SMK agar memiliki pengetahuan, keterampilan, dan karakter yang relevan dan siap menghadapi tantangan dunia kerja. Buku ini berisi muatan/materi yang sesuai dengan kurikulum dan kebutuhan industri, sehingga peserta didik tidak hanya mendapatkan pengetahuan teori, tetapi juga mampu mengaplikasikan keterampilan secara langsung dalam kehidupan.

Sebagai dokumen yang terus berkembang, buku ini dapat diperbaiki dan disesuaikan dengan perkembangan keilmuan dan teknologi. Oleh karena itu, saran dan masukan dari guru, peserta didik, orang tua, dan masyarakat sangat diharapkan untuk pengembangan buku ini di masa mendatang. Buku ini diharapkan dapat memberikan inspirasi dan motivasi bagi seluruh pembaca untuk bersama-sama membangun pendidikan kejuruan yang berkualitas dan relevan dengan kebutuhan zaman. Pusat Perbukuan mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah berkontribusi dalam penyusunan buku ini, dan semoga buku ini bermanfaat, khususnya bagi peserta didik dan guru, dalam meningkatkan mutu pembelajaran.

Jakarta, September 2024
Kepala Pusat,

Supriyatno
NIP 196804051988121001



Prakata

Buku ini disusun sebagai buku teks utama untuk kamu, siswa SMK/MAK Kelas XI-XII Konsentrasi Keahlian Kuliner. Buku ini bertujuan memberikan panduan komprehensif bagi siswa dalam mendalami keahlian kuliner sesuai dengan standar Kurikulum Merdeka. Panduan ini mencakup teknik dasar, perencanaan menu, inovasi kuliner, pengolahan tingkat lanjut, hingga manajemen operasional pelayanan makanan dan minuman.

Materi dalam buku ini disusun untuk mendukung capaian pembelajaran yang berbasis aktivitas dan teori. Dengan demikian, kamu akan lebih siap menghadapi tantangan industri kuliner yang terus berkembang, sambil tetap mengintegrasikan Profil Pelajar Pancasila (P5). Topik-topik yang disajikan meliputi hidangan Kontinental, hidangan Indonesia, hidangan Oriental, produk kue dan roti (*pastry* & *bakery*), serta pelayanan makanan dan minuman. Semua materi disertai dengan contoh-contoh aplikatif yang relevan dengan perkembangan industri saat ini.

Keunggulan buku ini terletak pada penyajian materi yang ringkas, contoh kasus yang dekat dengan keseharian, yang relevan dengan perkembangan industri saat ini, dilengkapi ilustrasi langkah demi langkah, serta aktivitas proyek untuk melatih keterampilan. Dengan demikian, kamu diharapkan tidak hanya memahami materi, tetapi juga mampu menerapkannya secara kreatif dan inovatif.

Penulis berharap buku ini dapat menjadi teman belajar yang menyenangkan, memotivasi kamu untuk terus bereksperimen, dan mempersiapkan diri menjadi insan kuliner profesional yang berkarakter, terampil, dan adaptif menghadapi perubahan di industri kuliner, baik di tingkat nasional maupun internasional.

Selamat belajar dan berkarya!

Tim Penulis



Daftar Isi

Pengantar iii
Prakata iv
Daftar Isi v
Daftar Tabel ix
Daftar Gambar xiii
Penjelasan Bagian atau Fitur Buku xv

BAB I Hidangan Kontinental 1

Tujuan Pembelajaran 2
Kata Kunci 2
Peta Materi 2

A. Kaldu dan Saus 4
1. Kaldu 4
2. Saus 8

B. Hidangan Pembuka dan *Sandwich* 12
1. Hidangan Pembuka Panas 12
2. Hidangan Pembuka Dingin 15
3. *Sandwich* 21

C. Sup 23
1. Sup Jernih 23
2. Sup Kental 25

D. Hidangan Utama 27
1. Makanan Utama Hewani 27
2. Sayuran 33
3. Hidangan yang Mengandung Tepung 34
4. Hidangan Pendamping Lain 36

E. Hidangan Penutup 37
1. Hidangan Penutup Panas 37
2. Hidangan Penutup Dingin 38
3. Hidangan Penutup Beku 41

Uji Kompetensi 44
Pengayaan 48
Refleksi 48

BAB II HIDANGAN INDONESIA 49

Tujuan Pembelajaran 50
Kata Kunci 50
Peta Materi 50

A. Hidangan Nasi, Mi, dan Hidangan Pokok Lain 52
1. Hidangan Nasi 52
2. Hidangan Mi 55
3. Hidangan Pokok Lain 56

B. Sup dan Soto 57
1. Sup 57
2. Soto 60

C. Lauk-pauk 63
1. Lauk Hewani 63
2. Lauk Nabati 66

D. Sayur 68
1. Sayur Berkuah 68
2. Sayur Tidak Berkuah 71

E. Sambal dan Makanan Pelengkap ... 73
1. Sambal 73
2. Makanan Pelengkap 75



F. Kue Indonesia 77
1. Kue dari Umbi-umbian 77
2. Ketan dan Tepung Ketan 78
3. Kue dari Beras dan Tepung Beras 82
4. Hunkue, Kanji, dan Sagu 84
5. Kacang-kacangan 84
6. Kue dari Tepung Terigu 86
7. Aneka Bubur 87

G. Minuman Tradisional 88
1. Bandrek 88
2. Bajigur 88
3. Ronde 88
4. Teh Talua 89
5. Sarabba 89

Uji Kompetensi 92
Pengayaan 94
Refleksi 94

BAB III HIDANGAN ORIENTAL 89

Tujuan Pembelajaran 96
Kata Kunci 96
Peta Materi 96

A. Hidangan Cina 98
1. Ruang Lingkup Hidangan Cina . 99
2. Bumbu, Bahan, dan Peralatan Hidangan Cina 101
3. Pengolahan Hidangan Cina 106
4. Penyajian Hidangan Cina 113

B. Hidangan Jepang 116
1. Ruang Lingkup Hidangan Jepang 116
2. Bumbu, Bahan, dan Peralatan Hidangan Jepang 117
3. Pengolahan Hidangan Jepang ... 124
4. Penyajian Hidangan Jepang 134

C. Hidangan Thailand 137
1. Ruang Lingkup Hidangan Thailand 137
2. Bumbu, Bahan, dan Peralatan Hidangan Thailand 137
3. Pengolahan Hidangan Thailand 141
4. Penyajian Hidangan Thailand .. 149

D. Hidangan Arab 151
1. Ruang Lingkup Hidangan Arab . 151
2. Bumbu, Bahan, dan Peralatan Hidangan Arab 151
3. Pengolahan Hidangan Arab 154
4. Penyajian Hidangan Arab 161

Uji Kompetensi 164
Pengayaan 168
Refleksi 168



BAB IV KUE DAN ROTI 187

Tujuan Pembelajaran 170
Kata Kunci 170
Peta Materi 170

A. Membuat dan Menyajikan *Cake* 172
1. Persiapan Bahan dan Alat 172
2. Jenis Adonan *Cake* 174
3. Prosedur Pembuatan Adonan *Cake* 176
4. Prosedur Memanggang dan Mendinginkan *Cake* 179
5. Penyajian *Cake* 181

B. Membuat dan Menyajikan *Pastry* .. 185
1. Persiapan Bahan dan Alat 185
2. Jenis Adonan *Pastry* 185
3. Prosedur Pembuatan *Pastry* 188
4. Penyajian dan Pengemasan *Pastry* 195

C. Membuat dan Menyajikan *Gateau/ Torten* 197
1. Persiapan Bahan dan Alat 197
2. Jenis *Gateau/Torten* 198
3. Prosedur Pembuatan *Gateau/ Torten* 200
4. Penyajian dan Penghidangan *Gateau/Torten* 206
5. Penyimpanan dan Pengemasan *Gateau/Torten* 206

D. Membuat dan Menyajikan Adonan Beragi (*Bakery*) 207
1. Persiapan Bahan dan Alat 208
2. Jenis Adonan Beragi 209
3. Prosedur Pembuatan Adonan Beragi 210
4. Penyajian dan Pengemasan Adonan Beragi 218

E. Membuat dan Menyajikan Produk Cokelat 220
1. Persiapan Bahan dan Alat 220
2. *Tempering* Cokelat 223
3. Prosedur Pembuatan Cokelat untuk Isian, *Coating*, dan Dekorasi 225
4. *Chocolate Confectionery* 227
5. Permasalahan dan Penanganan Produk Cokelat 230
6. Penyimpanan dan Pengemasan Cokelat 231

Uji Kompetensi 233
Pengayaan 235
Refleksi 236

BAB V PELAYANAN MAKANAN DAN MINUMAN 237

Tujuan Pembelajaran 238
Kata Kunci 238
Peta Materi 238

A. Ruang Lingkup Restoran 240
1. Definisi Restoran 240
2. Klasifikasi dan Jenis Restoran ... 240



B. Peralatan Restoran **244**
1. Ruang Lingkup Peralatan Tata Hidang **244**
2. Klasifikasi Peralatan Tata Hidang **244**

C. Pembersihan dan Penyimpanan Peralatan Restoran **253**
1. Pembersihan Peralatan Restoran **253**
2. Pemolesan (*Polishing*) Peralatan Makan dan Minum **255**
3. Penyimpanan Setelah Pencucian **256**
4. Penanganan Botol-Botol Kosong **257**

D. Menghias dan Menyajikan Hidangan **258**
1. Teknik Mengontrol Porsi **258**
2. Hiasan (*Garnish*) Makanan dan Minuman **260**

E. Teknik Menata dan Menyajikan Hidangan **263**
1. Fungsi *Food Plating* **263**
2. Prinsip Higienis dan Sanitasi Makanan **263**
3. Teknik *Plating* **264**
4. Tips Menciptakan *Food Plating* yang Menarik **266**

F. Lipatan Serbet Makan **268**
1. Ruang Lingkup *Napkin Folding*.. **268**
2. Jenis *Napkin Folding* **269**
3. Teknik dan Prosedur Pembuatan *Napkin Folding* **270**

G. Penataan Meja Makan **271**
1. Ruang Lingkup Penataan Meja Makan **271**
2. Memasang Taplak Meja **274**
3. Tahapan dan Prosedur Penataan Meja Makan **274**

H. *Restaurant Mise en Place* **276**
1. Definisi, Prinsip, dan Tujuan Persiapan Restoran **276**
2. Tahapan dalam Persiapan Membuka Restoran **277**

I. Tahap Pelayanan **281**
1. Pengertian Pelayanan **281**
2. Fungsi dan Tujuan Penataan dan Pelayanan di Restoran **281**
3. Prinsip-Prinsip Dasar Penataan dan Pelayanan Makanan **282**
4. Tahapan Pelayanan di Restoran **283**

J. Tipe Pelayanan Restoran **287**
1. *Individual Table Service* **287**
2. *Non-Individual Table Service* **291**
3. Pelayanan Kamar **293**
4. Layanan Perjamuan **293**
5. Layanan Indonesia **294**

K. Minuman **295**
1. Klasifikasi Minuman **295**
2. Minuman Populer **298**

Uji Kompetensi **309**
Pengayaan **312**
Refleksi **312**

Glosarium **313**
Daftar Pustaka **315**
Daftar Kredit Tabel **316**
Daftar Kredit Gambar **323**
Indeks **326**
Profil Pelaku Perbukuan **328**



Daftar Gambar

Bab I

Gambar 1.1 Contoh Makanan Kontinental 3
Gambar 1.2 *Brown Stock* (Kiri) dan *White Stock* (Kanan) 4
Gambar 1.3 *Mirepoix* 5
Gambar 1.4 *Bouquet Garni* 5
Gambar 1.5 Beberapa Macam Saus 8
Gambar 1.6 *Quiche Lorraine* 12
Gambar 1.7 *Ballotines* 13
Gambar 1.8 *Croquette* 13
Gambar 1.9 *Deep Fried Chicken Wings* 15
Gambar 1.10 *Shrimp Fritture* 15
Gambar 1.11 *Salad* 15
Gambar 1.12 Komposisi *Salad* 16
Gambar 1.13 Mayones 18
Gambar 1.14 *Chicken Liver Pate* di Atas Roti *Baguette* 19
Gambar 1.15 *Galantine* 20
Gambar 1.16 *Canape* 20
Gambar 1.17 Komposisi *Sandwich* 21
Gambar 1.18 Burger, Salah Satu *Sandwich* yang Dihidangkan sebagai Menu Sepinggan 22
Gambar 1.19 *Consomme Julienne* 23
Gambar 1.20 *Cream of Corn Soup* 25
Gambar 1.21 Contoh Hidangan Utama (*Main Course*) 27
Gambar 1.22 *Egg Florentine* 28
Gambar 1.23 *Fish and Fries* 32
Gambar 1.24 *Buttered Vegetables* 33
Gambar 1.25 Contoh Olahan Kentang ... 35
Gambar 1.26 Berbagai Macam Bentuk Pasta 36
Gambar 1.27 *Spaghetti Alfredo* 36
Gambar 1.28 *Apple Pie* 37
Gambar 1.29 *Layered Pudding with Pinneapple Compote* 38
Gambar 1.30 *Crepe Suzzette* 39
Gambar 1.31 *Cake* pada Penyajian *Buffet Service* 40
Gambar 1.32 *Chocolate Mousse* yang Dihidangkan untuk *Buffet Service* 40
Gambar 1.33 Es Krim 41

Bab II

Gambar 2.1 Nasi Merah dengan Sayur dan Lauk 52
Gambar 2.2 Nasi Tutug Oncom dengan Lauk-pauk dan Lalapan ... 53
Gambar 2.3 Nasi Uduk yang Dihidangkan dengan Lauk-pauk 53
Gambar 2.4 Tumpeng Nasi Kuning dengan Lauk 53
Gambar 2.5 Bubur yang Dihidangkan dengan Lauk 54
Gambar 2.6 Buras yang Disajikan dengan Lauk 54
Gambar 2.7 Mi Celor 56
Gambar 2.8 Tiwul..... 57
Gambar 2.9 Timlo 58
Gambar 2.10 Brenebon 59
Gambar 2.11 Soto Betawi 61
Gambar 2.12 Hintalu Masak Habang 64
Gambar 2.13 Gulai Pakis 68
Gambar 2.14 Brongkos 69
Gambar 2.15 Tumis Pare 71
Gambar 2.16 Pecel 72
Gambar 2.17 Urap 73



Gambar 2.18 Aneka Sambal yang Dihidangkan secara Prasmanan 74
Gambar 2.19 Emping Goreng 76
Gambar 2.20 Sentiling 77
Gambar 2.21 Lemper 79
Gambar 2.22 Semar Mendhem 79
Gambar 2.23 Jadah Manten 79
Gambar 2.24 Legomoro 79
Gambar 2.25 Lemang 79
Gambar 2.26 Klepon 80
Gambar 2.27 Arem-Arem 82
Gambar 2.28 Talam Ebi 83
Gambar 2.29 Clorot 84
Gambar 2.30 Ongol-Ongol 84
Gambar 2.31 Bagea 84
Gambar 2.32 Bubur Candil 87
Gambar 2.33 Ronde 88

Bab III

Gambar 3.1 Sushi, Nasi Mandhi, Nasi Hainan 97
Gambar 3.2 Hidangan Cina Filosofi Yin dan Yang 99
Gambar 3.3 Budaya Makan Bersama-sama Warga Tionghoa 100
Gambar 3.4 Bumbu Hidangan Cina 102
Gambar 3.5 *Yang Zhou Chao Fan* (Nasi Goreng Cina) 107
Gambar 3.6 *Zongzi/Ba Tzang*/Bakcang 107
Gambar 3.7 *Chao Mian Xian* 108
Gambar 3.8 *Hong Shao Niu Rou Mian* . 108
Gambar 3.9 Bubur Ayam Cina/ *Zhōngshì jīròu zhōu* 108
Gambar 3.10 *Peking Kăo Yā* 109
Gambar 3.11 Ayam *Kung Pao* 110
Gambar 3.12 *Weever Chinese Steamed Fish* 111
Gambar 3.13 *Luo Han Zhai* 111
Gambar 3.14 *Hai Xian Suan La Tang* 111
Gambar 3.15 *Xingren Doufu* 112
Gambar 3.16 *Yuan Xiao* 112
Gambar 3.17 *Yuèbĭng/Moon Cake* 112
Gambar 3.18 Hidangan Khas Imlek, Acara Perayaan Imlek 114
Gambar 3.19 *Shabu-Shabu, Onigiri, Yakitori* 116
Gambar 3.20 Beras Jepang 119
Gambar 3.21 (a) Mi Soba, (b) Mi Udon, (c) Mi Ramen 119
Gambar 3.22 Ikan Bonito 121
Gambar 3.23 Ikan *Guji/Tilefish* Jepang .. 121
Gambar 3.24 Ikan *White Bait*/Ikan Teri Jepang (*Howaitobeito*) 121
Gambar 3.25 Soba/*Zarusoba* 130
Gambar 3.26 Ramen 131
Gambar 3.27 Sup Miso 131
Gambar 3.28 *Nikomi Udon* 132
Gambar 3.29 *Bento Box* 133
Gambar 3.30 Contoh Susunan Set Menu Jepang 134
Gambar 3.31 Hidangan yang Disantap pada Acara Spesial di Jepang 135
Gambar 3.32 *Sugata-Zukuri* dan *Tai-Meshi* 136
Gambar 3.33 Hidangan Khas Thailand . 137
Gambar 3.34 Peralatan Hidangan Thailand 141
Gambar 3.35 *Tom Yam Goong* 145
Gambar 3.36 *Phad Thai* 146
Gambar 3.37 *Som Tam* 147
Gambar 3.38 *Khao Niao Mamuang* 148
Gambar 3.39 Hidangan Festival Songkran 149
Gambar 3.40 Persembahan Dana Makanan kepada Para Bhikkhu 149
Gambar 3.41 *Okra, Koshaf,* Daging Domba 153
Gambar 3.42 Nasi *Kabsah* Ayam 158
Gambar 3.43 *Baklava* 159
Gambar 3.44 Umm Ali 160



Bab IV

Gambar 4.1 Toko Kue dan Roti 171
Gambar 4.2 *Cake* dengan Pelapis *Frosting* 172
Gambar 4.3 Kecelakaan kerja di dapur 174
Gambar 4.4 *Pound Cake* (Jenis *Cake* Tinggi Lemak) 174
Gambar 4.5 *Sponge Cake* (Jenis *Cake* Rendah Lemak) 175
Gambar 4.6 *Madeira Cake* 175
Gambar 4.7 Metode *Creaming/Sugar Batter* 176
Gambar 4.8 Metode *Flour Batter* 176
Gambar 4.9 Metode *Two Stage* 177
Gambar 4.10 Metode *All In* 177
Gambar 4.11 Metode *Angel Food* 178
Gambar 4.12 Metode *Angel Food* 178
Gambar 4.13 Metode *Chiffon* 178
Gambar 4.14 Penyajian *Cake* dengan *Icing* dan Buah 181
Gambar 4.15 Prosedur Kebersihan di Dapur 183
Gambar 4.16 Pai (*Pie*) Produk *Pastry* Adonan *Short Dough* 185
Gambar 4.17 Palmier (Produk *Pastry* Adonan *Puff Pastry*) 186
Gambar 4.18 *Apple Strudel* (Produk *Pastry* Adonan Strudel) 186
Gambar 4.19 Merencanakan Kebutuhan Bahan dan Peralatan di Dapur 187
Gambar 4.20 *Buttercream* 187
Gambar 4.21 Adonan *Short Dough* 188
Gambar 4.22 Membuat Adonan Dasar *Puff Pastry* 189
Gambar 4.23 Membuat Lipatan Tunggal 189
Gambar 4.24 *Puff pastry* 189
Gambar 4.25 Membuat Lipatan Ganda . 190
Gambar 4.26 Mengistirahatkan *Puff Pastry* 190
Gambar 4.27 Memotong *Puff Pastry* 190
Gambar 4.28 *Choux Pastry* 191
Gambar 4.29 Menggilas dan Menipiskan Strudel 192
Gambar 4.30 Mengolesi Adonan Strudel 192
Gambar 4.31 Menambahkan Isian Strudel 193
Gambar 4.32 Menggulung Strudel 193
Gambar 4.33 Kebakaran di Dapur 193
Gambar 4.34 *Black Forest* 197
Gambar 4.35 Struktur Lapisan *Black Forest* 197
Gambar 4.36 *Gateau de Crepes* 200
Gambar 4.37 *Gateau Basque* 200
Gambar 4.38 *Gateau Mille-Feuilles* 200
Gambar 4.39 *Sacher Torten* 200
Gambar 4.40 Memotong dan Melapisi *Cake* untuk *Gateau/Torten* 203
Gambar 4.41 *Sacher Torten* 204
Gambar 4.42 Tiramisu 205
Gambar 4.43 Jenis Roti (*Lean Dough, Rich Dough, Rolled-In Yeast Dough*) 209
Gambar 4.44 Pelipatan (*Folding*) Adonan Roti 213
Gambar 4.45 *Rounding* Adonan Roti 215
Gambar 4.46 *Baguette* 217
Gambar 4.47 *Soft Bread* 217
Gambar 4.48 Displai Produk Roti 218
Gambar 4.49 *Cake* dengan Dekorasi Cokelat 220
Gambar 4.50 *Truffle* Tradisional 227
Gambar 4.51 *Praline* Cetak 228
Gambar 4.52 *Chocolate Mendiants* 228
Gambar 4.53 *Chocolate Bark* 228
Gambar 4.54 *Rum Truffle* 229
Gambar 4.55 Kemasan Produk Cokelat 231

Bab V

Gambar 5.1 Klasifikasi Restoran 240
Gambar 5.2 Peralatan yang Tersedia di Restoran 244



Gambar 5.3 Klasifikasi Peralatan Restoran **245**
Gambar 5.4 Macam-Macam Furnitur Restoran **245**
Gambar 5.5 *Show Plate, Dinner Plate, Dessert Plate, Breakfast Plate, BnB Plate, Soup Plate, Fish Plate* **246**
Gambar 5.6 *Soup Cup, Coffee Cup, Tea Cup, Demitasse Cup, Breakfast Cup, Egg Stand* . **247**
Gambar 5.7 *Tea Pot, Coffee Pot* **247**
Gambar 5.8 *Milk Jug, Sauce Boat/Gravy Boat* **247**
Gambar 5.9 *Cereal Bowl, Butter Bowl, Finger Bowl, Sugar Bowl, Compotte Bowl, Soup Bowl, Finger Bowl* **248**
Gambar 5.10 Asbak **248**
Gambar 5.11 *Dinner Knife, Dessert Knife, Fish Knife, Steak Knife, BnB Knife* **248**
Gambar 5.12 Macam-Macam Peralatan *Holloware* **249**
Gambar 5.13 Macam-Macam Peralatan *Flatware* **249**
Gambar 5.14 Macam-Macam *Stemmuglass* **250**
Gambar 5.15 Macam-Macam *Unstemmuglass* **250**
Gambar 5.16 Macam-Macam Peralatan Lain **252**
Gambar 5.17 Pembersihan Metode 3 Bak **254**
Gambar 5.18 Pemolesan Teknik Basah (*Wet Polishing*) **256**
Gambar 5.19 Pemolesan Teknik Kering (*Dry Polishing*) **256**
Gambar 5.20 Penyajian *Burger* **258**
Gambar 5.21 Prinsip dalam Garnis **261**
Gambar 5.22 *Classic* (*Clock Method*) **264**
Gambar 5.23 Teknik *Landscape* **264**
Gambar 5.24 Teknik Bebas (*Free-Form*) **264**
Gambar 5.25 Teknik Bahan Organik **265**
Gambar 5.26 Teknik Wadah Non-Tradisional dan Alternatif **265**
Gambar 5.27 *Napkin Folding* **268**
Gambar 5.28 Contoh Lipatan Serbet Jenis *Standing* **269**
Gambar 5.29 Contoh Lipatan Serbet Jenis *Underliner* **269**
Gambar 5.30 Contoh Lipatan Serbet *On the Glass* **270**
Gambar 5.31 *Table Set Up* **271**
Gambar 5.32 *Basic Cover Table Set Up* .. **272**
Gambar 5.33 *Breakfast Cover Table Set Up* **272**
Gambar 5.34 *Standard A'la Carte Cover Table Set Up* **273**
Gambar 5.35 *Elaborate Cover Table Set Up* **273**
Gambar 5.36 *Table D'hote Table Set Up* . **274**
Gambar 5.37 Restoran yang Memenuhi dan Kurang Memenuhi Standar **276**
Gambar 5.38 Pelayanan di Restoran **281**
Gambar 5.39 *American Service (Ready on The Plate Service)* **287**
Gambar 5.40 Penyajian Hidangan dengan *French Service* **288**
Gambar 5.41 Persiapan Peralatan untuk *Russian Service* **289**
Gambar 5.42 Penyajian Hidangan dengan *Russian Service* **289**
Gambar 5.43 *English Service* **290**
Gambar 5.44 *Buffet Service* **291**
Gambar 5.45 *Cafetaria Service* **291**
Gambar 5.46 *Counter Service* **291**
Gambar 5.47 *Non-Invidiual Service* **292**
Gambar 5.48 *Room Service* **293**
Gambar 5.49 Multimedia *Room Service* **293**
Gambar 5.50 Minuman Non-alkohol **295**
Gambar 5.51 Variasi Minuman **298**



Daftar Tabel

Tabel 1.1	Kaldu Putih	6
Tabel 1.2	Kaldu Cokelat	6
Tabel 1.3	Kaldu Sayuran	7
Tabel 1.4	*Leading Sauce*	9
Tabel 1.5	*Leading Sauce* dan *Small Sauce*	9
Tabel 1.6	*Saus Veloute*	10
Tabel 1.7	Saus *Espagnole*	11
Tabel 1.8	*Beef Croquette*	13
Tabel 1.9	*Quiche Loraine*	14
Tabel 1.10	*Mayones*	17
Tabel 1.11	*Vinaigrette*	17
Tabel 1.12	*Coleslaw*	19
Tabel 1.13	*Nicoise Salad*	19
Tabel 1.14	*Club Sandwich*	21
Tabel 1.15	Sup Sayuran	24
Tabel 1.16	*Beef Consomme*	24
Tabel 1.17	*Puree of Pumpkin Soup*	26
Tabel 1.18	*Shrimp Bisque*	26
Tabel 1.19	*Egg Florentine*	28
Tabel 1.20	*Fillet of Beef Stroganoff*	29
Tabel 1.21	*Goulash*	30
Tabel 1.22	*Chicken Fricassee*	31
Tabel 1.23	*Chicken Chasseur*	31
Tabel 1.24	*Fish and Fries*	32
Tabel 1.25	*Buttered Vegetables*	33
Tabel 1.26	*Cauli Flower Mornay*	34
Tabel 1.27	*Dauphine Potatoes*	35
Tabel 1.28	*Apple Pie*	37
Tabel 1.29	*Fruity Layered Pudding*	38
Tabel 1.30	*Crepe Suzzete*	39
Tabel 1.31	Es Krim Vanila	41
Tabel 2.1	Nasi Tutug Oncom	53
Tabel 2.2	Pais Mi	55
Tabel 2.3	Kimlo	58
Tabel 2.4	Brenebon	59
Tabel 2.5	Soto Lamongan	60
Tabel 2.6	Soto Betawi	61
Tabel 2.7	Hintalu Masak Habang	64
Tabel 2.8	Ikan Kuah Kuning	65
Tabel 2.9	Gulai Paku/Pakis	68
Tabel 2.10	Brongkos	69
Tabel 2.11	Sayur Lodeh Terong	70
Tabel 2.12	Tumis Pare	71
Tabel 2.13	Trancam	72
Tabel 2.14	Sambal Matah	74
Tabel 2.15	Sambal Bawang	75
Tabel 2.16	Lemper	78
Tabel 2.17	Klepon	80
Tabel 2.18	Putri Mandi	81
Tabel 2.19	Arem-Arem Isi Ayam	82
Tabel 2.20	Talam Ebi	83
Tabel 2.21	Gandasturi	85
Tabel 2.22	Kue Lumpur Kentang	86
Tabel 2.23	Ronde	89
Tabel 3.1	Bahan Makanan dalam Pengolahan Hidangan Cina	103
Tabel 3.2	Peralatan yang Digunakan dalam Hidangan Cina	105
Tabel 3.3	Teknik Pengolahan dalam Masakan Cina	106
Tabel 3.4	*Yang Zhou Chao Fan/Teochew Fried Rice*	108
Tabel 3.5	Bebek Peking	109
Tabel 3.6	Ayam *Kung pao*	110
Tabel 3.7	Penyajian Hidangan Cina pada Kesempatan Khusus	113
Tabel 3.8	Saus yang Umum Digunakan di Dapur Jepang	117
Tabel 3.9	*Dashi*	118
Tabel 3.10	Acar yang Umum Digunakan di Dapur Jepang	118
Tabel 3.11	Peralatan yang Digunakan di Dapur Jepang	122
Tabel 3.12	Teknik Pengolahan yang Umum Digunakan di Dapur Jepang	124
Tabel 3.13	Aneka Hidangan Jepang	126
Tabel 3.14	Soba/*Zarusoba*	130
Tabel 3.15	Ramen	131
Tabel 3.16	Sup Miso	131
Tabel 3.17	*Nikomi Udon*	132



Tabel 3.18	*Bento Box*	133
Tabel 3.19	Bumbu yang Dipergunakan di Dapur Thailand	138
Tabel 3.20	Aneka Hidangan Thailand	142
Tabel 3.21	*Tom Yam Goong*	145
Tabel 3.22	*Phad Thai*	146
Tabel 3.23	*Som Tam*	147
Tabel 3.24	*Khao Niew Mamuang*	148
Tabel 3.25	Teknik Pengolahan yang Umum Digunakan di Dapur Arab	154
Tabel 3.26	Aneka Hidangan Arab	155
Tabel 3.27	Nasi *Kabsah* Ayam	158
Tabel 3.28	*Baklava*	159
Tabel 3.29	*Umm Ali*	160
Tabel 4.1	*Madeira Cake*	175
Tabel 4.2	*Sponge Genoise*	175
Tabel 4.3	Panduan Umum Meminimalkan Kegagalan dalam Pemanggangan *Cake*	179
Tabel 4.4	Suhu dan Lama Pemanggangan *Cake*	180
Tabel 4.5	Jenis *Icing* untuk Dekorasi Penyajian *Cake*	181
Tabel 4.6	*Simple Buttercream* Toko roti "A-Patisserie"	187
Tabel 4.8	Prosedur Pembuatan *Short Dough*	188
Tabel 4.7	*Short Pastry/Sort Dough*	188
Tabel 4.9	Prosedur Pembuatan *Puff Pastry*	189
Tabel 4.10	*Puff Pastry*	189
Tabel 4.11	Prosedur Pembuatan *Choux Paste*	191
Tabel 4.12	*Choux Paste*	191
Tabel 4.13	Prosedur Pembuatan Adonan Strudel dan Filo	192
Tabel 4.14	Dekorasi pada Produk *Pastry*	195
Tabel 4.15	Penyajian dan Pengemasan Produk *Pastry*	196
Tabel 4.16	Persiapan Bahan *Gateau/Torten*	197
Tabel 4.17	Pesiapan Peralatan *Gateau/ Torten*	198
Tabel 4.18	Jenis *Gateau/Torten*	198
Tabel 4.19	Dasar Kue, Isian, dan Dekorasi *Gateau/Torten*	201
Tabel 4.20	Proses Memotong, Melapisi, dan Menutupi *Gateau/Torten*	202
Tabel 4.21	*Sacher*	204
Tabel 4.22	Tiramisu	205
Tabel 4.23	Menyimpan dan Mengemas Produk *Gateau/Torten*	206
Tabel 4.24	Persiapan Bahan Adonan Beragi	208
Tabel 4.25	Persiapan Peralatan Adonan Beragi	208
Tabel 4.26	Waktu dan Kecepatan Pengadukan Adonan Beragi	211
Tabel 4.36	*Bageutte/French Bread*	217
Tabel 4.37	*Soft Bread*	217
Tabel 4.27	Dekorasi Roti	218
Tabel 4.28	Penyajian dan Pengemasan Roti	219
Tabel 4.29	Bahan pada Produk Cokelat	221
Tabel 4.30	Peralatan pada Produk Cokelat	222
Tabel 4.32	*Rum Truffle*	229
Tabel 4.33	*Chocolate Bark*	229
Tabel 4.34	Permasalahan dan Penanganan pada Produk Cokelat	230
Tabel 4.35	Penyimpanan dan Pengemasan Cokelat	232
Tabel 5.1	Penentuan Porsi pada Hidangan *Set Menu*	259
Tabel 5.2	Tahapan dalam *Restaurant Mise En Place*	277
Tabel 5.3	Tahapan Pelayanan di Restoran	283
Tabel 5.4	Perbedaan *French Service* dan *Russian Service*	289
Tabel 5.5	Perbedaan Pelayanan Restoran dan Pelayanan Kamar	293
Tabel 5.6	*Espreso*	300
Tabel 5.7	*Cappuccino*	301
Tabel 5.8	*Latte*	301
Tabel 5.9	*Lavender Haze*	305
Tabel 5.10	*Blue Ocean*	306
Tabel 5.11	*Cold Yellow*	306
Tabel 5.12	*Rainbow Fresher*	306
Tabel 5.13	*Citrus Coffee Fresher*	307
Tabel 5.14	*Pineapple Lime Smoothie*	307
Tabel 5.15	*Mixed Orange Beauty*	307
Tabel 5.16	*Rose Clouds*	308
Tabel 5.17	Soal Benar-Salah	309
Tabel 5.18	Uraian Kegiatan Prosedur Menerima Pesanan melalui Telepon	310



Penjelasan Bagian atau Fitur Buku

Buku Siswa Kuliner SMK/MAK Kelas XI dan XII ini merupakan buku yang dapat digunakan oleh kamu sebagai sumber belajar dan petunjuk dalam memperoleh informasi serta mempermudah dalam melaksanakan kegiatan belajar-mengajar. Penggunaan buku ini dapat dilakukan dengan memperhatikan komponen-komponen berikut.



Kover Unit/Bab

Ilustrasi dari isi materi pembelajaran yang akan disampaikan pada bab tersebut.

Apersepsi

Apersepsi, sebagai pintu gerbang utama, mampu menciptakan pengalaman belajar yang berkesan. Kegiatan ini mengaitkan apa yang telah diketahui atau dialami dengan apa yang akan dipelajari.

Tujuan Pembelajaran

Berisi rumusan tujuan pembelajaran yang akan kamu capai selama mengikuti proses pembelajaran.

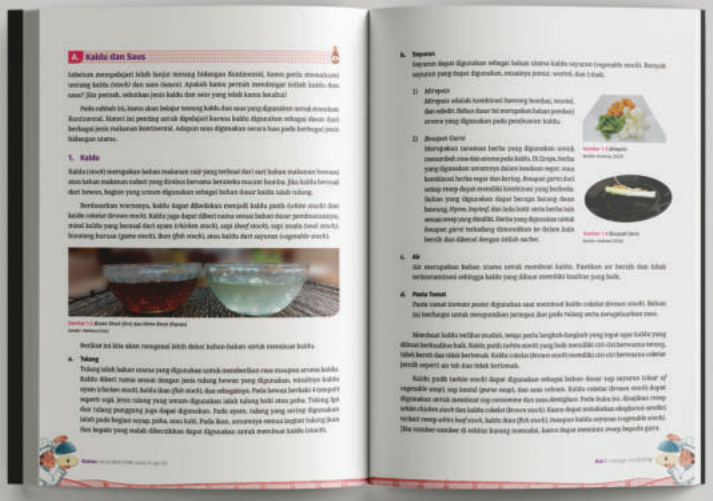
Kata Kunci

Bagian ini menyajikan kata kunci yang menjadi pokok masalah dari suatu bab.



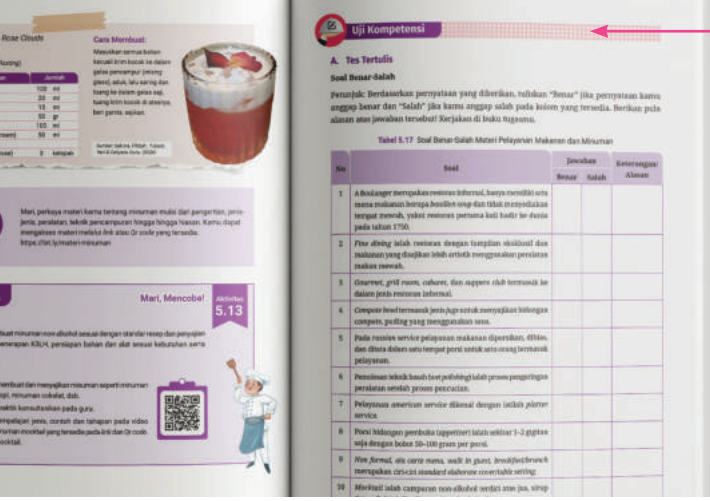
Peta Materi

Peta materi merupakan penyajian garis besar materi dalam bentuk grafis. Cermatilah peta tersebut untuk memahami garis besar alur pembahasan buku.



Materi dan Kegiatan Pembelajaran

Uraian materi sesuai dengan tema pelajaran tersaji pada bagian ini. Bacalah uraian materi ini sampai tuntas akan membantu kamu untuk mencapai kompetensi yang diharapkan. Bagian ini membahas berbagai materi yang dipelajari dan terdiri atas beberapa subtema dan aktivitas yang dapat kamu lakukan dalam mempelajari materi. Bagian aktivitas disertai dengan penerapan karakter sesuai dengan aktivitas yang dilakukan.



Uji Kompetensi

Bagian ini disajikan di akhir materi/bab sebagai evaluasi atas materi yang telah dipelajari. Evaluasi disajikan melalui beberapa pertanyaan untuk mengukur capaian secara kognitif, afektif, dan psikomotorik

Pengayaan

Bagian ini berisi buku-buku referensi yang dapat dipelajari untuk lebih mendalami materi pembelajaran.

Refleksi

Berisi umpan balik setelah mengikuti proses pembelajaran.





KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI REPUBLIK INDONESIA, 2024

Kuliner untuk SMK/MAK Kelas XI dan XII

Penulis: Yeni Yulianti, Nurul Hasbiana, dan Kristian Triatmaja Raharja

ISBN: 978-634-00-0155-6 (PDF)



BAB I
HIDANGAN KONTINENTAL

Mengapa mempelajari pengolahan hidangan Kontinental itu penting untuk seseorang yang bekerja industri kuliner?

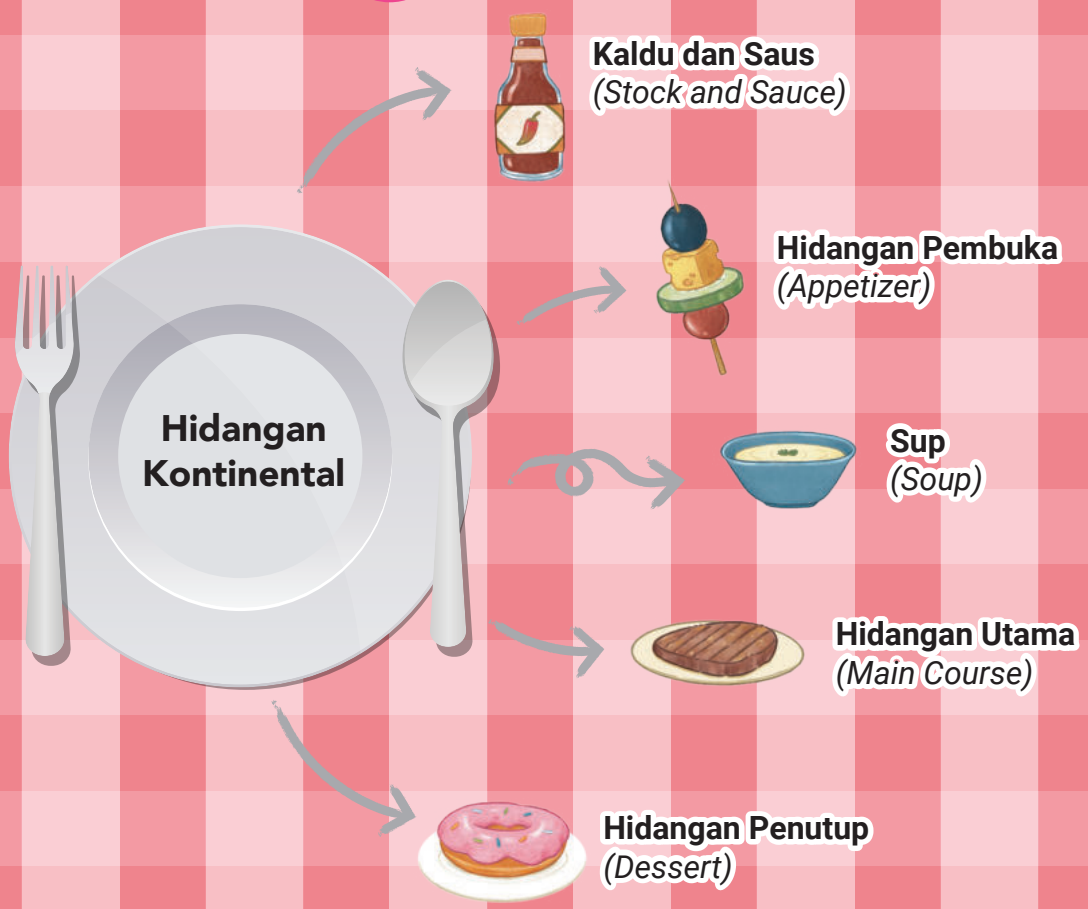
Tujuan Pembelajaran

Setelah mempelajari bab ini, kamu dapat mengolah hidangan Kontinental dengan baik dan benar.

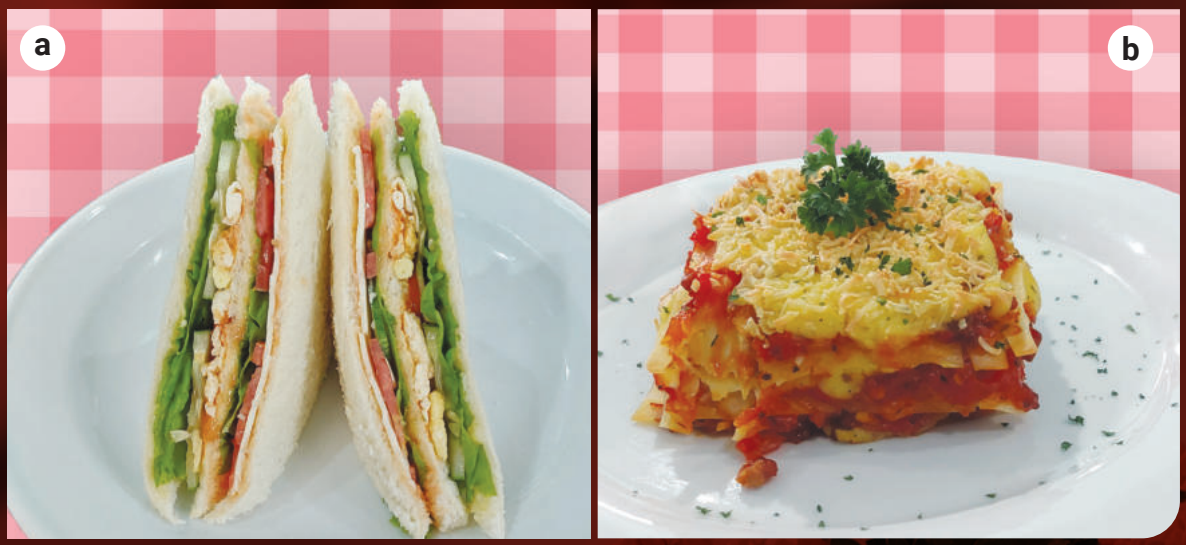
Kata Kunci

- hidangan pembuka
- sup
- hidangan utama
- hidangan penutup

Peta Materi



Perhatikan Gambar 1.1a dan 1.1b! Apakah kamu mengetahui makanan pada gambar tersebut atau bahkan pernah menyantapnya?



Gambar 1.1 Contoh Makanan Kontinental
Sumber: Hasbiana/Kemdikbudristek (2023)

Gambar 1.1a ialah *sandwich* dan Gambar 1.1b ialah *lasagna*. Makanan tersebut berasal dari Benua Eropa. Di kelas X, kamu telah mempelajari tentang negara-negara Kontinental dan masakan khasnya. Sebutkan masakan Kontinental yang kamu ketahui!

Apakah kamu pernah mengolah dan menyajikan hidangan-hidangan dari kelompok hidangan pembuka *(appetizer),* sup *(soup),* hidangan utama *(main course)* maupun hidangan penutup *(dessert)*? Jika sudah pernah, uraikan makanan apa yang pernah kamu buat. Bagaimana proses membuatnya?

Pada bab ini, kita akan belajar tentang hidangan Kontinental. Ada banyak kegiatan pembelajaran yang perlu kamu laksanakan dengan baik. Materi hidangan Kontinental terdiri atas materi tentang kaldu dan saus, hidangan pembuka, sup, hidangan utama, serta hidangan penutup. Jika kamu kesulitan mempelajari materi ini, jangan sungkan untuk bertanya kepada guru, ya!

A. Kaldu dan Saus

Sebelum mempelajari lebih lanjut tentang hidangan Kontinental, kamu perlu memahami tentang kaldu *(stock)* dan saus *(sauce).* Apakah kamu pernah mendengar istilah kaldu dan saus? Jika pernah, sebutkan jenis kaldu dan saus yang telah kamu ketahui!

Pada subbab ini, kamu akan belajar tentang kaldu dan saus yang digunakan untuk masakan Kontinental. Materi ini penting untuk dipelajari karena kaldu digunakan sebagai dasar dari berbagai jenis makanan Kontinental. Adapun saus digunakan secara luas pada berbagai jenis hidangan utama.

1. Kaldu

Kaldu (*stock*) merupakan bahan makanan cair yang terbuat dari sari bahan makanan hewani atau bahan makanan nabati yang direbus bersama beraneka macam bumbu. Jika kaldu berasal dari hewan, bagian yang umum digunakan sebagai bahan dasar kaldu ialah tulang.

Berdasarkan warnanya, kaldu dapat dibedakan menjadi kaldu putih (*white stock*) dan kaldu cokelat (*brown stock*). Kaldu juga dapat diberi nama sesuai bahan dasar pembuatannya, misal kaldu yang berasal dari ayam (*chicken stock*), sapi (*beef stock*), sapi muda *(veal stock)*, binatang buruan (*game stock*), ikan (*fish stock*), atau kaldu dari sayuran (*vegetable stock*).



Gambar 1.2 *Brown Stock* (Kiri) dan *White Stock* (Kanan)
Sumber: Hasbiana/Kemdikbudristek (2024)

Berikut ini kita akan mengenal lebih dekat bahan-bahan untuk membuat kaldu.

a. Tulang

Tulang ialah bahan utama yang digunakan untuk memberikan rasa maupun aroma kaldu. Kaldu diberi nama sesuai dengan jenis tulang hewan yang digunakan, misalnya kaldu ayam (*chicken stock*), kaldu ikan (*fish stock*), dan sebagainya. Pada hewan berkaki 4 (empat) seperti sapi, jenis tulang yang umum digunakan ialah tulang kaki atau paha. Tulang iga dan tulang punggung juga dapat digunakan. Pada ayam, tulang yang sering digunakan ialah bagian sayap, paha, atau kaki. Pada ikan, umumnya semua bagian tulang ikan dan kepala yang sudah dibersihkan dapat digunakan untuk membuat kaldu (*stock*).



b. Sayuran

Sayuran dapat digunakan sebagai bahan utama kaldu sayuran (*vegetable stock*). Banyak sayuran yang dapat digunakan, misalnya jamur, wortel, dan lobak.

1) *Mirepoix*

Mirepoix adalah kombinasi bawang bombai, wortel, dan seledri. Bahan dasar ini merupakan bahan pemberi aroma yang digunakan pada pembuatan kaldu.



Gambar 1.3 *Mirepoix*
Sumber: Hasbiana/Kemdikbudristek (2024)

2) *Bouquet Garni*

Merupakan tanaman herba yang digunakan untuk menambah rasa dan aroma pada kaldu. Di Eropa, herba yang digunakan umumnya dalam keadaan segar, atau kombinasi herba segar dan kering. *Bouquet garni* dari setiap resep dapat memiliki kombinasi yang berbeda. Bahan yang digunakan dapat berupa batang daun bawang, *thyme*, *bayleaf*, dan lada butir serta herba lain sesuai resep yang dimiliki. Herba yang digunakan untuk *bouquet garni* terkadang dimasukkan ke dalam kain bersih dan dikenal dengan istilah *sachet.*



Gambar 1.4 *Bouquet Garni*
Sumber: Hasbiana/Kemdikbudristek (2024)

c. Air

Air merupakan bahan utama untuk membuat kaldu. Pastikan air bersih dan tidak terkontaminasi sehingga kaldu yang dibuat memiliki kualitas yang baik.

d. Pasta Tomat

Pasta tomat (*tomato paste)* digunakan saat membuat kaldu cokelat (*brown stock*). Bahan ini berfungsi untuk menguraikan jaringan ikat pada tulang serta mengeluarkan rasa.

Membuat kaldu terlihat mudah, tetapi perlu langkah-langkah yang tepat agar kaldu yang dibuat berkualitas baik. Kaldu putih (*white stock*) yang baik memiliki ciri-ciri berwarna terang, tidak keruh dan tidak berlemak. Kaldu cokelat (*brown stock*) memiliki ciri-ciri berwarna cokelat jernih seperti air teh dan tidak berlemak.

Kaldu putih (*white stock*) dapat digunakan sebagai bahan dasar sup sayuran (*clear of vegetable soup*), sup kental (*puree soup*), dan saus *veloute.* Kaldu cokelat (*brown stock*) dapat digunakan untuk membuat sup *consomme* dan saus *demiglace*. Pada buku ini, disajikan resep *white chicken stock* dan kaldu cokelat (*brown stock)*. Kamu dapat melakukan eksplorasi sendiri terkait resep *white beef stock,* kaldu ikan *(fish stock),* maupun kaldu sayuran (*vegetable stock)*. Jika sumber-sumber di sekitar kurang memadai, kamu dapat meminta resep kepada guru.



Tabel 1.1 Kaldu Putih

- **Hasil:** 1 Liter

No.	Nama Bahan	Jumlah
1.	Tulang ayam	1 kg
2.	*Mirepoix* Bawang bombai Wortel Batang seledri	 60 g 30 g 30 g
3.	Air	1,5 L
4.	*Bouquet garni* (terdiri atas batang daun bawang, *thyme, bayleaf,* dan lada butir)	1 ikat

Cara Membuat:

1. Potong tulang (pastikan ukurannya dapat masuk ke dalam panci dan dapat terendam sempurna di air yang digunakan).
2. Cuci tulang dengan air bersih.
3. Lakukan proses *blanching* tulang, dengan cara merebus tulang dalam air mendidih selama 3–5 menit.
4. Masukkan tulang ke dalam panci kaldu (*stock pot*), beri air dingin. Rebus hingga mendidih.
5. Setelah mendidih, kecilkan api, hilangkan busa dan kotoran yang timbul di permukaan.
6. Masukkan *mirepoix* dan *bouquet garni*, masak perlahan (*simmer)* sekitar 45 menit sampai 1 jam. Proses masak perlahan ini dilakukan dengan cara merebus lama, dengan air yang hampir mendidih. Umumnya suhu air ialah 85—90 °C.
7. Setelah kaldu siap, saring dengan *tammy cloth* atau dengan penyaring lain yang dimiliki.
8. Kaldu siap digunakan.



Tabel 1.2 Kaldu Cokelat

- **Hasil:** 1 Liter

No.	Nama Bahan	Jumlah
1.	Tulang ayam	1 kg
2.	*Mirepoix* Bawang bombai Wortel Batang seledri	 60 g 30 g 30 g
3.	Air	1,25 L
4.	*Bouquet garni* (Terdiri atas batang daun bawang, *thyme, bayleaf* dan lada butir)	1 ikat
5.	Pasta tomat	15 g

Cara Membuat:

1. Potong tulang sepanjang 8–10 cm.
2. Panggang tulang di dalam oven dengan suhu 200 °C sampai berwarna cokelat.
3. Masukkan tulang yang sudah dipanggang dan air dingin ke dalam *stock pot*, lalu lakukan proses *simmer.* Buang kotoran dan busa yang timbul saat *simmering*.
4. Panggang *mirepoix* dan tambahkan pasta tomat hingga berwarna cokelat, lalu masukkan ke dalam kaldu. Masukkan *bouquet garni*, lanjutkan proses *simmer*.
5. Setelah kaldu siap, saring dengan *tammy cloth*.
6. Kaldu siap digunakan.





Tabel 1.3 Kaldu Sayuran

- **Hasil:** 4 Liter

No	Nama Bahan	Jumlah
1.	Minyak	45 mL
2.	*Mirepoix*:	
	Bawang bombai	500 g
	Wortel	250 g
	Seledri	250 g
3.	Batang daun bawang	250 g
4.	Jamur	125 g
5.	Lobak	125 g
6.	Umbi adas (*fennel*)	60 g
7.	Bawang putih	15 g
8.	Tomat	125 g
9.	Air	5 L
10.	*Sachet:*	
	Bayleaf	1 lembar
	Thyme	0,5 g
	Lada butir	0,5 g
	Batang *parsley*	6–8 g
	Cengkih utuh	0,5 g

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak menggunakan panci kaldu dengan panas sedang.
2. Tambahkan *mirepoix*, batang daun bawang, jamur, lobak, umbi adas, dan bawang putih, kemudian tumis sekitar 10 menit sambil sesekali diaduk agar tidak berubah cokelat.
3. Masukkan tomat, air, dan *sachet*.
4. Masak perlahan *(simmer)* selama 45 menit.
5. Saring kaldu dan dinginkan dengan metode *waterbath* (panci yang berisi kaldu dimasukkan ke dalam air).



Sumber: Gisslen (2011) , dengan penyesuaian

Saat membuat kaldu, pastikan pada proses memasak perlahan (*simmer)* harus dilakukan dengan benar. Memasak perlahan (*simmering)* dilakukan dengan api kecil. Memasak perlahan yang baik ditandai dengan munculnya gelembung udara berukuran kecil secara perlahan, dan air pada panci tidak bergerak dengan cepat.

Penggunaan batang seledri pada kaldu juga harus diperhatikan. Di Eropa, jenis seledri yang umum digunakan ialah seledri berbatang besar dan berdaun sedikit, berbeda dengan seledri Indonesia yang memiliki batang kecil. Memasukkan daun seledri akan membuat kaldu menjadi kehijauan.

Kaldu tidak disajikan tersendiri. Bahan ini digunakan sebagai bahan dasar untuk membuat hidangan sup, saus, dan hidangan utama. Sebelum diolah menjadi masakan lain, kaldu dapat disimpan dalam wadah yang tertutup rapat dengan suhu yang sejuk atau dimasukkan ke dalam lemari es (*refrigerator*). Jika akan disimpan dalam waktu lama, kaldu perlu diletakkan di *freezer*.



2. Saus

Saus (*sauce*) merupakan istilah luas yang digunakan untuk zat semi cair yang menambah rasa, kelembapan, atau daya tarik pada makanan. Bahan ini memiliki tekstur dan rasa yang bervariasi serta sering kali digunakan untuk meningkatkan cita rasa daging, sayuran, pasta, dan makanan lainnya. Saus memiliki rasa gurih, manis, pedas, atau tajam, bergantung pada resep dan tradisi kulinernya.

Ada 3 (tiga) bahan utama untuk membuat saus, yaitu bahan cair, bahan pengental, serta bahan penambah rasa dan aroma. Ketiga bahan ini saling melengkapi sehingga didapatkan saus yang berkualitas baik.



Gambar 1.5 Beberapa Macam Saus
Sumber: Azerbaijan_Stockers/Freepik (t.t)

a. Bahan Cair

Bahan cair merupakan bagian utama yang membentuk tekstur saus. Pada saus dasar klasik, terdapat 5 jenis cairan yang dapat digunakan. Cairan tersebut ialah kaldu putih (*white stock),* kaldu cokelat (*brown stock),* susu, tomat yang ditambah kaldu putih atau kaldu coklat, dan mentega yang dijernihkan *(clarified butter).*

b. Bahan Pengental

Bahan pengental digunakan untuk mengentalkan saus. Ada beberapa jenis bahan pengental yang umum digunakan untuk membuat saus, misalnya *roux*, *beurre manié (burr mahnyay), whitewash, liaison,* pati jagung, dan lainnya.

Roux terbuat dari campuran tepung dan mentega yang dijernihkan dengan perbandingan 1 : 1 yang dimasak di atas api. Terdapat 3 jenis warna *roux*, yaitu *white roux, blonde roux,* dan *brown roux. Beurre manie* terbuat dari bahan seperti *roux*, tetapi tidak melalui proses pemasakan. *Whitewash* terbuat dari campuran tepung dan air. *Liaison* terbuat dari campuran kuning telur dan krim kental *(heavy cream).*

c. Bahan Tambahan Bumbu dan Penyedap Rasa

Sebagian besar saus dibuat dengan menambahkan satu atau lebih bahan penyedap. Bahan tambahan yang umum digunakan misalnya lada dan garam.

Pada hidangan Kontinental, terdapat saus dasar klasik yang umum digunakan. Saus dasar klasik pada makanan Kontinental terbagi menjadi *leading sauce*/*mother sauce* dan *small sauce*. *Leading sauce* terbuat dari cairan yang ditambahkan bahan pengental. S*mall sauce* dibuat dari *leading sauce* yang ditambahkan bahan lain sebagai pemberi rasa atau pengaroma.

CAIRAN (SUSU/KALDU/MENTEGA CAIR) + BAHAN PENGENTAL =
LEADING SAUCE/MOTHER SAUCE

***LEADING SAUCE/MOTHER SAUCE* + BAHAN TAMBAHAN =**
SMALL SAUCE

Pada kesempatan ini, kita akan mengenal 5 macam *leading sauce* seperti pada Tabel 1.4 dan *small sauce* pada Tabel 1.5 sebagai berikut.

Tabel 1.4 *Leading Sauce*

No	Nama *Leading Sauce*	Cairan yang Digunakan	Bahan Pengental
1.	***Bechamel***	Susu	*White roux*
2.	***Veloute***	Kaldu putih	*White roux* atau *blond roux*
3.	***Espagnole***	Kaldu cokelat	*Brown roux*
4.	***Tomato sauce***	Tomat dan kaldu	*Roux*
5.	***Hollandaise***	Mentega yang dijernihkan	Kuning telur

Tabel 1.5 *Leading Sauce* dan *Small Sauce*

No	Nama *Leading Sauce*	Bahan Tambahan	Nama *Small Sauce*
1.	***Bechamel***	Krim kental	*Cream*
		Keju *gruyere*, keju parmesan, *raw butter*, susu panas atau kaldu (jika diperlukan)	*Mornay*
2.	***Veloute (chicken veloute)***	Jamur, mentega, air lemon	*Mushroom*
		Krim, *meat glaze*	*Albufera/ivory*
		Tomat yang dihaluskan	*Aurora*
3.	***Veloute (veal veloute)***	Jamur, *parsley*, dan air lemon	*Poulette*
		Tomat yang dihaluskan	*Aurora*
4.	***Fish veloute***	Kaldu dari ikan atau tiram, *liaison* dan krim, mentega, jamur	*Normandy*
		Jamur, mentega, air lemon	*Mushroom*



No	Nama *Leading Sauce*	Bahan Tambahan	Nama *Small Sauce*
5.	***Espagnole***	*Dry red wine*, bawang merah, lada butir, daun *thyme*, *bayleaf*, mentega	*Bordelaise*
		Jamur, bawang merah, mentega, *white wine*, tomat, *parsley*	*Chasseur*
		Jamur, bawang merah, mentega, *sherry*, dan air lemon	*Mushroom*
6.	***Tomato sauce***	Bawang bombai, seledri, paprika hijau, bawang putih, *bay leaf*, *thyme* kering, kulit lemon parut, lada, garam, dan cabai merah	*Creolle*
		Bawang bombai, *tomato concasse*, bawang putih, *parsley*	*Portuguese*
7.	***Hollandaise***	Air jeruk, kulit jeruk yang diparut	*Maltaise*
		Krim kental	*Mousseline*

Selain saus dasar klasik, ada banyak jenis saus yang dapat digunakan pada makanan Kontinental yang proses pembuatannya tidak melalui saus dasar *(leading sauce)*. Sebagai contoh, saus yang dibuat dari sisa hasil penggorengan (*gravy*), atau dari bahan makanan yang dihaluskan (*coulis*).

Saus yang baik memiliki konsistensi yang lembut, halus, tidak bergumpal, tidak terlalu kental, tetapi juga tidak terlalu cair. Saus juga memiliki rasa khas yang seimbang dan tidak memiliki rasa tepung mentah. Penampilan saus yang baik ialah mengilap dan warnanya sesuai jenis, misalnya *veloute* berwarna putih pucat, saus tomat berwarna merah segar, dan saus *espagnole* berwarna cokelat. Berikut ini resep saus *veloute*. Untuk jenis saus yang lain, kamu dapat mencari dari berbagai sumber yang tersedia di sekitarmu.

Tabel 1.6 *Saus Veloute*

- **Hasil:** 1,5 Liter

No.	Nama Bahan	Jumlah
1.	Kaldu putih	2 L
2.	Mentega yang dijernihkan	100 mL
3.	Tepung terigu	100 g
4.	*Mirepoix*	100 g

Cara Membuat:

1. Panaskan mentega dan masukkan *mirepoix*, aduk sampai layu.
2. Tambahkan tepung terigu, aduk rata.
3. Masukkan kaldu, aduk perlahan.
4. Panaskan perlahan selama 45 menit–1 jam dengan api sangat kecil sampai saus mengental.
5. Saring saus dengan menggunakan saringan dapur. Jika menghendaki saus yang sangat halus, dapat menggunakan kain yang bersih untuk menyaringnya.
6. Beri lada dan garam ketika saus akan digunakan untuk pendamping masakan.

Keterangan:

- *Mirepoix* boleh tidak digunakan jika ingin membuat *veloute* yang lebih sederhana.
- Kaldu putih yang digunakan dapat terbuat dari ayam/sapi/sapi muda/ikan, bergantung pada bahan makanan hewani yang akan disajikan.



Tabel 1.7 Saus *Espagnole*

- **Hasil:** 5 Liter

No.	Nama Bahan	Jumlah
1.	*Mirepoix*:	
	Bawang bombai	500 g
	Wortel	250 g
	Seledri	250 g
2.	Mentega	250 g
3.	Tepung terigu	250 g
4.	Kaldu cokelat dari sapi muda *(brown veal stock)*	6 L
5.	Tomat yang dihaluskan	250 g
6.	*Sachet:*	
	Bayleaf	½ lembar
	Thyme	1 g
	Batang peterseli	8 g

Cara Membuat:

1. Tumis *mirepoix* menggunakan mentega hingga cokelat.
2. Tambahkan tepung terigu dan aduk sehingga terbuatlah *roux*. Lanjutkan memasak hingga *roux* berwarna cokelat.
3. Secara perlahan, masukkan kaldu dan tomat, aduk konstan hingga adonan mendidih.
4. Kecilkan api, masak perlahan dan hilangkan buih-buih yang timbul di permukaan kaldu. Masukkan *sachet* dan masak perlahan selama 2 jam.
5. Saring menggunakan saringan kerucut *(china cap)* yang telah dilapisi kain penyaring *(cheese cloth)*. Peras *mirepoix* untuk mengeluarkan ekstraknya.
6. Tutup kaldu atau masukkan mentega yang dilelehkan pada permukaan kaldu untuk mencegah lapisan atas kaldu mengering. Untuk menjaga agar tetap panas, dapat diproses *bain marie* (kaldu bersama pancinya direndam dengan air panas). Untuk mendinginkan, juga dapat dilakukan proses *bain marie* dengan air dingin.



Sumber: Gisslen (2011), dengan penyesuaian

Aktivitas Kelompok

Aktivitas 1.1

Tujuan:

Aktivitas ini melatih kemampuanmu bernalar kritis untuk membandingkan resep standar.

Langkah-Langkah:

1. Carilah 3 resep *leading sauce* yang sama, tetapi dari sumber yang berbeda. Contoh: mencari resep saus *veloute* dari sumber A, sumber B, dan sumber C.
2. Bandingkan resep yang ditemukan. Carilah persamaan dan perbedaan dari ketiga resep tersebut.
3. Presentasikan hasilnya di kelas.



Saus dihidangkan bersama hidangan utama. Produk ini disajikan pada satu piring, umumnya dituang atau diletakkan di sebelah hidangan utama *(main course)*. Saus juga dapat diletakkan pada wadah tersendiri. Ketika dikemas, saus perlu diletakkan pada kemasan yang tertutup rapat dan tidak mudah bocor.



B. Hidangan Pembuka dan *Sandwich*

Di kelas X, kamu telah belajar struktur menu dari hidangan pembuka, sup, hidangan utama dan hidangan penutup. Apakah kamu masih ingat, apa yang dimaksud dengan hidangan pembuka *(appetizer)*?

Hidangan pembuka merupakan hidangan yang disantap sebelum hidangan utama. Fungsi utama hidangan ini ialah untuk merangsang nafsu makan. Hidangan pembuka dapat disajikan panas maupun dingin. Hidangan pembuka panas memiliki karakteristik rasa yang gurih. Hidangan pembuka dingin memiliki rasa yang cenderung asam dan segar. Pada hidangan pembuka dingin, umumnya, rasa didapat dari *dressing* yang ditambahkan. Pada subbab ini, kamu akan belajar tentang hidangan pembuka panas dan dingin, juga makanan Kontinental lain, yaitu *sandwich*.

1. Hidangan Pembuka Panas

Perhatikan Gambar 1.6 berikut ini. Apakah kamu pernah menyantap atau membuat makanan pada gambar?



Gambar 1.6 *Quiche Lorraine*
Sumber: Brett Jordan/unsplash.com (2019)

Quiche lorraine merupakan salah satu produk yang umum digunakan sebagai hidangan pembuka panas *(hot appetizer)*. Hidangan pembuka panas terbuat dari berbagai bahan makanan, baik bahan makanan nabati maupun hewani. Karakteristik makanan ini ialah memiliki rasa gurih, disajikan dengan porsi kecil, dan dapat membangkitkan selera makan. Berikut ini beberapa contoh hidangan pembuka panas yang sering ditemui.

a. *Ballotines*

Daging cincang yang diberi bumbu dan dibungkus kulit hewan (umumnya terbuat dari paha ayam/itik/kambing). *Ballotines* dibentuk bulat seperti sosis atau menyesuaikan kulit pembungkusnya, misal jika menggunakan kulit pada paha ayam, *ballotines* akan berbentuk seperti paha ayam.



Gambar 1.7 *Ballotines*

Sumber: blockbits/vecteezy.com (t.t)

b. *Croquette*

Makanan yang terbuat dari potongan kecil sayuran atau sayuran yang dihaluskan, dicampur dengan saus kental atau bahan pengental lain, dilapisi tepung roti, dan digoreng. *Croquette* juga dapat menggunakan daging maupun bahan makanan hewani yang lain.



Gambar 1.8 *Croquette*

Sumber: The Castlebar/Pexels.com (2017)

Tabel 1.8 *Beef Croquette*

- **Hasil:** 2 Porsi

No	Nama Bahan	Jumlah
1.	Daging cincang	100 g
2.	Bawang bombai	20 g
3.	*Bayleaf*	1 lembar
4.	Paprika hijau	10 g
5.	Tepung terigu	50 g
6.	Mentega	20 g
7.	Telur	1 butir
8.	Tepung panir	50 g
9.	*Thyme*	2 g
10.	Minyak goreng	200 mL
11.	Garam	5 g
12.	Lada	2 g

Cara Membuat:

1. Tumis bawang bombai menggunakan mentega hingga harum. Tambahkan *bayleaf, tyme,* paprika hijau hingga layu.
2. Masukkan 20 g tepung terigu, aduk rata dan masak sampai tepung matang (jika dicicip, tidak ada rasa tepung). Masukkan lada, garam, daging cincang, masak hingga daging matang dan adonan memiliki tekstur kental dan dapat dibentuk. Jika terlalu kental, dapat ditambahkan sedikit kaldu/susu. Jika terlalu cair, dapat ditambahkan tepung terigu.
3. Bentuk adonan menjadi bulat atau lonjong.
4. Gulingkan adonan pada sisa tepung terigu, kemudian masukkan dalam telur yang sudah dikocok. Gulingkan lagi pada tepung panir.
5. Goreng kroket hingga matang.



Sumber: Gisslen (2011), dengan penyesuaian

c. *Quiche Lorraine*

Quiche lorraine merupakan pai gurih yang terbuat dari daging (dapat berupa daging cincang atau *bacon*) yang diberi susu dan telur. *Quiche lorraine* juga umumnya diberi keju sebagai isian maupun sebagai taburan pada bagian atasnya. Produk ini diolah dengan cara dipanggang dalam oven.



Aktivitas Individu

Aktivitas 1.2

Tujuan:

Kamu akan berlatih bernalar kritis melalui struktur penulisan resep standar.

Struktur penulisan resep standar terdiri atas judul resep, jumlah bahan dengan satuan yang tepat dan dapat diukur, cara membuat, hasil jadi/jumlah porsi dan perkiraan lama waktu pengolahan.



Langkah-Langkah:

1. Perhatikan resep *quiche loraine* pada Tabel 1.9. Berdasarkan karakteristik resep standar, komponen apa yang belum tercantum pada resep tersebut? Apa akibatnya jika komponen tersebut tidak tercantum?
2. Tuliskan hasil analisismu pada buku kerja/lembar kerja yang disediakan.

Tabel 1.9 *Quiche Loraine*

- **Hasil:** 4 loyang (24 potong)

No.	Nama Bahan	Jumlah
1.	Adonan Pai	
a.	Tepung terigu protein sedang (tepung terigu serbaguna)	500 g
b.	Mentega putih (*shortening*)	325 g
c.	Garam	10 g
d.	Air	125 g
2.	Bahan Isian	
a.	*Bacon*	450 g
b.	Telur	12 butir
c.	Krim kental	500 mL
d.	Susu	950 mL
e.	Garam	10 g
f.	Lada	0,5 g
g.	Pala	0,5 g

Cara Membuat:

Adonan Pai

1. Kumpulkan semua peralatan.
2. Kumpulkan dan timbang bahan-bahan.
3. Larutkan garam dalam air. Sisihkan.
4. Masukkan tepung dan mentega putih ke dalam mangkuk pengaduk.
5. Gosok atau potong mentega putih ke dalam tepung hingga menyerupai tepung jagung kasar.
6. Tambahkan garam dan air. Aduk dengan sangat lembut hingga air terserap. Jangan mengaduk adonan terlalu lama.

Langkah membuat *Quiche Lorraine*

1. Bagi adonan menjadi 4 bagian, masing-masing seberat 225 g.
2. Gilas adonan menjadi 4 lingkaran, setebal 3 mm.
3. Masukkan adonan ke dalam loyang pai berukuran 20 cm.
4. Simpan kulit pai di lemari es hingga dibutuhkan.
5. Masak *bacon* hingga renyah, tiriskan.
6. Letakkan *bacon* di atas kulit pai yang telah dibentuk.
7. Kocok telur, krim, susu, dan bumbu. Tuang ke dalam kulit pai.
8. Panggang dengan suhu 190 °C di rak bawah atau, jika menggunakan oven dek, langsung di atas dek.
9. Panggang hingga isiannya mengeras, sekitar 20–30 menit.
10. Potong sesuai ukuran yang diinginkan. Sajikan panas atau dingin.



Sumber: Gisslen (2011), dengan penyesuaian





Gambar 1.9 *Deep Fried Chicken Wings*
Sumber: Hasbiana/Kemdikbudristek (2024)

d. *Deep Fried Chicken Wings*

Olahan ayam yang digoreng juga dapat digunakan sebagai hidangan pembuka panas. Salah satunya ialah *deep fried chicken wings* yang terbuat dari sayap ayam yang diberi tepung panir dan digoreng.

e. *Friture*

Friture ialah makanan yang diolah dengan teknik *deep frying*. Nama makanan ini disesuaikan dengan bahan utama yang digunakan, misalnya *cheese and onion friture* berarti menggunakan keju dan bawang bombai, *calamari friture* menggunakan bahan utama cumi-cumi, dan sebagainya. Produk yang diolah dengan teknik ini biasanya digoreng dengan adonan bernama *frying batter*.



Gambar 1.10 *Shrimp Fritture*
Sumber: Stockking/Freepik.com(t.t.)

f. *Souffle*

Souffle terbuat dari telur dan ditambahkan bahan lain seperti keju, mentega, dan susu. Produk ini memiliki tekstur ringan dan empuk. Sebagai hidangan pembuka, *souffle* disajikan gurih. Produk ini juga sering digunakan sebagai menu sarapan (*breakfast*).

Selain jenis-jenis hidangan pembuka panas yang telah disebutkan, masih banyak lagi macamnya. Agar pengetahuanmu lebih luas, kamu dapat bereksplorasi mencari macam-macam *hot appetizer* lain yang tertulis di berbagai buku resep di perpustakaan, atau kamu juga dapat berselancar di internet.

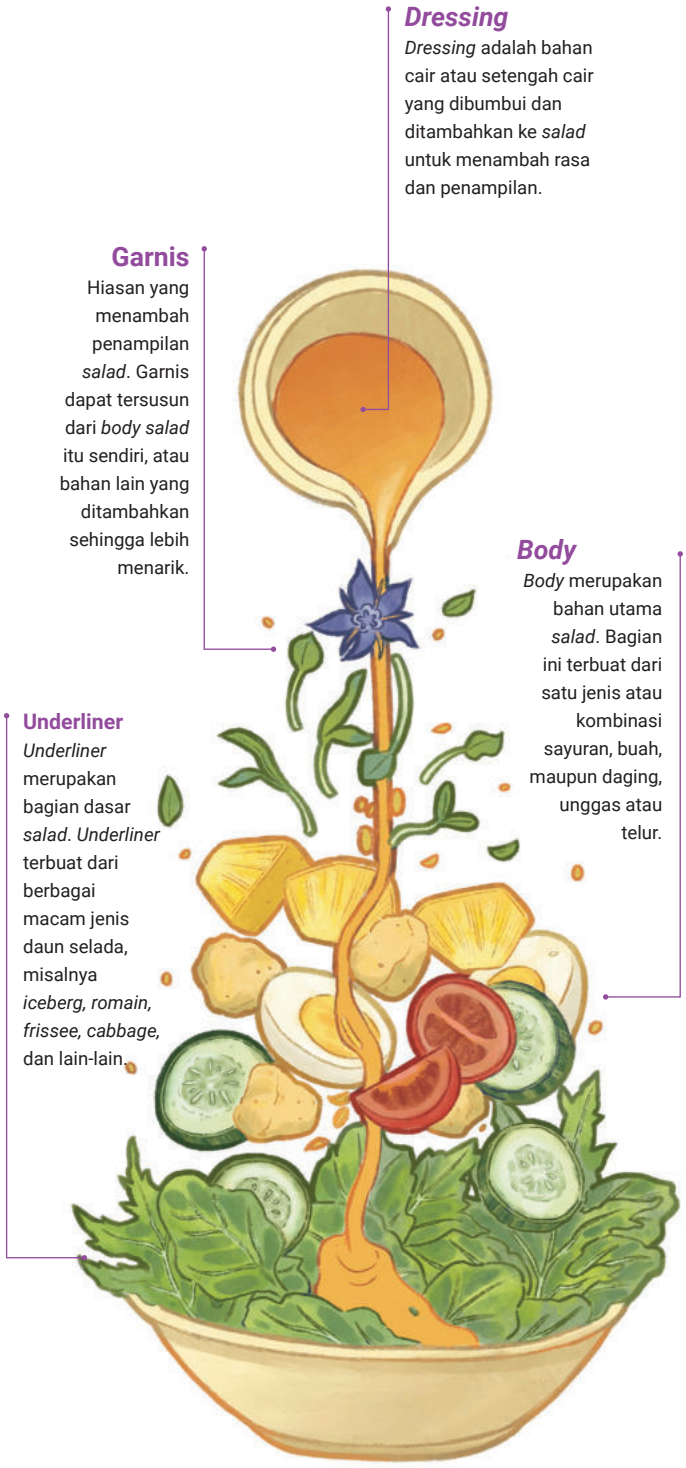
Hidangan pembuka panas disajikan panas dengan suhu 50–60 °C. Untuk menu *a'la carte*, alat hidang yang digunakan ialah *dessert plate*, dengan porsi 50–75 g. Jika disajikan secara prasmanan *(buffet service),* hidangan pembuka panas dapat disajikan menggunakan *chafing dish* maupun *platter*.

2. Hidangan Pembuka Dingin

Perhatikan Gambar 1.11. Gambar tersebut merupakan *salad*. Apakah kamu pernah menyantap *salad*? Berikan contoh nama *salad* yang pernah kamu makan! *Salad* merupakan salah satu produk yang dapat digunakan sebagai makanan pembuka dingin *(cold appetizer).* Selain *salad*, ada beberapa jenis makanan pembuka dingin lain yang akan kamu pelajari di buku ini.



Gambar 1.11 *Salad*
Sumber: Hasbiana/Kemdikbudristek (2024)



Gambar 1.12 Komposisi *Salad*

Sama seperti hidangan pembuka panas, hidangan pembuka dingin juga berfungsi merangsang nafsu makan. Jika hidangan pembuka panas umumnya memiliki rasa gurih, hidangan pembuka dingin memiliki rasa asam dan segar. Berikut ini beberapa macam hidangan pembuka dingin yang sering dibuat.

a. *Salad*

Salad merupakan hidangan pembuka dingin yang terbuat dari berbagai macam bahan nabati maupun hewani. Berdasarkan strukturnya, komposisi *salad* terbagi menjadi 4 (empat) bagian, yaitu *underliner, body/base, garnish,* dan *dressing.* Setiap bagian tersebut dapat dijelaskan pada Gambar 1.12.

Salad dressing sering dikenal juga dengan saus untuk *salad. Salad dressing* terbuat dari campuran bahan cair atau semi cair dengan bumbu. Cairan yang umum digunakan ialah minyak, cuka, air jeruk lemon atau air jeruk nipis serta kuning telur. Bumbu yang digunakan dapat berupa lada, garam, *worcestershire sauce, mustard,* daun basil, dan herba lainnya. Beberapa *salad dressing* dasar yang paling sering digunakan di industri kuliner ialah seperti berikut.

1) Mayones *(Mayonnaise)*
   Merupakan *salad dressing* yang terbuat dari emulsi kuning telur dan minyak. Emulsi yang terbuat dari campuran kedua bahan tersebut dapat berlangsung lama. Mayones merupakan dasar dari berbagai *salad dressing* lain, misalnya:

- *thousand island* = mayones + saus sambal, bawang bombai, paprika hijau, paprika merah dan telur rebus (cincang)
- *tartar sauce* = mayones + *gherkin*, bawang bombai, *caper*, *parsley*

Tabel 1.10 Mayones

- **Hasil:** 3 Porsi

No.	Nama Bahan	Jumlah
1.	Kuning telur	1
2.	Minyak *salad*	200 mL
3.	Mustard	1,5 g
4.	Air lemon/cuka	2,5 mL
5.	Lada, garam, *worchestershire sauce*	3 g

Cara Membuat:

1. Masukkan kuning telur ke dalam mangkuk keramik atau kaca dan tambahkan lada, garam, *worchestershire sauce*.
2. Aduk kuning telur secara perlahan, masukkan minyak *salad* sedikit demi sedikit secara terus-menerus sambil diaduk hingga minyak habis.
3. Masukkan air lemon atau cuka, aduk rata. Perbaiki rasanya.



2) *Vinaigrette*

Merupakan emulsi dari minyak, cuka, dan bumbu yang dikocok menjadi satu sehingga terbentuk emulsi minyak-cuka. Emulsi pada *vinaigrette* tidak berlangsung lama. Jika didiamkan pada waktu lama, minyak dan cuka akan terpisah. Oleh karena itu, jika kamu akan menghidangkan *salad* menggunakan *vinaigrette*, segera sajikan setelah dibuat.

Vinaigrette memiliki banyak varian. Contoh varian *vinaigrette* ialah seperti berikut.

- *Balsamic vinaigrette* = cuka yang digunakan diganti dengan *balsamic vinnegar*
- *Lemon vinaigrette* = *vinaigrette* + air lemon
- *Ginger vinaigrette* = *vinaigrette* + jahe cincang

Selain mayones dan *vinaigrette*, ada berbagai jenis variasi *salad dressing* yang lain. Setiap restoran, *café*, atau industri kuliner yang lain dapat memiliki kreasi *salad dressing* yang berbeda-beda. Contoh *salad dressing* lain ialah *honey lemon dressing, cilantro lime dressing, lemon garlic dressing*, dan lainnya.

Tabel 1.11 *Vinaigrette*

- **Hasil:** 2 Porsi

No.	Nama Bahan	Jumlah
1.	Cuka *(vinegar)*	30 mL
2.	Minyak zaitun	75 mL
3.	Garam	3 g
4.	Lada	3 g

Cara Membuat:

Campur semua bahan hingga rata, segera digunakan.

Keterangan:

Jenis cuka yang digunakan dapat bervariasi, misalnya *taragon vinegar* atau *wine vinegar*.



Aktivitas Individu

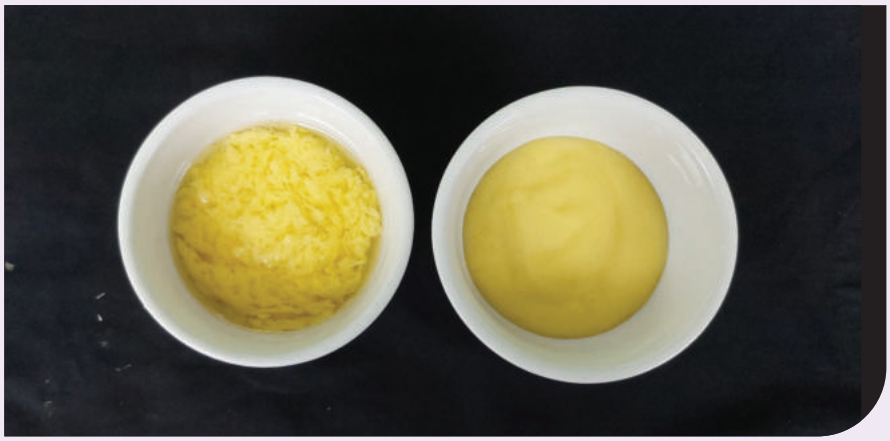
Aktivitas 1.3

Tujuan:

Pada aktivitas ini, kamu akan belajar kreatif melalui menguraikan cara mengatasi kegagalan pada prosedur membuat hidangan Kontinental.

Langkah-Langkah:

1. Perhatikan Gambar 1.13. Sebelah kiri ialah tampilan mayones yang pecah (tidak terjadi emulsi antara kuning telur dan minyak). Sebelah kanan ialah mayones yang baik.



Gambar 1.13 Mayones

Sumber: Hasbiana/Kemdikbudristek (2024)

2. Carilah informasi tentang hal berikut.
   - Mengapa mayones dapat pecah?
   - Bagaimana cara mengatasi mayones pecah agar tetap dapat digunakan?
3. Kamu dapat mencari informasi dengan berbagai cara, misalnya bertanya kepada orang yang sudah berpengalaman, membaca buku atau mencari dari internet.
4. Sampaikan hasil pencarian informasi kamu di kelas dan mintalah umpan balik dari guru!



Berdasarkan variasi bahannya, *salad* terbagi menjadi 2 (dua) jenis, yaitu *simple salad* dan *compound salad*. *Simple salad* terbuat dari satu jenis bahan makanan saja, misalnya *potato salad* yang bahan utamanya terbuat dari kentang, atau *tomato salad* yang bahan utamanya terbuat dari tomat. Berbeda dengan *simple salad*, *compound salad* terbuat dari berbagai macam bahan, umumnya bahan yang dimakan mentah dan yang dimasak terlebih dahulu. Contoh *compound salad* ialah *nicoise salad* yang terbuat dari kentang, telur rebus, tuna, tomat, selada *romaine*, buncis, dan *olive*. Kamu dapat memperhatikan resep *simple salad* dan *compound salad* pada Tabel 1.12 dan 1.13.



Tabel 1.12 *Coleslaw*

- **Hasil:** 2 Porsi

No.	Nama Bahan	Jumlah
1.	Kubis	50 g
2.	Daun selada	50 g
3.	Mayones	50 cc

Cara Membuat:

1. Iris halus kubis, lalu campurkan dengan mayones.
2. Tata daun selada pada piring, letakkan kubis yang telah dicampur mayones di atasnya. Beri garnis yang menarik.

Keterangan:

Dapat menggunakan kubis putih, kubis merah atau campuran keduanya. Dapat juga ditambahkan irisan wortel atau bawang bombai. *Dressing* mayones juga dapat diganti dengan *dressing* lain, misalnya menggunakan *vinaigrette*.

Tabel 1.13 *Nicoise Salad*

- **Hasil:** 2 Porsi

No.	Nama Bahan	Jumlah
1.	Kentang	25 g
2.	Buncis	25 g
3.	Daun selada	4 lembar
4.	Tuna	50 g
5.	Telur	½ butir
6.	*Anchovy*	10 g
7.	Tomat	50 g
8.	*Olive*	5 g
9.	*Vinaigrette*	50 cc

Cara Membuat:

1. Rebus kentang, buncis, dan telur secara terpisah.
2. Potong kentang, telur rebus, dan tomat berbentuk *wedges*. Potong buncis berbentuk *jardinierre*.
3. *Pan fry* tuna hingga matang jika kamu menggunakan tuna segar. Jika menggunakan tuna kaleng, tiriskan tuna dan pisahkan dagingnya menjadi ukuran kecil.
4. Tata semua bahan pada piring saji, beri *vinaigrette*.

b. *Pate* dan *Terrine*

Pate dibuat dari bahan makanan hewani berbumbu yang dipanggang. Bahan utama yang digunakan dapat berupa daging ayam, sapi, binatang buruan, ikan, dan jenis daging lainnya. Secara tradisional, produk ini dipanggang dalam lapisan kulit pai (*pie*), tetapi *pate* modern tidak selalu seperti itu. *Pate* dapat dicetak menggunakan cetakan berbentuk persegi. Jika dicetak menggunakan cetakan khusus dari tembikar, produk ini bernama *terrine*.



Gambar 1.14 *Chicken Liver Pate* di Atas Roti *Baguette*

Sumber: Timolina/Freepik.com (t.t.)

c. *Aspic Jelly*

Aspic jelly merupakan kaldu yang dikentalkan dengan gelatin. Sebagai hidangan pembuka, produk ini disajikan bersama dengan bahan makanan lain. Contoh produk yang menggunakan *aspic jelly* misalnya *egg and pea aspic*, v*egetable aspic*. *Aspic jelly* juga dapat dihidangkan bersama *pate* maupun *terrine*, misalnya pada *jellied pate* dan *duck terrine aspic*.



Gambar 1.15 *Galantine*

Sumber: ikarahma/vecteezy.com(t,t)

d. *Galantine*

Galantine merupakan produk daging isi, dibuat dari campuran daging yang digiling halus, dibumbui, dibungkus, dan dibentuk menjadi bulat. Teknik olah produk ini umumnya ialah *poaching*. Walaupun demikian, *galantine* dapat diolah juga dengan teknik *simmering* maupun menggunakan panas kering *(roasting).*



Gambar 1.16 *Canape*

Sumber: Public Domain Pictures/Pixabay (2012)

e. *Canape*

Canape merupakan sejenis *open sandwich* dengan ukuran kecil sekali gigit (*bite size).* Produk ini terdiri atas bagian-bagian berikut.

1) Alas *canape* yang dapat terbuat dari roti tawar, roti panggang (*toast*), biskuit, *puff pastry*, *crackers* maupun *short pastry*.
2) Olesan (*spread).*
3) Isian *canape* dari berbagai macam bahan.
4) Garnis.

Hidangan pembuka dingin disajikan dengan suhu dingin (3–5 ^{o}C). Alat hidang yang digunakan ialah *dessert plate* atau alat lain yang sesuai. Sebagai contoh, *shrimp cocktail* dapat dihidangkan dengan *cocktail glass*. Jumlah sajian per porsi ialah ± 50 g.



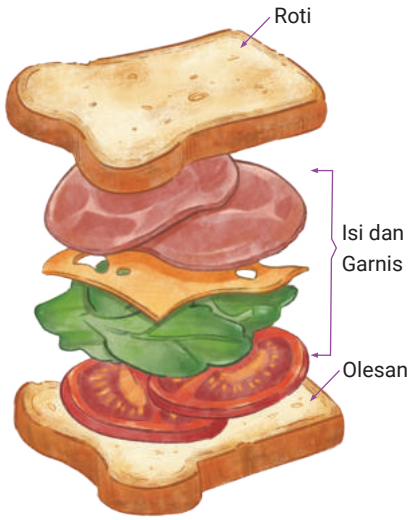
3. *Sandwich*

Sandwich merupakan produk yang terbuat dari berbagai jenis roti yang dilapisi dengan bahan isian. Komposisi *sandwich* terdiri atas roti *(breads),* olesan, isi (*filling*), dan garnis.

Roti merupakan bahan untuk membentuk struktur *sandwich*. Jenis roti yang digunakan sangat bervariasi, mulai dari roti tawar biasa, roti gandum, *flat bread,* roti *pumpernickel* dari Jerman, *baguette, bagel,* dan *burger bun*. *Sandwich* juga dapat dibungkus dengan *phyllo pastry*, kulit *crepe, egg roll* maupun *tortilla*.

Saat membuat *sandwich*, roti diberi bahan olesan untuk menjaga agar roti tidak cepat basah, juga memperkaya rasa *sandwich* yang dibuat. Bahan olesan dapat berasal dari mayones, mentega, saus tomat, keju lunak, selai, atau bahan lain dengan tekstur lunak dan dapat dioleskan.

Bahan isian *sandwich* berupa daging, sosis, ham, *pate*, *terrine*, ikan, telur, unggas, sayuran. Bahan isian ini dapat berupa 1 atau 2 jenis bahan saja, atau dapat merupakan kombinasi dari berbagai macam bahan. Garnis atau hiasan *sandwich* terkadang berasal dari bahan isian itu sendiri. Hiasan ini memiliki varian yang banyak, misalnya selada, tomat, bawang bombai, dan lainnya. Untuk meningkatkan pemahaman kamu, perhatikan Gambar 1.17.



Gambar 1.17 Komposisi *Sandwich*

Tabel 1.14 *Club Sandwich*

- **Hasil:** 2 Porsi

No.	Nama Bahan	Jumlah
1.	Roti tawar	3 lembar
2.	Mayones	30 mL
3.	Telur rebus	1 butir
4.	Tomat	50 g
5.	Dada ayam	50 g
6.	Daun selada	2 lembar
7.	Mentimun	20 g

Cara Membuat:

1. Iris tipis telur rebus, tomat, dan mentimun.
2. Panggang atau rebus dada ayam, iris tipis.
3. Oleskan mayones pada permukaan roti tawar sampai rata.
4. Susun telur, daun selada, tomat, mentimun di atas selembar roti tawar, lalu lapisi dengan roti tawar.
5. Susun lagi di atasnya dengan daun selada, mentimun, dada ayam, tomat, dan tutup dengan roti tawar.
6. Belah *sandwich* menjadi 4 bagian.

Keterangan:

Saus dan jenis daging yang digunakan dapat berbeda-beda bergantung pada selera.



Ketika membuat *sandwich*, kamu perlu memenuhi standar umum kualitasnya. *Sandwich* harus dibuat dari roti yang segar, baik, dan layak. Irisan roti tidak boleh terlalu tebal ataupun terlalu tipis, kecuali untuk jenis *sandwich* tertentu, misalkan burger atau *hot dog*. Bahan olesan harus segar, tidak basi, dan cocok dengan rasa bahan isian.

Saat membuat bahan isi, kamu perlu menggunakan sarung tangan (*hand gloves)* agar memperkecil potensi kontaminasi silang. Bahan isi harus diletakkan secara rata. Ketika menggunakan bahan segar yang dicuci terlebih dahulu, pastikan saat ditata, bahan tersebut sudah dalam keadaan kering karena air dapat membuat roti pada *sandwich* basah. Jika menggunakan garnis tambahan, pastikan jenis, bentuk, dan ukuran garnis sesuai dan menambah warna atau tekstur dari *sandwich* itu sendiri.



Gambar 1.18 Burger, Salah Satu *Sandwich* yang Dihidangkan sebagai Menu Sepinggan

Sumber: Hasbiana/Kemdikbudristek (2024)

Sandwich umumnya dihidangkan menggunakan *dessert plate*. Jika disajikan sebagai hidangan pembuka, *sandwich* dihidangkan dalam jumlah kecil sebanyak 50 g. Jika dihidangkan sebagai *snack*, ukuran *sandwich* dapat lebih besar sebesar 75-100 g per porsi. S*andwich* juga dapat digunakan sebagai hidangan utama *(main course)* maupun hidangan sepinggan yang dapat dihidangkan menggunakan *dinner plate.*

Saat ini, banyak pelanggan yang membeli *sandwich* untuk dibawa pergi/pulang *(take away).* Oleh karena itu, *sandwich* perlu dikemas dengan baik. *Sandwich* dapat dibungkus dengan plastik *wrap* dan dimasukkan ke dalam kardus kemasan, atau langsung dikemas pada plastik *sandwich* yang kokoh. *Sandwich* dapat disimpan selama 12--24 jam pada suhu 4-5 °C.

Aktivitas Individu

Aktivitas 1.4

Tujuan:

Aktivitas ini akan melatih kemampuan bernalar kritis melalui kegiatan menentukan jenis alat yang disiapkan sesuai resep, menentukan jenis bahan yang disiapkan sesuai resep, dan menguraikan prosedur membuat hidangan Kontinental.

Langkah-Langkah:

1. Perhatikan video berikut ini: https://buku.kemdikbud.go.id/s/kuliner_vd1
2. Tuliskan alat, bahan, dan cara membuat produk sesuai resep pada video yang ditampilkan.
3. Sampaikan hasil pengamatanmu di kelas.





C. Sup

Sup *(soup)* merupakan makanan berkuah yang dapat disajikan encer maupun kental. Berdasarkan tingkat kekentalan kuahnya, sup dapat dibagi menjadi 2 (dua), yaitu sup jernih dan sup kental.

1. Sup Jernih

Sup jernih (*clear soup*) atau kadang disebut sup encer memiliki cairan yang jernih dan dibuat tanpa pengental. Sup ini dapat dihidangkan dengan isi atau tanpa isi. Bahan pengisi untuk sup jernih dapat terbuat dari bahan makanan hewani, nabati atau kombinasi keduanya. Beberapa jenis sup jernih ialah sebagai berikut.

a. *Broth Bouillon*

Sup jernih ini tidak menggunakan bahan padat saat disajikan. Rasa sup didapatkan dari proses memasak perlahan bahan nabati maupun bahan hewani.

b. *Vegetable Soup*

Sup jernih ini terbuat dari kaldu yang diberi bahan isian berupa sayuran. Sayuran yang digunakan umumnya ialah wortel, kubis, lobak, kentang, maupun sayuran lain.

c. *Consomme*

Sup jernih yang dibuat dengan menjernihkan kaldu cokelat menggunakan *meat clarification*. *Consomme* diberi nama dengan bahan pengisinya, misal *consomme du barry,* yaitu *consomme* dengan isian bunga kol; *consomme julienne* dengan isian sayuran dipotong *julienne*; *consomme celestine* dengan isian telur dadar yang diiris tipis.



Gambar 1.19 *Consomme Julienne*
Sumber: Hasbiana/Kemdikbudristek (2024)

Saat membuat sup jernih, kamu perlu memperhatikan prosesnya agar sup yang dibuat berkualitas baik. Sup yang baik harus jernih, tidak terdapat gumpalan pada kuahnya, tidak berlemak, rasa dan aroma sesuai, serta penampilannya menggugah selera. Sup jernih dihidangkan pada suhu 50-60 °C. Berikut ini salah satu contoh resep sup jernih yang dapat kamu praktikkan. Kamu juga dapat mempraktikkan jenis sup lain dengan resep yang didapatkan dari berbagai sumber.



Tabel 1.15 *Sup Sayuran*

- **Hasil:** 2 Porsi

No.	Nama Bahan	Jumlah
1.	Kentang	25 g
2.	Buncis	25 g
3.	Wortel	25 g
4.	Kubis	15 g
5.	Kaldu putih (ayam/sapi)	400 mL
6.	Bawang bombai	20 g
7.	Mentega	10 g
8.	Lada dan garam	5 g

Cara Membuat:

1. Potong kentang, buncis, dan wortel berbentuk kotak kecil (*macedoine*).
2. Potong kubis/kol berbentuk kotak tipis *(paysanne)*.
3. Tumis bawang bombai dengan mentega hingga harum, masukkan buncis, wortel, dan kentang. Masak sampai sayuran setengah layu.
4. Tambahkan kaldu, masak perlahan, dan tambahkan kubis/kol di akhir, hingga sayuran matang.
5. Buang kotoran dan lemak yang muncul di permukaan saat proses masak perlahan.
6. Beri bumbu lada dan garam, perbaiki rasanya.
7. Sup sayuran siap disajikan.

Tabel 1.16 *Beef Consomme*

- **Hasil:** 4 Liter

No.	Nama Bahan	Jumlah
1.	Daging sapi tanpa lemak	500 g
2.	*Mirepoix*:	
	Bawang bombai	250 g
	Seledri	125 g
	Wortel	125 g
3.	Putih telur	250 g
4.	Tomat	250 g
5.	Batang peterseli	6–8 g
6.	*Thyme* kering	1 g
7.	*Bayleaf*	1 lembar
8.	Cengkih	0,2 g
9.	Lada butir	2 g
10.	Kaldu sapi/sapi muda dingin	5 L

Cara Membuat:

1. Campurkan daging sapi, *mirepoix* yang telah dicincang kecil, putih telur, tomat yang telah dicacah, serta bumbu, masukkan ke dalam panci kaldu.
2. Masukkan 500 mL kaldu yang dingin, campur hingga rata.
3. Secara perlahan, masukkan sisa kaldu dan aduk perlahan.
4. Panaskan campuran kaldu tersebut pada api kecil dan masak perlahan dengan sangat pelan selama 1½ jam. Jangan diaduk.
5. Setelah proses masak perlahan, dengan perlahan saring *consomme* menggunakan saringan kerucut *(china cap)* yang telah dilapisi beberapa lembar kain saringan *(cheesecloth)*.

Sumber: Gisslen (2011), dengan penyesuaian

Aktivitas Individu

Aktivitas 1.5

Tujuan:

Secara mandiri, kamu berlatih untuk mengalkulasi kebutuhan bahan sesuai resep yang diberikan.

Langkah-Langkah:

1. Perhatian kasus berikut ini:
   Minggu depan, ibu kamu akan kedatangan tamu untuk arisan di rumah. Salah satu suguhannya ialah sup sayuran. Ibu akan menyiapkan 18 porsi.
2. Mengacu pada resep di Tabel 1.15, tuliskanlah rencana kebutuhan bahan beserta jumlah bahannya untuk dibelanjakan!
3. Setelah selesai menuliskan kebutuhan bahannya, komunikasikan hasil pekerjaanmu di kelas.





2. Sup Kental

Sup kental *(thick soup)* terbuat dari cairan yang dikentalkan. Ada beberapa jenis sup kental yang umum diketahui, yaitu seperti berikut.

a. *Cream Soup*

Merupakan sup dengan tambahan susu atau krim dan dikentalkan dengan *roux*. *Cream soup* diberi nama dari bahan utamanya, misalnya *cream of broccoli* yang terbuat dari brokoli, *cream of corn soup* yang terbuat dari jagung, dan *cream of asparagus* yang dibuat dari asparagus.



Gambar 1.20 *Cream of Corn Soup*
Sumber: Hasbiana (2023)

b. *Puree Soup*

Merupakan sup kental yang terbuat dari bahan utama yang dihaluskan. *Puree soup* memiliki tekstur kental dari bahan utamanya, bukan dari bahan pengental lain. Contoh *puree soup* ialah *puree of pumpkin soup* dan *puree of potato soup*.

c. *Bisque Soup*

Merupakan *cream soup* yang terbuat dari *seafood,* mulai dari kaldu yang digunakan sampai dengan bahan utamanya. *Bisque* memiliki penampakan yang halus, licin, lembut, dan kaya akan rasa. Contoh sup ini ialah *shrimp bisque, lobster bisque*.

d. *Chowder Soup*

Terbuat dari *seafood*. Sup ini mengandung susu atau krim sehingga rasanya *creamy* dan dikentalkan dengan *roux*. Pada *chowder soup,* terdapat bahan-bahan yang dicincang kasar, baik *seafood* maupun sayuran sehingga tampilannya seperti bergumpal-gumpal.

Saat membuat sup kental, kamu perlu memperhatikan kriteria hasilnya. Sup kental berbeda dari sup cair. Sup kental yang baik memiliki ciri-ciri: kuahnya kental, tetapi tetap mengalir ketika dituang. Tidak ada gumpalan pada kuah sup (kecuali *chowder soup),* sup juga harus kaya akan rasa, dan disajikan pada suhu yang sesuai, yaitu 70—80 °C. Kamu dapat membaca resep *puree of pumpkin soup* pada Tabel 1.17. Untuk resep yang lain, kamu dapat bereksplorasi mencari dari berbagai sumber lain yang dapat kamu akses dengan mudah.

Tabel 1.17 *Puree of Pumpkin Soup*

- **Hasil:** 1 Porsi

No.	Nama Bahan	Jumlah
1.	Mentega	15 g
2.	Bawang bombai	10 g
3.	Daun bawang	10 g
4.	Labu	100 g
5.	*Chopped parsley*	0,5 g
6.	Kaldu sapi	250 mL
7.	Krim	15 mL
8.	*French bread*	1 potong
9.	Garam, lada	2 g

Cara Membuat:

1. Cincang halus bawang bombai, kupas dan potong labu berbentuk *cube*. Daun bawang hanya diambil bagian batang nya yang berwarna putih, kemudian iris menjadi 2 atau 3 potong.
2. Panaskan mentega dan masukkan semua sayuran, aduk rata, tuang kaldu, dan masak perlahan sampai layu.
3. Haluskan campuran di atas blender, saring dan panaskan kembali dengan *sauce pan*.
4. Tambahkan sedikit krim sebelum dihidangkan.
5. Dapat diberi garnis dengan *chop parsley* dan *french bread*.



Tabel 1.18 *Shrimp Bisque*

- **Hasil:** 3 Porsi

No.	Nama Bahan	Jumlah
1.	Udang	100 g
2.	Kaldu ikan/kaldu udang	500 mL
3.	Sari lemon	10 mL
4.	Tepung terigu	30 g
5.	*Cooking cream*	50 mL
6.	Mentega	30 g
7.	Pasta tomat	15 g
8.	Lada	5 g
9.	Garam	5 g
10.	Peterseli cincang	1 g
11.	paprika bubuk	1 g

Cara Membuat:

1. Kupas udang, buang kepalanya dan belah punggungnya, cuci bersih, sisihkan 3 ekor dan biarkan utuh, sedangkan sisanya dicincang kasar.
2. Tumis udang hingga berubah warna, tambahkan sari lemon dan kaldu, masak perlahan selama 30 menit.
3. Pisahkan antara udang cincang dengan udang utuh. Daging udang yang telah matang ditekan pelan sehingga hancur dan dapat melewati saringan, kemudian sisihkan.
4. Pada panci yang lain, buatlah roux dari margarin dan tepung terigu.
5. Masukkan kaldu yang telah disaring tadi ke dalam *roux*, aduk dengan rata sehingga *roux* tidak menggumpal.
6. Rebus hingga mendidih, beri pasta tomat, lada, dan garam, perbaiki rasanya.
7. Terakhir, tambahkan *cooking cream*, aduk rata, dan cek kembali rasanya.
8. a. Hidangkan dengan udang yang telah disisihkan di awal. dan
   b. taburan peterseli cincang atau dapat juga menggunakan garnis paprika bubuk.



Selain dibedakan dari kekentalannya, sup juga dapat diidentifikasi berdasarkan negara asalnya, dan sering disebut dengan *national soup.* Contohnya, *minestrone* yang merupakan *national soup* dari Italia, *Gazpacho* dari Spanyol dan *Onion Soup* dari Prancis. Beberapa jenis sup juga dapat klasifikasik menjadi *special soup* karena unik, istimewa, menggunakan bahan khusus atau penyajian khusus.



Sup, baik kental maupun jernih, dapat disajikan menggunakan *soup cup and saucer* atau menggunakan *soup bowl/soup plate* jika dihidangkan secara *a'la carte* (individual). Jika dihidangkan dalam jumlah banyak, misalnya pada penyajian prasmanan *(buffet service),* sup dapat disajikan dengan *soup tureen.*

Garnis yang digunakan untuk penyajian sup dapat diambil dari bahan utamanya, misalnya *cream of corn soup* menggunakan butiran jagung, *cream of mushroom soup* dengan irisan jamur. Sup juga dapat diberi garnis dengan taburan *chopped parsley*, tetesan krim, atau bahan lain yang sesuai. Sup kental juga dapat dihidangkan dengan pelengkap seperti *crouton, puff pastry stick*, juga *french bread.*

Aktivitas Kelompok

Aktivitas 1.6

Tujuan:

Kegiatan ini akan melatihmu untuk memiliki keluwesan berpikir dalam mencari alternatif solusi permasalahan dengan kasus dalam prosedur keamanan kerja.

Langkah-Langkah:

1. Perhatikan cerita berikut ini:

   Saat kamu membuat sup, rekan yang berjalan di sebelahmu, kemudian menumpahkan minyak di atas kompor yang menyala. Akibatnya, api kompor membesar.
2. Bagaimana cara memadamkan api kompor tersebut dengan tepat?
3. Diskusikan hal ini dengan teman yang duduk di sebelahmu.
4. Komunikasikan hasil diskusi di kelas!



D. Hidangan Utama

Pada umumnya, hidangan utama terdiri atas bahan makanan utama hewani dengan pendamping sayuran dan makanan sumber karbohidrat.



Gambar 1.21 Contoh Hidangan Utama (*Main Course*)

Sumber: Hasbiana/Kemdikbudristek (2024)

1. Makanan Utama Hewani

Telur, daging, unggas, ikan maupun *seafood* merupakan bahan makanan hewani yang berfungsi sebagai sumber protein. Bahan makanan ini diolah dengan berbagai teknik olah. Pada kesempatan ini, kamu akan mempelajari beberapa masakan olahan telur, daging, unggas, ikan maupun *seafood*.





Gambar 1.22 *Egg Florentine*
Sumber: Hasbiana/Kemdikbudristek (2024)

Tabel 1.19 *Egg Florentine*

- **Hasil:** 1 Porsi

No.	Nama Bahan	Jumlah
1.	*Poach egg*	2 buah
2.	Bayam	50 g
3.	Mentega	15 g
4.	Lada	1 g
5.	Garam	1 g
6.	*English muffin* atau roti tawar panggang *(toast bread)*	2 buah
7.	Saus *hollandaise*:	
	Kuning telur	1 butir
	Air lemon atau cuka	15 mL
	Mentega	25 g
	Lada	1 g
	Garam	1 g

Cara Membuat:

1. Membuat *buttered spinach*: tumis bayam menggunakan mentega hingga layu, beri lada dan garam.
2. Membuat saus *hollandaise*: masukkan kuning telur, air, dan bumbu pada panci, masak di atas air panas *(bain marie)* dan aduk hingga mengental. Tambahkan mentega dan aduk rata. Pastikan saus tidak sampai mendidih karena jika mendidih, saus akan pecah.
3. Penyajian: *english muffin* atau *toast* diletakkan paling bawah sebagai alas, kemudian diberi *buttered spinach* di atasnya, lalu tata *poached egg*. Terakhir, tuang saus di atas telur.

a. Hidangan Telur

Telur merupakan bahan makanan hewani yang sangat mudah didapatkan, dengan harga relatif lebih murah dibandingkan dengan bahan makanan hewani lainnya. Telur sangat serbaguna. Bahan makanan ini dapat diolah dengan teknik panas basah maupun panas kering. Apa kamu masih ingat, apa saja teknik pengolahan makanan panas basah dan panas kering? Sebutkan contohnya!

Hidangan telur dapat digunakan untuk sarapan (*breakfast*) maupun sebagai hidangan utama pada makan siang maupun makan malam. Sebagai menu sarapan, telur umumnya disajikan sebanyak 2 butir. Pengolahan telur untuk sarapan biasanya simpel dan mudah dengan bumbu sederhana dan tidak banyak tambahan bahan lain. Contoh olahan telur untuk sarapan ialah *boiled egg, scrambled, plain omellette, stuffed ommelette, sunny side up, over easy egg,* dan *poached.* Beberapa menu klasik olahan telur untuk sarapan, yaitu *egg benecdict, eggs en cocotte,* dan *egg florentine*.

Sebagai hidangan utama untuk makan siang atau malam, telur dapat diolah dengan bumbu dan bahan tambahan yang lebih kompleks. Contoh olahan telur untuk hidangan utama ialah *scotch egg* dan *poached egg with asparagus*.

b. Hidangan Daging

Daging merupakan bahan makanan yang didapat dari penyembelihan hewan berkaki 4 (empat), seperti sapi, babi, kambing, rusa, dan sejenisnya. Setiap jenis hewan memiliki karakteristik dagingnya masing-masing. Setiap bagian tubuh hewan juga memiliki karakteristik masing-masing, misalkan daging

sapi bagian *flank* memiliki karakteristik liat, *tenderloin* lembut dan tidak berlemak. Kamu telah mempelajari berbagai potongan daging di kelas X. Sebutkan nama potongan daging sapi selain *flank* dan *tenderloin*!

Daging dapat diolah menggunakan teknik panas basah maupun teknik panas kering. Contoh hidangan daging yang diolah menggunakan teknik panas basah seperti berikut.

1) *Beef Bourguignon*
   Hidangan yang berasal dari Prancis, terbuat dari daging sapi, diolah dengan *red wine* dan *beefstock*, *mirepoix*, *bouquet garni* dengan teknik *stewing*. Bahan tambahannya berupa bawang bombai ukuran kecil, jamur kancing, dan terkadang ditambahkan *bacon*.

2) *Fillet of Beef Stroganoff*
   Hidangan dari Rusia, terbuat dari daging sapi yang diolah dengan saus *demiglace*, *white wine*, *mustard*, *sour cream*, dan bahan pengaroma. Bahan tambahan yang biasa digunakan ialah jamur kancing yang diiris tipis. Resep *fillet of beef stroganoff* dapat kamu baca pada Tabel 1.20.

3) *Goulash*
   Daging sapi yang diolah dengan teknik *stewing* dengan bumbu paprika dan rempah lain. *goulash* dapat diolah dengan teknik stewing untuk makanan utama, atau dibuat dengan lebih banyak cairan sehingga menjadi sup.

Tabel 1.20 *Fillet of Beef Stroganoff*

- **Hasil:** 1 Porsi

No.	Nama Bahan	Jumlah
1.	*Tenderloin*	150 g
2.	Bawang merah	10 g
3.	Jamur	20 g
4.	*Demiglace*	50 mL
5.	*Sour cream*	10 mL
6.	*Parsley*	1 g
7.	Paprika merah	15 g
8.	Gerkin	10 g
9.	*Red wine*	20 mL
10.	Minyak	15 mL
11.	Lada, garam, paprika bubuk	2 g

Cara Membuat:

1. Potong daging melintang panjang 4 cm, *sauté* dengan minyak panas hingga setengah matang.
2. Bumbui dengan garam, lada, paprika bubuk, dan angkat dari penggorengan tadi.
3. Paprika merah dan gerkin dipotong panjang dan tipis *(julienne)*, masukkan ke dalam *demiglace*.
4. Iris halus bawang merah dan jamur. Tumis bawang merah dan jamur, tambahkan *demiglace* dan aduk sampai rata, kemudian masukkan daging setengah matang.
5. Angkat dari api, tuangkan krim, dan siap untuk dihidangkan.



Tabel 1.21 *Goulash*

● **Hasil:** 2 Porsi

No.	Nama Bahan	Jumlah
1.	Daging sapi	400 g
2.	Bawang bombai	100 g
3.	Mentega	30 g
4.	Saos tomat	150 g
5.	Kentang	200 g
6.	Kaldu sapi	200 mL
7.	Paprika	20 g
8.	Lada	2 g
9.	Garam	5 g
10.	*Chopped parsley*	1 g

Cara Membuat:

1. Potong daging sapi berbentuk dadu.
2. Panaskan mentega, tumis bawang bombai hingga harum.
3. Masukkan daging sapi, tumis sampai sampai daging matang.
4. Masukkan saos tomat, kaldu, lada, garam, dan paprika, serta kentang yang telah diiris.
5. Kecilkan api, masak hingga kuah kental dan daging menjadi lunak. Dihidangkan dengan *chopped parsley* di atasnya.



Contoh hidangan daging yang diolah menggunakan teknik panas kering seperti berikut.

1) *Steak*
Daging tanpa tulang, dipotong dengan ukuran porsinya dan dimasak cepat dengan api besar. *Steak* dapat dibuat dari berbagai bagian daging, misalnya *t-bone steak, tenderloin steak,* dan *rump steak*. Teknik olah yang sering digunakan ialah dipanggang langsung di atas api *(grilling)* atau dipanggang di atas lempengan logam/panci datar (*pan seared).*

2) *Beef Wellington*
Daging sapi yang dilapisi dengan *pate* dan adonan *puff pastry.* Masakan ini berasal dari Inggris.

3) *Wiener Schnitzel*
Hidangan daging sapi muda *(veal)* yang diiris tipis, dilapisi dengan tepung dan digoreng. Masakan ini berasal dari Austria.

4) *Escalope Cordon Bleu*
Terbuat dari daging sapi yang diiris tipis, bagian tengahnya diberi isian *ham* dan *cheese*, kemudian dibalur dengan tepung panir dan diolah dengan teknik *pan frying*.

c. Hidangan Unggas

Hidangan unggas beragam bergantung pada jenis unggas dan cara memasaknya. Unggas yang paling sering digunakan pada hidangan Kontinental ialah ayam. Selain itu, bebek, angsa, kalkun maupun burung puyuh juga dapat digunakan.



Pada umumnya, unggas yang diolah dengan teknik panas basah diproses dengan teknik *braising* atau *stewing*, seperti *brown stew chicken* dan *chicken saute chasseur*. Unggas juga dapat diolah dengan teknik *sous vide*. Di sisi lain, teknik pengolahan panas kering pada unggas sangat beragam. Unggas dapat diproses dengan *deep frying, shallow frying, pan seared, roasting*, maupun *grilling*. Sebutkan olahan unggas dengan teknik panas kering yang sudah kamu ketahui!

Sebagai hidangan utama, unggas disajikan dalam keadaan panas pada *dinner plate* bersama dengan hidangan sumber karbohidrat dan sayuran juga saus pendampingnya. Hidangan unggas juga dapat disajikan pada pelayanan makanan prasmanan. Hidangan unggas biasanya akan ditata pada *chafing dish*.

Tabel 1.22 *Chicken Fricassee*

- **Hasil:** 4 Porsi

No.	Nama Bahan	Jumlah
1.	Dada ayam tanpa kulit	600 g
2.	Margarin	50 g
3.	Bawang bombai	100 g
4.	Tepung terigu	35 g
5.	Kaldu ayam	500 mL
6.	Kuning telur	2 butir
7.	Krim kental	60 mL
8.	Peterseli cincang	1 g
9.	Jamur kancing	100 g
10.	Garam	8 g
11.	Merica bubuk	5 g

Cara Membuat:

1. Lumuri ayam dengan garam dan merica bubuk.
2. Tumis bawang bombai menggunakan margarin, kemudian masukkan ayam dan masak hingga berubah warna.
3. Tambahkan tepung terigu, aduk rata.
4. Tuangkan kaldu dan jamur, masak hingga ayam matang.
5. Angkat ayam dan sisihkan.
6. Membuat saus: pada sisa cairan ayam, masukkan kuning telur dan krim kental, aduk hingga rata lalu saring.
7. Sajikan ayam dengan saus dan *crouton*, taburi peterseli yang telah dicincang.

Tabel 1.23 *Chicken Chasseur*

- **Hasil:** 1 Porsi

No.	Nama Bahan	Jumlah
1.	Dada ayam	150 g
2.	Mentega	10 g
3.	Bawang merah	5 g
4.	Jamur kancing	30 g
5.	Saus *demiglace*	100 mL
6.	Lada dan garam	2 g
7.	Peterseli cincang	1 g untuk taburan

Cara Membuat:

1. Marinasi ayam menggunakan lada dan garam.
2. Tumis bawang merah dan jamur hingga layu, kemudian masukkan saus *demiglace*, aduk rata, sisihkan.
3. Panggang ayam di atas panci penggorengan menggunakan sedikit minyak (*pan frying*) hingga permukaan ayam berubah menjadi kecokelatan.
4. Tambahkan saus yang sudah disiapkan, masak perlahan hingga saus meresap.
5. Hidangkan dengan ditaburi peterseli cincang.

Sumber: Cahyana dan Artanti (2015), dengan penyesuaian



Tabel 1.24 *Fish and Fries*

- **Hasil:** 1 Porsi

No.	Nama Bahan	Jumlah
1.	Filet daging ikan	125 g
2.	Tepung terigu	50 g
3.	Air	200 mL
4	Kentang	75 g
5.	Tepung maizena	15 g
6.	Minyak goreng	200 mL
7.	Garam	2 g
8.	Lada	1 g

Cara Membuat:

1. Marinasi ikan menggunakan lada dan garam.
2. Buatlah adonan dari tepung terigu, lada, garam, dan air dengan konsistensi yang kental, tetapi masih dapat mengalir jika adonan dituangkan.
3. Celupkan ikan ke dalam adonan, goreng dengan minyak panas hingga kuning kecokelatan.
4. Potong kentang memanjang dengan ukuran 1 x 1 x 5 cm, atau dapat dipotong dengan bentuk *wedges*.
5. Lumuri kentang dengan tepung maizena secara tipis merata, goreng dengan minyak panas.
6. Sajikan ikan dan kentang dengan saus tartar atau saus lain sesuai selera

d. Hidangan Ikan dan *Seafood*

Ikan dan *seafood* juga merupakan bahan makanan hewani yang umum digunakan sebagai hidangan utama. Beberapa contoh hidangan utama dengan bahan ikan atau *seafood* seperti berikut.

- *Fish and Fries*
  Hidangan ikan yang digoreng dengan makanan pendamping berupa kentang goreng dan terkadang disajikan bersama *salad.*



Gambar 1.23 *Fish and Fries*
Sumber: Hasbiana/Kemdikbudristek (2024)

- *Fillets of Sole Meunière*
  Ikan sole yang ditaburi tepung terigu dan dimasak dengan mentega. Masakan ini dapat diolah dengan ikan jenis lain, misalnya *red snapper*, *barramundi* atau ikan *flounder*.
- *Seafood Newburg*
  Hidangan hasil laut yang dimasak dengan saos krim dan *sherry.*

Sama seperti daging maupun unggas, hidangan ikan sebagai makanan utama juga disajikan pada *dinner plate* untuk porsi individu. Jika disajikan untuk prasmanan, ikan akan ditata pada *chafing dish*.

Aktivitas Kelompok

Aktivitas 1.7

Tujuan:

Aktivitas ini akan melatihmu agar memiliki keluwesan berpikir dalam mencari alternatif solusi permasalahan yang ada saat terdapat kegagalan pada prosedur membuat hidangan Kontinental.

Langkah-Langkah:

1. Perhatikan cerita berikut:
   Bina sedang membuat *pan seared barramundi*, yaitu olahan ikan *barramundi* yang diolah di atas wajan datar dengan sedikit minyak. Saat akan membalik ikan tersebut, ternyata ikan lengket di wajan.
2. Bagaimana cara mencegah agar hal tersebut tidak terjadi lagi?
3. Diskusikan hal ini dalam kelompok.
4. Komunikasikan hasil diskusimu di kelas.





2. Sayuran

Hidangan sayuran mencakup kombinasi dari berbagai jenis sayuran, seperti wortel, buncis, lobak, terong, tomat, kubis, bunga kol, brokoli, dan bermacam jenis sayuran lainnya. Hidangan sayur dapat diolah dengan sederhana, misal hanya dengan teknik merebus dalam air mendidih dalam waktu cepat *(blancing)*, dan menumis *(sauteing)*, merebus *(braising)*, atau dapat diolah lebih kompleks menggunakan saus. Beberapa contoh hidangan sayuran sebagai pendamping seperti berikut.

a. *Buttered Vegetables*

Sayuran yang diolah dengan teknik *blanching* dan menumis. Lemak yang digunakan ialah mentega. Jenis sayuran yang digunakan sangat bervariasi, misalnya bayam, buncis, wortel, bunga kol, dan brokoli.



Gambar 1.24 *Buttered Vegetables*

Sumber: Hasbiana/Kemdikbudristek (2024)

Tabel 1.25 *Buttered Vegetables*

- **Hasil:** 2 Porsi

No.	Nama Bahan	Jumlah
1.	Wortel	50 g
2.	Buncis	30 g
3.	Bunga kol	30 g
4.	Mentega	10 g
5.	Lada dan garam	2 g
6.	Peterseli cincang	1 g
		untuk taburan

Cara Membuat:

1. Potong wortel dan buncis dengan ukuran dadu 1 x 1 x 1 cm. Bunga kol dipotong sesuai kuntumnya.
2. Rebus sayuran menggunakan air mendidih dengan cepat.
3. Masukkan sayuran ke dalam air dingin untuk menghentikan pemasakan lebih lanjut.
4. Panaskan mentega, masukkan sayuran, tambahkan lada, garam, dan peterseli cincang, aduk rata. Cek rasanya.



b. *Braised Cabbage*

Kubis yang diolah dengan cara ditumis hingga berubah warna menjadi sedikit cokelat, kemudian direbus dengan kaldu ayam atau air secara perlahan.

c. *Glazed Carrot*

Wortel yang direbus lama dengan air dan sedikit gula sehingga permukaannya mengilap.

d. *Cauli Flower Mornay*

Bunga kol yang diolah dengan teknik *blanching*, kemudian disiram dengan saus *mornay* dan diselesaikan dengan teknik memarut *(gratinating)*.

Tabel 1.26 *Cauli Flower Mornay*

- **Hasil:** 10 Porsi

No.	Nama Bahan	Jumlah
1.	Bunga kol	300 g
2.	Saus *mornay*:	
	Saus *bechamel*	200 mL
	Keju *gruyere*	15 g
	Keju parmesan	15 g
	Mentega	7 g

Cara Membuat:

1. Potong bunga kol sesuai kuntumnya, kemudian rebus sebentar menggunakan air mendidih.
2. Tiriskan bunga kol, tata pada pinggan tahan panas.
3. Membuat saus *mornay*: Panaskan saus *bechamel*, keju *gruyere* dan keju parmesan hingga meleleh. Tambahkan mentega pada saus, aduk rata. Saus juga dapat ditambahkan susu jika konsistensi terlalu kental. Agar rasa lebih gurih, dapat juga ditambah dengan *heavy cream*.
4. Siramkan saus *mornay* di atas bunga kol yang telah ditata, panggang menggunakan oven dengan api atas sampai permukaan saus berubah menjadi kecokelatan. Garam dan peterseli cincang, aduk rata. Cek rasanya.

e. *Ratatouille*

Kombinasi antara sukini *(zucchini)*, tomat, terong, paprika, dan bumbu, yang diolah dengan teknik merebus.

Sayuran disajikan dalam satu piring bersama hidangan utama hewani dan hidangan yang mengandung tepung. Porsi sayuran untuk sekali makan dalam hidangan utama ialah 50-60 g.

3. Hidangan yang Mengandung Tepung

Hidangan yang mengandung tepung merupakan sumber karbohidrat utama pada hidangan utama. Pada masakan Kontinental, bahan yang paling sering digunakan ialah kentang. Selain itu, pasta, ubi, dan beras juga terkadang digunakan di negara-negara tertentu.



a. Kentang

Kentang merupakan salah satu jenis umbi-umbian yang sering digunakan sebagai makanan pendamping. Kentang dapat diolah dengan berbagai metode pengolahan, mulai dari merebus, menggoreng, membakar sampai memanggang.

Beberapa contoh olahan kentang dapat kamu lihat pada Gambar 1.25. Resep *dauphine potatoes* dapat kamu amati pada Tabel 1.27.



Wedges Potatoes
Kentang yang dipotong 6 atau 8, umumnya diolah dengan cara digoreng.



Dauphinoise Potatoes/Potatoes Au Gratin
Kentang yang diiris tipis, ditambah susu, telur, bumbu dan dipanggang atau digoreng.



Dauphine Potatoes/Pommes Dauphine
Kentang yang dihaluskan, dicampur dengan adonan *choux paste*, dibentuk dan digoreng.



French Fries Potatoes
Kentang yang dipotong panjang dan digoreng.



Baked Potatoes
Kentang yang dipanggang.



Duchess Potatoes
Mashed Potatoes yang dipanggang dalam oven.



Boiled Potatoes
Kentang yang direbus.



Hasselback Potatoes
Kentang yang diiris tipis, tetapi tidak putus, diberi bumbu, kemudian dipanggang.



Mashed Potatoes
Kentang yang dikukus atau direbus, kemudian dihaluskan, dicampur susu dan bumbu.

Gambar 1.25 Contoh Olahan Kentang

Tabel 1.27 *Dauphine Potatoes*

- **Hasil:** 3 Porsi

No.	Nama Bahan	Jumlah
Bahan A		
1.	Kentang	100 g
2.	Mentega cair	5 mL
3.	Kuning telur	½ butir
4.	Lada dan garam	5 g
5.	Bubuk pala	1 g
Bahan B		
1.	Air atau susu cair	100 mL
2.	Mentega cair	50 mL
3.	Tepung terigu	100 g
4.	Telur	2 butir

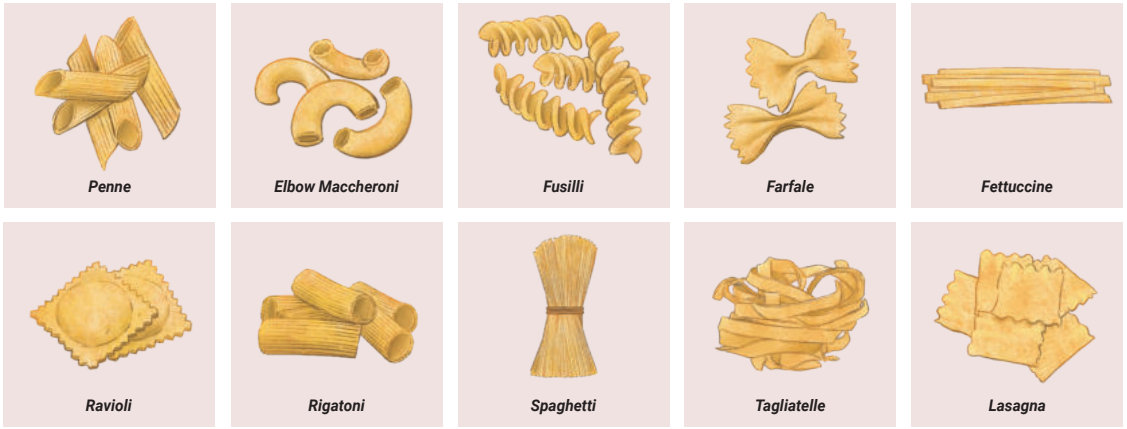
Cara Membuat:

1. Kukus kentang, haluskan, dan tambahkan semua bahan A, aduk rata.
2. Bahan B: Rebus susu atau air dan mentega sampai mendidih. Tambahkan tepung, aduk rata. Tunggu adonan dingin, masukkan telur.
3. Campurkan bahan A dan bahan B dengan perbandingan 1 : 1.
4. Siapkan spuit, semprot adonan di atas minyak panas dan goreng hingga matang.



b. Pasta

Pasta merupakan salah satu bahan makanan pokok yang berasal dari gandum semolina. Makanan ini berasal dari Italia. Pasta diberi nama sesuai bentuknya. Contohnya dapat kamu lihat pada gambar berikut.



Gambar 1.26 Berbagai Macam Bentuk Pasta

Pasta dapat diolah menjadi berbagai macam masakan. Sebagai makanan pendamping (*side dish*), pasta dapat disajikan dalam satu piring bersama bahan makanan hewani dan sayuran. Pasta juga dapat berdiri sendiri sebagai makanan utama/hidangan sepinggan.

Contoh hidangan pasta seperti berikut.

- *Spaghetti aglio e olio: spaghetti* yang diolah menggunakan bawang putih dan *olive oil*.
- *Fettuccine alfredo: fettucine* yang diolah dengan krim dan keju parmesan.
- *Spaghetti bolognaise: spaghetti* yang diberi saus tomat dengan daging cincang, ditambahkan herba dan rempah lain.
- *Creamy pesto ravioli:* pasta isi (*ravioli*) yang dimasak menggunakan *pesto* dan krim kental.
- *Maccherroni carbonara:* makaroni yang diolah dengan keju keras (misal parmesan), telur, garam, dan lada.



Gambar 1.27 *Spaghetti Alfredo*
Sumber: Hasbiana/Kemdikbudristek (2024)

4. Hidangan Pendamping Lain

Selain kentang dan pasta, makanan Kontinental juga dapat menggunakan pendamping lain seperti beras dan ubi. Contoh olahan beras pada makanan Kontinental ialah *pillaf rice* dan *risotto*. Adapun ubi sering diolah sama dengan kentang, misalnya *baked sweet potatoes*, atau *mashed sweet potatoes*.



E. Hidangan Penutup

Hidangan penutup (*dessert*) disajikan di akhir kegiatan makan. Hidangan ini umumnya memiliki rasa manis dan berfungsi membantu menyeimbangkan rasa dalam makanan. Hidangan penutup pada makanan Kontinental dapat disajikan panas, dingin maupun beku.

1. Hidangan Penutup Panas

Hidangan penutup panas (*hot dessert*) disajikan dengan suhu panas, 50–60 °C. Hidangan ini dapat disajikan menggunakan *dessert plate*, *cup* atau *bowl* bergantung pada jenisnya. Jika jenis pelayanan makanannya ialah prasmanan, hidangan penutup panas dapat disajikan menggunakan *chaving dish* atau *platter*. Beberapa contoh hidangan penutup panas ialah *apple pie, pinneaple fritter, souffle* yang memiliki rasa manis dan *bread pudding*.



Gambar 1.28 *Apple Pie*

Sumber: Hasbiana/Kemdikbudristek (2023)

Tabel 1.28 *Apple Pie*

- **Hasil:** 4 Porsi

No.	Nama Bahan	Jumlah
1.	Kulit pai:	
	Tepung terigu	200 g
	Mentega	100 g
	Air dingin	20 mL
	Garam	3 g
2	Bahan isian:	
	Apel	150 g
	Kismis	25 g
	Air lemon	5 mL
	Gula pasir	1 g
	Kayu manis bubuk	1 g
	Cengkih	0,2 g
	Tepung maizena	5 g
	Mentega	5 g

Cara Membuat:

1. Bahan isian: kupas dan hilangkan bagian tengah apel, iris tipis. Masak apel bersama gula, air lemon, kayu manis bubuk, dan cengkih hingga apel layu. Tambahkan kismis dan tepung maizena, aduk rata hingga adonan menjadi kental dan tepung maizena berubah menjadi transparan. Terakhir masukkan mentega, aduk hingga mentega leleh. Sisihkan.
2. Kulit pai: ayak tepung terigu. Campurkan terigu dengan mentega, aduk menggunakan jari-jari tangan hingga adonan memiliki tampilan seperti remahan roti. Tambahkan air sedikit-sedikit hingga adonan dapat dibentuk. Tipiskan adonan, masukkan ke dalam cetakan pai yang telah disiapkan.
3. Masukkan bahan isian dalam kulit pai yang sudah dicetak, tutup bagian atasnya menggunakan lembaran kulit pai yang diris memanjang dan dibuat menjadi berbentuk jaring-jaring.
4. Panggang dalam oven dengan suhu 220 °C hingga matang.





2. Hidangan Penutup Dingin

Hidangan penutup dingin (*cold dessert)* disajikan dingin, dengan suhu 3–5 °C. Sama seperti hidangan penutup panas, hidangan ini dapat disajikan menggunakan *dessert plate*, *small bowl* atau *cup* bergantung pada jenis makanannya. Jika disajikan pada prasmanan, hidangan penutup dingin umumnya menggunakan *platter*. Beberapa contoh hidangan penutup dingin.

a. Puding

Puding *(pudding)* sebagai hidangan penutup merupakan hidangan yang memiliki tekstur lembut, terbuat dari gel, sari buah, susu, gula, telur, dan atau bahan lain. Bahan pengental puding yang sering digunakan ialah agar-agar, gelatin, maupun tepung maizena. Puding dapat diberi nama dari bahan dasar utamanya, misal puding cokelat, puding stroberi, dan puding mangga. Puding juga dapat diberi nama berdasarkan penampilannya, misal *layered pudding* memiliki tampilan berlapis-lapis, *marmer pudding* memiliki tampilan warna acak seperti marmer, dan *mozaic pudding* yang memiliki tampilan potongan-potongan warna acak.



Gambar 1.29 *Layered Pudding with Pinneapple Compote*

Sumber: Hasbiana/Kemdikbudristek (2024)

Tabel 1.29 *Fruity Layered Pudding*

- **Hasil:** 5 Porsi

No.	Nama Bahan	Jumlah
1.	**Lapisan 1:**	
	Agar-agar	3,5 g
	Sari buah melon	50 mL
	Air	250 mL
	Gula pasir	50 g
	Esens melon	2 mL
	Pewarna hijau	2 mL
2	**Lapisan 2:**	
	Agar-agar	3,5 g
	Sari buah nanas	50 mL
	Air	250 mL
	Gula pasir	50 g
	Esens nanas	2 mL
	Pewarna kuning	2 mL
3.	**Lapisan 3:**	
	Agar-agar	3,5 g
	Sari buah stroberi	50 mL
	Air	250 mL
	Gula pasir	50 g
	Esens stroberi	2 mL
	Pewarna merah	2 mL
4.	**Garnis:**	
	Pinneaple compote	2 mL
	Daun mint	2 lembar

Cara Membuat:

1. Rebus semua bahan Lapisan 1 hingga mendidih, tuang pada cetakan dan tunggu hingga setengah mengeras.
2. Rebus semua bahan Lapisan 2 hingga mendidih, tuang atas lapisan pertama, kemudian tunggu hingga setengah mengeras.
3. Rebus semua bahan Lapisan 3 hingga mendidih, tuang ke atas Lapisan kedua, tunggu hingga keseluruhan puding mengeras.
4. Keluarkan puding dari cetakan, sajikan dengan *pinneaple compote* dan daun mint.

Keterangan:

Jika menginginkan banyak lapisan, menuang adonan di cetakan dapat dilakukan berselang seling sebanyak jumlah lapisan yang diinginkan.





Gambar 1.30 *Crepe Suzzette*
Sumber: Aan Nurhasanah (2023)

b. *Bavarois*

Puding yang terbuat dari susu, kuning telur, gula, gelatin dan *whipped cream*. Produk ini dicetak terlebih dahulu sebelum disajikan. *Bavarois* umumnya disajikan dengan saus yang terbuat dari buah-buahan, misalnya saus strawberi, saus aprikot, dan lainnya.

c. *Pancake* dan *Crepes*

Kue yang dibuat dari tepung terigu, telur, gula, dan susu, terkadang ditambahkan bahan pengembang seperti ragi atau *baking powder*. Adonan *pancake* berbentuk adonan cair kental dan dipanggang di atas wajan dadar. *Pancake* disajikan dengan berbagai saus manis dan buah-buahan, juga dapat disajikan bersama es krim. *Crepes* dibuat seperti *pancake*, tetapi dengan hasil produk yang lebih tipis, terkadang memiliki tekstur renyah.

Tabel 1.30 *Crepe Suzzete*

- **Hasil:** 2 Porsi

No.	Nama Bahan	Jumlah
1.	*Crepe*:	
	Tepung terigu	50 g
	Telur ayam	55 g (1 butir)
	Susu	200 mL
	Mentega yang dijernihkan	30 g
	Garam	3 g
2.	Gula	15 g
3.	Mentega	10 g
4.	Kulit jeruk parut *(orange peel)*	10 g
5.	Sari jeruk	15 mL
6.	Air	35 mL
7.	Gula halus	10 g

Cara Membuat:

Kulit *crepe*:

1. Campur tepung terigu yang sudah diayak dengan garam, telur, dan susu secara perlahan, kemudian aduk rata.
2. Masukkan mentega yang telah dijernihkan, aduk rata.
3. Cek kekentalan adonan. Jika terlalu kental, dapat ditambahkan sedikit air. Jika adonan menggumpal, dapat disaring terlebih dahulu.
4. Panaskan pan dadar, kemudian buat dadar dari adonan tersebut.

Crepe suzette:

1. Campur mentega, gula halus, dan kulit jeruk parut hingga rata.
2. Oles adonan kulit *crepe* menggunakan campuran mentega dan lipat dengan rapi.
3. Panaskan gula pasir di atas *sautepan*, masukkan *crepe* yang telah dilipat dan tambahkan sari jeruk.
4. Hidangkan dengan garnis.



d. *Cake*

Hidangan yang terbuat dari adonan semi cair yang dipanggang menggunakan cetakan. Bahan utama *cake* ialah telur, gula, terigu, lemak. *Cake* dapat memiliki berbagai varian rasa, dicampur dengan berbagai kacang-kacangan maupun buah-buahan. *Cake* dapat disajikan dalam bentuk potongan pada *dessert plate*. Jika dihidangkan secara prasmanan, *cake* ditata pada *platter*.



Gambar 1.31 *Cake* pada Penyajian *Buffet Service*
Sumber: Hasbiana/Kemdikbudristek (2024)

e. *Fruit Slice*

Fruit slice atau potongan buah ialah salah satu hidangan penutup yang sangat sederhana. Hidangan ini dapat dibuat dari berbagai jenis buah-buahan yang tersedia.

f. *Mousse*

Hidangan halus dan lembut yang terbuat dari *whipped cream* dengan tambahan gelatin dan diberi rasa, seperti cokelat, vanila, stroberi, dan sebagainya.



Gambar 1.32 *Chocolate Mousse* yang Dihidangkan untuk *Buffet Service*
Sumber: Hasbiana/Kemdikbudristek (2024)

g. *Panna Cotta*

Hidangan ini merupakan krim manis yang dikentalkan dengan gelatin dan dicetak. *Panna cotta* berasal dari Italia.

h. Produk *Pastry*

Berbagai macam produk *pastry* dapat disajikan sebagai hidangan penutup, misalnya *choux paste* dengan krim atau *custard* berbagai rasa, *mille feuille* yang terbuat dari *puff pastry* berlapis, aneka macam *praline* dan produk cokelat.



Aktivitas Mandiri

Aktivitas 1.8

Tujuan:

Pada aktivitas ini, kamu belajar untuk memperoleh dan memproses informasi dan gagasan melalui menentukan jenis alat dan bahan yang disiapkan sesuai resep, dan menguraikan prosedur membuat hidangan Kontinental.

Langkah-Langkah:

1. Setelah belajar tentang hidangan penutup dingin, apakah kamu sudah memahaminya? Untuk memperkaya pengetahuan tentang pembuatan hidangan penutup dingin, lakukanlah hal berikut.
2. Bukalah tautan atau pindai QR *code* berikut ini: https://buku.kemdikbud.go.id/s/kuliner_vd2
3. Setelah menonton video yang tersedia, tentukan kebutuhan bahan, alat, dan langkah membuat hidangan penutup sesuai video.
4. Tuliskan hasil pekerjaanmu di buku atau lembar kerja.



3. Hidangan Penutup Beku

Hidangan penutup beku (*frozen dessert)* disajikan beku, misalnya berbagai jenis sorbet, gelato, dan es krim. Hidangan ini umumnya disajikan dalam gelas es krim atau mangkuk *(bowl*). Hidangan penutup beku dapat disajikan sendiri, misalnya hanya es krim saja, atau disajikan bersama dengan hidangan penutup lain dalam satu piring, contohnya es krim vanila yang disajikan dengan *chocolate cake.*



Gambar 1.33 Es Krim

Sumber: Hasbiana/Kemdikbudristek (2023)

Tabel 1.31 Es Krim Vanila

- **Hasil:** 4 Porsi

No.	Nama Bahan	Jumlah
1.	Susu cair	250 mL
2.	Krim kental	250 mL
3.	Gula pasir	125 g
4.	Vanili bubuk	3 g
5.	Garam	2 g

Cara Membuat:

1. Panaskan susu, krim, gula, vanili, dan garam dengan api sedang sambil diaduk-aduk hingga gula larut. Campuran ini hanya sampai panas saja, tidak sampai mendidih.
2. Pindahkan campuran susu ke dalam wadah, dinginkan selama minimal 2 jam.
3. Aduk campuran secara merata, masukkan ke dalam alat pembuat es krim dan operasikan alat tersebut sesuai dengan petunjuk penggunaannya.





Aktivitas Mandiri

Aktivitas 1.9

Tujuan:

Aktivitas ini melatihmu untuk memiliki keluwesan berpikir dalam mencari alternatif solusi dari permasalahan yang ada melalui prosedur membuat hidangan penutup yang benar.

Langkah-Langkah:

1. Perhatikan cerita berikut ini:
   Di dapur sebuah hotel, Ayu mendapatkan tugas untuk membuat puding cokelat dengan bahan agar-agar bubuk, cokelat bubuk, gula, dan air. Ayu merebus semua bahan menjadi satu dan mencetaknya pada cetakan puding berukuran kecil yang disiapkan. Setelah adonan puding didiamkan selama 2 jam, puding tersebut tidak mengeras. Ayu panik.
2. Sebagai rekannya, berilah informasi kepada Ayu mengapa puding yang dibuat Ayu tidak mengeras! Kemudian, berilah saran agar Ayu dapat memperbaiki pudingnya tersebut!
3. Tuliskan saranmu di buku atau lembar kerja, kemudian komunikasikan di kelas.



Aktivitas Kelompok

Aktivitas 1.10

Tujuan:

Aktivitas praktik mengolah hidangan Kontinental ini akan melatihmu pada beberapa aspek sekaligus, yaitu: Beriman, bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, dan berahlak mulia yang diwujudkan pada perilaku menjaga kebersihan diri dan pengelolaan limbah. Kamu juga akan berlatih bergotong royong yang diwujudkan saat kerja kelompok, dan bernalar kritis dengan membaca resep, kemudian kamu dapat menyiapkan bahan, alat serta mengolah makanan sesuai resep.

Langkah-Langkah:

Kamu telah mempelajari materi tentang makanan Kontinental pada buku ini. Sekarang, saatnya kamu mempraktikkan ilmu yang telah kamu dapat.

Lakukan kegiatan praktik pengolahan makanan Kontinental secara berkelompok dengan bimbingan guru. Diskusikan menu, resep, dan alokasi waktu praktik sesuai dengan keadaan kamu di sekolah. Jangan lupa ikuti panduan berikut ini.

1. Terapkan prosedur kebersihan diri dengan baik.
2. Ikuti prosedur keamanan dan prosedur kesehatan dalam proses persiapan, pengolahan, dan penyajian makanan
3. Lakukan prosedur kebersihan bahan, alat, dan ruangan dapur selama proses pengolahan.
4. Pisahkanlah sampah organik, anorganik maupun B3 pada tempat yang berbeda.
5. Terapkan konsep *zero waste food* dengan meminimalisir sampah dan memanfaatkan bahan makanan semaksimal mungkin.
6. Hitung dan siapkan alat dan bahan sesuai kebutuhan.



7. Simpanlah bahan makanan dengan wadah dan suhu yang tepat.
8. Lakukan kegiatan mengolah hidangan Kontinental dan hidangan penutup dengan bimbingan guru, gunakan prosedur dan teknik yang tepat.
9. Bersihkan alat, inventarisasi, dan kembalikan alat pada tempatnya setelah digunakan.
10. Sajikan hasil praktikmu dengan hiasan, suhu, dan porsi pada alat hidang yang sesuai, kemas jika diperlukan.
11. Mintalah penilaian dari guru berdasarkan hasil praktikmu. Jangan lupa catat hasil positif maupun kelemahannya agar kamu dapat memperbaikinya di kemudian hari.



Setelah mahir dalam mengolah hidangan Kontinental, sekarang saatnya kamu belajar untuk melakukan sebuah proyek berkaitan dengan mengelola pesanan hidangan Kontinental. Aktivitas proyek yang akan kamu lakukan dapat mengacu pada Aktivitas 1.11.

Aktivitas Kelompok

Aktivitas 1.11

Tujuan:

Aktivitas proyek mengelola pesanan hidangan Kontinental ini akan melatihmu pada beberapa aspek sekaligus, yaitu: Beriman, Bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, dan Berahlak Mulia yang diwujudkan pada perilaku menjaga kebersihan diri dan pengelolaan limbah. Kamu juga akan berlatih bergotong royong yang diwujudkan saat kerja kelompok, bernalar kritis dengan membaca resep, kemudian kamu dapat menyiapkan bahan, alat serta mengolah makanan sesuai resep.

Langkah-Langkah:

1. Persiapan

   Buatlah perencanaan proyek mengolah dan menyajikan hidangan Kontinental dengan bimbingan guru. Rencana meliputi jadwal pelaksanaan proyek, rencana menu, rencana pembuatan produk dan harga jual, serta sasaran konsumen. Proyek dapat dilaksanakan selama beberapa hari, bergantung pada kondisi di sekolahmu.

2. Proses Pelaksanaan

   . Laksanakan proses mengolah dan menyajikan hidangan Kontinental sesuai jadwal yang telah ditetapkan. Lakukan refleksi dan perbaikan proses serta atasi kendala yang terjadi agar kegiatan dapat berlangsung dengan baik.

3. Pelaporan

   . Buatlah laporan proyek secara tertulis dan presentasikan hasilnya di kelas.





Uji Kompetensi

A. Tes Tertulis

Petunjuk: Kerjakanlah dengan jujur soal di bawah ini dengan memilih satu jawaban yang menurut kamu paling benar.

1. Prosedur keselamatan kerja yang dilakukan ketika akan mengambil loyang panas dari oven saat kamu membuat *baked jacket potatoes* ialah menggunakan . . . .
   A. apron
   B. selimut api
   C. *oven mitt*
   D. serbet basah
   E. *tammy cloth*

2. Ketika membuat *salad*, perilaku kerja ini dapat menyebabkan kontaminasi silang, yaitu . . . .
   A. menggunakan talenan yang sama *(cutting board)* untuk memotong wortel dan apel
   B. menggunakan serbet untuk membersihkan meja
   C. menyimpan daging ikan mentah satu wadah dengan daun selada
   D. menyimpan ikan beku dan daging beku pada wadah tertutup yang berbeda tetapi menggunakan *freezer* yang sama
   E. mencuci bersih mangkuk yang akan digunakan untuk wadah saus

3. Setelah memasak, terdapat sampah sebagai berikut: kulit nanas, kulit bawang, biji mangga, tulang sapi, kantong plastik, dan plastik botol bekas minyak goreng. Sesuai dengan pemilahan sampah organik dan anorganik, sampah yang dapat dijadikan satu tempat ialah . . . .
   A. biji mangga, kulit bawang, dan kulit nanas
   B. tulang sapi, kulit nanas, dan botol bekas
   C. kantong plastik, botol bekas, dan tulang sapi
   D. kulit bawang, biji manggan, dan kantong plastik
   E. kulit nanas, kantong plastik, dan botol bekas

4. Jika akan memasak kaldu cokelat, alat yang tepat ialah . . . .
   A. *sauce pan*
   B. *sauce pot*
   C. *stock pot*
   D. *frying pan*
   E. *big bowl*



5. Kamu akan membuat *salad* dengan bahan utama daun selada, saus mayones, wortel, apel, dan nanas. Di mana kamu akan menyimpan bahan tersebut sebelum digunakan?
   A. Di keranjang buah dengan suhu ruangan (25 °C)
   B. Di *chiller*
   C. Di *freezer*
   D. Di *warming cabinet*
   E. Di *display cabinet*

6. Saat membuat *cream of corn soup*, 1 resep standar yang digunakan membutuhkan 50 gram jagung manis dengan hasil jadi 2 porsi. Jika kamu akan membuat sup tersebut dengan jumlah jagung 500 gram, berapa porsi sup yang dapat dibuat?
   A. 10
   B. 20
   C. 100
   D. 150
   E. 200

7. Di kulkas, tersedia bahan-bahan sebagai berikut:

   - *lettuce*
   - telur
   - kentang
   - *herbs*
   - tomat
   - minyak zaitun
   - tuna
   - cuka
   - *salad oil*
   - garam

   Salad apa yang dapat kamu buat dengan bahan-bahan tersebut jika kamu diminta membuat *compound salad*?

   A. *Green salad*
   B. *Potato salad*
   C. *Nicoise salad*
   D. *Russian salad*
   E. *Tomato lettuce salad*

8. Standar warna untuk *puree of pumpkin soup* ialah jingga cerah, tetapi produk yang kamu buat ternyata berwarna jingga kehijauan. Apa kemungkinan penyebabnya?
   A. Labu yang digunakan mentah.
   B. Labu diolah dengan kulitnya.
   C. Menggunakan daun seledri pada *mirepoix*.
   D. Terlalu lama menumis *mirepoix*.
   E. Tidak menggunakan *bouquette garni*.



9. Karakteristik *consomme* ialah . . . .
   A. dikentalkan dengan *roux*
   B. kaldu dari sayuran
   C. berwarna cokelat jernih
   D. perbandingan bahan isi dengan cairan 1 : 1
   E. daging untuk *meat clarification* sekaligus digunakan sebagai bahan isian

10. Kamu akan membuat *beef wellington*. Jenis *pastry* apa yang akan kamu buat untuk produk tersebut?
   A. *Phyllo pastry*
   B. *Shortcrust pastry*
   C. *Danish pastry*
   D. *Choux paste*
   E. *Puff pastry*

11. Anisa memasak *buttered green bean*, tetapi produk yang dimasaknya layu dan berwarna kecokelatan. Mengapa hal tersebut dapat terjadi?
   A. Proses *saute* terlalu lama.
   B. Setelah merebus *green bean,* langsung dimasukkan ke air es.
   C. Merebus *green bean* setelah air mendidih.
   D. Tidak melalui proses *saute.*
   E. Setelah ditumis dengan *butter, green bean* dimasukkan ke air dingin.

12. Alat hidang yang akan kamu pilih untuk menghidangkan sup dalam jumlah banyak secara prasmanan ialah . . . .
   A. *soup cup and saucer*
   B. *soup tureen*
   C. *soup laddle*
   D. *oval plate*
   E. *dinner plate*

13. Ketika akan menghidangkan *chocolate cake*, kamu menambahkan saus sebagai pendamping yang juga berfungsi sebagai garnis. Di antara pilihan berikut ini, saus mana yang cocok digunakan?
   A. *Orange sauce* dan *strawberry sauce*
   B. *Vanilla sauce* dan *bechamel*
   C. *Orange sauce* dan *bechamel*
   D. *Lemon garlic sauce* dan *strawberry coulis*
   E. *Vinaigrette* dan *cocktail sauce*



14. Ketika akan menyajikan hidangan penutup dingin kepada pelanggan, pada suhu berapa kamu akan menyajikannya?
    A. 0-3 °C
    B. 3-5 °C
    C. 25 °C
    D. 60-70 °C
    E. 100 °C

15. Seorang pelanggan memesan 1 set hidangan utama berupa *chicken kiev, gravy sauce, sauted vegetable,* dan *hash brown potatoes* serta dibungkus untuk dibawa pulang. Jenis kemasan yang paling tepat untuk digunakan ialah . . . .
    A. kantong plastik
    B. dus *lunch box*
    C. dus *snack box*
    D. *rice bowl*
    E. plastik mika

B. Tes Praktik

Lakukan kegiatan praktik pengolahan makanan Kontinental. Penentuan menu, resep, dan alokasi waktu tes praktik sesuai petunjuk guru. Jangan lupa ikuti panduan berikut ini.

1. Lakukan persiapan diri dengan memperhatikan kesehatan, keselamatan kerja serta ikutilah prosedur keamanan makanan.
2. Siapkan bahan dan alat sesuai resep.
3. Lakukan kegiatan mengolah hidangan Kontinental sesuai kesepakatan yang telah ditentukan.
4. Sajikan hasil praktikmu pada alat hidang yang sesuai, kemas jika diperlukan.
5. Diskusikan hasil praktikmu dengan guru dan teman di kelas, jangan lupa catat hasil positif maupun kelemahannya agar kamu dapat memperbaikinya di kemudian hari.



Pengayaan

Teknik Pengolahan Makanan Kontinental "Confit"

Confit adalah teknik memasak tradisional dengan cara memasak dan merendam bahan makanan ke dalam lemak, dengan suhu rendah. Bahan makanan yang biasanya diolah dengan teknik ini ialah bebek dan ayam, juga beberapa jenis daging lain. Saat ini, *confit* juga digunakan untuk bahan makanan nabati seperti lobak dan terong.

Confit dilakukan dengan cara melumuri daging dengan garam dan bumbu lain selama beberapa waktu, kemudian dibilas. Setelah itu, masukkan daging ke dalam lemak hingga terendam dan masak perlahan. Waktu yang dibutuhkan umumnya dalam hitungan jam, bergantung pada ukuran daging yang dimasak.

Bahan makanan yang sudah matang dipindah ke wadah kedap udara dan dibiarkan dalam lemak jika tidak langsung digunakan. Jika akan disajikan, *confit* dipanggang sebentar pada oven, atau dipanaskan dengan menggunakan lemaknya itu sendiri.

Refleksi

Setelah mempelajari materi tentang makanan Kontinental, refleksikan perolehan ilmu kamu dengan mengisi pernyataan berikut ini.

1. Saya tertarik pada materi . . . karena . . . .
2. Saya merasa kesulitan memahami materi . . . karena . . . .
3. Materi yang ingin saya dalami lebih lanjut ialah . . . karena . . . .

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
REPUBLIK INDONESIA, 2024

Kuliner untuk SMK/MAK Kelas XI dan XII
Penulis: Yeni Yulianti, Nurul Hasbiana, dan Kristian Triatmaja Raharja
ISBN: 978-634-00-0155-6 (PDF)



BAB II
HIDANGAN INDONESIA

Bagaimana cara mengolah berbagai hidangan Indonesia?

Tujuan Pembelajaran

Setelah mempelajari bab ini, kamu dapat mengolah hidangan Indonesia dengan baik dan benar.

Kata Kunci

- nasi
- soto
- lauk-pauk
- sayur
- kue Indonesia

Peta Materi



Jika mendengar frasa *masakan Indonesia*, apa yang muncul di pikiranmu? Rendang? Soto? Sate? Adakah makanan khas daerah yang dapat kamu buat? Ceritakan bagaimana proses membuat makanan tersebut!

Masakan Indonesia merupakan segala jenis masakan khas yang turun-temurun dimasak oleh penduduk yang tinggal di Indonesia. Masakan Indonesia memiliki karakteristik yang beragam karena perbedaan wilayah dan kebiasaan masyarakat setempat. Selain itu, beberapa macam masakan Indonesia juga mendapatkan pengaruh dari negara lain, misalnya India, Belanda, Tiongkok maupun Arab.

Pada bab ini, kamu akan belajar mengenai berbagai macam masakan tersebut. Sebelum mulai belajar, identifikasilah kesehatan dan keselamatan kerja yang diperlukan saat mengolah hidangan! Mengapa menerapkan perilaku kerja untuk menjaga kesehatan dan keamanan itu penting?

Seperti yang telah kamu pelajari di mata pelajaran Dasar-Dasar Kuliner, teknik pengolahan makanan secara umum terbagi menjadi 2 (dua), yaitu teknik pengolahan panas basah dan teknik pengolahan panas kering. Hidangan Indonesia juga menggunakan teknik olah tersebut. Sebutkan contohnya!

Masakan Indonesia terbuat dari bahan-bahan yang mudah didapat di wilayah Indonesia. Amati sekitarmu. Apakah kelapa, pisang, beras, bayam, kangkung, talas, ikan dari sungai dan danau maupun ikan laut serta berbagai macam rempah-rempah mudah didapatkan?

Pada masakan Indonesia, terkadang dari sebuah tanaman, dapat dimanfaatkan hampir semua bagiannya. Sebagai contoh, tanaman kelapa. Kelapa dapat dimanfaatkan baik kelapa muda, kelapa tua, daun dari pohon kelapa bahkan bunga kelapa dan umbut kelapa.

Masakan Indonesia juga banyak menggunakan tanaman-tanaman dengan jenis yang sama, tetapi berbeda varietas, misalnya pisang. Tentunya, kamu mengenal berbagai jenis pisang, seperti pisang ambon, pisang kepok, pisang tanduk, dan berbagai macam jenis pisang lain. Seperti kelapa, pisang juga dapat dimanfaatkan hampir semua bagian, dari daun pisang untuk membungkus makanan, buah pisang, bunga/jantung pisang, bahkan batang pisang yang dapat diolah menjadi sayur ares dan keripik bonggol pisang. Sebagian masakan Indonesia juga dikenal dengan penggunaan rempah-rempah yang beragam seperti kunyit, ketumbar, lada, jintan, kapulaga, cengkih, dan lainnya.

Selain bahan makanan dan rempah yang beragam, masakan Indonesia juga menggunakan berbagai macam bumbu dasar. Bumbu dasar untuk masakan Indonesia ialah bumbu dasar putih, bumbu dasar merah, dan bumbu dasar kuning. Campuran bumbu merah dan kuning akan menghasilkan bumbu oranye. Beberapa masakan Indonesia juga menggunakan bumbu cokelat. Bumbu cokelat ini terbuat dari bumbu dasar yang ditambahkan kluwak, misalnya

masakan brongkos dan rawon. Kamu telah mempelajari macam-macam bumbu dasar ini pada mata pelajaran Dasar-Dasar Kuliner di kelas X. Sekarang, sebutkan macam-macam masakan yang menggunakan bumbu putih, merah, kuning, oranye, dan cokelat!

Pengolahan makanan Indonesia menggunakan alat yang tidak jauh berbeda dari masakan dari negara lain. Panci untuk makanan berkuah, wajan untuk menggoreng, dan kukusan untuk mengukus. Walaupun demikian, secara teknik olah, ada beberapa hal yang menjadi ciri khas, misalnya teknik mengungkep dan menyembam.

Secara tradisional, kebiasaan makan penduduk Indonesia tidak mengenal giliran hidangan seperti masakan Kontinental. Tidak ada hidangan pembuka (*appetizer*), sup (*soup*), hidangan utama (*main course*) maupun hidangan penutup (*dessert*) yang disajikan terpisah. Semua jenis makanan dapat disajikan bersama-sama. Hidangan nasi disantap bersama sayur berkuah maupun sayur tidak berkuah. Sup dan soto pun juga dapat dimakan dengan nasi atau makanan lain yang berasal dari beras. Walaupun demikian, di era modern, terkadang beberapa jenis makanan Indonesia diklasifikasikan sesuai dengan giliran hidangan pada perjamuan makan internasional.

A. Hidangan Nasi, Mi, dan Hidangan Pokok Lain

Kita mengenal beberapa makanan pokok. Di antaranya ialah nasi, mi, dan lainnya. Ayo, kita cermati satu per satu makanan pokok ini.

1. Hidangan Nasi

Nasi merupakan salah satu hidangan pokok yang dikonsumsi oleh penduduk Indonesia. Nasi terbuat dari beras. Beras umumnya diolah dengan cara diliwet, direbus, atau dikukus. Hidangan nasi terbagi menjadi nasi tidak berbumbu dan nasi berbumbu. Selain nasi, beras juga dapat diolah dengan cara direbus dengan banyak air sehingga menjadi bubur, atau dibungkus dengan berbagai jenis daun dan berbagai bentuk. Berikut ini contoh hidangan yang berasal dari beras.

a. Nasi Putih/Nasi Merah/Nasi Hitam

Hidangan nasi paling sederhana, berasal dari beras putih, beras merah atau beras hitam yang direbus, dikukus, atau direbus lama (liwet). Hidangan nasi ini tidak berbumbu. Nasi putih dan nasi merah cukup populer di masyarakat, sedangkan nasi hitam yang berasal dari beras hitam jarang dikonsumsi untuk makanan sehari-hari.



Gambar 2.1 Nasi Merah dengan Sayur dan Lauk

Sumber: Hasbiana/Kemdikbudristek (2023)

b. Nasi Tutug Oncom

Nasi ini berasal dari Jawa Barat. Hidangan ini berupa nasi yang dicampur dengan oncom dan bumbu lain. Nasi ini memiliki rasa gurih dan sedikit pedas. Resep nasi tutug oncom dapat kamu lihat pada Tabel 2.1.



Gambar 2.2 Nasi Tutug Oncom dengan Lauk-pauk dan Lalapan

Sumber: Dudygr/wikimedia common (2013)

c. Nasi Gurih/Nasi Uduk

Beras yang dimasak dengan santan dan bumbu, memiliki rasa gurih dan tekstur lunak.



Gambar 2.3 Nasi Uduk yang Dihidangkan dengan Lauk-pauk

Sumber: Suhairy Tri Yadh/pexels (2021)

d. Nasi Kuning

Nasi yang dimasak dengan santan dan bumbu, berwarna kuning karena penggunaan kunyit. Nasi kuning sering digunakan sebagai hidangan pada kesempatan khusus, misalnya untuk tumpeng saat ulang tahun.

Tabel 2.1 Nasi Tutug Oncom

- **Hasil:** 2 Porsi

No.	Nama Bahan	Jumlah
1.	Oncom	50 g
2.	Nasi putih	300 g
3.	Daun kemangi	10 g
4.	Bawang merah	25 g
5.	Bawang putih	15 g
6.	Kencur	5 g
7.	Terasi	5 g
8.	Cabai merah keriting	15 g
9.	Garam	5 g
10.	Gula pasir	3 g

Cara Membuat:

1. Iris oncom berbentuk dadu, panggang tanpa minyak menggunakan wajan, kemudian cincang kasar.
2. Bakar terasi.
3. Haluskan bawang merah, bawang putih, cabai merah, kencur, terasi, kemudian tumis hingga harum.
4. Masukkan oncom, aduk rata.
5. Tambahkan gula dan garam, aduk rata dan cek rasanya.
6. Masukkan nasi putih, aduk hingga rata dan matikan api.
7. Terakhir, masukkan kemangi dan aduk lagi.



Gambar 2.4 Tumpeng Nasi Kuning dengan Lauk

Sumber: Hasbiana/Kemdikbudristek (2024)



e. Nasi Langgi

Nasi yang dibuat dengan santan dan campuran rempah-rempah dan dihidangkan dengan berbagai macam lauk. Lauk yang umum digunakan ialah telur dadar, sambal goreng hati, bistik daging, kering kentang, serundeng, kerupuk udang, dan pelengkap berupa irisan mentimun.

f. Kolo

Merupakan nasi bakar dari Nusa Tenggara Timur, dengan ciri khas dibakar dengan batang bambu.



Gambar 2.5 Bubur yang Dihidangkan dengan Lauk

Sumber: Aan Nurhasanah/Kemdikbudristek(2023)

g. Bubur

Secara umum, bubur merupakan olahan beras yang direbus dengan banyak air sehingga teksturnya menjadi cair dan kental. Cairan yang digunakan untuk merebus dapat berupa air atau santan.

h. Bubur Tinotuan

Bubur dari beras yang dicampur berbagai sayuran seperti jagung manis, kangkung, ubi, dan sebagainya.

i. Buras

Hidangan yang dibuat dari beras yang dimasak dengan santan hingga santan meresap, kemudian dibungkus daun dan direbus hingga matang.



Gambar 2.6 Buras yang Disajikan dengan Lauk

Sumber: The Bangsawan/ wikimedia common (2017)

j. Ketupat

Hidangan yang terbuat dari beras yang dibungkus dengan janur, yaitu daun kelapa yang masih muda. Ketupat memiliki tekstur padat. Sebelum disajikan, makanan ini dipotong-potong terlebih dahulu.

k. Lontong

Hidangan dari beras yang dibungkus dengan daun pisang, berbentuk silinder. Sama seperti ketupat, lontong diiris terlebih dahulu sebelum disajikan.

2. Hidangan Mi

Mi merupakan bahan makanan yang terbuat dari tepung, berbentuk helaian tipis dan panjang. Jenis tepung untuk membuat mi bermacam-macam, misalnya tepung terigu, tepung beras, tepung kacang hijau, pati jagung, pati singkong. Mi merupakan makanan pokok yang berasal dari Tiongkok. Kemudian, mi masuk ke Indonesia dan menjadi salah satu masakan yang secara luas dikonsumsi oleh penduduk Indonesia. Beberapa contoh hidangan mi ialah sebagai berikut.

a. Mi Aceh

Dibuat dari mi kuning yang tebal. Produk ini memiliki rasa pedas dan dihidangkan dengan kuah kari yang kental dengan tambahan udang, cumi, daging sapi atau kambing. Beberapa jenis sayuran seperti kol dan tauge juga dapat ditambahkan. Bahan pelengkapnya ialah bawang goreng, emping, dan acar mentimun.

b. Mi Goreng/Mi Rebus Jawa

Terbuat dari mi kuning (dapat dicampur dengan bihun) yang diolah dengan bumbu utama berupa bawang merah, bawang putih, merica, dan kemiri. Ciri khas mi ini ialah menggunakan ayam kampung, kaldu ayam, dan memiliki rasa gurih.

c. Bihun

Merupakan istilah untuk mi yang memiliki ukuran kecil, berwarna putih bening, dan terbuat dari beras atau jagung. Olahan bihun dibuat dengan berbagai bumbu dan dapat dibuat menjadi bihun goreng atau bihun rebus.

d. Pais Mi

Merupakan hidangan mi kuning yang diberi bumbu dan telur mentah, kemudian dibungkus dengan daun pisang dan dikukus. Bentuk bungkusannya silinder seperti lontong, tetapi lebih pendek. Jika penasaran dengan hidangan pais mi, kamu dapat mencoba membuatnya sesuai resep di Tabel 2.2.

Tabel 2.2 Pais Mi

- **Hasil:** 6 Porsi

No	Nama Bahan	Jumlah
1.	Mi telur (mi kuning)	250 g
2.	Wortel	30 g
3.	Telur	110 g (2 butir)
4.	Garam	5 g
5.	Lada	2 g
6.	Daun bawang	30 g
7.	Seledri	15 g
8.	Air matang	75 mL
9	Bumbu halus	
	Bawang putih	10 g
	Bawang merah	30 g
	Cabai merah keriting	10 g
10.	Bahan pembungkus:	
	Daun pisang	5–6 lembar
11.	Lidi untuk semat	10–12 buah

Cara Membuat:

1. Rebus mi kuning hingga lunak dan matang, sisihkan.
2. Kupas dan potong wortel berbentuk korek api.
3. Potong daun bawang dan seledri dengan irisan tipis.
4. Campur semua bahan dalam wadah, aduk rata.
5. Haluskan bumbu, campur dengan mi, wortel, daun bawang, dan seledri.
6. Kocok telur, tambahkan air matang, tuang ke dalam campuran mi. Tes rasanya.
7. Bungkus mi dengan daun pisang.
8. Kukus selama 20–30 menit hingga matang.





Gambar 2.7 Mi Celor
Sumber: Aan Nurhasanah/ Kemdikbudristek (2024)

e. Mi Celor

Terbuat dari mi kuning yang berukuran besar dan disajikan dengan kuah kaldu udang dan santan. Bahan pelengkapnya ialah telur rebus dan tauge. Mi celor berasal dari Palembang, Provinsi Sumatra Selatan.

f. Mi Kocok

Terbuat dari mi kuning pipih dengan kaldu sapi berbumbu sebagai kuahnya. Mi kocok dihidangkan dengan kikil dan tauge. Bahan pelengkap yang umum digunakan ialah seledri dan bawang goreng serta jeruk nipis.

g. Mi Cakalang

Merupakan hidangan mi yang dihidangkan dengan ikan cakalang. Mi ini berasal dari Sulawesi Utara.

3. Hidangan Pokok Lain

Selain hidangan yang terbuat dari beras, penduduk Indonesia menggunakan bahan makanan lain sebagai makanan pokoknya. Tiap jenis makanan ini memiliki karakteristik dan cara penyajian yang sering terkait dengan budaya lokal. Beberapa contoh hidangan pokok selain beras, yaitu seperti berikut.

a. Nasi Jagung

Terbuat dari jagung yang sudah tua. Makanan ini berwarna kekuningan dan berbentuk butiran, mirip dengan butiran beras.

b. Sagu

Berasal dari batang tanaman sagu. Sebelum dikonsumsi, sagu dibuat tepung terlebih dahulu. Sagu merupakan makanan pokok untuk penduduk di daerah Maluku dan Papua.

c. Jewawut

Tanaman serealia dengan bentuk biji butiran kecil. Jewawut yang dikonsumsi umumnya memiliki biji berwarna kuning muda hingga cokelat. Jewawut dapat diolah menjadi nasi jewawut atau bubur jewawut. Sebagai camilan, jewawut dapat diolah menjadi dodol dan jepa jewawut.



d. Gaplek

Makanan yang berasal dari singkong (ubi kayu). Produk ini dibuat dengan cara mengeringkan singkong yang telah dikupas dan dipotong. Pengeringan secara tradisional dilakukan dengan menjemur singkong di bawah sinar matahari langsung. Gaplek diolah menjadi butiran kecil yang diolah dengan cara dikukus. Hidangan gaplek ini disebut tiwul.



Gambar 2.8 Tiwul

Sumber: Hasbiana/Kemdikbudristek (2024)

Aktivitas Individu

Aktivitas 2.1

Tujuan:

Kamu akan berlatih kritis melalui kegiatan menguraikan prosedur keamanan kerja.

Langkah-Langkah:

1. Perhatikan cerita berikut ini.

   Pada sebuah acara, kamu bertugas memasak nasi dengan beras sebanyak 6 kg sekaligus. Kamu memasak nasi menggunakan panci kukusan besar. Karena suatu hal, kamu perlu memindahkan nasi yang telah dikukus ke ruangan tempat menyajikan makanan.
2. Bagaimana langkah yang akan kamu lakukan agar pekerjaan tersebut dapat selesai, tanpa meningkatkan risiko kecelakaan kerja?
3. Sampaikan jawabanmu di kelas untuk didiskusikan bersama dengan teman dan guru.



B. Sup dan Soto

Sebelum masuk ke pembahasan tentang sup dan soto, apakah di daerah tempat tinggalmu ada jenis sup atau soto khas yang sering dibuat oleh penduduk sekitar? Jika ada, sebutkan terlebih dahulu. Pada buku ini, kamu akan mempelajari beberapa jenis sup dan soto yang dikenal di Indonesia.

1. Sup

Sup merupakan makanan berkuah, terbuat dari kaldu yang diberi bumbu dan bahan isian. Ada banyak jenis sup di Indonesia. Beberapa contohnya ialah konro, kimlo, timlo, dan brenebon. Setiap sup tersebut memiliki ciri khas masing-masing yang membedakannya. Beberapa jenis sup yang cukup populer ialah seperti berikut.



Tabel 2.3 Kimlo

- **Hasil:** 3 Porsi

No.	Nama Bahan	Jumlah
1.	Dada ayam	100 g
2.	Kaldu	500 mL
3.	Wortel	50 g
4.	Jamur kuping	50 g
5.	Soun	30 g
6.	Kentang	30 g
7.	Bunga sedap malam	10 g
8.	Udang	50 g
9.	Bawang putih	30 g
10.	Daun bawang	15 g
11.	Daun seledri	10 g
12.	Bawang merah goreng	5 g
13.	Jahe	5 g
14.	Lada bubuk	3 g
15.	Garam	10 g

Cara Membuat:

1. Udang dikupas, belah punggungnya, cuci bersih dan lumuri dengan air jeruk nipis, sisihkan.
2. Dada ayam direbus hingga matang, kemudian disuwir.
3. Cincang halus bawang putih, tumis hingga harum.
4. Masukkan bumbu ke dalam kaldu, rebus hingga mendidih.
5. Tambahkan dada ayam suwir, udang, wortel, kentang, jamur kuping, bunga sedap malam, rebus hingga bahan setengah matang.
6. Masukkan soun, rebus kembali hingga semua bahan matang.
7. Masukkan lada dan garam. Perbaiki rasanya.
8. Hidangkan dengan taburan bawang merah goreng dan daun seledri.

a. Konro

Sup konro (*pallu konro)* terbuat dari iga sapi. Bagian daging sapi selain iga juga dapat digunakan. Sup ini berasal dari Makassar. Ciri khas sup konro ialah berwarna gelap kehitaman karena menggunakan biji kluwak sebagai salah satu bumbunya. Sup konro biasanya disajikan bersama buras atau ketupat.

b. Kimlo

Kimlo merupakan sup Indonesia yang mendapatkan pengaruh dari Cina. Bahan yang digunakan untuk sup ini ialah kentang, soun, udang segar atau ebi, dan jamur kuping serta bunga sedap malam kering. Sup ini memiliki kuah yang jernih.

c. Timlo

Timlo merupakan sup yang berasal dari Solo, Jawa Tengah. Sama seperti kimlo, sup ini merupakan hidangan yang mendapatkan pengaruh dari Cina. Timlo dibuat dari kaldu ayam dan disajikan dengan isian yang beragam, misalnya sosis solo, bihun, ayam suwir, telur pindang, hati, maupun ampela ayam.



Gambar 2.9 Timlo

Sumber: Danangtrihartanto/wikimedia common(2019)

d. *Brenebon*

Brenebon berasal dari Manado. Sup ini menggunakan kacang merah sebagai bahan utamanya, dengan cairan berupa kaldu daging. Sup ini dihidangkan panas dan umumnya disantap bersama nasi putih. Kamu dapat mencoba untuk memasak *brenebon* menggunakan resep pada Tabel 2.4.



Gambar 2.10 *Brenebon*

Sumber: Aan Nurhasanah/Kemdikbudristek (2024)

Tabel 2.4 *Brenebon*

- **Hasil:** 10 Porsi

No	Nama Bahan	Jumlah
1.	Kacang merah	250 g
2.	Daging sapi	250 g
3.	Wortel	100 g
4.	Daun bawang	40 g
5.	Daun seledri	20 g
6.	Tomat	100 g
7.	Bawang merah	45 g
8.	Bawang putih	20 g
9.	Bawang bombai	15 g
10.	Lada	3 g
11.	Pala	1 g
12.	Minyak goreng	15 mL
13.	Cengkih	0,5 g

Cara Membuat:

1. Kacang merah: jika menggunakan kacang merah segar, rebus sampai empuk. Jika menggunakan kacang merah kering, rendam terlebih dahulu 6–8 jam, kemudian direbus dengan air.
2. Ambil sebagian kacang merah, haluskan.
3. Rebus daging sapi dengan air 1,5 liter hingga daging empuk, sisihkan.
4. Haluskan bawang merah, bawang putih, lada, pala, iris halus bawang bombai. Tumis bumbu halus hingga harum.
5. Masukkan bumbu yang telah ditumis dan cengkih pada rebusan daging, tambahkan kacang merah butiran dan kacang merah yang sudah dihaluskan.
6. Rebus hingga mendidih, tambahkan garam dan perbaiki rasanya.
7. Terakhir, masukkan daun bawang, seledri, dan tomat.

Keterangan:

Penggunaan cengkih, pala, lada, dan garam dapat dilakukan sesuai selera.



Aktivitas Individu

Aktivitas 2.2

Tujuan:

Setelah melakukan aktivitas ini, diharapkan kamu dapat menentukan jenis alat yang disiapkan sesuai resep secara mandiri.

Langkah-Langkah:

1. Jawablah pertanyaan berikut ini.

   Pada Tabel 2.2, disajikan resep sup, yaitu *brenebon*. Jika kamu akan memasak sup tersebut, alat pengolahan apa saja yang perlu kamu siapkan? Apa fungsi alat tersebut dalam pengolahan *brenebon*?
2. Tuliskan hasil identifikasimu di buku/lembar kerja yang disediakan, kemudian komunikasikan hasilnya di kelas.





Tabel 2.5 Soto Lamongan

- **Hasil:** 8 Porsi

No	Nama Bahan	Jumlah
1.	Ayam kampung	750 g
2.	Air jeruk nipis	10 mL
3.	Serai (geprek)	30 g
4.	Daun jeruk	5 lembar
5.	Lengkuas (geprek)	15 g
6.	Daun bawang prei	15 g
7.	Garam	10 g
8.	Gula pasir	3 g
9.	Merica bubuk	2 g
10.	Bawang putih goreng (dihaluskan)	4 g
11.	Air	2 L
12.	Minyak goreng untuk menumis	30 mL
	Bumbu dihaluskan	
1.	Bawang merah	45 g
2.	Bawang putih	20 g
3.	Kemiri sangrai	15 g
4.	Jahe	7 g
5.	Kunyit	7 g
6.	Ketumbar	2 g
7.	Jinten	0,5 g
	Pelengkap:	
1.	Soun rebus	10 g
2.	Telur rebus	4 butir
3.	Kol/kubis	100 g
4.	Koya	10 g
5.	Air jeruk nipis	5 mL
6.	Sambal cabai rawit	10 g
7.	Bawang merah goreng	5 g

Cara Membuat:

1. Bersihkan ayam, lumuri dengan air jeruk nipis, bilas.
2. Haluskan bumbu halus, tumis hingga berbau harum.
3. Rebus ayam dengan semua bumbu (kecuali bawang goreng dan daun bawang prei) hingga mendidih dan ayam matang.
4. Masukkan bawang putih goreng yang telah dihaluskan dan daun bawang prei.
5. Cek rasa kuah soto, perbaiki rasa jika diperlukan.

Penyajian:

Pada mangkuk, letakkan nasi, soun, telur rebus, ayam suwir, kol, dan seledri. Beri kuah soto. Hidangkan sambal dan jeruk nipis pada wadah terpisah.

2. Soto

Soto merupakan hidangan seperti sup, berkuah banyak dengan tambahan bumbu dan rempah khas Indonesia. Kuah soto dapat terbuat dari kaldu ayam, kaldu daging maupun santan. Ada banyak soto yang berasal dari daerah-daerah di Indonesia. Setiap jenis soto di Indonesia memiliki karakteristik masing-masing, dengan deskripsi sebagai berikut.

a. Soto Kudus

Soto kudus memiliki kuah bening, tetapi tetap kaya akan rasa. Soto kudus menggunakan suwiran ayam, tetapi ada juga yang menggunakan daging kerbau. Soto ini disajikan per porsi dengan mangkuk kecil dan nasi dihidangkan terpisah pada wadah lain.

b. Soto Lenthok

Berasal dari Yogyakarta. Soto lenthok merupakan soto berkuah bening yang disajikan dengan suwiran ayam, soun, tauge, dan kol serta *lenthok*. *Lenthok* ialah perkedel singkong.

c. Soto Banjar

Soto banjar berasal dari Banjar, Kalimantan Selatan. Soto ini kaya akan rasa dengan aroma rempah-rempah yang khas. Bahan isian yang digunakan ialah daging ayam yang disuwir, perkedel kentang, telur rebus, dan ketupat.

d. Soto Lamongan

Soto lamongan memiliki kuah yang berwarna kuning, agak kental, dan kaya rasa. Ciri khasnya ialah menggunakan koya, yaitu bubuk yang terbuat dari kerupuk udang, bawang putih, dan ebi. Kamu dapat membuat soto lamongan dengan resep Tabel 2.5.



e. Soto Betawi

Soto betawi berasal dari Jakarta. Soto ini menggunakan jeroan sapi sebagai bahan isiannya. Selain itu, daging sapi juga dapat digunakan. Soto betawi memiliki kuah yang kental dan gurih karena terbuat dari campuran santan dan susu. Resep soto betawi dapat kamu lihat pada Tabel 2.6.



Gambar 2.11 Soto Betawi

Sumber: Hasbiana/Kemdikbudristek (2024)

Tabel 2.6 Soto Betawi

- **Hasil:** 6 Porsi

No	Nama Bahan	Jumlah
1.	Daging sapi (dapat dikombinasikan dengan jeroan sapi)	400 g
2.	Jahe	20 g
3.	Lengkuas	20 g
4.	Serai	15 g
5.	Cengkih	0,2 g
6.	Kapulaga	0,3 g
7.	Pekak/bunga lawang	2 g
8.	Kayu manis	3 g
9.	Daun salam	2 lembar
10.	Daun jeruk	3 lembar
11.	Garam	10 g
12.	Gula pasir	2 g
13.	Air	1.000 mL
14.	Susu cair	250 mL
15.	Santan cair	250 mL
	Bumbu Halus:	
1.	Bawang merah	90 g
2.	Bawang putih	20 g
3.	Kemiri	30 g
4.	Kunyit	10 g
5.	Ketumbar	2 g
6.	Jinten	2 g
7.	Lada	2 g
	Bahan Pelengkap:	
1.	Tomat	50 g
2.	Kentang	100 g
3.	Daun bawang	30 g
4.	Bawang goreng	5 g
5.	Jeruk limau	20 g
6.	Sambal rawit	40 g
7	Emping kecil	25 g

Cara Membuat:

1. Bersihkan daging sapi, rebus hingga daging matang, kemudian dipotong dadu (air tidak dibuang). Jika menggunakan jeroan, cuci jeroan hingga bersih, buang airnya.
2. Haluskan bumbu halus, tumis bersama bumbu lain hingga harum.
3. Rebus bumbu dengan kaldu dan daging.
4. Rebus daging sapi hingga daging empuk. Tambahkan santan dan susu sambil terus diaduk agar tidak pecah. Jika sudah mendidih, koreksi rasanya.
5. Kentang dipotong dadu, kemudian goreng hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan.

Penyajian:

Hidangkan soto dengan kentang yang dipotong dadu dan digoreng, tomat, dan daun bawang yang diiris, jeruk limau, emping goreng, bawang goreng, dan sambal cabai rawit.





f. Coto Makassar

Coto makassar berasal dari Makassar, Sulawesi Selatan. Hidangan ini memiliki kuah yang kental dan gurih. Umumnya, bahan isian yang digunakan ialah jeroan sapi maupun daging sapi. Coto makassar disajikan panas dengan ketupat atau buras.

g. Soto Sokaraja

Soto sokaraja atau sroto sokaraja ialah soto khas Banyumas, Jawa Tengah. Soto sokaraja menggunakan sambal kacang dan ketupat serta taburan kerupuk kanji pada penyajiannya. Daging yang digunakan dapat berupa daging ayam atau daging sapi.

h. Soto Medan

Soto medan ialah hidangan khas dari Sumatra Utara, Indonesia. Soto medan memiliki kuah berwarna kuning dan kental karena menggunakan santan. Walaupun demikian, soto medan memiliki rasa segar karena menggunakan daun jeruk limau sebagai salah satu bumbunya. Soto medan juga memiliki rasa khas karena penggunaan rempah-rempah. Daging yang digunakan dapat berupa daging ayam atau daging sapi.

i. Soto Padang

Soto padang berasal dari Kota Padang, Sumatra Barat. Soto ini menggunakan kuah dari kaldu sapi, dengan bahan isian daging sapi yang digoreng kering, bihun, dan perkedel kentang. Soto padang disajikan dengan pelengkap berupa kerupuk sagu merah muda, seledri, bawang goreng, sambal lado, dan jeruk nipis. Soto ini dihidangkan dengan nasi putih.

j. Soto Bandung

Soto bandung berasal dari Bandung, Jawa Barat. Ciri khas soto bandung ialah menggunakan daging sapi, lobak, tomat, dan kedelai goreng. Soto ini dihidangkan dengan nasi putih.

k. Soto Mi Bogor

Soto mi bogor merupakan hidangan soto dengan tambahan mi kuning saat disajikan. Soto ini memiliki kuah kemerahan. Bahan pelengkap untuk soto mi bogor ialah daun bawang, seledri, dan kerupuk emping.

l. Tauto

Tauto berasal dari Pekalongan. Ciri khasnya ialah menggunakan bumbu sambal goreng (tauco) yang terbuat dari kedelai dan daging kerbau sebagai bahan isiannya.



Soto dihidangkan dalam keadaan panas. Jika dihidangkan dengan porsi perorangan sebagai hidangan sepinggan, soto dapat menggunakan mangkuk dan disajikan bersama nasi atau ketupat (menyesuaikan jenis sotonya). Jika dihidangkan sebagai sup *(soup)* pada perjamuan makan, alat hidang yang digunakan ialah *soup cup* dan *saucer*, tanpa nasi atau sumber karohidrat lain. Jika dihidangkan untuk prasmanan (*buffet service),* soto disajikan menggunakan *soup tureen.*

Aktivitas Individu

Aktivitas 2.3

Tujuan:

Kamu akan belajar bernalar kritis dengan memperoleh dan memproses informasi dan gagasan untuk menguraikan prosedur membuat hidangan Indonesia.

Langkah-Langkah:

1. Perhatikan video pembuatan soto tangkar berikut ini: https://buku.kemdikbud.go.id/s/kuliner_vd20
2. Dari video tersebut, bagaimana prosedur membuat soto tangkar? Tuliskan prosedur tersebut pada buku atau lembar kerjamu, kemudian sampaikan hasilnya di kelas.



C. Lauk-pauk

Lauk-pauk ialah bahan makanan nabati atau hewani yang dikonsumsi bersama makanan pokok dan berfungsi sebagai sumber protein. Pada hidangan Indonesia, lauk-pauk memiliki karakteristik berbeda di tiap masakannya. Saat makan di rumah, lauk apa yang paling sering kamu santap? Pada buku ini, kamu akan mempelajari beberapa macam lauk dari beberapa wilayah di Indonesia.

1. Lauk Hewani

Lauk hewani berasal dari bahan makanan hewani. Sumber lauk hewani ada berbagai macam, mulai dari telur, ikan, unggas, daging kambing, domba maupun sapi. Beberapa contoh lauk hewani pada masakan Indonesia ialah sebagai berikut.

a. Malbi

Merupakan hidangan yang berasal dari Palembang. Hidangan ini berasal dari daging sapi, memiliki warna cokelat gelap dan rasa yang manis gurih dengan kuah kental. Malbi diolah menggunakan api kecil secara perlahan dan lama sehingga bumbu meresap sempurna pada daging.



Tabel 2.7 Hintalu Masak Habang

- **Hasil:** 4 Porsi

No.	Nama Bahan	Jumlah
1.	Telur bebek	4 butir
2.	Cabai merah kering	50 g
3.	Bawang merah	75 g
4.	Bawang putih	15 g
5.	Terasi	5 g
6.	Jahe	10 g
7.	Kayu manis	3 g
8.	Air asam jawa	15 mL
9.	Minyak goreng	30 mL
10.	Garam	12 g
11.	Gula	5 g

Cara Membuat:

1. Rebus telur, kupas kulitnya.
2. Rebus cabai kering yang telah dibuang isinya, lalu tiriskan.
3. Bakar terasi.
4. Haluskan cabai yang telah direbus, bawang merah, bawang putih, dan terasi.
5. Tumis bumbu halus dengan minyak goreng hingga berbau harum, masukkan kayu manis, jahe, air asam jawa, dan masak hingga air menyusut.
6. Masukkan telur rebus ke dalam bumbu, masak hingga mendidih dan telur terbalut sempurna dengan bumbu. Beri garam dan gula, cek dan perbaiki rasanya. Masak kembali hingga mendidih.

Keterangan:

Telur bebek dapat diganti dengan telur ayam.

b. Terik Daging

Merupakan salah satu hidangan khas dari daerah Jawa Tengah. Hidangan ini berbahan dasar daging sapi yang dimasak dengan bumbu rempah yang beragam. Terik daging dimasak dengan santan sehingga memberikan rasa gurih dan kental pada kuahnya.

c. Rawon

Berasal dari Jawa Timur. Hidangan ini menggunakan daging sapi sebagai bahan utamanya. Rawon berwarna cokelat pekat kehitaman. Warna hitam didapat dari bumbu khas, yaitu kluwak/kluwek. Rawon dihidangkan bersama nasi putih dengan pelengkap tauge pendek mentah, daun kemangi, dan telur asin serta sambal.

d. Masak Habang

Istilah ini sebenarnya untuk masakan yang menggunakan bumbu habang, berasal dari Kalimantan Selatan. Berbagai jenis hidangan lauk dapat menggunakan bumbu masak habang, contohnya: hintalu masak habang, ikan haruan masak habang, dan ayam masak habang. Masak habang disajikan bersama nasi dengan suhu panas atau hangat. Aneka sayur juga dapat dihidangkan bersama sebagai makanan pendamping.



Gambar 2.12 Hintalu Masak Habang

Sumber: Hasbiana/Kemdikbudristek (2024)



e. Ikan Kuah Kuning

Merupakan hidangan lauk khas Maluku dan Papua. Masakan ini terbuat dari ikan yang diolah dengan kuah bening berwarna kuning, dengan bumbu-bumbu tambahan yang sederhana. Ikan kuah kuning umumnya dimakan dengan papeda.

Tabel 2.8 Ikan Kuah Kuning

- **Hasil:** 4-5 porsi

No.	Nama Bahan	Jumlah
1.	Ikan ekor kuning	500 g
2.	Air jeruk nipis	10 mL
3.	Bawang merah	40 g
4.	Bawang putih	15 g
5.	Kunyit	10 g
6.	Jahe	10 g
7.	Daun salam	1 lembar
8.	Daun jeruk	1 lembar
9.	Serai	15 g
10.	Lengkuas	10 g
11.	Tomat	50 g
12.	Daun kemangi	5 g
13.	Garam	4 g

Cara Membuat:

1. Bersihkan ikan ekor kuning, potong menjadi 4–5 bagian.
2. Marinasi ikan menggunakan sedikit garam dam air jeruk nipis.
3. Bakar kunyit, memarkan jahe.
4. Haluskan bawang merah, bawang putih, dan kunyit.
5. Tumis bumbu halus bersama dengan daun salam, daun jeruk, serai, lengkuas, dan jahe.
6. Tambahkan air dan didihkan.
7. Masukkan ikan, masak dengan api kecil atau sedang hingga bumbu meresap.
8. Tambahkan tomat dan kemangi, lalu matikan api.
9. Cek rasanya, perbaiki jika perlu.

Keterangan:

Ikan jenis lain dapat digunakan, baik ikan laut maupun ikan air tawar.



f. Bebek/Ayam Tuturuga

Merupakan hidangan sejenis opor, yang menggunakan bahan dasar unggas. Umumnya, unggas yang digunakan ialah ayam atau bebek. Tuturuga berasal dari Sulawesi Utara. Hidangan ini memiliki ciri khas, yaitu berwarna kuning hingga kuning kemerahan, memiliki rasa gurih karena menggunakan santan dan aromanya khas karena menggunakan daun pandan dan daun kemangi. Tuturuga disajikan bersama nasi putih dalam keadaan hangat/panas.

Selain berbagai macam hidangan lauk hewani yang telah diuraikan pada buku ini, tentunya masih banyak hidangan lauk lain yang berasal dari berbagai wilayah Indonesia. Sebutkan hidangan lauk yang umum dimasak oleh penduduk yang tinggal di daerahmu!



Aktivitas Kelompok

Aktivitas 2.4

Tujuan:

Aktivitas ini melatihmu agar memiliki keluwesan berpikir dalam mencari alternatif solusi permasalahan terkait cara menyimpan bahan pada suhu yang tepat.

Langkah-Langkah:

1. Perhatikan cerita berikut.

   Hari ini, kamu praktik mengolah rendang di sekolah. Kegiatan praktik dilakukan mulai pukul 7.30 pagi hari. Saat akan membuat santan, kamu menemukan bahwa kelapa tua yang digunakan sudah berbau, basi, dan tidak dapat digunakan lagi. Setelah dicek, ternyata kelapa yang digunakan dibeli dalam keadaan diparut dan sudah dibeli sehari sebelumnya.

2. Mengapa kelapa yang dibeli basi? Bagaimana cara menyimpan kelapa yang dibeli sehari sebelum pengolahan agar tidak basi saat digunakan?

3. Carilah informasi dari berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan-pertanyaan tersebut. Diskusikan dalam kelompokmu. Komunikasikan hasil pencarian informasimu di kelas!



2. Lauk Nabati

Lauk nabati ialah lauk yang berasal dari bahan nabati. Jenis lauk nabati yang paling umum dikonsumsi oleh penduduk Indonesia ialah tempe dan tahu yang diolah menjadi berbagai macam menu masakan. Selain itu, penduduk Jawa Barat juga mengonsumsi oncom. Ada beberapa hidangan lauk yang terbuat dari tahu, tempe, dan oncom sesuai deskripsi berikut ini.

a. Mendoan

Berasal dari kata "mendo" yang artinya setengah matang. Hidangan ini terbuat dari tempe yang tipis, tetapi lebar, dibalut dengan tepung dan daun bawang, lalu digoreng. Berasal dari Jawa Tengah, mendoan dihidangkan panas sebagai lauk atau camilan.

b. Mendol Tempe

Makanan khas dari Jawa Timur, khususnya Kota Malang. Hidangan ini berbahan dasar tempe kedelai dan banyak ditemukan di daerah Malang. Mendol tempe dibuat dengan cara menghaluskan tempe agak kasar dan mencampurkannya dengan bumbu, dibentuk lonjong, kemudian digoreng. Mendol memiliki rasa gurih dan sedikit pedas.

c. Tahu/Tempe Bacem

Masakan yang umum dikonsumsi oleh penduduk Yogyakarta dan Jawa Tengah. Makanan ini memiliki warna cokelat gelap, dengan rasa dominan manis. Bacem sebenarnya dapat dibuat dari bahan nabati maupun hewani. Bahan nabati untuk bacem biasanya ialah tempe



atau tahu. Teknik pengolahan untuk makanan ini ialah teknik ungkep, yaitu dengan cara direbus lama dengan panci tertutup sehingga air meresap dan menyusut. Bacem langsung dapat disajikan setelah diungkep, atau dapat digoreng terlebih dahulu.

d. Perkedel/Bergedel

Makanan khas Indonesia yang dibuat dari kentang goreng yang dihaluskan, dicampur bumbu, dibentuk bulat pipih dan digoreng. Perkedel dapat dibuat juga menggunakan ketela pohon (singkong). Di Yogyakarta, perkedel ketela sering disebut *lenthok*. Selain kentang, perkedel juga dapat dibuat dari tahu atau jagung, yang dilumatkan dan dicampurkan dengan bumbu serta telur ayam sebelum digoreng.

Lauk nabati selain yang diuraikan pada buku ini, masih banyak jenisnya. Jenis lauk nabati apa yang sering kamu konsumsi dan biasanya diolah menjadi masakan apa? Ceritakan!

Lauk nabati dan hewani umumnya dihidangkan pada suhu panas atau hangat. Hidangan ini disajikan bersama nasi atau makanan pokok sumber karbohidrat selain nasi serta sayur.

Lauk yang disajikan dengan secara *ready plate* (dalam piring dengan porsi individual), ditata bersama nasi dan sayur menggunakan *dinner plate*. Jika penyajian makanan dilakukan secara prasmanan, lauk diletakkan dalam *chafing dish* atau menggunakan *platter*. Kamu harus memperhatikan, apakah hidangan lauk tersebut berkuah banyak, berkuah sedikit atau tidak berkuah karena akan menentukan jenis alat hidang yang digunakan.

Aktivitas Kelompok

Aktivitas 2.5

Tujuan:

Kamu akan berlatih memperoleh dan memproses informasi dan gagasan dengan cara membandingkan resep standar.

Langkah-Langkah:

1. Carilah 2 resep perkedel kentang dari 2 sumber yang berbeda. Contoh: mencari resep dari sumber A dan dari sumber B.
2. Bandingkan resep yang ditemukan. Carilah persamaan dan perbedaan dari kedua resep tersebut.
3. Kamu dapat bekerja secara berkelompok.
4. Presentasikan hasilnya di kelas.



D. Sayur

Sayur pada masakan Indonesia merupakan istilah yang merujuk pada hidangan berkuah maupun tidak berkuah yang dibuat dari berbagai macam bahan nabati. Walaupun demikian, terkadang hidangan sayur juga digunakan untuk masakan dengan bahan utama campuran nabati dan hewani. Pada buku ini, kamu akan belajar mengenai sayur Indonesia yang berkuah dan tidak berkuah.

Tabel 2.9 Gulai Paku/Pakis

- **Hasil:** 4–5 Porsi

No.	Nama Bahan	Jumlah
1.	Daun pakis	200 g (2–3 ikat)
2.	Udang	50 g
3.	Ebi	10 g
4.	**Bumbu Halus:**	
	Bawang putih	10 g
	Bawang merah	40 g
	Kemiri	20 g
	Kunyit	7 g
	Jahe	7 g
	Cabai merah	10 g
	Lada	2 g
5.	Serai	15 g
6.	Lengkuas	10 g
7.	Asam kandis	3 g
8.	Daun salam	2 lembar
9.	Daun jeruk	1 lembar
10.	Daun kunyit	1 lembar
11.	Santan kelapa	500 mL
12.	Garam	5 g
13.	Minyak	15 mL

Cara Membuat:

1. Haluskan bumbu.
2. Tumis bumbu halus, udang, ebi, dan bumbu lain hingga berbau harum.
3. Masukkan santan dan garam, aduk-aduk secara terus-menerus agar santan tidak pecah.
4. Masukkan daun pakis, rebus sebentar. Jangan lupa koreksi rasanya. Matikan api jika daun pakis sudah matang.

1. Sayur Berkuah

Sayur berkuah merupakan olahan bahan makanan nabati (sayuran) yang memiliki ciri khas berkuah banyak. Kuah yang digunakan dapat berupa air, kaldu maupun santan. Beberapa contoh sayur berkuah yang dimasak oleh penduduk Indonesia dapat kamu ketahui pada penjelasan berikut ini.

a. Gulai Paku/Pakis

Hidangan yang umum diolah oleh penduduk di Sumatra Barat. Hidangan ini berbahan dasar daun pakis (paku) dan menggunakan santan dan bumbu rempah. Gulai paku dapat dihidangkan dengan lontong, ketupat atau nasi. Masyarakat Sumatra Barat biasanya menyantap hidangan ini dengan telur dan kerupuk. Selain daun paku/pakis, beberapa jenis daun lain juga dapat dimasak gulai, misalnya daun singkong, daun ubi, dan daun pepaya.



Gambar 2.13 Gulai Pakis

Sumber: Hasbiana/Kemdikbudristek (2024)

b. Brongkos

Merupakan sayur yang umum dikonsumsi oleh penduduk Jawa Tengah dan Yogyakarta. Sama seperti rawon, makanan ini memiliki kuah berwarna cokelat gelap kehitaman karena penggunaan kluwak sebagai salah satu bumbunya. Perbedaannya dengan rawon ialah brongkos menggunakan lebih banyak variasi bahan makanan yang dimasukkan ke dalam masakan ini. Perbedaan lainnya ialah brongkos menggunakan santan, sedangkan rawon tidak. Umumnya, brongkos menggunakan daging, telur rebus, tahu, kacang tolo, dan kulit melinjo. Labu siam juga terkadang digunakan untuk membuat sayur ini. Brongkos biasanya disajikan dengan cara disiram di atas nasi putih. Jika ingin mengolah brongkos, kamu dapat menggunakan resep pada Tabel 2.10.



Gambar 2.14 Brongkos
Sumber: Hasbiana/Kemdikbudristek (2024)

Tabel 2.10 Brongkos

- **Hasil:** 3 Porsi

No.	Nama Bahan	Jumlah
1.	Daging tetelan	100 g
2.	Tahu pong	25 g
3.	Kacang tolo	50 g
4.	Kulit melinjo	50 g
5.	Telur itik rebus	3 butir
6.	Cabai merah	10 g
7.	Ketumbar	1 g
8.	jinten	1 g
9.	Kemiri	18 g
10.	Bawang merah	20 g
11.	Bawang putih	10 g
12.	Kluwak	30 g
13.	Garam	10 g
14.	Salam	1 lembar
15.	Lengkuas	10 g
16.	Jahe	10 g
17.	Serai	15 g
18.	Daun jeruk	1 lembar
19.	Gula merah	20 g
20.	Cabai rawit	30 g
21.	Kelapa untuk santan	100 g

Cara Membuat:

1. Cuci kacang tolo, rendam selama 1-2 jam.
2. Rebus tetelan dan kacang tolo beserta air perendamnya, sisihkan.
3. Rebus kulit melinjo, buang airnya.
4. Haluskan cabai merah, ketumbar, jinten, kemiri, bawang merah, bawang putih, kluwak, dan garam.
5. Tumis bumbu halus sampai harum, tambahkan salam, lengkuas, serai, jahe, daun jeruk, lalu ditumis lagi.
6. Masukkan bumbu yang sudah ditumis ke dalam rebusan tetelan/ayam-ayam.
7. Masukkan telur rebus yang sudah dikupas, tahu pong, dan kulit melinjo, rebus sampai air tersisa sedikit, beri gula dan garam.
8. Masukkan santan sambil terus diaduk sampai mendidih, cicipi, dan perbaiki rasanya jika perlu.





c. Sayur Ares

Terbuat dari batang tanaman pisang. Bagian yang digunakan ialah batang yang masih muda. Bagian yang berwarna putih hingga hijau muda, diiris tipis, dan dicuci bersih. Sebelum dimasak, irisan tersebut diremas dengan garam untuk menghilangkan getahnya. Masyarakat Bali umumnya menggunakan bumbu *genep* untuk memasak ares. Masyarakat di Lombok menggunakan bumbu mirip kari. Di Jawa, umumnya diberi bumbu gurih.

d. Lodeh

Hidangan sayur berkuah santan yang khas Indonesia. Lodeh dapat dibuat dengan menggunakan satu jenis bahan utama saja, atau dengan campuran beberapa jenis bahan. Bahan-bahan umum yang digunakan dalam sayur lodeh meliputi labu siam, kacang panjang, terung, tempe, tahu. Lodeh dihidangkan dengan nasi putih dan berbagai macam lauk, sambal serta kerupuk.

Tabel 2.11 Sayur Lodeh Terung

No	Nama Bahan	jumlah
1.	Terung ungu/hijau	2 buah
2.	Bawang merah	40 g
3.	Bawang putih	10 g
4.	Cabai merah/cabai rawit	5 g
5.	Rese (udang kering)	Secukupnya
6.	Petai	Secukupnya
7.	Santan	Secukupnya
8.	Gula merah	Secukupnya
9.	Garam	Secukupnya

Cara Membuat:

1. Iris halus bawang merah, bawang putih, cabai.
2. Rebus bumbu dengan sedikit air hingga beraroma wangi, masukkan terung dan santan. Aduk terus-menerus dan rebus hingga mendidih.
3. Perbaiki rasanya.
4. Jika terong sudah matang, matikan api.

Keterangan:

Ke dalam sayur lodeh, dapat ditambahkan labu siam, kacang panjang maupun kulit melinjo. Terung juga dapat diganti dengan nangka muda, kluwih, tahu atau tempe.



Aktivitas Individu

Aktivitas 2.6



Tujuan:

Aktivitas ini melatihmu untuk memperoleh dan memproses informasi dan gagasan melalui pemahaman struktur penulisan resep standar.

Langkah-Langkah:

1. Carilah informasi tentang komponen resep standar. Kemudian, perhatikan resep lodeh pada Tabel 2.11. Sebagai resep standar, apa yang harus diperbaiki dari resep tersebut? Mengapa?
2. Diskusikan jawaban dari pertanyaan yang diajukan secara berkelompok, kemudian komunikasikan hasil jawabanmu di kelas.



Sayur berkuah dihidangkan panas dengan mangkuk atau dapat menggunakan *soup cup and saucer*. Hidangan ini biasanya disajikan bersama nasi/bahan makanan pokok lainnya, serta lauk-pauk dan makanan pelengkap. Selain sayur berkuah yang sudah diuraikan pada buku ini, sebutkan sayur lain yang sering kamu temui!

2. Sayur Tidak Berkuah

Sayur tidak berkuah terbuat dari bahan makanan nabati yang diolah tanpa banyak cairan. Umumnya, penduduk Indonesia menyantap sayur tidak berkuah bersama dengan nasi/makanan pokok lain, lauk dan hidangan pelengkap, seperti kerupuk atau sambal. Walaupun demikian, beberapa jenis sayur tidak berkuah juga dapat disajikan sebagai hidangan sepinggan, yaitu hidangan yang disajikan dalam satu wadah dengan porsi yang mengenyangkan. Selain itu, sebagai adaptasi dengan susunan hidangan dalam perjamuan makanan internasional, beberapa jenis sayur tidak berkuah juga dapat berfungsi sebagai *salad*, atau dikenal dengan nama *salad* Indonesia. Beberapa jenis sayur tidak berkuah yang dapat kamu temui sehari-hari ialah sebagai berikut.

a. Tumis Sayuran

Merupakan olahan sayur yang memiliki banyak variasi. Bahan yang dapat diolah untuk masakan ini ialah tahu, tempe, terong, jagung muda (posol/janggel), sawi, kangkung, terung, buncis, kacang panjang, tauge, jamur, dan masih banyak lainnya. Bumbu utama yang digunakan ialah bawang merah, bawang putih, berbagai jenis cabai, dan garam. Bumbu tambahan yang sering digunakan ialah udang kering (rese/rebon), petai, daun salam, lengkuas, gula merah, dan kecap. Tumis sayuran diberi nama seperti nama bahan utamanya, misal tumis tempe, tumis kangkung, dan tumis buncis wortel. Masakan ini dihidangkan bersama nasi atau bahan pokok lain, serta lauk dan makanan pelengkap.

Tabel 2.12 Tumis Pare

- **Hasil:** 6 Porsi

No.	Nama Bahan	Jumlah
1.	Buah pare/paria	300 g (2 buah)
2.	Bawang merah	30 g
3.	Bawang putih	10 g
4.	Cabai rawit	10 g
5.	Minyak goreng	15 mL
6.	Garam	5 g

Cara Membuat:

1. Belah pare melintang menjadi 2 bagian, hilangkan isinya.
2. Iris pare tipis-tipis. Jika menghendaki rasa pahitnya berkurang, beri sedikit garam dan remas-remas hingga berair, lalu cuci dengan air bersih.
3. Iris tipis bawang merah, bawang putih, dan cabai.
4. Tumis bawang merah, bawang putih, dan cabai merah hingga harum.
5. Masukkan pare, aduk rata.
6. Tambahkan garam, cicip rasanya.
7. Jika menghendaki sedikit manis, dapat ditambahkan sedikit gula merah.



Gambar 2.15 Tumis Pare

Sumber: Hasbiana/Kemdikbudristek (2024)



Gambar 2.16 Pecel

Sumber: Hasbiana/Kemdikbudristek (2024)

Tabel 2.13 Trancam

- **Hasil:** 4 Porsi

No.	Nama Bahan	Jumlah
1.	Mentimun	300 g
2.	Daun kemangi	30 g
3.	Tauge pendek	25 g
4.	Kacang panjang	40 g
5.	Daun kol/kubis	50 g
6.	Bumbu:	
	Kelapa sedang parut	200 g
	Cabai merah/cabai rawit	5 g
	Bawang putih	5 g
	Daun jeruk	1 lembar
	Kencur	7 g
	Terasi	2 g
	Gula merah	15 g
	Garam	7 g

Cara Membuat:

1. Membuat bumbu: bakar terasi, kemudian haluskan bersama cabai, bawang putih, gula merah, kencur, daun jeruk, dan garam. Campur semua bumbu dengan kelapa parut, cek rasanya.
2. Potong dadu mentimun, petik daun kemangi, iris tipis kacang panjang, iris tipis daun kol/kubis, dan bersihkan tauge.
3. Semua bahan dicampurkan dengan bumbu kelapa. Trancam siap dihidangkan.

b. Pecel

Dikenal sebagai masakan yang berasal dari Jawa Timur. Hidangan ini terbuat dari sayuran yang direbus dan diberi bumbu kacang. Umumnya, pecel memiliki rasa yang pedas. Sebagai makanan utama, pecel disajikan bersama dengan nasi, lauk, dan pelengkap. Hidangan pelengkap yang paling sering digunakan ialah rempeyek. Pecel merupakan salah satu hidangan sayur yang dapat disajikan sebagai *salad.*

c. Trancam

Makanan ini berasal dari Jawa Tengah. Hidangan ini terbuat dari sayuran mentah, yaitu timun, kemangi, kacang panjang, dan kubis/kol putih yang diiris halus dan dicampur dengan kelapa parut berbumbu. Trancam dihidangkan bersama nasi putih dan lauk. Hidangan ini juga merupakan salah satu hidangan wajib pada menu *sego wiwit*. *Wiwit* dalam bahasa Indonesia berarti "memulai". *Sego wiwit* ialah hidangan yang disajikan saat petani akan memulai bercocok tanam di sawah. *Sego wiwit* terdiri atas nasi, trancam, lauk yang digoreng (ayam/tahu/tempe), ikan asin (*gereh pethek*), dan sambal. Trancam juga dapat dihidangkan sebagai *salad*. Jika berfungsi sebagai makanan pembuka pada susunan makan internasional, trancam dihidangkan tanpa nasi.

d. Lawar Sayur

Berasal dari Bali. Hidangan ini terbuat dari berbagai sayuran seperti kacang panjang, kol, wortel dengan penambahan bahan makanan hewani seperti daging atau ayam. Lawar juga dapat dibuat dari nangka muda. Bumbu lawar menggunakan *base genep* (bumbu genap) yang dicampurkan pada kelapa parut. Lawar sayur dihidangkan dengan mencampurkan kelapa parut berbumbu dengan sayuran. Hidangan ini dikonsumsi dengan nasi dan aneka lauk-pauk.



e. Urap

Urap terbuat dari berbagai sayuran yang direbus dan dicampur dengan kelapa muda parut berbumbu. Sayuran yang sering digunakan dalam pembuatan urap meliputi bayam, kangkung, daun singkong, daun pepaya muda, kacang panjang, tauge, dan kubis/kol. Semua sayuran ini biasanya direbus atau dikukus. Sama seperti pecel dan trancam, urap juga dapat digunakan sebagai *salad* Indonesia.



Gambar 2.17 Urap

Sumber: Hasbiana/Kemdikbudristek (2024)

Alat hidang yang digunakan untuk sayur tidak berkuah yang dihidangkan secara *ready plate* ialah *dinner plate*. Jika dihidangkan secara prasmanan, dapat menggunakan *platter*. Jika dihidangkan sebagai *salad,* alat yang digunakan ialah *dessert plate*.

E. Sambal dan Makanan Pelengkap

Pernahkah kamu pernah merasa yang ketika makan, harus menggunakan sambal? Atau, kamu merasa bahwa makan makanan tanpa kerupuk terasa yang kurang? Sambal merupakan hidangan yang tidak terpisahkan dengan kebiasaan makan orang Indonesia. Sambal dan kerupuk merupakan contoh makanan pelengkap yang melengkapi penyajian hidangan Indonesia. Pada subbab ini, kamu akan mempelajari sambal dan makanan pelengkap.

1. Sambal

Sambal ialah hidangan pelengkap yang disajikan bersama hidangan pokok, lauk, dan sayur. Sambal memiliki rasa pedas. Berdasarkan teknik olahnya, sambal terbagi menjadi 2 (dua), yaitu sambal mentah dan sambal matang. Sambal mentah menggunakan bahan-bahan mentah, sedangkan sambal matang menggunakan bahan-bahan yang melalui proses pemasakan sebelum dihidangkan.

Bahan utama untuk membuat sambal ialah cabai. Berbagai jenis cabai dapat digunakan, mulai dari cabai keriting merah, cabai hijau, cabai rawit maupun cabai hijau lalap. Bahan tambahan untuk membuat sambal bermacam-macam, mulai dari bahan makanan nabati maupun hewani. Perhatikan gambar di bawah ini. Apakah kamu dapat mengidentifikasi sambal apa yang ada di gambar?



Gambar 2.18 Aneka Sambal yang Dihidangkan secara Prasmanan
Sumber: Hasbiana/Kemdikbudristek (2024)

Beberapa jenis sambal pada masakan Indonesia yang cukup dikenal oleh masyarakat ialah seperti berikut.

a. Sambal Colo-Colo

Sambal colo-colo ialah sambal yang terkenal di Sulawesi dan Maluku. Sambal ini terbuat dari cabai, bawang merah, bawang putih, dan air jeruk nipis, terkadang juga ditambahkan irisan tomat. Sambal colo-colo tidak dimasak dan tidak dihaluskan. Bahan-bahan hanya dipotong dan dicampur saja. Sambal ini umum digunakan sebagai pelengkap untuk hidangan ikan atau ayam bakar.

b. Dabu-Dabu

Dabu-dabu merupakan sambal khas Manado, Sulawesi Utara. Dabu-dabu umumnya digunakan untuk menambah rasa pada hidangan hewani yang dibakar, misalnya ikan bakar atau ayam bakar. Umumnya, dabu-dabu terbuat dari cabai rawit, tomat, bawang merah, air jeruk nipis, dan minyak goreng.

c. Sambal Terasi

Sambal terasi memiliki rasa dan aroma khas dari terasi. Ada berbagai macam varian sambal terasi, seperti sambal terasi mentah dan sambal terasi matang. Sambal ini dibuat dengan cara menghaluskan semua bumbu. Sambal terasi dapat digunakan sebagai pendamping dari berbagai macam masakan, mulai dari hidangan yang digoreng, dipanggang maupun dibakar.

d. Sambal Matah

Sambal matah dikenal berasal dari Bali. Sambal ini mentah, terbuat dari bawang merah, cabai rawit atau cabai merah, serai, dan daun jeruk yang diiris halus, dengan tambahan terasi dan garam. Pada akhir proses pembuatannya, sambal matah disiram dengan minyak panas sebelum dihidangkan.

Tabel 2.14 Sambal Matah

- **Hasil:** 2 Porsi

No.	Nama Bahan	Jumlah
1.	Cabai rawit	15 g
2.	Bawang merah	20 g
3.	Bawang putih	7 g
4.	Serai	15 g
5.	Daun jeruk	2 lembar
6.	Garam	3 g
7.	Minyak goreng	15 mL

Cara Membuat:

1. Iris tipis cabai rawit, bawang merah, bawang putih, batang serai bagian putihnya, dan daun jeruk, campur rata.
2. Tambahkan garam ke dalam campuran bahan, kemudian siram dengan minyak panas.

Keterangan:

Jumlah cabai dapat ditambah atau dikurangi sesuai selera.



e. Sambal Bawang

Sesuai dengan namanya, sambal bawang menggunakan bawang putih sebagai bahan baku utamanya. Rasa pedas didapatkan dari cabai rawit yang digunakan.

f. Sambal Ijo

Sambal ijo berwarna hijau. Untuk membuat sambal ini, bahan-bahan yang digunakan ialah cabai hijau, bawang merah, bawang putih, tomat hijau, dan garam. Terkadang cabai yang digunakan ialah cabai lalap (cabai rawit hijau) yang dihaluskan.

Tabel 2.15 Sambal Bawang

- **Hasil:** 2 Porsi

No.	Nama Bahan	Jumlah
1.	Cabai rawit	15 g
2.	Bawang putih	10 g
3.	Garam	3 g
4.	Minyak goreng	15 mL

Cara Membuat:

Haluskan cabai, bawang, dan garam. Siram dengan minyak panas.

Sambal umumnya dihidangkan bersama sup atau soto, atau pada makanan utama. Penyajian sambal dapat dilakukan menggunakan tempat sambal, atau diletakkan pada satu piring dengan hidangan utama di sebelah lauk-pauk atau sayur. Sambal juga dapat langsung diletakkan/disiramkan di atas lauk.

2. Makanan Pelengkap

Makanan pelengkap digunakan untuk melengkapi makanan utama. Makanan ini akan menambah daya tarik, rasa, maupun aroma dari makanan utama. Ada beberapa makanan pelengkap yang umum digunakan untuk hidangan Indonesia, yaitu seperti berikut.

a. Bawang Goreng

Terbuat dari bawang merah atau bawang putih yang digoreng. Bawang goreng memiliki aroma harum yang khas. Bahan pelengkap ini sangat sering digunakan pada masakan Indonesia karena serbaguna. Bawang goreng dapat ditaburkan pada nasi putih hangat sebagai hiasan saat penyajian makanan, dapat ditaburkan pada sup dan soto agar aroma lebih sedap, dicampurkan pada perkedel, juga dapat ditaburkan pada lauk, misal pada opor ayam.

b. Kedelai Goreng

Terbuat dari kedelai kering yang digoreng dengan api kecil hingga matang. Kedelai goreng dalam keadaan utuh merupakan hidangan pelengkap saat menyajikan soto bandung. Kedelai goreng juga dapat digunakan sebagai makanan pelengkap dengan cara dihaluskan terlebih dahulu. Masyarakat Solo dan Klaten di Jawa Tengah menggunakan kedelai goreng bubuk sebagai pelengkap hidangan opor.



c. Kerupuk

Terbuat dari adonan tepung yang berbentuk pipih, dikeringkan, dan digoreng. Tepung yang digunakan dapat tepung kanji, sagu, atau tepung beras, terkadang menggunakan tambahan terigu. Kerupuk juga dapat dibuat dari nasi. Bahan lain yang ditambahkan pada kerupuk ialah udang, ikan tenggiri, maupun kedelai, dengan bumbu yang beraneka macam. Kerupuk dapat memiliki berbagai rasa, seperti gurih, pedas, atau manis.



Gambar 2.19 Emping Goreng

Sumber: Aan Nurhasanah/Kemdikbudristek (2024)

d. Emping

Terbuat dari biji melinjo. Bentuknya pipih, bulat berwarna kuning muda hingga kecokelatan. Emping memiliki rasa yang khas, umumnya gurih dan sedikit pahit, dan sering kali digunakan sebagai pelengkap hidangan. Contoh hidangan yang menggunakan emping sebagai pelengkap ialah gado-gado dan soto betawi.

e. Lalap

Lalap/lalapan ialah sayuran mentah. Beberapa bahan yang sering digunakan misalnya kubis (kol), kacang panjang, kemangi, mentimun, terong lalap, petai mentah, dan lain-lain. Lalapan umum disajikan bersama nasi dan hidangan lauk yang digoreng atau dibakar.

Aktivitas Individu

Aktivitas 2.7

Tujuan:

Kamu akan berlatih bernalar kritis melalui kegiatan mencari solusi dari komplain pelanggan terkait pengemasan gado-gado.

Langkah-Langkah:

1. Perhatikan cerita berikut: Seorang pelanggan membeli gado-gado di restoran tempatmu bekerja untuk dibawa pulang. Pelanggan tersebut komplain karena setelah sampai di rumah, kerupuk dan emping pada gado-gado yang dibeli lembek dan tidak renyah. Setelah dicek, ternyata kerupuk dan emping diletakkan di atas gado-gado pada wadah yang sama dan tanpa sekat. Untuk mencegah lembeknya emping dan kerupuk di kemudian hari, bagaimana sebaiknya pengemasan makanan tersebut?
2. Komunikasikan hasilnya di kelas.



F. Kue Indonesia

Kue Indonesia ialah hidangan kue yang berasal dari berbagai daerah di Indonesia. Ciri khas kue Indonesia ialah menggunakan bahan-bahan lokal yang mudah ditemui. Kue Indonesia dapat diklasifikasikan berdasarkan bahan dasarnya. Kamu dapat membaca informasi berikut ini sebelum melakukan kegiatan praktik membuat kue Indonesia.

1. Kue dari Umbi-umbian

Umbi-umbian merupakan bahan makanan sumber karbohidrat. Bahan makanan ini dapat diolah menjadi berbagai macam kue Indonesia, di antaranya seperti berikut.

a. Timus

Timus merupakan kue yang cukup dikenal di berbagai wilayah di Indonesia. Hidangan ini memiliki variasi pada bahan dan teknik olahnya. Di Jawa Tengah, timus merupakan makanan yang terbuat dari ubi jalar yang dikukus, dicampur dengan gula dan garam, dibentuk lonjong, dan digoreng. Pada adonan sebelum digoreng, terkadang juga dapat ditambahkan kelapa muda parut. Penambahan kelapa ini membuat timus menjadi lebih gurih. Proses membuat timus mirip dengan membuat perkedel kentang. Perbedaannya ialah timus memiliki rasa manis. Berbeda dari timus di Jawa tengah, di Jawa Barat, timus/katimus merupakan hidangan yang terbuat dari singkong yang dihaluskan, ditambahkan gula merah, kelapa parut, dan sedikit garam, dibungkus daun pisang dengan bentuk pipih, lalu dikukus.

b. Sentiling/Lapis Singkong/Bengawan Solo

Terbuat dari ubi kayu (singkong) yang diparut, diperas, dicampur gula, garam, dan pewarna makanan, kemudian dikukus. Setelah matang, kue ini dilapisi dengan kelapa muda parut. Sentiling memiliki rasa yang manis dan gurih. Umumnya, kue ini berbentuk persegi panjang.



Gambar 2.20 Sentiling
Sumber: Hasbiana/Kemdikbudristek (2024)

c. Combro dan Misro

Terbuat dari ubi kayu yang diparut, dibentuk bulat atau lonjong dengan isian oncom di tengahnya. Misro mirip combro, tetapi isiannya ialah gula merah. Kedua produk ini diolah dengan cara digoreng.

d. Getuk

Istilah umum untuk kue Indonesia yang berasal dari umbi-umbian yang dihaluskan. Beberapa jenis umbi yang dapat digunakan ialah ubi kayu (singkong), ubi jalar, talas, uwi, dan gembili. Umumnya, getuk dibuat dengan cara mengukus atau merebus umbi-

umbian, kemudian umbi-umbian tersebut ditumbuk sampai halus dan ditambahkan gula, garam, atau bumbu lain, kemudian dibentuk. Bentuk getuk bervariasi, mulai dari persegi, lonjong, bulat tipis atau berbentuk sesuai cetakan yang digunakan.

Selain kue dari umbi-umbian yang telah diuraikan di atas, masih banyak kue dari umbi-umbian yang lainnya. Contoh, kue mata roda, kue lumpur ubi, dan sawut. Apakah kamu pernah menyantap kue Indonesia yang terbuat dari umbi-umbian?

2. Ketan dan Tepung Ketan

Ketan dan tepung ketan ialah bahan yang memiliki ciri khas lengket ketika diolah menjadi berbagai kue. Kue Indonesia dari bahan ini dapat memiliki rasa gurih atau manis. Beberapa di antaranya ialah seperti barikut.

a. Lemper

Terbuat dari beras ketan yang dimasak dengan santan, diisi dengan bahan isian seperti daging ayam, daging sapi, atau abon, kemudian dibungkus dengan daun pisang dan dikukus.

Tabel 2.16 Lemper

- **Hasil:** 10 Porsi

No.	Nama Bahan	Jumlah
Bahan Ketan		
1.	Beras ketan	250 g
2.	Daun pandan	1 lembar
3.	Santan	200 mL
Bahan Isian		
4.	Gula pasir	15 g
5.	Ayam, rebus	250 g
6.	Daun salam	1 lembar
7.	Serai	15 g
8.	Santan	200 mL
9.	Ketumbar	10 g
10.	Bawang putih	10 g
11.	Bawang merah	40 g
12.	Kemiri, sangrai	20 g
13.	Garam	5 g
14.	Gula merah	25 g
15.	Minyak goreng	15 mL

Cara Membuat:

Ketan:

1. Kukus beras ketan bersama daun pandan, sampai setengah matang.
2. Sambil mengukus, campur santan, garam, dan gula pasir, lalu panaskan, aduk sampai gula larut.
3. Tuang santan ke dalam ketan yang masih panas, aduk rata sambil dijerang di atas api kecil sampai santan terserap.
4. Kukus lagi ketan hingga matang.

Bahan Isi:

1. Cincang halus daging ayam.
2. Tumis bumbu halus sampai harum, masukkan santan, daging ayam, daun salam, dan serai.
3. Masak dengan api kecil sampai kering. Sisihkan.

Penyelesaian:

1. Ambil 20-25 gram ketan matang, beri 15 gram adonan isi, bentuk bulat agak panjang.
2. Bungkus adonan dengan daun pisang, semat dengan lidi, lalu kukus hingga matang.



Penghidangan lemper memiliki berbagai variasi, yaitu seperti berikut.

- Lemper biasa: berbentuk silinder, dibungkus daun pisang, dan dikukus.
- Lemper kodok: bentuknya lebih kotak dibandingkan dengan lemper biasa.
- Lemper potong: dihidangkan dengan cara dipotong-potong terlebih dahulu.
- Lemper bakar: pengolahannya diselesaikan dengan cara dibakar.
- Legomoro: berbentuk setengah bulat, ditali dengan bambu dan diikat menjadi 1 (satu). Satu ikat legomoro terdiri atas 5-7 buah bungkusan, dengan jumlah ganjil.
- Semar mendem: seperti lemper, tetapi dibungkus dengan adonan dadar dan tidak dikukus.
- Jadah manten: semar mendem yang jepit dengan bambu, diberi areh (santan kental), lalu dibakar.



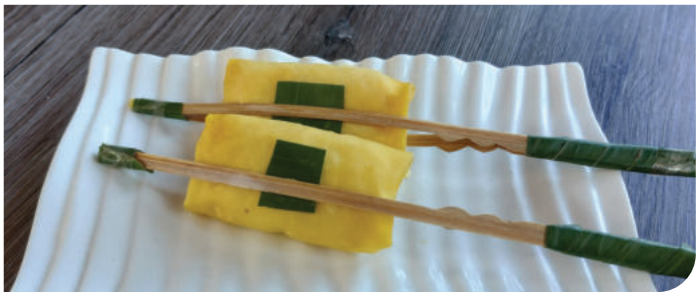
Gambar 2.21 Lemper

Sumber: Hasbiana/Kemdikbudristek (2024)



Gambar 2.22 Semar Mendhem

Sumber: Hasbiana/Kemdikbudristek (2024)



Gambar 2.23 Jadah Manten

Sumber: Hasbiana/Kemdikbudristek (2024)



Gambar 2.24 Legomoro

Sumber: Aan Nurhasanah/Kemdikbudristek (2024)

b. Lemang

Terbuat dari beras ketan yang dimasak dengan santan, dibungkus daun pisang, kemudian dimasak dalam bambu dan dibakar hingga matang. Lemang dapat disajikan dengan tambahan bahan manis seperti selai, kinca, serikaya, atau dengan tambahan yang gurih atau asin seperti rendang dan telur.



Gambar 2.25 Lemang

Sumber: Puiyean88/wikimedia common(2021)



Tabel 2.17 Klepon

- **Hasil:** 10 Porsi

No.	Nama Bahan	Jumlah
1.	Tepung ketan	125 g
2.	Garam	5 g
3.	Pewarna hijau	3 mL
4.	Gula merah	75 g
5.	Kelapa sedang, parut	200 g

Cara Membuat:

1. Kelapa parut diberi sedikit garam, dikukus hingga tanak, sisihkan.
2. Iris halus gula merah, sisihkan.
3. Masukkan tepung ketan, garam, dan pewarna makanan pada wadah.
4. Tambahkan air hangat sedikit demi sedikit.
5. Uleni adonan sampai kalis.
6. Ambil adonan 8 gram, isi dengan gula merah sebanyak ± 5 gram, bentuk bulat.
7. Adonan langsung dimasukkan ke dalam air mendidih, rebus hingga mengapung.
8. Tiriskan dan gulingkan dalam kelapa parut.
9. Hidangkan dalam *sudi* (wadah dari lipatan daun pisang, lihat Gambar 2.26) atau wadah lain yang sesuai.

Keterangan:

Pewarna hijau dapat diganti dengan air daun suji.

c. Lupis

Terbuat dari beras ketan yang dibungkus dengan daun pisang, kemudian direbus lama hingga semua beras ketan matang dan menyatu. Bungkusan lupis dapat berbentuk segitiga atau panjang seperti lontong. Hidangan ini disajikan sebagai kue manis dengan baluran kelapa muda parut dan kuah gula merah yang kental.

d. Klepon

Merupakan kue dari ketan, berbentuk bulat yang diisi dengan gula merah dan disajikan dengan taburan kelapa parut. Hidangan ini terkenal dengan kombinasi rasa manis dan gurih serta tekstur kenyal dari ketan. Di Sulawesi dan sekitarnya, klepon dikenal dengan nama onde-onde. Jika tertarik untuk membuat klepon, kamu dapat menggunakan resep pada Tabel 2.17.



Gambar 2.26 Klepon

Sumber: Hasbiana/Kemdikbudristek (2024)

e. Koyabu (Kue Yabu)

Kue ini berasal dari Sulawesi Utara. Koyabu terbuat dari tepung ketan putih. Kue ini memiliki rasa manis dan gurih karena menggunakan gula aren dan kelapa parut yang dicampurkan pada adonannya. Koyabu memiliki ciri khas, yaitu dibungkus dengan daun pandan. Kue ini diolah dengan cara dikukus.

f. Kue Bugis

Terbuat dari tepung ketan yang dibentuk bulat, diisi dengan kelapa parut yang telah diberi gula (*enten-enten*), lalu dibungkus dengan daun pisang dan dikukus.



g. Kue Putri Mandi

Memiliki adonan yang mirip dengan bugis. Bedanya ialah putri mandi tidak dibungkus daun dan dikukus, melainkan direbus dan disajikan dengan santan kental.

Tabel 2.18 Putri Mandi

- **Hasil:** 3 Porsi @3 Butir

No.	Nama Bahan	Jumlah
1.	Adonan kulit	
	Tepung ketan	100 g
	Tepung kanji	25 g
	Air hangat kuku	125 mL
	Pewarna hijau	3 mL
	Pewarna merah	3 mL
	Pewarna kuning	3 mL
2.	Bahan isi (*enten-eten*)	
	Kelapa ½ tua, parut panjang	100 g
	Gula merah diiris tipis-tipis	50 g
	Air	50 mL
	Daun pandan	1 lembar
	Garam	5 g
3.	*Areh Santan*	
	Santan	200 mL
	Tepung beras	10 g
	Garam halus	5 g

Cara Membuat:

1. Adonan kulit: campur tepung ketan, tepung kanji, pewarna makanan, aduk rata, kemudian tuang air hangat sedikit demi sedikit.
2. Enten-enten: campurkan semua bahan, masak dalam wajan atau panci dengan api kecil hingga air menyusut.
3. Areh santan: masukkan semua bahan dalam panci, masak dengan api kecil dan aduk sampai mendidih.

Penyelesaian:

Ambil adonan kulit sebanyak 13-15 gram, beri enten-enten dan dibentuk bola. Langsung direbus sampai mengapung, kemudian angkat dan tiriskan. Masukkan dalam saus areh, hidangkan.



Aktivitas Kelompok

Aktivitas 2.8

Tujuan:

Kamu akan berlatih bernalar kritis dan dan kolaborasi melalui kegiatan menentukan jenis bahan yang disiapkan sesuai resep.

Langkah-Langkah:

1. Perhatikan resep klepon pada Tabel 2.17 dan putri mandi Tabel 2.18. Jika kamu akan membuat masing-masing 1 resep, bahan apa saja yang perlu dibelanjakan, disiapkan, dan berapa jumlahnya?
2. Diskusikan dengan teman yang duduk di sebelahmu, lalu tuliskan hasil diskusi kamu pada buku atau lembar kerja yang disediakan.
3. Komunikasikan hasilnya di kelas.





3. Kue dari Beras dan Tepung Beras

Kue yang berasal dari beras dan tepung beras sangat banyak macamnya. Kue-kue ini memiliki rasa manis atau gurih. Beberapa di antaranya ialah seperti berikut.

a. Arem-Arem

Terbuat dari nasi yang dibungkus daun pisang berbentuk silinder, diisi dengan sayuran atau sambal goreng. Hidangan ini memiliki rasa gurih, terkadang pedas. Arem-arem diolah dengan cara dikukus. Arem-arem memiliki bentuk seperti lemper, tetapi dengan ukuran yang lebih besar.



Gambar 2.27 Arem-Arem

Sumber: Hasbiana/Kemdikbudristek (2024)

Tabel 2.19 Arem-Arem Isi Ayam

- **Hasil:** 7–8 Buah

No.	Nama Bahan	Jumlah
1.	Beras	300 g
2.	Santan	500 mL
3.	Garam	5 g
4.	Daun salam	1 lembar
5.	Isi :	
	Dada ayam	150 g
	Cabai merah	6 g
	Bawang merah	15 g
	Bawang putih	6 g
	Kemiri	10 g
	Garam	5 g
	Gula merah	10 g
	Santan	100 mL
	Daun salam	1 lembar
	Lengkuas	8 g
6.	Daun pisang	7–8 lembar
7.	Semat	14–16 buah

Cara Membuat:

1. Membuat isi:
   a. Rebus ayam hingga matang, kemudian disuwir-suwir.
   b. Haluskan cabai merah, bawang merah, bawang putih, kemiri, dan garam.
   c. Tumis bumbu halus, daun salam, dan lengkuas hingga harum, kemudian masukkan ayam suwir.
   d. Masukkan santan, aduk-aduk dan masak sampai santan mengering, cek rasanya. Sisihkan.
2. Memasak beras: masak beras bersama santan, daun salam, dan garam dengan api kecil hingga santan meresap.
3. Ambil adonan nasi sebanyak 80–90 gram, isi dengan adonan ayam suwir dan bentuk bulat telur sambil ditekan-tekan agar padat.
4. Bungkus adonan menggunakan daun pisang, semat kedua ujungnya, kemudian kukus 30–40 menit hingga matang dan daun pisang berubah warna.



b. Lapis Beras

Terbuat dari tepung beras yang diberi santan, gula, dan garam dengan bahan tambahan berupa pewarna makanan. Kue ini diolah dengan cara mengukus selapis demi selapis. Kue lapis memiliki rasa manis dan gurih. Umumnya, disajikan dalam bentuk persegi panjang atau kotak. Kue lapis juga dapat dibuat dengan cetakan beraneka bentuk, dan hasil akhirnya mengikuti bentuk cetakan yang digunakan.



c. Cucur

Kue dari tepung beras. Umumnya, kue ini berwarna cokelat dan memiliki rasa manis yang legit. Cucur dibuat dengan cara digoreng.

d. Talam

Umumnya, berukuran kecil dan berbentuk seperti mangkuk. Kue ini dibuat dari tepung beras dan santan. Talam manis memiliki rasa manis, dengan gula pasir atau gula merah sebagai pemanisnya. Talam ebi memiliki rasa gurih karena taburan ebi pada bagian atasnya. Talam diolah dengan cara dikukus.



Gambar 2.28 Talam Ebi

Sumber: Hasbiana/Kemdikbudristek (2024)

Tabel 2.20 Talam Ebi

- **Hasil:** 7–8 Buah

No.	Nama Bahan	Jumlah
1.	Tepung beras	120 g
2.	Tepung tapioka	20 g
3.	Garam	5 g
4.	Gula pasir	15 g
5.	Santan	500 mL
6.	Daun pandan	1 lembar
7.	Bahan taburan:	
	Ebi	25 g
	Bawang putih	5 g
	Kencur	3 g
	Daun jeruk	1 lembar
	Garam	3 g
	Gula pasir	3 g
8.	Cabai merah iris	5 g
9.	Seledri	10 g

Cara Membuat:

1. Panaskan kukusan, lapisi tutup kukusan menggunakan serbet agar uap air tidak jatuh mengenai adonan yang dikukus.
2. Pada kompor yang lain, rebus santan, daun pandan, gula dan garam, hingga mendidih.
3. Tunggu hingga rebusan santan menjadi hangat, kemudian masukkan ke dalam wadah yang berisi tepung tapioka dan tepung beras, aduk hingga rata.
4. Olesi cetakan talam dengan sedikit minyak. Tuang adonan 3/4 cetakan. Kukus selama 30 menit menggunakan api sedang.
5. Keluarkan talam dari kukusan, dinginkan. Keluarkan talam dari cetakan.
6. Bahan taburan: Rendam ebi dengan air panas selama 20-30 menit, tiriskan. Haluskan ebi, bawang putih, kencur dan daun jeruk. Sangrai di wajan antilengket sampai ebi mengering, bubuhi dengan garam dan gula, cek rasanya.
7. Siapkan talam yang telah matang, beri selembar daun seledri di atasnya, kemudian taburi dengan taburan ebi. Terakhir, beri irisan cabai merah di atas taburan.



e. Coro Bikang

Merupakan kue yang sekilas mirip dengan cucur, tetapi jika diperhatikan lebih jauh, akan terlihat perbedaannya. Cucur dan coro bikang sama-sama berbentuk bulat pipih, tetapi coro bikang berwarna warni karena penggunaan pewarna makanan. Coro bikang tidak berminyak karena pengolahannya dipanggang menggunakan cetakan.





Gambar 2.29 Clorot
Sumber: Hasbiana/Kemdikbudristek (2024)



Gambar 2.30 Ongol-Ongol
Sumber: Hasbiana/Kemdikbudristek (2024)



Gambar 2.31 Bagea
Sumber: Hasbiana/Kemdikbudristek (2024)

f. Clorot

Terbuat dari adonan tepung beras yang dikukus dengan janur atau daun kelapa muda berbentuk kerucut. Umumnya, clorot berwarna cokelat, memiliki rasa manis dan gurih.

4. Hunkue, Kanji, dan Sagu

Tepung hunkue, kanji, dan sagu memiliki karakteristik yang mirip, yaitu kesat. Tepung kanji berwarna putih bersih, hunkue dan sagu berwarna lebih kecokelatan. Ketiga jenis tepung ini lengket dan kenyal ketika matang.

Hunkue terbuat dari kacang hijau. Kue Indonesia yang berasal dari hunkue contohnya ialah ongol-ongol, lapis hunkwe, dan es gabus.

Kanji terbuat dari pati singkong. Sagu merupakan tepung yang didapat dari batang tanaman sagu. Beberapa contoh masakan menggunakan tepung kanji ialah cenil, kue lapis kanji, dan ongol-ongol kanji. Contoh masakan yang menggunakan sagu ialah sagu mutiara dan bagea.

5. Kacang-kacangan

Kue Indonesia dari kacang-kacangan dapat terbuat dari kacang tanah, kacang hijau maupun kacang kenari. Kacang-kacangan dapat digunakan dalam bentuk utuh, cincang kasar maupun dihaluskan. Beberapa jenis kue Indonesia dari kacang-kacangan ialah seperti berikut.

a. Enting-Enting Kacang

Kue ini terbuat dari kacang tanah yang dicampur dengan adonan gula merah atau gula pasir, lalu dipanggang hingga kering dan keras. Biasanya, enting-enting kacang memiliki tekstur yang garing, renyah, dan sedikit lengket, serta memiliki rasa manis yang dominan.

b. Ampyang

Merupakan camilan tradisional khas Jawa yang terbuat dari kacang tanah yang dibaluri adonan gula jawa. Bahan lain yang sering ditambahkan ialah jahe yang memberikan rasa sedikit pedas.

c. Halua Kenari

Kue tradisional yang terbuat dari kacang kenari, gula, dan bahan tambahan lainnya. Kue ini memiliki rasa manis. Secara tampilan, halua kenari mirip dengan enting-enting kacang, tetapi dengan butiran kacang kenari yang lebih besar.

d. Kue Satu

Terbuat dari kacang hijau tanpa kulit. Kue ini berupa kue kering berwarna putih dengan rasa gurih dan tekstur sedikit keras. Dalam pembuatannya, adonan dicetak dalam cetakan, kemudian dipanggang menggunakan oven.

e. Gandasturi

Terbuat dari kacang hijau tanpa kulit yang direbus, dihaluskan dengan tambahan gula, santan kental, garam, daun pandan, kemudian dibentuk bulat pipih dan digoreng dengan balutan adonan tepung. Hidangan ini memiliki rasa manis dan gurih.

Tabel 2.21 Gandasturi

- **Hasil:** 10 Buah

No.	Nama Bahan	Jumlah
1.	Kacang hijau kupas	300 g
2.	Daun pandan	1 lembar
3.	Vanili bubuk	2 g
4.	Gula pasir	50 g
5.	Santan kental	60 mL
6.	Tepung terigu	75 g
7.	Tepung beras	15 g
8.	Garam	2 g
9.	Air	150 mL
10.	Minyak goreng (untuk menggoreng)	200 mL

Cara Membuat:

1. Rendam kacang hijau kupas minimal 2 jam.
2. Rebus kacang hijau bersama daun pandan hingga lunak dan cairan berkurang, tiriskan.
3. Masak santan, gula, dan sedikit garam, aduk rata hingga gula larut.
4. Tambahkan kacang hijau dan vanili bubuk. Aduk rata hingga adonan menyatu dan dapat dibentuk.
5. Matikan api, kemudian dinginkan adonan.
6. Ambil sekitar 30 g adonan, bentuk bulat pipih. Lakukan sampai adonan habis. Sisihkan.
7. Campur tepung terigu, tepung beras, dan garam, masukkan air secara perlahan.
8. Aduk adonan hingga rata, cek kekentalannya. Adonan dapat ditambahkan air jika masih terlalu kental.
9. Masukkan adonan kacang hijau ke dalam adonan terigu, goreng di dalam minyak panas yang banyak sampai berwarna kecokelatan.





6. Kue dari Tepung Terigu

Tepung terigu didapat dari tanaman gandum. Walaupun gandum bukan tanaman asli Indonesia, banyak kue Indonesia yang dibuat dari tepung ini. Beberapa di antaranya ialah sebagai berikut.

a. Putu Ayu

Kue ini dibuat dengan cara mencampurkan telur, gula, terigu, dan santan. Ciri khas putu ayu ialah berwarna hijau dengan kelapa muda parut pada bagian atasnya dan diolah dengan cara dikukus.

b. Kue Lumpur

Terbuat dari adonan tepung terigu yang dicampur dengan ragi, garam, gula, dan santan. Pada kue ini, juga terkadang ditambahkan kentang atau ubi. Kue lumpur diolah dengan cara dipanggang pada cetakan yang berbentuk bulat pipih.

Tabel 2.22 Kue Lumpur Kentang

- **Hasil:** 30 Buah

No.	Nama Bahan	Jumlah
1.	Kentang	500 g
2.	Tepung terigu	250 g
3.	Mentega/margarin	50 g
4.	Gula pasir	200 g
5.	Santan	500 mL
6.	Telur ayam	130 g
7.	Garam	3 g
8.	Vanili bubuk	2 g
9.	Kismis	10 g

Cara Membuat:

1. Kupas kentang, cuci bersih, dan kukus sampai matang. Lumatkan selagi masih panas, sisihkan.
2. Lelehkan mentega/margarin, sisihkan.
3. Kocok telur dan gula pasir hingga mengental dan gula larut. Masukkan tepung terigu yang sudah diayak, aduk rata.
4. Campur kentang dan santan aduk hingga rata, masukkan ke dalam adonan telur.
5. Oles cetakan dengan minyak, lalu panaskan cetakan tersebut.
6. Tuang adonan ¾ cetakan, tutup, dan panggang menggunakan api kecil hingga setengah matang. Masukkan kismis di permukaan kue lumpur, tutup dan panggang lagi hingga matang.



c. Pukis

Kue ini terbuat dari tepung terigu yang dicampur santan, gula, garam, dan ragi. Sama seperti kue lumpur, pukis dicetak pada cetakan khusus dan diolah dengan cara dipanggang di dalam cetakan. Jika kue lumpur berbentuk bulat pipih, kue pukis berbentuk setengah lingkaran.



7. Aneka Bubur

Selain kue basah dan kue kering, masakan Indonesia juga memiliki berbagai jenis bubur yang sering digunakan sebagai hidangan selingan. Bubur ini umumnya memiliki rasa manis, beberapa di antaranya ialah sebagai berikut.

a. Bubur Sagu Mutiara

Terbuat dari sagu mutiara. Bubur ini memiliki butiran-butiran sagu mutiara yang kenyal dan agak lengket. Bubur sagu mutiara dihidangkan dengan santan.

b. Bubur Candil

Berbentuk seperti kelereng, candil terbuat dari tepung ketan, garam, dan gula merah. Bubur ini disajikan dengan kuah santan.



Gambar 2.32 Bubur Candil

Sumber: Hasbiana/Kemdikbudristek (2024)

c. Bubur Sumsum

Terbuat dari tepung beras, santan, dan garam. Bubur ini disajikan dengan kuah gula merah sehingga memiliki rasa manis.

d. Bubur Ketan

Terbuat dari beras ketan, baik ketan hitam maupun ketan putih. Bubur ketan umumnya memiliki rasa manis dan disajikan dengan kuah santan.

e. Bubur Kampiun

Terdiri atas beberapa jenis bubur yang dijadikan dalam satu wadah penyajian. Bubur kampiun berisi bubur sumsum, bubur ketan hitam, bubur kacang hijau, candil, dan ditambahkan dengan kolak pisang.

Bubur yang baik memiliki tekstur lunak dengan konsistensi sedang, tidak terlalu cair dan tidak terlalu padat. Pada umumnya, bubur disajikan hangat menggunakan mangkuk.



G. Minuman Tradisional

Selain makanan, penduduk Indonesia juga memiliki minuman tradisional yang berbeda-beda antara satu wilayah dan wilayah lainnya. Minuman-minuman ini ada yang disajikan dengan berbagai bahan isian, ada pula yang disajikan tanpa bahan isian. Beberapa jenis minuman tradisional Indonesia yang dikenal, yaitu seperti berikut.

1. Bandrek

Memiliki warna cokelat muda, minuman ini terbuat dari jahe, gula merah, dan air serta beberapa jenis rempah. Rempah-rempah yang umum digunakan ialah kayu manis dan cengkih, terkadang juga ditambahkan serai maupun lada. Minuman ini memiliki rasa sedikit pedas dan manis.

2. Bajigur

Minuman ini memiliki warna cokelat muda, dengan komposisi utama ialah santan, gula aren, jahe, dan sedikit garam. Bajigur memiliki rasa yang gurih, manis, dan tingkat pedasnya lebih lembut daripada bandrek. Pada bajigur, terkadang ditambahkan irisan kelapa muda.

3. Ronde

Terbuat dari tepung ketan yang berbentuk bola kecil dan direbus. Adonan tepung ketan tersebut disajikan bersama kacang tanah sangrai, irisan kolang-kaling, dan irisan roti tawar serta kuah dari rebusan air, jahe, dan gula merah.



Gambar 2.33 Ronde

Sumber: Hasbiana/Kemdikbudristek (2024)



Tabel 2.23 Ronde

- **Hasil:** 2–3 Porsi

No.	Nama Bahan	Jumlah
1.	Adonan ronde:	
	Tepung ketan	100 g
	Tepung tapioka	20 g
	Air hangat kuku	120 mL
	Garam	2 g
	Pewarna makanan merah muda dan hijau	3 mL
	Kacang tanah sangrai cincang halus	20 g
	Gula merah	15 g
2.	Kuah ronde:	
	Air	500 mL
	Jahe	15 g
	Daun pandan	1 lembar
	Daun salam	1 lembar
	Gula pasir	100 g
3.	Pelengkap:	
	Kacang tanah sangrai	10 g
	Kolang-kaling rebus	20 g
	Roti tawar	10 g

Cara Membuat:

1. Adonan ronde: campur tepung ketan, tapioka, garam dengan air hangat kuku sampai adonan dapat dibentuk. Bagi adonan menjadi 3 bagian, satu bagian tanpa warna, bagian yang lain diberi warna merah muda dan hijau. Bentuk adonan menjadi bulat, Isi dengan gula merah dan kacang tanah sangrai cincang. Rebus hingga mengapung.
2. Kuah ronde: rebus air, jahe, daun pandan, daun salam, dan gula pasir hingga mendidih. Jumlah gula pasir dapat ditambah atau dikurangi menyesuaikan selera.
3. Tata adonan ronde pada mangkuk atau gelas saji, beri kuah dan pelengkap.



4. Teh Talua

Merupakan minuman teh yang dicampur dengan kuning telur, gula, dan sedikit air jeruk nipis.

5. Sarabba

Merupakan minuman khas Makassar yang terbuat dari santan, gula aren, jahe, dan lada. Minuman ini berwarna cokelat muda dan memiliki rasa manis sedikit pedas.

Berbagai jenis minuman khas Indonesia yang telah disebutkan, dapat disajikan menggunakan gelas. Beberapa jenis minuman dengan bahan isian seperti ronde juga dapat disajikan menggunakan mangkuk.

Uraian tentang minuman khas Indonesia yang telah disebutkan, hanyalah sedikit dari sekian banyak minuman lain. Sebutkan minuman khas daerahmu dan bagaimana cara membuatnya.

Setelah mempelajari berbagai macam hidangan Indonesia, saatnya kamu melakukan aktivitas mengolah makanan Indonesia. Ikuti langkah aktivitas 2.9 dan 2.10 sehingga kamu terampil dalam mengolah dan menyajikan makanan. Aktivitas 2.9 merupakan kegiatan praktik mengolah makanan dan minuman. Adapun Aktivitas 2.10 ialah kegiatan proyek mengolah makanan dan minuman berdasarkan pesanan pelanggan.



Aktivitas Kelompok

Aktivitas
2.9

Tujuan:

Aktivitas praktik mengolah hidangan Indonesia ini akan melatihmu pada beberapa aspek sekaligus, yaitu: beriman, bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, dan berahlak mulia, berkebinekaan global, bergotong royong, dan bernalar kritis.

Langkah-Langkah:

Kamu telah mempelajari materi tentang hidangan Indonesia dan kue Indonesia pada buku ini. Sekarang, saatnya mempraktikkan ilmu yang telah kamu dapat. Lakukan kegiatan praktik pengolahan hidangan Indonesia dan kue Indonesia secara berkelompok dengan bimbingan guru. Diskusikan menu, resep, dan alokasi waktu praktik sesuai dengan keadaan kamu di sekolah. Jangan lupa ikuti panduan berikut ini.

1. Terapkan prosedur kebersihan diri dengan baik.
2. Ikuti prosedur keamanan dan prosedur kesehatan dalam proses persiapan, pengolahan, dan penyajian makanan.
3. Lakukan prosedur kebersihan bahan, alat, dan ruangan dapur selama proses pengolahan.
4. Pisahkanlah sampah organik, anorganik, maupun B3 pada tempat yang berbeda.
5. Terapkan konsep *zero waste food* dengan meminimalisir sampah dan memanfaatkan bahan makanan semaksimal mungkin agar tidak banyak yang terbuang.
6. Hitung dan siapkan alat dan bahan sesuai kebutuhan.
7. Simpanlah bahan makanan dengan wadah dan suhu yang tepat.
8. Lakukan kegiatan mengolah hidangan Indonesia dan hidangan kue Indonesia dengan bimbingan guru, gunakan prosedur dan teknik yang tepat.
9. Bersihkan alat, inventarisasi, dan kembalikan pada tempatnya setelah digunakan.
10. Sajikan hasil praktikmu dengan hiasan, suhu, porsi pada alat hidang yang sesuai, kemas jika diperlukan.
11. Jangan lupa, pastikan bahwa produk yang kamu buat sudah sesuai dari aspek rasa, warna, aroma, bentuk, dan teksturnya.
12. Berdasarkan hasil praktikmu, jangan lupa catat hasil positif maupun kekurangan-kekurangannya agar kamu dapat memperbaikinya di kemudian hari.

Aktivitas ini merupakan kegiatan praktik mengolah dan menyajikan makanan. Terkait Profil Pelajar Pancasila, aktivitas ini akan melatih kamu dalam beriman, bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, dan berahlak mulia, berkebinekaan global, bergotong royong, mandiri, bernalar kritis dan kreatif saat menerapkan prosedur kesehatan dan keselamatan kerja (K3), prosedur kebersihan dan mengelola limbah; menyiapkan alat dan bahan sesuai prosedur; menghitung, membersihkan bahan sesuai kebutuhan; menyimpan bahan yang sudah disiapkan; menghitung, membersihkan dan inventaris alat; membuat hidangan indonesia dan kue Indonesia; menggunakan dan menata alat hidang untuk hidangan indonesia dan kue indonesia; membuat hiasan; memorsi, menyajikan, dan mengemas hidangan.





Aktivitas Kelompok

Aktivitas 2.10

Tujuan:

Aktivitas proyek mengelola pesanan hidangan Indonesia ini akan melatihmu pada beberapa aspek sekaligus, yaitu: beriman, bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, dan berahlak mulia yang diwujudkan pada perilaku menjaga kebersihan diri dan pengelolaan limbah. Dimensi bergotong royong yang diwujudkan saat kerja kelompok, dimensi bernalar kritis dengan membaca resep kemudian peserta didik dapat menyiapkan bahan, alat serta mengolah makanan sesuai resep.

Langkah-Langkah:

1. Persiapan
   a. Tentukan jadwal pelaksanaan proyek bersama teman-teman dan guru di kelas.
   b. Jika proyek mengelola restoran, buatlah rancangan menu, kebutuhan alat dan bahan yang akan diproduksi setiap hari serta alur proses produksi dan alur pelayanan kepada pelanggan. Jika proyek menerima pesanan, tentukan kebutuhan alat dan bahan sesuai menu yang dipesan oleh pelanggan beserta alur proses produksi dan pendistribusian produk kepada pelanggan.
2. Proses Pelaksanaan
   a. Pastikan kamu mematuhi prosedur K3LH (kesehatan, keselamatan kerja dan lingkungan hidup) dan keamanan pangan.
   b. Lakukan persiapan bahan dan alat sesuai prosedur yang benar.
   c. Lakukan pengolahan dan penyajian makanan sesuai dengan jadwal yang telah direncanakan.
   d. Pastikan produk yang kamu buat berkualitas baik.
   e. Sajikan makanan yang telah kamu olah kepada pelanggan (menggunakan peralatan makan atau dikemas sesuai kebutuhan).
   f. Atasi kendala yang timbul selama kegiatan proyek berlangsung dengan bimbingan guru.
3. Pelaporan:

   Laporkan hasil proyek dalam bentuk laporan tertulis, kemudian presentasikan di kelas.





Uji Kompetensi

A. Tes Tertulis Pilihan Ganda Kompleks

Petunjuk:
Kerjakanlah dengan jujur soal di bawah ini dengan memilih a, b, c, d atau e. Kamu dapat memilih lebih dari 1 (satu) jawaban yang menurutmu paling benar.

Soal:

1. Kamu akan memasak trancam dan opor ayam. Upaya yang dapat dilakukan untuk menjaga agar trancam dan opor ayam yang kamu buat aman untuk dikonsumsi ialah . . . .
   A. menyimpan ayam dan sayuran pada tempat yang sama sebelum diolah
   B. menutup sayuran untuk trancam dengan *plastic wrap* karena belum akan dihidangkan
   C. memastikan agar kuku pendek dan bersih sebelum mengolah trancam dan opor ayam
   D. memasak daging ayam setengah matang karena teksturnya lebih baik dibandingkan dengan ayam yang matang
   E. menggunakan pisau bekas memotong ayam untuk memotong kacang panjang

2. Saat mengolah hidangan Indonesia, aktivitas yang akan kamu lakukan agar keselamatan kerja selalu terjaga ialah . . . .
   A. langsung membersihkan minyak yang tumpah di lantai
   B. mengiris bahan makanan sambil berdiskusi menu
   C. mengangkat panci panas menggunakan apron
   D. menggunakan troli untuk memindahkan barang yang berat
   E. membiarkan steker listrik yang terkena air

3. Ella akan membuat bacem tahu dengan penyelesaian digoreng. Peralatan memasak yang tidak perlu Ella siapkan ialah . . . .
   A. ulekan
   B. wajan
   C. pisau
   D. saringan
   E. piring saji

4. Kamu diminta menyiapkan alat untuk membuat brenebon. Peralatan yang perlu disiapkan untuk membuat sup tersebut ialah . . . .
   A. sendok sayur
   B. panci
   C. parutan kelapa
   D. mangkuk sup
   E. panci kukus

5. Ketika akan membuat brongkos, bumbu yang perlu kamu siapkan ialah . . . .
   A. daging sapi
   B. cabai rawit
   C. kluwak
   D. kapulaga
   E. bunga lawang



6. Kamu diminta menyiapkan bahan untuk memasak soto betawi. Kamu akan menyiapkan . . . .
   A. kentang rebus
   B. kentang goreng
   C. tauge panjang
   D. daging sapi
   E. kerupuk aci

7. Benu akan mengolah gandasturi dengan proses pengolahan sebagai berikut.
   a. Merendam kacang hijau
   b. Mengukus kacang hijau
   c. Menghaluskan kacang hijau
   d. Merebus kacang hijau dengan santan, bahan pemanis, dan bahan pengaroma
   e. Membentuk adonan padat gandasturi
   f. Mencelupkan adonan padat ke adonan tepung
   g. Menggoreng gandasturi hingga kuning kecokelatan

   Hasil jadinya kurang maksimal karena butiran gandasturi keras dan masih terlihat butirannya. Apa yang menyebabkan hasil tersebut?
   A. Merendam kacang hijau terlalu lama.
   B. Mengukus kacang hijau kurang matang.
   C. Bahan pemanis yang digunakan terlalu banyak.
   D. Kurang halus saat menghaluskan kacang hijau.
   E. Saat membentuk adonan tidak rata.

8. Klepon diolah dengan cara direbus. Saat perebusan, kamu menemukan bahwa adonan klepon membuka sehingga gula merah yang digunakan sebagai isi klepon meleleh keluar. Mengapa hal tersebut dapat terjadi?
   A. Adonan kulit terlalu tipis.
   B. Adonan kulit terlalu tebal.
   C. Gula merah tidak diiris halus.
   D. Adonan kulit menggunakan tepung ketan.
   E. Setelah adonan kulit diisi, tidak langsung direbus.

9. Kamu diminta untuk menyajikan coto makassar dalam bentuk prasmanan. Langkah-langkah yang kamu lakukan agar penyajian tersebut tepat ialah . . . .
   A. menggunakan *soup tureen* dengan pemanas agar tetap hangat
   B. menggunakan kedelai goreng dan perkedel singkong sebagai hidangan pelengkapnya
   C. langsung memorsi kuah coto pada *soup cup* walau tamu baru akan datang 2 jam lagi
   D. memberi taburan bawang merah goreng sebagai hiasan hidangan
   E. menata *dinner spoon* sebagai alat untuk menyantap soto



10. Bagaimana cara menyajikan ronde yang tepat?
    A. Bahan isian ronde berupa sagu mutiara.
    B. Menggunakan hiasan dari kelapa muda yang diiris halus.
    C. Jika untuk prasmanan, disajikan dengan *platter*.
    D. Menggunakan mangkuk kecil untuk penyajian porsi individu.
    E. Suhu ronde 70-90 °C (panas).

B. Tes Praktik

Tes praktik pengolahan hidangan Indonesia dilakukan untuk mengukur kemampuanmu dalam mengolah dan menyajikan hidangan Indonesia. Tes ini dilakukan secara individu. Penentuan menu, resep, dan alokasi waktu praktik sesuai petunjuk guru. panduan kegiatan praktik mengikuti langkah-langkah pada Aktivitas 2.9 perhatikan nomor halaman 90.

Pengayaan

Sate

Apakah kamu familiar dengan sate? Sate merupakan salah satu masakan khas Indonesia yang memiliki banyak varian. Pada umumnya, hidangan ini terbuat dari bahan makanan nabati maupun hewani yang dipotong kecil-kecil, ditusuk dengan lidi atau bambu kemudian dibakar. Contoh sate yang terbuat dari bahan hewani ialah sate ayam madura, sate bulayak dari Nusa Tenggara Barat, dan sate padang dari Sumatra Barat. Adapun sate berbahan nabati contohnya ialah sate jamur dan sate tempe.

Berbeda dengan jenis sate pada umumnya, sate lilit dari Bali memiliki ciri khas unik. Bahan pada sate ini tidak dipotong-potong, tetapi dihaluskan dan dicampur bumbu kemudian adonan ditempelkan pada bilah bambu. Ada juga sate yang menggunakan jeruji besi sebagai bahan tusuk satenya, misalnya pada sate klathak dari Yogyakarta.

Jika kamu penasaran, kamu dapat mencari informasi tentang sate dari berbagai sumber dan membandingkan karakteristik setiap sate yang kamu temui. Kamu dapat membandingkan mulai dari bahan utama, bumbu, teknik olah dan penyajiannya.

Refleksi

Setelah mempelajari materi tentang makanan Indonesia, refleksikan perolehan ilmu kamu dengan mengisi pernyataan berikut ini.

1. Saya tertarik materi pada bagian . . . karena . . . .
2. Saya merasa kesulitan pada bagian . . . karena . . . .
3. Materi yang ingin saya dalami lebih lanjut ialah . . . karena . . .



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI REPUBLIK INDONESIA, 2024

Kuliner untuk SMK/MAK Kelas XI dan XII

Penulis: Yeni Yulianti, Nurul Hasbiana, dan Kristian Triatmaja Raharja

ISBN: 978-634-00-0155-6 (PDF)



BAB III
HIDANGAN ORIENTAL

Mengapa perkembangan dunia industri saat ini menuntut siswa SMK Keahlian Kuliner perlu memiliki kemampuan dalam membuat hidangan Oriental?

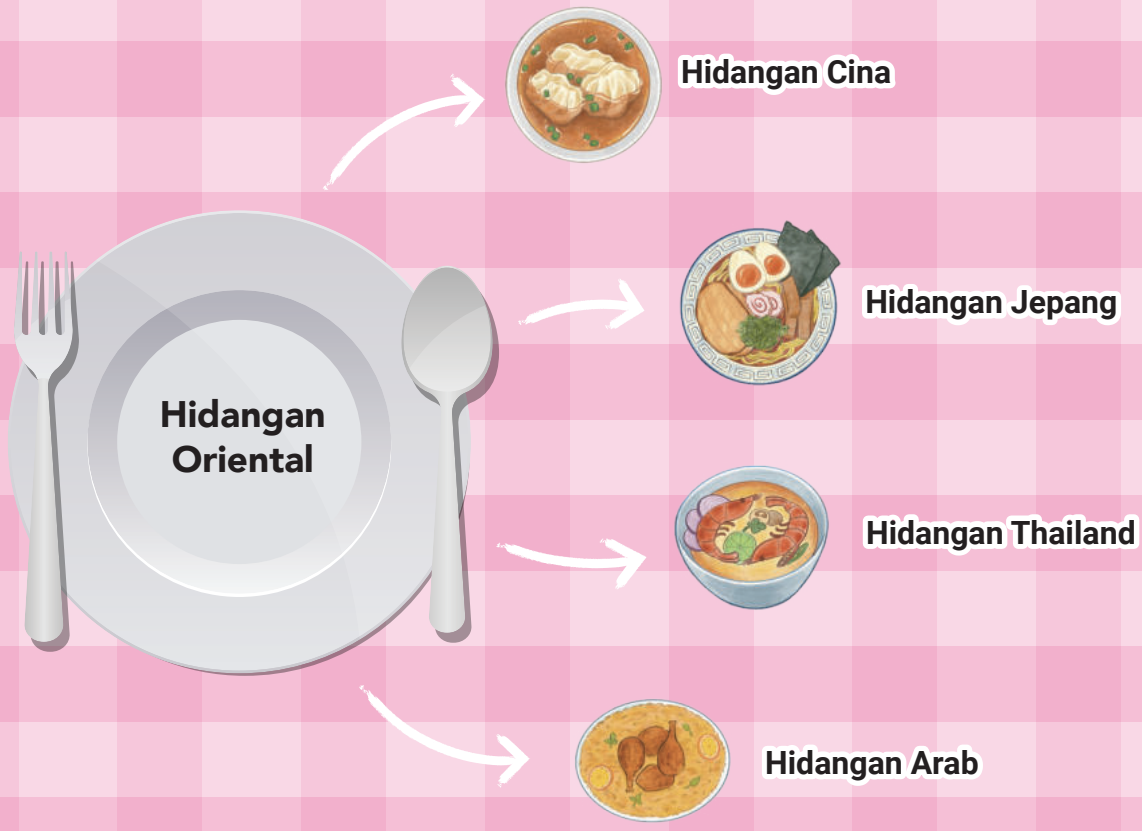
Tujuan Pembelajaran

Setelah mempelajari bab ini, kamu dapat membuat dan menyajikan hidangan Oriental sesuai dengan informasi, standar resep, tertib kerja, dan prosedur operasionalnya.

Kata Kunci

- hidangan Cina
- hidangan Jepang
- hidangan Thailand
- hidangan Arab

Peta Materi





Perhatikan Gambar 3.1 berikut ini! Apakah kamu mengetahui asal hidangan pada gambar tersebut? Bagaimana karakteristik atau ciri khas dari contoh hidangan tersebut? Pernahkah kamu mencoba salah satu hidangan tersebut? Atau, pernahkah kamu mencoba membuat salah satu hidangan tersebut? Bagaimana pengalamanmu? Ceritakan secara singkat dalam satu halaman, kemudian serahkan kepada gurumu.



Gambar 3.1 Sushi, Nasi Mandhi, Nasi Hainan

Sumber: Javan Endless Discovery (2024); Yulianti, Y./Kemdikbudristek (2024); Anggraini, Mega (2024)

Makanan Oriental ialah makanan dari Benua Asia yang merujuk pada kawasan Asia Timur, Asia Tenggara, dan Asia Selatan. Makanan memiliki kekhasan antara lain kaya akan bumbu dan rempah, variasi teknik memasak serta perpaduan rasa yang unik. Negara-negara Asia memiliki kesamaan dalam makanan pokoknya. Sebagian besar makanan pokok yang dikonsumsi ialah beras dan mi. Variasi makanan beras dari negara Asia seperti pada gambar *sushi*, nasi *mandhi*, dan nasi *hainan*.



Benua Asia dikenal sebagai benua "Timur". Pasalnya, beberapa ahli sejarah beranggapan bahwa kata *asia* diambil dari bahasa Fenisia atau Suria/Yunani Kuno yang berarti *timur* atau terletak di sebelah timur kerajaan bangsa Yunani. Secara geografis, wilayah-wilayah di Benua Asia terbagi menjadi 5 kelompok, yakni Asia Barat, Asia Timur, Asia Selatan, Asia Tenggara, dan Asia Tengah. Di kelas X, kamu telah mempelajari tentang negara-negara Asia dan masakan khasnya secara umum. Ingat-ingatlah, lalu sebutkan masakan Asia yang kamu ketahui! Apa saja negara-negara yang termasuk ke dalam pembagian 5 zona tersebut? Kamu dapat mengingat pembagian wilayah pada materi Dasar-Dasar Kuliner di kelas X!

Secara garis besar, hidangan Oriental dibagi 3 kelompok berdasarkan kesamaan bahan yang digunakan dan selera, yaitu seperti berikut.

1. Kelompok A, terdiri atas negara Indonesia, Malaysia, Thailand, dan Singapura.
2. Kelompok B, terdiri atas negara Cina, Jepang, Korea, Filipina, dan Vietnam.
3. Kelompok C, terdiri atas negara Arab, Timur Tengah, India, dan Birma.

Negara Asia memiliki varian hidangan yang bermacam, tetapi kita hanya akan membahas beberapa saja pada Bab 3 ini. Hidangan yang akan dibahas pada bab ini ialah hidangan Cina, Jepang, Arab, dan Thailand. Alasan memilih hidangan tersebut di antaranya karena tren dan perkembangan hidangan dari keempat negara tersebut sudah cukup dikenal luas dan juga dianggap mewakili hidangan yang ada di beberapa negara Asia. Selain itu, hidangan keempat negara tersebut sudah banyak berakulturasi dengan hidangan Indonesia. Kekhasan dan tradisi makan negara tersebut memiliki filosofi dan masih terpelihara hingga saat ini. Setiap negara Asia tersebut memiliki ciri khas masing-masing yang dapat ditonjolkan seperti bebek peking dan dimsum dari Cina, *sushi* dari negara Jepang, *tomyam* dari negara Thailand, *malabari paratha* dikenal dengan sebutan roti canai dari India, dan sebagainya. Sebagai seorang siswa yang belajar pada kompetensi keahlian Kuliner, mari, pelajari bab ini dengan saksama!

A. Hidangan Cina

Hidangan asal Cina seperti *fu yung hai,* dimsum, bebek peking, *jiaozi,* ifumi *(i fu mie),* kue keranjang *(nian gao),* kwetiau (*chow mein),* ayam cincang (*gong bao),* capcai, dan *won ton* cukup dikenal masyarakat Indonesia serta negara di Asia sekitarnya. Hal ini dikarenakan akulturasi warga negara Indonesia keturunan Tiongkok/Cina (etnis Tionghoa) yang banyak memberikan pengaruh pada kuliner di Indonesia. Selain makanan, praktik makan Tionghoa juga menginspirasi penggunaan peralatan seperti sumpit dan wajan. Materi ini perlu dipelajari untuk menambah pengetahuan khasanah kuliner dari negara Cina.

1. Ruang Lingkup Hidangan Cina

Hidangan Cina merupakan salah satu masakan tertua di dunia yang berasal dari milenium pertama SM. Hidangan ini berhasil bertahan dan berkembang seperti sekarang ini dengan menggunakan berbagai teknik memasak yang disediakan tidak hanya oleh juru masak, tetapi juga penentu tren mode dan jamu tradisional.

Setiap daerah di Cina mempunyai kebiasaan memasak dan bersantap sendiri karena perbedaan geografis dan iklim. Memasak hidangan berdasarkan kebutuhan tubuh sehubungan dengan lokasi geografis ialah filosofi *yin* dan *yang*. Cina Selatan mempunyai iklim yang lebih tropis. Masyarakat di wilayah ini cenderung memilih makanan yang lebih dingin dan lembut atau makanan "yin" untuk mengurangi kekeringan dan panas. Sementara itu, Cina Utara mempunyai iklim yang lebih sejuk dan lembab. Masyarakat di sini cenderung lebih menyukai makanan yang lebih pedas atau makanan "yang" seperti cabai, bawang putih, dan bawang merah. Mereka percaya bahan-bahan ini akan mengurangi rasa dingin dan lembab serta meningkatkan sirkulasi darah. Hidangan tradisional Cina mencapai keselarasan dan keseimbangan sangat penting untuk rasa dan kesehatan.

Karakteristik hidangan "yin" umumnya memiliki rasa pahit, asam, atau asin. Hidangan "yin" juga memiliki kadar air yang tinggi dan berwarna hijau, putih, dan biru, hidangan "yin" dimasak dengan metode panas basah seperti merebus, mengukus, dan menanak. Contoh hidangan antara lain tahu, teratai, kecap, mentimun, bunga krisan, gula putih, roti putih olahan, pasta, kue kering, keju lunak, semangka, apel, dan kacang hijau.

Adapun hidangan "yang" memiliki rasa manis atau pedas, memiliki energi lebih tinggi terutama dari lemak dan dianggap hangat. Hidangan umumnya dimasak dengan metode panas kering seperti menggoreng, memanggang, dan menumis. Contoh hidangan "yang" ialah kentang, papaya, cabai, daging unggas, serta daging merah dari sapi dan kambing. Berikut ini contoh gambar hidangan yang menggunakan filosofi Yin dan Yang. Berikut ini contoh gambar hidangan yang menggunakan filosofi *Yin* dan *Yang*.



Gambar 3.2 Hidangan Cina Filosofi Yin dan Yang

Sumber: serpongupdate.com (2022)





Gambar 3.3 Budaya Makan Bersama-sama Warga Tionghoa

Makan bersama keluarga memiliki tempat penting dalam budaya Cina, menumbuhkan rasa kebersamaan dan koneksi. Budaya Cina juga menekankan perpaduan teh tertentu dengan makanan tertentu untuk meningkatkan pengalaman bersantap secara keseluruhan. Teh hijau sering disajikan dengan makanan laut untuk menyeimbangkan kekayaan hidangan. Teh *oolong* melengkapi hidangan gurih atau pedas. Teh melati berpadu indah dengan rasa bunga yang lebih ringan.

Luasnya wilayah Cina merupakan salah satu faktor banyaknya jenis masakan Cina. Adapun delapan besar masakan Cina, yaitu seperti berikut.

a. Masakan Shandong (Shantung/Lu)
Mewakili kuliner Tiongkok Utara. Bahan pokok dengan tepung gandum. Masakan daerah ini dikenal dengan metode memasak dengan memakai kaldu arak.

b. Masakan Henan (Honan)
Masakan henan adalah salah satu tradisi kuliner utama di Tiongkok, berasal dari Provinsi Henan yang terletak di bagian tengah negara tersebut.

c. Masakan Sichuan (Szechwan)
Dikenal menggunakan banyak cabai sehingga berasa pedas. Produk terkenal antara lain jamur dan daging asin.

d. Masakan Jiangsu
Dibuat dari bahan-bahan yang dipilih secara saksama, mulai dari daun teh segar, rebung, jamur, buah pir, dan jujube. Kategori mencakup masakan dari daerah Yangzhou, Nanjing, Suzhou, dan Zhenziang.

e. Masakan Zheziang
Makan yang tidak berlemak, dikenal menghasilkan rasa segar, empuk, dan harum yang lembut.

f. Masakan Anhui
Dimasak dari bahan-bahan yang tidak biasa menggunakan metode memasak yang saksama. Kebanyakan bahan didapatkan dari wilayah pegunungan.

g. Masakan Fujian
Terdiri atas hidangan berbahan dasar makanan laut. Dikenal dengan penggunaan gula dan jujube merah *(hongzoa)* sebagai bahan dasar.



h. Masakan Guangdong (Kwangtung/Kanton)

Bumbu dari herbal dan rempah-rempah kaldu yang digunakan berciri khas kental dan pekat, merupakan kuliner Tionghoa pertama yang menerima pengaruh kuliner asing. Selain itu, popular juga di luar negeri.

2. Bumbu, Bahan, dan Peralatan Hidangan Cina

Masakan Cina menggunakan berbagai bumbu dan bahan. Untuk mengolah bumbu dan bahan itu menjadi hidangan yang lezat dan menarik, dibutuhkan peralatan pengolahan dan penyajian. Ayo, simak pembelajaran ini.

a. Bumbu Hidangan Cina

Bumbu merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari masakan Cina. Selain memberikan rasa, beberapa di antaranya dapat digunakan untuk perawatan kesehatan. Berikut ini merupakan contoh-contoh bumbu kering dan bumbu basah.

1) Jahe (*Geeung*)

Berfungsi untuk menghilangkan bau amis atau anyir pada daging mentah dan ikan. Ada jahe tua, jahe muda, dan bubuk jahe. Potongan besar jahe tua digunakan dalam merebus kemudian menggoreng (*shao*) dan masakan yang direbus, atau masakan dengan saus kental. Jahe muda digunakan untuk menambah rasa pedas dan aroma seperti pada sup, mie dan hidangan daging. Jahe bubuk digunakan dalam masakan yang digoreng dan diaduk secara cepat.

2) Merica *Sichuan*

Merica berfungsi menghilangkan bau amis atau anyir daging yang menyengat, memberi rasa, dan menambah aroma harum.

3) Bawang Putih (*Sin Tow*)

Bawang putih dapat dimakan mentah dan biasa digunakan sebagai bahan acar cuka, sup, sayuran, tahu daging, dan masakan yang direbus.

4) Bumbu *Ngohiong*

Campuran dari lima macam bumbu seperti cengkih, adas, kayu manis, merica, dan bunga lawang. Rempah khas Cina yang satu ini dipercaya memiliki filosofi keseimbangan antara *yin* dan *yang*. Bumbu pewangi untuk pembuatan ayam goreng, ikan, dan baso udang.

5) Saus *Hoisin*

Saus yang dipakai untuk masakan, marinasi, dan pelengkap untuk saus cocolan daging. Saos ini terbuat dari kacang kedelai, garam, cabai, gula, bawang putih, cuka, dan terigu.





Bumbu Ngohiong



Angciu (Arak Cina)



Angciu (Arak Cina)

Gambar 3.4 Bumbu Hidangan Cina

Sumber: Azizah, Nuril/Shutterstock (2023); Aviyu (2013); Dapurpunyaku (2010)

6) **Saus Tiram (*Haoyou*)**
Saus ini memiliki cita rasa yang manis asin dari campuran tiram, gula, kecap asin, tepung, dan air. Biasa digunakan untuk adonan dimsum, tahu isi a'la Hakka, kue lobak (*lo bak go*), brokoli saus tiram (*som yam*), *tatsoi* saus tiram, ayam saus tiram, dsb.

7) **Tauco (*Daw See/Tausi*)**
Terbuat dari fermentasi kedelai hitam yang diasinkan. *Tausi* biasanya untuk penyedap masakan tahu, ikan, atau *seafood*.

8) **Angciu (Arak Cina)**
Angciu berasal dari bahasa Tiongkok, '*ang*' yang berarti merah dan '*ciu*' yang artinya arak. Cuka beras biasa dihidangkan dalam sup atau tumisan untuk meningkatkan rasa.

9) **Saus Cabai**
Saus cabai terbuat dari cabai bubuk, bawang putih, cuka, dan merica. Umumnya, digunakan untuk hidangan nasi dan mi, seperti nasi goreng *yangzhou*, sayur *lo mein*, dan *beef chow fun*. Saus ini digunakan sebagai saus celup/cocol seperti *dumpling*, dimsum, dan wonton (pangsit).

10) **Minyak Wijen (*Jee Mar Jo*)**
Minyak wijen punya titik asap yang relatif rendah dibandingkan dengan jenis minyak lainnya seperti minyak kacang tanah. Minyak wijen digunakan dalam tumisan sayuran, saus salad, ataupun campuran mi pangsit.

11) ***Sa Chia Jiang***
Dibuat dari campuran minyak kacang, minyak bawang prei, ketumbar, bawang putih yang dihaluskan, bunga lawang, lada, dan udang kering. Bumbu ini dapat diganti dengan saus hoisin.

12) **Tongcai**
Terbuat dari lobak yang diiris tipis, diberi garam, dan difermentasi. Biasanya, tongcai digunakan sebagai pelengkap yang ditaburkan di atas mi dan bubur.



b. Bahan Hidangan Cina

Bahan makanan negara Cina tidak jauh berbeda dengan bahan makanan negara Asia lainnya, seperti tampak pada Tabel 3.1.

Tabel 3.1 Bahan Makanan dalam Pengolahan Hidangan Cina

Deskripsi Bahan	Gambar Bahan
Makanan Pokok	
Beras Beras merupakan bahan makanan yang paling pokok bagi masyarakat Cina. Bulir beras yang berbentuk panjang disukai.	 *Sumber: Fakhira, Farida (2023)*
Mi Mi juga termasuk makanan pokok yang disebut *mien*. Terbuat dari tepung gandum dan tepung kacang hijau. Masyarakat Cina menganggap mi merupakan simbol panjang umur.	 *Sumber: PNGEGG (2023)*
Tepung Ketan Tepung ketan digunakan pada beberapa hidangan Cina antara lain ronde khas Imlek (*tang yuan*), kue keranjang (*nian gao*) dan bolu kukus Imlek (*fa gao*).	 *Sumber: Ocomejessian/ Wikipedia (2010)*
Bihun Bihun digunakan sebagai bahan dasar hidangan *chao mian xian/fried noodles xiamen style,* dan disajikan dalam sup.	 *Sumber: NungnIng20/ iStockphoto (2022)*

Deskripsi Bahan	Gambar Bahan
Sayuran (Nabati)	
Jamur *Hioko* atau Jamur *Shitake* Jamur ini biasa diolah menjadi sup, rebusan, tumisan, isian pangsit, dan nasi tim.	 *Sumber: Cookist (2024)*
Rebung (*Jook Sun*) Sering diolah sebagai bahan pembuatan sup, tumis, semur, *hot pot, salad,* dan acar.	 *Sumber: Konyorah (2024)*
Jamur Kuping (*Wun Yee*) Sering ditambahkan pada sup asam pedas dan ditumis dalam hidangan seperti daging *mu-shu,* lumpia, nasi goreng.	 *Sumber: Laura (2022)*
Sedap Malam *(Gu Jun)* Biasa digunakan pada bahan pembuatan sup dan tumisan.	 *Sumber: Wiedharry (2021)*
Brokoli Cina (*Gai Lan*) Brokoli cina memiliki rasa yang sedikit pahit dan kaya akan nutrisi. Biasanya, digunakan untuk tumis, sup, daging sapi dan brokoli cina, serta brokoli Cina dengan kaldu kental (*shangtang*).	 *Sumber: Jeremy Hudson (2022)*

Deskripsi Bahan	Gambar Bahan
Melon Fuzzy (*Mo Qua*) Bentuknya seperti *zucchini* yang ditutupi bulu halus. Umumnya, diolah untuk hidangan sup dan tumisan.	 *Sumber: Ontario Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs (2012)*
Kapri (*Haw Laahn Dow*) Biasa digunakan dalam masakan Cina seperti capcai, nasi goreng, dan lainnya.	 *Sumber: mateusz_feliksik/ unsplash.com (2023)*
Lobak Putih Cina (*Daikon*) Dapat dibuat menjadi hidangan termasuk kue lobak cina (*lo bak go*), bubur lobak cina, tumisan, sup, dan manisan lobak cina.	 *Sumber: David Q. Cavagnaro (2022)*
Akar Teratai Biasa diolah menjadi *Chinese lotus soup*, akar teratai *kung pao,* dan *salad*.	 *Sumber: Getty (2022)*
Lauk-pauk	
Unggas Jenis unggas yang dipergunakan di dapur Cina ialah burung dara atau burung merpati (*gēzi*), bebek (*yāzi*), dan ayam (*chuy*).	 *Sumber: Catherine77/ Shutterstock (2020)*
Daging Jenis daging yang banyak dipergunakan di Cina ialah daging babi (*yu*), sapi (*ngow*), daging kambing (*yeung*).	 *Sumber: Claudia (2020)*

Deskripsi Bahan	Gambar Bahan
Tahu (*Tauhu*) Salah satu masakan Cina yang terkenal ialah *mapo tofu.* Selain itu, tahu diolah untuk hidangan tahu *kung pao*, tahu *general tso*, tahu krispi saus bawang putih, sup, *pudding*, dan *salad*.	 *Sumber: Yulianti, Y./ Kemdikbudristek (2024)*
Telur (*Dan*) Telur menjadi salah satu favorit dalam masakan Cina seperti telur daun teh (*chá yè dàn*), campuran mi, nasi goreng, tumisan, bubur, dan *salad*.	 *Sumber: Yulianti, Y./ Kemdikbudristek (2024)*
Boga Bahari (*Sea Food*) Ikan dan bintang laut dipakai sebagai simbol kekayaan dan kemakmuran. Jenis yang biasa digunakan di Cina ialah kepiting *(poong hai*), sotong *(cup ghaai*), tiram *(boy yu*), cumi-cumi *(too yu*), ikan kerapu *(lay yu*), ikan bandeng laut *(hoy lo yu*), bandeng sungai *(how lo yu*), udang *(daai*), lobster *(loong haah*), dan teripang *(hoy suum*).	 *Sumber: Getty Images/ iStockphoto/Olesia Shadrina (2024)*
Buah-buahan	
Pepaya, Mangga, Pisang, Jeruk, Srikaya Buah-buahan di negara Cina merupakan jenis buah tropis.	 *Sumber: Lukmana/iStockphoto (2021)*

c. Peralatan Memasak dan Alat Makan Hidangan Cina

Peralatan memasak dan alat makan yang umumnya digunakan di dapur Cina seperti yang tersaji pada Tabel 3.2.

Tabel 3.2 Peralatan yang Digunakan dalam Hidangan Cina

1	 *Sumber: Letschef. (2024)*	**Wajan** ***(Wok/Chao Guo)*** Alat untuk menggoreng.
2	 *Sumber: Yulianti, Y./ Kemdikbudristek (2024)*	**Sodet** ***(Guo Chan)*** Alat spatula khusus pada wajan wok lengkung.
3	 *Sumber: Dexture Indonesia. (2024)*	***Bow*** Alat mengukus terbuat dari bambu.
4	 *Sumber: Yulianti, Y./ Kemdikbudristek (2024)*	**Sumpit *(Kuaizi)*** Di Cina, semua kegiatan saat makan, termasuk menyantap nasi, menggunakan sumpit sebagai alat bantu.
5	 *Sumber: Yulianti, Y./ Kemdikbudristek (2024)*	***Jum Baahn*** Alas pemotong dari kayu atau talenan.
6	 *Sumber: Yulianti, Y./ Kemdikbudristek (2024)*	**Mangkuk Sup** ***(Tang Wan)*** Tidak seperti hidangan lain, sup biasanya disajikan secara individual dalam mangkuk sup kecil.
7	 *Sumber: Yulianti, Y./ Kemdikbudristek (2024)*	**Mangkuk Nasi** ***(Fanwan)*** Mangkuk nasi bentuknya mirip mangkuk sup, tapi ukurannya lebih kecil.
8	 *Sumber: Yulianti, Y./ Kemdikbudristek (2024)*	**Sendok Bebek** ***(Ya Shao)*** Untuk menyantap sup atau hidangan berkuah lain. Sendok bebek biasanya diletakkan di atas piring alas mangkuk sup. Sendok bebek biasanya terbuat dari porselen.
9	 *Sumber: Yulianti, Y./ Kemdikbudristek (2024)*	**Cangkir Teh** ***(Chabei)*** Cangkir untuk minum teh.
10	 *Sumber: Yulianti, Y./ Kemdikbudristek (2024)*	**Teko Teh** ***(Chahu)*** Alat saji teh berbentuk pot/teko.
11	 *Sumber: Tang (2013)*	***Clay Pots (Bo Zai)*** Sejenis alat dengan berbagai bentuk dan ukuran yang digunakan untuk membuat sup dan kaldu.

Aktivitas Individu

Mari, Bereksplorasi!

Aktivitas 3.1

Tujuan:

Kamu dapat menentukan jenis alat dan jenis bahan yang disiapkan sesuai kebutuhan pada hidangan Cina. Hal ini dilakukan agar kamu lebih aktif secara mandiri menambah pengetahuan sebagai proses awal dalam menyiapkan alat dan bahan sesuai prosedur pada saat praktik.

1. Buatlah glosarium sebagai bentuk kamus kecil kamu. Setiap istilah diberikan nama, deskripsi, serta gambar terkait bumbu, rempah, bahan makanan, dan peralatan untuk hidangan dari negara Cina.
2. Kamu dapat melakukan pencarian dari buku, sumber internet yang tervalidasi, pemotretan, dan referensi lainnya secara mandiri. Kumpulkan tugas ini kepada gurumu.



3. Pengolahan Hidangan Cina

Pada bagian ini, kamu akan mengenal bagaimana mengolah hidangan Cina. Sebelum ke hidangannya, kamu perlu mengenal terlebih dahulu teknik pengolahan masakan Cina.

a. Teknik Pengolahan

Beberapa teknik pengolahan yang sangat penting dalam masakan Cina. Perhatikan Tabel 3.3.

Tabel 3.3 Teknik Pengolahan dalam Masakan Cina

No	Teknik Pengolahan	Deskripsi
1	*Jin*	Teknik menggoreng makanan dengan minyak dalam jumlah yang sedikit. Contohnya pada masakan cah kailan.
2	*Ji'aah*	Teknik menggoreng dalam jumlah minyak yang banyak. Contohnya pada masakan lumpia ala Shanghai.
3	*Chow*	Menggoreng secara cepat dalam minyak yang sedikit dengan api yang besar. Contohnya pada masakan nasi goreng.
4	*Hoong Sieu*	Proses memasak dengan menggunakan api kecil. Bumbu ditumis dahulu, lalu ditambah bahan cair dan kecap. Contohnya pada masakan ayam *nangking*.
5	*Sieu*	Proses masak yang menggunakan oven dan sewaktu-waktu harus disiram dengan minyak panas untuk mengembalikan kelembapan makanan tersebut. Contohnya pada masakan bebek peking.



No	Teknik Pengolahan	Deskripsi
6	*Bo*	Istilah yang digunakan untuk mengukus nasi. Contohnya pada masakan nasi *hainan*.
7	*Jing*	Proses memasak dengan menggunakan uap air panas. Contohnya pada kue bakpao.
8	*Mun*	Teknik menumis dengan penambahan air dan pengental, menggunakan api kecil. Contohnya pada masakan sapo tahu.

b. Aneka Hidangan Cina

Aneka hidangan diklasifikasikan berdasarkan jenis bahan makanan, yaitu: makanan pokok, lauk-pauk, sayuran, kue, minuman, dan buah-buahan. Ayo, cermati satu per satu.

1) Makanan Pokok

Makanan pokok masyarakat Cina ialah beras dan mi, walaupun masih ada yang mengonsumsi tepung.

a) Beras

Beras, selain diolah sebagai nasi putih, dapat pula dibuat nasi goreng dan ada yang dibungkus daun dan diberi isian seperti bakcang.

- *Chao Fan*
  Nasi goreng cina dengan campuran seperti sosis, cumi, udang, daging, dan telur. Bahan campuran juga ada yang berasal dari sayuran seperti asparagus, kacang polong, dll. Salah satu daerah yang terkenal nasi gorengnya ialah Yang Zhou.



Gambar 3.5 *Yang Zhou Chao Fan* (Nasi Goreng Cina)
Sumber: Unilever Food Solution/netralnews (2024)

- *Su Chao Fan*
  Nasi goreng dengan berbagai macam sayuran serta tanpa menggunakan daging dan ikan.

- *Zongzi* atau *Ba Tzang*
  Makanan tradisional yang terbuat dari beras ketan dan dibungkus daun bambu. *Zongzi* biasa disajikan pada tradisi perayaan *Duan Wu* atau Festival Perahu Naga yang jatuh pada bulan kelima Imlek untuk memperingati wafatnya Qu Yuan, seorang penyair dari zaman Kerajaan Chu.



Gambar 3.6 *Zongzi/Ba Tzang*/ Bakcang
Sumber: Souped Up Recipes (2024)



Tabel 3.4 *Yang Zhou Chao Fan/ Teochew Fried Rice*

Porsi : 2 Porsi
Metode pengolahan : *Chow*

No.	Nama Bahan	Jumlah
1	Nasi putih dingin	500 g
2	Telur, kocok lepas	100 g
3	Udang kecil (kupas, bersihkan)	100 g
4	Dada ayam	100 g
5	Bawang putih, cincang halus	30 g
6	Daun bawang, iris tipis	20 g
7	Kecap asin	20 mL
8	Kecap ikan	10 mL
9	Minyak wijen	20 mL
10	Lada putih	2 g
11	Garam	3 g
12	Gula	2 g
13	Minyak untuk menumis	20 mL
14	Daun bawang, potong panjang	30 g

Cara Membuat:

1. Panaskan sedikit minyak di wajan. Tumis bawang putih hingga harum.
2. Tambahkan udang dan ayam. Masak hingga matang.
3. Pindahkan udang dan daging ke pinggir wajan, lalu tuangkan telur kocok. Aduk telur hingga setengah matang.
4. Masukkan nasi dingin, kecap asin, kecap ikan, minyak wijen, lada putih, dan sedikit garam serta gula. Aduk hingga semua bahan tercampur rata dan nasi terlihat berbutir.
5. Tambahkan daun bawang, lalu aduk rata kembali selama 1–2 menit.
6. Koreksi rasa, jika perlu tambahkan sedikit garam atau kecap asin.
7. Sajikan hangat.



Gambar 3.7 *Chao Mian Xian*
Sumber: Spice N' Pans. (2019)



Gambar 3.8 Hong Shao Niu Rou Mian
Sumber: Wendy/Serves4 (2023)



Gambar 3.9 Bubur Ayam Cina/ *Zhōngshì jīròu zhōu*
Sumber: Dwi (2018)

b) Mi

Mi merupakan bahan serbaguna yang ditemukan dalam beberapa hidangan paling populer dan terkenal dalam masakan Cina. Berikut beberapa contohnya.

- *Chao Mian Xia*

  Bihun yang diolah menjadi bihun goreng dengan campuran udang, rebung, kucai, dll.

- *Hong Shao Niu Rou Mian*

  Makanan ini terbuat dari mi yang diolah menjadi mi kuah diberikan daging sapi cincang dan lobak asin, khas hidangan ini menggunakan minyak cabai dan minyak bumbu *zechuan*.

c) Bubur

Bubur juga merupakan makanan pokok masyarakat Cina dan biasa dimakan pada pagi hari bersama dengan cakwe, telur pitan, tongcai, dan bawang prei.



2) Lauk-pauk

Hidangan lauk-pauk di Cina banyak dipengaruhi oleh negara-negara Asia lainnya yang kaya akan bumbu dan rempah-rempah. Beberapa contoh masakan yang berasal dari hewan seperti bebek peking, ayam kungpao, ikan *weever* kukus a'la Cina.

a) Bebek Peking

Bebek peking (*peking kăo yā*) dibuat menggunakan daging bebek yang diberi bumbu, lalu dipanggang. Hidangan ini dapat disajikan 2 cara yakni utuh dengan pelengkap saus dan menggunakan adonan lembaran (mandarin pancakes) yang diisi dengan irisan mentimun dan diberi dengan saus.



Gambar 3.10 *Peking Kăo Yā*

Sumber: Tripadvisor/Imperial Treasure (2024)

Tabel 3.5 Bebek Peking

Porsi : 15 porsi
Metode pengolahan : *Sieu*

No.	Nama Bahan	Jumlah
1	Bebek (1 ekor)	1,5–2 kg
2	Air panas	1500 mL
3	Madu	40 mL
4	Cuka putih	10 mL
5	Garam	10 g
6	Gula merah	30 g
Bumbu marinasi:		
7	Garam	10 g
8	Lada putih bubuk	5 g
9	Kecap asin	20 mL
10	Anggur beras atau anggur *shaoxing* (opsional)	50 mL
Bahan pelengkap:		
11	Saus *hoisin*	100 mL
12	*Pancake* tipis atau kulit lumpia	25 lembar
13	Daun bawang, potong panjang	50 g

Cara Membuat:

1. Persiapan Bebek:
   a. Bersihkan bebek dan keringkan dengan lap atau tisu. Taburi garam di seluruh permukaan dan bagian dalam bebek.
   b. Tusuk bebek dengan tusukan khusus atau benang pada ujung leher untuk menggantungnya.
2. *Blanching*:
   a. Rebus 1,5 liter air panas dalam panci besar. Masukkan madu, cuka putih, garam, dan gula merah, aduk hingga larut.
   b. Gantung bebek di atas panci dan siram semua permukaan bebek dengan air panas campuran tadi. Proses ini membantu kulit menjadi renyah. Pastikan semua badan bebek terkena siraman air panas.
   c. Setelah disiram, gantung bebek di tempat sejuk atau dalam lemari es terbuka selama 6–8 jam agar kulitnya mengering. (opsional waktu dapat dipercepat 1–2 jam)
3. Marinasi:
   Campur garam, lada putih, kecap asin, dan anggur beras. Oleskan bumbu ini ke bagian dalam bebek dan biarkan meresap.
4. Memanggang Bebek:
   a. Panaskan oven hingga 200 °C (400 °F). Tempatkan bebek di atas rak di atas loyang agar lemaknya bisa menetes.
   b. Panggang bebek selama 15–20 menit pertama pada suhu 200 °C, lalu turunkan suhu ke 180 °C dan panggang selama 1–1,5 jam berikutnya hingga kulit menjadi kecokelatan dan renyah. Sesekali balik bebek agar matang merata.
5. Sajikan:
   a. Setelah matang, keluarkan bebek dan potong-potong. Sajikan bersama *pancake* tipis, daun bawang, dan saus *hoisin*.
   b. Ambil selembar *pancake*, letakkan potongan daging bebek, tambahkan daun bawang, dan olesi saus *hoisin*. Gulung dan siap dinikmati.



b) Ayam *Kung Pao*



Gambar 3.11 Ayam *Kung Pao*
Sumber: Pierre, Jean (2023)

Ayam *kung pao* yang disebut juga *gung bao* atau *kung po* merupakan ayam yang dimasak dengan rasa pedas dengan menggunakan bumbu-bumbu khas Tiongkok. Hidangan ini terbuat dari dada ayam yang dipotong dadu, kemudian dibumbui dengan saus tiram, garam, gula, kaldu, kecap manis, vetsin, dan arak beras. Setelah dibumbui, ayam dimasak selama 15 menit. Setelah 15 menit, ditambahkan potongan paprika, *zucchini*, dan kacang tanah/kacang mede, kemudian dikentalkan dengan larutan tepung maizena.

Tabel 3.6 Ayam *Kung pao*

Porsi : 5 porsi
Metode pengolahan : *Mun*

No.	Nama Bahan	Jumlah
1	Dada ayam, potong dadu kecil	300 g
2	Paprika merah, potong dadu	100 g
3	Paprika hijau, potong dadu	100 g
4	Daun bawang, iris	50 g
5	Kacang tanah, sangrai	50 g
6	Bawang putih, cincang halus	50 g
7	Jahe, cincang halus	20 g
8	Cabai kering (sesuai selera), potong-potong	20 g
9	Minyak untuk menumis	20 mL
	Bahan Marinasi Ayam:	
10	Kecap asin	20 mL
11	Saus tiram	20 mL
12	Lada bubuk	5 g
13	Minyak wijen	10 mL
15	Tepung maizena	10 g
	Bahan Saus:	
16	Kecap asin	30 mL
17	Kecap manis	20 mL
18	Saus tiram	20 mL
19	Cuka hitam atau cuka apel	10 mL
20	Gula pasir	20 g
21	Air	100 mL
22	Tepung maizena (larutkan dengan sedikit air)	10 g

Cara Membuat:

1. Marinasi ayam: Campurkan potongan ayam dengan bahan marinasi. Aduk rata dan diamkan selama 15–20 menit agar bumbu meresap.
2. Siapkan saus: Campur semua bahan saus (kecap asin, kecap manis, saus tiram, cuka, gula, dan air) dalam mangkuk kecil, lalu aduk hingga merata.
3. Tumis ayam: Panaskan sedikit minyak dalam wajan, masukkan ayam yang sudah dimarinasi, lalu tumis hingga ayam matang dan berwarna kecokelatan. Angkat dan sisihkan.
4. Tumis bumbu: Tambahkan minyak sedikit lagi ke dalam wajan, lalu tumis bawang putih, jahe, dan cabai kering hingga harum.
5. Tambahkan sayuran: Masukkan paprika dan daun bawang. Tumis sebentar hingga layu.
6. Campur semua bahan: Masukkan ayam kembali ke dalam wajan, tuang saus, dan aduk hingga semua bahan tercampur rata. Masukkan kacang tanah dan larutan maizena untuk mengentalkan saus. Aduk hingga saus mengental dan ayam terbalut sempurna.
7. Angkat dan sajikan ayam *kung pao* dengan nasi putih.

c) Ikan *Weever* Kukus a'la Cina

Ikan kukus Cina selalu menjadi pusat perhatian di meja makan saat Tahun Baru Imlek dan acara perayaan lainnya. Ikan diisi dengan jahe dan daun bawang. Ikan utuh dikukus hingga empuk dan berair, kemudian ditaburi minyak panas, dan disajikan dengan kecap yang dibumbui.



Gambar 3.12 *Weever Chinese Steamed Fish*
Sumber: Maggie Zhu (2024)

3) Sayuran

Masyarakat Cina sangat menyukai hidangan yang berupa sayuran. Beberapa contoh hidangan dari sayuran seperti *lou han zhai, hai xian suan la tang,* dan capcai.

a) *Luohan Zhai*

Istilah *luohan zhai* memiliki makna yang melambangkan pola makan vegetarian bagi para pertapa. Terdiri atas campuran jamur, rebung, kacang polong, wortel, jagung muda yang diberi bumbu-bumbu. Teknik pemasakannya ditumis.



Gambar 3.13 *Luo Han Zhai*
Sumber: Spice N' Pans (2019)

b) *Hai Xian Suan La Tang*

Hidangan yang disebut *hot sour soup* ialah hidangan yang disajikan sebagai makanan pembuka. Sup kuah kaldu ayam ini biasanya dibuat dengan bahan-bahan seperti udang, rebung, mentimun, jamur, tahu, tomat, dan telur. Sup ini dibumbui dengan paprika dan cuka hitam.



Gambar 3.14 *Hai Xian Suan La Tang*
Sumber: Great Recipe Food (2024)

c) *Capcai*

Hidangan ini terbuat dari berbagai jenis sayuran seperti wortel, kembang kol, kapri, daun bawang, caisim, jamur, daun bawang, daun seledri, dsb.

4) Kue

Sebagian besar kue tradisional masyarakat Cina relatif lebih banyak rasa manisnya. Di bawah ini contoh-contoh kue yang memiliki arti khusus bagi masyarakat Cina.



Gambar 3.15 *Xingren Doufu*
Sumber: Aan Nurhasanah/Kemdikbudristek (2024)



Gambar 3.16 *Yuan Xiao*
Sumber: Aan Nurhasanah/Kemdikbudristek (2024)



Gambar 3.17 *Yuèbǐng/Moon Cake*
Sumber: @debbie_ariesthea/resepmamiku.com (2024)

a) Tahu Almon *(Xingren Doufu)*

Tahu almon merupakan makanan penutup Cina yang umum dan populer di musim panas. Menariknya, hidangan ini tidak terbuat dari kacang almon melainkan biji aprikot manis. Tahu almon cina menggunakan biji aprikot manis, agar-agar, dan susu. Hidangan ini disajikan dengan potongan stroberi yang direndam gula sebelumnya.

b) *Yuan Xiao*/*Tang Yuan*

Makanan berbentuk bola-bola yang terbuat dari tepung beras, diisi pasta kacang merah atau dapat diganti kacang tanah lalu, disajikan dengan air jahe manis.

c) Kue Mangkok (*Fa Gao*)

Merupakan kue khas saat perayaan Imlek atau Tahun Baru Cina. Kue mangkok terbuat dari bahan dasar tepung beras, gula dan ragi. Kue ini berbentuk seperti mangkuk kecil dengan bagian atas yang merekah seperti bunga, melambangkan "mekarnya" keberuntungan.

d) Kue Keranjang *(Nian Gao)*

Kue keranjang berasal dari dodol cina, warnanya kecokelatan dan rasanya manis.

e) Kue Bulan *(Yuèbǐng)*

Kue berbentuk bundar atau dapat mengunakan cetakan bentuk bunga yang diisi dengan adonan kacang hijau dan kuning telur bebek.

5) Minuman

Umumnya Cina memiliki dua jenis minuman yang khas dan populer, yakni arak dan teh hijau.

a) Arak *(Baijiu)*

Arak merupakan minuman khas/tradisi orang Cina untuk menghormati atau menyambut orang yang datang ke rumah.

b) Teh Hijau *(Lucha)*

Masyarakat Cina juga menggemari minuman teh hijau karena bagi masyarakat Cina, teh ini dapat membuat awet muda dan baik untuk kesehatan.

6) Buah-buahan

Buah-buahan yang biasa dikonsumsi seperti pisang, srikaya, delima merah, nanas, lengkeng, jeruk mandarin, dsb.



4. Penyajian Hidangan Cina

Hidangan Cina disajikan sehari-hari dan kesempatan khusus seperti dijelaskan berikut ini.

a. Penyajian Hidangan Cina Sehari-hari

Pola makan masyarakat Cina sama dengan pola makan masyarakat Asia lainnya, yaitu terdiri atas makan pagi, makan siang, dan makan malam.

1) Makan Pagi

Biasanya, masyarakat Cina mengonsumsi bubur yang dimasak dengan kaldu ayam. Bubur ini diberi kecap dan minyak wijen bagian bawah, sedangkan bagian atasnya ditaburi dengan irisan cakwe. Contoh lain menu makan pagi di Cina ialah nasi, telur mata sapi, teh *wu long*, dan dimsum.

2) Makan Siang

Menu makan siang masyarakat Cina biasanya mi atau nasi, ditambah daging dan sayuran, tidak lebih dari tiga hidangan.

3) Makan Malam

Saat makan malam, masyarakat Cina biasanya makan dengan sajian lengkap yang terdiri atas makanan pokok dengan lauk-pauknya. Contoh menu makan malam di Cina, yaitu nasi, capcai, ayam panggang.

b. Penyajian Hidangan Cina pada Kesempatan Khusus

Penyajian hidangan Cina pada kesempatan khusus antara lain untuk keagamaan, festival, perkawinan, dan Imlek.

Tabel 3.7 Penyajian Hidangan Cina pada Kesempatan Khusus

Kesempatan Khusus	Deskripsi
Festival *Duan Wu*	Pada saat Festival *Duan Wu,* ada dua kegiatan yang dilestarikan masyarakat Cina, yaitu makan *bak chan* dan perlombaan perahu naga. Asal-usul Festival *Duan Wu* untuk mengenang patriot Qu Yuan yang meninggal saat Dinasti Chu. Festival ini dilangsungkan setiap tanggal 5 bulan 5 penanggalan Imlek. Adapun contoh hidangan khas pada saat festival ini seperti kue kacang hijau *(tiong chiu phia*), teh telur *(cha ye*), dan onde-onde khas Cina *(jian dui*).
Festival *Chongyang*	Festival *Chongyang* atau Festival Sembilan Kembar diselenggarakan pada tanggal 9 bulan 9 penanggalan Imlek (Hokkian: kaw-kaw). Festival *Chongyang* yang memiliki arti panjang umur ini juga dirayakan sebagai Hari Lansia (lanjut usia). Adapun contoh hidangan yang tersedia pada festival ini, seperti kue bunga *(gao*), mi domba *(chongyang bai*), arak krisan.



Kesempatan Khusus	Deskripsi
Perkawinan	Proses perkawinan Cina sendiri selama ini dilakukan menurut tradisi turun-temurun, dimulai dari acara *Sanjit* yang dilakukan beberapa hari sebelum resepsi. *Sanjit* merupakan seserahan dari pihak laki-laki pada pihak perempuan yang antara lain berisi koin emas, jamur, telur, dan makanan khas Cina. Hidangan yang wajib ialah mi panjang umur (*siu mi*) dan arak. Hidangan tersebut mempunyai arti "kemakmuran", "panjang umur", "keselamatan" atau "kebahagiaan" dan merupakan hidangan kesukaan para leluhur. Beberapa hidangan yang disajikan: babi guling panggang, sup sirip hiu, ceker kepiting goreng, *squab*, bebek peking, lobster, sayuran dengan teripang, dan ikan.
Imlek	Tahun Baru Cina atau Imlek dirayakan selama 16 hari, dimulai dengan 除夕 (*ChuXi*), yaitu makan malam bersama keluarga sebelum hari Imlek, dan diakhiri dengan 元宵节 (*Yuan Xiao Jie*) atau dikenal sebagai Festival Lentera. Asal mulanya, *Imlek* atau *Sin Tjia* ialah sebuah perayaan yang dilakukan oleh para petani di Cina yang biasanya jatuh pada tanggal satu di bulan pertama di awal tahun baru. Idealnya, pada setiap acara sembahyang Imlek, disajikan minimal 12 masakan dan 12 macam kue yang mewakili lambang-lambang *shio* yang berjumlah 12. Contoh hidangan pada Tahun Baru Imlek seperti kue keranjang, salada terdiri atas irisan sayuran dan buah (*yu sheng*), bola-bola ketan (kue *tang yuan*). Lima belas hari sesudah Imlek, dilakukan sebuah perayaan yang disebut dengan *Cap Go Meh.*



Gambar 3.18 Hidangan Khas Imlek, Acara Perayaan Imlek

Sumber: Ibnu, Farhan/Rri.co.id (2024); Mahadhika, Maulana/Kompas (2022)

Aktivitas Individu

Mari, Mengeksplor!

Aktivitas 3.2

Tujuan:

Kamu dapat memahami isi dan struktur resep standar dan mengasah kemampuanmu bernalar kritis dalam menyusun perencanaan praktik mulai persiapan, pengolahan, penyajian hingga menghias hidangan.

1. Untuk memperkaya pengetahuan tentang persiapan, pengolahan, penyajian hingga menghias hidangan, kamu dapat membuka tautan atau pindai QR code berikut ini: https://bit.ly/resepdimsum-cina. Kamu dapat mencari video lain terkait hidangan Cina seperti video yang tersedia.
2. Kemudian, susunlah 5 resep hidangan Cina dari video yang ditampilkan dan yang kamu cari. Struktur penulisan resep standar terdiri atas judul resep, jumlah bahan dengan satuan yang tepat dan dapat diukur, cara membuat, hasil jadi/jumlah porsi, dan perkiraan lama waktu pengolahan. Laporkan hasil kerjamu kepada gurumu.

Sumber: Hermawan (2021)

Aktivitas Individu atau Kelompok

Mari, Mencoba!

Aktivitas 3.3

Tujuan:

Melalui aktivitas ini, kamu dapat berlatih dalam menerapkan K3LH, persiapan bahan dan alat, pengolahan hingga penyajian hidangan Cina. Kegiatan ini mendukung dalam penerapan Profil Pelajar Pancasila dengan pelaksanaan praktik yang berulang/berlatih, yaitu dimensi Beriman, Bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, dan Berahlak Mulia elemen akhlak pribadi dan akhlak kepada alam, yang diwujudkan pada perilaku menjaga kebersihan diri dan pengelolaan limbah. Dimensi Bergotong Royong elemen kolaborasi yang diwujudkan saat kerja kelompok. Dimensi Bernalar Kritis dengan sub-elemen memperoleh dan memproses informasi dan gagasan dengan membaca resep, kemudian peserta didik dapat menyiapkan bahan, alat serta mengolah makanan sesuai resep. Kamu dapat berpikir kreatif terhadap kendala yang dihadapi terkait pengolahan hidangan Cina misal ketersediaan bahan atau penggunaan bahan.

Kamu telah mempelajari materi tentang hidangan Cina. Sekarang, saatnya mempraktikkan ilmu yang telah kamu dapat.

1. Diskusikan menu, resep, dan alokasi waktu praktik sesuai dengan keadaan kamu di sekolah.
2. Lakukan persiapan diri dengan memperhatikan kesehatan, keselamatan kerja, serta ikutilah prosedur keamanan makanan.
3. Upayakan untuk menerapkan dalam pengelolaan limbah seperti pemisahan sampah organik, anorganik, dan B3 serta *zero waste food.*
4. Siapkan bahan dan alat sesuai resep.
5. Lakukan pengolahan hidangan Cina sesuai resep dengan bimbingan guru.
6. Sajikan hasil praktikmu pada alat hidang yang sesuai. Kemas sesuai wadah dan suhu yang tepat jika diperlukan.
7. Mintalah penilaian dari guru berdasarkan hasil praktikmu. Ingat untuk mencatat hasil positif maupun kelemahannya agar kamu dapat memperbaikinya di kemudian hari.

Catatan:

Kamu harus mampu berpikir kreatif terhadap kendala yang dihadapi terkait pengolahan hidangan Cina, misal ketersediaan bahan atau penggunaan bahan. Contohnya, pengganti angciu/arak cina ialah campuran kecap asin, jeruk nipis atau lemon, dan jahe. Penggunaan alat seperti wajan (*wok/chao guo)* dapat menggunakan wajan (*fry pan)* yang ada, dengan teknik pengolahan api besar.





B. Hidangan Jepang

Hidangan Jepang merupakan salah satu hidangan yang cukup populer di dunia. Tidak hanya populer, tetapi juga cukup digemari oleh masyarakat dunia. Beberapa di antaranya telah menjadi *trend setter* dan memberikan pengaruh untuk beberapa hidangan di negara Asia termasuk Indonesia. Makanan Jepang juga sangat beragam. Bukan sebatas *onigiri, shabu-shabu,* dan *yakitori,* saja seperti pada Gambar 3.19. Simak selengkapnya dalam pembahasan materi ini.



Gambar 3.19 *Shabu-Shabu, Onigiri, Yakitori*
Sumber: Ulfa (2023); Store (2021); Glori (2017)

1. Ruang Lingkup Hidangan Jepang

Hidangan Jepang (日本料理, *nihon ryōri, nippon ryōri*) ialah makanan yang menggunakan bahan lokal dan disiapkan dengan cara memasak yang berkembang secara unik di Jepang. Dalam bahasa Jepang, hidangan Jepang disebut *nihonshoku* atau *washoku.* Hokkaido terkenal dengan hidangan dari mi, yaitu ramen dari Sapporo, yang disajikan dengan sedikit mentega, *seafood o-nabe* (direbus) seperti kepiting, remis, dan salmon (spesial khas dari Hokkaido). Terdapat perbedaan terhadap makanan dari wilayah Kanto (pertengahan antara Tokyo dan Yokohama) dan wilayah Kansai (Kyoko, Osaka, dan sekitarnya). Di wilayah Kansai, miso (sup tauco) berwarna sedikit putih yang bercampur cokelat tua. Di wilayah Kanto, miso berwarna merah.

Pola menu Jepang yang paling menonjol ialah: *ichiji sansui* (sup dalam tiga lauk-pauk). Cara pengolahan makanan Jepang: mengukus, merebus, dan mengetim. Masakan Jepang mengenal 5 bumbu utama yang harus dimasukkan secara berurutan sesuai urutan *sa-shi-su-se-so* yang merupakan singkatan dari: gula pasir (*satō*), garam (*shio*), cuka (*su*), shōyu (*seuyu*: ejaan zaman dulu untuk *shōyu*), dan miso (*miso*).

2. Bumbu, Bahan, dan Peralatan Hidangan Jepang

Bumbu, bahan, dan peralatan menentukan karakteristik rasa dan tekstur hidangan Jepang. Kesederhanaan dan kehalusan rasa yang dihasilkan mencerminkan filosofi kuliner Jepang yang menghargai kesegaran bahan dan harmoni rasa.

a. Bumbu Hidangan Jepang

Bumbu dalam masakan Jepang memegang peran penting dalam menciptakan cita rasa yang khas, yaitu keseimbangan antara rasa umami, asin, manis, dan asam.

1) Saus

Saus yang digunakan untuk melengkapi dan menambah rasa pada hidangan Jepang ialah seperti tampak pada Tabel 3.5.

Tabel 3.8 Saus yang Umum Digunakan di Dapur Jepang

Nama Saus	Deskripsi
Tempura dashi (saus tempura)	Terdiri atas campuran kaldu dasar, kecap asin, dan mirin.
Tosa shoyu	Terdiri atas campuran sake merah, kecap asin, serpihan ikan bonito kering, dan rumput laut kering.
Sakana tare	Terdiri atas tulang dari ikan berdaging putih (*sea bream*), kecap asin, sake, mirin, dan gula.
Tori tare (saus ayam *yakitori*)	Terdiri atas campuran kecap asin, mirin, sake, dan gula.
Kimi shoyu (telur dan kecap asin)	Terdiri atas campuran telur kocok dan kecap asin.
Goma tare (saus celup wijen)	Terdiri atas campuran kecap, kecap asin, mirin, pasta tomat, dan gula.
Ponzu (jeruk dan saus)	Terdiri atas jeruk nipis yang diperas dan kecap asin.
Kimizu (cuka kuning telur)	Terbuat dari kuning telur kocok dan cuka.
Saus teriyaki	Terbuat dari kecap asin, jahe, kaldu, dan mirin.
Shoyu	Kecap yang terbuat dari kedelai, gandum dan garam.



Tabel 3.9 *Dashi*

Metode pengolahan : *Nimono* (Merebus)

No.	Nama Bahan	Jumlah
1	*Kombu* (rumput laut kering), sekitar 10 x 10 cm	1 lembar
2	*Katsuobushi* (serpihan ikan cakalang kering)	50 g
3	Air	1 L

Cara Membuat:

1. Rendam *kombu*: Masukkan *kombu* ke dalam panci, tambahkan air, dan rendam selama 30 menit hingga 1 jam (atau lebih lama untuk rasa lebih kuat).
2. Panaskan air dan *kombu*: Setelah direndam, panaskan *kombu* di dalam panci dan air di atas api sedang. Jangan sampai air mendidih karena akan membuat *kombu* terasa pahit. Tunggu hingga hampir mendidih, lalu angkat *kombu*.
3. Tambahkan *katsuobushi*: Setelah kombu diangkat, masukkan *katsuobushi* ke dalam panci. Biarkan mendidih selama sekitar 1 menit, lalu matikan api.
4. Saring: Tunggu sekitar 5 menit hingga serpihan *katsuobushi* mengendap, kemudian saring *dashi* dengan kain atau saringan halus.
5. *Dashi* sudah siap digunakan dalam berbagai hidangan Jepang.

2) Jenis-Jenis Campuran

Merupakan campuran dari penggunaan bumbu dengan saus. Contoh: tepung tempura *(tempura ko)* dan mayones jepang (*tamago no moto).*

3) *Dashi*

Kaldu dasar yang dibuat dari kombu, ikan, dan *shiitake*, ditambah *miso* dan *shōyu*. *Dashi* biasanya digunakan untuk kaldu ikan, sup, saus, dan hidangan lain. Berikut ini Resep dasar dashi pada Tabel 3.9.

4) Acar *(Tsukemono)*

Digunakan sebagai bumbu. Acar juga berperan sebagai pendamping dari makanan yang asin dan beralkohol karena acar dapat menetralisir rasa dari makanan tersebut. Contoh acar dalam hidangan Jepang seperti berikut.

Tabel 3.10 Acar yang Umum Digunakan di Dapur Jepang

Nama Acar	Deskripsi
Nasu no shiomami	Acar yang terbuat dari terong jepang dan cuka.
Kobu no misozuke	Acar dari sayuran yang dipotong dan ditambahkan tauco.
Kyabetsu To Nirijin No Asazuke	Acar yang berisi kol dan wortel.
Shiba Zuke	Acar yang berisi berbagai jenis sayuran.
Nirimiko Miso Zuke	Acar yang terdiri atas bawang putih dan tauco.
Gari	Acar yang berisi jahe yang diiris berbentuk panjang.

5) Tujuh Rempah

Tujuh rempah jepang *(shichimi togarashi)* merupakan campuran bumbu halus dan utuh serta aromatik seperti bubuk cabai, lada *sichuan*, biji wijen, *nori*, *shiso*, jahe, kulit jeruk kering, dsb.



6) Bumbu Khas Lainnya

Terdiri atas tauco jepang *(moiso)*, pasta tauco merah dengan rasa pedas *(akamiso)*, jahe, lobak jepang (*wasabi)* yang berwarna kehijauan yang diparut dan rasa pedas, jinten hitam, arak jepang *(sake*), anggur beras manis Jepang (mirin), minyak wijen panggang, cuka beras.

b. Bahan Hidangan Jepang

Bahan makanan yang digunakan dalam masakan Jepang dapat digolongkan menjadi 2 kelompok besar.

1) Bahan Makanan Nabati

a) Beras

Beras yang digunakan di Jepang yakni *kome*. Beras (*kome*) berbentuk agak bulat pendek.



Gambar 3.20 Beras Jepang

Sumber: Getty (2014)

b) Mi *Soba*

Terbuat dari tepung *soba* atau kombinasi *soba* dan tepung terigu.

c) Mi Udon

Mi udon yang kental, licin, dan halus dapat disajikan dalam kuah mi panas, dingin dengan saus celup, saus kari, atau bahkan digoreng.

d) Mi Ramen

Mi ramen terdiri atas dua jenis dalam bentuk segar/ basah dan kering.



Gambar 3.21 (a) Mi Soba, (b) Mi Udon, (c) Mi Ramen

Sumber: Nibble (2017)

e) ***Somen***
Mi yang terbuat dari tepung terigu, warnanya lebih putih bersih.

f) ***Vermicell***
Mi yang terbuat dari tepung beras.

g) ***Harusame Noodles***
Mi yang terbuat dari tepung kacang hijau.

h) **Remah Roti Jepang (*Panko*)**
Digunakan sebagai pelapis makanan yang digoreng, bahan pengikat pada roti daging, atau sebagai taburan renyah untuk menambah tekstur pada hidangan panggang.

i) **Tepung Kentang (*Katakuriko)***
Digunakan untuk mengentalkan saus, melapisi makanan yang digoreng atau mencegah makanan lengket (seperti mochi).

j) **Biji Wijen Putih**
Paling sering digunakan dalam saus. Selain itu, untuk taburan, hiasan, dan bahan pembuatan kue.

k) **Rumput Laut *Nori* dan *Wakame***
Budaya makanan Jepang, rumput laut dinikmati karena kandungan nutrisi dan keserbagunaan. Digunakan membungkus *sushi* dan *onigiri*, taburan untuk sup, mi, nasi, *salad* seperti *wakame salad*, serta ke hidangan lainnya.

l) **Tahu dan Kantong Tahu Goreng (*Abura Age*)**
Bahan ini dibuat dengan menggoreng potongan tipis tahu hingga kecokelatan dan renyah. *Abura age* dikenal karena rasanya yang unik, teksturnya, dan bahan serbaguna dalam berbagai hidangan, seperti sup miso, tumisan, gulungan *sushi*, dan hidangan mi.

m) **Sayur Dasar**
Seperti brokoli, bayam, kacang hijau, selada, tomat, labu *kabocha*, lobak.

n) **Sayuran Akar**
Dalam masakan Jepang, termasuk lobak putih jepang (*daikon*), akar teratai (*renkon*), akar burdock (*gobo*), dan ubi jepang.

o) **Jamur**
Varietas yang umum termasuk jamur *shiitake*, jamur *shimeji*, jamur *enoki*, dan jamur tiram.



2) Bahan Makanan Hewani

Pada umumnya, masyarakat Jepang lebih menyukai bahan makanan hewan yang ditangkap dari laut.

a) Ikan

Di bawah ini merupakan contoh ikan dan *seafood* yang biasa dihidangkan dalam masakan Jepang.

- Kenyar (*bonito*) ikan berbadan yang cukup besar, tekstur daging yang lentur, biasanya dimasak tidak terlalu matang.
- *Guji*: ikan laut yang mempunyai ukuran tubuh panjang.
- *Howaitobeito*: ikan teri jepang. Ikan ini mempunyai ukuran tubuh yang lebih kecil dan panjang.
- Cumi, udang, kerang, kepiting
  Seringnya menggunakan *seafood* sebagai bahan memasak, hal ini karena Jepang merupakan negara yang memiliki hasil laut melimpah sehingga cukup mudah untuk mendapatkan *seafood* seperti pada hidangan ikan, udang, kerang, cumi, hingga kepiting. Beberapa disajikan dalam keadaan masih mentah seperti *sushi, sashimi, fugusashi, torisashi, shikasashi,* dsb. Selain itu, bahan ini juga diolah seperti menjadi sup, tumisan, isian, tempura, dan *salad*.
- *Hanakatsuo*, yaitu serpihan ikan kering yang terbuat dari *katsuobushi* (ikan cakalang atau tuna) yang diasapi, difermentasi, dan dikeringkan. Bahan ini biasanya digunakan sebagai penyedap rasa dalam masakan Jepang.



Gambar 3.22 Ikan Bonito
Sumber: Forester Act (2024)



Gambar 3.23 Ikan *Guji/Tilefish* Jepang
Sumber: Asimojet (2024)



Gambar 3.24 Ikan *White Bait*/Ikan Teri Jepang (*Howaitobeito*)
Sumber: Civil (2024)

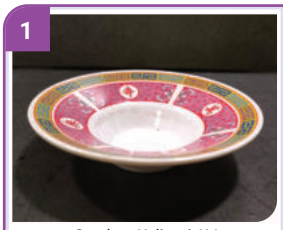
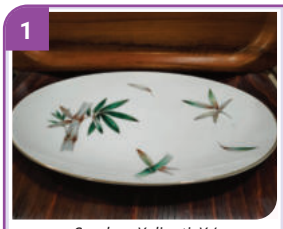
b) Telur, Daging Sapi, Daging Babi, Hati Bebek, Ayam

Bahan ini juga digunakan pada hidangan Jepang seperti *katsudon, ramen, soba, takoyaki,* udon, *shabu-shabu* (rebusan irisan daging dan sayuran), *teppanyaki* (daging/ikan/sayuran dipanggang di *hot plate*), *yakiniku* (daging yang dipanggang), *omu-rice* (nasi dibalut dengan telur), beberapa hidangan lauk-pauk, *salad*, dan sup.

c. Peralatan Memasak dan Alat Makan Hidangan Jepang

Beberapa alat masak dan makan yang digunakan pada dapur Jepang seperti berikut ini.

Tabel 3.11 Peralatan yang Digunakan di Dapur Jepang

1	 Sumber: Wahira Fraise (2024)	***Tamago pan*** Wajan berbentuk persegi panjang dan berat, biasa digunakan untuk membuat *omelet* jepang.	
1	 Sumber: Kome-Kome Ya (2024)	***Suribachi*** Mangkuk untuk mengaduk bahan-bahan saus.	
1	 Sumber: Tutkbaegi (2023)	***Doki no hachi*** Mangkuk yang terbuat dari tanah liat.	
1	 Sumber: Yulianti, Y./ Kemdikbudristek (2024)	***Konsui*** Mangkuk untuk air kotor.	
1	 Sumber: Yulianti, Y./ Kemdikbudristek (2024)	***Nimono-wan*** Mangkuk bermulut lebar ini biasanya digunakan untuk menyantap hidangan yang direbus.	
1	 Sumber: Yulianti, Y./ Kemdikbudristek (2024)	***Kobachi*** Mangkuk kecil yang digunakan untuk meletakkan *sunomono*, cuka atau *chimmi*, hidangan khusus.	
1	 Sumber: Yulianti, Y./ Kemdikbudristek (2024)	***Zen*** Keranjang untuk buah yang terbuat dari bambu.	
1	 Sumber: Yulianti, Y./ Kemdikbudristek (2024)	***Yakimono-Zara*** Piring datar yang digunakan untuk menyajikan makanan panggang.	
1	 Sumber: Tezumi (2023)	***Hishaku*** Alat untuk penyendok air.	
1	 Sumber: Tezumi (2023)	***Futaoki*** Alat/sandaran untuk tutup teko atau penyendok air.	

1



Sumber: Yulianti, Y./ Kemdikbudristek (2024)

Okama
Teko untuk teh.

1



Sumber: Yulianti, Y./ Kemdikbudristek (2024)

Yunomi-jawan
Cangkir untuk teh hijau.

1



Sumber: pngwing (2022)

Chasen
Kocokan teh ataupun telur yang terbuat dari bambu.

1



Sumber: Jatzke, Chelsea (2019)

Mizusashi
Tempat/wadah air dingin.

1



Sumber: Yulianti, Y./ Kemdikbudristek (2024)

Sumpit (Hashi)
Sumpit selalu ada dalam perjamuan makan ala Jepang.

1



Sumber: Restoran Bishamon grup (2021)

Chawan
Mangkuk yang digunakan sebagai wadah nasi.

1



Sumber: Yulianti, Y./ Kemdikbudristek (2024)

Hashi Oki
Tempat meletakkan sumpit ketika akan dan selesai digunakan.

1



Sumber: Yulianti, Y./ Kemdikbudristek (2024)

Shiru-wan
Mangkuk yang biasanya disajikan bersama tutup.

1



Sumber: Xio, Amy (2024)

Alat *Sushi*
Alat yang dibutuhkan dalam membuat *sushi* seperti wadah kayu (*hangiri*), tikar penggulung (*makisu*), sendok nasi (*shamoji*), pisau *sushi*.

1



Sumber: Yulianti, Y./ Kemdikbudristek (2024)

Chuzara* dan *Kozara
Satu set alat makan ini digunakan untuk menyantap makanan seperti *sashimi*. *Chuzara* memiliki ukuran yang lebih besar dibanding-kan dengan *kozara*.

1



Sumber: Yulianti, Y./ Kemdikbudristek (2024)

Donburi-bachi
Mangkuk besar, yang digunakan untuk menyajikan *soba* atau *udon*.

1



Sumber: Esty.com/pinterest.com (2023)

Shikiita
Alas yang terbuat dari keramik yang digunakan untuk tempat berdiri kompor arang.



Aktivitas Individu

Mari, Bereksplorasi!

Aktivitas 3.4

Tujuan:

Aktivitas ini dilakukan agar kamu dapat melakukan penelusuran berbagai istilah terkait bumbu, rempah, bahan makanan, dan peralatan hidangan Jepang. Pengenalan bahan dan bumbu tersebut dilakukan untuk mengantisipasi kendala pada saat pengolahan hidangan Jepang. Misalnya, tidak tersedia kecap jeruk (*ponzu*), dapat digantikan dengan kecap asin yang dicampur jeruk. Dalam pembuatan ramen, *shoyu*, jika tidak tersedia mi ramen, dapat diganti mi telur.

1. Buatlah glosarium terkait istilah tentang bumbu, rempah, bahan makanan, dan peralatan hidangan Jepang.
2. Kamu dapat mencari informasi melalui buku, berselancar pada internet, toko swalayan yang menjual bumbu dan bahan masakan Jepang.
3. Buatlah laporannya semenarik mungkin, dapat dalam bentuk infografis, kemudian diunggah di internet.



3. Pengolahan Hidangan Jepang

Pengolahan hidangan Jepang memerlukan berbagai teknik dan bahan dalam persiapannya. Kita akan mempelajarinya berikut ini.

a. Teknik Pengolahan

Teknik memasak yang digunakan di dapur Jepang sangat beragam, antara lain seperti berikut.

Tabel 3.12 Teknik Pengolahan yang Umum Digunakan di Dapur Jepang

Teknik Pengolahan	Deskripsi
Yakiniku	Teknik memasak menggunakan panggangan di atas meja yang dilakukan konsumen sendiri (jika di restoran).
Teppanyaki	*Teppan* berarti lempengan besi, *yaki* berarti memanggang. *Teppanyaki* diartikan teknik memanggang dengan lempengan besi panas. Biasanya, teknik ini sering dijadikan atraksi memasak yang unik untuk para pengunjung.
Teriyaki	*Teri* berarti berkilau, *yaki* berarti panggang. *Teriyaki* ialah teknik memanggang untuk menghasilkan bahan makanan berkilau. Biasanya, sebelum dipanggang, bahan direndam dengan saus *teriyaki*.
Nabemono	Teknik yang sering disebut *sukiyaki,* di mana semua bahan makanan dimasukkan ke dalam panci atau *pot* yang berisi kaldu mendidih. Bumbu yang sering digunakan seperti *dashi,* sake, mirin, dan kecap asin.
Nimono	Teknik merebus dengan kaldu (*dashi*) dan diberi sake, mirin, kecap asin, gula, dan garam. Contoh hidangannya ialah *kimini*.



Teknik Pengolahan	Deskripsi
Agemono	Teknik menggoreng untuk menghasilkan tekstur kripsi atau renyah dari luar. Teknik *agemono* terbagi menjadi 3 metode, yaitu *sauge, kaarage,* dan *koromo-age*. *Suage* ialah teknik menggoreng yang dilapisi tepung kering. *Suage* biasa diterapkan pada sayuran seperti terong, paprika, dan sayuran lainnya. *Kaarage* ialah menggoreng di mana bahan dilapisi tepung basah (adonan) sebelumnya. *Karaage* sering digunakan pada bahan daging seperti *tempura, ebi furai, katsu, chicken karaage*, *chicken nanban,* dll. *Koromo-age* merupakan teknik menggoreng tanpa melapisi tepung. Contoh hidangan teknik *koromo-age* ialah *ekkado* dan *egg chicken roll.*
Su-zuke	Ini teknik penambahan cuka. Biasanya, digunakan pada pembuatan *sushi*, yakni nasi yang digulung dan ditambahkan cuka sebagai penambah rasa. Contoh hidangan lain seperti acar dan ikan *shad* cuka (*kohada*).
Ho Rakuyaki	Memasak bahan makanan dengan alat khusus, yaitu panci tebal khas Jepang bernama *horoku*. Garam dimasukkan ke dalam *horoku,* lalu bahan makanan seperti ikan dan daging dimasukkan ke dalam garam tersebut, kemudian dimasak dengan api besar hingga matang.

Aktivitas Individu

Mari, Berpikir Kritis!

Aktivitas 3.5

Tujuan:

Melalui aktivitas ini, kamu dapat bernalar kritis dan kreatif dalam menentukan jenis bahan dan alat yang disiapkan sesuai resep serta mengidentifikasi teknik memasak hidangan Jepang dengan tepat.

Setelah kamu memahami teknik pengolahan hidangan yang umumnya digunakan di dapur Jepang, saatnya kamu akan mengolah hidangan dengan menerapkan beberapa teknik khas dapur Jepang. Namun, kamu menghadapi suatu masalah seperti berikut.

1. Kamu sedang mengolah *chawan mushi,* yakni telur kukus ala Jepang yang mana dikukus dengan menggunakan gelas tanah liat. Namun, gelas tanah liat *(chawan)* tidak tersedia. Pengolahan teknik mengukusnya perlu cara khusus sehingga hasil hidangan lembut, matang sempurna, dan lapisan tidak membentuk udara. Solusi apa yang kamu dapat berikan terkait kasus tersebut?
2. Saat membuat *sushi* dengan teknik *vinagared,* tidak tersedia beras jepang, cuka beras jepang, dan tikar gulung (*makisu*). Namun, kamu tetap harus menghasilkan *sushi* yang baik tanpa menghilangkan kekhasannya! Berikan solusi terkait masalah yang terjadi.
3. Kamu akan mengolah hidangan *Ho Rakuyaki.* Untuk itu, kamu membutuhkan panci tebal khas Jepang (*horoku*) dan ikan *tilefish* jepang. Namun, peralatan itu dan ikan *giji* Jepang tidak tersedia. Hal apa yang dapat kamu lakukan untuk mengatasi kendala tersebut? Peralatan dan ikan apa yang dapat menggantikan untuk mengolah hidangan tersebut?





b. Aneka Hidangan Jepang

Beberapa contoh aneka hidangan Jepang yang umum dikenal dan diolah di dapur Jepang antara lain seperti berikut.

Tabel 3.13 Aneka Hidangan Jepang

Nama Hidangan dan Deskripsi Hidangan	Gambar Hidangan
Makanan Pokok	
Nasi Berbagai contoh hidangan yang diolah dari nasi, seperti berikut.	
Oyako Domburi Nasi yang dicampur dengan daging, telur, dan unggas, sayuran atau kombinasi bahan-bahan lain.	 *Sumber: Chen, Namiko/ justonecookbook.com. (2024)*
Oboro Nasi yang dicampur dengan ayam dan jamur.	 *Sumber: Royco (2024)*
Sushi Nasi yang dibumbui dengan cuka beras manis, diisi dengan ikan dan sayuran yang dibungkus nori, lalu dibentuk dengan tikar bambu.	 *Sumber: Japanese cooking 101 (2021)*
Nigiri/Meshi/Onigiri/ Omusubi Nasi kepal yang dibentuk segitiga disajikan bersama dengan *katsuobushi* atau pasta ikan.	 *Sumber: Istockphoto (2022)*
Mi Berikut contoh hidangan olahan mi.	
Somen Kuahnya mengandung kecap asin khas Jepang.	 *Sumber: Japanese Cooking 101 (2014)*
Zaru Soba Mi jenis ini disebut mi dingin, terbuat dari mi soba disajikan dengan saus celup *tsuyu*, terbuat dari campuran *dashi*, kecap asin, dan mirin. Pelengkap hidangan nori, wasabi, daun bawang, dan jahe untuk rasa tambahan.	 *Sumber: Japanese Cooking 101 (2022)*
Nikomi Udon Mi yang berisi bakmi jepang/udon, potongan daging ayam, *dashi*, mirin, jamur *hioko*, sayuran dan putih telur.	 *Sumber: Yulianti, Y/ Kemdikbudristek. (2024)*
Yakisoba Mi goreng khas Jepang yang biasanya dihidangkan bersama sayuran dan daging.	 *Sumber: Japanese Cooking 101 (2014)*
Lauk-pauk Lauk-pauk di negara Jepang kebanyakan berasal dari sayuran dan hasil laut seperti ikan dan *seafood*. Biasanya, dihidangkan dengan saus pencelup. Dimasak dengan teknik kukus, goreng, dan dimakan mentah. Berikut ini contoh lauk-pauk.	

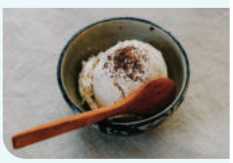
Nama Hidangan dan Deskripsi Hidangan	Gambar Hidangan
Lauk-pauk dari Hasil Laut (*Seafood*)	
Yosenabe Hidangan sepinggan berisi makanan laut, daging, tahu, dan sayuran yang direbus bersama *dashi*, diajikan dengan garnis daun bawang, kulit *yuizu*, dan *shichimi togarashi*.	 *Sumber: Just One Cook Book (2022)*
Sakana gingami yaki Hidangan yang terdiri atas ikan, udang, dan jamur yang dipanggang bersama *aluminium foil*.	 *Sumber: Zeldaz51/ Japanese Cooking class Cookbook (2024)*
Kaisendon Hidangan donburi yang paling populer di Jepang, terdiri atas berbagai macam makanan laut mentah yang diiris tipis dan disajikan di atas nasi hangat. Biasanya, diberi *topping* seperti rumput laut panggang, jahe, kemangi, mentimun, dan acar.	 *Sumber: Uncledonburi (2018)*
Tempura Makanan laut dan sayuran yang digulingkan kedalam campuran tepung.	 *Sumber: Shutterstock/ao nori (2021)*
Lauk-pauk dari Ikan	
Sashimi Ikan mentah yang disajikan dengan kecap dan wasabi, biasanya dapat dimakan dengan mi, bihun, nasi *sushi* atau *rice balls*.	 *Sumber: Sumber: Japanese Cooking 101 (2019)*

Nama Hidangan dan Deskripsi Hidangan	Gambar Hidangan
Kinome yaki Hidangan ikan berbumbu yang dibakar.	 *Sumber: miyoshisg (2019)*
Unadon Sajian daging belut/*unagi* yang dibakar dengan teknik *kabayaki* di atas semangkuk nasi hangat. *Unadon* memiliki saus khas yang disebut *tare*. Saus tersebut merupakan campuran antara kecap, mirin, gula, dan sake.	 *Sumber: Takedarhs & tasteatla (2021)*
Lauk-pauk yang Berasal dari Ayam	
Tori Teriyaki Ayam panggang berbumbu. Biasanya disajikan sebagai bento dengan nasi dan pelengkap lainnya.	 *Sumber: Bonachi, Jane/ theheritagecook.com (2021)*
Yakitori Sate ayam panggang dan berbagai sayuran yang dicelupkan ke dalam saus teriyaki yang manis dan asin atau hanya disajikan dengan garam.	 *Sumber: Chen, Namiko/Just One Cook Book (2024)*
Tatsuta Age Ayam goreng berbumbu dengan proses dimarinasi, dilapisi tepung, dan digoreng hingga renyah. Hidangan ini umum sebagai lauk bento.	 *Sumber: Japanese cooking 101 (2016)*

Nama Hidangan dan Deskripsi Hidangan	Gambar Hidangan
Goma Yaki Ayam goreng dengan biji wijen.	 *Sumber: Odilia (2022)*
Ayam *Teriyaki* Potongan ayam yang digoreng, dicampur dengan bawang putih, sake, saus, mirin, dan kecap asin, lalu dilengkapi dengan sayur-sayuran.	 *Sumber: Japanese Cooking 101 (2018)*
Chicken Katsu Potongan dada ayam yang ditambah dengan kecap asin, tepung panir, saus *thousand island*, dan sayur-sayuran yang digoreng dalam minyak yang banyak dengan suhu tinggi hingga matang.	 *Sumber: Just One Cook Book (2024)*
Lauk-pauk yang Berasal dari Daging Sapi	
Sukiyaki Hidangan dari daging sapi sukiyaki, jamur *hioko*, tahu, bayam, dan soun dimasak dengan teknik ditumis (*sauté*) dengan sedikit minyak hingga berubah warna. Dihidangkan dengan saus pencelup dari kecap asin.	 *Sumber: Chen, Namiko/Just one cook book (2023)*
Dashimaki Tamago Hidangan yang terbuat dari daging sapi dan telur seperti *omelet* gulung.	 *Sumber: Japanes Cooking 101 (2014)*

Nama Hidangan dan Deskripsi Hidangan	Gambar Hidangan
Shabu-Shabu Hidangan dari daging sapi sukiyaki, soun, jamur *shitake*, sawi pakcoi, dan tahu putih. Dimasak dengan cara direbus dengan kaldu, lalu dihidangkan dengan saus pencelup yang terbuat dari kecap asin.	 *Sumber: Chen, Namiko/Just one cook book (2024)*
Daging Kambing Panggang (*Nihonjin Lamb Chops*) Daging kambing yang direndam dalam minyak wijen semalaman, lalu dipanggang.	 *Sumber: Kevin (2022)*
Lauk-pauk dari Bahan Pokok Sayuran	
Acar Campur (*Yasai No Asazuke*) Campuran mentimun muda, tauge, wortel, dan lobak, lalu direbus.	 *Sumber: NHK World Japan (2014)*
Tahu Goreng Campur (*Agedashi Tofu*) Tahu goreng yang disajikan dengan kuah atau saus berbasis kaldu ikan (*dashi*), kecap, dan mirin. Hidangan ini sering kali disajikan dengan sayuran seperti cabai hijau dan terong, yang digoreng dan disajikan bersama tahu.	 *Sumber: Chen, Namiko/Just one cook book (2022)*
Sayuran dan Sup	
Salad Bayam Jepang (*Spinach Ohitashi*) Hidangan yang terdiri atas kaldu ayam dan bayam.	 *Sumber: Japanese Cooking 101 (2024)*

Nama Hidangan dan Deskripsi Hidangan	Gambar Hidangan
Tim Telur ***(Chawan Mushi)*** Hidangan yang terdiri atas potongan ayam, jamur *shitake*, telur, udang kupas dan kacang kedelai. Lalu, dikukus hingga matang.	 *Sumber: Just One Cook Book (2024)*
Sup Miso Hidangan tahu putih yang dipotong dadu, miso, dan daun bawang.	 *Sumber: Japanese Cooking 101 (2024)*
Kue	
Di Jepang, kue-kue manis dinamakan *kyogashi*. Di bawah ini, beberapa contoh macam-macam kue.	
Moci Sakura ***(Sakura Mochi)*** Hidangan kue yang dibungkus dengan daun *cherry*.	 *Sumber: Just One Cook Book (2024)*
Chakin-shibori Kue tradisional jepang (*wagashi*) dibuat dari umbi lili, kentang atau ubi jalar Jepang (*satsumaimo*), pasta kacang putih (*shiro-an*), dan gula yang dihaluskan dan dibentuk menggunakan kain kasa.	 *Sumber: delishkitchen.tv (2022)*
Dorayaki Kue yang isinya variasi, terutama isi kacang merah.	 *Sumber: Japanese Cooking 101 (2012)*

Nama Hidangan dan Deskripsi Hidangan	Gambar Hidangan
Minuman	
Minuman khas Jepang yang paling terkenal ialah teh. Berikut ini beberapa jenis minuman di Jepang.	
Sencha Teh yang terbuat dari daun pertama pohon teh di musim semi. Biasanya, teh dijual dengan harga mahal.	 *Sumber: Wallin, Terrel (2021)*
Nihon-Cha Teh umum di Jepang, yaitu teh hijau *(green tea)*.	 *Sumber: Live Japan (2020)*
Koucha Teh hitam *(black tea)*.	 *Sumber: Live Japan (2020)*
Matcha *Matcha* ialah teh hijau bubuk, dan paling terkenal digunakan dalam upacara minum teh tradisional Jepang.	 *Sumber: Live Japan (2020)*
Aisukurimu Es krim khas Jepang.	 *Sumber: Davies, Emiko (2024)*
Ofukucha Teh yang disebut teh keberuntungan. Teh khas disajikan saat perayaan Tahun Baru di Jepang.	 *Sumber: Kohei (2011)*

Nama Hidangan dan Deskripsi Hidangan	Gambar Hidangan
Sake Minuman beralkohol yang dibuat dari fermentasi beras.	 *Sumber: Santoku/Pinterest (2024)*
Aojiru Jus yang terbuat dari kale dan sayur-mayur warna hijau.	 *Sumber: 36Best (2022)*

Nama Hidangan dan Deskripsi Hidangan	Gambar Hidangan
Buah-buahan Buah-buahan di Jepang antara lain seperti jeruk yuzu, labu, ceri, plum, aprikot, apel, pir, stroberi, pepaya, pisang, anggur, dan persik *(peach)*. Di negara Jepang, buah-buahan khas tumbuh sesuai dengan musim tertentu.	 *Sumber: Hello Work (2024)*

Berikut ini beberapa resep hidangan Jepang yang popular.

Tabel 3.14 Soba/*Zarusoba*

Porsi : 2 Porsi
Metode pengolahan : *Nimono* (merebus)

No.	Nama Bahan	Jumlah
1	Mi soba	200 g
2	Air secukupnya untuk merebus	1,5 L
3	Es batu (opsional, untuk soba dingin)	1,5 L
Untuk saus celup (*tsuyu*):		
4	Kecap asin jepang (*shoyu*)	40 mL
5	Mirin (dapat diganti dengan sedikit gula dan cuka jika tidak ada mirin)	20 mL
6	Kaldu *bonito* (*dashi*) atau kaldu sayur	20 mL
7	Gula	10 g
***Topping* (optional):**		
8	Daun bawang, iris tipis	20 g
9	Nori (rumput laut kering), sobek-sobek	100 g
10	Jahe parut *(wasabi)* untuk rasa pedas	20 g
11	Telur rebus setengah matang	100 g

Cara Membuat:

1. Rebus mi soba:
   a. Rebus air dalam panci besar, setelah mendidih, masukkan mi soba. Masak selama 4-5 menit atau sesuai petunjuk pada kemasan soba (waktu dapat bervariasi bergantung pada ketebalan mi).
   b. Setelah matang, tiriskan mi dan bilas dengan air dingin untuk menghentikan proses memasak. Jika ingin soba disajikan dingin, dapat tambahkan es batu di atasnya untuk memberi sensasi dingin yang segar.
2. Membuat saus celup (*tsuyu*):
   a. Siapkan wadah kecil, campurkan kecap asin, mirin, kaldu *bonito*, dan gula. Aduk rata.
   b. Panaskan campuran ini di atas api kecil selama beberapa menit, hingga mendidih. Setelah itu, angkat dan biarkan sedikit dingin.
3. Menyajikan:
   a. Sajikan soba yang sudah ditiriskan di atas piring atau tempat saji.
   b. Siram sedikit saus *tsuyu* di samping soba atau sajikan saus dalam mangkuk kecil untuk celupan.
   c. Tambahkan *topping* sesuai selera, seperti daun bawang, nori, wasabi, atau telur setengah matang.



Gambar 3.25 Soba/*Zarusoba*
Sumber: Japanese Cooking 101. (2021)



Tabel 3.15 Ramen

Porsi : 2 Porsi
Metode pengolahan : Merebus (*Nimono*)

No.	Nama Bahan	Jumlah
1	Kaldu ayam atau kaldu sayur	1 L
2	Miso (opsional)	20 g
3	Kecap asin	20 mL
4	Minyak wijen	10 mL
5	Bawang putih cincang	20 g
6	Jahe parut	10 g
7	Gula	10 g
Bahan Ramen		
8	Mi ramen	200 g
9	Telur (untuk telur rebus setengah matang)	2 butir
10	Daging ayam, potong tipis (bisa diganti dengan daging sapi atau udang)	100 g
11	Daun bawang, iris halus	20 g
12	Jagung manis (opsional)	100 g
13	Nori (rumput laut kering), potong kecil	100 g
15	Minyak wijen (untuk menumis)	20 mL

Cara Membuat:

1. Siapkan kaldu:
   a. Tumis bawang putih dan jahe dengan minyak wijen hingga harum.
   b. Masukkan kaldu ayam (atau sayur) ke dalam panci, tambahkan miso, kecap asin, gula, dan aduk rata.
   c. Didihkan selama 10-15 menit agar bumbu meresap.
2. Rebus mi ramen:
   Rebus mi ramen dalam air mendidih sesuai petunjuk pada kemasan. Setelah matang, tiriskan dan sisihkan.
3. Siapkan *topping*:
   a. Rebus telur selama 7 menit agar kuning telur setengah matang, kemudian kupas dan potong dua.
   b. Tumis potongan ayam dengan sedikit minyak wijen hingga matang dan berwarna kecokelatan.
4. Menata ramen:
   a. Letakkan mi yang sudah direbus ke dalam mangkuk.
   b. Tuangkan kaldu panas di atas mi.
   c. Tambahkan potongan ayam, telur setengah matang, jagung, daun bawang, dan nori.
5. Taburkan sedikit minyak wijen di atas ramen untuk menambah aroma.



Gambar 3.26 Ramen
Sumber: Ohayo Jepang/kompas.com.

Tabel 3.16 Sup Miso

Porsi : 2 Porsi
Metode pengolahan : Merebus (*Nimono*)

No.	Nama Bahan	Jumlah
1	Pasta miso (warna putih atau merah)	100 g
2	Kaldu *dashi*	800 mL
3	Tahu, potong dadu kecil	200 g
4	Rumput laut kering (wakame), rendam dalam air hangat sebentar	40 g
5	Daun bawang, iris halus	50 g
6	Kecap asin (*shoyu*), opsional	10 mL
7	Mirin (opsional)	10 mL

Cara Membuat:

1. Menyiapkan kaldu *dashi*: lihat pada Tabel 3.9 resep standar *dashi*.
2. Menyiapkan pasta miso: ambil beberapa sendok makan kaldu *dashi* yang sudah disiapkan dan larutkan pasta miso di dalamnya. Aduk hingga miso larut sepenuhnya dan tidak ada gumpalan.
3. Memasak sup miso:
   a. Tuangkan kaldu *dashi* yang telah dicampur dengan pasta miso ke dalam panci. Panaskan dengan api sedang hingga hampir mendidih.
   b. Setelah itu, masukkan potongan tahu dan rumput laut kering (wakame) yang sudah direndam. Aduk perlahan dan biarkan masak selama beberapa menit.
   c. Jika suka, tambahkan kecap asin atau mirin untuk rasa tambahan.
4. Menyajikan:
   a. Angkat panci dari kompor dan tuangkan sup miso ke dalam mangkuk-mangkuk saji.
   b. Taburi dengan irisan daun bawang di atasnya untuk memberikan aroma dan kesegaran.



Gambar 3.27 Sup Miso
Sumber: Japanese Cooking 101 (2024)



Gambar 3.28 *Nikomi Udon*
Sumber: Yulianti, Y/Kemdikbudristek. (2024)

Tabel 3.17 *Nikomi Udon*

Porsi : 2 porsi
Metode pengolahan : Merebus (*Nimono*)

No.	Nama Bahan	Jumlah
1	Mi udon (dapat menggunakan udon segar atau yang sudah direbus)	400 g
2	Daging sapi (misalnya brisket atau daging has dalam), iris tipis	200 g
3	Bawang bombai, iris tipis	30 g
4	Wortel, iris tipis memanjang	50 g
5	Jamur *shiitake*, iris tipis	100 g
6	Daun bawang, iris halus (untuk taburan)	20 g
7	Kecap asin (*shoyu*)	40 mL
8	Mirin	20 mL
9	Sake (opsional, dapat diganti air)	20 mL
10	Gula pasir	10 g
11	Kaldu *dashi* (dapat menggunakan kaldu ayam atau kaldu sayur)	400 mL
12	Minyak wijen (untuk menumis)	10 g
13	Pasta miso (opsional)	20 g
14	Telur (opsional)	1 butir

Cara Membuat:

1. Mempersiapkan mi udon: rebus mi udon sesuai petunjuk pada kemasan, tiriskan dan sisihkan. Jika menggunakan udon segar, hanya perlu memanaskannya.
2. Menyiapkan kaldu *nikomi*:
   a. Panaskan minyak wijen dalam wajan besar atau panci. Tumis bawang bombai hingga harum dan sedikit layu.
   b. Masukkan irisan daging sapi dan masak hingga berubah warna.
   c. Tambahkan wortel dan jamur *shiitake*, lalu tumis sebentar.
   d. Tuangkan kaldu *dashi* ke dalam wajan dan didihkan.
3. Menambahkan bumbu:
   a. Tambahkan kecap asin, mirin, sake (air), dan gula pasir. Aduk rata dan biarkan mendidih dengan api kecil selama 10-15 menit, agar rasa bumbu meresap dan bahan-bahan lebih empuk.
   b. Jika menggunakan pasta miso, tambahkan sedikit demi sedikit dan aduk hingga larut.
4. Memasak mi udon dengan kuah: masukkan mi udon yang sudah direbus ke dalam kuah yang sedang mendidih. Aduk rata dan biarkan beberapa menit hingga mi udon benar-benar tercampur dengan kuah yang kaya rasa.
5. Menyajikan:
   a. Setelah mi udon terasa cukup lembut dan kuah sudah meresap, angkat, dan tuangkan ke dalam mangkuk.
   b. Tambahkan telur rebus atau telur mentah yang diaduk rata dalam kuah panas
6. Taburkan irisan daun bawang di atasnya untuk menambah kesegaran dan aroma.





Gambar 3.29 *Bento Box*

Sumber: Yulianti, Y/Kemdikbudristek. (2024)

Tabel 3.18 *Bento Box*

Porsi : 2 porsi
Metode pengolahan : Teriyaki, mengukus

No.	Nama Bahan	Jumlah
Bahan Nasi		
1	Nasi jepang atau nasi putih	500 g
Bahan ayam teriyaki		
2	Dada atau paha ayam, potong persegi panjang atau dadu	200 g
3	Kecap asin	100 mL
4	Mirin (anggur beras manis jepang)	100 mL
5	Sake (opsional, dapat diganti dengan air)	50 mL
6	Gula pasir atau madu	30 g
7	Bawang putih, cincang halus (opsional)	20 g
8	Jahe parut (opsional)	10 g
9	Minyak (menumis)	20 mL
Omelet Jepang (Bahan *Tamagoyaki)*		
10	Telur	2 butir
11	Kecap asin	10 mL
12	Gula	5 g
13	Minyak (menumis)	10 mL
Sayuran		
14	Brokoli	75 g
15	Wortel	50 g
Buah		
16	Apel (opsional)	50 g
17	Anggur (opsional)	50 g

Cara Membuat:

1. Menyiapkan nasi: masak nasi sesuai petunjuk. Setelah matang, bentuk menjadi bola atau gunakan cetakan onigiri agar nasi lebih rapi.
2. Cara membuat ayam teriyaki:
   a. Masukkan kecap asin, mirin, sake (jika pakai), dan gula ke dalam panci kecil.
   b. Tambahkan bawang putih dan jahe.
   c. Panaskan campuran di atas api sedang. Aduk hingga gula larut dan saus mulai sedikit mengental, sekitar 5–10 menit.
   d. Panaskan minyak, tumis ayam hingga matang.
   e. Tambahkan saus teriyaki dan masak hingga ayam terbalut rata dengan saus. Angkat dan sisihkan.
3. Cara membuat *tamagoyaki*:
   a. Kocok telur dengan kecap asin dan gula hingga tercampur rata.
   b. Panaskan sedikit minyak di wajan antilengket. Tuang sedikit adonan telur, ratakan hingga menutupi permukaan wajan.
   c. Setelah telur mulai matang, gulung perlahan ke ujung wajan, lalu dorong ke sisi lain wajan. Tambahkan adonan telur lagi, gulung bersama telur yang sudah dimasak. Ulangi sampai telur habis.
   d. Angkat, potong-potong sesuai selera, dan sisihkan.
4. Cara membuat sayuran: kukus atau rebus sayuran hingga matang, tetapi tetap renyah. Taburi dengan sedikit garam untuk rasa.
5. Potong-potong buah, dan rendam apel sebentar dalam air garam agar tidak berubah warna.
6. Menyusun *bento box:*
   a. Susun nasi di salah satu sudut kotak bento, dapat dibentuk bulat atau bentuk lain.
   b. Letakkan ayam teriyaki di dekat nasi.
   c. Di bagian lain, letakkan *tamagoyaki* dan sayuran.
   d. Sisakan ruang untuk buah sebagai penutup.

Catatan:

1. Gunakan pemisah kecil atau kertas bento agar setiap makanan tetap segar.
2. Hias *bento box* dengan nori, biji wijen, atau potongan sayuran agar lebih menarik.



4. Penyajian Hidangan Jepang

Hidangan Jepang dikenal dengan kesederhanaan, keseimbangan rasa, dan estetika penyajiannya yang menarik. Di Jepang, penyajian makanan tidak hanya soal rasa, tetapi juga mencerminkan nilai-nilai budaya, filosofi keseimbangan, dan harmoni dengan alam. Ada perbedaan yang cukup signifikan antara hidangan sehari-hari dan hidangan yang disajikan dalam kesempatan khusus, baik dalam hal komposisi, penyajian, maupun makna yang terkandung.

a. Penyajian Hidangan Jepang Sehari-hari

Menu Jepang dapat dibagi menjadi tiga bagian utama, yaitu seperti berikut.

1) Bagian Awal

Meliputi makanan pembuka (*appetizer),* sup bening, dan ikan mentah (*sashimi).*

2) Bagian Tengah

Tersusun atas sejumlah besar makanan laut, daging unggas, dan sayur-sayuran yang diolah dengan cara dipanggang, dikukus, direbus, digoreng dalam minyak banyak, atau disajikan sebagai *salad* bercuka.

3) Bagian Akhir

Hanya terdiri atas teh hijau dan buah segar.



Gambar 3.30 Contoh Susunan Set Menu Jepang

Sumber. Sarwa, Satrio (2020)

b. Hidangan Kesempatan Khusus

Pada saat perayaan atau acara khusus seperti pernikahan, Tahun Baru (*Shogatsu*), dan upacara keagamaan, hidangan Jepang lebih kompleks dan kaya akan simbolisme. Berikut ini beberapa contoh hidangan kesempatan khusus.

1) *Kaiseki*, sajian formal yang terdiri atas banyak hidangan kecil yang dipersiapkan dengan sangat detail, mencerminkan musim, dan disajikan secara estetis.
2) *Osechi Ryori*, hidangan yang disajikan saat Tahun Baru, memiliki berbagai makanan yang masing-masing memiliki makna simbolis, seperti kacang hitam untuk kesehatan atau ikan teri kecil sebagai simbol keberuntungan.
3) *Sushi* atau *sashimi,* disajikan dalam acara-acara formal, yang menampilkan keahlian dalam pemilihan dan penyajian bahan-bahan segar.

Berikut penjelasan hidangan kesempatan khusus pada berbagai kegiatan.

1) Hidangan Keagamaan dan Adat Istiadat

Sepanjang tahun, Jepang dipenuhi dengan berbagai hari libur dan festival, antara lain: Perayaan Tahun Baru, Pesta Teh, Hari Anak, Hari Anak Perempuan, Hari Terang Bulan, Festival Balon, *Japan Summer Festival***.** Setiap makanan mencerminkan musimnya, misalnya ikan *bonito* dan teh hijau dinikmati di musim semi atau jamur *matsutake* dan ikan makarel di musim gugur.



Gambar 3.31 Hidangan yang Disantap pada Acara Spesial di Jepang (*Osechi Ryori*/Hidangan Bersusun pada Kotak Jubako; *Kashiwa Mochi*/Kue Beras isi Pasta Kacang Azuki, *Chimaki*/Kue Beras Kukus Daun Bambu; *Unaju*/Nasi Belut Panggang; *Asari No Sūpu*/Sup Kerang; *Chirashi Zushi*/Nasi Campur; *Hina-arare*/ Kerupuk Beras Berwarna-Warni Lapis Gula; *Tsukimi Dango*/Pangsit Bulan)

Sumber: Web Japan (2021)

2) Hidangan Upacara Perkawinan

Hidangan yang ada dalam upacara ini ialah *tai* (*sea bream*), ganggang laut *(kombu*), beras merah *(sekihan*). *Kombu* memiliki 2 arti, yaitu kesuburan dan kebahagiaan. Berikut ini dua jenis hidangan ikan *tai* yang spesial, yakni *sashimi* (*sugata-zukuri*) dan nasi ikan (*tai-meshi*).



Gambar 3.32 *Sugata-Zukuri* dan *Tai-Meshi*
Sumber: Yashinta Difa/ANTARA News (2018)

Aktivitas Individu atau Kelompok

Mari, Mencoba!

Aktivitas 3.6

Tujuan:

Melalui aktivitas ini, kamu dapat berlatih dalam menerapkan K3LH, persiapan bahan dan alat, pengolahan hingga penyajian hidangan Jepang. Kegiatan praktik ini juga mendukung Profil Pelajar pancasila yaitu dimensi (1) Beriman, Bertakwa Kepada Tuhan Yang Maha Esa, dan Berahlak Mulia; (2) Bergotong Royong dan (3) Bernalar Kritis. Kamu mampu berpikir kreatif terhadap kesulitan yang dialami seperti ketersediaan bahan, peralatan maupun teknik pembuatan. Kamu dapat membuat hidangan Jepang salah satunya *sushi*, atau dapat dikonsultasikan dengan guru tentang alternatif hidangan lain.

Sushi ialah salah satu makanan Jepang yang terkenal di dunia, terbuat dari nasi yang dimasak dengan cuka, kemudian dikombinasikan dengan bahan lain, biasanya dengan ikan mentah atau makanan laut yang lain. Bahkan, seorang *chef* yang memiliki keahlian membuat *sushi* akan mendapat *value* yang tinggi di dunia industri. Dalam membuat *sushi,* diperlukan keterampilan dan seni dalam mendukung prosesnya untuk menghasilkan *sushi* yang enak, unik, dan menarik. Oleh karena itu, kamu dapat memperkaya dengan membaca link berikut ini: https://buku.kemdikbud.go.id/s/kuliner_art2

1. Setelah memahami materi di QR Code dan link di atas, mulailah praktik membuat *sushi.*
2. Kesulitan yang kamu alami seperti ketersediaan bahan, peralatan maupun teknik pembuatan perlu diatasi dengan alternatif yang kamu tentukan.
3. Dokumentasikan hasil kegiatan dan identifikasi kesulitan yang terjadi melalui laporan yang dibuat, kemudian kamu dapat mengonfirmasi hasil laporan tersebut pada guru.
4. Lakukan tahapan praktik yang sama seperti yang telah dijelaskan pada Aktivitas 3.3.





C. Hidangan Thailand

Banyak wisatawan yang berkunjung ke Thailand dengan tujuan utamanya ialah untuk merasakan kuliner khas di sana. Thailand terkenal merupakan lumbung padi Asia Tenggara karena Thailand sebagai penghasil beras terbesar di Asia Tenggara. Selain itu, Thailand juga mengoptimalkan potensi alam dan teknologi sehingga banyak budi daya alam yang dihasilkan. Budi daya mulai dari hasil laut seperti *seafood*, serangga, unggas, daging merah, sayuran, biji-bijian, buah-buahan, dan sebagainya. Banyak hidangan unik di sana, mulai dari hidangan yang diolah hingga hidangan mentah yang langsung dikonsumsi. Beberapa jenis hewan dan serangga yang tidak lazim (tidak umum) pun dijual sebagai khas kuliner Thailand baik di restoran hingga penjual pinggir jalan (*street food*). Hal ini menjadi daya tarik para pecinta kuliner setempat bahkan turis yang datang ke Thailand.



Gambar 3.33 Hidangan Khas Thailand
Sumber: Klook (2023)

Gambar 3.28 menunjukkan hidangan *tom yam goong* dan nasi ketan mangga (*khao niao mamuang*) merupakan hidangan yang khas dan cukup terkenal dari Thailand. Beragam dan uniknya hidangan Thailand sehingga kamu perlu mempelajari materi ini. Mari, baca dengan saksama dan tuntaskan aktivitas yang tersaji pada materi ini!

1. Ruang Lingkup Hidangan Thailand

Masakan Thailand memiliki keunikan tersendiri karena perpaduan kombinasi bermacam-macam bahan makanan, rasa, rempah, dan kuah. Ciri khas masakan Thai ialah rasa pedas dan penuh bumbu, dipadu dengan keseimbangan rasa manis, asin, asam.

2. Bumbu, Bahan, dan Peralatan Hidangan Thailand

Kamu akan mengenal lebih dekat tentang bumbu, bahan, dan peralatan yang digunakan ketika mengolah hindangan Thailand.

a. Bumbu Hidangan Thailand

Masakan Thailand tidak hanya terkenal pedas, masakan/*salad*-nya juga banyak menggunakan rempah daun segar seperti kemangi, seledri, daun jeruk, daun sereh, ketumbar, jahe, dan lengkuas yang membuat masakan sangat wangi dan sangat disukai di sana. Berikut contoh bumbu Thailand yang umum dipakai.

Tabel 3.19 Bumbu yang Dipergunakan di Dapur Thailand

Nama dan Deskripsi Bumbu	Gambar Bumbu
Daun Kemangi *(Horapha)* Disebut juga *bai horapa* atau *thai sweet basil*, tetapi dalam tekstur setebal daun basil Barat dan terdapat semburat keunguan.	 *Sumber: McLeod/Wikimedia Commons (2024)*
Kacang Kedelai Asin *(Tau Jiew)* Asin dan rasa yang tajam, kacang ini sering ditumbuk sebelum digunakan untuk membumbui ikan, mi, atau hidangan sayur.	 *Sumber: Katie, Simply/The Gulten Guide (2024)*
Daun Ketumbar *(Rak Phak Chi)* *Rak phak cai* digunakan sebagai bumbu dasar kari atau untuk mengharumkan *tom yam goong* dan mengurangi anyir pada lauk ikan.	 *Sumber: Forest & Kim Starr/ tasteofthailand.org (2022)*
Huah Chai Bpoh Acar yang terbuat dari lobak yang difermentasi. *Huah chai bpoh* memiliki rasa manis dan asin yang membuat rasa masakan Thailand menjadi unik.	 *Sumber: Elraflukha/cookpad. com (2023)*

Nama dan Deskripsi Bumbu	Gambar Bumbu
Saus Cabai *(Sot Phrik)* Cabai yang dicampur dengan garam, gula, dan cuka.	 *Sumber: Azalia, Violet (2022)*
Esens bunga melati *(Yod Nam Malee)* Esens dari bunga melati segar direndam selama semalam dalam air.	 *Sumber: Ulfa, Rafida/Grid. id–Tribunnews (2020)*
Pasta Udang *(Kapi)* Banyak jenis berbeda dari *kapi* berkisar dari yang berwarna merah muda hingga cokelat keemasan.	 *Sumber: Weera/Thinkstock (2018)*
Saranae (Spearmint) Rempah daun ini menyumbang aroma dan rasa *mint* pada *salad* dan isian lumpia segar ala Thai.	 *Sumber: Henderson, Jill (2013)*
Saus Tiram *(Nam Man Hoi)* Kebanyakan saus tiram yang digunakan sebagai kombinasi dengan saus ikan atau kecap mengandung *monosodium glutamate*.	 *Sumber: Yulianti, Y./ Kemdikbudristek (2024)*

Nama dan Deskripsi Bumbu	Gambar Bumbu
Saus Ikan *(Pla Ra)* Terbuat dari ikan yang dihaluskan, lalu difermentasi selama beberapa bulan, rasa khas *pla ra* dapat ditemukan dalam berbagai sajian Thailand seperti *salad*, sup, hingga *nam phrik*.	 *Sumber: Weera/Thinkstock (2018)*

Nama dan Deskripsi Bumbu	Gambar Bumbu
Taochiao Terbuat dari fermentasi biji kedelai. Serupa dengan tauco yang ada di Indonesia, *taochiao* memiliki aroma khas dengan rasa asin yang membuat makanan menjadi lebih nikmat.	 *Sumber: Weera/Thinkstock (2018)*

Aktivitas Individu

Mari Bereksplor!

Aktivitas 3.7

Tujuan:

Aktivitas ini dapat melatih kamu untuk bernalar kritis dan kreatif dalam mencari alternatif solusi permasalahan dalam hal menentukan jenis bahan yang disiapkan sesuai resep dan menyimpan bahan pada suhu dan wadah yang tepat.

Thailand mengenal beberapa bumbu kari di antaranya kari kuning, kari merah, kari hijau. Hal ini perlu kamu ketahui dari komposisi bahan yang digunakan pada pembuatan setiap kari dan hidangan yang menggunakan kari. Dengan demikian, ketika kamu mengolah hidangan yang menggunakan kari thailand dan tidak menemukannya, kamu dapat membuat sendiri sebagai alternatifnya.

1. Bagaimana menentukan komposisi bumbu dan rempah dalam pembuatan ketiga jenis kari thailand?
2. Bagaimana cara penyimpanan bumbu kari thailand yang dibuat sendiri tanpa menggunakan bahan pengawet pangan?
3. Lakukan pengisian pada format yang tersaji untuk menjawab pertanyaan sebelumnya.

Kari Kuning (*Massaman*)	**Kari Merah (*Kaeng Phet*)**	**Kari Hijau (*Kaeng khiao wan*)**
Deskripsi:	Deskripsi:	Deskripsi:
Bumbu/Bahan:	Bumbu/Bahan:	Bumbu/Bahan:
Contoh Hidangan:	Contoh Hidangan:	Contoh Hidangan:
Cara Penyimpanan Kari Thailand Buatan Rumah *(Homemade)* Tanpa Bahan Pengawet Pangan		



b. Bahan Hidangan Thailand

Beras dan ikan menjadi komponen utama dalam makanan sehari-hari. Selain itu, mi juga menjadi pilihan bahan hidangan. Bahan terkenal ialah mi tepung beras *(kwitiaow)*, mi tepung beras mirip spagheti (*kanom chin)*, mi telur *(ba mee),* mi gandum kering, *vermicelli* (*sen mee*), dan mi kering transparan *(woon sen)* yang dibuat dari tepung kacang dan digunakan dalam sup dan *salad*. Masakan Thai banyak memakai daging babi dan daging ayam, tidak terdapat banyak ragam masakan dengan daging sapi. Ikan air tawar dan ikan air laut dimasak dengan cara digoreng atau dibuat sup. Banyak varietas dari ikan air tawar yang diasinkan dengan dikeringkan disebut ikan asin (*pla haeng*). Selain ikan, makanan laut yang populer ialah udang, kepiting, dan cumi-cumi. Terdapat pula telur asin (*kai khem*), yakni telur bebek asin digunakan sebagai hidangan pelengkap atau dihancurkan untuk membuat saus.

Sayuran yang populer ialah buah terung (*ma-khue puang*), tunas bambu (*naw mai*), kangkung (*pak bung)*, kecambah hijau/tauge (*tau ngork*), seledri (*ceun chai*), kedelai (*tau hoo*), jamur kuping (*hed humu*), kubis asin (*pak kad khem*), daun bawang (*ion horm*), kenari air (*haew*). Thailand sangat kaya dengan buah-buahan tropis seperti semangka, pisang, durian, manggis, jeruk, nenas, rambutan, pepaya, jeruk bali, bengkuang, dan lengkeng. Selain dimakan segar, buah-buahan juga dibuat sari buah dan manisan. Pepaya muda dibuat menjadi *salad* pepaya yang disebut *som tam.*

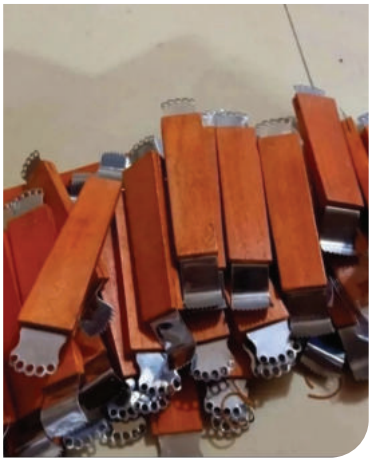
Selain itu, ada beberapa bahan yang tidak lazim/umum digunakan pada hidangan Thailand antara lain daging sapi mentah dengan darah yang tidak dimasak (*larb leuat neua*), telur semut merah *(larb mote daeng*), ulat sutra *(hon mhai*), daging babi mentah *(luu muu*), *kai khao* (*ablut*), belalang *(takatan*), kalajengking *(mang pwang*), belatung sagu *(tuang duang*), kecebong *(mok huang*), cacing bambu *(rod duan*).

c. Peralatan Hidangan Thailand

Jenis kompor tertua yang sekarang masih dapat ditemui disebut *cherng kran*. Kompor ini terbuat dari tembikar berbentuk bulat, sisinya lebih tinggi untuk menopang panci memasak, bahan bakar ditempatkan di bagian bawah panci pada wadah tersebut.

Peralatan yang paling penting ialah wajan besi dengan berbagai ukuran, spatula, dan panci untuk merebus. Salah satu peralatan yang paling dekoratif ialah pemarut kelapa (*kude maprow)*. Peralatan klasik lainnya yang masih digunakan ialah lumpang *(krok)* dan alu (*saak*) yang secara tradisional terbuat dari batu atau kayu, tetapi tersedia pula yang terbuat dari tanah liat dan logam. Selain itu, terdapat peralatan yang sulit ditemui di luar Thailand, masing-masing digunakan untuk tujuan yang spesifik. Salah satunya *ka po* dan *lachong/latching* seperti pelat logam berpori seperti pemarut keju, melaluinya pasta ditekan. Secara umum, peralatan di dapur Thailand hampir sama dengan penggunaan peralatan lainnya di dapur Asia atau Oriental. Berikut ini beberapa gambar dari perlatan khas pada dapur Thailand.





Lachong/Latching
Sumber: Goh-de-Baker96 (2023)



Krok dan *Saak*
Sumber: Kylenemichele (2014)



Cherng Kran
Sumber: mansum008 (2016)



Thai Charcoal Aluminum Hot Pot Winter Wok Soup
Sumber: esty/pinterest (2023)



Thai Clay Hot Pot
Sumber: Temple of Thai Food & Carving (2023)



Thai Wok
Sumber: importfood.com. (2024)

Gambar 3.34 Peralatan Hidangan Thailand

3. Pengolahan Hidangan Thailand

Teknik pengolahan yang umum digunakan pada dapur Thailand antara lain seperti berikut.

a. Teknik merebus (*tom*) terutama untuk hidangan seperti sup atau kaldu. Contoh hidangan *tom yum* (sup pedas dan asam) dan *tom kha gai* (sup ayam dengan santan).
b. Teknik mengukus (*neung*) digunakan untuk memasak makanan dengan uap, seperti *khao neung* (nasi kukus), *hoi neung* (kerang kukus), dan *kanom jeeb neung* (dumpling kukus).
c. Teknik menggoreng (*thod*), menghasilkan tekstur yang renyah di luar dan tetap lembut di dalam. Contoh hidangan *gai thod* (ayam goreng), *paa tong ko thod* (donat goreng thailand), dan *thod man* (perkedel ikan atau daging).
d. Teknik barbeku (*yang*), memanggang makanan di atas api terbuka atau pemanggang untuk memberikan rasa asap dan tekstur yang khas. Contoh hidangan *gai yang* (ayam panggang) dan *pla phao* (ikan panggang).



e. Teknik memanggang (*op*) menggunakan panas dari oven atau api, biasanya untuk mendapatkan tekstur yang renyah di luar dan lembut di dalam. Contoh hidangan *gai op* (ayam panggang) dan man *farang op* (kentang panggang).

Tabel 3.20 Aneka Hidangan Thailand

Nama Hidangan Deskripsi Hidangan	Gambar Hidangan
Makanan Pokok	
Makanan pokok daerah Thailand ialah beras. Di Thailand, ada 2 macam beras, yaitu: beras dengan butir panjang dan beras yang bergluten lebih pulen dan lengket seperti beras ketan. Beberapa aneka hidangan pokok Thailand seperti berikut.	
Khao Phat Sejenis nasi goreng yang menggunakan bahan pelengkap seperti daging ayam bagian dada, daging has yang dipotong dadu kecil serta telur yang dikocok lepas.	 *Sumber: Rachel Cook Thai (2021)*
Phat wun sen Masakan yang dibuat dari bihun seperti bihun goreng.	 *Sumber: Pallian, Jennifer (2023)*
Phad Thai Sejenis hidangan dari mi yang sangat kaya akan rasa seperti rasa asam, gurih, dan pedas. *Phat thai* menggunakan bahan-bahan pelengkap seperti daging ayam, udang, telur, wortel, kol, tauge, kacang tanah yang telah disangrai.	 *Sumber: Hansen, Kelsey/Parici, Grace (2024)*

Nama Hidangan Deskripsi Hidangan	Gambar Hidangan
Lauk-pauk	
Yam Nua Yang Sejenis *salad* yang menggunakan daging sapi sebagai pelengkap. Sayuran yang digunakan antara lain daun selada, kacang tanah, dan tomat.	 *Sumber: Cardiologists Kitchen (2015)*
Thom Kha Gai Sejenis opor ayam yang dimasak dengan santan yang telah dibumbui dengan laos yang dimemarkan, lada hitam bubuk, dan ketumbar bubuk.	 *Sumber: Asiatisch gut (2023)*
Yam Talay Sejenis *seafood* dengan potongan ikan dan cumi dicampur dengan kerang dan udang yang berukuran kecil ditambah bumbu cabai, perasan air jeruk limau, saus ikan, gula aren, irisan daun seledri, irisan daun bawang, bawang bombai, dan tomat.	 *Sumber: Redlaw, Rachel (2017*
Sayuran	
Gang Som Pak Ruam Sayur ini perpaduan dari rasa asam pedas, manis dan asam. *Gang som pak ruam* merupakan sayur khas Thailand yang terbuat dari aneka bahan seperti kembang kol, kacang panjang, wortel, daun kubis, dan ditambahkan telur dadar.	 *Sumber: Kaon Ta Na (2014)*

Nama Hidangan Deskripsi Hidangan	Gambar Hidangan
Som Tam *Som tam* dikenal dengan *green papaya salad*. Sayur ini terbuat dari pepaya yang diparut dan ditambahkan bahan lainnya. Ada yang ditambahakn ebi dan kacang tanah, ikan gurame dan kecap asin, serta *seafood*.	 *Sumber: Tjhia, Syilvia (2022)*
Sup	
Hidangan sup juga dikenal dalam hidangan Thailand yang biasa digunakan sebagai hidangan pembuka. Beberapa hidangan sup biasanya menggunakan santan, hidangan lainnya menggunakan kaldu ikan atau daging.	
Tom Yam Goong Sup yang paling terkenal yang dibuat sangat pedas, campuran dari udang dan kaldu udang yang diberi cabai dan jeruk limau yang menghasilkan rasa yang unik seperti rasa pedas, asam manis, dan gurih.	 *Sumber: tasteatlas/Shutterstock (2024)*
Tom Kha Gai Hidangan nasional Thailand yang dikenal sebagai sup ayam lengkuas rebus. Sup ini terdiri atas santan, potongan atau suwiran ayam, lengkuas, serai, bawang putih, cabai rawit, daun jeruk purut, kecap ikan, dan jamur *shiitake*.	 *Sumber: tasteatlas/Shutterstock (2024)*
Khao Tom Variasi sup nasi dari Thailand yang memadukan nasi dengan kaldu bumbu dan sayuran yang kaya rasa. Nasi biasanya dimasak, kemudian ditambahkan kuah yang berisi bawang merah, serai, lengkuas atau jahe, dan bawang putih.	 *Sumber: tasteatlas/Shutterstock (2024)*

Nama Hidangan Deskripsi Hidangan	Gambar Hidangan
Tom Saep Sering dijuluki sebagai *tom yum* populer versi Thailand utara. Sup pedas dan asam ini terdiri atas kaldu beraroma yang biasanya dicampur dengan daun jeruk purut, kemangi thailand, serai, dan lengkuas.	 *Sumber: tasteatlas/Shutterstock (2024)*
Yen ta fo *Sup* berwarna merah muda yang terdiri atas berbagai jenis mi yang disajikan dalam kaldu ayam atau babi yang dibumbui dengan dadih kacang merah yang difermentasi dan pedas. Umumnya, ditaburi berbagai bumbu seperti bakso ikan, cumi, udang, tahu goreng, dan air daun *morning glory*.	 *Sumber: tasteatlas/Shutterstock (2024)*
Kue	
Khao Niao Mamuang Inilah kue paling populer di Thailand yang disebut juga *mango sticky rice*. Kue ini berupa beras ketan yang disajikan bersama potongan mangga segar dan saus santan.	 *Sumber: Michael Wels/ iStock (2024)*
Khanom Buang *Crepe* renyah ala Thailand ini dibuat dari tepung beras dan tepung kacang hijau, di atasnya diberi krim kelapa.	 *Sumber: Michael Wels/ iStock (2024)*
Khanom Sod Sai Bentuknya segitiga dengan balutan daun pisang. Adonannya dibuat dari tepung ketan hitam dan putih yang kenyal gurih. Isiannya ialah paduan gula merah dan parutan kelapa segar.	 *Sumber: Michael Wels/ iStock (2024)*

Nama Hidangan Deskripsi Hidangan	Gambar Hidangan
Loog Choob Kue ini dibuat menyerupai buah dan sayuran segar dalam ukuran mungil dan warna terang, dibuat dari pasta kacang hijau yang dicelupkan dalam larutan gelatin.	 *Sumber: Michael Wels/ iStock (2024)*
Tong Yord Bentuknya bulat mungil berwarna oranye kekuningan. Dibuat dari campuran kuning telur, gula, dan tepung. Hasil teksturnya empuk dan kenyal dengan cita rasa manis legit.	 *Sumber: Michael Wels/ iStock (2024)*
Buah	
Buah-buahan yang dikonsumsi sama halnya dengan buah-buahan di negara Asia lainnya, seperti: mangga, nanas, dan rambutan. Aneka buah segar lainnya disebut *polar nai ruam*. Buah di Thailand tidak hanya disajikan sebagai hidangan penutup, tetapi dapat dalam bentuk utuh yang diukir atau dikreasikan dengan berbagai bentuk. Buah yang biasa dikreasikan ialah semangka, pepaya, jeruk, apel, mangga, dan melon.	
Minuman	
Cha Yen (Thai Tea) Minuman berbahan dasar teh ini dicampur dengan krim kental manis dan susu evaporasi. Warnanya oranye cerah sehingga terlihat sangat menarik. Minuman ini dapat disajikan dengan aneka *topping*, seperti boba, puding, dan jeli.	 *Sumber: unsplash.com/Markus Winkler*

Nama Hidangan Deskripsi Hidangan	Gambar Hidangan
Nom Yen Dalam bahasa Thailand, *nom* berarti susu dan *yen* berarti dingin. Biasanya, minuman ini terbuat dari susu segar yang dicampur dengan sirup merah sehingga warnanya menjadi pink. Ada dua jenis *nom yen*, yakni es dan *frappe*.	 *Sumber: youtube.com/Tadum Channel (2024)*
O-liang *O-liang* merupakan es kopi khas Thailand yang paling populer. Terbuat dari biji kopi berkualitas tinggi yang dicampur dengan es batu. Rasanya hampir mirip dengan *americano*.	 *Sumber: youtube.com/Pailin's Kitchen (2024)*
Nam Thabthim Jus delima yang populer di Thailand ini banyak tersedia di pasar dan kedai kaki lima di seluruh Thailand.	 *Sumber: instagram/bikini_cook (2024)*
Cha Bang Ang *Cha bang ang* disajikan dengan cincau hitam, es, dan air, lalu dicampur dengan gula merah.	 *Sumber: youtube.com/Han Cooking (2024)*
Nam Bai Toey Minuman khas Thailand yang menggunakan daun pandan yang direndam.	 *Sumber: Youtube.com/Small Kitchen*

Resep-resep hidangan Thailand yang dapat kamu gunakan pada saat praktik di antaranya seperti berikut.



Gambar 3.35 *Tom Yam Goong*
Sumber: tasteatlas/Shutterstock (2024)

Tabel 3.21 *Tom Yam Goong*

Porsi : 5 Porsi
Metode pengolahan : *Boiling, Simmering*

No.	Nama Bahan	Jumlah
1	Udang, kupas dan bersihkan (kepala dan kulitnya untuk kaldu)	300 g
2	Serai, ambil bagian putihnya dan iris tipis	30 g
3	Daun jeruk purut, sobek-sobek	4 lembar
4	Cabai merah, geprek	40 g
5	Tomat, potong-potong	60 g
6	Jamur merang atau jamur lainnya, iris tipis	200 g
7	Air kaldu (atau air biasa)	1 L
8	Kecap ikan	30 mL
9	Air jeruk nipis (atau lebih sesuai selera)	20 mL
10	Gula pasir	50 g
11	Pasta sambal thailand (opsional, untuk rasa pedas yang lebih kuat)	20 g
12	Daun ketumbar segar, cincang kasar (untuk *garnish*)	50 g
13	Minyak wijen (opsional, untuk aroma)	20 mL

Cara Membuat:

1. Menyiapkan kaldu:
   a. Rebus air dalam panci besar hingga mendidih. Kepala dan kulit udang masukkan ke dalam panci untuk membuat kaldu yang lebih kaya dan beraroma.
   b. Masukkan serai, daun jeruk purut, dan cabai ke dalam kaldu mendidih. Masak selama 5-10 menit agar aroma rempah-rempah keluar dan kaldu menjadi harum.
2. Menambahkan bahan utama:
   Tambahkan udang, tomat, dan jamur ke dalam panci. Masak hingga udang berubah warna menjadi merah muda dan jamur menjadi lembut, sekitar 3-5 menit.
3. Menyiapkan saus tom yam:
   Tambahkan kecap ikan, air jeruk nipis, gula pasir, dan pasta sambal (jika digunakan) ke dalam sup. Aduk rata dan cicipi. Sesuaikan rasa dengan menambahkan lebih banyak kecap ikan (untuk rasa asin), jeruk nipis (untuk rasa asam), atau gula (untuk keseimbangan rasa).
4. Penyajian:
   a. Setelah rasa sup sudah pas, angkat dari api dan sajikan sup panas-panas dalam mangkuk.
   b. Taburi dengan daun ketumbar cincang untuk memberikan aroma segar.





Gambar 3.36 *Phad Thai*
Sumber: tasteatlas/Shutterstock (2024)

Tabel 3.22 *Phad Thai*

Porsi : 2 Porsi
Metode pengolahan : Merebus, Menumis

No.	Nama Bahan	Jumlah
Bahan Mi		
1	Mi beras (*phad thai* atau mi beras tipis lainnya)	200 g
2	Minyak sayur (untuk menumis)	30 mL
3	Telur	60 g
4	Udang, kupas dan bersihkan (atau dapat menggunakan ayam atau tahu)	100 g
5	Tauge	100 g
6	Daun bawang, iris tipis	40 g
7	Kacang tanah, sangrai dan cincang kasar	50 g
Saus *Phad Thai*		
8	Kecap ikan	30 mL
9	Kecap manis	20 mL
10	Gula merah serut	20 g
11	Air asam jawa (atau perasan jeruk nipis)	10 mL
12	Sambal (opsional, jika suka pedas)	10 g

Cara Membuat:

1. Menyiapkan mi: rebus mi beras dalam air mendidih sesuai petunjuk pada kemasan, biasanya sekitar 3-5 menit. Setelah matang, tiriskan dan sisihkan.
2. Membuat saus *phad thai*: sediakan mangkuk kecil, campurkan kecap ikan, kecap manis, gula merah serut, air asam jawa (atau perasan jeruk nipis), dan sambal (opsional). Aduk hingga gula larut dan saus tercampur rata. Sisihkan.
3. Menyiapkan bahan-bahan:
   a. Siapkan udang (atau bahan lain yang digunakan) dan tumis dalam sedikit minyak hingga matang. Sisihkan.
   b. Cincang kacang tanah kasar dan iris daun bawang.
4. Memasak *phad thai:*
   a. Panaskan minyak sayur dalam wajan besar atau *wok* dengan api sedang.
   b. Masukkan telur ke dalam wajan dan orak-arik hingga setengah matang.
   c. Tambahkan mi beras yang telah direbus dan aduk rata.
   d. Tuangkan saus yang sudah disiapkan ke dalam wajan dan aduk hingga mi tercampur rata dengan saus.
   e. Masukkan udang, tauge, dan daun bawang. Aduk rata selama 1-2 menit hingga semua bahan tercampur dengan baik dan mi panas merata.
5. Penyajian:
   a. Sajikan *phad thai* di piring saji, taburi dengan kacang tanah cincang, irisan jeruk nipis, dan cabai.
   b. Selain itu, dapat menambahkan bahan pelengkap seperti irisan mentimun atau daun ketumbar sebagai hiasan.





Gambar 3.37 *Som Tam*
Sumber: Tjhia, Syilvia (2022)

Tabel 3.23 *Som Tam*

Porsi : 2 Porsi
Metode pengolahan : Pencampuran dengan cuka

No.	Nama Bahan	Jumlah
1	Pepaya hijau, serut atau diparut kasar	300 g
2	Cabai merah	30 g
3	Bawang putih	20 g
4	Gula kelapa (atau gula pasir)	20 g
5	Kecap ikan	30 mL
6	Air jeruk nipis	10 mL
7	Kacang tanah, sangrai dan tumbuk kasar	50 g
8	Ikan teri kering (opsional, untuk rasa umami)	30 g
9	Tomat, potong-potong (opsional)	50 g
10	Kacang panjang, potong kecil-kecil (opsional)	50 g
11	Gula merah, serut	20 g
12	Saus sambal thailand (opsional)	20 g

Cara Membuat:

1. Menyiapkan bahan-bahan:
   a. Serut atau parut kasar pepaya hijau hingga berbentuk batang korek api *julienne*.
   b. Potong tomat dan kacang panjang (jika digunakan) menjadi potongan kecil.
2. Menumbuk bumbu:
   Gunakan mortar atau cobek (atau mangkuk besar), tumbuk bawang putih dan cabai hingga halus dan berbau harum. Tambahkan gula kelapa dan ikan teri kering (jika digunakan), tumbuk hingga tercampur rata.
3. Menambahkan saus:
   Masukkan kecap ikan, air jeruk nipis, dan gula merah serut (opsional) ke dalam campuran bumbu tadi. Aduk rata hingga gula larut. Jika ingin rasa lebih pedas, tambahkan saus sambal thailand sesuai selera.
4. Menyusun *Som Tam*:
   a. Masukkan serutan pepaya hijau, tomat, dan kacang panjang (jika digunakan) ke dalam mortar atau mangkuk besar.
   b. Tuangkan saus yang sudah dicampur bumbu ke atas pepaya, dan aduk rata dengan menggunakan sendok besar atau tangan (berhati-hati agar tidak terlalu hancur). Proses menumbuk pepaya di dalam mortar atau mangkuk sedikit akan membuat rasa bumbu meresap lebih dalam.
5. Penyajian:
   Setelah semuanya tercampur rata, sajikan dalam piring saji, dan taburi dengan kacang tanah yang sudah disangrai dan ditumbuk kasar.





Gambar 3.38 *Khao Niao Mamuang*
Sumber: Michael Wels/ iStock (2024)

Tabel 3.24 *Khao Niew Mamuang*

Porsi : 5 Porsi
Metode pengolahan : Mengukus

No.	Nama Bahan	Jumlah
Bahan ketan		
1	Beras ketan (beras ketan putih)	200 g
2	Santan kelapa kental	200 mL
3	Gula pasir	50 g
4	Garam	10 g
Pelengkap		
5	Mangga matang, kupas dan potong-potong	300 g
6	Santan kelapa kental (untuk siraman)	100 mL
7	Biji wijen sangrai (opsional, untuk taburan)	20 g
8	Daun pandan (opsional, untuk aromatik tambahan)	2 lembar

Cara Membuat:

1. Menyiapkan ketan:
   a. Cuci bersih beras ketan hingga airnya bening. Rendam beras ketan dalam air selama 3-4 jam atau semalam untuk mendapatkan ketan yang lebih empuk.
   b. Setelah direndam, tiriskan ketan dan kukus dalam saringan atau kukusan yang sudah dialasi kain bersih selama 20-30 menit hingga ketan matang dan kenyal. Ketan dibalik setiap 10 menit agar matang merata.
2. Membuat santan manis:
   a. Campurkan santan kelapa kental, gula pasir, dan garam dalam panci kecil.
   b. Panaskan campuran santan dengan api kecil sambil diaduk hingga gula larut sepenuhnya. Jangan biarkan santan mendidih atau terlalu panas, cukup hangatkan hingga gula larut.
   c. Setelah itu, angkat dari api dan biarkan sedikit dingin.
3. Menyusun *khao niew mamuang:*
   a. Setelah ketan matang, pindahkan ketan ke dalam mangkuk besar. Siramkan campuran santan manis ke atas ketan panas dan aduk rata hingga ketan terlumuri santan secara merata. Diamkan selama beberapa menit agar ketan dapat menyerap santan.
   b. Siapkan mangga matang yang sudah dikupas dan dipotong-potong tipis.
4. Penyajian:
   a. Ambil sesendok ketan yang sudah disiram santan dan letakkan di atas piring saji.
   b. Atur irisan mangga di samping ketan.
   c. Siramkan sedikit santan kelapa kental di atas ketan (opsional).
5. Taburkan biji wijen sangrai untuk memberikan tekstur tambahan (opsional).



4. Penyajian Hidangan Thailand

Hidangan Thailand disajikan sehari-hari dan kesempatan khusus seperti dijelaskan berikut ini.

a. Penyajian Hidangan Thailand Sehari-hari

Hidangan sehari-hari di Thailand seperti pada umumnya negara Asia Tenggara terdiri atas makan pagi, makan siang, dan makan malam. Penyajiannya pun tidak mengenal giliran. Hidangan pedas biasanya disajikan untuk siang dan malam hari.

b. Penyajian Hidangan Thailand pada Kesempatan Khusus

Di Thailand, terdapat sejumlah kegiatan khusus yang rutin diadakan. Pada kesempatan tersebut, berbagai hidangan disajikan.

1) Songkran

Merupakan upacara yang sama dengan Paskah yang dirayakan oleh umat Nasrani, dirayakan setiap tahun. Festival Songkran ialah hari tahun baru tradisional Negeri Gajah Putih. Hidangan yang disajikan ialah *nam prik gaeng pet* atau *red curry paste clan capi kuam* serta berbagai macam minuman. Hidangan lain pada acara Songkran seperti ikan baramundi rebus dengan saus sambal (*pla ka pong neug manow*) yang menyegarkan rasanya, kemudian ada ayam goreng dengan kacang mede (*gai pad med mamuang*), irisan daging dengan kari *massaman* (*massaman nua*) yang memiliki cita rasa gurih dan lembut. Ada juga hidangan udang goreng dengan bawang putih dan lada (*goong tord kratiem prik Thai*).



Gambar 3.39 Hidangan Festival Songkran
Sumber: Puspitasari, Rintan (2019)

2) Upacara Membajak Sawah

Diadakan setiap tahun pada bulan keenam. Hidangan yang disajikan ialah *poh pia tord, gay hor bay*.

3) Magha Puja (Hari Penuh)

Hari Raya Magha Puja atau disebut *makha bucha* dalam bahasa Thailand, dirayakan pada hari ke-15 di bulan Magha (sekitar



Gambar 3.40 Persembahan Dana Makanan kepada Para Bhikkhu di Vihara Hua Khao Takhli, Nakhon Sawan, Saat Magha Puja 2564.

bulan Februari). Thailand yang mengadopsi penanggalan lunar Tionghoa (Imlek) merayakan Magha Puja pada hari ke-15 di bulan pertama Imlek, bertepatan dengan perayaan *Cap Go Meh*. Hidangan yang disajikan ialah sayuran dan ikan. Contohnya *pla duk phat, pla thot khamin, gaeng jued, pad pak ruam, pad namaan hoy,* dan sebagainya.

Aktivitas Individu atau Kelompok

Mari Mencoba!

Aktivitas 3.8

Tujuan:

Melalui aktivitas ini, kamu dapat berlatih dalam menerapkan K3LH, persiapan bahan dan alat, pengolahan hingga penyajian hidangan Thailand. Kegiatan ini mencerminkan pada Profil Pelajar Pancasila seperti Aktivitas 3.3. Kamu dapat mengasah keterampilan diri dan meningkatkan kreativitas dalam pengolahan hidangan Thailand.

Kamu telah mempelajari materi tentang Hidangan Thailand. Sebagai upaya mengaplikasikan pengetahuan yang diperoleh, sekarang, kamu dapat mengpraktikkan hidangan Thailand untuk meningkatkan keterampilan. Kegiatan praktik perlu dilakukan dengan bimbingan guru. Berikut panduan praktik yang kamu dapat lakukan.

1. Identifikasi menu yang akan menjadi pilihan praktik. Cari alternatif terkait bahan/bumbu/peralatan yang digunakan dalam proses pembuatan jika kesulitan. Misalkan, tidak ada daun ketumbar pada saat pengolahan hidangan *tom yam,* kamu dapat mengganti daun kemangi, daun peterseli, atau daun seledri sebagai alternatifnya. Sulitnya mendapatkan *nam pla* sebagai khas bumbu *tom yam goong* dapat kamu ganti dengan campuran kecap ikan/saus tiram, cabai segar/kering yang dihaluskan, dan kecap.
2. Pastikan persiapan diri dengan memperhatikan kesehatan dan keselamatan kerja serta ikutilah prosedur keamanan makanan.
3. Terapkan pengelolaan limbah pada saat praktik seperti pemisahan sampah organik, anorganik, dan B3 serta *zero waste food*.
4. Persiapkan bahan dan alat sesuai resep.
5. Lakukan kegiatan mengolah hidangan Thailand dengan bimbingan guru.
6. Sajikan hasil praktikmu pada alat hidang yang sesuai. Kemas menggunakan wadah dan suhu yang benar jika diperlukan.
7. Mintalah penilaian dari guru berdasarkan hasil praktikmu, jangan lupa catat hasil positif maupun kelemahannya agar kamu dapat memperbaikinya di kemudian hari.





D. Hidangan Arab

Hidangan Indonesia yang mendapat pengaruh dari negara Arab merupakan akulturasi budaya Arab seperti nasi kebuli, nasi samin, sayur bebanci, gorengan kambing, *gahwa*, kue *kaak*, kue *khamir*, dan *sahi*. Awal mula lahirnya hidangan ini ialah ketika bangsa Arab yang berasal dari Hadramaut (sekarang Yaman), Hijaz, dan Mesir datang ke Indonesia untuk berdagang dan menyebarkan agama. Sejak abad ke-18 M, di Jawa, kebanyakan pedagang Arab menetap di pantai utara dan membaur dengan penduduk setempat sehingga memengaruhi budaya masakan lokal, terutama dalam hal penggunaan daging kambing.

1. Ruang Lingkup Hidangan Arab

Masakan Arab didefinisikan sebagai berbagai masakan regional di dunia Arab yang menjangkau dari Maroko dan Tunisia ke Yaman dan Somalia, dan meliputi Levant, Mesir, dan yang lain. Masakan ini dipengaruhi oleh masakan Turki, Afganistan, Iran, India, Berber, dan budaya-budaya lain di kawasan itu.

Mayoritas masyarakat Arab beragama Islam sehingga memengaruhi tata cara, kebiasaan, adat istiadat, dan kebudayaan bangsa Arab. Demikian juga halnya dalam masakan, mereka menggunakan hukum Islam. Salah satunya ialah pelarangan penggunaan daging babi dan turunannya dalam proses masakan mereka. Hidangan Arab identik dengan seni sebab cara penyajiannya sangat teliti. Selain itu ciri khas unik lainnya dari masakan Timur Tengah ialah warna-warni masakan dan juga dalam penyajiannya. Masakan Arab juga beraroma cukup tajam dengan khas dari bumbu dan rempah.

2. Bumbu, Bahan, dan Peralatan Hidangan Arab

Seperti halnya hidangan dari berbagai negara, masakan Arab menggunakan berbagai bahan, bumbu, dan peralatan dalam mengolah dan menghidangkannya.

a. Bumbu Hidangan Arab

Hidangan Arab identik kaya akan bumbu dan rempah. Beberapa bumbu yang digunakan di dapur Arab antara lain minyak zaitun, *yoghurt*, bawang bombai, bawang putih, merica putih, merica hitam, lemon jus, minyak wijen, daun *mint*, peterseli, tomat, tomat pasta, cabai, jahe, kayu manis, cengkih, kapulaga, biji pala, dan sebagainya.

b. Bahan Hidangan Arab

Bahan hidangan Arab terdiri atas makanan pokok, sayuran, lauk-pauk, buah-buahan.



1) Makanan Pokok

Sebagian besar masyarakat mengonsumsi nasi dan roti sebagai makanan pokok.

a) Beras

Umumnya, nasi yang dikonsumsi masyarakat berasal dari beras bulir panjang yang dikenal dengan nama beras basmati. Nasi biasanya diolah dengan campuran daging seperti nasi mentega dengan kambing dan bumbu-bumbu, dan saat dihidangkan disiram dengan mentega cair.

b) Roti Arab

Biasanya, terbuat dari tepung terigu yang diberi pengembang (*yeast*) agar roti yang dihasilkan menjadi bagus, dan kemudian roti dipanggang. Masyarakat Arab selalu menggunakan air hangat dan minyak dalam pembuatan roti dan *pizza* Arab.

2) Sayuran

Masyarakat Arab biasanya mengolah sayuran dengan cara direbus agar mendapatkan tekstur dan warna yang baik. Dalam pembuatan *green bean*, masyarakat Arab menggunakan buncis yang diberi minyak bunga matahari. Jenis sayuran yang sangat unik terdapat di Arab, yaitu okra. Sayuran lainnya seperti terung, mentimun, kentang, kacang-kacangan, kacang polong, dan paprika.

3) Lauk-pauk

Masyarakat Arab biasanya mengonsumsi daging kambing, daging sapi, unggas, dan ikan sebagai lauk-pauk. Telur juga sangat digemari masyarakat Arab sebagai lauk-pauk. Biasaya, telur diolah menjadi telur goreng dan hati ayam (*beid u tibal*) dan telur gulung isi keju (*ejab bi lubnee*). Adapun daging kambing, daging sapi, dan unggas biasanya diolah dengan cara digoreng atau dipanggang. Seperti *kibbeh* goreng, merupakan daging kambing yang dihaluskan bersama bumbu-bumbu dan dibentuk bulat pipih kemudian digoreng.

4) Buah-buahan

Buah-buahan yang menjadi ciri khas negara Arab ialah kurma. Masyarakat Arab juga mengonsumsi buah *peach*, jeruk, aprikot, anggur, ceri, dan banyak lagi jenisnya. Biasanya, masyarakat Arab mengolah buah-buahan menjadi *koshaf* atau *majafafee*. *Koshaf* ialah manisan buah kering dengan kacang. *Majafafee* ialah aneka buah kering dalam sirup gula. Buah-buahan itu diolah sebagai hidangan penutup oleh masyarakat Arab.



Aktivitas Kelompok

Mari Berkolaborasi!

Aktivitas 3.9

Tujuan:

Aktivitas ini mencerminkan gotong royong untuk melakukan diskusi bersama dengan teman kelompok dalam penyelesaian kasus. Selain itu, kamu dapat berpikir kritis dan kreatif untuk menentukan jenis bahan yang disiapkan sesuai resep dan teknik memasak hidangan Arab dengan tepat.



Gambar 3.41 *Okra*, *Koshaf,* Daging Domba

Sumber: Tribata (2024); RedFoxBrush (2023); iStock (2023).

Lakukan diskusi bersama dengan teman kelompok mengenai ketiga bahan yang ditampilkan. Penyelesaian kasus pada ketiga gambar tersebut antara lain seperti berikut.

1. Mengapa hidangan Arab sering menggunakan okra sebagai bahan dasar? Berikan contoh hidangan. Jika bahan tidak tersedia, apa alternatif bahan pengganti?
2. Mengapa masyarakat Arab menyukai *koshaf* untuk dikonsumi atau sebagai bahan masakan? Apa komposisi bahan dari *koshaf*? Apa karakteristik bahan *koshaf?* Jika bahan tidak tersedia, solusi apa yang diberikan? Bagaimana proses pembuatan *koshaf?*
3. Mengapa daging domba banyak digunakan pada hidangan Arab? Bagaimana penganan awal daging domba? Bagaimana teknik pengolahan yang tepat untuk daging domba? Apa bumbu atau bahan yang sering digunakan untuk menetralisir aroma dalam pengolahan daging domba? Berikan contoh hidangan Arab yang menggunakan daging domba.



c. Peralatan Hidangan Arab

Alat memasak yang biasa digunakan hampir sama dengan peralatan dapur Indonesia dan negara Asia lainnya. Berikut contoh peralatan memasak yang biasa digunakan di dapur Arab, yaitu: alu dan lumpang (penumbuk dan lesungnya), alat dapur berat (kompor, oven), *wok*/kuali, wajan, pan, peralatan oven *pirex*, alat makan, dll.

Peralatan makan Arab memiliki karakteristik yang unik dan mencerminkan budaya serta tradisi kuliner yang kaya. Beberapa peralatan makan yang sering digunakan dalam tradisi Arab, yakni piring besar (*sahan/tabliyeh*), mangkuk kecil (*zalat*), gelas teh kecil (*istikanah*), ceret teh dan kopi (*dallah*), sendok panjang (*ma'la*). Peralatan makan ini tidak hanya praktis, tetapi juga sering dihias dengan ornamen dan motif khas yang menunjukkan seni serta keindahan budaya Arab.



3. Pengolahan Hidangan Arab

Pada bagian ini, kamu akan mengenal bagaimana mengolah hidangan Arab. Sebelum ke hidangannya, kamu perlu mengenal terlebih dahulu teknik pengolahan masakan India.

a. Teknik Pengolahan

Teknik yang biasa digunakan seperti berikut.

Tabel 3.25 Teknik Pengolahan yang Umum Digunakan di Dapur Arab

Teknik Pengolahan	Deskripsi
Merebus *(As-Salq)*	Merebus dengan perbandingan air dengan bahan makanan ialah 3 : 1. Contoh masakannya ialah *hamud, shorbat khudra,* sup kacang *lentil,* dan *shish barak.*
Merebus Perlahan dalam Suhu Rendah *(As-Salq Al-Laṭīf)*	Merebus dengan cairan asam, misalnya memasak dengan *yoghurt*, berfungsi untuk menggumpalkan. Contoh hidangannya ialah sup *yoghurt* isi pasta.
Merebus dengan Cepat *(As-Salq As-Sarīʿ Wa At-Tab'rīd Al-Mufāji)*	Teknik ini digunakan untuk mengolah sayuran, sebagai bahan dasar *salad*. Contoh hidangannya ialah *jazar bil-laban (salad wortel dengan yohurt), salaṭat ar-rūbiyān (salad udang), fāṣūliyā khaḍrāʾ maṭhiyyah (buncis), dan salaṭat al-ʿadas (salad lentil).*, dan *lentil salad.*
Memanggang *(Ash-Shawī)*	Mengolah bahan makanan dengan membakarnya langsung di atas api. Biasa digunakan dalam pengolahan kebab, ayam panggang, sate, dsb. Contoh masakannya ialah *lamb sis kebab* dan *beef urba kebab.*
Menumis *(At-Tashwīḥ)*	Memasak bahan makanan dengan minyak sedikit di atas wajan. Contohnnya ialah *sambuzak* dan *faṭīrah muwarraqah bil-dajjāj (puff pastry isi ayam).*
Memanggang dalam Oven *(Al-Khabz)*	Teknik ini digunakan untuk membuat roti (*khoubz*) dan *pizza* Arab.
Menggoreng *(Al-Qaly Al-ʿamīq)*	Menggoreng dengan minyak, bahan makanan terendam seluruhnya dalam minyak. Contohnya *tibal, dimail alee* dan *beid u tibal.*

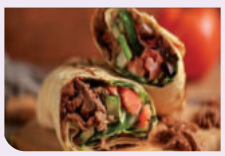
b. Hidangan Pokok

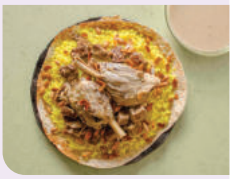
Hidangan pokok pada menu Arab terdiri atas makanan pokok, sayuran, lauk-pauk, kue, minuman, dan buah-buahan.



Tabel 3.26 Aneka Hidangan Arab

Nama Hidangan Deskripsi Hidangan	Gambar Hidangan
Makanan Pokok	
Makanan pokok masyarakat Arab ialah nasi. Umumnya, mereka mengolah nasi dengan campuran lauk-pauk dan bumbu. Makanan yang populer di Arab ialah nasi mentega dengan kambing, nasi zaitun dengan daging kambing, nasi panggang dengan ayam (*biram riz*). Contoh hidangan pokok lainnya seperti berikut.	
Nasi *Kabsah* Hidangan ini dibuat dengan nasi basmati, daging, sayuran, dan campuran rempah-rempah, memiliki warna kecokelatan. Nasi ini salah satu bumbunya menggunakan tomat dan sedikit cabai sehingga cita rasanya asam gurih, tetapi tidak pedas.	 *Sumber: Trisandy/ geekrobocook.com (2022)*
Nasi *Bukhori* Nasi berwarna kuning-oranye, ada serutan wortel, kismis, kacang *balilah*, dan rasa rempah-rempah yang kuat.	 *Sumber: Masala.tv/Tempo. (2023)*
Nasi *Mandhi* Hidangan nasi jenis ini memiliki warna kuning dan putih.	 *Sumber: Lincy, Eliza/medium. com (2017)*
Koshari* atau *Kosheri Campuran makaroni, *miju-miju*, dan nasi yang disiram dengan saus cuka dan tomat.	 *Sumber: monstia (2024)*
Harees Bubur yang terbuat dari ayam dan gandum.	 *Sumber: ShashikantDurshettiwar/ Thinkstock (2019)*

Nama Hidangan Deskripsi Hidangan	Gambar Hidangan
Roti Selain nasi, masyarakat Arab juga mengonsumsi roti. Contoh hidangannya ialah roti arab (terbuat dari tepung terigu yang diberi pengembang kemudian dipanggang), *pizza* arab (*manakeesh*), roti pipih (*tamees*).	 *Sumber: Iman (2017)*  *Sumber: Baidoon, Eiman (2020)*
Lauk-pauk	
Lauk-pauk masyarakat Arab Saudi ialah daging kambing, daging sapi, ikan, dan unggas. Contoh hidangan antara lain seperti berikut.	
Jalamah Terbuat dari daging kambing yang diolah dengan cara dipotong kecil-kecil, lalu dimasak dengan kapulaga dan kayu manis.	 *Sumber: Fanfo/shutterstock/ taste atlas (2023*
***Kibbeh* Goreng** Daging kambing yang dihaluskan bersama bumbu-bumbu dan dibentuk bulat pipih kemudian digoreng.	 *Sumber: Middleeasteye (2019)*
Shawarma Roti pipih berisi irisan daging sapi atau kambing yang dipanggang dan dicampur dengan saus serta sayuran.	 *Sumber: Alshanableh, Hashem Issam/shutterstock/taste atlas (2024)*
Shish Tawook Hidangan ayam tusuk, ayamnya lembut dan berair yang direndam dalam *yogurt*, lemon, dan bawang putih.	 *Sumber: Kevin. (2024)*

Nama Hidangan Deskripsi Hidangan	Gambar Hidangan
Kofta Hidangan bola-bola daging. Biasanya dimasak dengan kuah kari.	 *Sumber: Shweta (2024).*
Mansaf Daging domba yang dimasak dengan saus yang terbuat dari fermentasi *yoghurt* yang dikeringkan dan biasanya disajikan dengan nasi atau bulgur	 *Sumber: Serious Eats/Mai Kakish (2022)*

Sayuran

Sayuran dalam bahasa Arab ialah *khudra*. Teknik pengolahan sayuran dilakukan hati-hati supaya mendapatkan warna, tekstur, dan rasa yang lebih enak dan menarik sayuran yang dimasak. Sayuran mendominasikan hampir semua masakan Arab dengan teknik pengolahan direbus. *Salad* merupakan salah satu cara penghidangan sayuran. Contohnya seperti berikut.

Nama Hidangan Deskripsi Hidangan	Gambar Hidangan
Tabbouleh *Salad* vegetarian yang dibuat dengan peterseli cincang, tomat, *mint*, gandum bulgur, dan jus lemon.	 *Sumber: Hens, Henry (2017)*
Meddamas Foul Dibuat dengan kacang *fava* matang dan jinten, lalu diberi saus minyak zaitun lemon dan berbawang putih.	 *Sumber: Hens, Henry (2017)*
Idam Khuddar Tumisan yang terdiri atas okra, *zucchini* (mentimun jepang), wortel, kentang, cabai hijau, daun ketumbar dengan khas rasa pasta tomat dan *mixed spice/ buharat musakal*.	 *Sumber: HalimaniZ (2022)*

Nama Hidangan Deskripsi Hidangan	Gambar Hidangan
Fattoush *Salad* sayuran segar, rempah-rempah, dan potongan roti panggang atau goreng renyah dengan *dressing* campuran minyak zaitun, jus lemon, dan *sumac*.	 *Sumber: Love & Good Stuff (2022)*
Hummus *Puree* atau saus cocol, terdiri atas kacang arab yang telah digiling dan dicampur *tahini,* sejenis wijen giling, minyak zaitun, limau yang telah diperas, bawang putih, dan garam.	 *Sumber: Love & Good Stuff (2022)*

Kue

Masyarakat Arab menikmati makanan manis yang biasanya merupakan hidangan pencuci mulut yang disajikan bersama kopi. Contoh hidangan seperti berikut.

Nama Hidangan Deskripsi Hidangan	Gambar Hidangan
Ka'ak Kue kering cincin, terbuat dari tepung terigu protein sedang, mentega, minyak samin, gula palem, kuning telur, dan bumbu khas *ka'ak* (kapulaga, jahe, kayu manis, cengkih, biji pala). Kemudian, ditaburi biji wijen dan kenari.	 *Sumber: Riyandani, Natasha (2023)*
Knafeh/Kunafa Terbuat dari adonan semolina dan *pastry phyllo* tipis seperti mi. Hidangan gurih ini diisi dengan keju lembut putih seperti *nabulsi*.	 *Sumber: Desika (2024)*
Baklava Termasuk roti *pastry* yang berisi kacang *walnut*, mentega, dan madu. Rasanya manis dan sedikit gurih.	 *Sumber: Shutterstock/Nadir Keklik (2021)*

Nama Hidangan Deskripsi Hidangan	Gambar Hidangan
Mutabbaq Terkenal sebagai martabak arab yang terbuat dari campuran telur dan daging.	 *Sumber: Arla (2024)*
Halva Manisan padat yang berbahan dasar biji-bijian (seperti gandum, yang bertekstur ketan dan kenyal, atau semolina).	 *Sumber: Lily (2021)*
Umm Ali Puding roti yang dimasak dengan krim dan susu. Selain itu, ada juga yang terbuat dari *croissant*, kismis, vanila, dan kacang *pistachio*.	 *Sumber: Qarjouli, Asmahan (2021)*
Samosa Kudapan ringan yang mirip dengan pastel. Samosa berbentuk segitiga dengan isian potongan ayam, kambing, kentang, atau sayuran.	 *Sumber: Flora (2024)*

Minuman

Di Arab, setelah makan, selalu diakhiri dengan kopi dan teh, tetapi kopi yang lebih diutamakan setiap waktu. Kopi sangat hitam dan pekat disajikan pada cangkir yang berukuran sedang atau kecil. Umumnya, kopi tidak menggunakan gula. Kopi dimasak pada panci perebusan, lalu dituangkan air, yang didiamkan hingga mengendap. Kemudian, tambahkan rempah-rempah yang kuat seperti cengkih atau biji kapulaga.

Qishr Minuman *qishr* ialah kopi, jahe, kapulaga, dan juga kayu manis.	 *Sumber: Ahluwalia/pinterest.com (2022)*

Nama Hidangan Deskripsi Hidangan	Gambar Hidangan
Tamar Hindi *Tamar hindi* dibuat dengan menggunakan buah asam dan gula.	 *Sumber: lifestyle.okezone.com (2024)*
Sobya *Sobya* dibuat dengan melalui proses fermentasi roti cokelat. Ditambahkan dengan beberapa bahan seperti bubuk kelapa, gula, dan susu.	 *Sumber: Kumparan.com*
Ayran *Ayran* dibuat dengan bahan utama *yoghurt* dengan cita rasa yang sedikit asin.	 *Sumber: cantik.tempo.co (2024)*

Buah-buahan

Buah-buahan yang tumbuh di wilayah Arab, terutama di negara-negara Timur Tengah, sangat bervariasi dan sering dikonsumsi dalam bentuk segar maupun kering. Buah-buahan ini tidak hanya dimakan langsung, tetapi juga sering digunakan dalam masakan, jus, manisan, dan *salad* di negara-negara Arab. Beberapa buah yang populer di wilayah ini antara lain: kurma, delima, tin, zaitun, anggur, apel, pir, pisang, mulberi, mangga.


Delima
Sumber: Jakub Porzycki/Getty Images (2023)


Zaitun
Sumber: Kier in Sight/Unsplash (2023)


Tin
Sumber: Auguste A/ Unsplas (2023)


Sumber: azerbaijan_stockers/ Freepik (2023)





Gambar 3.42 Nasi *Kabsah* Ayam
Sumber: Trisandy/ geekrobocook.com (2022)

Tabel 3.27 Nasi *Kabsah* Ayam

Porsi : 10 Porsi
Metode pengolahan : Menumis, Merebus

No.	Nama Bahan	Jumlah
1	Beras basmati, cuci bersih dan tiriskan	400 g
2	Ayam (potong menjadi bagian-bagian, dapat menggunakan ayam utuh)	500 g
3	Minyak sayur atau mentega cair (*ghee*)	50 mL
4	Bombai besar, cincang halus	150 g
5	Bawang putih, cincang halus	20 g
6	Tomat, cincang	80 g
7	Bubuk jintan	10 g
8	Bubuk ketumbar	10 g
9	Bubuk paprika (atau cabai bubuk)	10 g
10	Bubuk kunyit	10 g
11	Garam	10 g
13	Lada hitam	5 g
14	Kayu manis	20 g
15	Cengkih	5 g
16	Kapulaga hijau, geprek	10 g
17	Daun salam	2 lembar
18	Kaldu ayam (atau air)	800 mL
19	Kismis (opsional, untuk rasa manis)	100 g
20	Almon atau kacang *pine*, sangrai (untuk taburan)	50 g
21	Daun ketumbar cincang (untuk garnis)	50 g

Cara Membuat:

1. Menyiapkan bumbu:
   a. Panaskan minyak sayur atau mentega cair dalam wajan besar dengan api sedang.
   b. Tambahkan bawang bombai cincang dan tumis hingga bawang bombai menjadi lunak dan kecokelatan (sekitar 5-7 menit).
   c. Tambahkan bawang putih cincang, tumis hingga harum (sekitar 1-2 menit).
   d. Masukkan tomat cincang, aduk rata, dan masak hingga tomat melunak dan mengeluarkan air (sekitar 5 menit).
2. Menambahkan ayam dan rempah:
   a. Masukkan potongan ayam ke dalam wajan, aduk rata hingga ayam tercampur dengan bumbu.
   b. Tambahkan jintan bubuk, ketumbar bubuk, paprika, kunyit, garam, dan lada hitam. Aduk hingga ayam terbalut dengan rempah.
   c. Tambahkan kayu manis, cengkih, kapulaga, dan daun salam. Aduk rata dan masak selama 5-7 menit agar ayam menyerap bumbu.
3. Memasak nasi:
   a. Setelah ayam terbalut bumbu dengan baik, tambahkan kaldu ayam (atau air) ke dalam wajan. Biarkan mendidih.
   b. Setelah mendidih, kecilkan api dan tutup wajan. Biarkan ayam dimasak hingga empuk dan kuahnya berkurang (sekitar 30-40 menit).
   c. Setelah ayam empuk, angkat ayam dan sisihkan.
   d. Tambahkan beras basmati yang telah dicuci ke dalam wajan dengan kuah kaldu ayam yang tersisa. Aduk rata dan pastikan beras terendam dalam kaldu. Tutup wajan dan masak dengan api kecil selama 15-20 menit atau hingga nasi matang sempurna.
4. Penyelesaian:
   a. Setelah nasi matang, angkat wajan dari kompor. Diamkan selama 5 menit agar nasi tidak terlalu lengket.
   b. Sajikan nasi *kabsah* di piring besar. Letakkan ayam yang sudah dimasak di atas nasi.
   c. Taburkan kismis, kacang almon atau kacang *pine* yang sudah disangrai di atasnya untuk memberikan tekstur renyah dan rasa gurih manis.
   d. Hiasi dengan daun ketumbar cincang untuk warna dan aroma segar.





Gambar 3.43 *Baklava*
Sumber: Shutterstock/Nadir Keklik (2021)

Tabel 3.28 *Baklava*

Porsi : 20 Buah
Metode pengolahan : Membakar dalam Oven

No.	Nama Bahan	Jumlah
1	Adonan filo	500 g
2	Kacang kenari, *pistachio*, atau almon, cincang kasar	250 g
3	Bubuk kayu manis (opsional)	10 g
4	Mentega, lelehkan	200 g
5	Gula pasir	300 g
6	Air	200 mL
7	Perasan lemon	30 mL
8	Madu	50 mL
9	Kayu manis (opsional)	10 g
10	Air mawar atau air jeruk nipis (opsional, untuk aroma)	10 mL

Cara Membuat:

1. Menyiapkan sirup:
   a. Siapkan panci kecil, campurkan gula pasir dan air. Masak dengan api sedang hingga gula larut dan cairan mendidih.
   b. Tambahkan perasan lemon, madu, dan kayu manis (jika menggunakan). Biarkan mendidih selama sekitar 10 menit, atau hingga sirup mengental sedikit.
   c. Angkat dari api dan tambahkan air mawar atau air jeruk nipis (jika menggunakan) untuk memberikan aroma harum. Diamkan agar sirup agak dingin.
2. Menyiapkan *baklava*:
   a. Panaskan oven hingga 180 °C (350 °F).
   b. Oleskan mentega cair di dasar loyang ukuran 22 x 30 cm atau loyang sejenisnya.
   c. Letakkan lembaran pertama adonan filo di atas loyang, lalu oleskan mentega cair di atasnya. Ulangi proses ini dengan 8–10 lembar filo, oleskan mentega setiap lapisan. Pastikan setiap lapisan filo terlapisi dengan mentega agar *baklava* menjadi renyah.
   d. Setelah 8–10 lapisan filo, taburkan campuran kacang cincang dan bubuk kayu manis (jika digunakan) secara merata di atas lapisan filo.
   e. Lanjutkan dengan menambahkan 8–10 lapisan filo lagi, oleskan mentega di setiap lapisan.
   f. Setelah semua bahan habis, potong *baklava* menjadi bentuk segitiga atau persegi sesuai selera, menggunakan pisau tajam.
3. Memanggang *baklava*:
   a. Panggang *baklava* dalam oven yang sudah dipanaskan selama 30–40 menit, atau hingga *baklava* berwarna kecokelatan dan renyah.
   b. Setelah matang, keluarkan *baklava* dari oven dan biarkan sedikit dingin.
4. Menyiram dengan sirup:
   a. Setelah *baklava* sedikit dingin, tuangkan sirup yang sudah disiapkan sebelumnya secara merata di atas *baklava* panas.
   b. Diamkan selama beberapa jam atau semalaman agar sirup meresap sempurna dan *baklava* menjadi lebih lezat.



Gambar 3.44 Umm Ali
Sumber: Qarjouli, Asmahan (2021)

Tabel 3.29 *Umm Ali*

Porsi : 10 Porsi
Metode pengolahan : Merebus, Membakar dalam Oven

No.	Nama Bahan	Jumlah
Bahan Pudding Roti		
1	Roti *puff pastry* atau 6-8 lembar roti tawar (potong kecil-kecil atau robek menjadi potongan kasar)	6–8 lembar
2	Susu *full cream*	800 mL
3	Krim kental	200 mL
4	Gula pasir	100 g
5	Ekstrak vanila	10 mL
6	Bubuk kayu manis (opsional)	5 g
7	Bubuk pala (opsional)	2 g
Topping		
8	Kacang kenari, almon, *pistachio*, atau kacang pinus (atau campuran sesuai selera), cincang kasar	10 g
9	Kismis (opsional)	50 g
10	Kelapa parut (opsional)	50 g
11	Mentega (untuk mengoles loyang)	20 g

Cara Membuat:

1. Menyiapkan roti:
   a. Jika menggunakan roti *puff pastry*, panggang roti *puff pastry* hingga sedikit kering dan garing, kemudian robek atau potong menjadi potongan kecil.
   b. Jika menggunakan roti tawar, panggang roti tawar dalam oven atau di atas wajan hingga kering dan sedikit kecokelatan, lalu robek menjadi potongan kasar.
2. Menyiapkan campuran susu: siapkan panci besar, panaskan susu dan krim kental di atas api sedang. Tambahkan gula pasir, ekstrak vanila, bubuk kayu manis, dan bubuk pala (jika digunakan). Aduk rata hingga gula larut dan campuran susu hampir mendidih. Angkat dari api setelah campuran susu panas dan gula larut sepenuhnya.
3. Menata *umm ali*:
   a. Olesi loyang atau *casserole* dengan mentega, kemudian susun potongan roti di dasar loyang.
   b. Taburkan kacang cincang, kismis, dan kelapa parut (jika menggunakan) di atas roti.
   c. Tuangkan campuran susu panas secara merata di atas roti dan kacang-kacangan, pastikan roti tercampur rata dengan susu.
4. Memanggang *umm ali:*
   a. Panaskan oven hingga 180 °C (350 °F).
   b. Panggang puding *umm ali* dalam oven selama sekitar 25–30 menit, atau hingga permukaannya berwarna keemasan dan puding tampak mengental.
   c. Untuk hasil permukaan atasnya lebih renyah, dapat meningkatkan suhu oven sedikit pada 5-10 menit terakhir pemanggangan.
5. Penyajian:
   a. Setelah matang, keluarkan *umm ali* dari oven dan biarkan sedikit dingin.
   b. Sajikan puding *umm ali* dalam mangkuk atau piring saji, taburi dengan tambahan kacang atau kismis jika diinginkan.



4. Penyajian Hidangan Arab

Tata cara makan negara Arab ialah dimulai dengan mencuci tangan, kemudian berdoa "Basmallah". Makanan harus dimakan dengan tangan kanan dengan menggunakan tiga jari. Cara yang benar ialah dengan menggenggam penuh nasi, menggulingkan dan menekannya menjadi seperti bola. Kemudian, menyuapkannya ke mulut tanpa menjatuhkan sebutir nasi dan tanpa menyentuh bibir. Menurut kebiasaan, jika mulut dipenuhi minyak/mengilap atau paling sedikit bersendawa itu bentuk respek dari tamu sebagai bukti bahwa tamu makan dengan puas. Kemudian, diakhiri dengan doa "Hamdallah" dan mencuci tangan.

Hidangan Arab disajikan sehari-hari dan kesempatan khusus seperti dijelaskan berikut ini.

a. Penyajian Hidangan Sehari-hari

Orang Arab, khususnya yang hidup di Jazirah Arab, memaknai makan itu konsep dari keramahtamahan. Di Arab, makanan ialah urusan keluarga, bahkan urusan keluarga besar. Kebiasaannya menyajikan makanan dalam tampah atau nampan besar berisi aneka ragam menu dan mereka makan bersama-sama. Seperti halnya pola makan negara Asia lainnya, Arab Saudi juga mengenal pola makan bergiliran mulai dari makanan pembuka, makanan utama, dan makanan penutup.

1) Makanan Pembuka

Di Arab, makanan pembuka disebut *mezza*, disajikan dalam porsi kecil. *Mezza* disajikan dengan saus dasar yang terbuat dari *tahina* yang dikombinasikan dengan bawang putih, garam, dan sedikit air yang diencerkan dengan banyak air jeruk lemon dan aduk hingga licin. Berikut ini beberapa contoh hidangan pembuka dari Arab, yaitu: *tabbouleh, hummus bi tahina, bab ghannooj,* dan *kibbi nayya.*.

2) Makanan Utama

Hidangan utama pada masakan Arab ialah roti dan nasi sebagai sumber karbohidrat. Daging sebagai sumber protein yang lebih banyak dikonsumsi oleh negara Arab ialah daging kambing dan domba juga mengonsumsi ikan dan ayam. Sayuran yang menjadi favorit negara Arab ialah okra dan terung yang diolah dengan berbagai macam cara.

3) Makanan Penutup

Setelah menyantap hidangan utama, sebagai hidangan penutup, disajikan kopi diikuti dengan teh manis, buah-buahan yang dibuat dalam bentuk manisan setup, sirup, selai, puding, dan kacang-kacangan.



b. Hidangan Kesempatan Khusus

Ada beberapa upacara atau kegiatan khusus masyarakat Arab. Pada kesempatan itu, disajikan hidangan khusus pula.

1) Ramadhan

Banyak menyediakan berbagai manisan buah dan aneka buah kering karena sebagai penambah tenaga untuk bekerja selama berpuasa.

2) Iduladha

Pada hari ini, diperingati peristiwa kurban, yaitu ketika Nabi Ibrahim (Abraham), yang bersedia untuk mengorbankan putranya, Ismail, untuk Allah, yang digantikan oleh-Nya dengan domba. Hari Iduladha merupakan puncak ibadah haji yang dilaksanakan umat muslim. Biasanya, makanan yang disajikan dalam hari raya Iduladha terdiri atas 2/3 makanan utama yang disajikan secara prasmanan. Nasi selalu dihidangkan dengan sup daging dan sayuran.

3) Idulfitri

Idulfitri (atau lebih dikenal dengan istilah Lebaran) ialah hari raya umat Islam, yang jatuh pada tanggal 1 Syawal pada penanggalan Hijriyah. Karena penentuan 1 Syawal yang berdasarkan peredaran bulan tersebut, Idulfitri atau Hari Raya Puasa jatuh pada tanggal yang berbeda-beda setiap tahunnya apabila dilihat dari penanggalan Masehi. Pada saat Idulfitri, makanan disajikan secara prasmanan, serta dihidangkan dengan sup daging dan sayuran. Dan selalu disediakan kopi sebagai minuman.

4) Perkawinan

Makanan biasanya disajikan dalam porsi besar dan diiringi dengan roti dan kopi. Contoh menu dalam satu set makanan yang sering disajikan pada hidangan kesempatan khusus (*salatat hus, hamud*, nasi mentega dengan kambing, *kibbeh* goreng, *yakhnee samak*, tumis okra, *maja fafee*, dan *ahwe* (kopi arab).



Aktivitas Individu

Mari Bereksplor!

Aktivitas 3.10

Tujuan:

Melalui aktivitas ini, kamu dapat kreatif untuk menentukan jenis alat dan jenis bahan yang disiapkan sesuai resep. Kamu pun akan berlatih bernalar kritis dalam menguraikan prosedur membuat hidangan Arab dan cara mengatasi kegagalan pada prosedur membuat hidangan Arab.

Dalam pengolahan, hal yang perlu diperhatikan bagaimana menghasilkan hidangan yang baik mulai dari pemilihan bahan, alat, teknik pengolahan hingga penyajiannya. Berikut ini beberapa contoh ragam hidangan Arab yang dapat kamu tonton pada *link* atau *Qr code* yang tersedia. Kamu perlu mengidentifikasi atau menganalisis setiap contoh hidangan antara lain tentang hal-hal berikut.

https://buku.kemdikbud.go.id/s/kuliner_vd3

1. Nama hidangan, foto/gambar hidangan, bahan, dan peralatan.
2. Teknik pengolahan dan cara membuatnya.
3. Teknik penyajian dan hiasanya yang tepat.
4. Tips dan trik dalam mengantisipasi kegagalan.
5. Kriteria hasil hidangan.

Hasil eksplorasi dapat kamu buat dalam bentuk *paper*. Minta penilaian dari gurumu.



Aktivitas Individu atau Kelompok

Mari Mencoba!

Aktivitas 3.11

Tujuan:

Melalui aktivitas ini, kamu dapat berlatih dalam menerapkan K3LH, persiapan bahan dan alat, pengolahan hingga penyajian hidangan Arab. Kegiatan ini dapat memperkuat dalam penerapan Profil Pelajar Pancasila seperti Aktivitas 3.3.

Kamu telah mempelajari materi tentang hidangan Arab, sekarang, saatnya mengaplikasikan ilmu yang didapat. Lakukan kegiatan praktik pengolahan hidangan Arab dengan bimbingan guru. Diskusikan menu, resep, dan alokasi waktu praktik sesuai dengan keadaan kamu di sekolah. Jangan lupa ikuti panduan berikut ini.

1. Lakukan persiapan diri dengan memperhatikan kesehatan, keselamatan kerja, serta ikutilah prosedur keamanan makanan.
2. Terapkan kegiatan pengelolaan limbah dalam praktik antara lain memisahkan sampah organik, anorganik, dan B3 serta *zero waste food*.
3. Siapkan bahan dan alat sesuai resep.
4. Lakukan kegiatan mengolah hidangan Arab dengan bimbingan guru.
5. Sajikan hasil praktikmu pada alat hidang yang sesuai, kemas dengan wadah dan suhu yang tepat jika diperlukan.
6. Mintalah penilaian dari guru berdasarkan hasil praktikmu. Jangan lupa catat hasil positif maupun kelemahannya agar kamu dapat memperbaikinya di kemudian hari.



Uji Kompetensi

A. Soal Menjodohkan

Petunjuk Pengerjaan: Sebelum kamu memilih jawaban yang ada pada kolom ketiga, bacalah pertanyaan dengan teliti. Kemudian, cari jawaban yang tepat. Pasangkan antara nomor pertanyaan dan pilihan jawaban yang diisi pada "...." yang tersedia pada kolom kedua.

Pertanyaan	Isian	Pilihan Jawaban
1. Filosofi terkait masyarakat Cina menyukai makanan yang pedas seperti cabai, bawang putih, dan bawang merah.	No 1	a. *Yin*
2. Rempah khas Cina yang dipercaya memiliki filosofi keseimbangan antara *yin* dan *yang* terdiri atas campuran lima macam bumbu seperti cengkih, adas, kayu manis, andaliman, dan bunga lawang.	No 2	b. Kue Wajik
3. Kue yang biasa tersedia pada perayaan Imlek atau tahun baru Cina memberikan simbolisasi kekuatan dan keeratan hubungan keluarga.	No 3	c. *Kimi Shoyu*
4. Saus jepang yang terdiri atas campuran kaldu dasar, kecap, dan mirin.	No 4	d. *Yang*
5. Hidangan *donburi* yang paling populer di Jepang terdiri atas berbagai macam makanan laut mentah yang diiris tipis dan disajikan di atas nasi hangat.	No 5	e. *Sashimi*
6. Hidangan nasional lezat Thailand yang dikenal sup ayam lengkuas rebus.	No 6	f. Kue Keranjang
7. *Crepe* renyah ala Thailand ini dibuat dari tepung beras dan tepung kacang hijau, diberi *topping* krim kelapa.	No 7	g. Bumbu *Ngohiong*
8. Terbuat dari campuran minyak kacang, minyak bawang prei, ketumbar, bawang putih yang dihaluskan, pekak, lada, dan udang kering.	No 8	h. *Tempura Dashi*
9. Piring besar sering digunakan untuk menyajikan makanan bersama, seperti *mandhi, kabsa,* atau *maqluba.*	No 9	i. *Tom Kha Gai*
10. Hidangan Arab dari daging kambing yang dihaluskan bersama bumbu-bumbu dan dibentuk bulat pipih, kemudian digoreng.	No 10	j. *Kaisendon*
		k. *Khanom Buang*
		l. Tausi
		m. *Sa Chia Jiang*
		n. Sahan/Tabliyeh
		o. *Kibbeh*

B. Soal Uraian

Petunjuk Pengerjaan: Jawablah pertanyaan dengan jelas dan benar! Kamu dapat menjawab langsung pada buku tugas maupun lembar kerja program komputer.

1. Apa perbedaan hidangan Jepang dan hidangan Cina yang sama-sama berada di wilayah Asia Timur?
2. Mengapa hidangan Jepang dapat menjadi kiblat kuliner yang digemari masyarakat di luar negaranya, bahkan di hampir beberapa negara terdapat restoran Jepang?
3. Uraikan 5 hidangan khas Thailand meliputi dari makanan pokok hingga minuman. Setiap nama hidangan dideskripsikan karaktersitik dan bahan pembuatnya secara singkat dan jelas!
4. Amati cara penyajian *bento* di restoran Jepang atau sumber lain yang kamu telusuri! Kemudian, uraikan komponen utama, cara menyusun makanan dalam kotak, dan tujuan estetika dalam penyajian bento!
5. Faktor apa saja yang menyebabkan terjadinya kegagalan dalam pembuatan *baklava* seperti lapisan filo yang tidak renyah dan sirup terlalu manis?

C. Praktik

Lakukanlah praktik mengolah dan menyajikan atau mengemas hidangan Oriental di sekolah. Praktik itu mulai dari kegiatan persiapan memasak, proses memasak, hingga menyajikan hasilnya. Kamu dapat mempraktikkan hidangan Oriental dari negara tertentu yang sudah dikonsultasikan. Hidangan Oriental yang dapat kamu buat terdiri atas (1) makanan pokok (beras/mi); (2) lauk-pauk; (3) sayuran dan sup; (4) kue; (4) minuman. Untuk melaksanakan praktik memasak, mintalah bimbingan dari guru berkaitan dengan menu dan resep yang akan dibuat. Sebelum melakukan praktik, buatlah perencanaan praktik agar kegiatan belajar lebih terstruktur. Selanjutnya, kamu juga perlu membaca dengan saksama tata tertib dalam praktikum berikut ini.

1. Peraturan Umum

a. Siswa wajib menaati peraturan tata tertib praktik di laboratorium/dapur.
b. Siswa wajib menjaga kesehatan diri, jasmani dan rohani, serta kebersihan diri.
c. Siswa wajib untuk mengikuti arahan guru terutama dalam hal Keselamatan Kesehatan Kerja dan Lingkungan (K3LH).
d. Siswa wajib memelihara alat, perlengkapan, dan fasilitas kerja yang ada.
e. Siswa wajib mengikuti pengarahan sebelum dan sesudah praktik (*pre-operational-briefing* dan *post-operational-briefing*).



2. Sebelum Praktikum

a. Seragam praktik harus dikenakan lengkap. Peralatan yang wajib harus dibawa selama operasional berlangsung.
b. Perawatan dan salam harus selalu dilakukan.
c. Pengambilan alat harus mengisi formulir peminjaman dan harus kembali sesuai dengan jumlah yang dipinjam.

3. Selama Praktikum

a. Kerjakanlah produk sesuai dengan metode yang benar. Jika gagal, harus mengulang.
b. Kerjakanlah produk yang memerlukan proses penanganan yang lama terlebih dahulu.
c. Tidak diperkenankan keluar ruangan/jalan-jalan selama operasional berlangsung tanpa sepengetahuan/izin dari guru.
d. Gunakan alat-alat dengan ketentuan dan prosedur yang benar sesuai dengan kegunaan dan fungsinya masing-masing.
e. Penggunaan alat harus dalam keadaan bersih dan selesai pemakaian harus segera dibersihkan dan kering.
f. Pergunakan air dan listrik seperlunya.

4. Setelah Praktikum

a. Alat harus kembali sesuai dengan yang digunakan dan kembali harus dalam keadaan kering.
b. Tidak ada kotoran/cucian di area cuci piring setelah operasional berlangsung.
c. Gunakan detergen/sabun cuci sesuai dengan spesifikasi alat yang akan dicuci.
d. Setelah praktikum harus melakukan pembersihan umum.
e. Inventori alat praktikum.

Kamu dapat menggunakan lembar kerja seperti contoh berikut.

LEMBAR PERSIAPAN PRAKTIK

Nama : .....
Kelas/Nomor Presensi : .....
Mata Pelajaran : .....

A. Informasi Menu

Menu	Deskripsi Singkat Hidangan	Teknik Pengolahan
1. Makanan Pokok (Beras/Mi)		
2. Lauk-pauk		
3. Sayuran dan Sup		
4. Kue		
5. Minuman		



B. Daftar Belanja

No	Nama Bahan	Jumlah Bahan		Harga Satuan	Jumlah Harga
		Ukuran	Satuan		

C. Daftar Peralatan

No	Nama Peralatan	Jumlah Peralatan		Spesifikasi	Keterangan
		Jumlah	Satuan		

D. Alur Kerja dan Penggunaan Waktu

No	Langkah Kegiatan	Waktu		Keterangan
		Aktif	Pasif	

Keterangan: waktu aktif ialah waktu untuk mengerjakan suatu kegiatan. Waktu pasif ialah waktu memproses makanan yang dapat ditinggal untuk melakukan hal lain, contoh memarinasi dan mengoven.

E. Kriteria Hasil Produk

Menu	Warna	Rasa	Tekstur	Konsistensi

....., ...
Yang membuat perencanan

Nama
Kelas/Nomor Presensi

*Lampiran (resep)



Pengayaan

Kamu dapat memperoleh informasi terkait hidangan Oriental dari berbagai sumber yang tervalidasi seperti buku, modul di sekolah, jurnal, materi yang tersaji pada pranala maupun jejaring internet untuk memperkaya wawasan dan pengalaman tentang materi hidangan Oriental.



Refleksi

Setelah mempelajari materi tentang hidangan Oriental, refleksikan perolehan ilmu kamu dengan mengisi pernyataan berikut ini.

1. Saya tertarik materi pada bagian . . . karena . . . .
2. Saya merasa kesulitan pada bagian . . . karena . . . .
3. Materi yang ingin saya dalami lebih lanjut ialah . . . karena . . . .



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI REPUBLIK INDONESIA, 2024

Kuliner untuk SMK/MAK Kelas XI dan XII

Penulis: Yeni Yulianti, Nurul Hasbiana, dan Kristian Triatmaja Raharja

ISBN: 978-634-00-0155-6 (PDF)



BAB IV
KUE DAN ROTI

Bagaimana kamu dapat menerapkan teknik yang tepat untuk membuat kue dan roti yang tidak hanya lezat, tetapi juga menarik perhatian pelanggan?

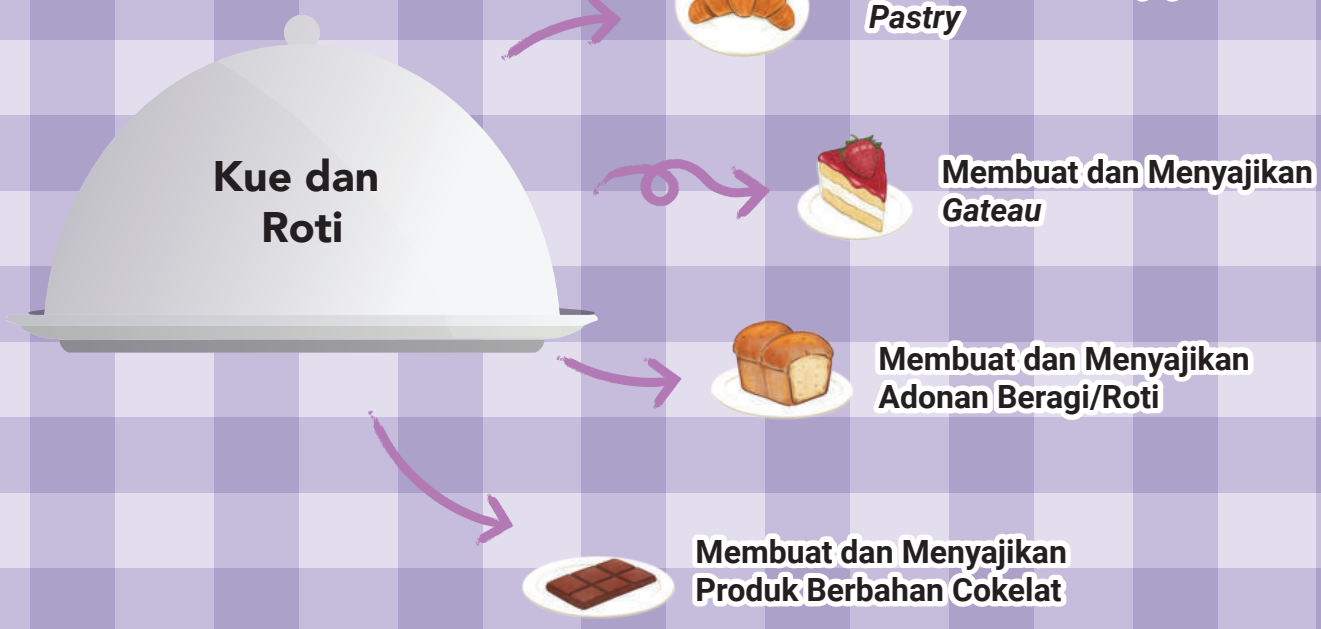
Tujuan Pembelajaran

Setelah mempelajari bab ini, kamu dapat membuat dan menyajikan produk kue dan roti (*pastry and bakery*).

Kata Kunci

- *cake*
- *pastry*
- *bakery*
- *gateau*
- cokelat

Peta Materi





Saat memasuki toko kue dan roti (*pastry & bakery*), kamu akan menjumpai beragam jenis kue dan roti. Kue sus, *tart* buah, pastel, *eclair*, roti manis, dan donat hanyalah sebagian kecil dari produk kue dan roti. Ada ribuan produk kue dan roti yang berasal dari berbagai negara. Kamu pasti pernah menemui beberapa di antaranya.

Jenis roti dan kue apa saja yang kamu dapati di toko tersebut? Bagaimana cara membuat kue dan roti tersebut? Berikan pendapatmu!

Gambar 4.1 Toko Kue dan Roti
Sumber: ASphotofamily/freepik.com (2024)



A. Membuat dan Menyajikan *Cake*

Cake merupakan jenis kue yang sangat diminati oleh pelanggan. Menurut survei yang dilakukan oleh Grand View Research, segmen *dessert cake* memegang pangsa pasar hingga 50,3%. *Cake* sangat dicari oleh pelanggan karena mampu memenuhi kebutuhan mereka melalui berbagai pilihan rasa, isian, dan dekorasi yang dapat disesuaikan. *Cake* merupakan produk kue manis yang dibuat dari tepung terigu, gula, telur, dan lemak, serta bahan tambahan seperti perasa, pewarna, pengembang (*baking powder* atau *baking soda*), dan cairan.



Gambar 4.2 Cake dengan Pelapis Frosting
Sumber: Christina Petsos/pexels.com (2022)

Cake dapat dikategorikan berdasarkan bahan atau rasa utama, seperti *cake* keju, *cake* cokelat, *cake* buah, dan *cake raspberi*. *Cake* juga dapat dibagi berdasarkan metode pembuatannya, *cake* tinggi lemak (*butter type cake*) dan *cake* rendah lemak (*foam type cake*). Kepopuleran *cake* ialah dapat disajikan dalam berbagai bentuk. *Cake* dapat disajikan dalam bentuk potongan sederhana, atau dibuat berbentuk utuh dan besar agar dapat dihias dan dijadikan sebagai pusat perhatian sesuai dengan tema. Beberapa *cake* diberi lapisan seperti *frosting, icing,* dan *ganache* untuk memberi rasa dan tampilan yang menarik. Salah satu kunci keberhasilan ialah menciptakan tekstur yang berongga dan lembut pada *cake* dengan teknik aerasi. Aerasi pada *cake* ialah proses memasukkan udara ke dalam adonan kue untuk membuatnya lebih ringan, lembut, dan mengembang saat dipanggang.

1. Persiapan Bahan dan Alat

Untuk menghasilkan *cake* yang berkualitas, diperlukan penggunaan bahan dan peralatan yang tepat. Kamu perlu memahami fungsi setiap bahan dan alat untuk memastikan hasil yang optimal dan memuaskan.



a. Bahan

Setiap bahan yang tertulis di resep memiliki fungsi masing-masing yang menjadikan produk *cake* memiliki bentuk, rasa, tekstur yang semestinya. Fungsi utama bahan dalam *cake* dapat dikategorikan menjadi empat, yaitu penguat (pembentuk struktur), pelunak, pelembab, dan pengering. Tepung dan telur (putih dan kuning) berfungsi sebagai penguat yang memberikan struktur. Gula dan lemak (seperti mentega, margarin, dan cokelat) berperan sebagai pelunak yang memberikan kelembutan. Air, susu cair, sirup, gula cair, dan telur bertindak sebagai pelembab yang memberikan kelembapan. Tepung, pati, cokelat bubuk, dan susu bubuk berperan sebagai pengering yang menyerap kelembapan. Beberapa bahan dalam pembuatan *cake* dapat memiliki lebih dari satu fungsi, kadang saling bertentangan. Misalnya, kuning telur, mengandung protein sebagai penguat dan lemak sebagai pelunak. Berikut ini beberapa pedoman dalam menyeimbangkan formula *cake*. Kamu dapat menggunakan panduan keseimbangan formulasi *cake* berikut ini untuk mengatasi masalah jika ada kegagalan dalam pembuatan *cake*.

1. Jika jumlah telur ditambah, tambahkan juga mentega/lemak.
2. Jika menambahkan susu bubuk, tambahkan air dengan jumlah yang sama.
3. Jika menambahkan cokelat bubuk, tambahkan air dengan jumlah yang sama atau 75-100% dari berat cokelat bubuk.
4. Pada *cake* yang akan dipanggang dalam jumlah besar, kurangi jumlah cairan karena lebih sedikit air yang menguap selama pemanggangan.
5. Jika menambahkan gula cair (seperti madu atau sirup), kurangi sedikit cairan lainnya.
6. Jika menambahkan bahan lembab dalam jumlah besar, seperti saus atau pisang tumbuk, kurangi cairannya. Penambahan bahan lembab dalam jumlah besar mungkin juga memerlukan penambahan tepung dan telur.
7. Gunakan lebih sedikit *baking powder* untuk adonan *creaming* dibandingkan dengan adonan dua tahap (*two stage*) karena adonan *creaming* mendapatkan lebih banyak aerasi pada tahap pembuatan krim.

b. Alat

Menggunakan peralatan yang tepat dalam pembuatan *cake* sangat penting untuk memastikan hasil yang optimal. Peralatan seperti timbangan dapur, sendok ukur, dan gelas ukur membantu dalam pengukuran bahan yang akurat. *Mixer* memastikan adonan tercampur merata dan mengembang dengan baik. Beberapa loyang *cake* dapat terbuat dari bahan antilengket. Oven dengan termometer membantu menjaga suhu pemanggangan yang tepat, mencegah *cake* menjadi bantat atau terbakar. Alat dekorasi seperti pisau palet dan spatula karet memungkinkan pengaplikasian *frosting* dan *icing* yang halus, menciptakan tampilan yang menarik dan profesional



Aktivitas Kelompok

Aktivitas 4.1

Menguraikan Prosedur Keamanan Kerja di Dapur

Tujuan:

Kamu mampu memahami pentingnya keamanan dan prosedur yang tepat saat bekerja di dapur pengolahan kue dan roti!

Dalam dapur pengolahan kue dan roti, risiko kontak dengan oven, loyang, dan cairan panas sering terjadi. Loyang yang baru keluar dari oven, atau cairan panas seperti sirup atau karamel merupakan sumber risiko kecelakaan kerja. Situasi tersebut dapat menyebabkan luka bakar serius jika tidak ditangani dengan hati-hati. Gunakanlah sarung tangan tahan panas dan bekerja dengan hati-hati merupakan langkah pencegahan agar terhindar dari kecelakaan kerja.



Gambar 4.3 Kecelakaan kerja di dapur

Langkah-Langkah:

1. Carilah informasi dari berbagai sumber (buku, artikel, internet, atau wawancara dengan ahli) mengenai potensi bahaya kecelakaan yang mungkin terjadi di dapur pengolahan kue dan roti.
2. Setelah mengumpulkan informasi, diskusikan dalam kelompok situasi-situasi di dapur pengolahan kue dan roti yang berpotensi menimbulkan risiko kecelakaan. Sertakan prosedur K3 yang tepat untuk mencegah kecelakaan tsb.
3. Tulis hasil diskusi tersebut dan presentasikan di depan kelas dan minta pendapat teman serta guru!

2. Jenis Adonan *Cake*

Jenis adonan *cake* terdiri atas dua kategori utama yaitu, *cake* tinggi lemak dan *cake* rendah lemak. Setiap jenis *cake* ini memiliki perbedaan dalam penggunaan bahan, metode pengadukan, dan hasil akhir yang diharapkan.



Gambar 4.4 *Pound Cake* (Jenis *Cake* Tinggi Lemak)

Sumber: Nunun Dy/pexels.com (2024)

a. *Cake* Tinggi Lemak

Cake tinggi lemak (*butter type cake*) dibuat dengan metode *creaming*. Dilakukan dengan mengocok gula dan lemak. Proses *creaming* dilakukan untuk mengaerasi mentega dan gula, menciptakan struktur yang diperlukan untuk mengembangkan *cake*. Udara yang terperangkap dalam kocokan gula dan mentega membantu *cake* mengembang saat dipanggang. *Cake* tinggi lemak umumnya menggunakan *baking powder* sebagai bahan tambahan pengembang. Karakteristik utama dari *cake* ini ialah tekstur yang lembut, lembab, dan padat. Beberapa contoh populer dari jenis *cake* ini termasuk *pound cake*, *butter cake*, dan *marble cake*.



b. *Cake* Rendah Lemak



Gambar 4.5 *Sponge Cake* (Jenis *Cake* Rendah Lemak)
Sumber: Cats Coming/ pexels.com (2018)

Cake rendah lemak (*foam type cake*) ialah jenis *cake* yang mengandalkan udara yang terperangkap dalam kocokan telur untuk mengembangkan adonan. *Cake* jenis ini cenderung lebih ringan dan berongga dibandingkan dengan *butter type cake*. Beberapa contoh populer dari jenis *cake* ini termasuk *sponge cake*, *angel food cake*, dan *chiffon*. *Cake* rendah lemak sering digunakan dalam pembuatan *gateau*, yang memiliki banyak lapisan krim maupun buah di antaranya. Struktur yang ringan dan kenyal membuat *cake* rendah lemak ideal untuk *gateau*.

Tabel 4.1 *Madeira Cake*

- **Hasil:** 2 (Loyang 25 cm x 18 cm x 5 cm)

Kelompok	Bahan	Berat (gram)	%
A	Mentega	450	72
	Gula	450	72
B	Telur	560	90
	Gliserin	35	6
	Vanila Ekstrak	5	1
	Lemon *Zest*	1	
	Susu	60	9
C	Tepung terigu (protein Sedang)	625	100
	Vajubg Oiwder	10	1,5
	Total	2.130	

Sumber: Hickman & Blackburn (2013)



Gambar 4.6 *Madeira Cake*
Sumber: unsplash.com/charlesdeluvio (2017)

Cara Membuat:

1. Aduk dengan *mixer* bahan Kelompok A hingga tercampur rata dan membentuk krim.
2. Masukkan bahan Kelompok B secara bertahap. Pastikan dalam setiap tahap penambahan bahan, adonan tercampur dengan rata dan teremulsi dengan baik.
3. Masukkan bahan Kelompok C dan aduk balik secara perlahan hingga tercampur dengan rata. Jangan diaduk terlalu lama.
4. Tempatkan di dalam loyang.
5. Panggang pada suhu 170 °C dengan waktu 1–1,5 jam hingga *cake* matang dan berwarna cokelat keemasan.
6. Keluarkan dari oven dan dinginkan di rak pendingin.

Catatan:

- ☑ Persiapan pengadukan: semua alat pengadukan harus bersih, kering, dan bebas minyak/lemak.
- ☑ Persiapan loyang: olesi loyang dengan mentega dan lapisi dengan kertas roti.
- ☑ Persiapan oven: panaskan oven pada suhu 170 ˚C (sebelum *cake* dipanggang).

Tabel 4.2 *Sponge Genoise*

- **Hasil:** 3 x 300 g

Kelompok	Bahan	Berat (gram)	%
A	Telur	400	160
	Gula	250	100
	Vanila ekstrak/Lemon	5	2
B	Tepung Protein Sedang	250	100
C	Mentega, lelehkan 40 ˚C	20	28
	Total	975	

Sumber: Hickman & Blackburn (2013)

Cara Membuat:

1. Hangatkan bahan Kelompok "A" hingga mencapai suhu 43 °C di dalam *mixing bowl* di atas panci air yang dipanaskan (teknik *au ben marie*), sambil diaduk mengunakan *balloon whisk*.
2. Lanjutkan pengocokan menggunakan *mixer* dengan kecepatan tinggi (berkisar antara 10–15 menit). Kocok telur hingga dingin dan membesar volumenya.
3. Ayak tepung terigu, lalu masukkan perlahan ke dalam adonan telur, aduk balik.
4. Jika sebagian besar tepung sudah tercampur, tambahkan mentega dan aduk balik adonan hingga tercampur rata.
5. Harus hati-hati, jangan mengaduk terlalu lama karena adonan *sponge* akan kehilangan volumenya.
6. Tempatkan adonan *sponge* pada loyang dan ratakan menggunakan spatula.
7. Panggang dengan suhu 200 °C, dengan waktu kurang lebih 20 menit atau hingga berwarna cokelat keemasan.
8. Saat dikeluarkan dari oven, letakkan *sponge* di atas rak pendingin. Istirahatkan *sponge* hingga cukup dingin selama 10–15 menit.
9. Balikkan *sponge* di atas kertas roti yang telah ditaburi gula halus.
10. Hilangkan pelapis kertas loyang yang menempel pada *sponge* sehingga uap dapat keluar dan mencegah *sponge* berkeringat/berair. Tunggu hingga dingin sempurna.

Catatan:

- ☑ Persiapan pengadukan: semua alat pengadukan harus bersih, kering, dan bebas minyak/lemak.
- ☑ Persiapan loyang: olesi loyang dengan mentega dan lapisi dengan kertas roti.
- ☑ Persiapan oven: panaskan oven pada suhu 200 ˚C (sebelum *cake* dipanggang).



3. Prosedur Pembuatan Adonan *Cake*

Dalam pembuatan *cake*, terdapat berbagai metode yang digunakan untuk menghasilkan tekstur dan rasa yang sesuai dengan jenis *cake*. Setiap metode memiliki teknik pengolahan yang berbeda, cara mencampur bahan, dan juga urutan penambahan bahan yang berbeda. Kamu perlu memahami dan menggunakan metode yang tepat sesuai dengan jenis *cake*, untuk memastikan hasil akhir *cake* yang optimal.

a. Metode *Creaming/Sugar Batter*



Gambar 4.7 Metode *Creaming/Sugar Batter*

Creaming adalah metode pembuatan *cake* dengan terlebih dahulu mengaduk lemak dan gula hingga mengembang dan ringan, atau membentuk krim. Pengembangan volume terjadi karena aerasi, yaitu udara yang terperangkap selama proses pengadukan lemak dan gula. Telur dapat ditambahkan secara bertahap ke dalam campuran sehingga setiap penambahan dapat membentuk campuran yang rata atau tidak terpisah. Pastikan suhu telur pada suhu ruang. Telur yang dingin dapat menyebabkan lemak mengental. Setelah semua bahan ditambahkan, adonan *cake* harus tercampur rata dan memiliki tekstur yang lembut. Selanjutnya, tepung diayak dan diaduk perlahan ke dalam adonan hingga halus. Jangan mengaduk terlalu berlebihan karena akan menyebabkan *cake* menjadi keras. Terakhir, adonan dapat langsung dituangkan ke loyang.

b. Metode *Flour Batter*



Gambar 4.8 Metode *Flour Batter*

Metode *flour batter* diawali dengan mencampur lemak dengan sepertiga tepung yang sudah diayak hingga menjadi krim yang rata. Pastikan semua adonan tercampur dengan rata, dengan cara mengikis semua adonan yang menempel pada mangkuk pengaduk. Pada mangkuk pengaduk yang berbeda, telur dan gula dikocok hingga mengembang dan pucat. Campurkan kedua adonan, yaitu tepung-lemak dan telur-gula, aduk hingga lembut. Untuk menghasilkan adonan yang lembut, campuran kocokan telur-gula dan adonan tepung-lemak harus dilakukan secara bertahap, dimulai dari sepertiga adonan, dan berlanjut hingga semua adonan tercampur rata. Kemudian, campurkan sisa tepung yang sudah diayak dan *baking powder*, dan terakhir cairan (susu/air) aduk dengan rata. Adonan telah siap dan dapat dituangkan ke loyang.



c. Metode *Blending*

Ada dua variasi utama dari metode ini.



Gambar 4.9 Metode *Two Stage*

① **Metode *Two Stage***

Campur semua bahan, kecuali telur dan cairan apa pun, hingga menjadi pasta halus. Tambahkan sisa bahan (telur dan cairan) secara bergantian dan bertahap hingga menjadi adonan yang halus dan homogen, sekitar 3 hingga 5 menit. Adonan telah siap dan dapat dituangkan ke loyang.

② **Metode *All In***

Semua bahan disatukan dalam mangkuk pengaduk, diaduk selama 6–7 menit. Untuk menghasilkan pengadukan yang optimal, adonan perlu dikikis hingga dasar mangkuk pengaduk. Setelah tercampur rata, adonan dapat dituangkan ke loyang untuk dicetak.



Gambar 4.10 Metode *All In*

d. Metode *Sponge*

Metode *sponge* dilakukan dengan cara telur dan gula dihangatkan hingga 38 °C untuk meningkatkan stabilitas busa karena adanya protein telur. Kocok dengan kecepatan tinggi hingga mengembang sempurna, kemudian turunkan kecepatan pengocokan dengan kecepatan sedang. Tepung yang sudah diayak kemudian dimasukkan secara bertahap ke dalam adonan, pastikan udara yang terperangkap pada telur tidak hilang. Setelah diaduk hingga merata, adonan siap dituangkan ke loyang untuk dicetak.

Metode lain yang dapat dilakukan ialah kuning dan putih telur dikocok secara terpisah dengan sedikit gula, kemudian digabungkan dengan tepung yang sudah diayak (metode *separated-egg sponge*). Saat ini, beberapa formula dapat mengandung sedikit *baking powder* dan juga mengandung sedikit mentega. Cetak adonan segera ke dalam loyang dan dipanggang untuk hasil optimal. Menunda adonan *sponge* untuk segera dipanggang dapat mengakibatkan hilangnya udara dan menurunkan volume *sponge*.



Gambar 4.11 Metode *Angel Food*

Jenis *sponge cake* yang lebih banyak diproduksi ialah *sponge* yang distabilkan dengan bahan *emulsifier*. Jenis ini sangat berbeda dalam teknik pencampuran dan sifat penanganannya dengan tradisional *sponge cake*. Telur, gula, dan *emulsifier* dikocok hingga mengembang dan kental. Secara bertahap, tambahkan tepung terigu yang sudah diayak sambil diaduk perlahan dengan spatula. Tambahkan mentega leleh dan susu cair (jika diperlukan) ke dalam adonan, aduk perlahan hingga tercampur rata. Tuang ke dalam loyang dan panggang dengan segera. Bahan *emulsifier* tersedia dalam bentuk bubuk atau pasta.



Gambar 4.12 Metode *Angel Food*

e. Metode *Angel Food*

Angel food cake ialah jenis *cake* yang terbuat dari busa putih telur dan tidak mengandung lemak. Dalam metode pembuatan *angel food cake*, putih telur dan sebagian gula dikocok hingga lembut (*soft peaks*). Bahan tambahan lain seperti *cream of tartar* dan garam dapat ditambahkan saat pengocokan telur. Setelah itu, campuran tepung dan sisa gula ditambahkan dan diaduk hingga tercampur rata. Tuang ke dalam loyang dan adonan siap dipanggang.



Gambar 4.13 Metode *Chiffon*

f. Metode *Chiffon*

Chiffon cake dan *angel food cake* memiliki kesamaan dalam bahan dasar yang menggunakan busa putih telur serta metode pencampurannya. Pada metode *chiffon*, tepung terigu, sebagian gula, *baking powder*, kuning telur, minyak sayur, dan cairan dicampur dalam mangkuk adonan dan diaduk hingga merata tanpa *overmix*. Sementara itu, di wadah terpisah, putih telur dan sebagian gula dikocok hingga mengembang dan lembut (*soft peaks*), dan *cream of tartar* dapat ditambahkan pada tahap ini. Kemudian, kedua campuran tersebut digabungkan dengan teknik lipat, untuk meminimalkan keluarnya udara dari adonan. *Chiffon cake* mengandung *baking powder* sehingga pengembangannya tidak hanya bergantung pada busa putih telur. Setelah adonan siap, *cake* dapat dicetak dan segera dipanggang.



4. Prosedur Memanggang dan Mendinginkan *Cake*

Struktur *cake* yang rapuh membuat kondisi pemanggangan yang tepat sangat penting untuk menghasilkan produk berkualitas tinggi. Panduan umum untuk membantu menghindari kegagalan dalam proses pemanggangan *cake* dapat dilihat Tabel 4.1.

Tabel 4.3 Panduan Umum Meminimalkan Kegagalan dalam Pemanggangan *Cake*

Tahapan	Panduan
Memanggang *Cake*	1. Panaskan oven terlebih dahulu.
	2. Pastikan oven dan rak rata (tidak miring).
	3. Jangan biarkan loyang saling bersentuhan. Jika loyang saling bersentuhan, sirkulasi udara panas akan terhambat dan *cake* tidak akan mengembang secara merata.
	4. Panggang pada suhu yang benar. a. Oven yang terlalu panas menyebabkan pemanasan *cake* menjadi tidak rata dengan bagian tengahnya cekung, atau matang sebelum mengembang sepenuhnya. Permukaan/kerak *cake* akan menjadi terlalu gelap. b. Oven yang terlalu dingin/lambat panas, menyebabkan volume dan tekstur buruk karena *cake* tidak cepat matang dan struktur kue menjadi ambruk.
	5. Jika oven dilengkapi dengan fungsi uap, gunakan untuk adonan yang menggunakan metode *creaming*, *two stage*, dan *all-in*. *Cake* jenis ini biasanya lebih baik dipanggang dengan oven uap karena uap dapat menghambat pembentukan kerak di bagian atas sehingga warna keseluruhan *cake* lebih merata. Namun, hindari menggunakan oven uap untuk memanggang *sponge cake* dan *angel food cake*.
	6. Jangan membuka oven sebelum *cake* selesai mengembang. Jika oven dibuka terlalu dini saat *cake* masih belum matang, ini dapat mengakibatkan struktur *cake* menjadi hancur.
	7. Dinginkan *angel food* dan *chiffon cake* dengan posisi terbalik dalam loyangnya untuk menjaga struktur *cake* tetap stabil. Pastikan loyang tidak diolesi margarin atau minyak agar adonan tidak jatuh saat didinginkan terbalik. Setelah benar-benar dingin, *cake* akan cukup kuat untuk dikeluarkan dari loyang tanpa risiko pecah.
Mengecek Tingkat Kematangan *Cake*	1. *Cake* dengan kadar lemak tinggi cenderung sedikit menyusut dari tepi loyang.
	2. Struktur *cake* kenyal. Ketika bagian tengah atas *cake* ditekan dengan lembut, permukaannya akan kembali seperti semula.
	3. Jika tusuk gigi kecil dimasukkan ke tengah *cake* kemudian dikeluarkan dalam keadaan bersih, *cake* telah matang.
Mendinginkan *Cake*	1. Dinginkan *cake* selama 15 menit dalam loyang, kemudian balikkan saat masih agak hangat. Jika dibalik saat terlalu panas, *cake* sangat rentan pecah.
	2. Untuk mendinginkan *sheet cake*: a. Taburi sedikit gula pasir di bagian atas *cake*. b. Tempatkan loyang kosong di atas loyang *cake*, dengan sisi bawah menghadap ke bawah. c. Balikkan kedua loyang tersebut. d. Pastikan *cake* telah sepenuhnya terlepas dari cetakan loyang. e. Selanjutnya, lepaskan kertas dari *cake*.
	3. Dinginkan *angel food* dan *chiffon cake* dengan membalik loyangnya untuk mencegah penyusutan dan hilangnya volume. Sangga tepi loyang agar bagian atas *cake* tidak menyentuh permukaan meja. Setelah *cake* dingin, kendurkan sisi *cake* dari loyang menggunakan pisau atau spatula, lalu keluarkan *cake* dengan hati-hati.

Sumber: Gisslen (2012)



Untuk menghasilkan *cake* dengan kualitas optimal, suhu dan waktu pemanggangan harus disesuaikan dengan jenis, berat volume adonan, serta ukuran loyang yang digunakan. Kamu dapat mengikuti panduan pada Tabel 4.2 untuk menentukan suhu dan lama pemanggangan yang tepat.

Tabel 4.4 Suhu dan Lama Pemanggangan *Cake*

Jenis Adonan	Bentuk dan Ukuran Loyang (cm)	Berat Adonan (g)	Suhu Pemanggangan (°C)	Waktu (menit)
Cake* dengan Lemak Tinggi dan *Chiffon	Bulat, diameter 15	230–285	190	18
	Bulat, diameter 20	400–510	190	25
	Bulat, diameter 25	680–800	180	35
	Bulat, diameter 30	900–1100	180	35
	Kotak, 23 × 23	680	180	30–35
	Kotak, 46 × 33	1.800	180	35
	Kotak, 46 × 66	3.200–3.600	180	35
	Loaf, 6 × 9 × 20	450–500	175	50–60
	Loaf, 7 × 11 × 22	680–765	175	55–65
	Cup Cake (12 buah)	510	195	18–20
***Cake* dengan Lemak Rendah**	Bulat, diameter 15	140–170	190	20
	Bulat, diameter 20	280	190	20
	Bulat, diameter 25	450	180	25–30
	Bulat, diameter 30	700	180	25–30
	Kotak, 46 × 66, tebal 1,2	1200	190	15–20
	Kotak, 46 × 66, tebal 0,6	800	200	7–10
	Chiffon (tube), diameter 20	400–460	180	30
	Chiffon (tube), diameter 25	700–900	175	50
	Cup cake (12 buah)	280	190	18–20

Sumber: Gisslen, (2012)



5. Penyajian *Cake*

Untuk memperindah penyajian *cake*, dapat digunakan *icing*. Penggunaan *icing* untuk memperindah tampilan *cake*, membentuk lapisan yang menjaga kelembapan *cake*, dan menambah cita rasa. *Buttercream* merupakan jenis *icing* yang sering digunakan untuk melapisi *cake*. Selain *buttercream*, untuk mendekorasi penyajian *cake*, dapat digunakan jenis *icing* yang lain (lihat Tabel 4.3). Saat kamu memutuskan jenis *icing* yang akan digunakan, pastikan *icing* tersebut tidak terlalu berat untuk jenis *cake*-nya. *Cake* yang cukup padat cocok dipadukan dengan *icing* yang berat seperti *simple buttercream* atau *german buttercream*. Namun, *buttercream* yang lebih ringan seperti *swiss* dan *italian buttercream*, krim kocok, cocok dengan *sponge cake*.



Gambar 4.14 Penyajian Cake dengan Icing dan Buah
Sumber: minchephoto photography/pexels.com (2021)

Tabel 4.5 Jenis *Icing* untuk Dekorasi Penyajian *Cake*

Jenis	Deskripsi	Pembuatan
Simple Buttercream	*Buttercream* sederhana yang dibuat dari mentega dan gula halus. Mudah dibuat dan sering digunakan untuk dekorasi kue dasar.	Kocok mentega hingga lembut. Tambahkan gula halus sedikit demi sedikit sambil terus dikocok hingga tercampur rata dan mencapai konsistensi yang diinginkan. Tambahkan sedikit susu atau krim jika diperlukan untuk mencapai tekstur yang lebih lembut.
Italian Buttercream	*Buttercream* ini dibuat dari *italian meringue* dan mentega.	a. Membuat *italian meringue*: campur gula dan air dalam panci *stainless*. Panaskan hingga mendidih sambil diaduk. Hentikan pengadukan saat mendidih, dan naikkan suhu hingga gula mencapai 121 °C. Sementara itu, kocok putih telur hingga kaku. Saat sirup mencapai suhu yang diinginkan, tuangkan perlahan ke dalam kocokan putih telur sambil terus dikocok dengan kecepatan rendah. Setelah itu, naikkan kecepatan hingga campuran dingin. b. Tambahkan mentega secara bertahap, aduk hingga tercampur rata dan lembut.



Jenis	Deskripsi	Pembuatan
German Buttercream	*Buttercream* ini berbasis *pastry* krim dan mentega.	Campur susu cair dingin dengan maizena, gula dan kuning telur dalam mangkuk. Didihkan sisa susu, kemudian tuangkan perlahan ke campuran kuning telur sambil terus diaduk. Kembalikan campuran ke dalam panci dan masak dengan api kecil sambil diaduk hingga mengental. Saring dan dinginkan hingga suhu kamar. Setelah dingin, kocok mentega hingga lembut, lalu tambahkan campuran krim *pastry* secara bertahap hingga tercampur rata dan lembut.
French Buttercream	*Buttercream* ini berbasis sabayon, yang dikenal sangat ringan dan memiliki kualitas rasa yang baik. Namun, pembuatannya cukup sulit karena memerlukan pengaturan suhu yang tepat.	Campur telur, gula, vanila, dan garam dalam mangkuk tahan panas. Kocok di atas air panas (*bain-marie*) hingga mencapai suhu 45 °C dan campuran mengental. Lanjutkan pengocokan dengan menggunakan mixer, kocok dengan kecepatan tinggi hingga campuran dingin dan mengembang. Sementara itu, kocok mentega hingga lembut. Tambahkan campuran telur secara bertahap ke dalam mentega sambil terus dikocok hingga tercampur rata dan lembut.
Swiss Buttercream	*Buttercream* ini dibuat *swiss meringue* dan mentega.	a. Membuat *swiss meringue*: campur putih telur dan gula dalam mangkuk tahan panas. Kocok di atas air panas (*bain-marie*) hingga gula larut dan campuran mencapai suhu 71 °C. Lanjutkan pengocokan dengan menggunakan mixer, kocok dengan kecepatan tinggi hingga campuran dingin dan mengembang. b. Tambahkan mentega secara bertahap sambil terus dikocok hingga tercampur rata dan lembut.
Fondan	Fondan (*Fondant*) menawarkan permukaan halus dan mengilap yang sangat menarik untuk dekorasi kue. Dapat diwarnai dan diberi rasa sesuai kebutuhan.	Larutkan gelatin dalam air dingin hingga mengembang, kemudian panaskan hingga cair. Tambahkan sirup jagung dan gliserin, aduk hingga tercampur rata, lalu angkat. Saring gula bubuk ke dalam mangkuk besar, buat lubang di tengahnya, tuangkan campuran gelatin, dan aduk hingga adonan terbentuk. Pindahkan adonan ke permukaan yang ditaburi gula bubuk, uleni hingga halus dan elastis. Jika diinginkan, tambahkan pewarna makanan, lalu uleni hingga merata. Bungkus fondan dengan ekstrak vanila plastik pembungkus dan simpan di suhu ruang agar tetap lembut.
Chantilly Cream	Krim manis yang ringan dan lembut, sering digunakan sebagai *topping* atau isian untuk kue dan *dessert*.	Masukkan semua krim kental *(heavy cream)*, gula, ekstrak vanila ke dalam mangkuk. Kocok dengan kecepatan tinggi hingga krim menjadi kental. Dinginkan di lemari es hingga diperlukan.

Sumber: Hickman and Blackburn (2013)



Menghias *cake* melibatkan penggunaan isian dan lapisan (*icing*) serta dekorasi sesuai dengan resep standar. Menghias *cake* dapat dilakukan dengan melapisi dengan krim, menghias dengan spuit, menghias dengan gulungan cokelat, atau melapisi dengan *glaze*. Kamu dapat mengikuti panduan pada Pranala 1 untuk dapat menghias *cake* dengan menggunakan isian/lapisan *icing*.

Pranala 1

Panduan Menghias Cake
https://buku.kemdikbud.go.id/s/kuliner_vd4

Penerapan Prosedur Kebersihan dan Pengolahan Limbah

Aktivitas 4.2

Tujuan:

Sebagai calon koki profesional, kamu perlu menerapkan standar kebersihan dan tata kelola limbah dengan baik saat bekerja di dapur.

Di dalam industri kuliner, penerapan prosedur kebersihan yang baik memastikan bahwa makanan yang disajikan aman untuk dikonsumsi oleh konsumen. Penerapan prosedur kebersihan yang baik juga mencegah kontaminasi yang dapat menyebabkan penyakit bawaan makanan, seperti keracunan atau infeksi. Mengelola limbah dengan tepat ialah tanggung jawab moral dan lingkungan yang harus dipenuhi oleh setiap bisnis kuliner. Pengelolaan limbah yang buruk dapat mengakibatkan pencemaran, menimbulkan risiko kesehatan, dan merusak citra bisnis.

Sebagai calon koki profesional, kamu harus dapat menerapkan prosedur kebersihan dan pengolahan limbah saat bekerja di dapur.



Gambar 4.15 Prosedur Kebersihan di Dapur

Langkah-Langkah:

1. Isilah lembar penilaian diri yang telah disediakan. Isilah berdasarkan praktik yang telah kamu lakukan selama ini!
2. Bersikaplah jujur dan kritis dalam menilai dirimu sendiri. Penilaian diri ini ialah alat untuk refleksi dan pengembangan dirimu!



Lembar Penilaian Diri

Bacalah dengan saksama sebelum mengisi. Pada setiap praktik penerapan, berikan tanda (✓) pada kolom "Ya" jika sudah dilakukan, atau pada kolom "Tidak" jika belum dilakukan!

No	Pilar Keamanan Pangan	Penerapan	Ya	Tidak
1.	Kebersihan Pribadi yang Baik	1. Saya mencuci tangan sebelum bekerja, sesudah dari toilet, dan setelah memegang bahan mentah.		
		2. Saya mengenakan pakaian kerja yang bersih setiap hari.		
		3. Saya memakai penutup rambut setiap kali memasuki area dapur.		
2	Pembersihan Peralatan dan Sanitasi	1. Saya membersihkan dan mendisinfeksi permukaan meja kerja sebelum dan sesudah penggunaan.		
		2. Saya membersihkan peralatan secara rutin, menyimpan sesuai tempat, dan membuat inventaris.		
		3. Saya menggunakan sanitizer yang aman untuk peralatan makan.		
3	Praktik Penyimpanan Bahan Makanan yang Baik	1. Saya menyimpan makanan di suhu yang sesuai.		
		2. Saya menggunakan wadah yang tertutup dan bersih untuk penyimpanan.		
		3. Saya memisahkan makanan mentah dan makanan matang di area yang berbeda.		
4	Mengatur Suhu	1. Saya memeriksa suhu kulkas dan *freezer* setiap hari untuk memastikan operasi yang tepat.		
		2. Saya menyimpan dalam suhu dingin untuk makanan yang tidak langsung dikonsumsi.		
		3. Saya menggunakan termometer untuk memantau suhu makanan.		
5	Penanganan Makanan	1. Saya memastikan makanan dimasak hingga suhu yang aman sebelum disajikan.		
		2. Saya menggunakan pisau yang berbeda untuk makanan mentah dan matang.		
		3. Saya tidak menggunakan bahan makanan yang telah lewat tanggal kedaluwarsa.		
6	Tata Letak Dapur dan Pengelolaan Limbah	1. Saya menyusun alat masak secara ergonomis untuk menghindari kecelakaan.		
		2. Saya memastikan bahwa saluran pembuangan bekerja dengan baik dan bersih.		
		3. Saya mengelola sampah dapur dengan sistem pemisahan limbah yang efektif. (organik, anorganik, limbah B3)		



B. Membuat dan Menyajikan *Pastry*

Pastry berasal dari kata "*paste*" yang berarti campuran tepung, cairan, dan lemak. Dari perspektif produksi, *pastry* merujuk pada berbagai jenis adonan pasta dan adonan padat yang menghasilkan berbagai produk turunan. Dalam subbab ini, kita akan membahas berbagai jenis adonan *pastry*, termasuk *puff pastry*, *choux paste*, *short dough*, serta *strudel* dan *phyllo*. Adonan *pastry* yang menggunakan ragi, seperti *yeast-raised pastry*, akan dibahas dalam subbab berikutnya.

1. Persiapan Bahan dan Alat

Bahan-bahan yang umum digunakan dalam pembuatan *pastry* meliputi tepung terigu, lemak, air, dan garam. *Short pastry* sering menggunakan gula pasir dan kadang telur untuk membuat adonan menjadi lembut. *Puff pastry* membutuhkan lemak keras (*korsvet*) untuk menciptakan lapisan berlapis. *Choux pastry* menggabungkan air, mentega, tepung, dan telur untuk menghasilkan adonan yang ringan dan lembut, dengan gula pasir opsional untuk varian manis. *Strudel* dibuat dengan tepung, air, minyak atau mentega cair, garam, dan terkadang telur untuk adonan yang tipis dan elastis. Bahan-bahan ini memberikan struktur, rasa, dan tekstur yang diperlukan untuk berbagai jenis *pastry*.

Peralatan yang perlu dipersiapkan dalam membuat *pastry* meliputi *mixer* untuk mencampur adonan. Mangkuk pencampur, spatula, dan *rolling pin* untuk menggiling adonan. Loyang atau *baking sheet* digunakan untuk memanggang *pastry*, sementara penggaris dan pisau kue membantu dalam pemotongan dan pembentukan. Rak pendingin diperlukan untuk mendinginkan *pastry* setelah dipanggang. Selain itu, saringan untuk mengayak bahan kering, kantong semprot dan spuit untuk menghias atau mengisi *pastry*, serta timbangan digital dan termometer oven untuk mengukur bahan dan suhu dengan akurat, juga penting dalam proses pembuatan *pastry*.

2. Jenis Adonan *Pastry*

Setiap jenis adonan *pastry* memiliki teknik pengolahan serta penggunaan bahan yang berbeda. Perbedaan tersebut berpengaruh pada hasil akhir yang diharapkan. Kamu perlu memahami karakteristik setiap jenis adonan, untuk menghasilkan produk *pastry* yang optimal.

a. *Short Dough*

Short dough ialah jenis adonan yang digunakan terutama untuk membuat kue *tart* dan *pie* dengan tekstur yang rapuh dan renyah. Adonan ini dibuat dari campuran bahan-bahan seperti tepung terigu, lemak (biasanya mentega), gula, dan air. Lemak dalam adonan berfungsi untuk menghambat pembentukan gluten ketika tepung terigu bercampur dengan cairan, yang membuat adonan menjadi lebih lembut dan renyah.



Gambar 4.16 Pai (*pie*) Produk *Pastry* Adonan *Short Dough*
Sumber: Nishant Aneja/pexels.com (2024)

b. *Puff Pastry*

Puff pastry ialah adonan yang dilaminasi atau berlapis lemak. *Puff pastry* terdiri atas banyak lapisan lemak yang berada di antara lapisan adonan. Uap yang dihasilkan selama proses pemanggangan membuat adonan mengembang. Hal itu karena *puff pastry* memiliki lebih dari 1.000 lapisan proses yang penggulungannya memerlukan banyak waktu dan kehati-hatian.

Mentega ialah jenis lemak yang paling disukai untuk digulung dalam adonan karena rasa dan kualitasnya yang meleleh di mulut. Ada juga lemak khusus untuk *puff pastry* yang disebut *korsvet*. Lemak ini lebih mudah diolah karena cukup keras saat didinginkan dan tidak mudah melunak serta meleleh pada suhu hangat seperti mentega. Selain itu, harganya lebih murah dibandingkan dengan mentega. Namun, rasanya tidak sebaik mentega karena cenderung menggumpal dan melapisi bagian dalam mulut. Jenis produk dari adonan *puff pastry* antara lain *palmier*, *apple turnover*, dan *vol-au-vent*.



Gambar 4.17 Palmier (Produk *Pastry* Adonan *Puff Pastry*)
Sumber: pexels.com/ Ramon Hernandez (2023)

c. *Choux Paste*

Eclair dan *cream puff* merupakan produk yang dibuat dari adonan *choux paste*. Nama Prancis untuk *cream puff ialah pâte à choux* yang berarti "pasta kubis", merujuk pada kemiripan *cream puff* dengan kubis kecil. Berbeda dengan *puff pastry*, *choux paste* sangat mudah dibuat. Adonannya dapat disiapkan hanya dalam beberapa menit. Ini efisien karena untuk mendapatkan hasil terbaik, adonan *choux paste* sebaiknya tidak disiapkan lebih dari satu jam sebelum dipanggang.

d. Strudel dan Filo

Strudel dan filo (*phyllo)* ialah produk *pastry* dari Eropa Timur yang awalnya dibuat dari adonan padat yang terdiri atas tepung protein tinggi, telur, dan air. Setelah diaduk hingga tercampur rata dan gluten mengembang, adonan diregangkan dengan tangan hingga menjadi lembaran yang sangat tipis dan transparan. Adonan filo, yang dalam bahasa Yunani berarti "lembaran", ialah adonan setipis kertas. Meskipun tidak persis sama dengan adonan strudel, adonan filo dapat digunakan sebagai pengganti adonan strudel dalam sebagian besar kebutuhan produksi.



Gambar 4.18 *Apple Strudel* (Produk *Pastry* Adonan Strudel)
Sumber: Gianluca/pixabay.com (2018)



Adonan strudel dan filo lebih rapuh daripada *puff pastry*. Berbeda dengan *puff pastry*, strudel dimulai dengan adonan padat yang elastis, kemudian diregangkan sangat tipis. Adonan dilumuri dengan lemak, dan diisi dengan isian, ditumpuk atau digulung untuk menciptakan lapisan-lapisan, kemudian dipanggang.

Mengidentifikasi Kebutuhan Alat dan Bahan

Aktivitas 4.3



Gambar 4.19 Merencanakan Kebutuhan Bahan dan Peralatan di Dapur

Tujuan:

Kamu harus dapat menghitung kebutuhan bahan, peralatan, dan sumber daya lain yang diperlukan dalam proses memasak suatu hidangan.

Standar resep ialah sebuah alat manajemen yang memungkinkan kamu untuk memperkirakan kebutuhan bahan, peralatan, serta sumber daya lainnya yang diperlukan dalam proses pembuatan sebuah hidangan.



Gambar 4.20 *Buttercream*
Sumber: Los Muertos Crew/pexels.com (2021)

Langkah-Langkah:

Toko roti "A-Patisserie" mendapatkan pesanan kue ulang tahun sebanyak 20 buah. Untuk menghias *cake* tersebut, dibutuhkan *buttercream* dengan berat total 3.500 g.

Berdasarkan standar resep *buttercream* pada toko roti "A-Patisserie" di bawah ini, identifikasilah kebutuhan bahan dan peralatan untuk dapat memenuhi pembuatan *buttercream* tersebut! Tuliskanlah hasil pekerjaanmu!

Tabel 4.6 *Simple Buttercream*
Toko roti "A-Patisserie"

- **Hasil:** 1.000 g

Kelompok	Bahan	Berat (gram)	%
A	*Butter* tawar	250	40
	Mentega putih	125	20
	Gula halus	625	100
B	Putih telur	40	7.5
	Air lemon	2	0.4
	Vanila ekstrak	4	0.6
	Air (pilihan)	30	5

Cara Membuat:

1. Aduk dengan *mixer* bahan Kelompok A hingga tercampur rata dan lembut. Gunakan pengaduk *paddle*.
2. Masukkan bahan Kelompok B, aduk dengan kecepatan tinggi. Aduk hingga volumenya mengembang dan lembut.
3. Untuk *buttercream* yang lembut, dapat ditambahkan air pada langkah terakhir dan aduk kembali.
4. Untuk penyajian *cake*, kamu dapat memberikan pewarna. *Buttercream* siap digunakan untuk penyajian *cake*.



3. Prosedur Pembuatan *Pastry*

Pemahaman yang baik tentang cara mengolah setiap adonan *pastry* memastikan hasil yang optimal pada produk akhir. Pada bagian ini, dibahas lebih dalam prosedur pembuatan berbagai jenis adonan *pastry*, yaitu *short dough, puff pastry, choux paste*, *strudel* dan *phyllo*.

Tabel 4.7 *Short Pastry/ Short Dough*

- **Hasil:** 10–16 Loyang

Kelompok	Bahan	Berat (gram)
A	Tepung terigu protein sedang	600
	Garam	5
	Susu bubuk	35
B	Mentega	150
	Butter	150
C	Air	120
	Total	1.060

Sumber: Hickman & Blackburn (2013)

Cara Membuat:

1. Ayak bahan Kelompok A.
2. Dengan teknik *rubbing*, campur bahan Kelompok A dan B. Gosok-gosokkan hingga tercampur rata, dan terbentuk bulir-bulir.
3. Masukkan bahan Kelompok C, aduk perlahan hingga tercampur rata. Jangan diuleni, jangan mengaduk terlalu lama.
4. Bungkus dengan plastik. Istirahatkan 30 menit sebelum digunakan.
5. Cetak pada loyang.
6. Panggang 210-220 °C, selama 40-45 menit, hingga adonan matang.
7. Keluarkan dari oven, dinginkan pada rak pendingin.

Catatan:

- ☑ Hindari mengaduk terigu terlalu lama karena akan menyebabkan produk menjadi keras.
- ☑ Persiapan loyang: olesi loyang dengan lemak.



a. Prosedur Pembuatan *Short Dough*

Dalam pembuatan *short dough*, perhatian khusus perlu diberikan pada proses pengulenan adonan untuk memastikan hasil akhir yang renyah dan rapuh. Pengulenan yang berlebihan dapat mengembangkan gluten secara berlebihan sehingga mengurangi kelembutan dan kerapuhan adonan. Mengistirahatkan adonan setelah proses pengulenan sangat penting untuk mencegah adonan mengerut saat dipanggang. Prosedur pembuatan *short dough* dapat kamu ikuti dari Tabel 4.5.

Tabel 4.8 Prosedur Pembuatan *Short Dough*

Langkah	Deskripsi
1 Persiapan bahan.	Pastikan semua bahan, terutama mentega, dalam keadaan dingin.
2 Mencampur tepung dan mentega.	a. Campurkan tepung dan garam (dan gula jika digunakan) dalam mangkuk. b. Tambahkan potongan mentega dingin ke dalam campuran tepung. c. Gunakan ujung jari atau *pastry cutter* untuk menggabungkan mentega dan tepung hingga campuran menjadi remah-remah kasar.
3 Menambahkan cairan.	a. Jika menggunakan telur, tambahkan dan aduk rata. b. Tambahkan air dingin secara bertahap. Satu sendok makan pada satu waktu, hingga adonan mulai menyatu.
4 Membentuk adonan.	a. Kumpulkan adonan menjadi bola. b. Bungkus adonan dengan plastik *wrap* dan simpan di kulkas selama setidaknya 30 menit.
5 Menggulung adonan.	a. Taburi permukaan meja kerja dan *rolling pin* dengan sedikit tepung. b. Gilas adonan hingga mencapai ketebalan yang diinginkan.
6 Membentuk dan memanggang.	a. Pindahkan adonan yang sudah digulung ke loyang pai atau *tart*. b. Tekan adonan dengan lembut ke dasar dan sisi loyang. c. Tusuk dasar adonan dengan garpu beberapa kali. d. Panggang sesuai instruksi resep, dengan atau tanpa pemberat pai sesuai kebutuhan.

Gambar 4.21 Adonan *Short Dough*

Sumber: pexels.com/ Anna Pyshniuk (2020)

b. Prosedur Pembuatan *Puff Pastry*

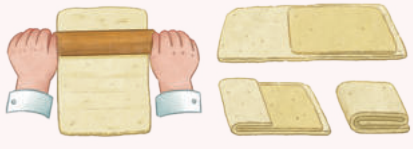
Dalam pembuatan *puff pastry*, menjaga suhu lemak dan adonan selama proses penggilasan merupakan langkah penting untuk menghasilkan tekstur berlapis. Penggunaan bahan-bahan dingin, terutama lemak, sangat krusial untuk mencegahnya meleleh selama proses penggilasan. Memberikan waktu istirahat pada adonan di dalam kulkas ialah langkah penting untuk menjaga lapisan lemak tetap utuh. Untuk membuat *puff pastry*, ikuti prosedurnya pada Tabel 4.9.

Tabel 4.9 Prosedur Pembuatan *Puff Pastry*

Langkah		Deskripsi
1	Persiapan bahan.	Pastikan semua bahan dalam keadaan dingin. Terutama lemak (mentega/*korsvet*).
2	Membuat adonan dasar.	a. Campurkan tepung, garam, dan air dingin dalam mangkuk pengaduk. b. Aduk hingga bahan-bahan menyatu dan kalis. Bentuk adonan menjadi bola. c. Bungkus adonan dengan plastik *wrap* dan istirahatkan selama 30 menit.
3	Menyiapkan lemak (mentega/ *korsvet*).	a. Letakkan lemak di antara dua lembar plastik *wrap* atau kertas roti. b. Pipihkan lemak menjadi persegi panjang dengan ukuran sekitar 30 x 40 cm (3/4 adonan). c. Dinginkan lemak di dalam kulkas.
4	Menggabung-kan adonan dan lemak.	a. Gilas adonan hingga berukuran 30 x 60 cm. b. Letakkan lemak di atas adonan, sisakan 1/3 adonan tidak tertutup lemak. c. Lipat bagian adonan yang tidak tertutup lemak ke atas lemak. Lipat lagi menjadi dua sehingga terbentuk 2 lapisan lemak dan 3 lapisan adonan (lipatan tunggal).



Gambar 4.22 Membuat Adonan Dasar *Puff Pastry*



Gambar 4.23 Membuat Lipatan Tunggal

Tabel 4.10 *Puff Pastry*

Kelompok	Bahan	Berat (gram)
A	Tepung protein tinggi	1.500
	Garam	20
	Air	750
B	Air Lemon	20
	Mentega	125
C	Korsvet	1.000
	Total	3.395

Sumber: Hickman & Blackburn (2013)

Cara Membuat:

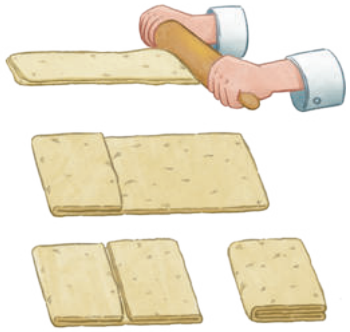
1. Aduk bahan Kelompok A dengan *mixer* hingga adonan menjadi kalis.
2. Tutup adonan dengan plastik dan istirahatkan.
3. Bentuk *korsvet* menjadi persegi panjang (30 x 40 cm)
4. Gilas adonan hingga berukuran 30 x 60 cm dan letakkan *korsvet* di atasnya, biarkan 1/3 adonan tidak tertutup.
5. Lipat sisa adonan ke atas lemak pada bagian tengah, kemudian lipat sebelah sisi satunya. (Akibatnya, terdapat 2 lapis lemak di antara 3 lapis adonan)
6. Lalu, gilas adonan dengan arah berlawanan dengan arah lipatan, setebal 1 cm.
7. Ulangi lipatan tersebut sebanyak 5 kali pelipatan sehingga total 6 kali lipatan. Setiap 2 kali lipatan, istirahatkan adonan di dalam pendingin agar *korsvet* tidak meleleh.
8. Istirahatkan adonan sebelum digunakan.
9. Bentuk dan panggang sesuai dengan kebutuhan.



Gambar 4.24 *Puff pastry*

Sumber: Pexels.com/Produtora Midtrack (2015)

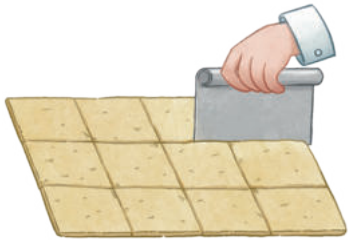




Gambar 4.25 Membuat Lipatan Ganda



Gambar 4.26 Mengistirahatkan *Puff Pastry*



Gambar 4.27 Memotong *Puff Pastry*

Langkah		Deskripsi
5	Melakukan lipatan adonan.	a. Gilas adonan dengan arah berlawanan dengan arah lipatan, tebal 1 cm. b. Taburi dengan tepung dan secara perlahan sapu dengan kuas *pastry.* c. Lipat ujung bagian adonan ¼ bagian ke tengah. Lipat ¼ bagian sisi adonan yang lain adonan sehingga akan bertemu di tengah, sisi dengan sisi. d. Kemudian, lipat kembali tepat di pertemuan sisi sehingga ada 4 lapisan adonan (lipatan ganda).
6	Istirahatkan adonan.	Bungkus adonan dengan plastik *wrap* dan simpan di kulkas selama 20 menit. Istirahatkan adonan setiap dua kali penggilasan.
7	Melipat tunggal dan ganda secara bergantian.	a. Gilas kembali adonan (berlawanan dengan arah lipatan) setebal 1 cm. b. Ulangi kembali secara bergantian lipatan tunggal dan ganda, 6-8 kali.
8	Menggilas dan menggunakan *puff pastry.*	a. Giling adonan sesuai kebutuhan resep. b. Potong atau bentuk sesuai standar resep. c. Panggang adonan *puff pastry.*

c. Prosedur Pembuatan *Choux Paste*

Dalam pembuatan *choux paste*, menjaga suhu adonan dan konsistensinya sangat penting untuk mencapai hasil yang sempurna. Setelah adonan dasar terbentuk, sangat penting untuk menurunkan suhunya sebelum menambahkan telur. Hal ini bertujuan untuk mencegah telur matang sebelum waktunya. Selain itu, konsistensi adonan harus diperhatikan dengan baik. Adonan harus halus, kental, dan cukup dapat dibentuk. Adonan tidak boleh terlalu cair agar bentuknya tetap terjaga saat dipanggang. Terakhir, proses pemanggangan harus dilakukan hingga *choux paste* benar-benar kering. Ini penting untuk mencegah adonan kempis setelah keluar dari oven sehingga menghasilkan kue dengan tekstur yang ringan dan rongga yang sempurna. Prosedur pembuatan *choux paste* dapat kamu ikuti dari Tabel 4.7.



Tabel 4.11 Prosedur Pembuatan *Choux Paste*

Langkah		Deskripsi
1	Persiapan bahan.	a. Siapkan semua bahan dengan takaran yang tepat. b. Bahan terdiri atas air, mentega, garam, gula, tepung, dan telur.
2	Mendidihkan cairan.	a. Dalam panci, campurkan air, mentega, garam, dan gula (jika digunakan). b. Panaskan campuran ini hingga mendidih dan mentega sepenuhnya meleleh.
3	Menambahkan tepung.	a. Kecilkan api dan tambahkan tepung sekaligus ke dalam panci. b. Aduk cepat dengan sendok kayu hingga adonan menyatu dan tidak ada gumpalan tepung.
4	Memasak adonan.	Teruskan mengaduk adonan di atas api kecil selama sekitar 1-2 menit hingga adonan membentuk bola dan tidak lengket di panci.
5	Dinginkan adonan.	a. Pindahkan adonan ke dalam mangkuk pencampur dan biarkan dingin selama beberapa menit. b. Adonan harus cukup dingin untuk tidak membuat telur matang saat ditambahkan.
6	Menambahkan telur.	a. Tambahkan telur satu per satu ke dalam adonan, aduk rata setiap kali sebelum menambahkan telur berikutnya. b. Adonan harus halus dan kental, tetapi masih dapat disemprotkan melalui *piping bag*.
7	Memasukkan adonan ke *piping bag*.	Pindahkan adonan ke dalam *piping bag* dengan ujung bulat besar.
8	Membentuk adonan.	Semprotkan adonan ke atas loyang yang telah dialasi kertas roti, sesuai bentuk yang diinginkan (misalnya, bola untuk *profiteroles*, garis panjang untuk *eclairs*).
9	Memanggang.	a. Panggang dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 220 °C selama 15-20 menit. b. Kurangi suhu oven menjadi 180 °C dan lanjutkan memanggang hingga *choux* berwarna keemasan dan kering, sekitar 10-15 menit tambahan. c. Keluarkan dari oven dan biarkan *choux* dingin.

Tabel 4.12 *Choux Paste*

Kelompok	Bahan	Berat (gram)
A	Mentega	200
	Air	500
	Garam	2
	Gula	6
B	Tepung terigu protein tinggi	350
C	Telur	550
	Total	1.510

Sumber: Hickman & Blackburn (2013)

Cara Membuat:

1. Campur bahan Kelompok A pada panci dan didihkan.
2. Masukkan bahan Kelompok B, kecilkan api, aduk rata hingga dasar panci.
3. Masak hingga adonan tercampur rata dan protein tepung terkoagulasi/menggupal (suhu adonan lebih kurang 80 °C).
4. Matikan api, saat adonan menjadi hangat, masukkan bahan Kelompok C secara bertahap, dan aduk menggunakan *mixer*.
5. Adonan harus cukup lembut untuk dapat dicetak dengan *piping bag*, tetapi juga cukup kuat untuk mempertahankan bentuknya.
6. Cetak dalam loyang, panggang pada suhu 220 °C hingga cokelat keemasan.
7. Keluarkan dari oven dan dinginkan pada rak.

Catatan:

- ☑ Persiapan oven: panaskan oven pada suhu 220 °C (sebelum *choux paste* dipanggang).
- ☑ Pemanggangan : Setelah 10 menit pemanggangan di awal (mengembangkan adonan), suhu dapat dikurangi menjadi 190 °C agar adonan matang sempurna, hingga menjadi cokelat keemasan. Jangan buka pintu oven saat proses pemanggangan.



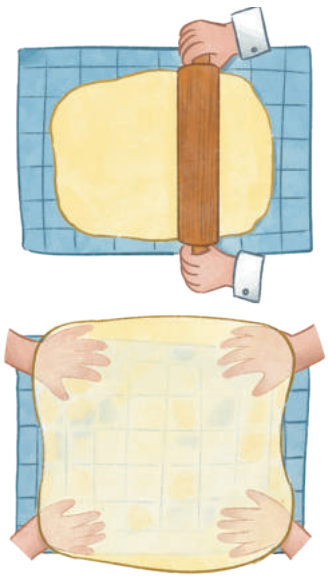
Gambar 4.28 *Choux Pastry*

Sumber: Pexels.com/Pervane Mustafa27 (2023)



d. Prosedur Pembuatan Strudel dan Filo

Dalam pembuatan strudel dan filo (*phyllo)*, perhatian terhadap proses pengolahan adonan sangatlah penting untuk mencapai tekstur yang halus dan elastis. Adonan harus diuleni hingga kalis dan elastis. Pengulenan yang cukup akan memastikan adonan memiliki kekuatan dan kelenturan yang diperlukan untuk ditipiskan secara merata tanpa robek. Saat menipiskan adonan, kehati-hatian merupakan kunci. Pastikan proses ini dilakukan secara perlahan dan hati-hati untuk mencegah sobekan. Jika terjadi sobekan kecil, adonan dapat diperbaiki dengan menambalnya menggunakan sedikit adonan tambahan. Prosedur pembuatan strudel dan filo dapat kamu ikuti dari Tabel 4.13.



Gambar 4.29 Menggilas dan Menipiskan Strudel



Gambar 4.30 Mengolesi Adonan Strudel

Tabel 4.13 Prosedur Pembuatan Adonan Strudel dan Filo

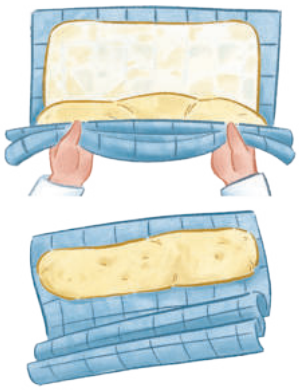
Langkah	Deskripsi
1 Persiapan bahan.	a. Siapkan semua bahan yang dibutuhkan: tepung, air, sedikit cuka, lemak, dan garam. b. Siapkan mentega cair atau minyak untuk mengolesi lembaran adonan.
2 Mencampur bahan.	a. Dalam mangkuk besar, campurkan tepung dan garam. b. Tambahkan air, minyak, dan cuka sedikit demi sedikit sambil terus diaduk hingga membentuk adonan kalis.
3 Istirahatkan adonan.	a. Bentuk adonan menjadi bola dan olesi dengan sedikit minyak. b. Tutup dengan plastik *wrap* dan biarkan istirahat selama 1-2 jam pada suhu ruang.
4 Menyiapkan area kerja.	a. Siapkan meja besar atau permukaan kerja yang luas, dan tutupi dengan kain bersih. b. Taburi kain dengan sedikit tepung untuk mencegah adonan lengket.
5 Menggilas dan menipiskan adonan.	a. Letakkan adonan di tengah kain dan gilas adonan dengan *rolling pin*. b. Angkat adonan dengan punggung tangan dan regangkan perlahan hingga adonan sangat tipis dan hampir transparan.
6 Mengolesi adonan.	Setelah adonan sangat tipis, olesi seluruh permukaan adonan dengan mentega cair atau minyak.



Langkah		Deskripsi
7	Menambahkan isian.	Tambahkan isian (misalnya, campuran apel, gula, kayu manis, dan kismis untuk strudel apel) di salah satu ujung pendek adonan yang telah diolesi mentega/minyak.
8	Menggulung strudel.	Dengan bantuan kain, gulung adonan dari ujung yang diberi isian hingga membentuk gulungan panjang.
9	Memanggang.	a. Pindahkan strudel yang telah digulung ke loyang yang telah dialasi kertas roti. b. Olesi bagian atas strudel dengan mentega cair atau minyak. c. Panggang dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 190 °C selama 30–40 menit atau hingga berwarna keemasan dan renyah. d. Dinginkan sebelum disajikan.



Gambar 4.31 Menambahkan Isian Strudel



Gambar 4.32 Menggulung Strudel

Penerapan Prosedur Keamanan Kerja

Aktivitas 4.4

Tujuan:

Sebagai calon koki profesional, kamu wajib mematuhi dan menjalankan prosedur keselamatan kerja di dapur secara disiplin dan konsisten.

Penerapan prosedur keamanan kerja di dapur sangat penting untuk memastikan keselamatan diri dan orang lain, serta menjaga kualitas makanan yang disajikan. Tindakan pencegahan, seperti penggunaan alat pelindung diri dan pengoperasian peralatan dengan benar, membantu mencegah kecelakaan kerja dan melindungi karyawan dari cedera. Pengelolaan risiko di dapur juga mencakup kewaspadaan terhadap kebakaran, penanganan bahan kimia dengan aman, dan penanganan kecelakaan yang tepat. Keselamatan kerja bukan hanya kewajiban, tetapi juga tanggung jawab moral yang harus dipenuhi oleh setiap pekerja di dapur.



Gambar 4.33 Kebakaran di Dapur

Langkah-Langkah:

Sebagai calon koki profesional, kamu harus dapat menerapkan prosedur keamanan kerja di dapur dengan baik dan konsisten.

1. Isilah lembar penilaian diri yang telah disediakan. Isilah berdasarkan pengalaman dan praktik yang telah kamu lakukan selama ini!
2. Bersikaplah jujur dan kritis dalam menilai dirimu sendiri. Penilaian diri ini ialah alat untuk refleksi dan pengembangan dirimu!



Lembar Penilaian Diri

Bacalah dengan saksama sebelum mengisi. Pada setiap praktik penerapan, berikan tanda (✓) pada kolom ”Ya” jika sudah dilakukan, atau pada kolom ”Tidak” jika belum dilakukan!

No	Aspek	Penerapan	Ya	Tidak
1.	Persiapan Diri sebelum Bekerja di Dapur	1. Saya mengenakan pakaian kerja, apron, topi koki, dan sepatu antislip.		
		2. Saya menghindari penggunaan perhiasan atau pakaian longgar yang dapat tersangkut.		
		3. Saya memastikan rambut diikat rapi dan memakai penutup rambut.		
		4. Saya mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir sebelum mulai bekerja.		
2..	Penggunaan Peralatan	1. Saya memastikan semua peralatan dalam kondisi bersih dan berfungsi dengan baik sebelum digunakan.		
		2. Saya menggunakan pisau/alat pemotong lainnya dengan hati-hati, dan memastikan selalu tajam.		
		3. Saya menggunakan mesin pengaduk dan oven dengan benar dan sesuai petunjuk.		
		4. Saya memastikan peralatan berat ditempatkan dengan stabil untuk menghindari jatuh atau terguling.		
3.	Penggunaan Bahan	1. Saya memeriksa tanggal kedaluwarsa bahan.		
		2. Saya memastikan bahan yang digunakan masih dalam kondisi baik.		
		3. Saya menyimpan bahan-bahan dalam wadah yang sesuai dan diberi label dengan jelas.		
4.	Prosedur Pengolahan	1. Saya mengikuti prosedur pengolahan sesuai dengan standar resep.		
		2. Saya tidak mengisi mangkuk pengaduk/loyang kue terlalu penuh untuk mencegah tumpahan.		
		3. Saya menggunakan sarung tangan pelindung saat menangani bahan panas.		
		4. Saya mengarahkan pegangan panci ke dalam agar tidak tersenggol saat memanaskan di atas kompor.		
		5. Saya memastikan oven dan alat pemanas lainnya tidak dibiarkan menyala tanpa pengawasan.		
5.	Penanganan Bahan Kimia	1. Saya menggunakan bahan kimia pembersih sesuai dengan petunjuk penggunaan.		
		2. Saya menyimpan bahan kimia jauh dari makanan dan peralatan memasak.		
6.	Kewaspadaan terhadap Kebakaran	1. Saya mengetahui lokasi alat pemadam kebakaran dan cara menggunakannya.		
		2. Saya tidak meninggalkan kompor atau peralatan panas tanpa pengawasan.		
		3. Saya mematikan peralatan listrik setelah digunakan.		
7.	Penanganan Kecelakaan Kerja	1. Saya mengetahui lokasi kotak P3K dan cara menggunakannya.		
		2. Saya melaporkan segera setiap terjadi kecelakaan kerja kepada guru.		
		3. Saya menangani luka kecil dengan segera untuk mencegah infeksi.		



4. Penyajian dan Pengemasan *Pastry*

Dekorasi dalam penyajian produk *pastry* dapat memperindah tampilan produk dan menarik perhatian konsumen. Penggunaan *glaze*, *icing*, dan dekorasi lainnya tidak hanya mempercantik tampilan, tetapi juga menjaga kualitas dan tekstur produk sesuai dengan standar resep. *Fondant icing* dan *glaze* dapat memberikan kilau dan perlindungan, sementara dekorasi seperti kacang panggang atau gula halus menambahkan tekstur dan keindahan visual. Pada sisi lain, cara produk disajikan di toko roti, restoran, atau *buffet* juga sangat penting. Penyajian yang tepat di atas nampan, etalase, atau troli *buffet* meningkatkan estetika dan menjaga kualitas produk. Peralatan seperti nampan dan *platter* yang dilengkapi dengan *doyley* menambah kesan elegan dan memastikan produk tetap bersih hingga sampai ke konsumen. Tabel 4.14 akan dijelaskan dekorasi yang dapat digunakan pada produk *pastry*. Tabel 4.15 merupakan penyajian dan pengemasan produk *pastry*.

Tabel 4.14 Dekorasi pada Produk *Pastry*

Jenis Dekorasi	Deskripsi
Fondant Icing	Untuk produk *pastry,* dapat digunakan *fondant icing* tuang. Variasi dari *fondant icing* yang lebih cair dan digunakan dengan cara dituangkan di atas *pastry* terutama *puff pastry* untuk memberikan lapisan yang halus dan mengilap. Campurkan gula halus dan glukosa dengan sedikit perasan lemon, lalu panaskan dan aduk hingga campuran menjadi halus kental. Tuangkan campuran ini secara merata di atas *puff pastry*, biarkan mengeras pada suhu ruangan untuk mendapatkan hasil akhir yang halus dan berkilau.
Glaze	*Glaze* ialah lapisan penutup yang meningkatkan daya tarik visual dan rasa produk *pastry*. Melindungi produk dari kelembapan dan dapat menambahkan rasa tertentu atau hanya memberikan kilap. *Glaze* dapat dibuat dengan mencampurkan gula bubuk dengan sedikit air, dan menambahkan perasa seperti jus lemon atau ekstrak vanili. Panaskan dan aduk hingga campuran halus dan kental. Oleskan *glaze* pada produk *pastry* saat masih hangat.
Kacang Panggang	Kacang yang dipanggang digunakan sebagai dekorasi untuk memberikan tekstur renyah dan rasa yang kontras dengan kelembutan *pastry*.
Nonpariel/Sprinkle/Trimit	Dekorasi kecil terbuat dari gula yang diwarnai, digunakan untuk menambah daya tarik visual.
Gula Halus (*Icing Sugar*)	Gula halus yang diayak di atas *pastry* setelah dipanggang untuk memberikan efek visual menarik dan rasa manis tambahan.
Royal Icing	Digunakan untuk dekorasi yang lebih kompleks, *royal icing* mengeras menjadi lapisan yang kuat dan tahan lama.
Chocolate Drizzle	Lelehan cokelat yang digunakan untuk memberikan sentuhan akhir pada *pastry*, baik dengan cara dituangkan langsung atau dengan pola tertentu.



Tabel 4.15 Penyajian dan Pengemasan Produk *Pastry*

Penyajian	Deskripsi
Displai Toko Roti	a. Produk biasanya disajikan di atas nampan dalam posisi datar dengan isian yang terlihat untuk menarik perhatian konsumen. Misalnya, pada *apple danish pastry*, potongan apel harus terlihat jelas. b. Produk dapat ditumpuk, harus diatur bahwa penumpukan yang terlalu banyak dapat merusak produk di bagian bawah. c. Produk yang dipajang di atas nampan besar. Pengambilan produk dilakukan dari bagian belakang nampan untuk menjaga tampilan depan tetap rapi. d. Produk *pastry* yang besar, seperti kue *tart*, dipresentasikan di atas alas karton yang dilapisi dengan *doyley*.
Show Case Restoran dan *Troli Bufet*	a. Di restoran, terutama di kafe atau hotel mewah, produk *pastry* dipajang dalam etalase atau troli bufet. Di restoran *fine dining*, troli bufet dapat digerakkan ke meja pelanggan, menambah sentuhan elegan tradisional pada pengalaman makan. b. Peralatan pelayanan seperti nampan, piring, dan *platter* berperan penting dalam penyajian *pastry*. Penggunaan *doyley* sebagai lapisan antara produk dan alat saji menambah sentuhan elegan dan higienis, serta membantu menjaga kualitas dan presentasi produk.
Pengemasan	a. Produk biasanya dikemas dalam kotak kertas atau karton yang memiliki ventilasi cukup untuk mencegah kelembapan berlebih. Hal ini penting agar produk tidak menjadi lembek selama dibawa. b. Untuk produk dengan lapisan *icing* atau *glaze*, kertas roti atau *doyley* dapat digunakan di dalam kemasan untuk mencegah lengket. c. Jika produk rentan terhadap kerusakan bentuk, seperti kue *tart* atau *puff pastry*, kotak dengan sekat atau penyangga digunakan untuk menjaga produk tetap aman selama perjalanan.

Praktik Produksi *Cake*

Aktivitas 4.5

Tujuan:

Kamu perlu mengasah keterampilan dalam membuat, menghias, menyajikan, dan mengemas produk *cake*.

Langkah-Langkah:

Di tahap ini, kamu sudah mempelajari teori bagaimana memproduksi *cake*. Saatnya kamu mempraktikan ilmu yang sudah kamu pelajari di kelas, dalam kegiatan praktik di laboratorium.

Aktivitas 4.5 merupakan kegiatan praktik terpadu yang dirancang untuk mengembangkan keterampilanmu dalam membuat, menghias, menyajikan, dan mengemas produk *cake*. Praktik ini mencakup pembuatan berbagai jenis *cake*. *Cake* rendah lemak (*foam type cake*) seperti *sponge cake, angel food cake, chiffon*, maupun *cake* tinggi lemak (*butter type cake*) seperti *pound cake, butter cake, madeira cake*, dan *marble cake*.

1. Guru akan membagi apakah praktik ini akan dilakukan secara mandiri atau kelompok.
2. Pembagian jenis *cake* dan resep standar akan disediakan oleh guru. Gunakan resep standar yang telah disediakan oleh guru.
3. Terapkan teknik yang telah dipelajari di kelas selama proses pembuatan, menghias, menyajikan, dan mengemas *cake*.
4. Manfaatkan waktu dan bahan dengan bijak.
5. Hasil praktik akan dinilai berdasarkan keterampilan dalam membuat, menghias, menyajikan, dan mengemas *cake*.



Selamat berkreasi dan semoga sukses dalam praktik produksi *cake*!



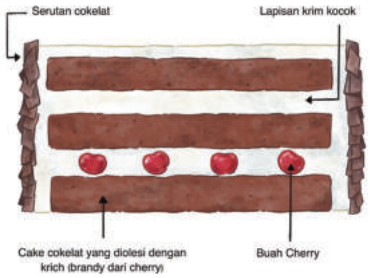
C. Membuat dan Menyajikan *Gateau/Torten*

Apakah kamu pernah melihat kue yang berukuran besar, berlapis-lapis, dan penampilannya indah? Misalnya, pada acara pernikahan atau ulang tahun. Kamu pernah melihat kue *black forest*? Kue ini terdiri atas *chocolate cake* yang diberi lapisan krim, buah ceri (*cherry*), dan dan *kirch* (*brandy* dari ceri). *Black forest* merupakan jenis hidangan *gateau/torten*.



Gambar 4.34 *Black Forest*
Sumber: Mariya/pixabay.com (2022)

G*ateau/torten* ialah *cake* atau kue jenis lain yang direndam dengan sirup atau *liqueur* (minuman keras). *Cake* atau kue tersebut kemudian dilapisi dengan *buttercream*, krim kocok, *mousse*, *ganache*, *custard*, buah, maupun jeli. Selain *cake*, *gateau/torten* juga dapat mencakup kue-kue seperti *puff pastry*, *short pastry*, *meringue*, dan *choux pastry*. Meskipun menggunakan istilah yang berbeda, *gateau* dan *torten* merujuk pada produk yang sama. *Gateau* ialah istilah dalam bahasa Prancis, sedangkan *torten* ialah istilah dalam bahasa Jerman. Kedua jenis kue ini memiliki banyak persamaan dalam hal bahan dan teknik, serta sering disajikan pada acara-acara spesial.



Gambar 4.35 Struktur Lapisan *Black Forest*

1. Persiapan Bahan dan Alat

Bahan dan peralatan yang dibutuhkan untuk membuat *gateau* hampir sama dengan yang digunakan pada pembuatan *cake* dan *pastry*. Bahan-bahan yang umumnya digunakan dalam pembuatan *gateau* dapat dilihat pada Tabel 4.16. Selain peralatan produksi untuk *cake* dan *pastry*, juga diperlukan peralatan tambahan untuk menata penyajian *gateau/torten*, yang dapat dilihat pada Tabel 4.17.

Tabel 4.16 Persiapan Bahan *Gateau/Torten*

Kelompok	Bahan
Kue Dasar	*Cake*, *puff pastry*, *short pastry*, *choux pastry*, *meringue*
Sirup atau *Liqueur*	Sirup gula (dengan atau tanpa perasa tambahan), *liqueur* (seperti rum atau *kirsch*)
Lapisan atau Isian (*Icing/Filling*)	Krim mentega (*buttercream*), krim kocok (*whipped cream*), krim *pastry*, *chiboust*, *bavarois*, *cremeux*, *mousse*, *royal icing*, *fondant icing*, *glaze*, *ganache*, buah-buahan segar atau kalengan, jeli.
Dekorasi	Cokelat parut atau cokelat cair, kacang-kacangan, buah-buahan segar atau kering, gula bubuk, krim kocok

Tabel 4.17 Pesiapan Peralatan *Gateau/Torten*

Alat	Fungsi dalam Menata *Gateau/Torten*
Pisau kue	Pisau bergerigi untuk memotong lapisan kue dengan rapi.
Sisir kue (*cake leveler*)	Memotong dan meratakan permukaan kue.
Sikat kue (*pastry brush*)	Mengoleskan sirup atau *liqueur* pada kue.
Kantong semprot (*piping bag*) dan spuit	Menghias kue dengan krim, *mousse*, atau dekorasi lainnya.
Palet *offset*	Meratakan dan menyebarkan krim atau *frosting* pada kue.
Alas putar kue (*cake turntable*)	Memudahkan saat menghias dan mengoles krim pada kue.
Saringan *(sieve)*	Untuk mengayak gula bubuk.

2. Jenis *Gateau/Torten*

Gateau/torten disusun dari berbagai jenis dasar kue. Kue tersebut kemudian dipadukan dengan berbagai isian lembut. Sirup beraroma atau *liqueur* sering ditambahkan ke dalam lapisan kue untuk meningkatkan kelembapan dan memperkaya rasa. Bahan-bahan ini disusun dengan teliti untuk membentuk berbagai jenis *gateau/torten*. Dalam penyajian, *gateau/torten* dapat didekorasi untuk memperindah tampilan. Pada Tabel 4.18, disebutkan beberapa jenis *gateau/torten* disertai dengan deskripsi produk dan bahan penyusun hidangan tersebut.

Tabel 4.18 Jenis *Gateau/Torten*

Nama dan Deskripsi	Bahan Penyusun
Black Forest *Cake* berlapis cokelat dengan krim kocok dan ceri, sering kali dilengkapi dengan sedikit *kirsch* (*brandy* ceri) untuk memberikan rasa yang khas. Dihiasi dengan serutan cokelat di atasnya.	*a.* *Cake sponge* cokelat b. Krim kocok *c.* *Kirsch liqueur* d. Sirup gula e. Ceri, serutan dan potongan cokelat.
Sacher Torte Kue *sponge* cokelat yang padat dengan lapisan selai aprikot dan *ganache* cokelat di atasnya.	*a.* *Cake sponge* cokelat yang padat b. Selai apricot *c.* *Ganache*
Dobos Torte Kue yang terdiri atas lima lapisan *cake* putih, diisi dengan *buttercream* cokelat dan dihiasi dengan caramel *toffee*.	*a.* *Cake* putih (5 lapis) *b.* *Buttercream* cokelat c. Karamel *toffee*.
Gateau St. Honore Kue dengan dasar *puff pastry* dan *choux pastry*, diisi dengan krim *pastry* dan krim kocok, serta dihiasi dengan karamel *toffee* dan krim *hazelnut*.	a. *Puff pastry* *b.* *Choux pastry* c. Krim *pastry/chiboust* d. Krim kocok e. Krim *hazelnut* f. Karamel *toffee*.



Nama dan Deskripsi	Bahan Penyusun
Gateau Pithiviers Kue dengan lapisan *puff pastry* yang diisi dengan krim almon *frangipane*, dilapisi dengan olesan telur dan gula *icing*.	a. *Puff pastry* b. Krim *almond frangipane* c. Olesan telur d. Gula *icing*.
Gateau Mille-Feuilles Kue berlapis *puff pastry* yang diisi dengan krim *pastry*, dilapisi dengan fondan, dan dihiasi dengan almon panggang serta selai aprikot rebus.	a. *Puff pastry* b. Krim *Pastry* *c.* Fondan d. Kacang panggang (almon irisan) e. Selai aprikot
Gateau de Chocolat Parfait Kue lapis yang terdiri atas *sponge cake* cokelat, diisi dengan *parfait* cokelat yang terbuat dari cokelat, krim kocok, dan kuning telur, dan ditutup dengan *ganache* cokelat.	*a.* *Cake* cokelat *b.* *Parfait* cokelat *c.* *Ganache*, d. Buah berrie dan serpihan cokelat
Hapsburger Torte Kue yang terdiri atas *sponge hazelnut* dan cokelat, diisi dengan *buttercream* cokelat dan campuran *pistachio* serta almon, dilapisi dengan selai aprikot dan *ganache* cair dan hangat.	*a.* *Cake sponge hazelnut* *b.* *Cake sponge* cokelat *c.* *Buttercream* cokelat d. *Pistachio* dan almon e. Selai aprikot *f.* *Ganache*
Gateau Basque Kue tradisional dari wilayah Basque di Prancis yang terbuat dari lapisan *short pastry* dan diisi dengan krim *pastry* atau selai ceri, dihiasi dengan gula *icing* di atasnya.	a. Short pastry b. Krim *pastry* atau selai ceri c. Gula *icing*
Tarte Tatin Kue *tart* terbalik yang dibuat dengan apel karamel dan *puff pastry*, dihidangkan dalam posisi terbalik sehingga karamel menempel pada bagian atas saat disajikan.	a. *Puff pastry* b. Apel karamel c. Mentega d. Gula
Gateau de Crepes Kue yang terbuat dari lapisan *crepes* tipis yang diisi dengan krim atau *ganache*, disusun menjadi kue yang tinggi dan elegan, sering dihiasi dengan selai aprikot.	*a.* *Crepes* tipis b. Krim atau *ganache* c. Selai aprikot
Charlotte Russe Kue yang terdiri atas *ladyfinger* atau *sponge cake* yang membentuk kerangka, diisi dengan *bavarois* atau *mousse*, dan dihiasi dengan buah segar atau jeli.	*a.* *Ladyfinger* atau *sponge cake* *b.* *Bavarois* atau *mousse* c. Buah segar atau jeli
Fraisier Kue *sponge* berlapis dengan krim diplomat dan potongan stroberi segar, sering dihiasi dengan marsepen (*marzipan*) atau *glaze* stroberi.	*a.* *Cake Sponge* b. Krim diplomat c. Stroberi segar *d.* Marsepen atau *glaze* stroberi.
Baba au Rhum Kue bulat yang direndam dalam sirup rum, sering disajikan dengan krim atau buah.	*a.* *Cake* bulat b. Sirup rum c. Krim atau buah.

Sumber: Hickman and Blackburn (2013a)





Gambar 4.36 *Gateau de Crepes*
Sumber: Ji-yeon Yun/pixabay.com (2015)



Gambar 4.37 *Gateau Basque*
Sumber: Geraud Pfeiffer/pexels.com (2020)



Gambar 4.38 *Gateau Mille-Feuilles*
Sumber: Nick the Photographer/pixabay.com (2021)



Gambar 4.39 *Sacher Torten*
Sumber: Stefanie Laubscher/pixabay.com (2016)

3. Prosedur Pembuatan *Gateau/Torten*

Proses penyusunan *gateau*/*torten* melibatkan serangkaian langkah yang terstruktur. Langkah pertama ialah persiapan adonan dan juga pembakaran adonan. Langkah kedua ialah pembuatan isian seperti *custard*, *buttercream*, *ganache*, serta larutan gula untuk merendam kue, dan persiapan hiasan khusus terutama buah kering. Langkah ketiga ialah perakitan *gateau*/*torten* dengan menyusun kue dasar dengan bahan isian. Langkah keempat ialah menghias *gateau*/*torten*. Tabel berikut menjelaskan dasar kue, isian, dan dekorasi yang umum digunakan dalam hidangan *gateau*/*torten*.

Tabel 4.19 Dasar Kue, Isian, dan Dekorasi *Gateau*/*Torten*

Kategori	Komponen	Deskripsi
Dasar	*Sponge Cake*	Ideal untuk *gateau*. *Sponge* dapat dimodikasi dengan bahan perasa seperti kacang, cokelat, atau bahan perasa lain. Mudah dipotong.
	Butter Cake	Cocok untuk dasar yang lebih berat. Bagus untuk menyerap sirup beraroma.
	Japonaise	*Meringue* dengan kacang giling, kurang manis dibandingkan dengan *meringue* biasa.
	Shortdough	Kuat, digunakan untuk mendukung dasar *gateau*; harus tipis untuk pengalaman makan yang halus.
	Puff pastry	Digunakan untuk dasar *Gateau St Honore* dan *Mille Feuille*, dilapisi dengan krim *pastry*.
	Choux Pastry	Digunakan dalam *Gateau St Honore*, diisi dengan krim *pastry* beraroma dan dilapisi *toffee* rebus.
Isian	*Buttercream* sederhana	Dibuat dengan mengaduk mentega dengan gula bubuk sampai mencapai tekstur yang ringan dan lembut. Perasa atau pewarna dapat ditambahkan sesuai kebutuhan.
	Buttercream Prancis	Dibuat dengan mengocok kuning telur dengan sirup gula panas hingga mengembang, kemudian mencampurkannya dengan mentega yang sudah lembut. Hasilnya ialah *buttercream* berlemak dan lembut.
	Buttercream Italia	Dibuat dengan mengocok putih telur menjadi *meringue,* kemudian menambahkan sirup gula panas secara perlahan sambil terus mengocok (*meringue* italia). Setelah *meringue* mencapai suhu ruangan, mentega yang sudah lembut ditambahkan sedikit demi sedikit hingga tercampur rata dan mencapai tekstur yang halus dan lembut.
	Buttercream Swiss	Dibuat dengan memanaskan putih telur dan gula di atas air mendidih sampai gula larut, kemudian campuran ini dikocok hingga mengembang dan dingin (*meringue* swiss). Setelah itu, mentega yang sudah lembut ditambahkan sedikit demi sedikit hingga tercampur rata dan mencapai tekstur yang halus dan lembut.
	Mousse	Krim segar beraroma yang dapat distabilkan dengan gelatin atau agar-agar.
	Krim *Pastry*	Jenis *custard* yang lebih kental, dibuat dari kuning telur, gula, susu, tepung atau tepung maizena, dan dapat ditambah dengan mentega
	Krim *Chiboust*	Campuran krim *pastry* dan *meringue* italia, lebih lembut daripada *buttercream*.
	Krim *Bavarois*	Isian berbahan dasar *custard* yang dicampur dengan gelatin untuk memberikan struktur, lalu dilipat dengan krim kocok untuk memberikan tekstur yang ringan dan lembut.
	Krim *Cremeux*	Isian berbahan dasar *custard* yang dicampur dengan cokelat atau buah.



Kategori	Komponen	Deskripsi
	Keju Segar dan Dimasak	Isian keju dapat mencakup campuran manis dari *cottage cheese, cream cheese, ricotta*, dan *mascarpone*. Isian keju dapat ditambahkan gula bubuk, krim kocok, dan bahan perasa untuk memperkaya rasa.
	Ganache	Campuran krim rebus dan cokelat. *Ganache* biasanya memiliki perbandingan cokelat dan krim adalah 2 : 1.
	Buah	Buah dapat digunakan dalam berbagai bentuk. Buah segar, direbus (manisan buah), buah kaleng atau dikentalkan dengan pektin, gelatin, atau pati (seperti jeli dan selai).
Dekorasi	Kacang Panggang	Digunakan sebagai hiasan luar, memperbaiki rasa dan visual.
	Manisan Buah	Buah yang direndam dalam larutan gula panas beberapa kali, bertahan pada suhu ruang.
	Nonpariels/ Sprinkle	Gula berwarna yang dapat ditempelkan pada sisi atau atas *gateau*.
	Dekorasi Cokelat	Berbagai bentuk cokelat seperti strip, spiral, dan bentuk lain yang digunakan untuk dekorasi.

Proses memotong, melapisi, dan menutupi *gateau*/*torten* memerlukan keahlian dan ketelitian untuk menghasilkan presentasi yang sempurna. Tabel berikut menunjukkan prosedur untuk memotong, melapisi, dan menutupi *gateau*, menekankan pentingnya menggunakan teknik dan alat yang tepat untuk mencapai hasil yang optimal dan presentasi yang menarik.

Tabel 4.20 Proses Memotong, Melapisi, dan Menutupi *Gateau*/*Torten*

Langkah	Deskripsi	Alat yang Diperlukan
Memotong kue	Potong kue dengan rata menggunakan pisau bergerigi (sesuai kebutuhan). Penting untuk melakukan potongan yang lurus untuk hasil akhir yang rapi.	Pisau bergerigi
Menutup kue	Tutup kue yang sudah dipotong untuk mencegah pengeringan.	Plastik penutup
Menimbang isian	Timbang atau bagi isian seperti krim atau *mousse* secara merata untuk memastikan konsistensi di setiap lapisan.	Timbangan digital, mangkuk
Meratakan isian	Gunakan pisau palet untuk meratakan isian di setiap lapisan, memastikan semua tingkat rata dan sejajar.	Pisau palet (engkol atau lurus)
Pelapisan	Pelapisan kue di bagian atas dan samping dengan krim, dekorasi dengan kacang panggang, serutan cokelat, atau hiasan gula (sesuai kebutuhan).	Pisau palet, rak kawat, nampan



Langkah	Deskripsi	Alat yang Diperlukan
Aplikasi *ganache/ glaze*	Letakkan kue di atas rak kawat dengan nampan di bawahnya saat melapisi dengan *ganache* atau glasir untuk menangkap kelebihan.	Rak kawat, nampan
Penyajian kue	Setelah dekorasi, letakkan kue pada papan dan *doyley* yang sesuai untuk penjualan atau penyajian.	Papan kue, *doyley*
Teknik pemotongan	Saat memotong kue, gunakan pisau yang telah dipanaskan dalam air panas untuk memotong *icing* atau krim yang lembut tanpa merusaknya. Lakukan potongan yang lurus dan bersih.	Pisau panjang tipis, kendi atau kaleng tinggi untuk air panas
Pembersihan pisau	Bersihkan pisau dengan kain lembab atau tisu setelah setiap potongan untuk menghindari pencemaran antarirasan.	Kain lembab atau tisu



Potong tepi *cake* sesuai kebutuhan.

Belah *cake* secara horizontal.

Rapikan kembali bagian pinggir *cake*.

Tempatkan pada alas *cake*, olesi dengan cairan sirup.

Oleskan isian menggunakan kantong *pastry* untuk mendapatkan lapisan yang merata.

Tutup dengan lapisan kedua dan olesi *icing* bagian atasnya.

Olesi sisi-sisi pingir dengan *icing*.

Haluskan sisi pinggir *cake* dengan *scraper*.

Haluskan bagian atas dengan spatula. *Cake* siap dilapisi *glaze* atau dihias.

Gambar 4.40 Memotong dan Melapisi *Cake* untuk *Gateau/Torten*

Tabel 4.21 *Sacher*

- **Hasil:** 2 Kue (Ukuran 20 cm)

Kelompok	Bahan	Berat (gram)
A	Gula pasir	135
	Kuning telur	14
	Brandy	20
	Vanila	10
B	Cokelat hitam (*dark chocolate*)	300
	Mentega	380
C	Tepung terigu	140
	Bubuk kakao	10
	Baking powder	10
D	Putih telur	14
	Gula pasir	80

Sumber: Hickman & Blackburn (2013)

Cara Membuat:

1. Kocok bahan dalam bahan Kelompok A hingga pucat dan mengembang.
2. Lelehkan bahan dalam bahan Kelompok B secara terpisah, dinginkan. Tambahkan pada bahan Kelompok A dan kembali dikocok.
3. Ayak bahan Kelompok C. Tambahkan pada campuran Kelompok A dan B, lipat balik perlahan ke dalam adonan.
4. Dalam wadah terpisah, kocok putih telur, lalu tambahkan gula secara bertahap dan kocok hingga mengembang (Kelompok D). Lipat perlahan ke dalam adonan.
5. Tuangkan adonan ke dalam dua loyang *cake* bualat berukuran 20 cm yang telah dilapisi kertas roti.
6. Panggang dalam oven yang sudah dipanaskan pada suhu 180 °C selama 40 menit.
7. Keluarkan dari oven dan biarkan dingin sepenuhnya.



Gambar 4.41 *Sacher Torten*
Sumber: pixabay.com/ jirikraus 2020

- ***Glaze (Ganache)***

No.	Bahan	Berat (gram)
1.	Krim kental	500
2.	Cokelat *couverture*	600
3.	Glukosa	60

Cara Membuat:

1. Rebus krim dan glukosa, lalu tambahkan cokelat *couverture* yang telah dicincang. Aduk hingga semua cokelat meleleh.
2. Dinginkan dan pindah dalam wadah penyimpanan.
3. Simpan *ganache* di lemari es semalaman.

Penyusunan dan Penyelesaian:

1. Potong setiap *sponge cake* menjadi dua secara horizontal dan olesi lapisan tipis selai aprikot di antara lapisannya.
2. Rebus sisa selai aprikot dan oleskan secara tipis pada permukaan kue.
3. Ambil 1/3 dari *ganache* yang telah disimpan semalaman dalam lemari es dan kocok dengan *mixer*.
4. Tutupi seluruh *sponge cake* dengan *ganache* yang telah dikocok ini dan bekukan hingga mengeras.
5. Panaskan sisa *ganache* (2/3) dengan cara *au-bain marie*.
6. Tuangkan sisa *ganache* di atas kue dalam satu gerakan dan ratakan dengan spatula. Dinginkan hingga *glaze* mengeras.
7. Tuliskan kata "Sacher" pada kue menggunakan cokelat putih atau *royal icing*.



Tabel 4.22 Tiramisu

- **Hasil:** 2 Kue (Ukuran 22 cm)
- **Sponge Finger Biscuit**

Kelompok	Bahan	Berat (gram)
A	Krim kental	500
	Putih telur	90
	Gula pasir	65
B	Kuning telur	30
C	Tepung terigu	65

Sumber: Hickman & Blackburn (2013)

Cara Membuat:

1. Bahan Kelompok A: Kocok putih telur dan gula kastor hingga mencapai *medium peak* (Ketika alat pengocok diangkat dari adonan, puncak yang terbentuk akan berdiri dengan baik, tetapi ujungnya akan melengkung sedikit ke bawah, tidak terlalu kaku dan tidak terlalu lemas).
2. Bahan Kelompok B: Kocok kuning telur, lalu lipat ke dalam adonan putih telur.
3. Campurkan tepung terigu dengan metode aduk balik (bahan Kelompok C) ke dalam adonan telur. Jangan terlalu lama mengaduk.
4. Tempatkan adonan ke dalam kantong piping. Semprotkan adonan membentuk garis seperti jari di atas loyang.
5. Taburi dengan gula halus dan panggang pada suhu 180 °C selama 10–15 menit hingga berwarna keemasan.
6. Dinginkan.

- **Sirup Kopi**

Kelompok	Bahan	Berat (gram)
A	Air	400
	Gula pasir	100
B	Kopi instan	30
C	Gelatin, direndam dalam air dingin	6
	Kahlúa	30

Cara Membuat:

1. Kelompok A: Rebus air dan gula pasir hingga gula larut.
2. Tambahkan kopi instan, aduk hingga larut.
3. Angkat dari api, biarkan sedikit dingin, lalu tambahkan gelatin yang sudah direndam dan Kahlúa.



Gambar 4.42 Tiramisu
Sumber: freepik.com/ Kamran Aydinov (2024)

- **Krim Tiramisu**

Kelompok	Bahan	Berat (gram)
A	Air	400
	Kuning telur	80
	Gula pasir	80
B	Keju *Mascarpone*	800
C	Krim segar	300
D	*Kahlúa*	80
	Sirup kopi, hangat	80
	Gelatin, direndam dan dilarutkan	12
E	Putih telur	120
	Gula pasir	80

Cara Membuat:

1. Kelompok A: Kocok kuning telur dan gula pasir di atas *double boiler* (*bain-marie*) hingga mencapai tahap *sabayon* (mengental dan mengembang). Dinginkan.
2. Tambahkan perlahan *mascarpone* ke dalam adonan sabayon. Hindari mengaduk terlalu lama agar adonan tidak pecah atau menggumpal.
3. Tambahkan krim segar yang sudah dikocok dan sedikit mengembang, secara perlahan ke dalam campuran mascarpone.
4. Kelompok D: Rendam gelatin dalam sirup kopi hangat, aduk hingga larut, kemudian tambahkan Kahlúa. Campurkan campuran gelatin dan Kahlúa ke dalam adonan krim.
5. Kelompok E: Hangatkan putih telur dan gula pasir hingga mencapai suhu 35 °C, lalu kocok hingga *medium peak*.
6. Tambahkan dengan perlahan putih telur yang sudah dikocok ke dalam adonan krim secara perlahan. Jangan terlalu lama mengaduk.

Penyusunan Tiramisu

1. Olesi *sponge finger biscuit* yang akan digunakan sebagai dasar dengan cokelat leleh, biarkan mengeras sebelum digunakan.
2. Lapisi cetakan dengan dengan *acetate sheet* setinggi yang diperlukan.
3. Letakkan satu lapisan *sponge* di dalam cetakan dengan sisi cokelat di bagian bawah, dan basahi dengan sirup kopi.
4. Tuangkan setengah adonan krim tiramisu di atas *sponge* dan ratakan.
5. Letakkan satu lapisan *sponge* tanpa cokelat di atas krim dan basahi lagi dengan sirup kopi.
6. Tuangkan sisa adonan tiramisu *mix* dan ratakan.
7. Bekukan kue hingga krim mengeras.
8. Taburkan bubuk kakao secara merata di atas tiramisu.
9. Lepaskan kue dari cetakan.



4. Penyajian dan Penghidangan *Gateau/Torten*

Dekorasi pada *gateau/torten* ialah seni yang melibatkan penggunaan pelapis, *icing*, dan dekorasi untuk menciptakan tampilan yang menarik sesuai dengan resep standar atau sesuai permintaan pelanggan. Dekorasi dapat mencakup berbagai teknik seperti penggunaan spuit *icing*, fondan, dan hiasan tambahan seperti buah segar, cokelat, atau gula-gula. Konsistensi ialah kunci utama, setiap produk harus memiliki tampilan yang serupa setiap kali dibuat untuk mempertahankan standar kualitas dan memenuhi ekspektasi pelanggan.

Menyajikan dan menampilkan *gateau/torten* dengan cara yang tepat sangat penting untuk menarik perhatian pelanggan. Metode umum yang digunakan ialah dengan menggunakan kulkas displai dan *buffet dessert*. Kulkas displai menjaga kue tetap segar dan terlindung dari lingkungan luar, sambil tetap memamerkan keindahan kue kepada pelanggan. Selain itu, kulkas displai memungkinkan pengaturan suhu yang tepat untuk berbagai jenis *gateau/torten* sehingga kualitas rasa dan tekstur tetap terjaga. Metode lainnya ialah *buffet dessert*, yang sering digunakan dalam acara-acara khusus seperti pesta pernikahan di hotel. Menampilkan *gateau/torten* di *buffet dessert* memberikan pelanggan kesempatan untuk melihat dan memilih dari berbagai pilihan, yang dapat meningkatkan daya tarik. Tampilan yang dipresentasikan dengan baik dapat meningkatkan daya tarik visual dan dapat mendorong pelanggan untuk memesan atau membeli produk *gateau/torten*.

5. Penyimpanan dan Pengemasan *Gateau/Torten*

Gateau/torten perlu disimpan pada suhu dan kondisi yang tepat untuk memastikan kualitas tetap terjaga. Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam penyimpanan harus dilakukan untuk memastikan kualitas produk tetap terjaga. Tabel 4.23 menjelaskan prosedur untuk menyimpan dan mengemas produk *gateau/torten*.

Tabel 4.23 Menyimpan dan Mengemas Produk *Gateau/Torten*

Prosedur	Deskripsi
Berikan label kemasan.	Pelabelan pada kemasan sangat penting untuk memberikan informasi kepada pelanggan. Label setidaknya mencantumkan tanggal pembuatan dan tanggal kedaluwarsa.
Jauhkan dari bau kuat.	Semua *gateau/torten* harus dilindungi dari bau kuat seperti bawang atau bawang putih yang mungkin ada di beberapa ruang pendingin di dapur.
Sesuaikan suhu penyimpanan.	Sebagian besar *gateau* perlu didinginkan karena sifat dari bahan-bahannya. Ruang pendingin makanan harus beroperasi di bawah 4 °C.
Simpanlah di dalam *freezer* untuk waktu yang lebih lama.	Penyimpanan jangka panjang harus pada -18 °C atau kurang. Produk *gateau/torten* sebaiknya hanya berada di *freezer* selama periode mingguan. Makin lama produk beku, makin besar kemungkinan kualitasnya menurun. Pembekuan mengeringkan produk.



Prosedur	Deskripsi
Gunakan wadah pengemasan yang sesuai.	Menempatkan *gateau/torten* ke dalam kotak yang kokoh saat dijual ialah cara terbaik untuk memastikan bahwa produk terlindungi dan tidak merusak bentuk tampilan. Ukuran kemasan perlu dipertimbangkan untuk melindungi dekorasi *gateau* tidak rusak karena tertindih.

Sumber: Hickman and Blackburn (2013a)

Praktik Produksi *Pastry*

Aktivitas 4.6

Tujuan:

Kamu perlu mengembangkan keterampilan dalam pembuatan, dekorasi, penyajian, dan pengemasan produk pastry.

Pada tahap ini, kamu telah mempelajari teori tentang cara memproduksi *pastry*. Sekarang, saatnya kamu menerapkan pengetahuan yang telah kamu pelajari di kelas melalui kegiatan praktik di laboratorium.

Aktivitas 4.6 dilakukan untuk mengembangkan keterampilanmu dalam membuat, menghias, menyajikan, dan mengemas produk *pastry*. Praktik ini mencakup pembuatan berbagai jenis *pastry*. Produk *pastry* antara lain, *short dough* (*pie* atau *tart), puff pastry, choux paste (eclair* atau *cream puff),* dan strudel atau *phyllo*.

Langkah-Langkah:

1. Guru akan menentukan apakah praktik ini akan dilaksanakan secara individu atau dalam kelompok.
2. Jenis *pastry* dan resep standar akan diberikan oleh guru. Pastikan untuk mengikuti resep yang telah disediakan.
3. Terapkan teknik yang telah dipelajari di kelas selama proses pembuatan, dekorasi, penyajian, dan pengemasan *pastry*.
4. Gunakan waktu dan bahan secara efisien.
5. Hasil praktik akan dievaluasi berdasarkan keterampilan dalam membuat, menghias, menyajikan, dan mengemas *pastry.*

Selamat berkreasi dan semoga sukses dalam praktik produksi *pastry*!

D. Membuat dan Menyajikan Adonan Beragi (*Bakery*)

Dalam bentuk yang paling sederhana, roti adalah adonan panggang yang terbuat dari tepung, air, dan ragi. Beberapa roti prancis dengan kulit keras hanya menggunakan bahan-bahan ini, ditambah garam. Jenis roti lainnya mengandung bahan tambahan seperti gula, mentega, susu, telur, dan bahan pemanis lainnya. Namun, tepung, air, dan ragi tetap menjadi bahan dasar untuk semua jenis roti. Meskipun terlihat sederhana, membuat roti dapat menjadi proses yang kompleks dan membutuhkan keahlian. Keberhasilan dalam pembuatan roti sangat bergantung pada pemahaman tentang dua prinsip dasar, yaitu pengembangan gluten dan fermentasi ragi.



1. Persiapan Bahan dan Alat

Untuk membuat roti berkualitas tinggi, persiapan bahan dan peralatan yang tepat sangat penting. Bahan-bahan utama yang digunakan dalam pembuatan roti mencakup tepung, ragi, air, gula, garam, lemak, telur, susu, dan bahan tambahan lainnya. Dalam hal peralatan, beberapa yang penting termasuk *dough mixer*, mangkuk pencampur besar dari *stainless steel*, timbangan digital, dan gelas ukur untuk memastikan takaran bahan yang tepat. Tabel 4.24 menguraikan bahan utama dalam pembuatan roti. Tabel 4.25 menjelaskan peralatan utama dalam pembuatan roti.

Tabel 4.24 Persiapan Bahan Adonan Beragi

Bahan	Keterangan
Tepung terigu	Tepung dengan kandungan protein tinggi. Memberikan struktur utama melalui gelatinisasi pati dan pembentukan gluten.
Ragi	Menghasilkan karbon dioksida dan etil alkohol melalui fermentasi gula, yang membantu mengembangkan volume adonan. Jenis ragi yang umum digunakan termasuk ragi segar, ragi kering, dan ragi instan. Di antara ketiganya, ragi instan yang paling sering digunakan.
Gula	Memberikan rasa manis dan membantu proses fermentasi ragi. Gula juga berfungsi untuk melembutkan remah roti, meningkatkan warna kerak, dan meningkatkan umur simpan.
Garam	Menambah rasa dan mengontrol fermentasi ragi.
Air atau susu	Cairan yang digunakan untuk menghidrasi tepung dan membantu pembentukan adonan.
Telur	Menambah kelembutan, nilai gizi, dan meningkatkan kualitas struktur dan warna produk.
Mentega	Menambah kelembutan, warna remah yang lebih cerah, dan rasa pada roti.
Bread improver	Meningkatkan produksi gas sehingga membantu adonan roti mengembang.

Tabel 4.25 Persiapan Peralatan Adonan Beragi

Alat	Fungsi
Mixer roti	Mengaduk bahan-bahan dan menciptakan adonan yang sempurna. Gunakan *heavy duty mixer* untuk mengaduk adonan roti.
Mangkuk	Mencampur bahan, disarankan menggunakan *stainless steel*.
Timbangan digital	Mengukur bahan dengan akurat hingga 0,1 gram.
Gelas dan sendok ukur	Mengukur bahan cair dan bahan kering dengan tepat.
Kuas kue	Mengoleskan telur atau glasir di atas roti sebelum dipanggang.
Scrapper dough	Memotong adonan agar menghasilkan potongan yang rata.
Loyang	Menaruh adonan sebelum dipanggang, terbuat dari logam.
Proofing box	Memfermentasi adonan sebelum dipanggang.
Oven	Memanggang adonan menjadi roti yang matang.



2. Jenis Adonan Beragi

Semua adonan ragi dibuat berdasarkan prinsip dasar yang sama. Namun, produk ragi diklasifikasikan ke dalam tiga kategori yang dijelaskan dalam bagian ini.

a. Sedikit Lemak (*Lean Dough*)

Lean dough ialah produk roti yang rendah lemak dan gula. Beberapa contoh produk dari adonan ini meliputi roti berkulit keras seperti *french* dan *italian breads*, *kaiser roll*, termasuk *pizza*. Beberapa produk umum hasil dari olahan *lean dough* ialah *baguette, ciabatta, batard, focaccia.*



Gambar 4.43 Jenis Roti (*Lean Dough, Rich Dough, Rolled-In Yeast Dough*)

b. *Rich Dough*

Tidak ada garis pemisah yang pasti antara adonan *lean dough* dan *rich dough*. Secara umum, *rich dough* mengandung lebih banyak lemak, gula, dan terkadang telur. Beberapa produk yang terbuat dari adonan *rich dough* ialah roti tawar dan roti manis. Jenis roti tawar termasuk *rich dinner roll* dan *brioche*. Roti ini memiliki kandungan lemak yang tinggi, tetapi kandungan gula yang cukup rendah sehingga dapat disajikan sebagai *dinner roll*. Adonan *brioche*, yang dibuat dengan mentega dan telur dalam jumlah besar, sangat kaya rasa. Roti manis, termasuk *coffee bun* dan berbagai jenis roti manis untuk sarapan, memiliki kandungan lemak dan gula yang tinggi serta biasanya mengandung telur. Umumnya, roti ini memiliki isian dan *topping* yang manis.

c. *Rolled-In Yeast Dough*

Adonan ragi yang dilaminasi ialah adonan yang terdiri atas banyak lapisan lemak yang diselipkan di antara lapisan adonan, seperti pada *danish pastry* dan *croissant*. Penanganan dan pembuatan adonan ragi pada dasarnya berbeda dengan penanganan dan pembuatan adonan *puff pastry*. Ingatlah bahwa fermentasi berlanjut pada adonan *danish pastry* dan

croissant saat adonan digulung, dilipat, dan dibentuk. Sebagai hasilnya, penanganannya berbeda dengan *puff pastry*, meskipun langkah-langkah dalam prosedur penggulungannya serupa. Penanganan yang salah dapat menghasilkan adonan yang terlalu terfermentasi.

Adonan yang dilaminasi memiliki kandungan gula yang beragam, mulai dari sekitar 4% untuk beberapa adonan *croissant* hingga mencapai 15% atau lebih untuk beberapa adonan *danish pastry*. Namun, sebagian besar rasa manis pada produk adonan ragi yang dilaminasi berasal dari isian dan *topping*-nya. Adonan *croissant* dan *danish pastry* ialah produk utama dari jenis adonan ini. Secara umum, adonan *danish pastry* mengandung telur, sedangkan adonan *croissant* tidak. Untuk dapat memahami proses laminasi dan produksi *croissant* dan *danish pastry*, kamu dapat melihat video pada Pranala 2.

Pranala 2

Produksi *Croissant* dan *Danish Pastry*

https://buku.kemdikbud.go.id/s/kuliner_vd5

3. Prosedur Pembuatan Adonan Beragi

Pembuatan adonan beragi meliputi 12 langkah dasar dalam produksi roti, yang umumnya diterapkan pada semua produk ragi dengan variasi bergantung pada jenis roti. Langkah-langkah tersebut meliputi: penimbangan bahan, pencampuran dan pengadukan, fermentasi, pelipatan (*folding*), membagi adonan (*portioning*), pembentukan awal atau pembulatan (*rounding*), *intermediate proofing*, pencetakan dan pembentukan, *proofing* (pengembangan), pembakaran, pendinginan, dan penyimpanan.

a. Penimbangan Bahan

Semua bahan harus ditimbang dengan akurat. Air, susu, dan telur dapat diukur berdasarkan volume, dengan skala 1 kg/L. Namun, akan lebih akurat untuk menimbang cairan ini, terutama jika jumlahnya banyak. Berhati-hatilah saat mengukur bahan lain yang digunakan dalam jumlah sangat sedikit. Hal ini terutama penting untuk garam, yang memengaruhi laju fermentasi.

b. Pencampuran dan Pengadukan

Pencampuran dan pengadukan adonan merupakan langkah kunci dalam pembuatan roti yang memiliki tiga tujuan utama. Pertama, pengadukan bertujuan untuk memadukan semua bahan menjadi adonan yang seragam dan halus, memastikan konsistensi tekstur. Kedua, proses ini juga bertujuan untuk mendistribusikan ragi secara merata ke seluruh adonan, yang penting untuk memastikan fermentasi yang merata. Terakhir, pengadukan membantu dalam pengembangan gluten, yang merupakan faktor penting dalam memberikan struktur dan elastisitas pada roti yang dihasilkan.



Memahami waktu dan kecepatan pengadukan secara detail penting untuk diingat karena pengembangan gluten tidak hanya terjadi selama proses pengadukan. Ini berlanjut selama fermentasi dan pelipatan adonan. Oleh karena itu, waktu pengadukan, lama fermentasi, dan jumlah lipatan harus seimbang. Waktu pencampuran yang singkat, misalnya, dapat diimbangi dengan fermentasi yang lama dengan banyak lipatan untuk menghasilkan adonan yang berkembang dengan baik. Memahami waktu dan kecepatan pengadukan adonan beragi dapat dibedakan melalui 3 cara, yaitu *short mix*, *improved mix*, dan *intensive mix*. Tabel 4.26 akan dijelaskan langkah-langkah untuk menentukan waktu dan kecepatan dalam pengadukan adonan beragi

Tabel 4.26 Waktu dan Kecepatan Pengadukan Adonan Beragi

Pengadukan	Kecepatan 1	Kecepatan 2	Lama Fermentasi	Pelipatan
Short mix	Total 11 menit (5 menit untuk pembentukan adonan; 6 menit untuk pengembangan gluten)	0	4–5 jam untuk metode *straight dough*; 3–4 jam untuk metode *sponge dough*	4-5 kali
Improved mix	4–5 menit	5 menit	1–2 jam	1–2 kali
Intensive mix	4–5 menit	15 menit	20–30 menit	0

Sumber: Gisslen (2012)

Terdapat tiga metode pencampuran dan pengadukan utama yang digunakan untuk adonan ragi: metode *straight dough* , metode *modified straight dough*, dan metode *sponge.*

① **Metode *Straight Dough***

Metode *straight dough* atau metode adonan langsung hanya melibatkan satu langkah: mencampurkan semua bahan dalam mangkuk pencampur dan aduk. Namun, ragi mungkin tidak tersebar merata dalam adonan. Oleh sebab itu, lebih aman mencampurkan ragi dengan sedikit air terlebih dahulu. Ragi kering instan tidak memerlukan pencampuran dengan air karena akan cepat basah dan aktif dalam adonan.

② **Metode *Modified Straight Dough***

Langkah pengadukan metode *modified straight dough* diawali dengan mencampurkan lemak, gula, garam, susu bubuk, dan bahan perasa (jika ada), lalu aduk hingga tercampur rata, tetapi jangan dikocok, hanya tercampur. Tambahkan telur secara bertahap, tambahkan cairan; aduk sebentar. Tambahkan tepung dan ragi. Campur dan aduk hingga adonan kalis dan halus.



③ Metode *Sponge*

Adonan roti dengan metode *sponge* disiapkan dalam dua tahap. Prosedur ini memberikan permulaan pada kerja ragi. Tahap pertama disebut pembentukan *sponge*, *yeast starter*, atau *yeast pre-ferment*. Semua istilah ini dapat memiliki arti yang sama, yaitu melakukan proses fermentasi dengan hidrasi (kadar air) sekitar 60 hingga 63%, dalam campuran tepung dan ragi.

Metode *sponge* diawali dengan langkah mencampurkan sebagian atau semua cairan, semua ragi, dan sebagian tepung (beberapa resep menganjurkan sebagian gula). Aduk semua bahan tersebut menjadi adonan yang kental atau lembut. Biarkan fermentasi hingga mengembang dua kali lipat dari volume awal. Setelah mengembang dua kali volume awal, lipat adonan tersebut (pukul ke bawah), kemudian tambahkan sisa tepung dan sisa bahan lainnya. Aduk hingga adonan menjadi halus dan merata.

Praktik Produksi *Gateau/Torten*

Aktivitas 4.7

Tujuan:

Kamu perlu mengembangkan keterampilan dalam membuat, mendekorasi, menyajikan, dan mengemas produk *gateau/torten*.

Pada tahap ini, kamu telah mempelajari teori tentang cara memproduksi *gateau/torten*. Sekarang, saatnya menerapkan pengetahuan tersebut melalui kegiatan praktik di laboratorium.

Aktivitas 4.7 bertujuan untuk mengembangkan keterampilanmu dalam membuat, menghias, menyajikan, dan mengemas produk *gateau/torten*. Praktik ini mencakup pembuatan berbagai jenis *gateau/torten* menggunakan kue dasar seperti *cake, puff pastry, choux pastry, short dough*, dan *japonaise*. Selain itu, kamu juga akan bekerja dengan berbagai isian, termasuk *buttercream, mousse*, krim *pastry*, krim *chiboust*, krim *bavarois*, krim *cremeux*, keju segar atau dimasak, *ganache*, serta beragam jenis buah.

Langkah-Langkah:

1. Guru akan menentukan apakah praktik ini akan dilaksanakan secara individu atau dalam kelompok.
2. Jenis *gateau/torten* dan resep standar akan diberikan oleh guru. Pastikan untuk mengikuti resep yang telah disediakan.
3. Terapkan teknik yang telah dipelajari di kelas selama proses pembuatan, dekorasi, penyajian, dan pengemasan gateau/torten.
4. Gunakan waktu dan bahan secara efisien.
5. Hasil praktik akan dievaluasi berdasarkan keterampilan dalam membuat, menghias, menyajikan, dan mengemas *gateau/torten*.

Selamat berkreasi dan semoga berhasil dalam praktik pembuatan *gateau/torten*!





c. Fermentasi

Pengembangan gluten berlanjut selama proses fermentasi. Adonan dengan pengadukan intensif (*intensive mix*) hanya membutuhkan sekitar 20 hingga 30 menit fermentasi. Jika fermentasinya berlangsung terlalu lama, adonan akan menjadi over fermentasi.

Secara umum, makin lama fermentasi, makin banyak lipatan yang diperlukan. Adonan yang kurang difermentasi tidak akan menghasilkan volume yang cukup dan tekstur produk akan menjadi kasar. Jika fermentasinya berlangsung terlalu lama, keasaman berlebihan dapat muncul sehingga adonan menjadi lengket dan sulit diolah.

Selama proses fermentasi, tempatkan adonan dalam wadah yang cukup besar untuk menampung pengembangannya. Tutup wadah dan biarkan adonan mengembang pada suhu sekitar 27 °C atau sesuai dengan suhu yang ditentukan dalam resep. Fermentasi harus dilakukan di lingkungan dengan kelembapan tinggi atau adonan harus tetap tertutup untuk mencegah kekeringan atau pengerasan permukaan. Fermentasi selesai ketika adonan telah memiliki jumlah lipatan yang tepat dan volumenya kira-kira dua kali lipat.

d. Pelipatan (*Folding*)

Selama fermentasi, adonan mengembang atau bertambah banyak. Jika adonan telah mengembang kira-kira dua kali lipat, adonan harus dilipat. Ada tiga manfaat utama dari proses melipat ini. Pertama, melipat adonan mengeluarkan karbon dioksida karena karbon dioksida menghambat pertumbuhan ragi. Kedua, melipat membantu mengembangkan struktur gluten. Proses pelipatan menyelaraskan kembali untaian gluten menggunakan teknik yang mirip dengan menguleni atau mencampur. Ketiga, melipat menyamakan suhu di semua adonan. Untuk melipat adonan, Sebelumnya taburi meja kerja dengan sedikit tepung dan balikkan adonan yang sudah difermentasi ke atas meja sehingga sisi atasnya menghadap ke bawah. Ikuti langkah kerja/prosedur pelipatan adonan beragi berikut.

1. Pegang adonan di satu sisi, tarik ke atas, dan lipat ke bagian tengah adonan sehingga sekitar sepertiga adonan terlipat. Tekan bagian yang terlipat untuk mengeluarkan gas.
2. Ulangi langkah 1 pada sisi adonan yang berlawanan.
3. Ulangi langkah 1 dan 2 pada dua sisi adonan yang tersisa.
4. Balikkan adonan sehingga tumpukkan lipatan berada di bawah.
5. Angkat adonan dan kembalikan ke wadah fermentasi.



Gambar 4.44 Pelipatan (*Folding*) Adonan Roti



e. Membagi Adonan (*Portioning*)

Dengan menggunakan timbangan roti, bagi adonan menjadi beberapa bagian dengan berat yang sama, sesuai dengan produk yang akan dibuat. Dalam tahap penimbangan adonan ini, ada dua fase, yaitu memotong adonan menjadi beberapa bagian dan menimbang potongan untuk memeriksa serta menyesuaikan beratnya. Usahakan untuk memotong adonan menjadi beberapa bagian yang sedekat mungkin dengan berat yang diinginkan. Setelah memotong dan menimbang beberapa bagian pertama, kamu seharusnya sudah dapat memperkirakan ukuran yang hampir tepat sesuai dengan yang diinginkan. Saat setiap bagian ditimbang, ukur beratnya sesuai kebutuhan dengan menambahkan atau mengurangkan sedikit adonan. Untuk membagi adonan, ikuti langkah kerja membagi adaonan berikut.

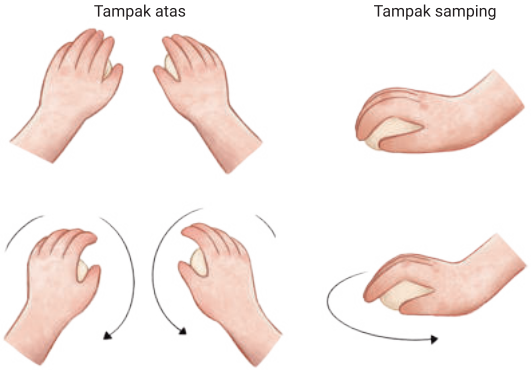
1. Taburi meja kerja dengan tepung secukupnya untuk mencegah adonan lengket, tetapi hindari menggunakan terlalu banyak tepung terigu. Adonan yang kaku seperti adonan bagel mungkin tidak memerlukan tepung sama sekali.
2. Tangani adonan dengan lembut. Penanganan kasar dan pemotongan berlebihan dapat merusak struktur gluten.
3. Hindari memotong adonan menjadi banyak bagian kecil dan menumpuknya di timbangan karena hal ini dapat menyebabkan kerusakan besar pada struktur gluten. Tujuannya ialah untuk mendapatkan berat yang diinginkan sedekat mungkin dengan satu potong, lalu lakukan penyesuaian seperlunya.
4. Cara paling efektif untuk membagi adonan secara efisien dan akurat ialah dengan memotongnya terlebih dahulu menjadi potongan panjang dengan lebar sekitar 10 hingga 13 cm (bergantung pada berat roti yang dibuat), kemudian bagi potongan-potongan tersebut menjadi empat persegi panjang dengan berat yang tepat.
5. Bagi dan skalakan adonan dengan cepat dan efisien untuk menghindari fermentasi yang berlebihan.

f. Pembentukan Awal atau Pembulatan (*Rounding*)

Setelah ditimbang, potongan adonan dibentuk terlebih dahulu untuk memastikan adonan menjadi halus dan teratur sehingga setelah didiamkan, adonan dapat dengan mudah dibentuk menjadi bentuk akhir yang diinginkan. Banyak koki membentuk semua adonan menjadi bola-bola halus dan bulat dalam proses yang disebut *rounding*. *Rounding* ini membentuk kulit luar adonan dengan meregangkan gluten sehingga menghasilkan lapisan yang halus, yang membantu memberikan bentuk yang seragam pada adonan dan menjaga gas yang dihasilkan oleh ragi. Untuk melakukan *rounding* pada adonan, ikuti langkah kerja berikut.



1. Letakkan adonan yang sudah dipotong dan dipipihkan (keluarkan gasnya) di atas meja kerja. Lipat adonan menjadi dua dengan mengambil tepi atas dan melipatkannya hingga ke tepi bawah, lalu tutup jahitannya dengan menekan menggunakan telapak tangan.
2. Putar adonan 90 derajat sehingga tepi bawahnya sekarang berada di samping.



Gambar 4.45 *Rounding* Adonan Roti

3. Lipat adonan sekali lagi menjadi dua dengan mengambil tepi atas dan melipatkannya ke tepi bawah, kemudian tutup dengan telapak tangan.
4. Balikkan adonan sehingga jahitannya berada di bawah. Tempatkan tangan kamu di sekeliling adonan dan gulung dalam lingkaran rapat di meja kerja untuk meratakan bentuknya.

g. *Intermediate Proofing*

Bagian adonan yang sudah dibentuk bulat sebelumnya didiamkan selama 10 hingga 20 menit. Ini mengendurkan gluten sehingga mempermudah proses pembentukan akhir adonan. Proses fermentasi juga berlanjut selama ini. Untuk jumlah adonan yang besar, adonan yang sudah dibulatkan ditempatkan di *proofer* khusus. Namun, untuk jumlah yang lebih kecil, adonan dapat disusun dalam kotak yang ditumpuk satu sama lain untuk menjaga kelembapan, atau dapat juga diletakkan di atas meja kerja dan ditutup dengan plastik atau kain.

h. Pencetakan dan Pembentukan

Adonan dibentuk sesuai prosedur, kemudian dapat dicetak dengan ditempatkan di dalam loyang atau tanpa dicetak dan dipanggang di atas *baking sheet*. Pembentukan dan pencetakan adonan yang tepat sangat penting untuk produk akhir setelah dipanggang. Jika diinginkan remah yang rapat, semua gelembung gas harus dikeluarkan selama pencetakan. Gelembung yang tertinggal pada adonan akan mengakibatkan lubang udara yang besar pada produk yang dipanggang. Sebaliknya, roti dengan remah terbuka (terdapat gelembung) harus dicetak lebih lembut untuk menjaga lubang udara tetap ada. Saat menempatkan adonan pada *baking sheet,* pastikan jahitannya (pertemuan antar-adonan) harus berada di tengah bagian bawah agar tidak pecah saat dipanggang. Untuk roti yang dicetak di dalam loyang, ukuran loyang harus disesuaikan dengan berat adonan. Adonan yang terlalu sedikit atau terlalu banyak akan menghasilkan bentuk roti yang buruk.



i. Pengembangan (*Proofing*)

Proofing merupakan kelanjutan dari proses fermentasi ragi yang meningkatkan volume adonan yang dibentuk. Dalam pembuatan adonan beragi, menggunakan dua istilah, yaitu fermentasi untuk saat pencampuran dan pengadukan adonan, serta *proofing* untuk fermentasi adonan sebelum produk dipanggang. Suhu *proofing* umumnya lebih tinggi daripada suhu fermentasi.

Untuk adonan dengan waktu pengadukan *short mix*, waktu *proofing* berakhir relatif singkat, biasanya sekitar 1 jam karena gluten belum sepenuhnya berkembang untuk menahan gas dengan baik. Sementara itu, adonan dengan waktu pengadukan *intensive mix* biasanya membutuhkan waktu *proofing* 1 hingga 2 jam. Untuk adonan *sweet rich dough* memiliki struktur gluten yang lebih lemah sehingga tidak dapat menahan peregangan terlalu banyak. Untuk melakukan *proofing* pada adonan, ikuti langkah kerja berikut.

1. Untuk *lean dough*, masukkan pada *proofing box* pada suhu 30 °C dan kelembapan 70 hingga 80%, atau seperti yang ditunjukkan dalam formulasi resep. Lakukan hingga adonan mengembang dua kali lipat.
2. Adonan *rich dough*, terutama *rolled-in yeast dough*, biasanya ditempatkan pada *proofing box* pada suhu yang lebih rendah 25 °C agar lemak tidak meleleh dari adonan.
3. Jika *proofing box* tidak tersedia, untuk mengatasi kondisi ini sedapat mungkin dengan menutup produk untuk mempertahankan kelembapan dan meletakkannya di tempat yang hangat.
4. Periksa apakah adonan sudah cukup mengembang dengan mengamati dan menyentuhnya. Jika adonan sudah cukup mengembang, sentuhlah dengan lembut. Jika adonan perlahan kembali ke bentuk semula setelah disentuh, ini menunjukkan bahwa adonan sudah mencukupi mengembang dan siap untuk langkah selanjutnya. Namun, jika adonan masih terasa kokoh dan elastis saat disentuh, itu berarti adonan memerlukan *proofing* tambahan. Jika setelah disentuh terdapat bekas jejak yang tidak hilang, kemungkinan adonan sudah over *proofing*.

j. Pembakaran

Memilih suhu yang sesuai memungkinkan adonan matang secara merata di dalamnya dan kulit luar mencapai warna yang diinginkan. Untuk roti berukuran besar, direkomendasikan untuk memanggang pada suhu yang lebih rendah dengan durasi waktu yang lebih lama. Adapun roti berukuran kecil dapat dipanggang lebih cepat dengan jarak antar-roti yang memadai. Adonan *rich dough* yang kaya akan gula dan susu biasanya dipanggang pada suhu yang lebih rendah untuk menghindari kecokelatan yang berlebihan. Di sisi lain, adonan *lean dough* seperti *french bread* yang dibuat tanpa tambahan gula membutuhkan suhu panggangan yang sangat tinggi untuk mencapai kulit yang khas dan tekstur yang diharapkan.



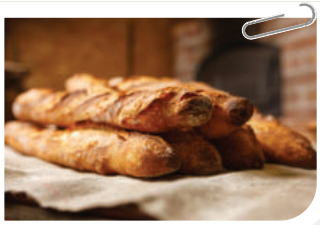
Adonan *lean dough* biasanya dipanggang pada suhu 205 hingga 220 °C. Sementara, khusus produk *french bread* dipanggang pada suhu 220 hingga 245 °C. Untuk adonan *rich dough* yang mengandung banyak gula, disarankan untuk memanggang 175 hingga 205 °C. Warna kerak yang berubah menjadi cokelat keemasan ialah indikator kematangan roti.

Tabel 4.36 *Bageutte/ French Bread*

Kelompok	Bahan	Berat (gram)
A	Tepung protein tinggi	1000
	Garam	20
	Ragi instan	8
B	Air	620

Cara Membuat:

1. Aduk bahan Kelompok A dengan *mixer*, tambahkan bahan Kelompok B secara bertahap.
2. Teknik pengadukan dengan *intensive mix*, sesuaikan kecepatan dan lama waktu pengadukan.
3. Fermentasi selama 20–30 menit.
4. Bentuk adonan, *proofing* selama 1 jam.
5. Panggang dengan suhu 230 °C selama ±20 menit.
6. Semprot adonan yang dipanggang dengan air, agar didapat permukaan yang keras.



Gambar 4.46 *Baguette*
Sumber: Pexels.com/Pixabay (Tt.)

Tabel 4.37 *Soft Bread*

Kelompok	Bahan	Berat (gram)
A	Tepung protein tinggi	1000
	Garam	20
	Bread improver	10
	Mentega	80
	Susu bubuk	20
	Gula pasir	50
	Ragi instan	14
B	Air dingin	600



Gambar 4.47 *Soft Bread*
Sumber: freepik.com/ azerbaijan stockers (2024)

Cara Membuat:

1. Aduk bahan Kelompok A dalam *mixer*, kemudian tambahkan bahan Kelompok B (air) secara bertahap.
2. Gunakan teknik pengadukan intensif (*intensive mix*) dengan menyesuaikan kecepatan dan waktu pengadukan hingga adonan kalis dan gluten berkembang sempurna.
3. Tutup dengan kain bersih dan biarkan adonan istirahat selama 10 menit.
4. Bagi adonan menjadi potongan-potongan sesuai kebutuhan (50 g untuk *roll* kecil atau 80 g untuk *roll* yang lebih besar).
5. Bulatkan setiap potongan adonan dan biarkan istirahat selama 10 menit lagi.
6. Bentuk adonan sesuai dengan kebutuhan (misalnya, bentuk bulat untuk *hamburger buns*, bentuk panjang untuk *hot dog rolls*) dan letakkan di atas loyang yang telah disiapkan.
7. Masukkan dalam *proofing box*. Biarkan adonan mengembang selama kurang lebih 30 menit, dalam kondisi suhu 35 °C dengan kelembaban 80%.
8. Panggang adonan dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 230 °C –240 °C selama 10–15 menit atau hingga roti berwarna keemasan.
9. Setelah matang, keluarkan dari oven dan pindahkan untuk didinginkan.



4. Penyajian dan Pengemasan Adonan Beragi

Dekorasi dan penyajian produk roti sangat penting dalam menarik perhatian pelanggan dan meningkatkan penjualan. Dekorasi yang menarik meningkatkan daya tarik visual, memperkuat citra, dan menambah nilai produk. Penyajian yang estetis dan rapi memudahkan pelanggan dalam memilih produk. Penyajian yang menarik tidak hanya menjaga kualitas produk, tetapi juga mendorong pelanggan untuk mencoba berbagai produk sehingga meningkatkan kepuasan dan loyalitas pelanggan. Pada Tabel 4.29 akan dijelaskan beberapa dekorasi yang dapat digunakan pada roti. Pada Tabel 4.30, akan dijelaskan penyajian dan pengemasan produk roti.



Gambar 4.48 Displai Produk Roti
Sumber: Pexels/pixabay.com (2016)

Tabel 4.27 Dekorasi Roti

Teknik/Material	Deskripsi
Glaze Sirup Gula	Sirup gula digunakan untuk memberikan kilau pada produk roti. Sirup ini dapat dibuat dengan mencampurkan gula dan air, kemudian dipanaskan hingga larut. *Glaze* ini sering digunakan pada donat dan roti manis untuk menambah daya tarik visual dan rasa manis yang ringan.
Icing Gula Bubuk	*Icing* gula bubuk ialah bubuk manis kering yang biasanya dicampur dengan sedikit air atau jus lemon untuk membuat pelapis yang halus dan manis. *Icing* ini sering digunakan pada roti manis untuk memberikan lapisan yang manis dan dekoratif.
Fondan	Fondan ialah bahan dekoratif yang terbuat dari gula, air, dan gelatin, memberikan lapisan yang mengilap dan lembab.
Selai Aprikot Rebus pada *Danish Pastry*	Selai aprikot yang direbus dan diaplikasikan pada *danish pastry* memberikan rasa dan kemanisan tambahan. Selai ini dibuat dengan merebus aprikot dengan gula hingga mencapai konsistensi yang tepat, kemudian diaplikasikan pada *danish pastry* sebelum dipanggang.
Kacang Panggang di atas *Icing* atau Selai	Kacang panggang digunakan untuk menambahkan warna dan keragaman tekstur pada produk roti. Kacang ini dapat diaplikasikan di atas *icing* atau selai untuk memberikan rasa gurih dan tekstur yang kontras dengan kelembutan roti.
Buah *Glace*	Buah *glace*, seperti ceri *glace* merah dan hijau, sering digunakan untuk dekorasi produk roti. Buah ini telah direndam dalam sirup gula dan dikeringkan, memberikan rasa manis dan tampilan dekoratif yang menarik pada kue dan roti.

(Hickman and Blackburn 2013c)



Tabel 4.28 Penyajian dan Pengemasan Roti

Penyajian	Deskrpsi Penyajian
Toko Roti	Produk roti dibungkus dengan plastik disajikan di atas nampan yang rata, memperlihatkan isi jika ada. Misalnya, *danish pastry* apel dapat menampilkan potongan apel yang banyak untuk menarik perhatian pelanggan. Produk dapat ditumpuk untuk menunjukkan kelimpahan, tetapi hati-hati agar produk di bawahnya tidak terhimpit dan rusak.
Etalase atau Troli *Buffet*	Di restoran atau kafe, pilihan produk roti ditampilkan di etalase atau troli *buffet* untuk dipilih pelanggan. Produk biasanya berada di dalam etalase untuk menjaga kebersihan dan keamanan. Di hotel dengan *fine dining*, produk roti dapat ditampilkan di atas troli yang dibawa ke meja pelanggan untuk dipilih.
Pengemasan untuk Pembelian Dibawa Pulang	Pilih kemasan yang sesuai seperti kotak kue, kantong plastik, atau wadah kedap udara. Pastikan kemasan cukup kokoh untuk menampung produk tanpa merusak bentuknya.

Praktik Produksi Roti (*Bakery*)

Aktivitas 4.8

Tujuan:

Meningkatkan keterampilan dalam pembuatan, dekorasi, penyajian, dan pengemasan produk roti.

Pada tahap ini, kamu telah mempelajari teori mengenai cara memproduksi roti. Kini saatnya, kamu menerapkan pengetahuan yang telah dipelajari di kelas melalui praktik di laboratorium.

Aktivitas 4.8 bertujuan untuk mengembangkan keterampilanmu dalam membuat, menghias, menyajikan, dan mengemas produk roti. Praktik ini mencakup pembuatan berbagai jenis roti seperti *lean dough (french bread, italian bread, baguette, ciabatta*, dll.), *rich dough* (roti manis, *soft bread, rich dinner roll, brioche, coffee bun*, dll.), serta *rolled-in yeast dough* (*danish pastry pastry*, *croissant*, dll.). Selain itu, kamu juga akan bekerja dengan berbagai hiasan roti seperti *glaze* sirup gula, *icing* dari gula bubuk, *fondant*, selai aprikot rebus (*danish pastry pastry*), kacang panggang, dan buah *glace*.

Langkah-Langkah:

1. Guru akan menentukan apakah praktik ini akan dilaksanakan secara individu atau dalam kelompok.
2. Jenis roti dan resep standar akan diberikan oleh guru. Pastikan untuk mengikuti resep yang telah disediakan.
3. Terapkan teknik yang telah dipelajari di kelas selama proses pembuatan, dekorasi, penyajian, dan pengemasan roti.
4. Gunakan waktu dan bahan secara efisien.
5. Hasil praktik akan dievaluasi berdasarkan keterampilan dalam membuat, menghias, menyajikan, dan mengemas roti.

Selamat berkreasi dan semoga sukses dalam praktik produksi roti!



E. Membuat dan Menyajikan Produk Cokelat

Cokelat merupakan salah satu jenis permen (*confectionery*) yang paling populer di seluruh dunia. Industri cokelat ialah bagian besar dari industri permen global, dengan nilai pasar yang terus meningkat. Cokelat juga berfungsi sebagai media yang baik untuk karya dekoratif, mulai dari hiasan sederhana atau dekorasi yang rumit. Karena komposisinya, cokelat cukup sulit diolah. Cokelat sangat peka terhadap suhu dan kelembapan. Proses peleburan dan pendinginan yang tepat membutuhkan pengaturan suhu yang akurat. Cokelat harus dijauhkan dari kelembapan, setetes air saja dapat merusak tekstur dan membuatnya tidak dapat dicetak atau digunakan sebagai lapisan.



Gambar 4.49 *Cake* dengan Dekorasi Cokelat
Sumber: Aan Nurhasanah/Kemendikbudristek (2024)

Cokelat berasal dari biji kakao yang dipanen dari pohon kakao, di mana biji tersebut melalui proses fermentasi untuk mengurangi kadar air dan dikeringkan di udara terbuka. Setelah dibersihkan, biji dipanggang untuk mengembangkan rasa, kemudian dipecah menjadi *nib* yang mengandung lemak tinggi. Penggilingan *nib* menghasilkan massa kakao, yang setelah dipisahkan menghasilkan bubuk kakao dan *cocoa butter*. Untuk memproduksi cokelat, bubuk kakao dicampur dengan gula dan bahan lainnya, kemudian melalui proses *conching* untuk mencapai tekstur yang halus. Selama tahap *conching, cocoa butter* ditambahkan kembali untuk digiling dan dicampur selama berjam-jam atau bahkan berhari-hari untuk mencapai tekstur yang halus dan konsisten. Terakhir, cokelat dicetak dan dipasarkan. Untuk lebih memahami bagaimana biji kakao diproses menjadi cokelat komersil, kamu dapat menyimak pranala 3 berikut.

1. Persiapan Bahan dan Alat

Persiapan bahan dan peralatan yang tepat sangat penting dalam produksi produk cokelat. Bahan yang tepat memastikan bahwa cokelat dapat diolah dengan tekstur dan rasa yang optimal. Cokelat terdiri atas dua jenis, yaitu cokelat *compound* dan cokelat *couverture*. Cokelat *compound* menggunakan lemak nabati selain lemak kakao (*cocoa*) dan tidak memerlukan proses *tempering* sehingga lebih mudah digunakan. Sementara itu, cokelat *couverture* hanya mengandung lemak kakao (*cocoa*) tanpa tambahan lemak nabati, memberikan rasa dan tekstur yang lebih kaya serta mengharuskan proses *tempering* untuk hasil akhir yang mengilap dan sempurna.

Peralatan yang tepat sangat penting dalam proses produksi cokelat. Penggunaan cetakan yang bersih dan berkualitas, garpu pencelup yang tepat, serta alat peleleh cokelat elektrik yang mampu mengatur suhu dengan presisi sangat penting untuk menghasilkan cokelat yang mengilap dan halus. Peralatan seperti nampan, rak, dan kain pembersih lembut juga berperan dalam menjaga kualitas dan efisiensi proses produksi. Dengan mempersiapkan bahan dan peralatan yang tepat, kamu dapat meningkatkan efisiensi produksi, mengurangi limbah, dan menjaga standar kebersihan yang tinggi. Pada Tabel 4.31 akan diuraikan peralatan yang digunakan dalam pembuatan produk cokelat.

Pranala 3

Produksi Biji Kakao menjadi Cokelat
https://buku.kemdikbud.go.id/s/kuliner_vd21

Tabel 4.29 Bahan pada Produk Cokelat

Bahan	Uraian
Cokelat *Couverture*	Tidak mengandung lemak nabati, hanya lemak kakao (*cocoa butter*), yang memberikan kilau dan tekstur halus pada produk akhir. Cokelat *couverture* memiliki kandungan kakao yang tinggi, yang memberikan rasa cokelat yang lebih baik.
Cokelat *Compound*	Dirancang sebagai pelapis untuk produk panggang, terdiri atas bubuk kakao, gula, dan minyak nabati (seperti minyak kelapa atau sawit yang dihidrogenasi). Cokelat *compound* lebih stabil pada suhu ruang dan tidak memerlukan *tempering*, menjadikannya pilihan yang lebih mudah digunakan dalam produksi besar.
Marzipan	*Marzipan* ialah campuran gula dan almon yang sering digunakan sebagai isian dalam cokelat. Stabil dan dapat bertahan lama dalam penyimpanan. Selain itu, *marzipan* dapat diberi aroma atau rasa tambahan seperti vanila atau esens bunga mawar untuk variasi.
Ganache	*Ganache* ialah campuran cokelat dan krim yang menghasilkan isian lembut dan kaya rasa. Cocok untuk pelapisan dan isian cokelat. *Ganache* dapat diberi variasi rasa dengan menambahkan *liqueur*, ekstrak buah, atau rempah-rempah.
Nougat	*Nougat* ialah campuran gula atau madu dengan kacang-kacangan yang dipanggang. Keras atau lembut bergantung pada resep dan digunakan sebagai isian cokelat. *Nougat* juga sering diberi tambahan buah-buahan kering atau biji-bijian untuk menambah tekstur dan rasa.
Croquant (*Praline*)	*Croquant* ialah campuran kacang dan karamel. Dapat keras atau lembut, memberikan tekstur menarik pada isian cokelat. Dibuat dengan kacang hazel, almon, atau pecan untuk memberikan variasi rasa.
Fondan	Fondan *(fondant)* ialah isian manis yang lembut dan sering digunakan dalam cokelat untuk memberikan tekstur yang halus dan manis. *Fondant* dapat diberi rasa dengan sirup buah atau ekstrak alami untuk menambah dimensi rasa.
Buah *Glace*	Buah *glace* ialah buah yang diawetkan dengan gula, memberikan rasa dan tekstur unik sebagai isian cokelat. Buah *glace* seperti ceri, aprikot, dan nanas sering digunakan untuk memberikan sentuhan warna dan rasa yang khas.
Liqueur	*Liqueur* ialah isian cair yang memberikan rasa khas dan keunikan pada cokelat cetak. Beberapa contoh *liqueur* yang populer digunakan ialah *Grand Marnier*, *Baileys*, dan *Cointreau*, yang memberikan sentuhan alkohol dan rasa kompleks pada cokelat.



Bahan	Uraian
Pasta *Praline*	Pasta *praline* memberikan rasa kacang yang kaya dan tekstur lembut sebagai isian cokelat. *Praline* pasta dapat dicampur dengan cokelat putih atau susu untuk menciptakan profil rasa yang berbeda.
Krim	Krim ialah isian yang lembut dan halus, sering digunakan untuk menambah kekayaan rasa pada cokelat cetak. Krim dapat diperkaya dengan vanila, madu, atau rempah-rempah seperti kayu manis untuk menambah kompleksitas rasa.

Tabel 4.30 Peralatan pada Produk Cokelat

Peralatan	Uraian
Alat Peleleh Cokelat	Perangkat yang digunakan untuk melelehkan cokelat secara perlahan dan merata tanpa membakarnya. Alat ini biasanya dilengkapi dengan pengatur suhu untuk memastikan cokelat meleleh pada suhu yang tepat, menjaga tekstur dan rasa cokelat tetap sempurna. Alat peleleh cokelat elektrik sering digunakan dalam produksi cokelat profesional untuk memudahkan proses *tempering* dan pencelupan.
Timbangan	Timbangan digital merupakan alat yang penting untuk memastikan resep dan formula tetap konsisten. Timbangan ini harus dikalibrasi secara rutin untuk akurasi. Timbangan digunakan untuk mengukur bahan dengan tepat yang sangat penting dalam pembuatan cokelat untuk menjaga kualitas dan rasa.
Cetakan	Cetakan modern umumnya terbuat dari polikarbonat. Cetakan ini dirancang untuk memberikan bentuk yang presisi dan detail pada cokelat. Polikarbonat lebih disukai karena lebih mudah dibersihkan dan tidak berkarat seperti cetakan timah lama. Cetakan yang bersih dan dipoles dengan baik memastikan cokelat dapat dilepas dengan mudah dan mengilap. Cetakan perlu dibersihkan dengan benar. Air dengan suhu sekitar 50 °C dan deterjen alkali rendah digunakan untuk merendam cetakan, melunakkan lemak cokelat, dan memudahkan pembersihan. Perendaman dalam air panas dan membantu menghilangkan residu cokelat dan mempersiapkan cetakan untuk penggunaan berikutnya.
Garpu Pencelup Cokelat	Garpu pencelup cokelat digunakan untuk mencelupkan isian ke dalam cokelat cair dan mengangkatnya untuk diletakkan di nampan. Garpu ini juga dapat digunakan untuk membuat dekorasi di atas cokelat sebelum lapisan mengeras, menambah estetika produk akhir.
Mangkuk	Mangkuk berbagai ukuran diperlukan untuk mencampur bahan dan menahan cokelat yang sudah ditemper. *Stainless steel* direkomendasikan karena tahan lama dan mudah dibersihkan, tetapi mangkok plastik *food grade* atau polikarbonat juga dapat digunakan. Mangkok ini harus cukup besar untuk mencampur bahan dengan baik tanpa tumpah.
Mixer	Mesin pengaduk digunakan untuk mencampur isian sebelum dimasukkan ke dalam cokelat. Mesin ini memastikan bahwa semua bahan tercampur secara merata, yang penting untuk konsistensi rasa dan tekstur. Mesin pengaduk dapat berupa *mixer* tangan atau *mixer* berdiri dengan berbagai jenis pengaduk yang sesuai dengan jenis isian yang dibuat.
Kain Pembersih Lembut	Kain lembut non-abrasif, seperti kain dari serat kapas, digunakan untuk memoles dan membersihkan cetakan. Kain ini membantu menjaga permukaan cetakan tetap halus dan bebas goresan, yang penting untuk menghasilkan cokelat dengan permukaan yang mengilap.
Scraper Plastik	*Scraper* plastik digunakan untuk membersihkan cetakan setelah digunakan. Alat ini penting untuk menghilangkan sisa cokelat tanpa merusak permukaan cetakan, yang dapat terjadi jika menggunakan pisau atau alat logam lainnya.

Sumber: Hickman and Blackburn (2013d)



2. *Tempering* Cokelat

Tempering cokelat merupakan proses penting dalam pembuatan produk cokelat. Dalam *tempering*, cokelat harus dipanaskan dan didinginkan dengan tepat sesuai prosedur. Jika proses ini tidak dilakukan dengan benar, cokelat menjadi tidak mengilap dan lembek. Sebelum masuk ke berbagai metode *tempering*, kamu perlu memulai dengan memahami cara melelehkan cokelat secara efektif.

a. Melelehkan Cokelat

Untuk melelehkan cokelat, sebaiknya cincang cokelat tersebut menjadi potongan kecil. Potongan yang lebih kecil memiliki lebih banyak area permukaan yang terbuka sehingga cokelat lebih cepat meleleh dan mengurangi risiko *overheat.* Ini penting karena cokelat yang terlalu panas akan menjadi tidak dapat digunakan. Pisau yang berat biasanya paling baik digunakan untuk memotong cokelat, tetapi beberapa koki *pastry* lebih suka menggunakan pisau bergerigi panjang karena pisau ini dapat menghasilkan pecahan halus yang ideal untuk proses pelelehan.

Teknik *au-bain marie* sering digunakan untuk melelehkan cokelat, tetapi sangat penting untuk memastikan bahwa kelembapan (seperti uap air atau kondensasi) tidak pernah menyentuh cokelat. Kelembapan dapat membuat cokelat menjadi kental dan berbutir. Oleh karena itu, pastikan mangkuk (atau bagian atas panci ganda) benar-benar kering dan terpasang dengan pas di atas panci berisi air agar tertutup rapat. Kemudian, aduk perlahan cokelat sesekali selama proses pelelehan. Mengaduk cokelat secara perlahan akan memastikan bahwa cokelat meleleh dan memanas secara merata. Angkat cokelat segera setelah benar-benar meleleh untuk mencegah cokelat menjadi terlalu panas.

b. Melakukan *Tempering* Cokelat

Cokelat dibeli dalam kondisi *temper*. Agar dapat digunakan, cokelat harus dicairkan dan di-*temper* ulang. Proses ini memastikan cokelat kembali ke keadaan semula setelah dingin dan mengeras. Mencelupkan atau melapisi manisan dengan cokelat *temper* tidak hanya meningkatkan rasa dan penampilan, tetapi juga membantu pengawetan. Hal itu karena cokelat *temper* mencegah kelembapan dan melindungi isiannya dari paparan udara yang dapat menyebabkan pembusukan.

Tempering dilakukan melalui proses pendinginan dan pengadukan tertentu. Terdapat beberapa metode *tempering* cokelat yang berbeda, tetapi semuanya didasarkan pada prinsip yang sama. Cokelat mengandung berbagai jenis kristal lemak. Tujuan *tempering* ialah membentuk jenis kristal yang tepat. Jika tidak, cokelat yang mengeras akan kehilangan kekerasan, mengilap, dan dapat mekar. Pertama, cokelat harus dipanaskan hingga suhu berikut untuk memastikan semua jenis kristal lemak meleleh: 43–49 °C untuk *dark chocolate*, 41—43 °C untuk *milk chocolate* dan *white chocolate*. Sebagian cokelat yang sudah di- *temper* kemudian ditambahkan ke cokelat yang belum di-*temper* untuk memulai pembentukan



kristal beta (kristal lemak stabil yang diinginkan). Selanjutnya, cokelat harus didinginkan hingga sekitar 27 °C sambil terus diaduk, lalu secara bertahap dibawa kembali ke suhu kerja yang sesuai. Panduan suhu kerja untuk cokelat *temper* ialah 32 °C untuk *dark chocolate* serta 31 °C untuk *milk chocolate* dan *white chocolate*. Temperatur ini bervariasi karena setiap merek cokelat memiliki karakteristik *tempering* yang berbeda. Setiap produsen cokelat umumnya memiliki rekomendasi suhu kerja khusus untuk produk mereka. Saat melunakkan cokelat, sebaiknya lelehkan lebih banyak daripada yang diperlukan karena lebih mudah menyimpan cokelat dalam jumlah besar.

Untuk memastikan bahwa cokelat sudah dalam kondisi *temper* penuh, perlu diuji. Caranya ialah dengan mencelupkan spatula kecil ke dalam cokelat dan menyisihkannya. Cokelat yang di-*temper* dengan benar akan mengeras dalam waktu 3 hingga 5 menit pada suhu ruangan dan harus bebas dari goresan serta berkilau. Cokelat yang tidak dalam kondisi *temper* penuh mungkin akan bergaris-garis, berbintik-bintik, kusam, dan mengeras lebih lambat. Jika hal ini terjadi, perlu menambahkan potongan cokelat lagi hingga mencapai suhu optimal.

1. **Metode Benih *(Seed Method)***
   Cokelat yang sudah dicincang kira-kira 25% dari berat cokelat leleh yang akan di-*temper* ditambahkan ke dalam cokelat leleh hangat (43 °C) dan diaduk perlahan hingga meleleh dan menyatu. Kristal stabil dalam cokelat cincang membantu merangsang pembentukan kristal beta stabil dalam cokelat yang di-*temper*. Secara bertahap, kemudian dibawa ke suhu kerja yang sesuai.

2. ***Block Method***
   Dalam metode *tempering* cokelat blok, satu blok cokelat ditambahkan ke dalam cokelat leleh hangat dan diaduk perlahan hingga mencapai suhu yang diinginkan. Blok cokelat tidak hanya menurunkan suhu cokelat leleh, tetapi juga menyediakan kristal benih yang diperlukan untuk proses *tempering*. Setelah suhu cokelat mencapai titik yang diinginkan, sisa blok cokelat dapat diambil dan digunakan kembali. Metode ini sederhana dan efektif, tetapi sedikit lebih memakan waktu dibandingkan dengan metode *tempering* lainnya.

3. ***Tabling Method***
   Sekitar sepertiga dari cokelat leleh (pada suhu 43 °C) dituangkan ke permukaan marmer dan disebarkan bolak-balik dengan spatula hingga mulai mengental. Permukaan marmer digunakan karena memiliki massa termal yang tinggi sehingga dapat menyerap panas dari produk yang bersentuhan dengannya. Saat cokelat mulai mengeras, kristal beta terbentuk dan cokelat menjadi kusam serta bertekstur seperti pasta. Kemudian, cokelat sisa cokelat leleh (dua pertiga bagian) ditambahkan dan diaduk perlahan hingga terbentuk cokelat *temper* dengan kristal beta yang stabil. Setelah itu, cokelat secara bertahap dibawa ke suhu kerja yang sesuai.



3. Prosedur Pembuatan Cokelat untuk Isian, Lapisan, dan Dekorasi

Dalam pembuatan cokelat untuk isian, lapisan (*coating*), dan dekorasi, berbagai teknik digunakan untuk menciptakan tekstur yang tepat dan hasil akhir yang sesuai. Prosedur berikut akan menjelaskan langkah-langkah penting dalam pembuatan *ganache* untuk isian, lapisan, dan dekorasi.

a. Krim *Ganache*

Krim *ganache* memiliki banyak kegunaan, mulai dari isian untuk permen hingga pelapis dan isian untuk kue dan *pastry*. Krim *ganache* paling sering digunakan sebagai bahan dasar *truffle*. Namun, banyak jenis permen lain juga menggunakan *ganache*. Konsistensi *ganache* dapat keras, lembut, atau variasi lainnya, bergantung pada perbandingan cokelat dan krim. *Ganache* yang lembut tidak memiliki umur simpan yang memadai untuk digunakan dalam pembuatan permen. Biasanya, *ganache* yang keras diperlukan untuk isian *truffle* yang diisikan atau digulung.

Cokelat dan krim ialah bahan utama dalam pembuatan *ganache*, tetapi bahan tambahan dapat dimasukkan untuk meningkatkan rasa dan tekstur. Mentega dan/atau sirup jagung atau sirup glukosa sering digunakan untuk menciptakan produk akhir yang lebih unggul dalam hal rasa dan tekstur. Mentega ditambahkan ke *ganache* untuk meningkatkan kandungan lemak ketika sebagian krim dalam formulanya digantikan dengan *liqueur*. Biasanya, jumlah mentega yang ditambahkan ialah setengah dari berat *liqueur*. Mentega umumnya dimasukkan ke dalam *ganache* setelah cokelat benar-benar meleleh. Sirup glukosa digunakan dalam *ganache* untuk mencegah gula mengkristal kembali dan menjaga tekstur yang halus. Biasanya, sirup glukosa yang ditambahkan tidak melebihi 10% dari total berat *ganache*. Sirup ini biasanya dimasukkan ke dalam krim sebelum dipanaskan.

Potong cokelat menjadi potongan kecil yang seragam agar meleleh dengan cepat. *Dark chocolate*, *white chocolate*, atau *milk chocolate* dapat digunakan untuk membuat krim *ganache*. Didihkan krim kental (*heavy cream*) dalam panci dengan bagian bawah yang tebal. Tuangkan krim panas di atas cokelat dan biarkan selama beberapa menit agar krim panas mulai melelehkan cokelat. Saat mencampur cokelat dan krim dengan cara menambahkan cokelat langsung ke dalam panci berisi krim panas, berisiko membuat cokelat hangus di dasar panci. Aduk campuran secara perlahan agar cokelat tercampur dan meleleh semuanya tanpa memasukkan udara. Jika cokelat belum meleleh sepenuhnya, hangatkan *ganache* di atas air mendidih, aduk perlahan.

Untuk membuat krim *ganache* sebagai isian *truffle*, kamu dapat menambahkan bahan aromatik menggunakan teknik infus. Didihkan krim, lalu tambahkan bahan seperti vanila/kopi/teh/rempah-rempah, dan angkat panci dari api. Tutup dan diamkan selama 5 hingga 10 menit hingga aroma dan rasa meresap ke dalam krim. Setelah itu, saring bahan aromatik



dari krim. Setelah disaring, tambahkan air atau susu secukupnya agar krim mencapai berat awal sehingga *ganache* yang dihasilkan memiliki kekentalan yang tepat. Sebelum infus krim ditambahkan ke dalam cokelat, krim harus dihangatkan kembali hingga cukup panas untuk melelehkan cokelat.

b. *Butter Ganache*

Rasio dasar untuk *butter ganache* ialah 2 : 1 antara cokelat dan mentega. Pemanis yang digunakan untuk *butter ganache* harus halus karena campurannya tidak memiliki cukup uap air untuk melelehkan pemanis tersebut. Contoh pemanis yang cocok untuk *butter ganache* termasuk sirup jagung, sirup glukosa, dan fondan. Jumlah pemanis yang digunakan sebaiknya setengah dari berat mentega. *Liqueur* dapat ditambahkan untuk memperkaya rasa dan aroma, tetapi harus ditambahkan terakhir. Saat menambahkan *liqueur*, pastikan tetap menjaga rasio 2 : 1 antara cokelat dan mentega. *Liqueur* dihitung sebagai bagian dari mentega. Untuk menjaga rasio ini, kamu dapat mengurangi jumlah mentega atau menghitung ulang jumlah cokelat berdasarkan berat baru mentega ditambah *liqueur*.

Butter ganache dapat dijadikan isian, lapisan, atau juga dipotong dan dijadikan permen. Mentega diperlakukan secara berbeda bergantung pada kedua teknik yang digunakan. Jika *ganache* akan dijadikan isian, mentega dan gula harus diaduk terlebih dahulu hingga pucat dan mengembang (*creaming*). Jika *ganache* akan dijadikan lempengan untuk dikeraskan dan dipotong, mentega dicampur dengan pemanis, dengan memasukkan udara sesedikit mungkin. Jika terlalu banyak udara yang dimasukkan ke dalam mentega, *ganache* kemungkinan besar akan retak saat dipotong.

Butter ganache harus dikerjakan dengan cepat dan dalam jumlah kecil. Setelah mengeras, sangat sulit untuk mengembalikan *ganache* ke konsistensi yang seharusnya karena memerlukan panas dan itu akan merusak struktur. Campurkan pemanis dengan mentega. Tambahkan cokelat yang sudah di-*temper*. Cokelat *temper* harus digunakan untuk membuat *butter ganache*. Cokelat harus dalam kondisi *temper* saat ditambahkan ke mentega. Jika tidak, *ganache* tidak akan mengeras.

c. *Egg Ganache*

Ganache ini dibuat dengan cara yang sama seperti *ganache* krim: melelehkan cokelat dengan mencampurkannya dengan cairan panas. Perbedaan yang membedakan ialah jenis cairan panasnya. Untuk *ganache* telur, krim dipanaskan dengan mentega, lalu dicampur dengan kuning telur sebelum ditambahkan ke dalam cokelat. *Ganache* telur, seperti *ganache* krim, juga dapat diberi rasa dengan infus.



4. *Chocolate Confectionery*

Chocolate confectionery merupakan produk makanan manis atau permen berbahan dasar cokelat. Produk ini termasuk *truffle*, *praline*, cokelat *mendiants*, dan *bark*, serta berbagai bentuk kreasi lainnya.

a. *Truffle*

Truffle ialah jenis cokelat yang terbuat dari campuran *ganache* yang diperhalus dengan mentega. Dalam pembuatan *truffle*, biasanya 10–20% cokelat digantikan dengan mentega untuk memberikan tekstur yang lebih lembut karena mentega memiliki titik leleh yang lebih rendah. Hal ini menghasilkan sensasi lembut di mulut yang dikenal. *Truffle* dinamakan demikian karena bentuknya mirip dengan jamur *truffle*. Ada dua jenis *chocolate truffle*.



Gambar 4.50 *Truffle* Tradisional
Sumber: Livilla Latini/ pexels.com (2021)

1. *Truffle* tradisional: Dibentuk langsung dari *ganache*, kemudian digulingkan pada cokelat bubuk atau cincangan kacang-kacangan yang dipanggang.
2. *Truffle* bercangkang: Menggunakan cangkang cokelat tipis yang berlubang, kemudian diisi dengan *ganache*. *Ganache* untuk *truffle* jenis ini biasanya lebih cair

b. *Praline*

Praline ialah jenis permen cokelat yang memiliki dua kategori utama, yaitu *praline* dicetak dan *praline* tidak dicetak.

1. ***Praline* Dicetak**

   Praline jenis ini dibuat menggunakan cetakan berongga. Cangkang cokelat dibuat terlebih dahulu, menggunakan cetakan. Cangkang ini kemudian diisi dengan isian dengan konsistensi cair atau kental. Isian *praline* yang dicetak dapat berupa *liqueur*s, *ganache*, pasta *praline*, krim. Beberapa varian *ganache* dapat mengandung tambahan rasa seperti vanila, kopi, buah-buahan, atau minuman keras. Setelah diisi. *Praline* ini sering kali ditutup dengan lapisan cokelat tambahan untuk menutupi isian dan memberikan penampilan yang halus. Untuk memberikan efek keindahan pada *praline* yang menggunakan cetakan, ada beberapa metode yang dapat digunakan seperti pada Tabel 4.33.

Tabel 4.31 *Dekorasi Praline Dicetak*

Metode Dekorasi	Deskripsi
Penggunaan Lembar Transfer dengan Cetakan Magnetik	Teknik ini memungkinkan transfer desain atau warna ke permukaan cokelat.
Airbrushing	Menggunakan *cocoa butter* berwarna dan membutuhkan peralatan khusus untuk menyemprotkan warna ke dalam cetakan sebelum cokelat dituangkan.



Metode Dekorasi	Deskripsi
Menyikat	Menggunakan kuas, spons, atau ujung jari yang bersarung untuk mengoleskan warna atau cokelat leleh ke dalam cetakan.
Pemercikan atau Penyemprotan Warna	Alat yang sama untuk menyikat dapat digunakan untuk menciptakan penampilan yang dramatis dan acak pada *praline*.

Sumber: Gisslen (2012)



Gambar 4.51 *Praline* Cetak

Sumber: pixabay/pixabay.com (2017)

② ***Praline* Tidak Dicetak**

Praline tidak dicetak dibuat tanpa menggunakan cetakan. Inti atau isi cokelat dibuat terlebih dahulu, kemudian dibalut dengan lapisan cokelat leleh. Proses ini biasanya digunakan untuk isi yang memiliki stabilitas yang baik. Isian tetap lembut atau mengeras selama penyimpanan. Isian dapat berupa *marzipan*, *ganache*, *nougats*, *croquants* (*praline*), atau fondan. *Praline* tidak dicetak ini sering kali memiliki tampilan yang lebih tradisional dibandingkan dengan *praline* yang dibuat dengan cetakan.

c. Cokelat *Mendiants* dan *Bark*

Cokelat *mendiants* dan cokelat *bark* keduanya ialah jenis cokelat yang dihias dengan berbagai *topping*, menggunakan cokelat sebagai dasar utama. Keduanya dapat mencakup bahan tambahan seperti kacang-kacangan dan buah-buahan kering.

① ***Chocolate Mendiants***



Gambar 4.52 *Chocolate Mendiants*

Sumber: Pinklime Foody/ pexels.com (2022)

Mendiants ialah jenis cokelat yang dibuat dalam bentuk lingkaran kecil yang diberi berbagai *topping* seperti kacang-kacangan (*pistachio, almond, hazelnut)* dan buah-buahan kering (*cranberry,* kismis, aprikot kering). Nama *mendiants* berasal dari bahasa Prancis yang berarti "pengemis," dan *topping*-nya melambangkan empat ordo pengemis di Prancis. Cokelat *mendiants* menawarkan kombinasi tekstur renyah dari kacang-kacangan dan rasa manis dari buah-buahan kering, yang semuanya disatukan oleh cokelat yang lezat.

② ***Chocolate Bark***



Gambar 4.53 *Chocolate Bark*

Sumber: freepik/ freepik.com (2024)

Merupakan lempengan cokelat yang telah disesuaikan suhunya *(tempered*) dan dibuat setebal 0,5 cm. Sebelum mengering, cokelat *bark* ditaburi kacang panggang seperti *pistachio, almond, walnut, pecan nut,* serta buah-buahan kering seperti *cranberry*, kismis, aprikot kering, nangka kering, dan lain-lain. Mini *marshmallow* dan *cookies* juga dapat digunakan. Bentuk *chocolate bark* ada yang beraturan dan ada yang tidak beraturan.





Gambar 4.54 *Rum Truffle*

Sumber: freepik.com/ Azerbaijan Stockers (2024)

Tabel 4.32 *Rum Truffle*

- **Hasil:** 1,050 g *Truffle*

No.	Bahan	Berat (gram)
1.	Krim segar	300
2.	*Dark* Cokelat	700
3.	Rum	50

Sumber: Hickman & Blackburn (2013)

Cara Membuat:

Persiapan *Ganache*:

1. Panaskan krim segar hingga mendidih, lalu segera angkat dari kompor.
2. Tambahkan cokelat cincang ke dalam krim panas dan aduk hingga cokelat larut sepenuhnya.
3. Tambah rum dalam campuran *ganache*, aduk hingga tercampur rata.
4. Biarkan *ganache* dingin pada suhu ruang.

Finishing *Truffle*:

1. Setelah *ganache* dingin, kocok ringan dengan *whisk* tangan hingga *ganache* mulai mengeras.
2. Gunakan kantong piping dengan *nozzle* ukuran sedang dan bentuk *ganache* menjadi gundukan kecil di atas kertas minyak, lalu biarkan mengeras.
3. Setelah mengeras, gulung gundukan *ganache* dengan tangan hingga membentuk bola-bola kecil.
4. Letakkan sedikit cokelat cair di salah satu telapak tangan, lalu gulung bola-bola *ganache* di antara telapak tangan dan jari-jari hingga terlapisi oleh cokelat.
5. Letakkan bola-bola *ganache* yang sudah dilapisi cokelat di atas kertas minyak dan biarkan mengeras. Hal ini diperlukan untuk menciptakan lapisan cokelat yang keras di sekitar *ganache* yang masih agak lembut.
6. Gulung sekali lagi bola-bola *ganache* yang sudah mengeras dalam cokelat yang telah di-*tempering*, lalu letakkan di atas lembaran plastik dan biarkan mengeras.

Tabel 4.33 *Chocolate Bark*

- **Hasil:** 500 g Chocolate Bark

Bahan	Berat (gram)
Cokelat (*dark, milk*, atau *white*)	400
Kacang panggang (*almond*, hazelnut, pecan, dll.)	50
Buah kering (*cranberry*, aprikot, kismis, dll.)	30
Topping tambahan (*coconut flakes*)	20

Cara Membuat:

1. Lelehkan cokelat menggunakan metode *au-bain marie*. *Temper* cokelat untuk menghasilkan hasil akhir yang lebih mengkilap dan renyah.
2. Siapkan loyang datar yang dilapisi dengan kertas roti.
3. Tuangkan cokelat leleh ke atas loyang yang telah disiapkan, ratakan hingga mencapai ketebalan sekitar 3-5 mm menggunakan spatula atau bagian belakang sendok.
4. Taburkan kacang panggang, buah kering, dan *topping* tambahan di atas cokelat leleh. Pastikan *topping* tersebar merata di seluruh permukaan cokelat.
5. Biarkan cokelat mengeras atau masukkan ke dalam kulkas selama 15-20 menit hingga benar-benar keras.
6. Setelah cokelat mengeras, pecahkan menjadi potongan-potongan kasar sesuai keinginan.



5. Permasalahan dan Penanganan Produk Cokelat

Jika prosedur pengolahan cokelat tidak dilakukan dengan benar, berbagai masalah dapat terjadi. *Fat bloom* akan muncul sebagai lapisan kekuningan atau putih keabu-abuan akibat *tempering* dan pendinginan yang tidak tepat. *Sugar bloom* dapat terjadi karena kelembaban dan perubahan suhu yang tiba-tiba, menghasilkan lapisan abu-abu di permukaan cokelat. *Overheating* akan menghilangkan rasa halus dan tekstur lembut cokelat. Gelembung udara yang tidak dihilangkan akan membuat cokelat menjadi tebal dan kurang berkilau. Sementara, adanya air dalam cokelat akan membuatnya kental dan sulit diolah. Kesalahan ini menurunkan kualitas dan penampilan produk cokelat. Maka, diperlukan prosedur yang tepat untuk menghindari kerusakan cokelat. Perhatikan Tabel 4.36.

Tabel 4.34 Permasalahan dan Penanganan pada Produk Cokelat

Jenis Kerusakan	Penyebab	Solusi
Fat Bloom: Lapisan berwarna kekuningan hingga putih keabu-abuan pada permukaan cokelat.	a. *Tempering* yang buruk. b. Pendinginan yang salah. c. Menggunakan lemak yang tidak sesuai dengan cokelat. d. Kondisi penyimpanan hangat.	a. Gunakan suhu yang sesuai dengan suhu pada saat *tempering*. b. Pendinginan bertahap: tempatkan cokelat di ruangan dengan suhu 18 °C dan kelembaban terkontrol untuk menghindari pendinginan mendadak. c. Hindari mencampur lemak kelapa atau minyak nabati lainnya yang tidak cocok dengan *cocoa butter*. d. Simpan cokelat di ruang penyimpanan dengan suhu konsisten antara 15–18 °C dan kelembaban di bawah 50%.
Sugar Bloom: Lapisan berwarna abu-abu yang disebabkan oleh kelembaban atau kondensasi yang melarutkan permukaan cokelat dan mengkristal ulang saat mengering.	a. Kondisi lembab. b. Embun (kelembaban di udara dingin). c. Bahan higroskopis (menyerap air). d. Kondensasi karena penyimpanan dingin.	a. Simpan cokelat di ruang penyimpanan yang kering. b. Hindari perubahan suhu: biarkan cokelat beradaptasi dengan suhu ruangan sebelum dipindahkan ke tempat penyimpanan yang lebih dingin. c. Hindari bahan higroskopis: gunakan bahan pengisi dan perasa yang tidak menyerap air. d. Kontrol suhu penyimpanan.
Overheating: Kehilangan rasa halus dan kurangnya kelembutan pada cokelat.	Pemanasan yang berlebihan.	a. Gunakan termometer digital untuk memastikan suhu tidak melebihi 45 °C saat melelehkan cokelat. b. Teknik *au-bain marie*: lelehkan cokelat menggunakan metode *double boiler* untuk menghindari *overheating* langsung.



Jenis Kerusakan	Penyebab	Solusi
Gelembung Udara: Gelembung udara dalam cokelat menyebabkan cokelat menjadi tebal dan kilau yang buruk.	Gelembung udara dalam cokelat.	Ketuk cetakan: setelah menuangkan cokelat ke cetakan, ketuk cetakan dengan lembut di meja untuk mengeluarkan gelembung udara.
Air dalam Cokelat: Air dalam cokelat menyebabkan cokelat menjadi tebal.	Adanya air dalam cokelat, bisa berasal dari metode *double boiler* yang salah.	a. Peralatan kering: pastikan semua peralatan, seperti spatula dan mangkuk, benar-benar kering sebelum digunakan. b. Lingkungan kerja kering: hindari bekerja di dapur yang lembab dan pastikan lingkungan kerja bebas dari uap air. c. Pastikan air dalam *double boiler* tidak menyentuh bagian bawah mangkuk tempat cokelat, dan hindari percikan air ke dalam cokelat selama proses pelelehan.

Sumber: Hickman and Blackburn (2013d)

6. Penyimpanan dan Pengemasan Cokelat

Menyimpan cokelat dengan benar sangat penting untuk mempertahankan kualitas, kesegaran, dan penampilan produk. Suhu penyimpanan yang ideal ialah antara 15 °C hingga 18 °C. Cokelat harus terlindung dari perubahan suhu, cahaya, bau asing, panas, dan kelembaban. Perubahan suhu yang tiba-tiba dapat menyebabkan kondensasi yang merusak cokelat sehingga penting untuk menjaga stabilitas suhu ruang penyimpanan. Gunakan pembungkus yang kedap untuk melindungi cokelat dari kelembaban. Penanganan dengan sarung tangan diperlukan untuk menghindari sidik jari dan kontaminasi. Penjualan cepat setelah produksi memastikan cokelat tetap segar dan enak dikonsumsi. Tabel 4.37 akan diuraikan penyimpanan dan pengemasan cokelat.



Gambar 4.55 Kemasan Produk Cokelat
Sumber: Zuza79/pixabay.com (2019)

Tabel 4.35 Penyimpanan dan Pengemasan Cokelat

Aspek	Deskripsi
Penyimpanan	a. Suhu ruang penyimpanan untuk cokelat ialah antara 15 °C – 18 °C. Suhu lebih tinggi dari 24 °C dapat menyebabkan fraksi mentega kakao mencair dan *fat bloom* terjadi. b. Ruang penyimpanan memiliki kelembapan yang rendah. c. Lindungi cokelat dari perubahan suhu, cahaya, bau asing, panas, dan kelembaban.
Tampilan Penjualan	a. Cokelat disimpan dalam rak kaca. b. Cokelat harus ditutup untuk melindungi dari cahaya. Paparan panas dan sinar matahari merusak kilauan dari cokelat. c. Untuk menjaga penampilan, semua produk cokelat harus ditangani dengan tangan yang menggunakan sarung tangan. Tidak boleh ada kontak dengan jari telanjang karena tubuh manusia mengeluarkan minyak yang dapat meninggalkan "sidik jari" pada cokelat.
Pembungkus	a. Gunakan material pembungkus yang dapat melindungi cokelat dari kelembaban, cahaya, dan udara. Bahan pembungkus dapat berupa aluminium foil, kertas *wax* atau kertas perkamen, gunakan kotak karton untuk perlindungan ekstra sebagai pembungkus sekunder. b. Tempelkan label dengan informasi seperti tanggal kadaluarsa, bahan, dan petunjuk penyimpanan.

Praktik Produksi Produk Cokelat

Aktivitas 4.9

Tujuan:

Mengembangkan keterampilan dalam membuat, menghias, menyajikan, dan mengemas berbagai produk cokelat.

Pada tahap ini, kamu telah mempelajari teori tentang cara memproduksi produk cokelat. Sekarang, saatnya untuk menerapkan pengetahuan yang telah kamu pelajari di kelas melalui praktik di laboratorium.

Aktivitas 4.9 dirancang untuk mengembangkan keterampilanmu dalam membuat, menghias, menyajikan, dan mengemas berbagai produk cokelat. Praktik ini meliputi pembuatan berbagai jenis cokelat untuk isian, lapisan, dan dekorasi (seperti *ganache* krim, *egg ganache, butter ganache*, cokelat serut, cokelat keriting, cokelat cetakan, dan lainnya), serta produk *confectionery* cokelat (seperti t*ruffle, praline*, cokelat *mendiants*, dan *bark*).

Langkah-Langkah:

1. Guru akan menentukan apakah praktik ini akan dilaksanakan secara individu atau dalam kelompok.
2. Jenis produk cokelat dan resep standar akan diberikan oleh guru. Pastikan untuk mengikuti resep yang telah disediakan.
3. Terapkan teknik yang telah dipelajari di kelas selama proses pembuatan, dekorasi, penyajian, dan pengemasan produk cokelat.
4. Gunakan waktu dan bahan secara efisien.
5. Hasil praktik akan dievaluasi berdasarkan keterampilan dalam membuat, menghias, menyajikan, dan mengemas produk cokelat.

Selamat berkreasi dan semoga sukses dalam praktik produk cokelat.





Uji Kompetensi

A. Jawablah soal-soal berikut ini dengan singkat dan tepat!

1. Jenis adonan yang digunakan untuk membuat *croissant* disebut . . . .
2. Teknik memasukkan udara ke dalam adonan *cake* untuk membuatnya lebih ringan dan lembut disebut . . . .
3. Proses . . . dalam pembuatan *cake* melibatkan pengocokan gula dan lemak hingga mengembang dan ringan.
4. Untuk memastikan hasil *puff pastry* yang baik, adonan harus . . . setelah setiap dua kali penggilasan.
5. Jenis lemak khusus untuk *puff pastry* yang lebih keras daripada mentega disebut . . . .
6. Adonan *choux past*e digunakan untuk membuat produk seperti . . . dan . . . .
7. Sirup atau *liqueur* sering digunakan untuk meningkatkan kelembapan dan rasa pada kue jenis . . . .
8. Jenis *gateau* yang terbuat dari lapisan *crepes* tipis yang diisi dengan krim atau ganache disebut . . . .
9. Proses di mana ragi menghasilkan gas karbon dioksida yang membantu adonan mengembang disebut . . . .
10. Jenis roti yang dibuat dengan menggunakan adonan beragi yang rendah lemak dan gula disebut . . . .
11. Cokelat yang di-*temper* dengan baik akan memiliki tekstur yang . . . dan tampilan yang . . . .
12. Cokelat yang digunakan untuk membuat *ganache* biasanya memiliki perbandingan cokelat dan krim . . . .

B. Jawablah soal-soal berikut ini dengan uraian yang jelas. Setiap jawaban perlu mencakup penjelasan yang mendalam!

1. Jelaskan perbedaan antara *butter type cake* dan *foam type cake*, termasuk contoh produk dari setiap jenis *cake*.
2. Apa fungsi dari menambahkan telur dalam pembuatan *cake*? Bagaimana keseimbangan antara bahan penguat dan pelunak dapat memengaruhi hasil akhir *cake*?
3. Jelaskan apa yang dimaksud dengan *puff pastry*. Bagaimana cara kerja lapisan-lapisan dalam *puff pastry* selama proses pemanggangan?



4. Jelaskan bagaimana teknik *folding* (pelipatan) dalam pembuatan *puff pastry* dapat memengaruhi kualitas produk akhir.
5. Jelaskan proses pembuatan *choux paste.* Bagaimana memastikan hasil akhir yang baik?
6. Apa peran gluten dalam pembuatan roti? Bagaimana gluten dapat terbentuk selama proses pencampuran dan pengadukan?
7. Jika *gateau/toten* yang kamu buat terlihat miring atau tidak rata, jelaskan langkah mana yang kemungkinan besar tidak dilakukan dengan tepat?
8. Jelaskan proses *tempering* cokelat. Mengapa *tempering* penting untuk hasil akhir yang optimal dalam pembuatan dekorasi cokelat?

C. Tugas Proyek Memproduksi dan Menjual Produk Kue dan Roti

Proyek ini bertujuan untuk mengembangkan keterampilanmu dalam merencanakan, memproduksi, dan menjual produk kue dan roti. Guru akan membagi siswa dalam beberapa kelompok kecil. Setiap kelompok akan bekerja sama untuk menyelesaikan proyek ini. Ikutilah instruksi berikut untuk dapat menjalankan proyek dengan tepat.

1. Lakukan riset sederhana untuk memahami preferensi konsumen, tren produk yang sedang populer, dan potensi permintaan pasar di lingkungan sekolah dan rumah. Metode penjualan produk ialah *pre-order* dan target konsumen ialah lingkungan sekolah dan rumah.
2. Berdasarkan riset tersebut, pilihlah jenis produk yang akan dibuat, apakah *cake, pastry*, roti, atau cokelat. Diskusikan dalam kelompok untuk menentukan variasi produk yang akan diproduksi.
3. Susunlah rencana produk yang mencakup bahan, peralatan, dan teknik pembuatan. Rencana ini harus mencakup resep, langkah-langkah produksi, dan waktu yang dibutuhkan untuk setiap tahap.
4. Susunlah rencana penjualan yang mencakup media penyebaran informasi, strategi pemasaran, dan penentuan tanggal *pre-order*. Penggunaan platform media sosial, toko *online*, dan lingkungan sekolah sebagai saluran penjualan.
5. Kelompok mulai produksi dan menjual produk mereka sesuai dengan rencana yang telah dibuat. Pastikan untuk memanfaatkan waktu dan bahan secara efisien.
6. Setelah proyek selesai, kelompok diminta untuk menyusun laporan akhir yang mencakup semua tahapan proyek, mulai dari perencanaan hingga evaluasi penjualan.
7. Proyek akan dinilai berdasarkan aspek yang meliputi perencanaan produk, pembuatan produk, pengemasan produk, strategi pemasaran, kerja sama tim, dan laporan akhir.



Pengayaan

Mengolah dan menampilkan karya gula ialah seni yang tidak hanya berdiri sendiri, terutama dalam dekorasi dan presentasi produk kue dan roti. Misalnya, penggunaan gula tiup untuk membuat dekorasi tiga dimensi dapat memperindah tampilan kue. Teknik-teknik seperti pembuatan pita dan busur dari gula berwarna, serta pembentukan daun dan bunga, dapat digunakan untuk menghiasi kue dan roti. Penggunaan teknik anyaman gula untuk membuat elemen dekoratif pada kue atau roti, seperti keranjang gula yang berisi buah-buahan gula, menambah dimensi baru pada produk akhir, menjadikannya lebih menarik dan menggugah selera. Dengan demikian, karya gula tidak hanya mempercantik kue dan roti, tetapi juga meningkatkan pengalaman kuliner secara keseluruhan. Simak video berikut untuk membuat karya hiasan pada pranala 3, 4 dan 5.

Pranala 4

Membuat Karya Hiasan Gula dengan Teknik Tiup

https://buku.kemdikbud.go.id/s/kuliner_vd6

Pranala 5

Membuat Keranjang dan Buah-Buahan dari Gula

https://buku.kemdikbud.go.id/s/kuliner_vd7

Pranala 6

Membuat Pita dari Gula

https://buku.kemdikbud.go.id/s/kuliner_vd8

Refleksi

Setelah melewati pembelajaran pada Bab IV, yaitu pembuatan dan penyajian produk kue dan roti, kamu telah memiliki keterampilan teknis dan kreativitas dalam menghasilkan produk yang berkualitas. Proses pembelajaran ini memberikan kamu kesempatan untuk tidak hanya memahami resep dan teknik dasar, tetapi juga untuk mengembangkan keterampilan dalam presentasi produk yang menarik. Setiap proses pada produksi kue dan roti, mulai dari pemilihan bahan, proses pengadonan, hingga teknik pemanggangan, sangat berpengaruh terhadap hasil akhir produk.

Dari tahap persiapan, pengolahan, penyajian, dan pengemasan, keterampilan mana yang menurutmu masih perlu diperbaiki? Bagaimana kamu berencana untuk menguasainya? Identifikasi keterampilan yang belum kamu kuasai ialah langkah awal untuk terus berkembang dan menjadi lebih baik dalam setiap proses produksi kue dan roti. Mintalah bantuan guru dan teman dalam mengembangkan keterampilanmu pada produksi kue dan roti.



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
REPUBLIK INDONESIA, 2024

Kuliner untuk SMK/MAK Kelas XI dan XII
Penulis: Yeni Yulianti, Nurul Hasbiana, dan Kristian Triatmaja Raharja
ISBN: 978-634-00-0155-6 (PDF)



BAB V
PELAYANAN MAKANAN DAN MINUMAN

Hal apa saja yang perlu dimiliki seorang pramusaji (*waiter/waitress*) dalam melakukan tahapan pelayanan prima makanan dan minuman di restoran secara profesional?

Tujuan Pembelajaran

Setelah mempelajari Bab V ini, kamu mampu melakukan prosedur pelayanan makanan dan minuman sesuai dengan standar operasional dan hospitaliti.

Kata Kunci

- lipatan serbet makan
- penataan meja makan
- persiapan restoran
- tahapan operasional pelayanan
- minuman

Peta Materi

Perhatikan peta materi dalam mempelajari bab ini sehingga kamu dapat mencapai tujuan pembelajaran dengan tepat dan benar!



Industri ini terdiri atas penjualan kamar-kamar hotel (*accomodation industry*) dan penjualan makanan di restoran (*food service industry*). Kamu akan mempelajari tentang pentingnya pelayanan makanan dan minuman. Pernahkah kamu menemukan sebuah restoran yang menerapkan standar pelayanan prima di mana pramusajinya melakukan makna dari "service"?

Pelayanan prima ditunjukkan pula pada kondisi restoran, penyajian makanan, dan minumannya, atau sebaliknya. Pernahkah Kamu datang ke restoran yang tidak menerapkan standar pelayanan prima? Hal apa saja yang diperlukan untuk memenuhi standar pelayanan prima pada makanan dan minuman? Ceritakan pengalaman yang pernah dialami saat makan di sebuah restoran. Ceritakan tentang: alasan memilih restoran, jenis restoran, tujuan datang ke restoran, suasana restoran, tipe pelayanan, cita rasa makanan dan minuman serta bagaimana bentuk penyajiannya.

S ***S**mile for everyone*
(Senyum untuk semua orang)

E ***E**xcellent in everything we do*
(Sangat baik dalam segala sesuatu yang kita lakukan)

R ***R**eaching out to every guest with hospitality*
(Menjangkau setiap tamu dengan keramahan)

V ***V**iewing every guest as special*
(Melihat setiap tamu sebagai orang istimewa)

I ***I**nviting guest to return*
(Mengundang tamu untuk kembali)

C ***C**reating a warm atsmosphere*
(Membuat atmosfer hangat)

E ***E**ye contact that shows we are*
(Kontak mata menunjukkan diri kita)



Sumber: Yulianti, Y./ Kemdikbudristek (2024)

A. Ruang Lingkup Restoran

Usaha restoran merupakan suatu usaha dalam bidang jasa boga yang memberikan pelayanan terhadap pemesanan makanan dan minuman untuk jamuan makan, baik yang berskala besar maupun kecil. Mari, dalami materi terkait ruang lingkup restoran!

1. Definisi Restoran

Dilihat dari asal kata, restoran berasal dari kata "*re-store*" yang berarti mengembalikan atau memperbaiki kondisi setelah orang bekerja. Restoran juga diartikan sebagai tempat di mana seseorang dapat mengembalikan tenaga atau kalori dalam tubuh yang disebut "*restoration*". *Restoration* kemudian berubah menjadi "*restaurant*" (bahasa Inggris) atau restoran (bahasa Indonesia). Restoran biasanya juga menyuguhkan keunikan tersendiri sebagai daya tariknya, baik melalui menu masakan, hiburan maupun tampilan fisik bangunan. Banyak definisi yang berkembang terkait restoran dari beberapa ahli. Kamu dapat bertanya pada guru untuk penguatan dari konsep restoran.

2. Klasifikasi dan Jenis Restoran

Dilihat dari sistem pengelolaan dan sistem penyajiannya, restoran dapat diklasifikasikan menjadi tiga, yaitu seperti berikut.



Gambar 5.1 Klasifikasi Restoran

a. Restoran Formal

Restoran formal (*formal restaurant*) ialah industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional dengan pelayanan yang eksklusif. Ciri-cirinya seperti berikut.

1) Penerimaan pelanggan dengan sistem pesan tempat terlebih dahulu.
2) Para pelanggan terikat dengan menggunakan pakaian formal.
3) Menu pilihan yang disediakan ialah menu klasik/menu Eropa popular.
4) Sistem penyajian yang dipakai ialah *russian service/french service* atau modifikasi dari kedua layanan tersebut.

Berikut ini beberapa contoh jenis restoran yang termasuk pada klasifikasi formal restoran.

1) Ruang makan mewah/utama (*fine/main dining room*)
2) Ruang makan khusus hidangan yang dibakar (*grill room*)
3) Kabaret, tempat menjual minuman (*cabaret*)
4) Klub mewah makan malam (*suppers club*)
5) Restoran khusus makanan dipanggang (*rotisserie*)
6) Restoran klasik (*gourmet*)
7) Klub malam (*nite-club*)

b. Restoran Informal

Restoran informal (*informal restaurant*) ialah industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional dengan lebih mengutamakan kecepatan pelayanan, kepraktisan, dan percepatan frekuensi pelanggan yang silih berganti. Cirinya seperti berikut.

1) Harga makanan dan minuman relatif murah.
2) Penerimaan pelanggan tanpa sistem pemesanan tempat.
3) Para pelanggan yang datang tidak terikat untuk mengenakan pakaian formal.
4) Sistem penyajian makanan dan minuman yang dipakai ialah pelayanan america (*american service/ready plate*) bahkan prasmanan (*self-service*) ataupun pelayanan konter (*counter-service*).
5) Daftar menu oleh pramusaji tidak dipresentasikan kepada tamu/pelanggan, tetapi dipasang di konter atau langsung di setiap meja makan untuk mempercepat proses pelayanan.
6) Menu yang disajikan sangat terbatas dan dibatasi menu-menu yang relatif cepat selesai dimasak.
7) Jumlah tenaga relatif sedikit dengan standar kebutuhan 1 pramusaji untuk melayani.



Berikut beberapa jenis restoran yang termasuk pada klasifikasi restoran informal.

1) **Jenis Pelayanan**
   Termasuk dalam golongan jenis pelayanan (*type of service*) ialah restoran cepat saji (*fast food*), restoran dibungkus (*take away*), restoran pengiraman (*delivery*), prasmanan (*buffet*), restoran teater mobil/kendaraan (*drive inn*), kafetaria (*cafetaria*), restoran mesin otomatis (*automat restaurant/vending machine*), kedai kopi (*coffee house*), restoran bir dan alkohol (*tavern*).

2) **Lokasi**
   Termasuk dalam golongan ini ialah restoran kecil/sederhana (*bistro*), restoran di *basement* (*rathskeller*), restoran di tempat persinggahan transportasi seperti bandara, terminal, stasiun, dll. (*transit*), kantin (*canteen*), warung kopi 24 jam (*coffee shop*), restoran di ruang lobi (*lobby lounge*), bar camilan di kolam renang (*pool snack bar*).

3) **Hiburan**
   Termasuk dalam golongan ini ialah kafe bertema musik, kafe bertema perfilman, kafe bertema mode, kafe bertema olahraga, kafe bertema anime, dan sebagainya.

c. Restoran Spesialisasi

Restoran spesialisasi (*specialties restaurant*) ialah industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang menyediakan makanan khas, dan diikuti dengan sistem penyajian dari suatu negara tersebut.

Ciri-ciri restoran spesialisasi ialah seperti berikut.

1) Menyediakan sistem pemesanan tempat.
2) Menyediakan menu khas suatu negara tertentu, populer, dan disenangi banyak pelanggan secara umum.
3) Sistem penyajian disesuaikan dengan budaya negara asal dan dimodifikasi dengan budaya internasional.
4) Menu *ala carte* dipresentasikan kepada pelanggan, dengan menghadirkan musik atau hiburan khas negara asal.
5) Harga makanan relatif tinggi dibandingkan dengan restoran informal, dan lebih rendah dibandingkan dengan restoran formal.
6) Jumlah tenaga servis sedang, dengan standar kebutuhan 1 pramusaji untuk melayani 8-12 pelanggan.

Klasifikasi restoran spesialis merujuk pada suatu negara disebut restoran khas/etnik (*typical/etnic restaurant*). Contoh restoran spesialis ialah restoran bergaya Barat (*western restaurant*), restoran bergaya benua (*continental restaurant*), restoran bergaya Indonesia



(*Indonesian food restaurant*), restoran bergaya Cina (*Chinese food restaurant*), restoran bergaya Jepang (*Japanese food restaurant*), dan sebagainya. Selain itu, restoran spesialis juga dapat merujuk pada kategori jenis menu hidangan spesial yang dijual seperti rumah makan (*steak steak house*), restoran *seafood*, rumah makan pizza (*pizza house*), restoran makanan olahan (*delicatessen*), restoran makanan dikukus/direbus (*steamboat*), restoran sayuran/nabati/nonhewani (*vegetarian restaurant*).

Setelah mengetahui klasifikasi dan jenis restoran, kamu perlu juga mengenal syarat dan ketentuan pendirian restoran. Yuk, pelajari secara detail dengan mengunduh materi ini melalui Qr code atau link https://bit.ly/klasifikasi-syarat-restoran

Aktivitas Kelompok

Mari, Berkolaborasi!

Aktivitas 5.1

Tujuan:

Kamu dapat menyiapkan tempat layanan makanan dan minuman sesuai dengan klasifikasinya secara berkelompok yang mendukung Profil Pelajar Pancasila pada dimensi Bergotong Royong.

Setelah kamu mempelajari materi terkait ruang lingkup restoran, kamu dapat bernalar kritis dan kreatif untuk mengeksplor pemahaman terkait konsep dan jenis restoran secara langsung. Lakukan langkah berikut ini.

1. Bentuk kelompok beranggota 3—5 orang siswa.
2. Lakukan survei restoran yang ada di lingkungan sekitar.
3. Tentukan jenis restoran berdasarkan klasifikasi restoran yang telah kamu pelajari.
4. Deskripsikan jenis restoran tersebut dan lengkapi dengan gambar. Gambar dapat diperoleh melalui hasil pemotretan pada saat survei maupun *platform* digital yang tersedia dari akun restoran tersebut!
5. Masukkan hasil diskusi kelompokmu dalam tabel berikut.

Jenis Restoran	Deskripsi	Gambar





B. Peralatan Restoran

Peralatan tata hidang pada restoran (*restaurant equipment and utensil*) merupakan perlengkapan penting dalam proses dari persiapan, penyajian hingga pelayanan pada tamu. Fasilitas yang dimiliki harus memadai karena fasilitas merupakan salah satu faktor penunjang kelancaran operasional. Tanpa adanya fasilitas yang lengkap, kebutuhan makan dan minum tidak dapat terpenuhi.



Gambar 5.2 Peralatan yang Tersedia di Restoran

Sumber: Yulianti, Y./Kemdikbudristek (2024)

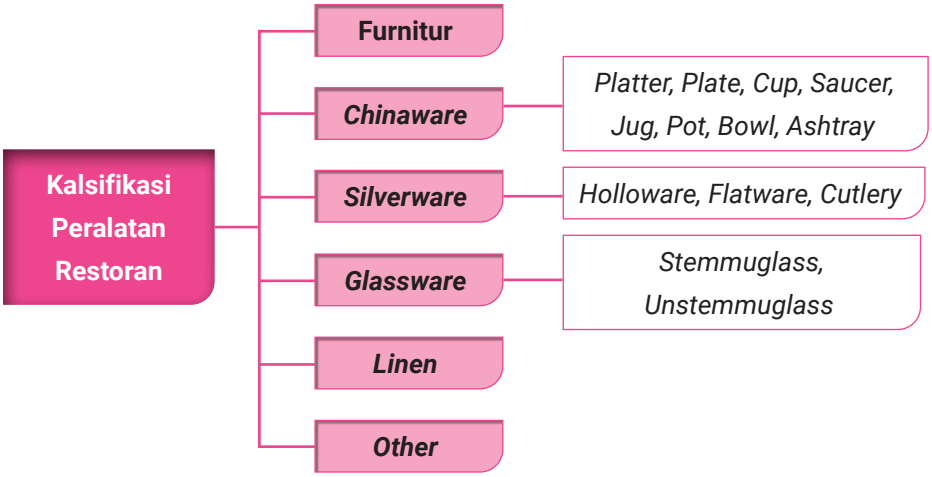
Kedua gambar tersebut menyediakan peralatan yang dibutuhkan dalam pelayanan di restoran. Namun, ada perbedaan mendasar jenis peralatan yang tersedia pada restoran formal (A) dengan restoran nonformal (B).

1. Ruang Lingkup Peralatan Tata Hidang

Peralatan hidang terdiri atas barang pecah belah (*chinaware*), gelas (*glassware*), pelengkap meja (*table accompaniment*), kain linen, dan barang lainnya (*other equipment*) yang dipergunakan untuk penghidangan makanan dalam pelayanan makan dan minum. Istilah 'peralatan di restoran (*restaurant equipment*)' ialah peralatan restoran yang berukuran besar seperti meja, *side board,* kursi, troli, dll. Adapun *restaurant utensils* dikenal untuk istilah peralatan restoran yang berukuran kecil atau mudah dipindahkan/dibawa seperti gelas, piring, peralatan makan (*cutleries)*, dll.

2. Klasifikasi Peralatan Tata Hidang

Klasifikasi peralatan restoran atau tata hidang terdapat beberapa jenis antara lain seperti tampak pada Gambar 5.3. Perhatikan penjelasan setiap klisifikasi tersebut.



Gambar 5.3 Klasifikasi Peralatan Restoran

a. Furnitur

Furnitur sebagai dasar restoran harus dipilih dengan tepat sehingga dapat berfungsi sesuai dengan kebutuhan. Jenis furnitur yang terdapat di dalam restoran pada umumnya ialah kursi makan, meja makan, troli, *gueridon*, *side board/side stand*, dan lemari yang terdapat di restoran. *Side board* berfungsi untuk meletakkan alat-alat yang diperlukan pada waktu pelayanan sehingga memudahkan pekerjaan pramusaji.



Troli *(Trolley)*
Sumber: Wayfair Canada (2024)



Kereta Masak Dorong (*Gueridon*)
Sumber: Hemant Kumar Singh (2024)



Kursi (Chair): Kursi dengan Tangan, Kursi Tanpa Tangan
Sumber: Nurlaia dan Yulianti (2019)



Meja Sudut *(Side Board/Side Stand)*
Sumber: Yulianti, Y./Kemdikbudristek (2024)



Lemari *(Cupboard)*
Sumber: Nurlaia dan Yulianti (2019)



Meja *(Table): Round, Square, Rectangular*
Sumber: Nurlaia dan Yulianti (2019)

Gambar 5.4 Macam-Macam Furnitur Restoran



b. Peralatan Makan dari Keramik *(Chinaware)*

Merupakan alat makan yang terbuat dari bahan keramik/ porselin (pecah belah). Secara keseluruhan, *chinaware* dapat diklasifikasikan seperti berikut.

1) Piring Lodor

Piring lodor *(platter)* dengan berbagai ukuran, yaitu kecil, sedang, dan besar. Piring ini mempunyai tiga bentuk, ada yang berbentuk lonjong (*oval platter*), bulat (*round platter*), dan persegi panjang (*rectangular platter*).

2) Piring (*Plates*)



Gambar 5.5 *Show Plate, Dinner Plate, Dessert Plate, Breakfast Plate, BnB Plate, Soup Plate, Fish Plate*

Sumber: Yulianti, Y/Kemdikbudristek (2024)

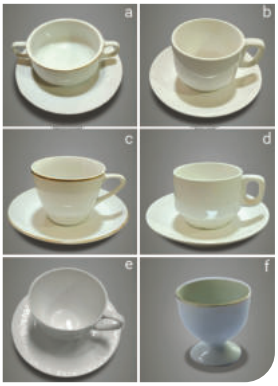
a) *Show plate*: piring ceper ukuran sedikit lebih besar dari pada dinner plate, diberi dekorasi yang bagus untuk *show/ display*.
b) *Dinner plate*: piring ceper besar yang dipergunakan untuk menyajikan hidangan utama berdiameter 26 cm.
c) *Dessert plate*: piring untuk menyajikan hidangan penutup, hidangan pembuka, dan underliner atau alas berdiameter 18 cm.
d) *BnB plate* (*butter and bread*): piring untuk menyajikan roti dan mentega, disebut juga *side plate* atau *quarter plate* karena di dalam menata meja selalu diletakkan di samping kiri garpu (*dinner fork*). Diameternya sekitar 15 cm.
e) *Soup plate*: piring cekung yang biasa dipergunakan untuk makan di rumah sehari-hari Indonesia, serta menyajikan pasta dan sup berdiameter 22 cm.
f) *Fish plate*: piring untuk penataan hidangan ikan.
g) *Breakfast plate*: piring untuk hidangan makan pagi.

3) Piring Tatakan *(Saucer)*

a) *Soup saucer*: tatakan mangkuk sup dengan diameter 14 cm.
b) *Tea saucer*: tatakan cangkir teh dengan diameter 14 cm.
c) *Coffee saucer*: tatakan cangkir kopi dengan diameter 14 cm.
d) *Demitasse saucer*: tatakan *demitasse cup* dengan diameter 11 cm.
e) *Breakfast saucer*: tatakan *breakfast cup* dengan diameter 14 cm.

4) Cangkir *(Cups)*

a) *Soup cup*: mangkuk sup berbentuk cangkir dengan diameter 10 cm dan mempunyai pegangan di kanan kirinya.
b) *Tea cup*: cangkir untuk menyajikan teh, berdiameter sekitar 7 cm.
c) *Coffee cup*: cangkir untuk menyajikan kopi, berdiameter 6 cm.
d) *Demitasse cup*: cangkir kecil berdiameter 5 cm yang digunakan untuk menyajikan kopi kental (*demitasse coffee*) sehabis makan malam.
e) *Breakfast cup*: cangkir untuk menyajikan minuman kopi/teh pada waktu makan pagi di restoran.
f) *Egg dish/egg stand*: dipergunakan untuk menyajikan telur rebus.



Gambar 5.6 *Soup Cup, Coffee Cup, Tea Cup, Demitasse Cup, Breakfast cup, Egg Stand*
Sumber: Yulianti, Y./Kemdikbudristek (2024)

5) Poci *(Pots)*

a) *Tea pot:* poci untuk menyajikan teh panas bentuknya agak membulat.
b) *Coffee pot*: poci untuk menyajikan kopi panas bentuknya lurus tinggi ke atas.



Gambar 5.7 *Tea Pot, Coffee Pot*
Sumber: Yulianti, Y/Kemdikbudristek (2024)

6) *Jugs*

a) *Milk jug*: poci kecil untuk menyajikan susu atau krim.
b) *Water jug*: poci kecil dengan tutup untuk menyajikan air putih, biasanya digunakan pada pelayanan kamar (*room service).*
c) *Gravy jug/sauce boat*: untuk tempat saus.



Gambar 5.8 *Milk Jug, Sauce Boat/Gravy Boat*
Sumber: Yulianti, Y/Kemdikbudristek (2024)

7) Mangkuk *(Bowl)*

a) *Cereal bowl*: piring cekung seperti mangkuk untuk menyajikan bubur maupun sereal.
b) *Butter bowl*: tempat mentega yang diletakkan di atas meja makan.
c) *Finger bowl*: mangkuk untuk mencuci tangan yang diletakkan di atas meja makan.
d) *Sugar bowl*: tempat untuk menempatkan gula yang berada di atas meja makan.





Gambar 5.9 *Cereal Bowl, Butter Bowl, Finger Bowl, Sugar Bowl, Compotte Bowl, Soup Bowl, Finger Bowl*

Sumber: Yulianti, Y/Kemdikbudristek (2024)

e) *Compotte bowl*: untuk menyajikan hidangan *compote*, puding yang menggunakan saus.

f) *Soup bowl*: mangkuk sup untuk menyajikan sup kental.

g) *Supreme bowl*: tempat untuk menyajikan *shrimp cocktail, ice cream* di dalam kamar.



Gambar 5.10 Asbak

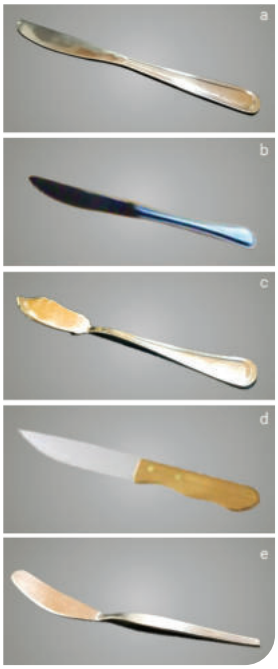
Sumber: Yulianti, Y/ Kemdikbudristek (2024)

8) Asbak (*Ashtray*)

Alat untuk meletakkan abu rokok.

c. *Silverware*

Silverware merupakan peralatan yang terbuat dari bahan perak atau *stainless steel*. Jenis *silverware* seperti berikut.



Gambar 5.11 *Dinner Knife, Dessert Knife, Fish Knife, Steak Knife, BnB Knife*

Sumber : Yulianti, Y/Kemdikbudristek (2024)

1) *Cutlery*

Alat menyantap makanan atau hidangan berupa alat bantu memotong dalam kategori pisau (*knife)*.

2) *Holloware*

Peralatan yang terbuat dari *stainless steel* yang biasanya berbentuk seperti poci/buah labu dan cembung. Beberapa peralatan *holloware* seperti berikut.

a) *Platter: round platter, oval platter*. Banyak digunakan dalam pelayanan ala Rusia, Prancis maupun untuk acara *buffet*.

b) *Sauce boat* atau *gravy boat*: tempat untuk menyajikan saus dengan bentuk yang mirip perahu.

c) *Vegetable bowl*: mangkuk sayuran beserta hidangan utama pada pelayanan gaya Rusia dan Prancis.

d) *Soup tureen:* alat saji untuk sup pada pelayanan gaya Rusia dan Prancis.

e) Pot (*tea pot, coffee pot*), tempat krimer (*creamer jug*), tempat gula (*sugar bowl*), piring mentega (*butter plate*), mangkuk cuci tangan (*finger bowl*), penutup makanan panas (*hot food cover*), teko air mineral (*water pitcher*), asbak (*ashtray*).



Oval Platter, Round Platter, Soup Tureen



Vegetable Dish, Vegetable Bowl, Coffee Pot



Tea Pot, Water Pitcher, Creamer Jug, Sugar Bowl



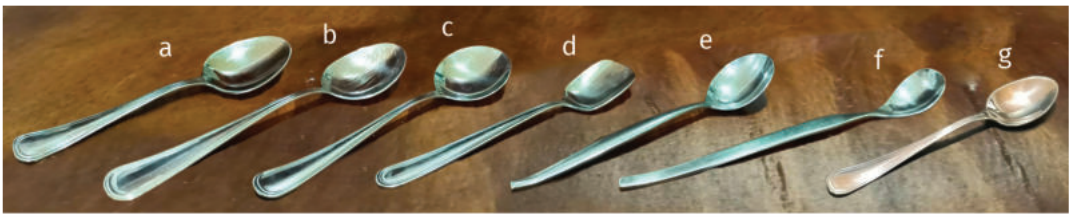
Sauce Boat, Food Cover, Finger Bowl

Gambar 5.12 Macam-Macam Peralatan *Holloware*

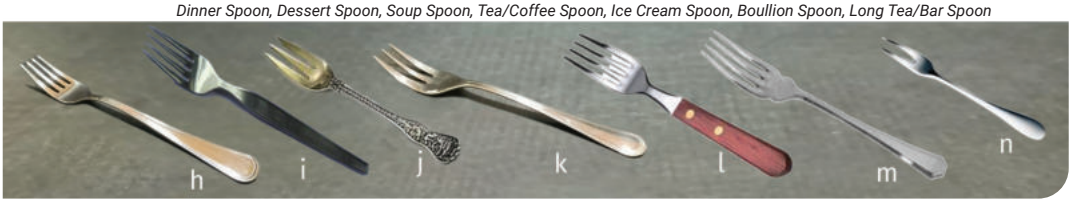
Sumber: Yulianti, Y/Kemdikbudristek (2024)

3) *Flatware*

Alat makan yang terdiri atas bermacam-macam sendok (*spoon*) dan garpu (*fork*).



Dinner Spoon, Dessert Spoon, Soup Spoon, Tea/Coffee Spoon, Ice Cream Spoon, Boullion Spoon, Long Tea/Bar Spoon

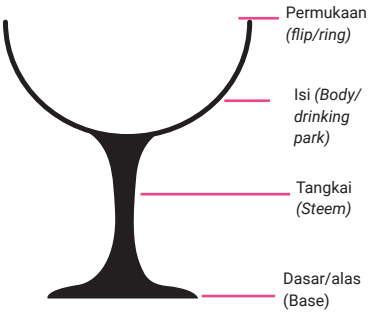


Dinner Fork, Dessert Fork, Oyster Fork, Cake Fork, Steak Fork, Fish Fork, Cocktail Fork

Gambar 5.13 Macam-Macam Peralatan *Flatware*

Sumber: Yulianti, Y/Kemdikbudristek (2024)







Gelas Air *(Water Goblet)*, Gelas Anggur Putih *(White Wine Glass)*, Gelas Anggur Putih *(Red Wine Glass)*, Gelas Brandi *(Brandy Snifter Glass)*, Gelas Cawan Sampanye *(Champagne Saucer Glass)*, Gelas Cawan Sampanye *(Champagne Glass)*, Gelas Koktail *(Cocktail Glass)*, Gelas Wiski *(Whisky Sour Glass)*, Gelas Es Krim *(Sundae Glass)*

Gambar 5.14 Macam-Macam *Stemmuglass*

Sumber: Yulianti, Y/Kemdikbudristek (2024)

d. Peralatan Gelas *(Glassware)*

Alat hidang yang terbuat dari bahan gelas/kaca. Gelas juga digunakan di ruang makan (*dinning room glass*) dan di bar (*bar glass*). Gelas dapat dibedakan menjadi dua tipe berikut.

1) Gelas yang Bertangkai (*Stemmuglass*)

Contoh: *water goblet, red wine glass, white wine glass, champagne glass, brandy glass, cocktail glass.*

2) Gelas yang Tidak Bertangkai (*Unstemmuglass*)

Contoh: *short glass, juice glass, beer glass, tumbler glass, collin glass.*



Roly Poly Glass, Zombie Glass, Thumbler Glass, Liqour Glass, Collin Glass, High Ball Glass, Old Fashion Glass, Juice Glass/Delmonico, Teko air *(Water Jug), Beer Pilsener Glass, Tankard Beer Mug*

Gambar 5.15 Macam-Macam *Unstemmuglass*

Sumber: Yulianti, Y/Kemdikbudristek (2024)



e. Linen

Linen merupakan jenis kain seperti taplak meja, serbet, hingga celemek yang digunakan oleh pramusaji. Jenis linen yang digunakan umumnya seperti *molton, table cloth, slip cloth, napkin, skirting, dust towel, glass towel, arm towel/Service cloth, tray cloth*. Jenis bahan linen yang digunakan seperti katun, nilon, satin, beludru, *polyester viscose* atau bahan sintetis lainnya. Linen yang biasa digunakan untuk menutup meja makan disebut linen meja (*table linen)*. Jenis linen meja seperti berikut.

1) Taplak Meja Perorangan *(Place Mat)*
   Berfungsi juga sebagai tatakan piring/alas makan perorangan untuk melindungi meja makan dari kotoran/noda yang berukuran 30 x 40 cm.

2) Taplak Meja *(Table Cloth)*
   Taplak untuk menutup meja makan, biasanya tersedia beberapa bentuk dan ukuruan bergantung pada jenis meja atau bentuk meja yang digunakan.

3) Kain Peredam Suara *(Moulton* atau *Silence Cloth)*
   Berfungsi untuk meredam suara piring agar posisi taplak meja tidak mudah bergeser dan menghindari rasa sakit pada saat meletakkan tangan di atas meja. *Moulton* biasanya terbuat dari bahan kain tebal seperti handuk, kain selimut, atau bahan karet.

4) Taplak Hiasan Meja *(Slip Cloth)*
   Sering kali dipasang di atas taplak meja sesuai dengan dekorasi ruangan.

5) Kain/Lap Debu *(Dust Towel)*
   Kain khusus untuk mengelap debu dan remah-remah makan di atas meja atau kursi.

6) Kain/Lap Gelas *(Glass Towel)*
   Berguna untuk mengelap peralatan restoran yang digunakan untuk menata meja makan maupun untuk melengkapi persediaan peralatan di *side board*.

7) Serbet Pelayanan *(Service Cloth)*
   Fungsinya untuk melindungi tangan agar tidak terkena panas dari piring dan menahan air yang menetes waktu menuangkan air ke dalam gelas.

8) Serbet Makan *(Napkin)*
   Serbet terbuat dari kain katun. Serbet yang biasanya digunakan pada saat makan.

9) Kain Alas Baki *(Tray Cloth)*
   Biasanya, terbuat dari kain flanel. Fungsinya untuk menjaga agar baki tidak licin dan menyerap cairan atau minuman yang tumpah di atas baki.

10) Sarung Kursi *(Cover Chair)*
    Biasanya, dipakai pada kursi-kursi hotel atau restoran.

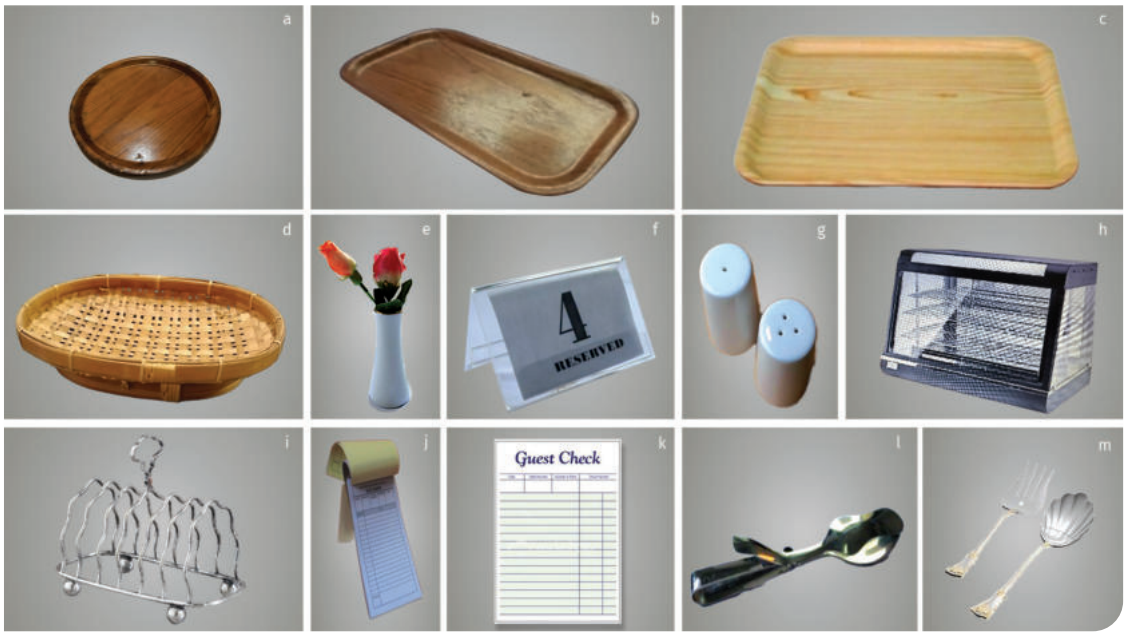


11) *Skirting*

Semacam kain batik, satin panjang yang dipergunakan untuk menutup meja makan sekeliling atau setengah keliling, supaya kaki meja tidak tampak dari depan. Sering digunakan pada waktu *buffet* dan seminar.

f. Peralatan Lain

Selain *chinaware, silverware*, dan *glassware,* masih ada peralatan lain yang tidak kalah pentingnya seperti aksesori meja (*table accessories*). Peralatan-peralatan ini ada yang terbuat dari perak, *stainless steel*, porselin, gelas, kayu seperti: nampan (*tray*) berbentuk bulat (*round*), persegi panjang (*rectanguler*), dan persegi (*square*); keranjang roti (*bread basket*), alat pemanas (*display warmer*), rak roti panggang (*rack toast*), tempat saus (*sauce boat*), nomor meja (*table number*), vas bunga (*flower vas*), wadah garam dan merica (*salt & paper shaker/cruet*), dan lain-lain.



Nampan Bulat (*Round Tray)*, Nampan Bon (*Bill Tray)*, Nampan Persegi Panjang *(Rectangular Tray),* Keranjang Roti *(Bread Basket)*, Vas Bunga (*Flower Vas)*, Nomor Meja (*Table Number)*, Wadah Garam dan Merica (*Salt&Peper Shaker)*, Alat Pemanas *(Display Warmer),* Rak Roti Panggang *(Rack Roast)*, Lembar Pemesanan (*Slip Order)*, Bon (*Guest Check)*, Capitan Makanan (*Food Tong)*, Sendok dan Garpu Pelayanan (*Serving Spoon & Serving Fork/ Clam)*

Gambar 5.16 Macam-macam Peralatan Lain

Sumber: Yulianti, Y/Kemdikbudristek (2024)

Setelah mempelajari *restaurant equipment* dan *utensil*, kamu dapat menentukan peralatan yang tepat digunakan sesuai kebutuhan serta memahami fungsinya. Kamu juga dapat menambah pengetahuan melalui *QR code* atau *link* https://bit.ly/alat-restoran

Aktivitas Kelompok

Mari, Berkolaborasi!

Aktivitas 5.2

Tujuan:

Kamu dapat menyiapkan alat sesuai prosedur dengan indikator menentukan jenis alat yang disiapkan sesuai resep secara berkelompok. Setelah membaca materi peralatan restoran, kamu perlu melakukan aktivitas ini untuk mengasah kemampuan bernalar kritis dalam menambah informasi dan portofolio terkait peralatan restoran yang dapat digunakan sebagai panduan mengenal berbagai macam peralatan dan fungsinya sebelum kamu melakukan praktik prosedur pelayanan makanan dan minuman.

1. Bentuk kelompok terdiri atas 3—5 orang.
2. Diskusikan dan selesaikan lembar kerja yang merupakan penugasan salah satu portofolio. Lembar kerja tersedia tabel nama alat dan fungsinya.
3. Lengkapi kolom gambar untuk memberikan konteks visualnya sehingga dapat memperjelas pengetahuan. Kamu dapat mencari gambar dengan memotret peralatan yang tersedia di sekolah/lingkungan sekitar, sumber internet yang tervalidasi maupun referensi lainnya.

Lembar kerja dapat diunduh pada link https://bit.ly/alat-restoran



C. Pembersihan dan Penyimpanan Peralatan Restoran

Pembersihan dan penyimpanan peralatan di restoran merupakan aspek penting dalam menjaga kebersihan, kualitas makanan, serta efisiensi operasional. Peralatan yang digunakan dalam proses penyajian makanan harus selalu dalam kondisi bersih dan tersanitasi. Hal ini untuk mencegah kontaminasi silang, menjaga rasa makanan, serta memastikan keamanan konsumen. Oleh karena itu, setiap restoran wajib mengikuti standar operasional yang ketat dalam hal pembersihan dan penyimpanan peralatan.

1. Pembersihan Peralatan Restoran

Pembersihan peralatan restoran terdiri atas pembersihan manual, pembersihan menggunakan mesin cuci/otomatis, serta pemolesan (*polishing*) peralatan makan dan minum.

a. Pembersihan secara Manual

Tahapan teknik pencucian peralatan makanan dengan air mengalir ialah seperti berikut.

1) Membuang sisa kotoran *(scraping);*
2) merendam dalam air *(soaking);*
3) mencuci dengan deterjen *(washing);*
4) membilas dengan air bersih *(rinsing);*
5) sanitasi/pemusnahan hama *(sanitizing/desinfection);*
6) mengeringkan *(toweling).*



Penjelasan tahapan ini kamu dapat membaca kembali buku *Dasar-Dasar Kuliner* semester 1 kelas X.

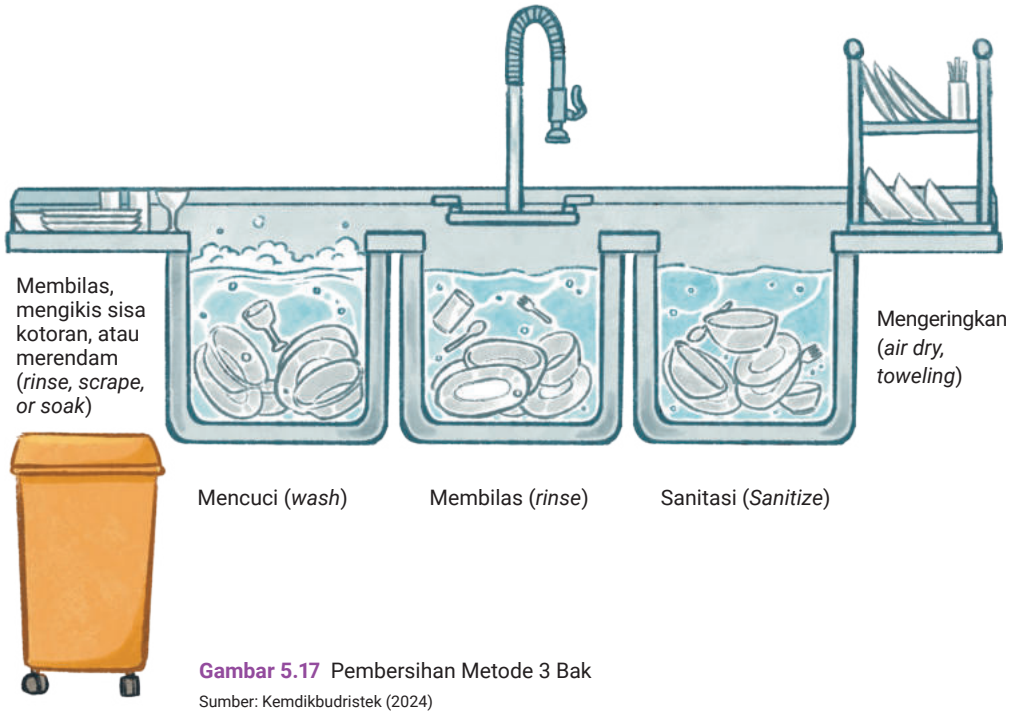
Pencucian peralatan dengan pembersihan manual terdiri atas 2 metode berikut.

1) Metode Dua Bak Cuci
   Apabila dalam melakukan pencucian (*washing*) dan sanitasi (*sanitizing*) hanya tersedia 2 bak cuci (*sink*), langkah kerja ialah sebagai berikut.

   a) Pencucian
      Dilakukan pada bak cuci pertama yang sudah diisi dengan air panas dan deterjen. Pergunakan serabut kawat (*green pad*) untuk menghilangkan semua kotoran yang melekat. Sebelum dimasukkan ke dalam bak cuci yang pertama, terlebih dahulu sisa-sisa makanan yang melekat dibuang ke dalam tong sampah.

   b) Proses Sanitasi
      Dilakukan pada bak cuci yang kedua yang memakai tingkat kepanasan air 170 °F (77 °C). Semua bagian dari permukaan yang dicuci harus tertutup dengan air panas paling tidak selama 30 detik.

2) Metode Tiga Bak Cuci
   Metode 3 *sink* dipergunakan untuk melakukan proses *cleaning/washing*, *rinsing*, dan *sanitizing* untuk semua peralatan restoran yang dapat dimasukkan ke dalam setiap bak cuci. Berikut ini contoh gambar metode 3 bak cuci.



Gambar 5.17 Pembersihan Metode 3 Bak
Sumber: Kemdikbudristek (2024)

Berikut ini pembersihan metode 3 bak cuci (*sink*).

a) Peralatan dimasukkan pada bak pertama yang sudah berisi air panas dan deterjen. Pergunakan serabut kawat atau *green pad/spons* yang kasar untuk menghilangkan sisa-sisa kotoran. Pergunakan jumlah deterjen yang cukup.

b) Proses menghilangkan busa deterjen membilas (*rinsing*) dilakukan pada bak cuci kedua yang berisi air panas yang bersih. Air untuk proses membilas perlu diganti setiap pencucian untuk menjaganya supaya tetap bersih.

c) Proses sanitasi (*sanitizing*) dilakukan pada bak cuci ketiga, baik dengan mempergunakan air panas atau pun zat kimia/*sanitizer*.

b. Pembersihan Menggunakan Mesin Cuci/Otomatis

Alat-alat yang dipergunakan untuk mencuci dengan mesin antara lain seperti berikut.

1) Mesin cuci alat makan (*dishwashing machine*)
2) Sikat tangan (*hard hand brush*)
3) Piring, gelas, dan *cutleries* (*chinaware, glassware,* dan peralatan makan)
4) Basket/keranjang khusus untuk alat-alat yang pecah (*basket/rack*)
5) Tempat sampah (*garbage can*)

Perlengkapan (*supplies*) yang diperlukan:

1) air panas
2) sabun
3) larutan pembilas dan pengering cepat (*Rinse dry aid*)

Mesin cuci alat makan (*dishwashing machine*) akan bekerja secara otomatis dalam pembersihan dan pembunuhan bakteri. Mesin yang khusus dipakai untuk membersihkan segala jenis gelas ialah *glass washing* yang dalam proses pembersihannya hanya mempergunakan air panas. Ada juga jenis mesin yang dapat dipergunakan membersihkan hampir semua jenis alat-alat yang dikelompokkan menjadi c*hinaware; glassware, silverware,* dan beberapa alat-alat lainnya.

2. Pemolesan Peralatan Makan dan Minum

Pemolesan (*polishing*) peralatan makan dan minum dilakukan untuk menghilangkan kotoran atau debu yang ada pada peralatan agar bersih, mengilap, dan tidak menimbulkan penyakit. Pemolesan dilakukan dengan dua cara, yaitu pemolesan teknik basah (*wet polishing*) dan pemolesan teknik kering (*dry polishing*).





Gambar 5.18 Pemolesan Teknik Basah (*Wet Polishing*)
Sumber: Rosita, L., Febriana, R. dan Yulianti, Y. (2021)



Gambar 5.19 Pemolesan Teknik Kering (*Dry Polishing*)
Sumber: Rosita, L., Febriana, R. dan Yulianti, Y. (2021)

a. Pemolesan Teknik Basah

Pemolesan teknik basah (*wet polishing*) ialah proses penghilangkan bau pada peralatan restoran yang dilakukan pada saat persiapan restoran dan alat yang dilap, yakni alat yang baru dikeluarkan dari lemari (*cupboard*).

Cara melakukan pemolesan.

1) Didihkan air dalam panci.
2) Setelah air mendidih, angkat, dan beri perasan air jeruk nipis.
3) Taruh peralatan yang akan dipoles di atas wadah yang berisi air panas, agar terkena uapnya.
4) Kemudian, setelah diberi uap, alat dilap hingga kering.
5) Lakukan hingga semua alat bersih.

b. Pemolesan Teknik Kering

Pemolesan teknik kering (*dry polishing*) ialah proses pengeringan peralatan setelah proses pencucian.

Cara melakukan pemolesan seperti berikut.

1) Siapkan kain lap (*glass towel*) dan peralatan yang telah dicuci.
2) Lap peralatan menggunakan kain lap hingga kering.
3) Lakukan hingga semua peralatan kering.

3. Penyimpanan Setelah Pencucian

Setelah peralatan melewati proses pembersihan, sanitasi, dan pemolesan, tahap penting berikutnya ialah menyimpan peralatan tersebut supaya tidak kembali tercemar. Tahapan dalam penyimpanan peralatan tersebut harus dilakukan secara berkesinambungan antara lain seperti berikut.

a. Simpan semua peralatan pada tempat yang sudah bersih, kering, dan tidak menyentuh lantai sehingga peralatan yang disimpan tidak akan terciprat oleh air, debu, atau pencemar yang lainnya.
b. Mangkuk, cangkir, dan piring harus disimpan terbalik pada rak penyimpanan atau memakai rak penyimpanan yang tertutup. Hal ini akan melindungi permukaan kontak dengan makanan (*food contact surface*) dari pencemaran.
c. *Silverware* harus disimpan pada laci penyimpanan yang bersih. Semua tangkai *silverware* pada saat penyimpanan harus ditempatkan pada arah yang sama.
d. Selalu menyimpan peralatan yang sudah bersih pada jarak yang jauh dari peralatan-peralatan yang kotor untuk menghindari kontaminasi silang (*cross contamination*).



4. Penanganan Botol-Botol Kosong

Botol-botol kosong bekas minuman berasal dari restoran dan bar, seperti botol bir, botol air minuman bersoda, botol-botol kecap, saus cabai, saus tomat, cuka, dan sebagainya. Botol-botol kosong dikumpulkan dalam kotak plastik atau kayu yang disekat, disusun dengan rapi, dikelompokkan menurut jenisnya. Botol-botol minuman impor seperti anggur, *whiskey, rum, gin*, dan sebagainya yang berasal dari bar dan restoran disusun dalam kotak terpisah. Semua dihimpun dengan rapi di dalam gudang khusus. Botol-botol minuman lokal pada umumnya dapat dikembalikan ke agen minuman yang bersangkutan.

Aktivitas Individu

Mari, Bereksplorasi dan Berlatih!

Aktivitas 5.3

Tujuan:

Melalui aktivitas ini, kamu dapat mengasah kemampuan bernalar kritis dalam menguraikan hasil pengamatan melalui video terkait proses pencucian dan pemolesan peralatan restoran. Selain itu, kamu dapat menerapkan prosedur kebersihan, menghitung, membersihkan, dan menginventaris alat hidang melalui proses pencucian dan pemolesan peralatan restoran. Kamu juga akan mengenal dan menghargai budaya yang ditunjukkan melalui tahapan kinerja yang dilakukan secara jujur dan menghargai hasil yang diperoleh.

https://buku.kemdikbud.go.id/s/kuliner_vd9
Sumber : FoodHygieneAsia (2021)

https://buku.kemdikbud.go.id/s/kuliner_vd10
Sumber: Silverline Creation (2022)

https://buku.kemdikbud.go.id/s/kuliner_vd11
Sumber: Afpa (2021)

https://buku.kemdikbud.go.id/s/kuliner_vd12
Sumber: Septiani, Ade Rizky (2021)

1. Setelah kamu menonton 4 video yang tersaji pada *QR code* atau *link*, buatlah rangkuman dengan memilih salah satu video dalam bentuk tabel berisikan: istilah metode, deskripsi, peralatan dan bahan yang dibutuhkan, langkah kerja.
2. Lakukan kegiatan pemolesan dengan teknik basah pada peralatan *chinaware, glassware, cutleries* yang tersedia di sekolahmu. Hasil kegiatan dapat kamu dokumentasikan dalam bentuk foto atau video.
3. Hasil pengerjaan aktivitas dilaporkan kepada gurumu dan mintalah penilaian.





D. Menghias dan Menyajikan Hidangan

Pengetahuan dan penguasaan mengenai menyajikan hidangan (*present food*) khususnya garnis dan menata hidangan (*food plating)* merupakan hal terpenting yang menentukan kualitas dan tampilan hidangan karena hal tersebut menjadi kesan pertama dalam penilaian hidangan. *Food plating* merupakan elemen penting dalam dunia kuliner karena berperan dalam membentuk persepsi pertama tentang hidangan sebelum seseorang mencicipinya. Selain itu, sebuah hidangan yang dihias dengan apik juga mencerminkan keahlian dan perhatian terhadap detail dari koki (*chef*), menciptakan kesan profesional dan kualitas yang tinggi.



Gambar 5.20 Penyajian *Burger*
Sumber: Yulianti, Y/Kemdikbudristek (2024)

Penyajian burger yang berbeda (A dan B) memiliki tampilan penyajian yang berbeda. Penyajian akan berpengaruh pada daya tarik dan mengguggah selera makan.

1. Teknik Mengontrol Porsi

Standar porsi merupakan berat bersih bahan makanan atau berat matang setiap jenis hidangan untuk satu orang atau untuk satu porsi. Standar porsi dibuat untuk kebutuhan per orang yang memuat jumlah dan komposisi bahan makanan yang dibutuhkan individu untuk setiap kali makan, sesuai dengan siklus menu dan standar makanan. Standar porsi digunakan pada bagian perencanaan menu, pengadaan bahan makanan, pengolahan, dan distribusi.

Standar porsi harus ditentukan untuk semua jenis makanan dan penggunaan peralatan seperti sendok sayur, centong, sendok pembagi, dan ukuran alat yang dipakai harus distandarkan. Selain itu, jumlah porsi yang dihasilkan, cara memotong, membagi, cara menyajikan, dan taksiran harga dalam porsi. Pengawasan porsi dapat dilakukan dengan cara penimbangan berat setiap bahan makanan, kemudian disesuaikan dengan standar resep/standar porsinya. Menurut Crisyanti (2016), pengawasan porsi meliputi hal-hal berikut.

a. Untuk bahan makanan (padat), pengawasan porsi dilakukan dengan penimbangan.
b. Untuk bahan makanan yang cair atau setengah cair seperti susu dan bumbu, dipakai gelas ukur/liter *matt*, sendok ukuran atau alat ukur lain yang sudah distandarisasi atau jika perlu, ditimbang.

c. Untuk memotong bentuk bahan makanan yang sesuai jenis hidangan, dapat dipakai alat-alat pemotong atau dipotong menurut petunjuk.
d. Untuk memudahkan persiapan sayuran, dapat diukur dengan kontainer/panci yang standar dan bentuk sama.
e. Untuk mendapatkan porsi yang tetap (tidak berubah-ubah), harus digunakan standar porsi dan standar resep.

Tabel 5.1 Penentuan Porsi pada Hidangan *Set Menu*

Porsi *Set Menu*	Gambar Hidangan
Porsi hidangan pembuka (*appetizer*) sekitar 1-2 gigitan saja dengan bobot 50-100 gram per porsi.	 
Porsi sup sekitar 200–250 mL.	 
Hidangan utama (*main course*) yang dihidangkan terdiri atas lauk-pauk hewani (*main dish*) yang disertai dengan saus maupun hidangan pendamping (*side dish*) seperti potato wedges, steam rice, dan mashed potato. Besar porsi untuk hidangan utama (*main course*) sekitar 175–200 gram untuk menu table *d' hote* dan 200–250 gram untuk porsi ala carte dengan bobot sayur 75 gram, hewani 175–225 gram, karbohidrat 75 gram dan saus 50–90 mL..	 
Porsi hidangan penutup (*dessert*) sekitar 100–120 gram.	 
Teh dan kopi dalam *set menu*, disajikan pada cangkir kopi maupun cangkir teh dan alasnya sekitar 150–180 mL.	

Sumber : Yulianti, Y/Kemdikbudristek (2024)

2. Garnis Makanan dan Minuman

Kata *garnish* berarti hiasan, atau dapat dideskripsikan: bahan-bahan tambahan yang dibubuhkan pada hidangan yang disajikan. Pembuatan garnis sering dilakukan di dapur dingin (*garde manger*) atau di dapur pengolahan kue (*pastry*). Menghias makanan dingin ini dapat dilakukan beberapa jam sebelum makanan itu disajikan. Hidangan panas yang dihias dilakukan secara *ala minute*. Maksudnya, hiasan diberikan beberapa menit sebelum makanan dihidangkan, cepat, sederhana, dan menarik.

a. Fungsi Garnis

Fungsi garnis pada hidangan seperti berikut.

1) Memberikan Warna yang Menarik pada Hidangan
   Warna diberikan pada makanan yang mempunyai warna yang kurang kontras. Misalnya, sup yang berwarna putih atau makanan dari ikan yang berwarna putih. Makanan tersebut akan terlihat lebih menarik dan indah apabila diberikan garnis berupa cincangan peterseli di atasnya atau berbagai kreasi dari tomat. Pada minuman jus (*punch*), dapat diberikan sedikit potongan buah yang diukir.

2) Menetralisir Warna yang Berlebihan
   Garnis dapat diberikan pada hidangan yang memiliki banyak warna, misalnya *salad*. Pada hidangan ini, garnis berupa mawar dari tomat atau juga berupa potongan daun peterseli, yang berfungsi sebagai penetralisir warna dan juga *center piece*.

3) Menambah Rasa dan Aroma yang Lezat
   Sebaiknya, rasa dan aroma hiasan disesuaikan dengan rasa makanan agar dapat memperkuat rasa dan aroma. Misalnya, sup krim asparagus (*cream of asparagus soup*) ditambahkan dengan potongan asparagus yang kecil-kecil. *Punch lime* ditambahkan irisan lemon pada bibir gelas.

b. Prinsip Garnis

Adapun hiasan yang akan digunakan harus memenuhi prinsip-prinsip berikut.

1) Dapat Dimakan (*Edible*)
   Bahan yang digunakan untuk hiasan terutama yang digunakan langsung pada makanan, harus dapat dimakan.

2) Cocok (*Suitable*)
   Hiasan harus sesuai dengan bahan dan jenis hidangan yang akan dihias.

3) Menarik (Atraktif)
   Hiasan harus menarik, warna, tekstur, media, proporsi, alur garis, dan dinamika harus sesuai agar hiasan mempunyai nilai seni sendiri.



4) Menjadi Pusat Perhatian (*Centerpiece*)
Hiasan harus betul-betul menjadi pusat perhatian. Meskipun demikian, proporsi hiasan hanya 25%. Produklah yang harus tetap menonjol.

5) Sesuai Tema (Tematis)
Hiasan harus menunjukkan tema dari acara yang diadakan dan mempunyai makna.



Gambar 5.21 Prinsip dalam Garnis
Sumber: Yulianti, Y/Kemdikbudristek (2024)

c. Bahan Garnis

Bahan-bahan yang dapat digunakan sebagai hiasan seperti berikut.

1) Sayuran Segar
Sayur segar yang dapat dijadikan garnis antara lain tomat, selada, wortel, bawang bombai, mentimun, cabai merah teropong, terung, jeruk nipis, lobak, dsb.,

2) Buah-buahan
Buah-buahan segar yang dapat dijadikan garnis antara lain apel, semangka, ceri, jeruk, mangga, *strawberry*, melon, dsb),

3) Daun-daunan
Daun-daun segar yang dapat dijadikan garnis antara lain *parsley*, seledri, *drill*, kemangi, basil, kucai, dsb.

4) Bahan-Bahan Lainnya
Selain bahan segar, roti tawar, krim, telur rebus, jeli, abon, *butter cream*, aneka saus, dll. dapat digunakan sebagai garnis.

Pelajarilah materi ini untuk memperkaya pengetahuan dalam mengaplikasikan pembuatan garnis pada hidangan. Pada materi ini, tersedia pembahasan terkait pengertian, prinsip, peralatan, metode pembuatan garnis hingga langkah-langkah dalam membuat beberapa jenis garnis. Kamu dapat mengunduh materi pada QR Code atau link https://bit.ly/garnish-hiasan

Aktivitas Individu

Mari, Berlatih!

Aktivitas 5.4

Tujuan:

Kamu dapat bernalar kritis dan kreatif dalam membuat hiasan/garnis untuk hidangan dengan menerapkan K3LH, persiapan bahan dan alat sesuai prosedur. Kegiatan ini mendukung Profil Pelajar Pancasila dengan pelaksanaan praktik yang berulang/berlatih, yaitu dimensi Beriman, Bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, dan Berahlak Mulia elemen akhlak pribadi dan akhlak kepada alam, yang diwujudkan pada perilaku menjaga kebersihan diri dan pengelolaan limbah. Penerapan dimensi Berkebinekaan Global dengan elemen mengenal dan menghargai budaya, peserta didik dapat kreatif membuat hiasan khususnya untuk hidangan displai dengan tema budaya atau daerah tertentu. Selain itu, kamu akan dapat menggunakan bahan dasar hiasan dari potensi lokal setempat.



Melati Wortel, Mawar Wortel, Krisan Lobak



Kupu-Kupu Tomat, Sayap Cabai, Bamboo Frond, Lemon Slice
Sumber: Yulianti, Y. (2018)

1. Perhatikan hiasan (garnis) dari sayuran. Buatlah berbagai hiasan sesuai dengan contoh gambar.
2. Siapkan bahan dari wortel, lobak, tomat, daun bawang, dan lemon. Siapkan juga peralatan yang dibutuhkan seperti pisau garnis, gunting, *peeler*, dan wadah.
3. Langkah-langkah pembuatan dapat kamu lihat pada *lin*k materi yang tersedia. Lakukan dengan menerapkan kebersihan dan keselamatan kerja serta penerapan dalam pengelolaan limbah.
4. Hasil hiasan yang dibuat dapat disimpan pada wadan dengan suhu yang tepat untuk menjaga kesegaran dan bentuknya.
5. Hasil yang kamu buat dapat dinilai oleh guru dan jangan lupa didokumentasikan sebagai bukti portofolio dalam berlatih/praktik.





E. Teknik Menata dan Menyajikan Hidangan

Food plating merupakan metode penataan dan penyajian makanan di atas piring dengan memperhatikan posisi dan komposisi makanan agar menunjukkan nilai seni dan kualitas yang tinggi. Untuk memahami dengan baik tentang *food plating*, pahami hal-hal berikut.

1. Fungsi *Food Plating*

Pemahaman tentang fungsi *food plating* penting sebelum menata hidangan. Berikut ini fungsi *food plating*.

a. Memberi keindahan pada menu yang akan disajikan.,
b. Menambah selera makan.
c. Menjadikan makanan lebih berarti.
d. Memberi kesan yang baik secara keseluruhan.

2. Prinsip Higienis dan Sanitasi Makanan

Menata dan menyajikan makanan merupakan salah satu prinsip dari higienis dan sanitasi makanan. Berikut ini beberapa hal yang harus diperhatikan dalam penyajian makanan sesuai dengan prinsip higienis dan sanitasi makanan.

a. Prinsip Wadah

Artinya, setiap jenis makanan ditempatkan dalam wadah terpisah dan diusahakan tertutup.

b. Prinsip Kadar Air

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

c. Prinsip *Edible Part*

Artinya, setiap bahan dalam penyajian makanan dapat dimakan. Hindari pemakaian bahan yang membahayakan kesehatan seperti steples besi, tusuk gigi, atau bunga plastik.

d. Prinsip Pemisahan

Artinya, makanan yang tidak ditempatkan dalam wadah seperti makanan dalam kotak (dus) atau rantang harus dipisahkan setiap jenis makanan agar tidak saling bercampur.

e. Prinsip Suhu

Artinya, setiap penyajian yang disajikan panas ataupun dingin, diusahakan tetap dalam suhu yang sesuai.



f. Prinsip Alat Bersih

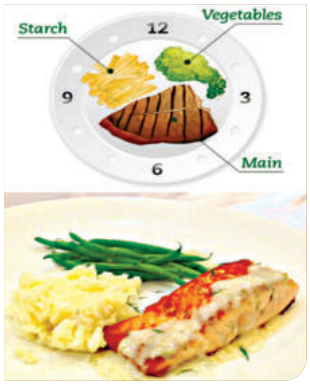
Artinya, semua alat yang digunakan harus mampu mencegah penularan penyakit dan memberikan penampilan yang estetis.

g. Prinsip *Handling*

Artinya, setiap penanganan makanan maupun alat makan tidak kontak langsung dengan anggota tubuh terutama tangan dan mulut.

3. Teknik *Plating*

Teknik *plating* melibatkan beberapa elemen kunci, seperti pemilihan piring yang tepat, pengaturan posisi makanan, pemanfaatan ruang pada piring, hingga penambahan elemen hiasan atau garnis yang tidak hanya menarik, tetapi juga dapat dimakan. Teknik ini membantu mengatur makanan di atas piring dengan cara yang seimbang, estetis, dan menyelaraskan elemen visual serta rasa. Berikut ini jenis-jenis teknik *food plating* yang umum digunakan.



Gambar 5.22 *Classic (Clock Method)*
Sumber: halfpoint/ istockphoto. (2022)

a. *Classic (Clock Method)*

Teknik ini menggunakan pendekatan tradisional yang terstruktur, di mana komponen makanan ditempatkan dengan aturan tertentu. Biasanya, protein ditempatkan di bagian tengah atau sisi bawah piring, sementara karbohidrat di sisi kiri dan sayuran di sisi kanan. Penataan ini menonjolkan keseimbangan dan kemudahan dalam mengonsumsi makanan. Teknik ini tidak dikenal pada penyajian *pastry* & *bakery*.



Gambar 5.23 Teknik *Landscape*
Sumber: Unilever Food Solutions/ istockphoto. (2022)

b. Teknik *Landscape*

Komponen makanan ditempatkan secara horizontal. Teknik ini menggabungkan tekstur, warna, dan elemen yang berbeda untuk menciptakan pemandangan kecil di atas piring.

c. Teknik Bebas (*Free-Form*)

Teknik ini memberikan kebebasan kreatif dengan gaya yang lebih abstrak dan modern, tetapi tetap ada prinsip visual seperti kontras warna, tekstur, dan simetri yang digunakan untuk menciptakan presentasi yang harmonis.



Gambar 5.24 Teknik Bebas (*Free-Form*)
Sumber: halfpoint/ istockphoto. (2022)

d. Teknik Bahan Organik *(Organic Material)*

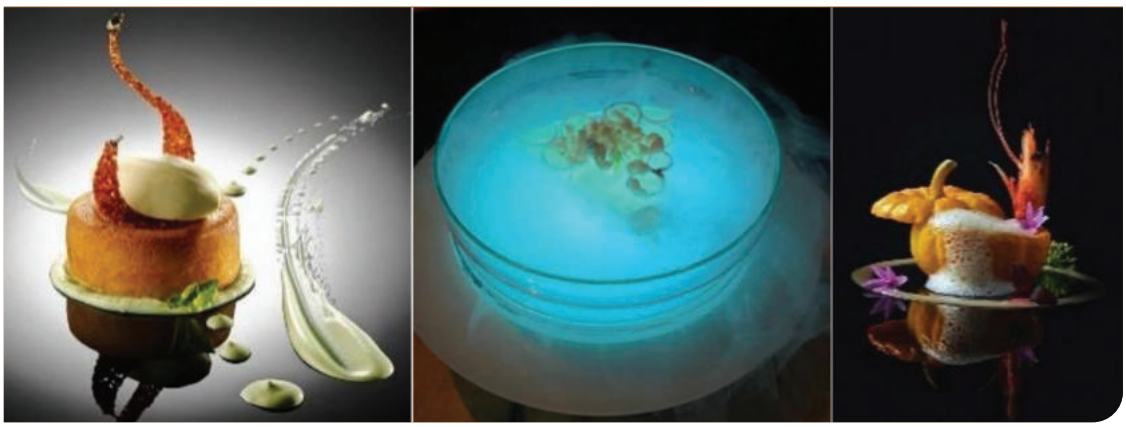
Menggunakan bahan-bahan organik seperti kayu, bambu, tempurung kelapa, dan daun sebagai alat penyajian memberi kesan kembali ke alam pada hidangan.



Gambar 5.25 Teknik Bahan Organik
Sumber: Yulianti, Y./Kemdikbudristek (2024)

e. Teknik Wadah Non-Tradisional dan Alternatif (*Non-Traditional and Alternative Receptacles/Futuristic*)

Gaya penyajian makanan yang melibatkan penggunaan wadah atau alat saji yang tidak biasa, futuristik, atau inovatif. Teknik ini berfokus pada menyajikan makanan dalam atau di atas media yang bukan berupa piring konvensional, seperti yang umum ditemukan di restoran modern dan avant-garde. Contoh Gambar 5.26, gambar A menggunakan wadah interaktif dengan LED atau AR, tampilan gambar B menggunakan wadah berlapis es (*dry ice*), dan gambar C berupa hidangan penutup (*dessert*) dalam kulit buah dan efek busa.



Gambar 5.26 Teknik Wadah Non-Tradisional dan Alternatif
Sumber: halfpoint/ istockphoto. (2022)

4. Tips Menciptakan *Food Plating* yang Menarik

Berikut ini beberapa tips untuk menciptakan *food plating* yang menarik.

a. Kesederhanaan merupakan Kunci
Hidangan yang paling menarik disajikan dengan tampilan yang sederhana. Jangan terlalu banyak menghiasi piring agar fokus tetap pada hidangan itu sendiri.

b. Pilih Warna yang Kontras
Kombinasikan warna-warna yang kontras pada hidangan untuk menciptakan visual yang menarik. Misalnya, susun sayuran berwarna cerah di atas piring putih atau saus berwarna gelap di sekitar hidangan yang berwarna terang.

c. Gunakan Alat Bantu
Jangan ragu untuk menggunakan alat bantu seperti cetakan atau *ring* untuk membentuk hidangan. Dengan alat ini, kamu dapat memberikan sentuhan artistik dan konsistensi pada presentasi hidangan.

d. Pertimbangkan Tekstur
Perhatikan tekstur dari setiap elemen hidangan. Kombinasikan unsur yang renyah, lembut, dan kenyal untuk memberikan variasi tekstur pada setiap gigitan.

e. Letakkan Komponen dengan Hati-Hati
Susun komponen hidangan dengan hati-hati agar menciptakan keseimbangan dan simetri yang menyenangkan mata.

f. Hidangan Kreatif dalam Wadah Unik
Saat menyajikan hidangan, pertimbangkan untuk menggunakan wadah unik atau piring spesial yang sesuai dengan tema makanan. Pilihan wadah yang tepat dapat menambah nilai estetika dan memperkuat konsep kuliner.

g. Sajikan dengan Hiasan
Tambahkan hiasan seperti daun segar, bunga makanan yang dapat dimakan, atau butiran rempah untuk memberikan sentuhan akhir yang menarik pada hidangan.

Menerapkan prinsip kesederhanaan, kontras warna, tekstur, dan komposisi yang hati-hati, kamu dapat menciptakan hidangan yang menarik dan meningkatkan selera. *Food plating* merupakan keterampilan yang dapat dipelajari dan dikuasai oleh siapa saja, baik bagi para profesional di industri kuliner maupun bagi mereka yang hanya mengeksplorasi seni memasak di rumah. Ingatlah, cara penyajian yang menarik ialah tambahan yang indah untuk setiap hidangan lezat.



Aktivitas Individu

Mari, Bereksplor!

Aktivitas 5.5

Tujuan:

Melalui aktivitas ini, kamu dapat mengecek standar pemorsian dan presentasi hidangan per porsi maupun sajian besar. Kegiatan ini dilakukan untuk melatih bernalar kritis dan aktif mengeksplor informasi dengan memotret atau mendokumentasikan bermacam hidangan, baik minuman maupun makanan yang disajikan di beberapa restoran di lingkungan sekitar mu.

1. Lakukan pemotretan/dokumentasi pada beberapa hidangan, baik minuman maupun makanan yang disajikan di beberapa restoran lingkungan sekitar kamu!
2. Selanjutnya, analisislah gambar yang kamu peroleh yang meliputi prinsip *food plating*, teknik penyajian, dan alat saji yang digunakan, presentasi hidangan, garnis, serta komposisi/porsi hidangan!
3. Berikut ini sumber belajar yang dapat kamu baca pada *link https://bit.ly/materi-foodplating*
4. Hasil pemotertan dapat kamu susun dan jelaskan dalam bentuk tabel seperti di bawah ini.

https://bit.ly/materi-foodplating

No	Nama Hidangan dan Gambar	Analisis Hidangan
1	Nasi goreng rendang  *Sumber: Yulianti, Y/Kemdikbudristek (2024)*	a. Prinsip *Food Plating*: memenuhi prinsip seperti prinsip wadah, prinsip kadar air, prinsip *edible part,* prinsip pemisahan, prinsip suhu, prinsip alat bersih, dan prinsip *handling.* b. Teknik Penyajian: *Classic (Clock Method)* c. Alat Saji: *show plate, sauce dish* d. Presentasi Hidangan: sederhana dan seimbang, *centered circle* e. Garnis: tomat, mentimun, cabai, dan selada sudah sesuai dapat berfungsi sebagai lalapan. f. Porsi Hidangan: hidangan sepinggan (250-500 gram)
	dst	





F. Lipatan Serbet Makan

Lipatan serbet makan (*napkin folding*) merupakan keterampilan yang harus dikuasai dalam bidang *F & B Service*. Melipat serbet makan merupakan tugas pramusaji sebelum melakukan pelayanan makanan dan minuman dalam penataan meja makan. Gambar 5.27 memberikan visual penataan *napkin folding* pada meja makan.



Gambar 5.27 *Napkin Folding*
Sumber: Yulianti, Y/Kemdikbudristek (2024)

1. Ruang Lingkup *Napkin Folding*

Lipatan serbet makan (*napkin folding*) ialah bentuk lipatan serbet yang biasanya diletakkan di atas meja sebagai hiasan dengan bentuk penampilan yang indah dan menarik. Serbet digunakan untuk menyeka mulut pada saat makan, biasanya berbahan kain katun (*damast*).

a. Jenis-Jenis Serbet Makan

1) Serbet kain
2) Serbet jari (*cocktail napkin*)
3) Serbet kertas.

b. Ukuran Serbet Makan

1) Serbet untuk makan siang maupun makan malam: 45 x 45 cm atau 50 x 50 cm.
2) Serbet untuk makan pagi atau menyajikan kue-kue disebut serbet jari. Ukuran serbet jari 35 cm x 35 cm atau 40 cm x 40 cm.

c. Fungsi Serbet Makan

1) Hiasan yang dapat menyemarakkan meja makan serta dapat menambah selera makan.
2) Menutupi dan melindungi baju dari tumpahan makanan.
3) Alat mengelap mulut sewaktu sebelum dan sesudah makan.
4) Digunakan untuk memberi tanda bahwa akan meninggalkan restoran.

d. Pemilihan Warna Serbet Makan

1) Waktu pagi hari: sebaiknya berwarna cerah seperti hijau cerah, merah muda, biru langit.
2) Waktu siang/malam hari sebaiknya memilih warna putih dan warna-warna pastel (*soft*).

e. Syarat-Syarat Serbet Makan

1) Rapi (*neatness*)
2) Tegar dan tepat lipatan (*sharp and fold*)
3) Bersih (*cleanness*)
4) Variasi (*variety*)
5) Sederhana (*simply*)



2. Klasifikasi Lipatan Serbet Makan

Lipatan serbet makan (*napkin folding*) terdiri atas tiga klasifikasi berikut.

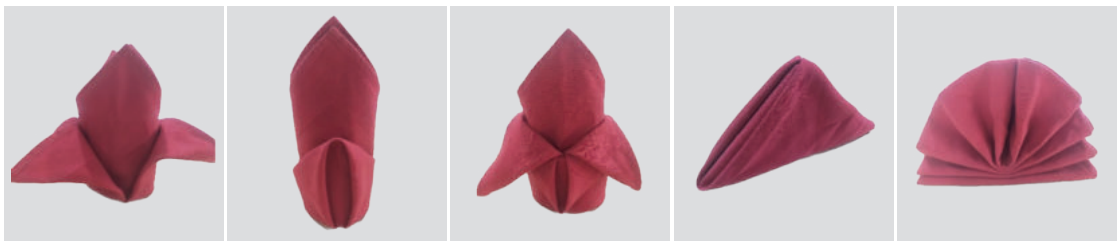
a. *Standing*

Lipatan serbet dengan posisi atau bentuk berdiri.

Contoh: *candle, atrium liyy, small candle, fan, coockscomb/boat with sail, chink, double jagot, cardinal hat/bishop matre, tre corn, clowns hat, rabbit ear,* dsb.



Atrium Lily, Bishop Matre, Candle, Clowns Hat, Boat with Sail



Corn, Rosebud, Crowns, Pyramid, Standing Fan

Gambar 5.28 Contoh Lipatan Serbet Jenis *Standing*

Sumber: Yulianti, Y/Kemdikbudristek (2024)

b. *Underliner*

Lipatan serbet dengan posisi tidur atau datar, dapat juga digunakan sebagai alas (*underliner*) dan wadah untuk menyimpan *cutlery* (*pocket*).

Contoh: Bentuk lipatan *sein, japanese kimono, fish, rose, silver holder, bread dish, pocket garnish*, dsb.



Water Lily, Rose, Diamond

Gambar 5.29 Contoh Lipatan Serbet Jenis *Underliner*

Sumber: Yulianti, Y/Kemdikbudristek (2024)





Double Candle and Fan in Goblet, Peacock

Gambar 5.30 Contoh Lipatan Serbet *On the Glass*
Sumber: Yulianti, Y/Kemdikbudristek (2024)

c. *On the Glass Napkin*

Lipatan serbet yang peletakannya berada di dalam atau di atas gelas, biasanya menggunakan *water goblet* atau *wine glass*. Lipatan ini biasa juga digunakan untuk hiasan pada *display* sehingga menambah keindahan.

Contoh: *peacock, candle fan goblet, four finger, lily goblet, twin candle, angle wings*, dsb.

3. Teknik dan Prosedur Pembuatan *Napkin Folding*

Sebelum kamu memulai melipat serbet makan (*napkin*), lihat gambaran hasil akhir lipatan serbet makan. Pilih lipatan serbet yang akan kamu buat. Lihat dan ikuti tahap-tahap pembuatannya sampai menjadi lipatan serbet yang diinginkan. Dengan lipatan serbet yang kamu buat, meja makan akan terlihat unik dan cantik sehingga tamu akan menikmati kreativitas kamu sebagai pramusaji.

Aktivitas Individu

Mari, Berlatih!

Aktivitas 5.6

Tujuan:
Kamu dapat menyiapkan kelengkapan *side stand/side board* untuk operasional pelayanan berupa penyediaan berbagai macam lipatan serbet makan. Kegiatan mencerminkan Profil Pelajar Pancasila dengan pelaksanaan praktik yang berulang/berlatih, yaitu dimensi Beriman, Bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, dan Berahlak Mulia elemen akhlak pribadi dan akhlak kepada alam, yang diwujudkan pada perilaku menjaga kebersihan diri. Penerapan dimensi Berkebinekaan Global dengan elemen mengenal dan menghargai budaya, kamu dapat kreatif membuat lipatan serbet makan dengan menggunakan kain batik dan bentuk yang etnik.

Langkah-Langkah:

1. Buatlah berbagai jenis bentuk lipatan serbet makan berdasarkan 3 klasifikasi: *standing, underliner,* dan *on glass napkin* untuk melatih kemampuan kamu dalam melipat serbet makan.
2. Proses pembuatan dapat disusun menggunakan format perencanaan praktikum dan kliping lipatan serbet makan menjadi portofolio penugasan formatif dengan penerapan *grooming* dan *personal hygiene*.
3. Langkah-langkah dan format dalam membuat beberapa lipatan *napkin* dapat belajar melalui video dan materi pada *link* https://bit.ly/videonapkin_folding
4. *Link* format penugasan: https://bit.ly/format-napkin-folding

https://bit.ly/videonapkin_folding

https://bit.ly/format-napkin-folding





G. Penataan Meja Makan

Pada restoran, penataan meja makan (*table set up*) merupakan komponen fisik yang mendukung suasana dan memberikan kesan pertama bagi pelanggan saat pertama kali memasuki restoran. Selain untuk kenyamanan tamu, penataan meja sangat berpengaruh pada efesiensi kerja para pramusaji.



Gambar 5.31 *Table Set Up*

Sumber: Yulianti, Y./Kemdikbudristek (2024)

1. Ruang Lingkup Penataan Meja Makan

Penataan meja makan (*table set up*) merupakan salah satu elemen penting dalam industri restoran dan perhotelan yang mencerminkan profesionalisme, estetika, serta kenyamanan dalam pengalaman bersantap. Penataan meja yang baik mencakup berbagai elemen seperti tata letak peralatan makan, gelas, serbet, dekorasi, dan elemen pendukung lainnya yang disusun secara harmonis untuk menciptakan suasana yang mendukung konsep restoran atau acara tertentu.

a. Pengertian Penataan Meja Makan

Penataan meja makan *(table cover* atau *table setting)* dalam istilah perhotelan ialah menata meja makan pada restoran. Penataan meja makan (*table setting*) ialah mengatur dan melengkapi peralatan makan seperti *cutleries, chinaware, glassware,* dan linen di atas meja makan secara seimbang, serasi, semarak, dan siap digunakan untuk menikmati jenis hidangan tertentu. Tujuan penataan meja ialah menunjang penampilan dalam restoran agar menambah daya tarik konsumen maupun untuk memperindah dekorasi sebelum menikmati hidangan.

b. Syarat Penataan Meja Makan

Menata meja makan di restoran sebaiknya memenuhi persyaratan tertentu berikut ini.

1) Alat-alatnya bersih dan siap pakai.
2) Rapi, tepat, atau tidak ada yang salah,
3) Cepat, sesuai dengan standar.
4) Peralatan yang digunakan sesuai dengan jenis yang digunakan.

c. Peralatan dalam Penataan Meja Makan

Berikut ini peralatan yang diperlukan untuk penataan meja.

1) Meja dan kursi
2) Peralatan untuk menutup meja (*laying cover*) seperti *moulton*, taplak meja *(table cloth)* dan *slip cloth* (untuk menghias meja).
3) Peralatan untuk penataan meja, yaitu serbet makan, *cutleries, chinaware, glassware,* aksesori meja (nomor meja, vas bunga, tempat garam dan merica), dan nampan pelayanan (*service tray*).

d. Jenis-Jenis Penataan Meja Makan

Penataan meja makan *(table set up)* yang digunakan oleh restoran banyak variasi dan disesuaikan dengan acara perjamuan atau jenis restoran. Pada dasarnya, penataan meja makan yang harus dikuasai oleh pramusaji. Jenis penaatan meja makan dapat dilihat uraian berikut.

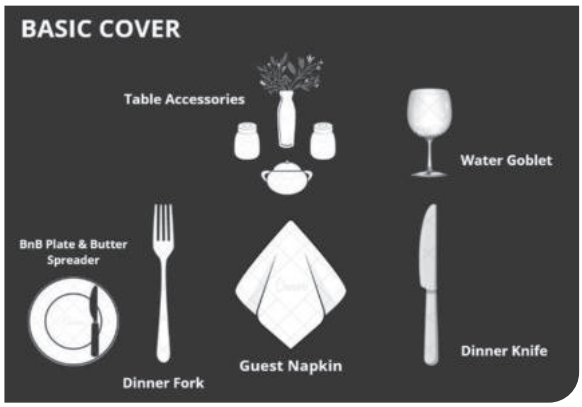
1) *Basic Cover*

Ciri-ciri *basic cover*

a) Nonformal
b) *Ala carte menu*
c) *Walk in guest*
d) *Breakfast/brunch*

Peralatan yang dibutuhkan

a) *Guest napkin*
b) *Dinner knife*
c) *Dinner fork*
d) *BnB plate & butter spreader*
e) *Water goblet*
f) *Table accessorie*



Gambar 5.32 *Basic Cover Table Set Up*
Sumber: Yulianti, Y. dan Medita, H.Z. (2022)

2) *Breakfast Cover*

Ciri-ciri *breakfast cover*

a) Nonformal
b) *Ala carte menu/Buffet menu*
c) *Walk in guest/Guest in hotel*
d) *Breakfast*

Peralatan yang dibutuhkan

a) *Guest napkin*
b) *Dinner knife*
c) *Dinner fork*
d) *BnB plate & butter spreader*
e) *Water goblet*
f) *Coffee/tea cup & saucer w/ spoon*
g) *Table accessories*



Gambar 5.33 *Breakfast Cover Table Set Up*
Sumber: Yulianti, Y dan Medita, H.Z. (2022)

3) *Standard A'la Carte Cover*

Ciri-ciri

a) Nonformal
b) *Walk in guest*
c) *Lunch/dinner/breakfast*

Peralatan yang dibutuhkan

a) Guest napkin
b) *Dinner knife*
c) *Soup spoon*
d) *Dinner fork*
e) *BnB plate & butter spreader*
f) *Water goblet*
g) *Table accessories*



Gambar 5.34 *Standard A'la Carte Cover Table Set Up*
Sumber: Yulianti, Y. dan Medita, H.Z. (2022)

4) *Elaborate Cover*

Elaborate cover digunakan untuk menutup meja makan secara lengkap seperti jamuan kenegaraan yang sifatnya formal.

Ciri-ciri

a) Formal
b) *Reservation guest*
c) *Table d'hote menu*
d) *Lunch/dinner*

Peralatan yang dibutuhkan

a) *Guest napkin*
b) *Show plate*
c) *Dinner knife*
d) *Soup spoon*
e) *Dessert knife*
f) *Dinner fork*
g) *Dessert fork*
h) *Bnb plate & butter spreader*
i) *Dessert spoon*
j) *Dessert fork*
k) *Water goblet*
l) *Red wine glass*
m) *White wine glass*
n) *Table accessories*



Gambar 5.35 *Elaborate Cover Table Set Up*
Sumber: Yulianti, Y. dan Medita, H.Z. (2022)



5) ***Table D'hote Cover***

Ciri-ciri

a) Formal
b) *Reservation guest*
c) *Table d'hote menu*
d) Terdapat hidangan ikan sebelum *main course*
e) *Lunch/dinner*

Peralatan yang dibutuhkan

a) *Guest napkin*
b) *Show plate*
c) *Dinner knife*
d) *Fish knife*
e) *Soup spoon*
f) *Dessert knife*
g) *Dinner fork*
h) *Fish fork*
i) *Dessert fork*
j) *BnB plate & butter spreader*
k) *Dessert spoon*
l) *Dessert fork*
m) *Water goblet*
n) *Red wine glass*
o) *White wine glass*
p) *Table accessories*



Gambar 5.56 *Table D'hote Table Set Up*
Sumber: Yulianti, Y. dan Medita, H.Z. (2022)

2. Memasang Taplak Meja

Memasang taplak meja *(laying cover)* ialah mempersiapkan atau memasang *cutlery, glassware*, dan linen di meja, untuk keperluan seorang tamu, sesuai dengan jenis makanan yang dihidangkan. Persiapan memasang taplak meja seperti berikut.

a. Pilihlah taplak meja sesuai dengan bentuk dan ukuran meja.
b. Lipat taplak meja dengan tepat.
c. Letakkan taplak meja pada tengah meja.

3. Tahapan dan Prosedur Penataan Meja

Berikut ini tahapan penataan meja makan (*table set up*) yang dapat dilakukan.

a. Menyiapkan *silverware* dalam keadaan yang bersih dan siap untuk dipakai.
b. Memasang *moulton.*
c. Memasang taplak meja (*laying cove*r).
d. Meletakkan aksesori meja *(*vas bunga, asbak,, *ménage*, nomor meja*).*
e. Letakkan *show plate* di tengah sisi meja makan dengan jarak 2 cm dari tepi meja.
f. Meletakkan *cutlery* dan *silverware* dimulai dari pisau makan hidangan utama (*dinner knife*) dan garpu makan hidangan utama (*dinner fork*).



g. Letakkan *silverware* yang lainnya sesuai dengan jenis hidangan dan diletakkan sesuai dengan pedoman meletakkan alat *silverware*.
h. *Silverware* jenis garpu (*fork*) selalu diletakkan di sebelah kiri kecuali yang tidak mempunyai pasangan seperti *shrimp fork, oyster fork, sea food fork* dipakai untuk hidangan pembuka (*appetizer*).
i. Meletakkan *water goblet* ± 2 cm di atas pisau makan (*dinner knife)*. Jika *water goblet* diikuti dengan gelas *wine* lainnya, pemasangannya diletakkan di bawah *water goblet*, posisinya sejajar atau serong membentuk sudut 45° dari tepi meja.
j. *Bread and butter plate (B&B plate)* di sebelah kiri garpu yang paling kiri ± 3 cm, sedangkan pengoles mentega (*butter spreader*) diletakkan di atas *B&B plate*.
k. Letakkan serbet tamu (*guest napkin*) di atas *show plate*.

Kamu dapat menyimak video tutorial penataan meja makan sehingga kamu dapat mencontoh atau menjadi rujukan saat praktik. Kamu dapat menanyakan pada guru perihal tahapan yang belum jelas dan melatih secara berulang!

Video Tutorial Table Set Up "Basic Cover" https://buku.kemdikbud.go.id/s/kuliner_vd13

Video Tutorial Table Set Up "Standard A'la Carte Cover" https://buku.kemdikbud.go.id/s/kuliner_vd14

Video Tutorial Table Set Up "Élaborate Cover" https://buku.kemdikbud.go.id/s/kuliner_vd15 Sumber: (Mahbub, Nurlaila and Yulianti 2022)

Aktivitas Kelompok

Mari, Berlatih!

Aktivitas 5.7

Tujuan:

Kamu dapat kreatif melakukan prosedur praktik penataan meja makan dengan menerapkan prosedur Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3), prosedur kebersihan, menentukan kebutuhan peralatan, serta menyiapkan tempat layanan makanan dan minuman. Penerapan dimensi Berkebinekaan Global dengan elemen mengenal dan menghargai budaya misalnya menggunakan taplak meja berbahan kain tradisional, peralatan penataan meja makan yang menggunakan unsur Nusantara, dll. Keterkaitan dimensi Bergotong Royong pada elemen kolaborasi diterapkan dalam kelompok praktik.

Langkah-Langkah:

Setelah kamu mempelajari materi *table set up,* mari berlatih bersama dengan teman sekelas.

1. Persiapkan meja, kursi, linen, dan peralatan di *tray*.
2. Lakukan *laying a cover* meletakkan taplak meja (*moulton* dan *table cloth*) pada meja dengan teknik yang telah dipelajari, ikuti setiap tahapan *table set up* dengan benar.
3. Tanyakan pada teman (penilaian antarteman) atau guru terkait waktu, ketepatan, dan kerapian hasil penataanmu.
4. Sebaiknya, kamu membaca lembar perencanaan praktik yang dapat kamu gunakan pada *link* yang tersedia.

https://bit.ly/table-set-up



H. *Restaurant Mise en Place*

Situasi dan tampilan sebuah restoran akan memengaruhi kesan pertama bagi tamu. Kondisi restoran seperti pada kedua Gambar 5.38 menunjukkan pentingnya pengetahuan tentang persiapan sebelum membuka dan melakukan operasional di restoran.



Gambar 5.36 Restoran yang Memenuhi dan Kurang Memenuhi Standar

Persiapan restoran (*restuarant mise en place*) dapat memberikan penjelasan dan uraian terhadap kegiatan persiapan membuka restoran, syarat, prinsip, pedoman, dan tahapan.

1. Definisi, Prinsip, dan Tujuan Persiapan Restoran

Mise en place berasal dari bahasa Prancis yang artinya semua berada di tempatnya (*everything in place). Mise en place* ialah mengumpulkan segala sesuatu yang dibutuhkan baik berupa bahan atau peralatan pada tempatnya sebelum dimulainya suatu pekerjaan. Atau, dapat juga dikatakan persiapan restoran sebelum restoran buka/beroperasi. Fungsi *restaurant mise en place* untuk mempercepat dan memperlancar pekerjaan. Hal ini biasanya dilakukan oleh pramusaji untuk menghemat waktu agar pekerjaan lebih efisien.

Prinsip-prinsip *restaurant mise en place* sebagai berikut.

a. Menunjang pekerjaan agar terselenggara dengan baik.
b. Melakukan pekerjaan secara teratur dan rapi.
c. Indah atau memiliki daya tarik.
d. Sesuaikan dengan kebutuhan restoran.
e. Alat yang digunakan hendaknya siapkan sebelumnya.

Tujuan *restaurant mise en place* sebagai berikut.

a. Efisiensi kerja yakni, mengurangi waktu persiapan saat pesanan datang sehingga makanan dapat disajikan lebih cepat.
b. Mengurangi kesalahan, dengan semua peralatan siap dan terukur, risiko kesalahan dalam menyajikan dan melayani hidangan berkurang.
c. Meningkatkan kebersihan dan keamanan.

d. Mendukung kolaborasi tim yakni, memudahkan komunikasi dan kerja sama antara staf restoran, staf dapur, staf steward dan bagian lainnya yang terlibat.

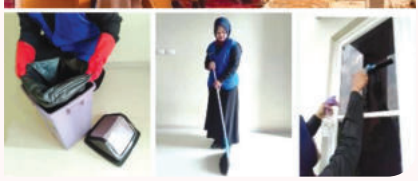
e. Menghemat waktu dan tenaga, dengan persiapan yang baik, staf tidak perlu mencari bahan atau alat di tengah kesibukan layanan.

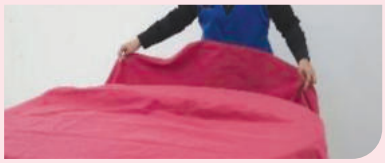
f. Menghindari pemborosan dan memastikan bahan dan alat selalu tersedia dalam jumlah yang cukup.

2. Tahapan dalam Persiapan Membuka Restoran

Dalam melakukan *restaurant mise en place*, kamu perlu menyimak dan memahami tahapan apa saja yang dilakukan sehingga pekerjaan dalam persiapan tersebut dapat berjalan secara tertib, bersih, dan menyenangkan. Perhatikan penjelasan pada tabel berikut.

Tabel 5.2 Tahapan dalam *Restaurant Mise En Place*

Tahapan	Penjelasan	Ilustrasi
Grooming, briefing, and job assigment	• *Grooming* untuk melihat penampilan pramusaji apakah pramusaji tersebut sudah lengkap. • *Briefing* sebagai sarana komunikasi untuk memberikan informasi mengenai pekerjaan dalam menyatukan persepsi dan memperkuat persatuan kerja sama dalam tim. • *Job assignment* ialah pembagian tugas yang biasanya ditetapkan satu bulan sekali.	
Checking and cleaning restaurant area	• *Checking:* melihat semua area restoran apakah ada kekerusakan atau kekurangan yang harus segera diperbaiki. • *Cleaning restaurant area:* membersihkan area restoran. *Cleaning restaurant area* dibedakan menjadi seperti berikut. ⊙ *Regular (daily):* dilakukan setiap hari pada saat pergantian *shift*. Hal yang dikerjakan seperti *dusting, moping, vacuming.* ⊙ *General:* dilakukan 1 minggu sekali, pada awal atau akhir minggu.	 
Inventory restaurant	Inventaris (*inventory)* merupakan kegiatan untuk mendata atau menghitung peralatan sesuai kebutuhan dan dilakukan sebelum operasional. Inventaris peralatan restoran dapat dibedakan menjadi seperti berikut.	

Tahapan	Penjelasan	Ilustrasi
	• *Regular:* setiap pergantian *shift*. • *General:* 3-6 bulan sekali, melibatkan *staff steward, accounting* untuk mengetahui jumlah barang rusak atau perlu pergantian. Inventaris dilakukan sesuai dengan: • menu • kapasitas restoran • Inventaris minimal perbandingannya 1 : 2 dan ideal 1 : 3.	
Polishing equipment	Pemolesan (*Polishing*) dilakukan dengan dua cara, yaitu poles basah dan poles kering. Poles kering merupakan proses mengeringkan peralatan setelah proses pencucian. Poles basah merupakan proses menghilangkan bau pada peralatan restoran. Alat yang dilap adalah alat yang baru dikeluarkan dari lemari (*cupboard*).	
Table and seating arrangement	*Table and seating arrangement* merupakan kegiatan meluruskan atau menempatkan meja dan kursi pada tempat yang serasi.	
Laying cover	*Laying cover* merupakan salah satu bagian dari *table setting,* yaitu rangkaian kegiatan memasang linen atau kain untuk menutup meja.	
Napkin folding	*Napkin folding* merupakan suatu seni melipat serbet makan menjadi berbagai macam bentuk yang indah dan menarik.	
Preparing condiment	*Preparing condiment* ialah membersihkan dan mengisi kembali jenis bumbu-bumbu seperti garam dan merica.	

Tahapan	Penjelasan	Ilustrasi
Preparing side stand	*Side station/side stand/waiters points/side board,* semua alat yang diperlukan pada saat operasional disimpan. ***Top Table*** • *Water pitcher + under liner* • *Slip order + pen* • *Butter* • *Condiment* • *Nail block* • *Bread basket* • *Napkin folding* • *Service napkin*	
	Drawer • *Dinner knife* • *Fish knife* • *Dinner fork* • *Fish fork* • *Dinner spoon* • *Soup spoon* • *Menu* • *Dessert knife* • *Butter spreader* • *Dessert fork* • *Cake fork* • *Dessert spoon* • *Ice cream spoon*	
	Middle • *Flower vase* • *Salt pepper* • *Dessert plate* • *B&B plate* • *Water goblet* • *Soup saucer*	
	Lower • *Tray rounds* • *Tray square large, medium, small*	
Table set up	*Table set-up* merupakan rangkaian kegiatan untuk mengatur dan melengkapi meja dengan peralatan makan dan peralatan penunjang lainnya sesuai jenis hidangan yang akan disajikan.	 *Basic Cover*  *Standard Cover*  *Elaborate Cover*

Tahapan	Penjelasan	Ilustrasi
Menu confirmation	*Menu confirmation* ialah melakukan konfirmasi menu ke *kitchen* untuk mengetahui jumlah persediaan (*stock*) yang akan dijual.	
Final checkout	*Final checkout* merupakan kegiatan memeriksa kembali yang telah disiapkan dengan baik untuk meminimalisir kesalahan dan kekurangan pada saat operasional.	

Sumber: (Rosita, Febriana and Yulianti 2021)

Restaurant Mise en place mencakup beberapa persiapan mulai dari persiapan ruangan restoran; mengatur tata udara, tata suara, penerangan cahaya, perlengkapan restoran, produk restoran, hingga petugas restoran.

https://bit.ly/modul-restaurant-miseenplace

Aktivitas Kelompok

Mari, Berkolaborasi!

Aktivitas 5.8

Tujuan:

Kamu dapat melakukan prosedur persiapan restoran (*restaurant mise en place*) dengan penerapan prosedur Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3), prosedur kebersihan, penentuan kebutuhan peralatan, serta penyiapan tempat layanan makanan dan minuman. Kegiatan ini juga mendukung Profil Pelajar Pancasila seperti pada Aktivitas 5.7.

Langkah-Langkah:

1. Buatlah kelompok untuk bermain peran sebagai *waiter*, *captain*, dan *head waiter* sesuai dengan petunjuk dari guru dan video tutorial persiapan restoran (*restaurant mise en place*) yang tersedia.
2. Selanjutnya, setiap anggota kelompok mempraktikkan tahapan persiapan restoran (*restaurant mise en place*) dengan tertib di depan kelas.
3. Setiap kelompok menilai hasil praktik teman-teman kelompok yang melakukan persiapan restoran (*restaurant mise en place*) di depan kelas.

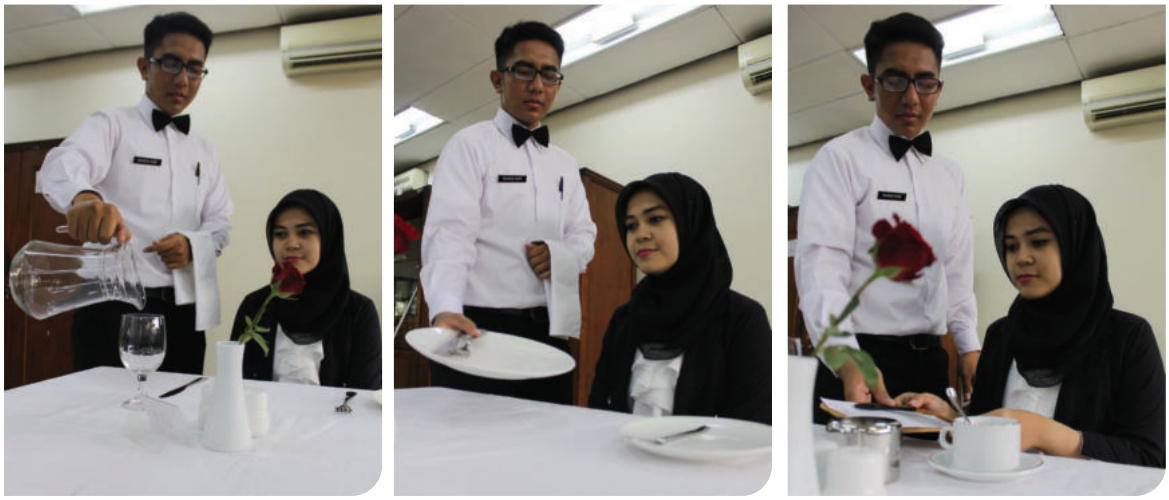
https://buku.kemdikbud.go.id/s/kuliner_vd16
Sumber: (Rosita, Febriana and Yulianti 2021)





I. Tahap Pelayanan

Standard Operational Procedure (SOP) atau prosedur pelaksanaan dasar merupakan suatu ketetapan yang terstandar untuk mempertahankan kualitas dan hasil pekerjaan. Dampak SOP dalam *food & beverage departement* merupakan suatu hal yang sangat memudahkan pekerjaan karyawan dan menciptakan suasana yang membuat para tamu menjadi nyaman dan mendapatkan apa pun yang diinginkan.



Gambar 5.37 Pelayanan di Restoran
Sumber: Nurlaila dan Yulianti (2019)

1. Pengertian Pelayanan

Pelayanan makanan dan minuman ini biasa disebut tata hidang atau food and beverages *services*. Adapun tugas pramusaji ialah menyambut tamu dengan ramah, mengantarkan tamu ke kursi, menawarkan pesanan, mengambil pesanan, menyajikan pesanan, membersihkan restoran dan lingkungannya serta mempersiapkan meja makan untuk tamu berikutnya.

2. Fungsi dan Tujuan Penataan dan Pelayanan di Restoran

Fungsi penataan dan pelayanan makanan sebagai berikut.

a. Memenuhi selera tamu agar puas terhadap makanan dan minuman.
b. Mendapatkan keuntungan yang wajar (tamu puas hingga mau menjadi pelanggan tetap).
c. Memelihara dan meningkatkan nama baik restoran dan citra hotel.

Tujuan dari penataan dan pelayanan makanan sebagai berikut.

a. Membangkitkan selera makan.
b. Memberikan kepuasan.
c. Memberikan kenyamanan.

d. Mencerminkan tata cara makan yang baik.
e. Mempererat hubungan kekeluargaan.
f. Mempertinggi efisiensi kerja (mencegah pemborosan tenaga dan hidangan).

3. Prinsip-Prinsip Dasar Penataan dan Pelayanan Makanan

Prinsip-prinsip dasar dalam penataan dan pelayanan makanan tidak hanya menekankan pada estetika penyajian, tetapi juga memperhatikan keselamatan, kebersihan, kenyamanan, dan efisiensi dalam menyajikan hidangan. Berikut ini dijelaskan prinsip dasar penataan dan pelayanan makanan.

a. Kebersihan

Faktor utama yang sangat penting diperhatikan oleh pelanggan sebuah restoran ialah kebersihan, baik tempat, ruangan, lingkungan, peralatan maupun makanan dan petugas pelayanan.

b. Keserasian

Suasana tempat makan, peralatan, dan dekorasinya harus serasi yang akan membuat selera makan pelanggan menjadi meningkat dan loyal.

c. Keseimbangan

Luasnya ruangan dan kecermatan pemilihan perabot yang digunakan akan menciptakan keseimbangan dan memengaruhi suasana yang nyaman sehingga menambah loyalitas pelanggan.

d. Pusat Perhatian

Displai makanan yang tertata rapi dan bersih merupakan salah satu daya tarik pelanggan. Tatanan rangkaian bunga di atas meja makan juga menjadi pusat perhatian yang membuat semarak dan menaikkan selera makan.

e. Ketepatan

Penempatan perabot yang tepat akan memberikan kenyamanan bekerja bagi petugas pelayanan. Tepat juga dalam menciptakan suasana yang diinginkan pelanggan, termasuk penyajian dan peralatan yang digunakan.

f. Keindahan

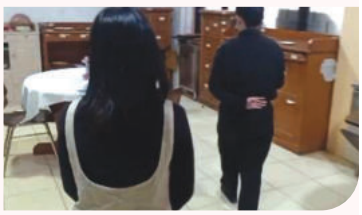
Penataan yang rapi tidak saja menjadikan kenyamanan, tetapi juga menciptakan keindahan. Jika ditambah dengan sebuah rangkaian bunga di tengah meja, hal itu memberikan kesegaran alami dan membuat kesan romantisme.



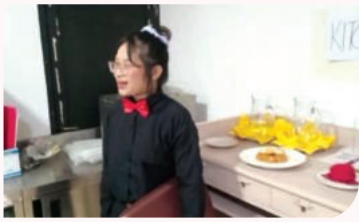
4. Tahapan Pelayanan di Restoran

Tahapan pelayanan (*sequence of service*) di restoran merupakan urutan atau tata cara di mana pramusaji memberikan pelayanan kepada tamu dari saat tamu memasuki restoran hingga tamu meninggalkan restoran.

Tabel 5.3 Tahapan Pelayanan di Restoran

No	Tahapan Pelayanan	Deskripsi	Alat yang Digunakan	Gambar (Ilustrasi)
1	*Greeting the Guest*	Menyambut tamu sebelum masuk ke dalam restoran, menanyakan reservasi pada tamu, dan memastikan reservasi tamu.	*Service cloth, reservation book*	
2	*Escourting the Guest*	Mengantar tamu ke meja yang sudah direservasi.	*Service cloth*	
3	*Sitting the Guest*	Mempersilakan tamu duduk, pramusaji membantu menarik kursi untuk tamu sampai tamu duduk dengan nyaman.	*Service cloth*	
4	*Laying Guest Napkin*	Membuka *guest napkin*, melipat *guest napkin* berbentuk segitiga, dengan sudut runcing menghadap ke meja.	*Service cloth, guest napkin*	
5	*Pouring Ice Water*	Menuangkan air dingin ke *water goblet* dari sebelah kanan tamu dengan menggunakan tangan kanan. Air dituang hingga tersisa 1 cm dari mulut gelas.	*Service cloth, water pitcher*	

No	Tahapan Pelayanan	Deskripsi	Alat yang Digunakan	Gambar (Ilustrasi)
6	*Presenting the Menu*	Memperlihatkan buku menu pada tamu dari sebelah kanan tamu.	*Service napkin*, buku menu	
7	*Serving Bread and Butter*	Memberikan roti dan mentega kepada tamu dari sebelah kiri tamu.	*Service napkin, tray, bread busket, butter, food tong*	
8	*Taking The Order*	Membawa *slip order*, memberikan saran *special menu*, memberi kisaran waktu memasak/hidangan jadi, mencatat pesanan tamu, mengulang pesanan tamu.	*Service napkin, slip order and pen.*	
9	*Presenting The Wine List*	Menawarkan *wine* pada tamu.	*Service napkin, wine.*	
10	*Passing The Order*	Menyampaikan formulir/ *slip order* asli ke dapur, *waiter* menjelaskan hidangan yang dipesan, meletakkan pesanan pada *nail block.*	*Service napkin, slip order, nail block.*	
11	*Adjustment cover*	Menyesuaikan dan menambahkan *cutleries* sesuai pesanan hidangan tamu.	*Service napkin, tray, cutleries.*	

No	Tahapan Pelayanan	Deskripsi	Alat yang Digunakan	Gambar (Ilustrasi)
12	*Picking Up The Order*	*Food runner* memberi tahu pramusaji bahwa pesanan sudah siap diantar.	*Tray, food, service napkin.*	
13	*Serving The Food and Break Up*	*Serving food*: membawa hidangan ke meja tamu dari arah kanan tamu menggunakan tangan kanan tanpa *crossing hand*. *Break up*: mengambil piring yang sudah selesai digunakan oleh tamu menggunakan 1 tangan dan *cutleries* dijepit dengan jari jempol.	*Service napkin, main course dish.*	 
14	*Crumbing Down and Serving Dessert*	Mengambil remah-remah di atas meja dan mengantarkan *dessert*.	*Service napkin, plate, dessert dish*	 
15	*Presenting Guest Bill and Leaving the Guest*	Menanyakan komentar tamu tentang makanan dan pelayanan yang diberikan kepada tamu. Memberikan tagihan tamu (*guest bill*) dan menanyakan metode pembayaran.	*Service napkin, check tray, guest bill.*	

No	Tahapan Pelayanan	Deskripsi	Alat yang Digunakan	Gambar (Ilustrasi)
16	*Bid Forewell*	Membantu tamu dengan menarik kursinya dan mengucapkan terima kasih.	*Service napkin.*	
17	*Table setting*	Setelah tamu meninggalkan meja makan, pramusaji melakukan *table setting* kembali untuk dipakai jika ada tamunya selanjutnya.	*Service napkin, tray, chinaware, glassware, cutleries.*	

Sumber : Yulianti, Y/Kemdikbudristek (2024)

Aktivitas Kelompok

Mari, Berkolaborasi!

Aktivitas 5.9

Tujuan:

Melalui aktivitas ini, kamu dapat bernalar kritis dan kreatif dalam penyelesaian suatu masalah pada tujuan pembelajaran melakukan pengantaran pesanan pelanggan sesuai standar pelayanan prima, melayani tamu dengan bersikap sopan, ramah, jujur, dan melakukan komunikasi dengan baik.

Langkah-Langkah:

Mari, buat kelompok dan diskusikan hal berikut.

1. Buat satu kasus keluhan tamu pada pelayanan makanan dan minuman di restoran. Buat narasi permasalahan dengan mencantumkan peran seperti tamu, *waiter*, *captain*, atau *chef*. Berikan solusi terhadap keluhan (*guest complaint*) tersebut!
2. Buatlah 1 lembar *slip order* beserta *guest check*-nya dengan minimal pesanan 2 orang tamu!
3. Cari satu referensi video *sequence of service*. Kamu dapat ambil dari berbagai sumber seperti pranala *youtube*, video pembelajaran, ataupun sumber lainnya! Kemudian, diskusikan hasil menonton video tersebut bersama teman kelompok, lalu buat tahapan-tahapan pelayanan dalam bentuk tabel berisikan: tahapan, deskripsi setiap tahapan, peralatan yang digunakan, dan gambar.

Tersedia *link* materi terkait: *taking order*, teknik menulis *slip order/captain order* dan *guest check*, menangani keluhan tamu, keterampilan dasar seorang pramusaji, dan *sequence of service* https://bit.ly/materi-sequence-of-service





J. Tipe Pelayanan Restoran

Suatu restoran haruslah profesional dalam memberikan pelayanan terhadap para tamu, yang mungkin berasal dari berbagai negara, serta memiliki cara, budaya atau karakter yang berbeda terhadap makanan. Oleh sebab itu, ada beberapa sistem pelayanan yang sesuai dengan jenis restoran yang dimiliki. Apabila kamu memperhatikan pelayanan di *food court* yang ada di swalayan, restoran (oriental), hingga pelayanan jamuan formal, tentunya ada perbedaan khususnya pada tipe pelayanannya. Perbedaan itu mungkin: (1) ada yang dilayani secara keseluruhan hidangan oleh pramusaji yang profesional; (2) ada yang mengambil pilihan makanan sendiri, lalu bayar di kasir; (3) ada yang memilih makanan yang tersedia pada daftar menu, kemudian dibawa pulang hingga memesan hanya melalui aplikasi dan diantar oleh kurir.

Karena beragamnya tipe pelayanan tersebut, kamu perlu mempelajari materi tipe pelayanan ini. Dalam perkembangannya saat ini, pelayanan terbagi menjadi beberapa macam, yaitu seperti berikut.

1. *Individual Table Service*

Individual table service merupakan jenis layanan di mana tamu duduk di depan meja makan, kemudian hidangan akan diantarkan oleh pelayan. Jenis pelayanan ini terbagi lagi menjadi beberapa macam, yaitu seperti berikut.

a. *American Service*

American service merupakan pelayanan di mana makanan diporsikan, ditata, dan dihias dalam satu tempat dengan porsi untuk satu orang. Jenis pelayanan ini sudah umum digunakan di restoran pada saat ini karena lebih praktis, menarik, dan murah. Secara alurnya, tamu memesan makanan yang ada di menu, kemudian pramusaji memesankannya kepada juru masak. Selanjutnya, pramusaji menyajikan makanan yang sudah dibuat oleh juru masak.

1) Makanan sudah ditata di atas piring dari dapur.
2) Dikenal dengan istilah layanan siap saji di piring (*ready on the plate service*).
3) Informal
4) Mengutamakan kecepatan pelayanan.
5) Tamu yang datang bisnis dan keluarga (*family)*.
6) Jenis menu *a'la carte*.
7) Praktis, hemat, cepat, dan murah.



Gambar 5.38 *American Service (Ready on The Plate Service)*

Sumber: Yulianti, Y./Kemdikbudristek (2024)

b. *French Service*

French service merupakan pelayanan di mana semua makanan yang akan dihidangkan dimasak, diporsikan, dan disajikan di depan tamunya dengan menggunakan meja yang dapat didorong dan telah dilengkapi dengan peralatan memasak atau dengan istilah *gueridon table.* Meja tersebut biasanya digunakan untuk memasak makanan dengan cara *flambe* ataupun *carving*. Pelayanan ala Prancis ini biasa dipakai pada *fine dining restaurant. Gueridon service* tergolong sistem pelayanan yang mewah dan memasak hidangan di atas kereta dorong oleh *chef de rang* dan dibantu oleh *commis de rang*.

Sejarah dikenalnya tipe *french service* sejak permulaan abad XIX. Inovasi dan perluasan gayanya merupakan permulaan pekerjaan *flambe* yang diciptakan oleh Hendri Carpentier pada pesta yang diadakan oleh Price of Wales Edward. Pada kesempatan itu, Hendri Charpentier menyiapkan *pancake* yang disuguhkan dan diselesaikan dengan spirit untuk mendapatkan semburan api pada pan makanan tersebut. Tamu-tamu sangat senang dan karena pelayanan makanan itu sukses, *pancake flambe* tersebut diberi nama *crepes suzette* sesuai permintaan *princes.*

Karakteristik pelayanan ini seperti berikut.

1) Pelayanan menggunakan *gueridon service* atau *trolley service.*
2) Hidangan disajikan dengan cara diracik atau memasak (*flambé*) dan pemorsian di atas *gueridon* atau troli di hadapan tamu.
3) Aplikasi di '*Fine Dinning*' hanya untuk *soup* dan *main course*.
4) Pemorsian oleh *chef de rang*, penyajian oleh *commis de rang* dilakukan dari sisi kanan tamu.
5) Harus reservasi tempat dan menu satu paket.
6) Tidak dapat digunakan pada '*function*', memerlukan area luas.



Gambar 5.39 Penyajian Hidangan dengan *French Service*

Sumber: Yulianti, Y./Kemdikbudristek (2024)

c. *Russian Service*

Jenis pelayanan di mana setiap jenis makanan dan sausnya ditata dan dihias di atas piring besar dan terpisah, kemudian pramusaji menawarkan dan memorsikan makanannya kepada para tamu. Menurut Atmodjo (2005), *russian service* disebut juga sebagai *modified french service* karena dalam beberapa hal mempunyai kesamaan dengan *french service*. Dua perbedaan yang menonjol antara *russian service* dan *french service* ialah seperti berikut.

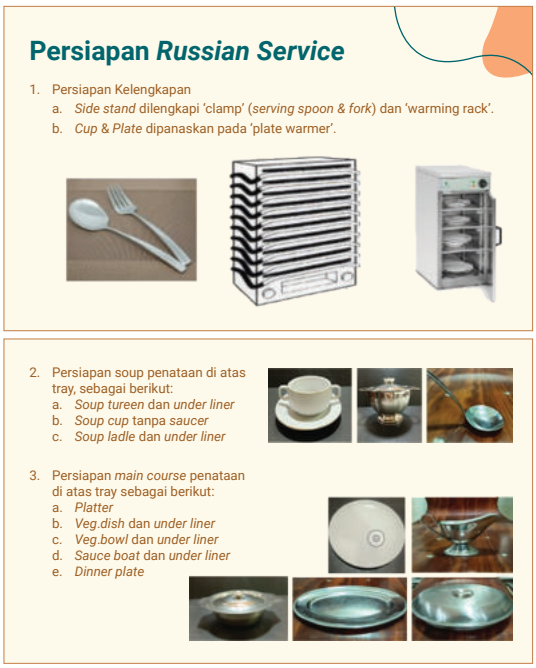


Tabel 5.4 Perbedaan *French Service* dan *Russian Service*

Aspek	*French Service*	*Russian Service*
Pramusaji	Untuk menyajikan makanan, diperlukan dua orang pramusaji.	Untuk menyajikan makanan, hanya diperlukan seorang pramusaji.
Penyiapan Makanan	Diproses di depan tamu.	Diproses di dapur.

Karakteristik pelayanan ialah seperti berikut.

1) *Platter service* atau *silver service.*
2) Hidangan disajikan dengan cara diporsikan dari *platter* ke piring di hadapan tamu di meja pelayanan per individu.
3) Pemorsian (transfer makanan) dilakukan dari sisi kiri tamu.
4) Aplikasi di '*Fine Dinning*' hanya untuk sup dan *maincourse.*
5) Pelayanan menggunakan peralatan *silver*, dilakukan hanya oleh pramusaji handal dan penuh perhatian (*full attention*).
6) Harus reservasi tempat dan menu satu paket.
7) Dapat digunakan pada '*function*'.



Gambar 5.40 Persiapan Peralatan untuk *Russian Service*
Sumber: Yulianti, Y./Kemdikbudristek (2024)



Gambar 5.41 Penyajian Hidangan dengan *Russian Service*
Sumber: Yulianti, Y./Kemdikbudristek (2024)

d. *English Service*

English service (sistem pelayanan ala Inggris), pelayanan ini digunakan oleh keluarga bangsawan di Inggris. Makanan tersedia di meja dan diatur oleh nyonya rumah dalam piring dan dihidangka**n** kepada tamunya. Nyonya rumah tersebut biasa disebut *hostess.* Jadi, layanan ini banyak digunakan di rumah tangga. Contoh yang paling umum ialah jika ada yang berulang tahun, orang yang berulang tahun akan memotong kue dan langsung memberikannya kepada tamu. *English service* lebih dikenal dengan istilah *family service* karena lebih mencerminkan suasana kekeluargaan. Sistem *english service*, pramusaji kurang berperan jika dibandingkan dengan ketiga sistem *table service* lainnya.

Karakteristik pelayanan seperti berikut.

1) Menerapkan dengan cara pelayanan semua hidangan dari *appetizer* sampai dengan *dessert* disajikan secara bersamaan di meja tamu.
2) Tamu duduk bersama dengan suasana kekeluargaan.

English service (a'la Ritz)

1. *Formal service*
2. Jamuan Kerajaan Inggris
3. Terdapat '*side table*' atau troli dekat meja utama.
4. *Host* memotong/pemorsian.
5. Hidangan ditawarkan kepala pelayan (*Butler*) dari kiri tamu.

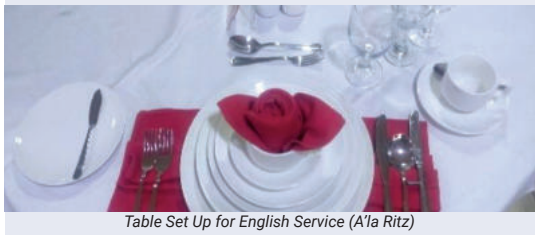


Table Set Up for English Service (A'la Ritz)

Family service

1. *Unformal service.*
2. Jamuan keluarga.
3. Hidangan disajikan semuanya pada *lazy suzan table*.
4. *Host* penawaran/persilakan.
5. Tamu melayani sendiri dengan cara memindah-tangankan.



Table Set Up for Family Service (Non Formal)





Gambar 5.42 *English Service*

Sumber: Yulianti/Kemdikbudristek (2024)



2. *Non-Individual Table Service*

Suatu sistem pelayanan restoran di mana tamu dapat melayani dirinya sendiri dan tidak diharuskan duduk di kursi menghadap meja makan. Jenis *non-individual table service* seperti berikut.

a. Layanan Prasmanan

Layanan prasmanan *(buffet service)* ialah suatu sistem pelayanan restoran di mana semua makanan secara lengkap (hidangan pembuka, sup, hidangan utama, hidangan penutup) telah tertata dan diatur rapi di atas meja hidang atau meja prasmanan.





Gambar 5.43 *Buffet Service*
Sumber: Yulianti, Y./Kemdikbudristek (2024)

b. Layanan Kafetaria

Pelayanan kafetaria (*cafetaria service*) ialah suatu sistem pelayanan di mana tamu memilih sendiri makanan yang telah tersedia pada konter, dibantu oleh pelayan (*counter helper*) dan tamu membayar makanan yang dipilihnya. Pelayanan kafetaria merupakan pelayanan yang cepat dan murah, dan umum dipakai di restoran cepat saji (*fast food restaurant*). Tamu mengambil makanan pada konter dan di ujung konter harus membayarnya sesuai yang telah diambilnya.



Gambar 5.44 *Cafetaria Service*

c. Pelayanan Konter

Pelayanan konter (*counter service*) ialah suatu sistem pelayanan di mana para tamu datang, lalu duduk di konter. Makanan dan minuman yang sudah siap makan akan disajikan kepada para tamu di atas konter. Petugas yang menyajikan boleh pramusaji ataupun juru masaknya. Pelayanan ini lebih praktis, hemat tenaga, dan waktu.



Gambar 5.45 *Counter Service*



d. Layanan Makanan Cepat Saji

Layanan makanan cepat saji (*fast-food service*) ialah bentuk layanan makanan yang menekankan pada penyajian cepat, efisien, dan praktis. Konsep ini dirancang untuk melayani pelanggan dengan waktu tunggu yang minimal, biasanya dengan menu yang terdiri atas makanan siap saji yang dapat disiapkan dan disajikan dalam waktu singkat. Berikut ini tiga jenis layanan yang termasuk dalam layanan makanan cepat saji (*fast food service*).

1) Layanan Baki/Nampan
   Layanan baki/nampan *(tray service)* merupakan pelayanan di sebuah restoran dengan menggunakan nampan sebagai alat bantu. Pelayanan baki/nampan biasanya digunakan untuk rumah sakit, pelayanan kamar hotel (*room service hotel*), asrama perawat, dan sebagainya. Makanan dihidangkan pada nampan (*tray*) lengkap dengan alat makan dan makanan, tetapi makanan panas maupun dingin tetap dihidangkan sesuai suhu penyajiannya.

2) Layanan Bawa Pulang
   Layanan bawa pulang *(take away service* atau *carry out service)* ialah sistem pelayanan di mana tamu datang untuk membeli makanan yang telah siap ataupun disiapkan terlebih dahulu, dibungkus dalam kotak untuk dibawa pergi. Jadi, makanan tidak dinikmati di tempat.

3) Layanan Pesan-Antar
   Pelayanan pesan-antar (*delivery service*) ialah pemesan melakukan pemesan melalui telepon dan akan diantar oleh petugas pengiriman (*delivery)*.

Aktivitas Individu

Mari, Bereksplor!

Aktivitas 5.10

Tujuan:

Kamu dapat mengidentifikasi tempat layanan makanan dan minuman berdasarkan tipe pelayanan *non-individual service.* Aktivitas ini mengasah kamu untuk bernalar kritis dan bergotong royong karena aktivitas ini dilakukan bersama teman kelompok dari mulai diskusi hingga penyelesain tugas.



Gambar 5.46 *Non-Invidiual Service*
Sumber: Homsinah, A. Kandriasari, Y. Yulianti. (2022)

Langkah-Langkah:

1. Mari, lakukan bersama temanmu, mengakses *link* atau *QR code* yang tersedia.
2. Kemudian, baca komik digital ini dengan memperhatikan setiap peran dan edukasi yang diberikan terkait materi *non individual service.*
3. Selanjutnya, catat setiap pesan dalam bentuk rangkuman materi terkait. Diskusikan bersama temanmu.
4. Tanyakan pada guru catatan yang sudah kamu buat terkait definisi, karakteristik, dan prosedur pelayanan non-individual!

https://bit.ly/komik-non-individual



3. Pelayanan Kamar

Pelayanan kamar (*room service*) ialah pelayanan di mana tamu dapat memesan hidangan yang akan diantarkan oleh pelayan ke ruangan tempat tamu berada. Perbedaan pelayanan di restoran dan pelayanan kamar (*room service*) ialah seperti berikut.

Tabel 5.5 Perbedaan Pelayanan Restoran dan Pelayanan Kamar

No.	Restoran	Pelayanan Kamar
1	Tamu dapat memesan langsung kepada pramusaji.	Tamu memesan makanan dan minuman melalui telepon maupun *door knob menu*.
2.	Pilihan menu lebih bervariasi.	Pilihan menu cenderung sedikit.
3.	Pelayanan bergantung pada buka atau tutupnya restoran.	Pelayanan buka selama 24 jam.
4.	Tamu yang datang untuk makan sementara.	*Server* yang akan datang ke kamar dengan membawa pesanan.

https://bit.ly/multimedia-room-service

Perbanyak referensi pengetahuan terkait materi *room service.* Kamu dapat mengakses multimedia *room service*. Media menyajikan berbagai menu yang menarik sehingga dapat dipelajari dengan mudah dan interaktif. Selanjutnya, kamu dapat mencoba mengukur kemampuan penguasaan materi ini dengan kuis yang tersedia!

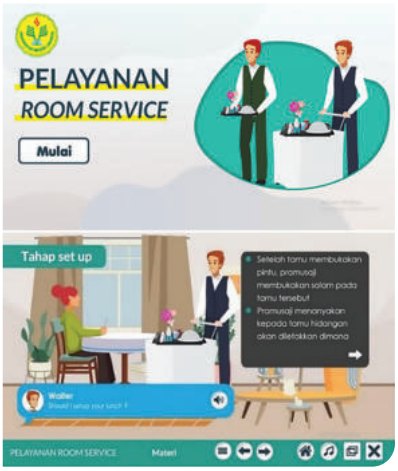


Layout for Room Service with Tray



Gambar 5.47 *Room Service*

Sumber: Yulianti, Y. /Kemdikbudristek (2024)



Gambar 5.48 *Multimedia Room Service*

Sumber: S. Sikumbang, Y. Yulianti, & N. Riska (2022)

4. Layanan Perjamuan

Layanan perjamuan (*banquet service*) merupakan pelayanan yang melayani pesta atau jamuan makan. Layanan perjamuan (*banquet service*) ialah segala pelayanan yang dilakukan oleh hotel, baik mengatur, merencanakan, dan menyediakan fasilitas berupa makanan dan minuman (*food and beverage*) maupun ruangan dan peralatan yang diperlukan untuk menunjang suatu acara besar.

Karakteristik pelayanan perjamuan (*banquet service*) ialah seperti berikut.

a. Formal/semi formal/nonformal.
b. Untuk acara khusus.
c. Dapat dilakukan pada pesta duduk atau berdiri (*sitting/standing party*).
d. Jenis pelayanan di meja makan (*table service*) maupun prasmanan (*buffet service*).

5. Layanan Indonesia

Pelayanan dari berbagai daerah di Indonesia yang restorannya sudah banyak dikenal oleh kalangan internasional seperti *Padang service, Balinese service, Javanese service, Sundanese service*, dsb.

https://buku.kemdikbud.go.id/s/kuliner_vd17

Sumber: (Aldera, Yulianti and Febriana 2023, 2-9)

Indonesia terdiri atas berbagai wilayah di mana setiap daerah memiliki beragam hidangan, budaya, seni, dan kekhasan lainnya. Hal ini juga terjadi keberagaman cara makan, penyajian makanan hingga pelayanannya. Seperti pada restoran padang yang pernah kamu lihat atau datangi. Restoran tersebut menyuguhkan menu hidangan khas Padang, suasana ruangan, dan cara melayani tamu. Restoran padang mengenal istilah *manatiang*, yakni cara membawa piring berisikan makanan yang akan disajikan pada tamu secara bertumpuk pada kedua tangan pramusaji. Keunikan tersebut terinspirasi dari Tarian Piring yang berasal dari Minangkabau. Masih banyak lagi asal usul, karakteristik hingga bagaimana melakukan *manatiang*. Kamu perlu menyimak video ini, lalu catat semua intisari yang kamu pahami.

Aktivitas Kelompok

Mari, Berkolaborasi

Aktivitas 5.11

Tujuan:

Kamu dapat melakukan prosedur pelayanan makanan dan minuman pada beberapa tipe pelayanan dengan penerapan K3LH, persiapan alat dan sesuai kebutuhan. Aktivitas ini mendukung penguatan dalam menanamkan pada diri esensi Profil Pelajar Pancasila seperti Aktivitas 5.7.

Kamu telah mempelajari materi tipe-tipe pelayanan. Mari, bersama kelompokmu, lakukan simulasi pelaksanaan dari jenis pelayanan tersebut. Setiap kelompok mendapat tipe pelayanan yang berbeda. Hal yang perlu dipersiapkan dan dilakukan dalam kegiatan ini antara lain seperti berikut.

Langkah-Langkah:

1. Membentuk kelompok dan tipe pelayanan.
2. Membuat perencanaan praktik bersama.
3. Memastikan standar *grooming*, penggunaan alat pelindung diri (APD), tata cara penggunaan alat P3K dan alat pemadam kebakaran (APR), serta penerapan K3LH.
4. Menata ruang praktik sesuai dengan tipe pelayanan yang diperoleh seperti penataan meja, peralatan, bahan praktik, dan lainnya.
5. Melakukan simulasi dengan membagi peran dan tugas.
6. Melaksanakan praktik sesuai dengan tahapan dan prosedur yang telah direncanakan.
7. Semua proses simulasi didokumentasikan dalam bentuk video dan laporan.
8. Mintalah penilaian dari teman kelompok lain dan gurumu.

https://bit.ly/tipe-pelayanan





K. Minuman

Tak hanya makanan, minuman juga sama penting pada kualitas penyajian dan pelayanan sebuah restoran. Banyak hal yang perlu kamu ketahui dalam pembuatan minuman. Mulai dari jenis minuman, bahan yang digunakan, peralatan pembuatan, teknik pencampuran, alat saji hingga hiasan yang digunakan. Di restoran, orang yang meracik minuman alkohol maupun non-alkohol dikenal dengan istilah *bartender*. Istilah lain dalam hal profesi peracik minuman lainnya ialah *barista*. Barista ialah seseorang yang terampil dalam seni menyajikan kopi, baik secara manual maupun mesin.



Gambar 5.49 Minuman Non-alkohol
Sumber: Yulianti, Y./Kemdikbudristek. (2024)

Minuman dapat didefinisikan sebagai setiap cairan yang dapat diminum (*drinkable liquid*), kecuali obat-obatan. Dalam dunia Barat, minuman dapat lebih penting daripada makanan untuk sebagian orang. Minuman sendiri memiliki beberapa fungsi untuk tubuh, antara lain seperti berikut.

a. Mengurangi/menghilangkan rasa haus
b. Menambah tenaga
c. Membantu pencernaan makanan
d. Menyeimbangkan cairan tubuh.

Pada kesempatan ini, kita akan mempelajari tentang klasifikasi minuman dan minuman yang populer saat ini. Mari, tingkatkan pengetahuanmu.

1. Klasifikasi Minuman

Mimuman dapat diklasifikasikan berdasarkan dua hal, yaitu jenis minuman serta jenis bahan dasar, teknik pembuatan, dan cara penyajiannya. Ayo, simak penjelasan masing-masing berikut ini.

a. Jenis Minuman

Berdasarkan jenisnya, minuman dapat diklasifikasikan atas minuman non-alkohol, minuman dingin, dan minuman panas. Perhatikan penjelasan berikut.

1) Minuman Non-Alkohol

Minuman non-alkohol adalah segala jenis minuman yang tidak mengandung alkohol. Jenis minuman ini memiliki beragam bentuk dan varian, serta dinikmati di seluruh dunia oleh berbagai kalangan. Ada berbagai jenis minuman non-alkohol yang umum dinikmati di seluruh dunia. Beberapa di antaranya seperti berikut.

a) Air mineral (*natural mineral water*).
b) Air mineral buatan *(artificial mineral water)*: percampuran air mineral, esen/perasa buatan, dan gula, seperti jenis minuman bersoda.
c) Jus (*juices*): sari buah-buahan atau cairan yang diperoleh dengan memeras buah-buahan, contohnya seperti jus jeruk, jus apel, jus mangga. Jus biasanya terbagi dalam dua golongan, yaitu: jus segar (*fresh juice*) dan konsetrat buatan (*nonfresh juice/concentrate artificial*).
d) Sirup: cairan kental/pekat berkadar gula yang sangat tinggi.
e) Skuas (*squash*) dan *cruzz*: hampir sama dengan jus buah, tetapi *squash* juga menyertakan buah (*pulp*) di dalamnya, serta kadar airnya dikurangi. Jadi, seperti jus buah yang kental. Selain itu, *squash* juga harus diencerkan dahulu dengan air/soda yang disebut *cruzz*.
f) Cokelat: minuman yang terbuat dari biji buah kakao yang melewati serangkaian proses sehingga menjadi bubuk cokelat yang siap dikonsumsi.
g) Susu: minuman yang dihasilkan dari hewan tertentu seperti sapi, kambing, dsb. Susu sapi yang banyak di pasaran. Selain itu, ada juga susu yang terbuat dari biji tanaman tertentu seperti susu kedelai.
h) Kopi: minuman yang terbuat dari biji tanaman kopi yang diproses sedemikian rupa sehingga berbentuk bubuk.
i) Teh: minuman yang terbuat dari daun tanaman teh.

2) Minuman Dingin

Minuman dingin ialah semua jenis minuman yang disajikan pada temperatur kurang lebih 6–10 °C. Minuman dingin dapat dibuat dari semua jenis air minuman sari buah, buah, dan minuman seduhan (kopi, teh, cokelat, susu).

3) Minuman Panas

Minuman panas ialah semua jenis minuman yang disajikan pada temperatur kurang lebih 60–100 °C. Minuman panas dapat terbuat dari semua jenis seduhan seperti teh, kopi, dan cokelat, dll.



Aktivitas Individu

Mari, Bereksplorasi!

Aktivitas 5.12

Tujuan:

Kamu dapat bernalar kritis dalam membedakan dan menguraikan jenis-jenis minuman. Hal ini dilakukan sebagai langkah awal pemahaman sebelum membuat minuman non-alkohol sesuai dengan standar resep dan penyajian yang menarik.

Langkah-Langkah:

Setelah kamu mengenal pengertian dan klasifikasi minuman, lakukan hal-hal berikut.

1. Lakukan penelurusan terkait materi tersebut.
2. Kamu dapat mencari informasi melalui guru, buku, internet atau referensi lainnya.
3. Kamu dapat mencatat hasil penelurusan dengan format sebagai berikut.

Minuman Kopi Deskripsi: Karakteristik Minuman: Contoh Minuman: Alat Saji yang Umum Digunakan:	**Minuman Non-Alkohol** Deskripsi: Karakteristik Minuman: Contoh Minuman: Alat Saji yang Umum Digunakan:
Minuman Panas Deskripsi: Karakteristik Minuman: Contoh Minuman: Alat Saji yang Umum Digunakan:	**Minuman Dingin** Deskripsi: Karakteristik Minuman: Contoh Minuman: Alat Saji yang Umum Digunakan:



b. Bahan serta Teknik Pembuatan dan Penyajian Minuman

Berdasarkan bahan serta teknik pembuatan dan penyajian, minuman dapat dibadakan atas 10 klasifikasi berikut.

1) Minuman Santai

Minuman santai (Tall drink) banyak dikembangkan menjadi minuman spesial yang menjadi unggulan di restoran. Jenis minuman ini seperti *milkshake, strawberry float, cola float*, es soda gembira, *vanilla blue,* dan macam-macam es krim.

2) Minuman Bergizi

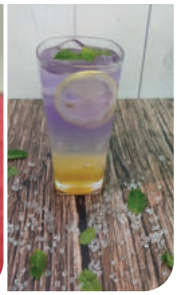
Minuman bergizi *(nourishing)* ialah minuman yang mengandung zat-zat makanan atau bergizi yang penting bagi metabolisme tubuh karena dibuat dari perasan buah dan sayuran segar atau konsentrat. Selain air, terdapat juga dalam jumlah besar gula, vitamin, mineral, dan asam buah alami.

3) *Mocktail*

Campuran non-alkohol terdiri atas jus, sirup, dan *soft drink* yang disajikan pada gelas *cocktail*.




Mocktail


Punch


Fancy Drink


Nourishing Drink


Tall Drink


Highball Drink


Cocktail


Stimulant Drink (Teh)


Stimulant Drink (kopi)

Gambar 5.50 Variasi Minuman

Sumber : Yulianti, Y./Kemdikbudristek (2024)

4) *Punch*
Campuran non-alkohol terdiri atas jus, sirup, dan *soft drink* disertai hiasan potongan buah segar.

5) *Fancy Drink*
Minuman lokal didekorasi menarik dan atraktif.

6) *Cocktail*
Minuman terdiri atas alkohol, jus, sirup, dan *soft drink* disajikan pada gelas *cocktail*.

7) *Highball Drinks*
Hard liquor dicampur dengan *soft drinks* dengan/tanpa es, disajikan pada *high-ball glass*.

8) *Straight (Pure) Drinks*
Jenis minuman yang dituang langsung tanpa dicampur.

9) *Long Drinks*
Campuran minuman keras dengan jus, gula atau soda, dihidangkan pada *collin/zombie glass*.

10) *Stimulant Drink*
Minuman yang dapat membangkitkan semangat. Termasuk dalam minuman ini ialah kopi, teh, cokelat, dan susu.

2. Minuman Populer

Minuman yang cukup popular dalam dunia industri saat ini baik merujuk pada tren barista dan bar ialah kopi dan *mocktail*.

a. Minuman Kopi

Minuman kopi adalah minuman yang dibuat dengan menyeduh biji kopi yang telah di-panggang dan digiling. Kopi berasal dari tanaman kopi (*coffea*) yang bijinya digunakan untuk menghasilkan rasa dan aroma khas yang digemari oleh banyak orang di seluruh dunia.

Pada kesempatan ini, kita akan mengenal lebih dekat dengan kopi melalui mengetahui proses proses pembuatannya. Kita juga akan mengenal berbagai jenis kopi berdasarkan biji kopi dan metode penyeduhannya, Terakhir, kita akan mengenal berbagai jenis kopi yang populer di pasaran.

1) Proses pembuatan kopi

Proses pembuatan kopi biasanya melibatkan beberapa tahapan berikut.

a) Pemanggangan (*Roasting*)

Biji kopi hijau dipanggang hingga berubah warna menjadi cokelat tua yang mengeluarkan minyak dan aroma khas kopi. Tingkat pemanggangan ini dapat bervariasi, dari ringan hingga gelap yang memengaruhi rasa kopi.

b) Penggilingan (*Grinding*)

Biji kopi yang telah dipanggang kemudian digiling untuk mempermudah proses penyeduhan. Ukuran gilingan dapat bervariasi bergantung pada metode penyeduhan yang digunakan, seperti halus untuk espreso atau kasar untuk *french press*.

c) Penyeduhan (*Brewing*)

Serbuk kopi yang telah digiling kemudian diseduh dengan air panas untuk mengekstrak rasa dan aroma. Ada berbagai metode penyeduhan, termasuk *drip coffee, espresso, French press, pour-over*, dan lainnya. Setiap metode menghasilkan karakteristik rasa yang berbeda.

2) Jenis Kopi

Jenis kopi dapat dibedakan berdasarkan biji kopi dan berdasarkan metode penyeduhannya. Berikut adalah penjelasan masing-masing kategori:

a) Jenis Biji Kopi

Biji kopi berasal dari tanaman yang berbeda dan menghasilkan rasa serta aroma yang unik. Jenis biji kopi yang paling umum meliputi:

(1) Arabika

(a) Biji kopi arabika (*coffea arabica*) merupakan jenis kopi yang paling populer di dunia, mencakup sekitar 60–70% produksi kopi global.

(b) Kopi Arabika memiliki rasa yang lebih halus, sedikit manis, dengan tingkat keasaman yang lebih tinggi dibandingkan dengan jenis kopi lainnya.

(2) Robusta

(a) Biji kopi robusta (*coffea canephora*) memiliki rasa yang lebih kuat, pahit, dan mengandung kafein lebih tinggi daripada arabika.

(b) Biasanya, kopi ini digunakan dalam campuran espreso karena memberikan busa tebal (*crema*) yang baik.

(3) Liberika

(a) Liberika (*coffea liberica*) merupakan jenis kopi yang lebih jarang ditemukan. Ditanam di beberapa negara di Afrika Barat dan Asia Tenggara.

(b) Kopi liberika memiliki rasa yang lebih unik, dengan profil rasa buah dan bunga yang berbeda dari arabika dan robusta.



(4) Excelsa

(a) Kopi excelsa (*coffea excelsa*) memiliki rasa yang asam dan memberikan karakteristik unik dalam campuran kopi.

(b) Sering digunakan untuk memberikan kedalaman dan kompleksitas pada campuran kopi.

b) Jenis Minuman Kopi Berdasarkan Metode Penyeduhan

Berbagai metode penyeduhan menghasilkan minuman kopi dengan karakteristik rasa dan tekstur yang berbeda.

(1) Espreso

Dibuat dengan mengekstrak kopi pekat menggunakan tekanan tinggi. Espreso merupakan dasar untuk banyak minuman kopi lainnya.

Tabel 5.6 *Espreso*

- **Hasil:** 1 Porsi

No.	Nama Bahan	Jumlah
1.	Biji kopi espresso	20 g
2.	Air (sekitar 90–96 °C)	60 mL



Sumber: Getty Images/iStockphoto/ YelenaYemchuk. (2023)

Bahan:

- Mesin espreso
- Timbangan digital
- Penggiling kopi (*grinder*)
- Tamper (untuk memadatkan kopi)
- Cangkir espreso

Cara Membuat:

1. **Giling kopi:** Giling biji kopi dengan ukuran halus (seperti tekstur gula pasir halus).
2. **Persiapan portafilter:** Masukkan kopi bubuk ke dalam *portafilter* dan ratakan menggunakan *tamper* hingga permukaan padat dan rata.
3. **Ekstraksi:**
   - ☑ Pasang *portafilter* ke mesin espreso.
   - ☑ Jalankan mesin dengan durasi ekstraksi 25–30 detik. Akan mendapatkan 25–30 mL espreso (disebut *shot*).
4. **Sajikan:** Sajikan espreso di cangkir kecil, perhatikan adanya lapisan *crema* di atasnya.

(2) *Americano*

Espreso yang dicampur dengan air panas, memberikan rasa kopi yang lebih encer, tetapi tetap pekat.

(3) *Cappuccino*

Kombinasi dari espreso, susu panas, dan busa susu yang tebal di atasnya. Rasanya seimbang antara pahit dan lembut. Rasio ideal *cappuccino* ialah 1:1:1 (espreso, susu, dan busa susu).

(4) *Latte*

Espreso dengan banyak susu panas dan sedikit busa di atasnya. *Latte* memiliki rasa yang lembut dan *creamy*.

Tabel 5.7 *Cappuccino*

- **Hasil:** 1 Porsi

No.	Nama Bahan	Jumlah
1.	1 *shot* espreso	30 g
2.	Susu segar	100 mL
3.	Bubuk cokelat atau kayu manis (opsional, untuk taburan)	5 g

Bahan:

- Mesin espreso atau moka pot
- Alat untuk membuat buih susu (*milk frother* atau *steam wand*)
- Cangkir kopi (kapasitas 180–200 mL)



Sumber: Yulianti, Y./ Kemdikbudristek (2024)

Cara Membuat:

1. **Seduh espreso:** Siapkan satu shot espreso dengan mesin espreso atau moka pot. Tuang ke dalam cangkir.
2. **Panaskan susu:** Panaskan susu hingga sekitar 60-65 °C menggunakan panci kecil (steam wand), jangan sampai mendidih.
3. **Buat buih susu:** menggunakan uap panas hingga menghasilkan busa lembut yang tebal (milk frothing) menggunakan milk frother atau steam wand.
4. **Racik *cappuccino*:**
   - Tuangkan susu panas ke dalam cangkir espreso.
   - Tambahkan busa susu di atasnya hingga membentuk lapisan tebal.
5. **Hias:** Taburi bubuk cokelat atau kayu manis di atas buih susu untuk mempercantik

Tabel 5.8 *Latte*

- **Hasil:** 1 Porsi

No.	Nama Bahan	Jumlah
1.	1 *shot* espreso	30 g
2.	Susu (susu sapi atau susu nabati seperti almon, oat, atau kedelai)	200 mL
3.	Sirup gula (opsional)	10 mL

Bahan:

- Mesin espreso atau moka pot
- Alat untuk membuat buih susu (*milk frother* atau *steam wand*)
- Cangkir kopi (kapasitas 180–200 mL)



Sumber: Yulianti, Y./ Kemdikbudristek (2024)

Cara Membuat:

1. **Buat espreso:** gunakan mesin espreso untuk membuat satu shot espreso. Jika tidak memiliki mesin espreso, dapat menggunakan kopi instan atau moka pot, tetapi espreso memberikan cita rasa yang lebih kuat dan khas.
2. **Panaskan dan kocok susu:**
   - Panaskan susu di atas kompor atau dengan menggunakan mesin pembuat kopi yang ada steamer-nya.
   - Kocok susu hingga berbusa, atau jika tidak ada steamer, dapat menggunakan whisk atau alat pengocok susu elektrik. Pastikan susu tidak sampai mendidih, cukup mencapai suhu sekitar 60-65 °C.
3. **Menyusun Latte:**
   - Tuang espreso ke dalam cangkir, jika menggunakan sirup gula, dapat dicampurkan.
   - Tambahkan susu panas yang sudah berbusa ke dalam cangkir, secara perlahan agar busa tetap di atas.



(5) *Macchiato*
Espreso yang diberi sedikit busa susu di atasnya, sering kali disajikan dalam ukuran kecil untuk mempertahankan rasa kuat kopi.

(6) *Mocha*
Kombinasi espreso, cokelat, dan susu panas. *Mocha* memberikan rasa manis dan sedikit pahit dari cokelat dan kopi.

(7) *Flat White*
Espreso yang dicampur dengan susu kukus yang lebih halus tanpa busa tebal seperti *cappuccino*.

(8) *Cold Brew*
Kopi yang diseduh dengan air dingin atau suhu ruang selama 12-24 jam. Rasa yang dihasilkan lebih halus dan rendah keasaman.

(9) *French Press*
Metode penyeduhan kopi dengan merendam kopi bubuk di dalam air panas, lalu menyaringnya menggunakan *plunger*. Hasil kopi cenderung lebih kental dan kaya rasa.

(10) *Pour Over*
Metode manual di mana air panas dituangkan secara perlahan di atas kopi bubuk di filter, menghasilkan rasa yang bersih dan halus.

(11) *Turkish Coffee*
Metode tradisional dari Timur Tengah dan Turki, di mana kopi sangat halus diseduh bersama gula di dalam panci kecil (*cezve*) hingga mendidih.

3) Jenis Minuman Kopi Populer
Beberapa varian kopi yang populer di seluruh dunia antara lain sebagai berikut.

a) *Affogato*
Espreso yang dituangkan di atas es krim vanila, menghasilkan kombinasi rasa pahit kopi dan manisnya es krim.

b) *Irish Coffee*
Kopi hitam yang dicampur dengan wiski Irlandia, gula, dan krim kocok di atasnya.

c) *Café au Lait*
Kopi hitam yang dicampur dengan susu panas dalam jumlah yang seimbang, sering disajikan di Prancis.



d) *Cortado*
Espreso yang dicampur dengan susu panas dalam jumlah yang sama, menghasilkan minuman dengan rasa kopi yang kuat, tetapi seimbang dengan susu.

e) *Ristretto*
Versi lebih pekat dari espreso, diseduh dengan jumlah air yang lebih sedikit, memberikan rasa yang lebih intens.

b. Mocktail

Mocktail merupakan minuman non-alkohol dari koktail. Biasanya, *mocktail* dibuat dengan mencampurkan berbagai jus, sirup, dan perasa untuk menciptakan rasa yang menarik. Berikut ini penjelasan terkait minuman *mocktail*.

1) Minuman *Mocktail* dan Karakteristiknya
Mocktail merupakan aneka minuman ringan (non-alkohol) yang dibuat dari beberapa campuran sari buah (*juice*) dan dicampur air mineral buatan atau *soft drink* yang menggunakan salah satu teknik membuat minuman campuran dan disajikan dalam keadaan dingin. Nama *mocktail* sendiri awalnya muncul dari kata dasar "mock" yang artinnya mengejek. Hal tersebut untuk 'mengejek' orang yang ingin meminum ala *cocktail*, tetapi tidak suka alkohol. Pencampuran minuman ini memiliki 3 jenis bahan yang sering digunakan, yaitu seperti berikut.

a) Bahan Pokok
Bahan pokok (*basic ingridients*) merupakan ciri utama pada percampuran minuman. Jenis minuman yang sering digunakan sebagai bahan pokok ialah soda.

b) Bahan Pelunak Rasa
Penggunaan bahan pelunak rasa (*modifying agent)* dapat membuat rasa minuman menjadi lebih nikmat dan bercita rasa pas. Penggunaannya harus diperhatikan agar rasa dari bahan pelunak rasa tidak terlalu dominan dan menutupi rasa dari bahan pokoknya. Biasanya, bahan pelunak rasa ini dapat berupa jus buah, minuman bersoda, air mineral, susu, krim, dan gula, sirup.

c) Bahan Penambah Aroma dan Pewarna
Fungsi utama dari bahan penambah aroma dan pewarna (*flavouring dan colouring agent*) ialah memberikan aroma/wangi dan warna pada minuman campuran (*mixed drink*) sehingga hasil yang diperoleh makin baik terutama pada segi rasa dan penampilan minuman. Beberapa contoh bahan ialah buah, sirup, *extract, aromatized wine.*



2) Metode Pengolahan Minuman

Pembuatan minuman campuran (*mixed drink*) di bar harus menggunakan metode-metode yang telah ditetapkan dan sesuai dalam standar resep. Ada 8 jenis metode pembuatannya, yaitu seperti berikut.

a) *Blending*

Metode pembuatan dengan menuangkan semua bahan ke dalam blender lalu menghaluskannya hingga bahan menjadi lumat dan tercampur rata. Teknik ini dianggap menjadi salah satu pencampuran paling baik. Biasanya, teknik ini digunakan pada bahan-bahan yang sulit tercampur seperti buah segar, *cream*, kacang-kacangan, es krim, dan minuman tropis (*tropical)* yang membutuhkan busa yang banyak.

b) *Mixing*

Metode pembuatan dengan menuangkan langsung semua bahan ke dalam gelas pencampur (*mixing glass*) dan diaduk, lalu dituangkan ke gelas hidang setelah disaring terlebih dahulu menggunakan alat penyaring (*strainer*).

c) *Stirring*

Metode pembuatan dengan menuangkan semua bahan ke dalam gelas hidang, lalu diaduk hingga rata menggunakan *long bar spoon*. Metode ini cocok ketika ingin mendapatkan sebuah minuman yang tetap jernih dan tidak ada tambahan cairan dari es yang meleleh.

d) *Layering*

Metode pembuatan dengan menuangkan bahan sesuai urutan ke dalam gelas saji secara perlahan dan hati-hati. Biasanya, metode ini digunakan pada minuman jenis *shooter*. Alasan penggunaan metode ini agar mendapatkan efek warna yang bertumpuk dan terlihat seperti pelangi.

e) *Shaking*

Metode pembuatan dengan memasukan semua bahan ke dalam alat khusus yang bernama *shaker*, lalu kocok dengan cepat. Penggunaan metode ini sangat baik untuk mencampurkan bahan-bahan yang sulit dilarutkan. Teknik ini sangat efisien karena bahan tercampur rata dan juga karakter dari bahan penambah aroma dan pewarna (*flavouring* dan *coloring agent*) dapat keluar dengan baik.



f) *Muddling*

Metode pembuatan dengan proses pengambilan sari buah dengan cara ditumbuk menggunakan alat penumbuk atau pengaduk (*mudller*). Metode pencampuran ini dipakai karena penggunaan buah-buahan segar, herba, dan sayuran yang perlu ditumbuk agar mengeluarkan intisari dari bahan-bahan tersebut yang kemudian dicampur rata.

3) Prosedur Pembuatan *Mocktail*

Untuk menghasilkan *mocktail* yang berkualitas, ada beberapa hal yang harus diperhatikan, yaitu material yang digunakan, teknik pencampuran, dan resep yang harus diikuti. Karena untuk memperoleh hasil akhir yang sesuai dengan yang diharapkan, harus mengikuti prosedur dari resep. Hal-hal yang perlu diperhatikan pada penyajian *mocktail* ialah seperti berikut.

a) Berikan hiasan pada bibir gelas dengan mencelupkan bibir gelas ke dalam *lemon juice*, kemudian mencelupkannya ke dalam gula.
b) Gunakan gelas yang sederhana sehingga mudah dihias (garnis) secara maksimal.
c) Letakkan gelas minum pada tatakan gelas minuman berwarna-warni.
d) Tambahkan dekorasi warna-warni pada gelas minum dengan aksesoris seperti payung, tongkat untuk mengaduk, bunga kertas, tatakan gelas minum, sedotan dan bahkan kembang gula (*sparklers*).
e) Gunakan tongkat untuk mengaduk dan tempatkan di pinggiran gelas minum.
f) Tambahkan es batu untuk menambah efek kesegaran.

Berikut ini beberapa contoh resep minuman yang kamu gunakan saat praktik penyajian minuman.

Tabel 5.9 *Lavender Haze*

- **Hasil** : 1 Porsi
- **Metode** : Menuangkan (*Pouring*)

No.	Nama Bahan	Jumlah
1.	Sirup *blue curacao*	30 mL
2.	Sirup *grenadine*	10 mL
3.	Sirup gula (*simple syrup*)	15 mL
4.	Jus lemon	50 mL
5.	Es batu	50 g
6.	Air soda (*soda water*)	100 mL
	Garnis:	
	Mawar kering (*dry roses*)	3–5 g

Cara Membuat:

Masukkan semua bahan satu per satu ke dalam gelas saji, beri garnis, sajikan.



Sumber: Sabrina, Fildzah., Yulianti, Yeni & Cahyana, Cucu. (2024)



Tabel 5.10 Blue Ocean

- **Hasil** : 1 Porsi
- **Metode**: Mengaduk (*Stirring*)

No.	Nama Bahan	Jumlah
1.	Sirup *blue* curacao	20 mL
2.	Jus lemon	50 mL
3.	Es batu	50 g
4.	Air soda	100 mL
5.	Leci	3-4 buah
	Garnis:	
	Daun *mint*	1 tangkai

Cara Membuat:

Masukkan semua bahan ke dalam gelas kecuali leci, aduk, masukan leci, beri garnis, sajikan.



Sumber: Sabrina, Fildzah., Yulianti, Yeni & Cahyana, Cucu. (2024)

Tabel 5.11 *Cold Yellow*

- **Hasil** : 1 Porsi
- **Metode**: Mencampur (*Mixing*)

No.	Nama Bahan	Jumlah
1	Jus jeruk nipis (*lime juice*)	40 mL
2	Jus nanas (*pineapple juice*)	40 mL
3	Sirup nanas (*pineapple syrup*)	20 mL
4	Sirup gula (*simple syrup*)	15 mL
5	Es batu	50 g
6	Air soda	50 mL
	Garnis:	
7	Nanas	10 g
8	Jeruk nipis	1 irisan
9	Daun *mint*	1 tangkai

Cara Membuat:

Masukkan semua bahan kecuali soda ke dalam gelas pencampur (*mixing glass*), aduk, tuang dan saring ke dalam gelas saji, tambahkan soda, beri garnis, sajikan.



Sumber: Sabrina, Fildzah., Yulianti, Yeni & Cahyana, Cucu. (2024)

Tabel 5.12 *Rainbow Fresher*

- **Hasil** : 1 Porsi
- **Metode**: Melapisi (*Layering*)

No.	Nama Bahan	Jumlah
1	Sirup *blue* curacao	30 mL
2	Sirup nanas	20 mL
3	Jus lemon	50 mL
4	Air soda	80 mL
5	Sirup grenadine	15 mL
6	Es batu	50 g
	Garnis:	
	Jeruk kering *(dry orange)*	1 iris

Cara Membuat:

Tuang secara bertahap semua bahan ke dalam gelas dengan menggunakan *long bar spoon,* beri garnis, sajikan.



Sumber: Sabrina, Fildzah., Yulianti, Yeni & Cahyana, Cucu. (2024)



Tabel 5.13 *Citrus Coffee Fresher*

- **Hasil** : 1 Porsi
- **Metode**: Mengocok (*Shaking*)

No.	Nama Bahan	Jumlah
1	Konsetrat kopi (*cold brew*)	50 mL
2	Sirup lemon	15 mL
3	Sirup gula (*simple syrup*)	20 mL
4	Jus lemon	30 mL
5	Jus leci	25 mL
6	Es batu	50 g
	Garnis:	
7	Cornflakes	5 g

Cara Membuat:

Masukkan semua bahan ke dalam *shaker*, kocok, lalu saring dan tuang ke dalam gelas, beri garnis, sajikan.

Sumber: Sabrina, Fildzah., Yulianti, Yeni & Cahyana, Cucu. (2024)



Tabel 5.14 *Pineapple Lime Smoothie*

- **Hasil** : 1 Porsi
- **Metode**: Mencampur dengan *Blender* (*Blending*)

No.	Nama Bahan	Jumlah
1	Nanas madu	100 g
2	Es batu	100 g
3	Sirup nanas	50 mL
4	Air soda	200 mL
	Garnis:	25 mL
5	*Mircrogreens*	50 g

Cara Membuat:

Masukkan semua bahan kecuali soda ke dalam *blender*, haluskan. Tuang ke dalam gelas, tuang soda, beri garnis, sajikan.

Sumber: Sabrina, Fildzah., Yulianti, Yeni & Cahyana, Cucu. (2024)



Tabel 5.15 *Mixed Orange Beauty*

- **Hasil** : 1 Porsi
- **Metode**: Menumbuk *(Muddling)*

No.	Nama Bahan	Jumlah
1	Jeruk Sunkist	200 g
2	Nanas	100 g
3	Daun mint	5 lembar
4	Jus wortel	20 mL
5	Ari soda	100 mL
6	Es batu	50 g
	Garnis:	
7	Irisan jeruk	1 iris

Cara Membuat:

Tumbuk semua bahan kecuali jus dan soda, saring ke dalam gelas saji, tuang es batu, *jus,* dan soda, beri garnis, sajikan.

Sumber: Sabrina, Fildzah., Yulianti, Yeni & Cahyana, Cucu. (2024)





Tabel 5.16 *Rose Clouds*

- **Hasil** : 1 Porsi
- **Metode** : Mengapung (*Floating*)

No.	Nama Bahan	Jumlah
1	Jus *leom*	100 mL
2	Sirup *grenadine*	20 mL
3	Sirup gula	15 mL
4	Es batu	50 g
5	Air soda	100 mL
6	Krim kocok	50 mL
	Garnis:	
7	Mawar kering	3 kelopak

Cara Membuat:

Masukkan semua bahan kecuali krim kocok ke dalam gelas pencampur (*mixing glass*), aduk, lalu saring dan tuang ke dalam gelas saji, tuang krim kocok di atasnya, beri garnis, sajikan.



Sumber: Sabrina, Fildzah., Yulianti, Yeni & Cahyana, Cucu. (2024)

Mari, perkaya materi kamu tentang minuman mulai dari pengertian, jenis-jenis, peralatan, teknik pencampuran hingga hingga hiasan. Kamu dapat mengakses materi melalui *link* atau *Qr code* yang tersedia.
https://bit.ly/materi-minuman

Aktivitas Individu

Mari, Mencoba!

Aktivitas 5.13

Tujuan:

Kamu dapat kreatif membuat minuman non-alkohol sesuai dengan standar resep dan penyajian yang menarik dengan penerapan K3LH, persiapan bahan dan alat sesuai kebutuhan serta standar resep.

Langkah-Langkah:

1. Mari, lakukan praktik membuat dan menyajikan minuman seperti minuman *mocktail,* minuman kopi, minuman cokelat, dsb.
2. Resep dan rencana praktik konsultasikan pada guru.
3. Kamu juga dapat mempelajari jenis, contoh dan tahapan pada video tutorial pembuatan minuman *mocktail* yang tersedia pada *link* dan Qr *code*. https://bit.ly/video-mocktail.



Uji Kompetensi

A. Tes Tertulis

Soal Benar-Salah

Petunjuk: Berdasarkan pernyataan yang diberikan, tuliskan "Benar" jika pernyataan kamu anggap benar dan "Salah" jika kamu anggap salah pada kolom yang tersedia. Berikan pula alasan atas jawaban tersebut! Kerjakan di buku tugasmu.

Tabel 5.17 Soal Benar-Salah Materi Pelayanan Makanan dan Minuman

No	Soal	Jawaban		Keterangan/ Alasan
		Benar	Salah	
1	A Boulanger merupakan restoran informal, hanya memiliki satu menu makanan berupa *bouillon soup* dan tidak menyediakan tempat mewah, yakni restoran pertama kali hadir ke dunia pada tahun 1750.			
2	*Fine dining* ialah restoran dengan tampilan eksklusif dan makanan yang disajikan lebih artistik menggunakan peralatan makan mewah.			
3	*Gourmet, grill room, cabaret,* dan *suppers club* termasuk ke dalam jenis restoran informal.			
4	*Compote bowl* termasuk jenis *jugs* untuk menyajikan hidangan *compote*, puding yang menggunakan saus.			
5	Pada *russian service* pelayanan makanan diporsikan, dihias, dan ditata dalam satu tempat porsi untuk satu orang termasuk pelayanan.			
6	Pemolesan teknik basah (*wet polishing*) ialah proses pengeringan peralatan setelah proses pencucian.			
7	Pelayanan *american service* dikenal dengan istilah *platter service.*			
8	Porsi hidangan pembuka (*appetizer*) ialah sekitar 1–2 gigitan saja dengan bobot 50–100 gram per porsi.			
9	*Non formal, ala carte menu, walk in guest, breakfast/brunch* merupakan ciri-ciri *standard elaborate cover/table setting.*			
10	*Mocktail* ialah campuran non-alkohol terdiri atas jus, sirup dan *soft drink* disajikan pada gelas koktail.			



B. Penilaian Lisan

Kamu harus terampil dalam melakukan prosedur menerima pesanan (*taking order*), penilaian terhadap tugas individu berupa menerima pesanan melalui telepon (*taking order by phone*) untuk pemesanan pelayanan kamar. Lakukan praktik ini bersama teman secara bergantian menjadi peran *taker order* (penerima telepon) dan tamu (*guest*). Kamu dapat mencermati tahapan dan contoh dialog/percakapan yang dapat digunakan. Lakukan dengan teliti, sopan, ramah, dan komunikatif. Penilaian dapat dilakukan oleh pasangan yang menjadi teman praktik dan gurumu.

Tabel 5.18 Uraian Kegiatan Prosedur Menerima Pesanan melalui Telepon

No.	Uraian kegiatan	Waktu	Alat / bahan
1.	**Prosedur Menerima Pesanan (Taking Order)** a. Menyiapkan kertas untuk mencatat pesanan. b. Mengangkat telepon dengan tangan kiri, tangan kanan siap menulis. c. Menjawab telepon dengan sopan. d. Mencatat nomor kamar. e. Mengulang pesanan. f. Mengucapkan terima kasih. g. Mencatat pesanan ke bon pesanan dengan system rangkap tiga (*triplicate cheeking system*). h. Mendistribusikan slip order dengan benar.	5 menit	• Telepon • Alat tulis • Kertas buram • Bon pesanan • Kartu menu
2.	**Teknik Penawaran Produk Perusahaan** a. Menawarkan produk dengan sopan dan menyarankan menu *special* atau unggulan. b. Menyarankan tambahan barang yang telah dipesan dengan sopan seperti gula, es, dsb. c. Menanyakan tingkat kematangan misalnya daging, telur, dsb.	2 menit	idem

Contoh dialog atau percakapan untuk pengambilan pesanan dalam layanan kamar, dapat kamu pelajari dari link berikut ini https://bit.ly/taking-order-room-service



C. Proyek

Pengelolaan kegiatan etika makan dalam jamuan formal (*table manner)* merupakan penugasan proyek yang diberikan sebagai pencapaian pembelajaran materi pelayanan makanan dan minuman. Kegiatan ini dilakukan untuk mengukur kemampuan kamu secara kolaboratif dalam mengelola restoran, baik dalam proses perencanaan, pengolahan hidangan, penyajian, dan pelayanan makanan dan minuman dengan tema dan target tamu. Kegiatan ini dilakukan dengan hasil konsultasi dari guru. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam pelaksanaan proyek ini sebagai berikut.

1. Merencanakan Kegiatan
   Merencanakan sebuah acara makan jamuan formal untuk minimal 50 orang sebagai bagian dari proyek pelaksanaan kegiatan *table manner*. Perencanaan dapat dalam bentuk proposal atau perencanaan kegiatan.

2. Memilih Menu dan Hidangan
   Dalam proyek ini, kamu harus memilih menu untuk acara makan jamuan formal. Struktur satu set menu terdiri atas hidangan pembuka (*appetizer*), sup (*soup*), hidangan utama (*main course*), hidangan penutup (*dessert*), kopi/teh. Kamu juga dapat berkolaborasi dengan kelas yang sedang belajar mata pelajaran Pengolahan Hidangan.

3. Menyiapkan Kegiatan *Table Manner*
   Persiapan ini dilakukan untuk memastikan semua perlengkapan sesuai dengan proposal dan kebutuhan seperti penempatan peralatan makan, penempatan hidangan, penempatan tamu, dsb.

4. Melakukan Praktik *Table Manner*
   Melakukan simulasi acara makan jamuan formal dengan beberapa teman sekelas. Dalam kegiatan ini, sudah dibagi tanggung jawab sesuai dengan peran, kemudian pilih siswa untuk menjadi pemandu dalam menjelaskan: (1) cara menggunakan peralatan makan dengan benar; (2) cara menyantap hidangan dengan etika; dan (3) interaksi dengan tamu.

5. Mengevaluasi dan Umpan
   Setelah acara makan malam selesai, kamu harus melakukan evaluasi kegiatan untuk mengevaluasi kelebihan dan kekurangan, umpan balik dari tamu, dan perbaikan untuk acara pelaksanaan *table manner* berikutnya.

6. Membuat video
   Buat *aftermovie* kegiatan *table manner* hasil dokumentasi kegiatan.



Pengayaan

Untuk lebih memahami dan mengeksplorasi materi tentang pelayanan makanan dan minuman, disarankan kamu untuk aktif melakukan kajian pustaka (*library search*). Hal itu dilakukan dengan cara memperbanyak perbendaharaan sumber belajar dan melakukan kegiatan literasi dari sumber-sumber rujukan.


https://buku.kemdikbud.go.id/s/kuliner_art3


https://bit.ly/video-american-service


https://buku.kemdikbud.go.id/s/kuliner_vd18


https://buku.kemdikbud.go.id/s/kuliner_vd19

Refleksi

Kemukakan pendapat kamu terkait manfaat dan pemahaman yang diperoleh setelah mempelajari materi di atas!

Sangat Bermanfaat	Bermanfaat	Cukup Bermanfaat	Kurang Bermanfaat	Tidak Bermanfaat
○	○	○	○	○
Sangat Paham	Paham	Cukup Paham	Kurang Paham	Tidak Paham
○	○	○	○	○
Sangat Terampil	Terampil	Cukup Terampil	Kurang Terampil	Tidak Terampil
○	○	○	○	○

Berikan keterangan atau alasan kamu memilih.

Glosarium

aerasi
proses memasukkan udara ke dalam adonan untuk menghasilkan tekstur ringan dan mengembang.

angel food cake
kue yang sangat ringan dan tidak mengandung lemak, dibuat dari putih telur yang dikocok hingga kaku.

asesmen
upaya untuk mendapatkan data atau informasi dari proses dan hasil pembelajaran untuk mengetahui kinerja peserta didik terhadap capaian pembelajaran tertentu yang selanjutnya diberikan penilaian dan evaluasi.

bacon
daging yang diiris tipis, berbentuk lembaran, dan diawetkan dengan garam

baking powder
bahan pengembang yang digunakan untuk membuat adonan kue mengembang saat dipanggang.

blanching
teknik memasak dengan cara merebus bahan makanan pada air mendidih dalam waktu sebentar.

break up
proses mengambil/mengangkat peralatan kotor setelah tamu makan, tetapi masih ada proses penyajian giliran hidangan berikutnya.

clarified butter
bahan makanan hewani yang terbuat dari mentega yang dijernihkan

clear up
proses mengambil peralatan kotor setelah tamu selesai makan

cream of tartar
bahan asam yang sering digunakan untuk menstabilkan busa putih telur dalam adonan *cake* atau *meringue*.

courses
urutan/giliran hidangan

crouton
roti yang dipotong kecil, umumnya berbentuk dadu kemudian dipanggang

crockery
macam-macam cangkir dan piring

crumbing down
proses membersihkan meja makan dari kotoran setelah selesai proses *clear up* dilakukan

dressing
saus yang digunakan untuk rasa tambahan pada *salad*

dry polish
proses pengeringan peralatan setelah proses pencucian

festival
kata Latin, yaitu *festum* yang artinya pesta, merupakan perayaan khusus yang digelar secara periode dalam jangka waktu tertentu.

frosting
pelapis yang digunakan pada cake untuk memberikan rasa dan tampilan yang menarik.

heavy cream
produk susu dengan kandungan lemak 36-40% dan memiliki tekstur kental

japonaise
jenis kue lapis yang terbuat dari meringue dengan kacang dan biasanya diisi dengan krim.

kirsch
minuman keras dari ceri yang sering digunakan dalam pembuatan cake untuk memberikan rasa khas, terutama pada *Black Forest cake*.

kuliner
segala sesuatu yang berkaitan atau berhubungan dengan dunia memasak.

mise en scene
segala sesuatu yang berhubungan dengan persiapan ruang kerja dan lingkungan.



mise en place
meletakkan alat makan yang sudah bersih siap pakai, ditata, diatur dan disusun dengan rapih.

oriental
salah satu istilah karakteristik suatu daerah yang sering disebutkan warga belahan dunia untuk masyarakat yang tinggal di benua bagian timur, khususnya Asia.

piping bag
Kantong berbentuk kerucut yang digunakan untuk menyemprotkan krim atau adonan untuk menghias kue atau pastry.

pranala
tautan, sebuah acuan dalam dokumen hiperteks ke dokumen yang lain atau sumber lain

retarder
alat dapur yang digunakan untuk memperlambat proses pengembahan adonan kue

restoran klasik
mengacu pada tempat makan yang mempertahankan ciri khas masa lalu sekaligus menggabungkan sentuhan kontemporer yang menarik.

risotto
hidangan nasi yang diolah dengan kaldu dan bahan-bahan lain, memiliki tekstur yang kental. Hidangan ini berasal dari Italia.

side board
meja penyimpanan peralatan hidang

silverware
peralatan hidang berbahan silver

soup tureen
alat penyajian makanan yang umumnya berbentuk bulat atau oval dan cekung, digunakan untuk menyajikan sup atau makanan lain yang berkuah.

sour cream
krim yang memiliki rasa asam karena penambahan bakteri asam laktat di dalamnya.

tart buah
kue pie yang berisi buah segar dan sering kali dihidangkan sebagai pencuci mulut.

tionghoa
salah satu suku bangsa yang asal usul leluhurnya berasal dari Tiongkok yang bermigrasi secara bergelombang ke Indonesia dan memberikan pengaruh besar bagi bangsa Indonesia baik dalam bidang politik, ekonomi, sosial, budaya, dan kuliner.

walk in guest
tamu tanpa reservasi

waste bins
tempat sampah

wet polish
proses penghilangan bau pada peralatan restoran yang dilakukan pada saat *restaurant preparation* dan alat yang dilap adalah alat yang baru dikeluarkan dari *cupboard.*

yeast-raised pastry
adonan *pastry* yang menggunakan ragi sebagai pengembang, seperti *croissant* atau *danish pastry*.



Daftar Pustaka

Achaya, K.T. *The story of our food*. Hyderabad: Universities Press (India) Limited, 2003.

Afpa. "Cleaning Tableware with Three Zone Dishwashing Machine". *Youtube Channel*, 2021. Diakses 24 Juli 2024 https://www.youtube.com/watch?v=md0BjDYtXJ0

Aldera, A., Yulianti, Y., Febriana, R. "Pengembangan Media Pembelajaran Video Tutorial Manatiang Service Pada Mata Kuliah Penataan Dan Pelayanan Restoran". *Syntax Idea*. Vol 5 No 2, 2023. DOI: https://doi.org/10.46799/syntax-idea.v5i2.2124

Amaliyah, N. *Penyehatan Makanan dan Minuman*. Yogyakarta: Deepublish, 2017.

Annayanti, Budiningsih dan Wahyu, Kusumaningsityas. *Pelayanan Makanan dan Minuman*. Depok: Arya Duta, 2012.

Antani and Mahapatra. "Evolution of Indian cuisine: a socio-historical Review". *Journal of Ethnic Foods, 2022, Vol 9 (15) p 2-15* https://doi.org/10.1186/s42779-022-00129-4

Atmodjo, Marsum W. dan Fauziah, Siti. *Profesional Waiter*. Yogyakarta: Andi, 2016.

Atmodjo, Marsum W. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Andi, 2005.

Batarfie, Balqies. *30 Resep Masakan Arab Rumahan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 2014.

Bentol, Nell. *Ramen Fusion Cookbook: 40 Traditional Recipes and Modern Makeovers of The Classic Japanese Broth Soup*. Indianapolis: DK Publishing, 2015.

Bhagavant. "Buddhis di Seluruh Thailand Rayakan Hari Magha Puja 2564". Berita Bhagavant, 2021. Diunduh tanggal 30 Juni 2024: https://berita.bhagavant.com/2021/02/27/buddhis-di-seluruh thailand-rayakan-hari-magha-puja-2564.html

BollywoodShaadis.com. "6 Smart Steps To Avoid Food Wastage In Weddings". *Pinterest, 2023*. Diunduh 19 Juni 2024*: https://id.pinterest.com/pin/907405024897161540/*

Cahyana, Cucu dan Artanti, Guspri Devi . *Buku Pintar Masak Hidangan Kontinental*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 2015.

Chinese Food History, 2024. Diunduh 24 Juni 2024 http://www.chinesefoodhistory.com/picture/picture-of-food-of-chinese-cuisine/ Chouery, Ramzy. 2016. *The Arabian Cookbook*. New York: Skyhorse.

Crisyanti, R.N. "Gambaran Kesesuaian Standar Porsi, Pola Menu dan Status Gizi Remaja Putri di Pondok Pesantren Al Anwar Mranggen". *Skripsi*, Universitas Muhammadiyah Semarang, 2016.

Edo, O. J. *Mocktail Kreatif 88 Resep Favorit*. Surabaya: Mediantara Infropersada, 2020.

Ekawatiningsih, Prihastuti, Kokom Komariah, and Sutriyati Purwanti. *Restoran Jilid 1*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional, 2008.

Ekawatiningsih, Prihastuti, Kokom Komariah, and Sutriyati Purwanti. *Restoran Jilid 2*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional, 2008.

Enykojiro. *Garnish & Fruits Carving*. Jakarta: Gramedia, 2021.

Epicurious. "The Best Way To Make Sushi At Home (Professional Quality)" Youtube Epicurious 101, 2023. Diakses 28 Juli 2024: https://www.youtube.com/watch?v=nIoOv6lWYnk

Fan Fact Korean. "Makanan Asia Paling Terkenal di Dunia! | Taukah Kamu?". *Youtube Channel*, 2021. Diakeses 21 Juli 2024. https://www.youtube.com/watch?v=YadaVcwZ9tw

FoodHygieneAsia. "3 Sink Dish Washing method". *Youtube Channel*, 2021. Diakses 24 Juli 2024 https://www.youtube.com/watch?v=6wq75tpxxcc

Gabriel, Jean-Pierre. *Thailand: The Cookbook*. Bangkok: Phaidon Press, 2014.

Gardjito, Murdijati, Rhaesfaty Galih Putri, and Swastika Dewi. *Profil Struktur, Bumbu, Dan Bahan Dalam Kuliner Indonesia*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press, 2017.

Gibson, Mark, and Pat Newsham. "Sauces." In *Food Science and the Culinary Arts*, 303–21. Elsevier, 2018. https://doi.org/10.1016/B978-0-12-811816-0.00015-4.

Gisslen, Wayne. *Professional Baking*. 6th edition. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, Inc, 2012.

Gisslen, Wayne. *Professional Cooking*. 7th Edition, Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, Inc, 2011.



Goodman Jr, Raymond J. *F& B Service Management.* Jakarta: Erlangga, 2022.

Grand View Research. "Cake Market Size, Share & Trends Analysis Report by Product (Cupcakes, Sponge Cakes), by Distribution Channel (Foodservice, Retail), by Region, and Segment Forecasts, 2024 – 2030, 2024." https://www.grandviewresearch.com/press-release/global-cake-market.

Gumala, Ni Made Yuni. *Gizi Kuliner Oriental: Cina, Jepang, dan Korea*. Literasi Nusantara Abadi. E-Book, 2022. https://henbuk.com/gizi-kuliner-oriental-cina-jepang-dan-korea-literasi-nusantara

Hadibroto, Cherry. *Masakan Tionghoa.* Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 2017.

Hanif, Mahbub., Nurlaila dan Yulianti, Y. "Video Tutorial Table Set Up Basic Cover, Standard Ala carte Cover, Elaborate Cover". Youtube, 2022. Diakses 27 Juli 2024: https://www.youtube.com/watch?v=ALYeo1CHqIo; https://www.youtube.com/watch?v=IHQeLRV-ysA; https://www.youtube.com/watch?v=sPwKqgf4CGU

Helmi, M.Aditya, Yulianti, Y., Rusilanti. "Pengembangan Media Pembelajaran Video Tutorial Minuman Mocktail Pada Mata Kuliah Tata Hidang". *Jurnal Pendidikan dan Pembelajaran Khatulistiwa (JPPK)* Vol 11, No 8, 2022. H 968-973. DOI: http://dx.doi.org/10.26418/jppk.v11i8.57426

Hermawan, Devina. "Praktis Nagih! Resep MISOA AYAM PEDAS [Cocok Untuk Keluarga]". *Youtube*, 2024. Diaskes 25 Juli 2024 https://www.youtube.com/watch?v=Y-U44qwpmSc

Hickman, Alan, and Garry Blackburn. *Prepare and Present Gateaux, Tortes and Cakes D1.HPA.CL4.07 Trainee Manual.* Melbourne: William Angliss Institute of TAFE for the ASEAN Project, 2013.

Hickman, Alan, and Garry Blackburn. *Prepare and Produce Cakes and Pastries D1.HPA.CL4.08 Trainee Manual.* Melbourne: William Angliss Institute of TAFE for the ASEAN Project, 2013.

Hickman, Alan, and Garry Blackburn. *Prepare and Produce Yeast Goods D1.HPA.CL4.09 Trainee Manual.* Melbourne: William Angliss Institute of TAFE for the ASEAN Project, 2013.

Hickman, Alan, and Garry Blackburn. *Prepare Chocolate and Produce Chocolate Products D1.HCC.CL2.13.HPA. CL4.05 Trainee Manual.* Melbourne: William Angliss Institute of TAFE for the ASEAN Project, 2013.

Hotcourses Indonesia. "Tradisi Imlek Yang Menarik Dari Berbagai Belahan Dunia". AN Idn Company, 2091. Diakses 25 Juli 2024: https://www.hotcourses.co.id/study-abroad-info/before-you-leave/tradisi-imlek-yang-menarik-dari-berbagai-belahan-dunia/

Humaedi, M. Alie. "Jejaring Kuliner Indonesia Uraian Awal Kekayaan Budaya." In *Pemajuan Kuliner Tradisional Indonesia:Hibriditas Dalam Koding*, edited by M. Alie Humaedi, 1–25. Jakarta: LIPI Press, 2021.

Indonesia, Hotcourses. "Tradisi Imlek Yang Menarik Dari Berbagai Belahan Dunia". *AN Idn Company*, 2019. Diakses: 5 Juli 2024 https://www.hotcourses.co.id/study-abroad-info/before-you-leave/tradisi-imlek-yang-menarik-dari-berbagai-belahan-dunia/

Indriani. *Japanese Food.* Jakarta: Gramedia Pustaka, 2007.

Ismayani, Y., Cahyana, C., Yulianti, Y. *Food Plating dan Food Stylist, Modul Seni Kulineri.* Jakarta: Universitas Negeri Jakarta. Bahan Ajar, 2023.

Japan Endless Discovery. "Sushi". *Javan.travel.id*., 2024. Diakses 26 Juli 2024. *.https://www.japan.travel/id/pertamakejepang/sushi/*

Japan, Web. "Hidangan yang Disantap pada Acara Spesial di Jepang". *Kementerian Luar Negeri Jepang*, 2024. Diakses 8 Juli 2024. https://web--japan-org.translate.goog/trends/11_tech-life/tec202102_event-food.html?_x_tr_sl=en&_x_tr_tl=id&_x_tr_hl=id&_x_tr_pto=tc

Jurnal Amal Pendidikan: FKIP Universitas Halu Oleo, Vo 2, no 2, (2021), 110-117

Kandriasari, Annis., Yulianti, Yeni., Sachriani, & Jarudin. "Mobile Learning American Service as Digital Literacy in Improving Students' Analytical Skills". *Journal of Advanced Research in Applied Sciences and Engineering Technology*, 2022, 31(2), 184–196. https://doi.org/10.37934/araset.31.2.184196 A*vailable*: https://semarakilmu.com.my/journals/index.php/applied_sciences_eng_tech/article/view/1882

Kazuko, Emi & Song, Young Jin. *The Food And Cooking Japan And Korea.* Southwater; Reprint edition, 2015.

Kinanthi, Laras. *Menu Praktis Untuk Sebulan*. Jakarta: Demedia, 2013.

Komar, Richard. (2014). *Hotel Management.* Jakarta : Gramedia.

Lei Wei Ye. *101 Kisah Bermakna dari Negeri China*. Yogyakarta: Gradien Mediatama, 2008.

Mertayasa, I Gede Agus. Food And Beverage Service Operational: Job Preparation. ANDI: Yogyakarta, 2012.

Miriam, Ferrari. *Oriental Step By Step Cook Book*. New York: International Culinary Society. 2003.

Muhammad Aditya Helmi, Yeni Yulianti, Rusilanti Rusilanti Nurlaila dan Yulianti, Yeni. *Tata Hidang (Food Service).* Jakarta: Abdiya Tama, 2019.

Peraturan Menteri Pendidikan, Kebudayaan, Riset, Dan Teknologi Republik Indonesia. "Nomor 12 Tahun 2024 Tentang Kurikulum Pada Pendidikan Anak Usia Dini, Jenjang Pendidikan Dasar, Dan Jenjang Pendidikan Menengah". *Kemdikbudristek*, 2024.

Rahman, fadly. "Kuliner Sebagai Identitas Keindonesiaan ." *Jurnal Sejarah* 2, no. 1 (2018): 43–63.

Regan, M.H. *The Bartender's Best Friend: A Complete Guide, Cocktails, Martinis, and Mixed Drinks*. Canada: HarperCollin, 2013.



Rollie & Jansen. *Indian Recipes under 30 minutes*. India: Lustre Press, 2005.

Rosita, L., Febriana, R. dan Yulianti, Y. "Pengembangan Media Pembelajaran Video Tutorial Tata Hidang". Research and Markets. "Chocolate Market Size, Growth, Trends & Global Forecast 2023 – 2028, 2023" https://www.researchandmarkets.com/report/gourmet-chocolate?srsltid=AfmBOop_aZVFtsbmWRmgjyRTKnABVxRkLUmgn0Xvt-vuBRPhDzIjWESt.

Rosliana, Lina. (2017). "Shoku Bunka: Warna Budaya Dan Tradisi Dalam Makanan Jepang". *IZUMI:* Fakultas Ilmu Budaya UNDIP, 2017, Vol *6*(2), 1-8. https://doi.org/10.14710/izumi.6.2.1-8

Septiani, Ade Rizky. "Polishing Restaurant Equipment". *Youtube Cahnnel*, 2021. Diakses 27 Juli 2024: https://www.youtube.com/watch?v=yv2kru75m4Q

SetnaAsean. "Pembagian Wilayah Benua Asia Sebagai Benua Terbesar di Dunia", Laporan, 2021. Diakses 24 Juni 2024. https://setnasasean.id/news/read/pembagian-wilayah-benua-asia-sebagai-benua-terbesar-di-dunia

Silverline Creations. "Cleaning Tableware with Single Tank Dishwashing Machine". *Youtube Channel*, 2022. Diakses 24 Juli 2024 https://www.youtube.com/watch?v=gX9tdvKBlyc

SK Kepala Badan Standar, Kurikulum, Dan Asesmen Pendidikan Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, Dan Teknologi. "Nomor 032/H/KR/2024 Tentang Capaian Pembelajaran Pada Pendidikan Anak Usia Dini, Jenjang Pendidikan Dasar, Dan Jenjang Pendidikan Menengah Pada Kurikulum Merdeka". *Kemdikbudristek*, 2024.

SK Kepala Badan Standar, Kurikulum, Dan Asesmen Pendidikan Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, Dan Teknologi. "Nomor 009/H/KR/2022 Tentang Dimensi, Elemen, Dan Subelemen Profil Pelajar Pancasila Pada Kurikulum Merdeka". Kemdikbudristek, 2022.

Strianese, Anthony J. *Dining Room and Banquet Management.* Singapore: ITP Co, 2022.

Sudiarta, I Nyoman dan Wirawan, Putu Eka. *Pengantar Stewarding*. Bali: Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional Press, 2020.

Taniputera, Ivan. *History Of China*. Yogyakarta: Ar-Ruzz Media, 2016.

Thailand, N. I. *Thailand into the 2000's*. Bangkok: National Identiti Board Office of the Prime Minister Kingdom of Thailand, 2000.

The Culinary Institute of America. *Baking and Pastry Mastering the Art and Craft (2nd Edition)*. 2nd edition. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, Inc, 2009.

TopiJelajah.com/BansosPedia. "11 Makanan Khas Arab Saudi yang Terkenal dan Ciri Khasnya | Nggak Cuman Nasi Kebuli Guys...!!". *Youtube Channel*, 2021. Diakses 27 Juli 2024: https://www.youtube.com/watch?v=lTqlfiD1l5Y

Ulung, Gagas & Deerona. *Jejak Kuliner Arab di Pulau Jawa*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 2014. ISBN 978-602-03-0336-9.

Wales, J. *Culinary Essentials, Student Edition*. New York, United States: McGraw-Hill Education, 2004.

Wenxiang, Gong. *Food In Chinese Culture*. Ministry Of Culture of The People's Republic of China, Laporan, 2008.

Wiantara, I Gusti Nyoman. *Bartending & Mixologi: Mengupas Tuntas Segala Pengetahuan Seputar Bar, Minuman Beralkohol maupun Nonalkohol, hingga Aturan-Aturan Dasar Pencampuran Minuman dan Penyajiannya.* Yogyakarta: ANDI, 2017.

Yen, Tan Shot. *Resep Masakan Keluarga Sehat*. United Nations Children's Fund (UNICEF), 2020.

Yudhistira, Bara, and Ani Fatmawati. "Diversity of Indonesian Soto." *Journal of Ethnic Foods* 7, no. 1 (Desember 26, 2020): 27. https://doi.org/10.1186/s42779-020-00067-z .

Yulianti, Yeni., Kandriasari, A., Artanti, G.D., Dwiyanti, V. "Digital Literacy in Learning Media in the Vocational Education of Serving Dishes". *Jurnal Pendidikan Indonesia.* Volume 12, Number 3, 2023 pp. 594-606. P-ISSN: 2303-288X E-ISSN: 2541-7207DOI: https://doi.org/10.23887/jpiundiksha.v12i3.61399

Yulianti, Yeni. "Modul Ajar Pembuatan Garnish Sayuran dan Buah". UNJ: *Modul, 2018*



Daftar Kredit Tabel

Tabel 3.1
Bahan Makanan dalam Pengolahan Hidangan Cina

Fakhira, Farida. "Beras". Poskota.co.id, 2023. Diunduh 30 September 2024: https://poskota.co.id/2023/08/16/buntut-peristiwa-banjir-di-china-harga-beras-di-pasar-global-semakin-tinggi-dan-mengancam-ketahanan-pangan

PNGEGG. "Chow mein". www.pngegg.com, 2023. Diunduh 30 September 2024: https://www.pngegg.com/id/png-itzwx

Nungning20/ iStockphoto. "Mi Bihun". CNN Indonesia, 2022. Diunduh 30 September 2024: https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20220421104308-267-787684/resep-praktis-sahur-bihun-goreng-ala-resto

Ocomejessian/Wikipedia, "Tepung Ketan". Wimedia.org, 2010. Diunduh 30 September 2024: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:HK_Pancake_cooking_Sept-2010_Ingredient_%E7%B3%AF%E7%B1%B3%E7%B2%89_Glutinous_Rice_Flour.JPG

Tianjia. "Tepung Gandum". Tianjiachem.com, 2024. Diunduh 30 September 2024: http://id.tianjiachem.com/best-selling-food-additives-wheat-starch-product/

Cookist. "Jamur Shiitake". HelloSehat, 2024. Diunduh 24 Juli 2024: https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/manfaat-jamur-shitake/

Konyorah, Merydionalis Yuslin. "Rebung". Rri.co.id, 2024. Diunduh 24 Juli 2024: https://www.rri.co.id/nabire/kesehatan/681299/kaya-serat-inilah-beberapa-manfaat-rebung-untuk-kesehatan

Laura. "Jamur Kuping". Viet Delta Industrial Co., Ltd, 2022. Diunduh 24 Juli 2024: https://blackfungussellers.wordpress.com/dried-black-fungus/

Eat Drink Paleo. "Kacang Polong". Hellosehat, 2024. Diunduh 24 Juli 2024: https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/manfaat-kacang-polong/

Wiedharry. "Sedap Malam". Instagram, 2021. Diunduh 30 September 2024: https://www.instagram.com/wiedharry/p/CUizDDzhtrF/?img_index=1

Eleonora Sky. "Daun Bawang". Hipwee.com, 2023. Diunduh 30 September 2024: https://www.hipwee.com/tips/jenis-daun-bawang/

Jeremy Hudson. "Brokoli Cina". The Spruce Eats, 2022. Diunduh 24 Juli 2024: https://www-thespruceeats-com.translate.goog/chinese-vegetables-pictures-4121784?_x_tr_sl=en&_x_tr_tl=id&_x_tr_hl=id&_x_tr_pto=tc

iStock. "Pare". Detik.com, 2019. Diunduh 30 September 2024: https://food.detik.com/info-kuliner/d-4799041/populer-di-china-pare-disebut-makanan-yin-dan-sayuran-gentleman

Isman, M. "Seledri Cina". Klikdokter.com, 2024. Diunduh 30 September 2024: https://www.klikdokter.com/info-sehat/otot-sendi/seledri-bisa-mengatasi-nyeri-sendi-mitos-atau-fakta

Ontario Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs. "Melon Fuzzy". Omafra, 2012. Diunduh 30 September 2024: https://www.omafra.gov.on.ca/CropOp/en/spec_veg/cucurbits/fuzzy.html

alodokter. "Kucai". Alodokter.com, 2024. Diunduh 30 September 2024: https://www.alodokter.com/7-manfaat-kucai-yang-belum-banyak-diketahui

prameswari/istimewa. "Sawi Putih". Mirrorpontianask.com, 2024. Diunduh 30 September 2024: https://www.mirrorpontianak.com/kesehatan/1264472081/mengenal-sawi-putih-sayuran-yang-mudah-mengolahnya-serta-banyak-manfaat-untuk-kesehatan

mateusz_feliksik/unsplash.com. "Kapri". Idntimes.com, 2023. Diunduh 30 September 2024: https://www.idntimes.com/food/dining-guide/fasrinisyah-suryaningtyas-1/olahan-makanan-dari-kacang-kapri

David Q. Cavagnaro. "Lobak Daikon". The Spruce Eats, 2022. Diunduh 24 Juli 2024: https://www-thespruceeats-com.translate.goog/chinese-vegetables-pictures-4121784?_x_tr_sl=en&_x_tr_tl=id&_x_tr_hl=id&_x_tr_pto=tc

Getty. "Akar Teratai". The Spruce Eats, 2022. Diunduh 24 Juli 2024: https://www-thespruceeats-com.translate.goog/chinese-vegetables-pictures-4121784?_x_tr_sl=en&_x_tr_tl=id&_x_tr_hl=id&_x_tr_pto=tc

Catherine77/Shutterstock. "Bebek Peking". Kompas.com, 2020. Diunduh 30 September 2024: https://www.kompas.com/food/read/2020/11/03/111100675/cara-pilih-daging-bebek-yang-tepat-untuk-masakan-perhatikan-kulitnya-

Claudia. "Daging Merah". New.yesdok.com, 2020. Diunduh 30 September 2024: https://new.yesdok.com/id/article/3-cara-mengolah-daging-merah

Getty Images/iStockphoto/Olesia Shadrina. "Seafood". Detikjateng, 2024. Diunduh 30 September 2024: https://www.detik.com/jateng/kuliner/d-7477843/27-jenis-seafood-dalam-makanan-apakah-shrimp-dan-prawn-sama

Lukmana/iStockphoto. "Buah Tropis". Nibble.id, 2021. Diunduh 30 September 2024:https://www.nibble.id/buah-tropis/



Tabel 3.2

Letschef. "Wok". Amazon.com, 2024. Diunduh 24 Juli 2024: https://www.amazon.com/Letschef-Preseasoned-Hammered-Traditional-Nonstick/dp/B088LWV6MF?th=1

Dexture Indonesia. "Bow/ Pengukus dari Bambu". Tokopedia., 2024. Diunduh 24 Juli 2024: https://www.tokopedia.com/dexture/pengukus-bambu-alami-alat-masak-tradisional-swedia-original

Tang. "Clay Pots". Facebook, 2013. Diunduh 1 Oktober 2024: https://www.facebook.com/TANGS.SG/photos/want-an-everyday-healthy-home-cooked-meal-go-for-claypot-cookingtanyu-offers-uni/10151619252533168/?_rdr

Tabel 3.11.

Wahira Fraise. "Tamagoyaki Pan". Wafuu, 2024. Diunduh 25 Juli 2024: https://wafuu.com/en-id/products/made-in-japan-by-wahira-fraise-for-long-lasting-use-14-x-18cm-wooden-handle-ih-compatible-cs-013-chitose

Komekome-Ya. "Suribachi Set". Ubuy, 2024. Diunduh 25 Juli 2024: https://www.ubuy.co.id/id/product/23G51V1I-japanese-mortar-pestle-suribachi-surikogi-diameter-5-5-5-inches-mino-ware-made-in-japan-diameter-5-5

Tutkbaegi. "Earthenware bowl". Maangachi, 2023. Diunduh 7 Oktober 2024: https://www.maangchi.com/kitchenware/earthenware-bowl

Tezumi. "Hishaku". Tezumi.com, 2023. Diunduh 7 Oktober 2024: https://www.tezumi.com/products/japanese-hishaku-suikaen-bamboo-ladle-for-tea-ceremony-100ml#reviews

Tezumi. "Futaoki". Tezumi.com, 2023. Diunduh 7 Oktober 2024: https://www.tezumi.com/products/japanese-bamboo-futaoki-for-ro-use-japanese-tea-ceremony-utensil

Esty.com/pinterest.com. "shikiita". id.pinterest.com, 2023. Diunduh 7 Oktober 2024: https://id.pinterest.com/pin/815573814594578214/

Pngwing. "Chasen". Pngwing.com, 2022. Diunduh 7 Oktober 2024: https://www.pngwing.com/id/free-png-dzbcq

Xio, Amy. "Alat pembuat sushi". indonesian.disposablebamboochopsticks.com, 2024. Diunduh 7 Oktober 2024: https://indonesian.disposablebamboochopsticks.com/sale-13776759-easy-operation-homemade-sushi-mat-bamboo-rice-paddle-chopsticks-sushi-set-maker.html

Jatzke, Chealse. "Mizusashi". samblog.seattleartmuseum.org, 2019. Diunduh 7 Oktober 2024: https://samblog.seattleartmuseum.org/2019/04/water-jar/

Tabel 3.13.

Chen, Namiko/justonecookbook.com. "Oyako-Donburi (Chicken and Egg Bowl)". justonecookbook.com, 2024. Diunduh 22 November 2024: https://www.justonecookbook.com/oyakodon/

Royco. "Oboro/ Nasi Tim Ayam dan Jamur". www.royco.co.id, 2024. Diunduh 22 Juli 2024: https://www.royco.co.id/r/cara-membuat-nasi-tim-ayam-jamur.html/240557

Japanese cooking 101. "Sushi". www.japanesecooking101.com, 2021. Diunduh 7 Oktober 2024: https://www.japanesecooking101.com/salmon-sushi/

Istockphoto. "Kenalan dengan Onigiri, Omusubi, dan Nigirimeshi yang Populer". Nibble, 2022. Diunduh 23 Juli 2024: https://www.nibble.id/onigiri-omusubi-dan-nigirimeshi/

Japanese Cooking 101. "Zaru Soba Recipe". www.japanesecooking101.com, 2021. Diunduh 10 Juli 2024: https://www.japanesecooking101.com/zaru-soba-recipe/

Japanese Cooking 101. "Yakishoba Recipe". www.japanesecooking101.com, 2014. Diunduh 7 Oktober 2024: Diunduh 2 Juli 2024: https://www.japanesecooking101.com/yakisoba-recipe/

Japanese Cooking 101. "Somen (cold noodle) Recipe". www.japanesecooking101.com, 2012. Diunduh 2 Juli 2024: https://www.japanesecooking101.com/somen-cold-noodle-recipe/

Just One Cook Book. "Yosenabe (Japanese Hot Pot)". www.justonecookbook.com, 2022. Diunduh 2 Juli 2024. https://www.justonecookbook.com/yosenabe/

Zeldaz51/ Japanese Cooking class Cookbook. "Sakana gingami yaki". Food.com, 2024. Diunduh 7 Oktober 2024: https://www.food.com/recipe/baked-fish-and-vegetables-sakana-gingami-yaki-514294

Uncledonburi. "5 Hidangan Seafood Khas Jepang bagi yang Bosan Sushi". Idntimes, 2018. Diunduh 4 Juli 2024: https://www.idntimes.com/food/dining-guide/arthur-glrnn-tambahani/seafood-jepang-c1c2

Shutterstock/Ao Nori. "2 Cara Membuat Adonan Tepung Tempura, Gorengan Khas Jepang". www.kompas.com, 2021. Diunudh 3 Juli 2024: https://www.kompas.com/food/read/2021/11/01/112336975/2-cara-membuat-adonan-tepung-tempura-gorengan-khas-jepang

Japanese Cooking 101. "Shasimi". www.japanesecooking101.com, 2019. Diunduh 4 Juli 2024: https://www.japanesecooking101.com/sashimi-recipe/

Miyoshisg. "KinomeYaki". Intagram, 2019. Diunduh 7 Oktober 2024: https://www.instagram.com/miyoshisg/p/C-1X5tBoc7C/

Takedarhs & tasteatlas. "7 Jenis Olahan Ikan Asal Jepang yang Jadi Favorit Banyak Orang". Pixabay.com, 2021. https://www.idntimes.com/food/dining-guide/anjar-triananda-ramadhani-1/jenis-olahan-ikan-asal-jepang-c1c2?page=all

Bonachi, Jane/theheritagecook.com. "Tori Teriyaki". theheritagecook.com, 2021. Diunduh 19 Desember 2024: https://theheritagecook.com/morimotos-tori-no-teriyaki-chicken-teriyaki-gluten-free/

Chen, Namiko/Just One Cook Book. "Yakitori". Justonecookbook.com, 2024. Diunduh 7 Oktober 2024: https://www.justonecookbook.com/yakitori/

Japanese cook 101. "Tatsutaage". Japanesecooking101.co, 2016. Diunduh 7 Oktober 2024: https://www.japanesecooking101.com/chicken-tatsutaage-recipe/



Odalia. ”Goma Yaki”. Detikfood.com, 2022. Diunduh 7 Oktober 2024: https://food.detik.com/ayam/d-6423606/resep-sayap-ayam-goreng-wijen-garing-renyah-untuk-makan-siang
Japanese Cooking 101. Chicken Katsu. www.japanesecooking101.com, 2018. Diunduh 13 Juli 2024: https://www.japanesecooking101.com/chicken-katsu-recipe/
Just One Cook Book. “Chicken Teriyaki”. www.justonecookbook.com, 2024. Diunduh 14 Juli 2024: https://www.justonecookbook.com/chicken-teriyaki/
Just one cook book. “Shabu-Shabu”. www.justonecookbook.com, 2024. Diunduh 14 Juli 2024: https://www.justonecookbook.com/shabu-shabu/
Chen, Namiko/Just one cook book. “Sukiyaki”. www.justonecookbook.com, 2023. Diunduh 7 Oktober 2024: https://www.justonecookbook.com/sukiyaki/
Japanes Cooking 101. (2014). Dashimaki Tamago. https://www.japanesecooking101.com/dashimaki-tamago-recipe/
Kevin. ”Nihonjin Lamb Chops”. keviniscooking.com, 2022. Diunduh https://keviniscooking.com/grilled-hoisin-lamb-loin-chops/
NHK World Japan. “Yasai no asazuke”. Nhk.or.jp, 2014. Diunduh 7 Oktober 2024: https://www3.nhk.or.jp/nhkworld/id/radio/cooking/20140418.html
Chen, Namiko/Just one cook book. “Agedashi Tofu”. www.justonecookbook.com, 2022. Diunduh 7 Oktober 2024: https://www.justonecookbook.com/agedashi-tofu-2/
Just One Cook Book. “Chawan Musi”. www.justonecookbook.com, 2024. Diunduh 17 Juli 2024: https://www.justonecookbook.com/instant-pot-chawanmushi/#wprm-recipe-video-container-76592
Japanese Cooking 101. “Miso Soup”. www.japanesecooking101.com, 2024. Diunduh 17 Juli 2024: https://www.japanesecooking101.com/miso-soup-with-wakame-and-eggs/
Japanese Cooking 101. “Spinach Ohitashi”. www.justonecookbook.com, 2024. Diunduh 17 Juli 2024: https://www.justonecookbook.com/spinach-ohitashi-japanese-spinach-salad-with-bonito-flakes/
Just One Cook Book. “Sakura Mochi”. www.justonecookbook.com, 2024. Diunduh 18 Juli 2024: https://www.justonecookbook.com/sakura-mochi/
delishkitchen.tv. “Chakin Shibori”. delishkitchen.tv, 2022. Diunduh 3 November 2024: https://delishkitchen.tv/recipes/375469991782252985
Japanese Cooking 101. “Dorakyaki”. www.justonecookbook.com, 2022. Diunduh 22 Juli 2024: https://www.japanesecooking101.com/dorayaki-recipe/
Sakuraco, 2021. ”Sencha”. Diunduh 7 Oktober 2024: https://sakura.co/blog/sencha-green-tea-the-benefits-and-side-effects
Live Japan. ”Nihon-cha”. Livejapan.com, 2020. Diunduh 7 Oktober 2024: https://livejapan.com/en/article-a0001073/
Live Japan. ”Kucha”. Livejapan.com, 2020. Diunduh 7 Oktober 2024: https://livejapan.com/en/article-a0001073/
Kohei. ”Ofukucha”. Tales of Japanese Tea, 2011, 2020. Diunduh 7 Oktober 2024: http://everyonestea.blogspot.com/2011/01/ofukucha-tea.html
Live Japan. ”Mughicha”. Livejapan.com, 2020. Diunduh 7 Oktober 2024: https://livejapan.com/en/article-a0001073/
Santoku/Pinterest. ”Sake”. Santokuknives.co.uk, 2024. Diunduh 7 Oktober 2024: https://santokuknives.co.uk/blogs/blog/how-to-drink-sake?shpxid=0e8090c7-7817-42e1-bf6f-39adba4f7574
Davies, Emiko. ”Aisukurimu”. www.souschef.co.uk, 2024. Diunduh 7 Oktober 2024: https://www.souschef.co.uk/blogs/the-bureau-of-taste/hojicha-ice-cream-hojicha-ai-sukurimu
Japan Distilled. ”Shochu”. Japandistilled.com, 2021. Diunduh 19 Oktober 2024: https://japandistilled.com/introducing-japanese-shochu/
36Best. ”Aojiru”. 36best.com, 2022. Diunduh 7 Oktober 2024: https://36best.com/en/blog/product-reviews/aojiru-useful-properties-and-contraindications/
Hello Work. ”Buah-Buahan di Jepang”. www.angintropis.com, 2024. Diunduh 7 Oktober 2024: https://hello-work-asia.com/blogs/read/alasan-mengapa-harga-buah-di-jepang-sangat-mahal-

Tabel 3.19.

McLeod/Wikimedia Commons. “Horapha/ bai horapa,. www.diet-health.info, 2024. Diunduh 12 Desember 2024. https://www.diet-health.info/en/recipes/ingredients/in/wx9461-horapa-raw-thai-basil-organic#
McLeod/Wikimedia Commons. “Saranae”. showmeoz.wordpress.com, 2013. Diunduh 12 Desember 2024. https://showmeoz.wordpress.com/2013/05/14/the-wonderful-world-of-mints-part-one/
Forest & Kim Starr/tasteofthailand.org. “Rak phak chi”. showmeoz.wordpress.com, 2022. Diunduh 12 Desember 2024. https://tasteofthailand.org/top-ten-condiments-to-add-to-thai-dishes/
Weera/Thinkstock. “Pla ra, Taochiao, Huah chai bpoh”. kumparanFood, 2018. Diunduh 26 Juli 2024: https://kumparan.com/kumparanfood/5-bumbu-yang-wajib-ada-dalam-masakan-thailand/full/gallery/1
Azalia, Violet. “Saus Cabai”. Cookpad.com, 2022. Diunduh 8 Oktober 2024: https://cookpad.com/id/resep/16489203-thai-chili-pastebumbu-tom-yam-nam-prik-pao-ala-violet
Ulfa, Rafida/Grid.id–Tribunnews. ”Esens Bunga Melati”. sajiansedap.grid.id, 2020. Diunduh 7 Oktober 2024: https://sajiansedap.grid.id/read/102261973/rutin-minum-air-rendaman-bunga-melati-setiap-hari-siapa-sangka-ampuh-jadi-obat-alami-berbagai-penyakit-ini-pantas-disukai-mendiang-suzanna?page=all
Elraflukha/cookpad.com. “Huah chai bpoh”. Cookpad.com, 2023. Diunduh 26 Juli 2024: https://cookpad.com/id/resep/1390242-danmuji-acar-lobak-ala-korea



Katie, Simply/The Gulten Guide. ”Soy Bean”. gluten.guide, 2024. Diunduh 7 Oktober 2024: https://gluten.guide/post/gf-tao-jiew-soybean-paste/ atau https://www.youtube.com/watch?v=2KaYnvpC6hI

Tabel 3.20.

Rachel Cook Thai. “Khao Phat”. Tribunnews, 2021. Diunduh tanggal 29 Juni 2024: https://www.tribunnewswiki.com/2021/10/06/khao-phat

Pallian, Jennifer. “Pad Woon Sen (Thai Glass Noodle Stir Fry)”. Foodess, 2023. Diunduh tanggal 29 Juni 2024: https://foodess.com/pad-woon-sen-thai-glass-noodle-stir-fry/

Hansen, Kelsey/Parici Grace. “Quick Shrimp Pad Thai”. Food and Wine, 2024. Diunduh tanggal 29 Juni 2024: https://www.foodandwine.com/recipes/quick-shrimp-pad-thai

Asiatisch gut. “Kokossuppe Tom Kha Gai”. Thermomix, 2023. Diunduh tanggal 29 Juni 2024: https://cookidoo.international/recipes/recipe/id/r453139

Cardiologists Kitchen. “Yam Nua Yang”. Medium.com, 2015. Diunduh 7 Oktober 2024: https://medium.com/@TheCardiologistsKitchen/thai-beef-salad-yum-neua-yang-cffc7d71564f

Redlaw, Rachel. “Yum Talay – picy Seafood Salad”. www.rachelredlaw.com, 2017. Diunduh tanggal 17 November 2024: https://www.rachelredlaw.com/recipes2/2017/11/4/yum-talay-thai-seafood-salad

Tjhia, Syilvia. “Resep Som Tam Salad Pepaya Thailand”. Tokowahab, 2022. Diunduh tanggal 29 Juni 2024: https://blog.tokowahab.com/bikin-ngiler-resep-som-tam-salad-pepaya-thailand/

Kaon Ta Na. “gaeng som pak ruam”. Kaontana, 2014. Diunduh tanggal 29 Juni 2024: https://kaontana.blogspot.com/2014/09/gaeng-som-pak-ruam.html

tasteatlas/Shutterstock. ”Sup Thailand”. Tasteatlas.com, 2024. Diunduh tanggal 29 Juni 2024: https://www-tasteatlas-com.translate.goog/best-rated-soups-in-thailand?_x_tr_sl=en&_x_tr_tl=id&_x_tr_hl=id&_x_tr_pto=tc

Michael Wels /iStock. “Kue Tradisional Thailand”. Detikfood, 2024. Diunduh tanggal 29 Juni 2024: https://food.detik.com/info-kuliner/d-4262586/7-kue-tradisional-thailand-unik-yang-wajib-dicicip/1

Doan, Tran. ”Buah Thailand”. kids.grid.id, 2022. Diunduh 7 Oktober 2024: https://kids.grid.id/read/473397120/17-nama-nama-buah-dalam-bahasa-thailand-yang-memiliki-nada-berbeda?page=all

unsplash.com/Markus Winkler. “Minuman Thailand”. IDN Times, 2024. Diunduh 7 Oktober 2024: https://www.idntimes.com/food/dining-guide/dhiya-azzahra/minuman-khas-thailand?page=all

Tabel 3.26.

Masala.tv/Tempo. “Nasi Bukhori”. Tempo.co, 2023. Diunduh tanggal 20 November 2024: https://www.tempo.co/gaya-hidup/resep-nasi-bukhari-paha-ayam-171857

Lincy, Eliza/medium,com. ”Nasi Mandhi”. Medium.com, 2017. Diunduh 7 Oktober 2024: https://medium.com/kulina/nasi-mandhi-ayam-hidangan-nasi-rempah-khas-timur-tengah-bdd5edadea26

Trisandy/geekrobocook.com ”Nasi Kabsah”. Idn times, 2022. Diunduh 7 Oktober 2024: https://www.idntimes.com/food/recipe/andry-trisandy/resep-nasi-kabsah-khas-tanah-suci

Mostia. ”Koshari”. Montsia.es, 2024. Diunduh 7 Oktober 2024: https://montsia.es/recipe/koshari-egipcio

ShashikantDurshettiwar/Thinkstock. ”Harees”. kumparan.com, 2019. Diunduh 7 Oktober 2024: https://kumparan.com/kumparanfood/harees-bubur-rempah-khas-arab-yang-populer-saat-ramadhan

Iman. “Manakeesh”. www.simplyleb.com, 2017. Diunduh 7 Oktober 2024: https://www.simplyleb.com/recipe/manakeesh/

Baidon, Eimaan. “Tamees”. arabic-food.blogspot.com, 2020. Diunduh 7 Oktober 2024: https://arabic-food.blogspot.com/2020/04/tamees-saudi-bread.html

Fanfo/Shutterstock/Taste atlas. ”Jalamah”. www.tasteatlas.com/jalamah, 2023. Diunduh 7 Oktober 2024: https://www.tasteatlas.com/jalamah

Middleeasteye. “Kibbeh”. IDNtmes, 2019. Diunduh tanggal 1 Juli 2024: https://www.idntimes.com/food/recipe/arya-sarimata/kibbeh-makanan-khas-timur-tengah-yang-bikin-nagih-exp-c1c2

Alshanableh, Hashem Issam/shutterstock/tasteatlas. ”Shawarma”. www.tasteatlas.com/jalamah, 2023. Diunduh 7 Oktober 2024: https://www.tasteatlas.com/shawarma

Kevin. “Shish Tawook”. Closetcooking.com, 2024. Diunduh tanggal 1 Juli 2024: https://www.closetcooking.com/shish-tawook/

Shweta. “Kofta”. shwetainthekitchen.com, 2024. Diunduh tanggal 1 Juli 2024: https://shwetainthekitchen.com/lauki-kofta-curry-ghiya-kofta-curry-bottle-gourd-dumplings-curry/

Serious Eats / Mai Kakish. ”Mansaf”. www.seriouseats.com, 2022. Diunduh 7 Oktober 2024: https://www.seriouseats.com/mansaf-recipe-6888919

Hens, Henry. “Tabbouleh, Meddamas Foul”. Fimela.com, 2017. Diunduh tanggal 1 Juli 2024: https://www.fimela.com/lifestyle/read/2882233/6-kuliner-khas-arab-yang-sudah-mendunia

HalimaniZ. “Idham Kudhar”. Youtube, 2022. Diunduh tanggal 1 Juli 2024: https://www.youtube.com/watch?app=desktop&v=qPhXPbsj7Ms

Love & Good Stuff. “Fattoush”. loveandgoodstuff.com, 2022. Diunduh 7 Oktober 2024: https://loveandgoodstuff.com/chickpea-fattoush-salad/

Love & Good Stuff. “Hummus”. loveandgoodstuff.com, 2022. Diunduh 7 Oktober 2024: https://loveandgoodstuff.com/chickpea-hummus/

Riyandani, Natasha. ”Ka’ak”. www.beautynesia.id, 2023. Diunduh 7 Oktober 2024: https://www.beautynesia.



id/wellness/mumpung-masih-ada-waktu-yuk-coba-bikin-kue-kaak-kue-kering-khas-timur-tengah-yang-jadi-sajian-wajib-saat-lebaran/b-273442
Desika. ”Knafeh”. chatnews.id, 2024. Diunduh 7 Oktober 2024: https://chatnews.id/read/knafeh-makanan-khas-timur-tengah-dari-zaman-kekhalifahan-umayyah
Lily. ”Halva”. thematbakh.co, 2021. Diunduh 7 Oktober 2024: https://thematbakh.com/halva-tahini-dessert/
SHUTTERSTOCK/NADIR KEKLIK. “Baklava”. www.kompas.com, 2021. Diunduh 7 Oktober 2024: https://www.kompas.com/food/read/2021/06/16/120900775/resep-baklava-turki-camilan-manis-buat-nonton-euro-2020
Qarjouli, Asmahan. “Umm Ali”. dohanews.co, 2021. Diunduh 7 Oktober 2024: https://dohanews.co/umm-ali-how-an-assassination-led-to-the-creation-of-your-favourite-dessert/
Flora. ”Samboosa”. www.flora.com, 2024. Diunduh 7 Oktober 2024: https://www.flora.com/en-sa/floraplant/recipes/flora-samboosa-251694
Arla. ”Muttabaq”. www.arlafoods.co.uk, 2024. Diunduh 7 Oktober 2024: https://www.arlafoods.co.uk/recipes/mutabbaq/
Ahluwalia/pinterest.com. “Qishr”. www.gotravelly.com, 2022. Diunduh 9 Oktober 2024: https://www.gotravelly.com/blog/8-minuman-khas-arab/
lifestyle.okezone.com. “Tamer Hindi”. www.gotravelly.com, 2022. Diunduh 9 Oktober 2024: https://www.gotravelly.com/blog/8-minuman-khas-arab/
kumparan.com. “Sobya”. www.gotravelly.com, 2022. Diunduh 9 Oktober 2024: https://www.gotravelly.com/blog/8-minuman-khas-arab/
cantik.tempo.co “Ayran”. www.gotravelly.com, 2022. Diunduh 9 Oktober 2024: https://www.gotravelly.com/blog/8-minuman-khas-arab/
Jakub Porzycki/Getty Imag. “Delima”. www.cnbcindonesia.co, 2023. Diunduh 9 Oktober 2024: https://www.cnbcindonesia.com/lifestyle/20230404095758-33-427120/6-buah-yang-tertulis-di-al-quran-terbukti-khasiatnya
Kier in Sight/Unsplash. “Zaitun”. www.cnbcindonesia.co, 2023. Diunduh 9 Oktober 2024: https://www.cnbcindonesia.com/lifestyle/20230404095758-33-427120/6-buah-yang-tertulis-di-al-quran-terbukti-khasiatnya
Auguste A/ Unsplas. “Tin”. www.cnbcindonesia.co, 2023. Diunduh 9 Oktober 2024: https://www.cnbcindonesia.com/lifestyle/20230404095758-33-427120/6-buah-yang-tertulis-di-al-quran-terbukti-khasiatnya
Freepik. “Kurma”. www.nu.or.id, 2023. Diunduh 9 Oktober 2024: https://www.nu.or.id/nasional/5-jenis-kurma-wajib-punya-selama-ramadhan-9oOkV
Tabel 4.1 Gisslen, Wayne. *Professional Baking*. 6th edition. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, Inc, 2012.
Tabel 4.2 Gisslen, Wayne. *Professional Baking*. 6th edition. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, Inc, 2012.
Tabel 4.3 Hickman, Alan, and Garry Blackburn. *Prepare and Produce Cakes and Pastries D1.HPA.CL4.08 Trainee Manual*. Melbourne: William Angliss Institute of TAFE for the ASEAN Project, 2013.
Tabel 4.12 Hickman, Alan, and Garry Blackburn. *Prepare and Present Gateaux, Tortes and Cakes D1.HPA.CL4.07 Trainee Manual*. Melbourne: William Angliss Institute of TAFE for the ASEAN Project, 2013.
Tabel 4.15 Hickman, Alan, and Garry Blackburn. *Prepare and Present Gateaux, Tortes and Cakes D1.HPA.CL4.07 Trainee Manual*. Melbourne: William Angliss Institute of TAFE for the ASEAN Project, 2013.
Tabel 4.18 Gisslen, Wayne. *Professional Baking*. 6th edition. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, Inc, 2012.
Tabel 4.19 Hickman, Alan, and Garry Blackburn. *Prepare and Produce Yeast Goods D1.HPA.CL4.09 Trainee Manual*. Melbourne: William Angliss Institute of TAFE for the ASEAN Project, 2013.
Tabel 4.22 Hickman, Alan, and Garry Blackburn. *Prepare Chocolate and Produce Chocolate Products D1.HCC. CL2.13.HPA.CL4.05 Trainee Manual*. Melbourne: William Angliss Institute of TAFE for the ASEAN Project, 2013.
Tabel 4.23 Gisslen, Wayne. *Professional Baking*. 6th edition. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, Inc, 2012.
Tabel 4.24 Hickman, Alan, and Garry Blackburn. *Prepare Chocolate and Produce Chocolate Products D1.HCC. CL2.13.HPA.CL4.05 Trainee Manual*. Melbourne: William Angliss Institute of TAFE for the ASEAN Project, 2013.
Tabel 5.2 Rosita, L., Febriana, R. dan Yulianti, Y. “Video Tutorial Restaurant Mise En Place”. Youtube Lita Rosita, 2021. Diakses 18 Juni 2024: https://youtu.be/hHWtIRMz7mo?si=-pTdwSmNFea7wpYo
Tabel 5.6 Getty Images/iStockphoto/YelenaYemchuk. "Alasan Espresso Sebaiknya Langsung Diminum Habis". Media online detikfood.com. diakses 17 November 2024. https://www.detik.com/jabar/kuliner/d-6494571/alasan-espresso-sebaiknya-langsung-diminum-habis
Tabel 5.9 s.d **Tabel 5.16** Sabrina, Fildzah., Yulianti, Yeni & Cahyana, Cucu. Flipbook Mocktail 101. Media pembelajaran Dasar Tata Hidang: UNJ, 2024. http://tiny.cc/FlipbookMocktail101

Daftar Kredit Gambar

Gambar 1.5 Azerbaijan_Stockers. “Homemade ketchup, mustard and mayonnaise sauce”. Freepik. Tt. Diunduh 1 Juni 2024: https://www.freepik.com/free-photo/home-made-ketchup-mustard-mayonnaise-sauce_13401267.htm#from_view=detail_alsolike
Gambar 1.6 Brett Jordan. “cooked food close-up photography”. Unsplash. 2019. Diunduh 1 Juni 2024. https://unsplash.com/photos/cooked-food-close-up-photography-1F5IaR6j0Do
Gambar 1.7. Blockbits.”A white plate topped with a meat roll Free Photo”. vecteezy.com tt. Diunduh 16 Februari 2025.https://www.vecteezy.com/



photo/47141408-a-white-plate-topped-with-a-meat-roll?autodl_token=7d1bf6eabbcbce37c01880bd-8b6e59709fdc397e7a76bde400ad76c26b7f7ed9b3ba-13e75deb3f0ed4776f8b7d77fdcdd60f8a25e4162e098de-9ec40ba37aef5

Gambar 1.8 The Castlebar. "Fried Croquettes on Blue Ceramic Plate". Pexels. 2017. Diunduh 15 Juni 2024. https://www.pexels.com/photo/fried-croquettes-on-blue-ceramic-plate-5894143/

Gambar 1.10 Stockking. "Fried shrimps served with lemon slices lettuce and sauce". Freepik. Tt. Diunduh 1 Juni 2024: https://www.freepik.com/free-photo/fried-shrimps-served-with-lemon-slices-lettucesauce_6980759.htm#fromView=search&page=1&position=16&uuid=f9b26ed6-f794-405e-844afa900120f111

Gambar 1.14 Timolina. "Homemade meat snack chickenliver pate with savory and olives". Freepik. Tt. Diunduh15 Juni 2024: https://www.freepik.com/free-photo/homemade-meat-snack-chicken-liver-pate-with-savory-olives_6963538.htm#fromView=search&page=1&position=9&uuid=f7ce881b-660f-4d9b-b30e-0fa49c72d630

Gambar 1.15. Ikarahma."galantine or meatloaf is a rolled ground chicken with flour served with steam vegetable and-barbeque sauce. Vecteezy.com. Tt. Diunduh 16 Februari 2025. https://www.vecteezy.com/photo/7191686-galantine-or-meatloaf-is-a-rolled-ground-chicken-with-flour-served-with-steam-vegetable-and-barbeque-sauce

Gambar 1.16 Public Domain Pictures. "Appetizer, Canape,Canapes image". Pixabay. 2012. Diunduh 15 Juni 2024. https://pixabay.com/photos/appetizer-canape-canapes-cheese-16840

Gambar 2.2 Dudyg. "Makanan Khas Sunda". 2013. Wikimedia commons. Diunduh 15 Juni 2024: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Makanan_Khas_Sunda.jpg

Gambar 2.3 Suhairy Tri Yadhi. 2021. "Close-up of a Dish with Rice and Eggs Served on a Leaf". Pexels. Diunduh 16 September 2024. https://www.pexels.com/photo/close-up-of-a-dish-with-rice-and-eggs-served-on-a-leaf-11912814/

Gambar 2.6 The Bangsawan. "Burasa". 2017. Wikimedia commons. Diunduh 15 Juni 2024: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Burasa.jpg

Gambar 2.9 Danangtrihartanto. "Timlo2". 2019. Wikimedia commons. Diunduh 15 juni 2024: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:43._Timlo_2.jpg

Gambar 2.25 Puiyean88. "Lemang". 2021. Wikimedia commons. Diunduh tanggal 15 Juni 2024: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Lemang_dihidang_bersama_rendang_ayam.jpg

Gambar 3.1. Javan Endless Discovery. "Sushi". Japan.travel.id, 2024. Diunduh 24 Juni 2024: https://www.japan.travel/id/pertamakejepang/sushi/

Gambar 3.1. Anggraini, Mega. "Nasi Hainan Super Praktis, Ini Resepnya!". Freepik.com, 2024. Diunduh 24 Juni 2024: https://www.liputan6.com/lifestyle/read/5220226/nasi-hainan-super-praktis-ini-resepnya

Gambar 3.2. serpongupdate.com. "Hidangan Cina Filosofi Yin dan Yang" serpongupdate.com, 2022. Diunduh 24 November 2024: https://serpongupdate.com/saat-imlek-novetel-tangerang-sajikan-salad-yee-shang-dan-makan-sepuasnya/

Gambar 3.4. Azizah, Nuril/Shutterstock. "6 Cara Membuat Five Spice Powder ala Rumahan", www.kompos.com. 2023. Diunduh 24 Juni 2024: https://www.kompas.com/food/read/2023/01/26/070500775/6-cara-membuat-five-spice-powder-ala-rumahan.

Gambar 3.4. Aviyu. "Angciu". Wordpress.com, 2013. Diunduh 24 Juni 2024: https://aiviyu.wordpress.com/2013/11/04/mengapa-harus-ang-ciu/

Gambar 3.4. Dapurpunyaku. "Tongcai". dapurpunyaku.blogspot.com, 2010. Diunduh 24 Juni 2024: http://dapurpunyaku.blogspot.com/2010/10/tongcai.html

Gambar 3.5. Unilever Food Solution/ netralnews.com. "Resep Yang Zhou Chao Fan". Netralnews.com, 2024. Diunduh 13 November 2024: https://www.netralnews.com/resep-yang-zhou-chao-fan-nasgor-ala-tiongkok-yang-halal-dan-endul/UVZiWkYzZEE0OWgrZHg3MEpWMTJxUT09

Gambar 3.6. Souped Up Recipes. "Zongzi". Curated kitchenware, 2024. Diunduh 24 Juli 2024: https://curatedkitchenware.com/blogs/soupeduprecipes/zongzi-recipe-with-pork-filling

Gambar 3.7. Spice N' Pans. "Chinese Chow Mein Recipe: Stir Fried Mee Sua 干炒面线 Stir Fried Noodles | Mian Xian / Misua Recipe". Youtube Channel, 2019. Dinduh: 24 Juni 2024: https://www.youtube.com/watch?app=desktop&v=4yCED1l9u6c

Gambar 3.8. Wendy/serves4 "Resep Hong Shao Niu Rou Mian". www.serves4.com, 2023. Diunduh 3 November 2024: https://www.serves4.com/chinese-beef-noodle-soup.html

Gambar 3.9. Dwi. "Resep Bubur Ayam ala Restoran Chinese Food". Sajian Sedap, 2018. Diunduh 24 Juli 2024: https://sajiansedap.grid.id/read/10959831/langsung-jatuh-cinta-sejak-suapan-pertama-dengan-bubur-ayam-sawi-asin?page=all

Gambar 3.10. Tripadvisor/Imperial Treasure. "Imperial Treasure Super Peking Duck Restaurant". www.tripadvisor.co.id, 2024. Diunduh 13 November 2024: https://www.tripadvisor.co.id/Restaurant_Review-g294265-d4355672-Reviews-Imperial_Treasure_Super_Peking_Duck_Restaurant-Singapore.html

Gambar 3.11. Pierre, Jean. "Resep Ayam Kung Pao". Chef Jean Pierre's, 2023. Diunduh 24 Juni 2024: https://chefjeanpierre.com/chicken-recipes/kung-pao-chicken/

Gambar 3.12. Maggie Zhu. "Weever Chinese Steamed Fish". Omnivorescookbook.com, 2024. Diunduh 24



Juli 2024: https://omnivorescookbook.com/recipes/authentic-chinese-steamed-fish

Gambar 3.13. Spice N' Pans. "Luo Han Zhai". Youtube Channel, 2019. Diunduh 24 Juni 2024: https://www.youtube.com/watch?v=9pPOAiHH4zM

Gambar 3.14. Great Recipe Food. "Hai Xian Suan La Tang Soup China". GTF, 2024 Diunduh 24 Juni 2024: http://greatrecipefood.blogspot.com/2012/06/hai-xian-suan-la-tang-soup-china-recipe.html

Gambar 3.15. Nurhasanah, Aan. "Xingren Doufu/Almond bean curd". Kemdikbudristek, 2024.

Gambar 3.16. Nurhasanah, Aan. "Yuan xiao". Kemdikbudristek, 2024.

Gambar 3.17. @debbie_ariesthea/resepmamiku.com. "Classic Mooncake". resepmamiku.com, 2024. Diunduh 12 November 2024: https://resepmamiku.com/classic-mooncake-debbie_ariesthea

Gambar 3.18. Ibnu, Farhan. "Kuliner Khas Imlek". Rri.co.id, 2024. Diunduh 25 Juni 2024: https://rri.co.id/index.php/kuliner/546096/kuliner-tionghoa-yang-harus-hadir-saat-imlek

Gambar 3.18. Mahadhika, Maulana/Kompas. "5 Negara dengan Perayaan Tahun Baru Imlek Paling Megah dan Meriah, Salah Satunya Indonesia!". https://www.sonora.id, 2022. Diunduh 25 Juni 2024: https://www.sonora.id/read/423090943/5-negara-dengan-perayaan-tahun-baru-imlek-paling-megah-dan-meriah-salah-satunya-indonesia

Gambar 3.19. Ulfa. "Onigiri". Sajian Sedap, 2023. Diunduh 24 Juni 2024: https://sajiansedap.grid.id/read/103786672/rugi-hari-gini-baru-tahu-cara-agar-onigiri-tidak-mudah-sobek-cukup-ikuti-2-trik-ini-bekal-anak-pasti-bakalan-cantik-dan-rapi?page=all

Gambar 3.19. Store. "How does Japanese shabu-shabu differ from Chinese hot pot?". Quora, 2021. Diunduh: 24 Juni 2024. https://bestlpsm.shop/product_details/59251795.html

Gambar 3.19. Glori. "Yakitori atau dikenal dengan Sate Ayam, Awal mulanya munculnya Masakan Jepang Cepat Saji". Glori Dinnerware, 2017. Diunduh 24 Juni 2024: https://www.glorimelamine.com/yakitori-atau-sate-ayam/

Gambar 3.20. Getty. "Akita Komachi, Beras Jepang Bersertifikat Halal Pertama". Detikfood, 2014. Diunduh 29 Juni 2024: https://food.detik.com/info-halal/d-2519139/i-akita-komachi-i-beras-jepang-bersertifikat-halal-pertama

Gambar 3.21. Nibble. "Jenis Mie Jepang". Nibble.id, 2021. Diunduh: 29 Juni 2024. h https://www.nibble.id/7-jenis-mie-jepang-yang-harus-kamu-tahu/

Gambar 3.22. Forester Act. "Ikan Bonito". Forresteract.com, 2024. Diunduh 29 Juni 2024: https://foresteract.com/daftar-nama-hewan-binatang-di-indonesia/ikan-bonito/

Gambar 3.23. Asimojet. "Amadai, ikan tilefish Jepang". Depositphotos, 2024. Diunduh 29 Juni 2024: https://depositphotos.com/id/photo/amadai-japanese-tilefish-isolated-white-background-187134466.html

Gambar 3.24. Civil. "Wait Bait/Ikan Teri Jepang". Depositphotos, 2024. Diunduh 29 Juni 2024: https://depositphotos.com/id/photo/freshly-caught-fresh-sardines-mediterranean-sea-stone-marble-background-fish-497502706.html

Gambar 3.25 Japanese Cooking 101. "Zaru Soba Recipe". www.japanesecooking101.com, 2021. Diunduh 10 Juli 2024: https://www.japanesecooking101.com/zaru-soba-recipe/

Gambar 3.26 Ohayo Jepang/kompas.com. "Ramen". www.kompas.com, 2025. Diunduh 15 Oktober 2025. https://ohayojepang.kompas.com/read/4614/peneliti-jepang-ungkap-konsumsi-ramen-3-kali-seminggu-tingkatkan-risiko-kematian?page=all

Gambar 3.27 Japanese Cooking 101. "Miso Soup". www.japanesecooking101.com, 2024. Diunduh 17 Juli 2024: https://www.japanesecooking101.com/miso-soup-with-wakame-and-eggs/

Gambar 3.30. Sarwa, Satrio. "Restoran yang Menyajikan Menu Masakan Lezat Khas Negeri Sakura, Nikmatnya Kuliner di Kikugawa". Tribun Katim, 2020. Diunduh 22 Juli 2024: https://kaltim.tribunnews.com/2020/01/23/restoran-yang-menyajikan-menu-masakan-lezat-khas-negeri-sakura-nikmatnya-kuliner-di-kikugawa?page=all

Gambar 3.31. Web Japan. "Hidangan yang Disantap pada Acara Spesial di Jepang". Kementerian Luar Negeri Jepang, 2021. Diunduh 24 Juli 2024: https://web–japan-org.translate.goog/trends/11_tech-life/tec202102_event-food.html?_x_tr_sl=en&_x_tr_tl=id&_x_tr_hl=id&_x_tr_pto=tc

Gambar 3.32. ANTARA News/Yashinta Difa. "olahan ikan tai dari Jepang". www.antaranews.com, 2018. Diundu 12 Juli 2024: https://www.antaranews.com/berita/688726/mencicipi-olahan-ikan-tai-dari-jepang

Gambar 3.33. Klook. "Makanan Khas Thailand". www.klook.com, 2023. Diunduh tanggal 29 Juni 2024. https://www.klook.com/id/blog/makanan-terbaik-khas-bangkok/

Gambar 3.34. Goh-de-Baker96. "Lacong/Latching". Shopee, 2023. Diunduh 30 Juni 2024: https://shopee.co.id/parutan-kelapa-model-no-2-Made-in-Thailand-i.16752597.16398354651

Gambar 3.34. Kylenemichele. "Krok dan Saak". Kycookstai, 2014. Diunduh 30 Juni 2024: https://kycooksthai.net/2014/03/05/the-thai-mortar-and-pestle/

Gambar 3.34. Mansum008. "Cherng Kran". iStock, 2016. Diunduh 24 Juli 2024: https://www.istockphoto.com/id/foto/kompor-tanah-liat-gm510565340-86282035

Gambar 3.34. Esty. "Thai charcoal aluminum hot pot winter wok soup". Pinterest, 2023. Diunduh tanggal 30 Juni 2024 https://id.pinterest.com/pin/155303887164273714/

Gambar 3.34. Temple of Thai Food & Carving. "*Thai Clay Hot Pot*". Pinterest, 2023. Diunduh tanggal 30 Juni 2024: https://id.pinterest.com/pin/464293042851383945/



Gambar 3.34. importfood.com. “Thai Clay Hot Pot Curry wok”. Pinterest, 2024. Diunduh tanggal 30 Juni 2024: https://id.pinterest.com/pin/709457747534616816/

Gambar 3.35 tasteatlas/Shutterstock. ”Tom Yam Goong”. Tasteatlas.com, 2024. Diunduh tanggal 29 Juni 2024: https://www-tasteatlas-com.translate.goog/best-rated-soups-in-thailand?_x_tr_sl=en&_x_tr_tl=id&_x_tr_hl=id&_x_tr_pto=tc

Gambar 3.36 Hansen, Kelsey/Parici Grace. “Pad Thai”. Food and Wine, 2024. Diunduh tanggal 29 Juni 2024: https://www.foodandwine.com/recipes/quick-shrimp-pad-thai

Gambar 3.37 Tjhia, Syilvia. “Resep Som Tam Salad Pepaya Thailand”. Tokowahab, 2022. Diunduh tanggal 29 Juni 2024: https://blog.tokowahab.com/bikin-ngiler-resep-som-tam-salad-pepaya-thailand/

Gambar 3.38 Michael Wels /iStock. “Khao Niao Mamuang”. Detikfood, 2024. Diunduh tanggal 29 Juni 2024: https://food.detik.com/info-kuliner/d-4262586/7-kue-tradisional-thailand-unik-yang-wajib-dicicip/1

Gambar 3.39. Puspitasari, Rintan. “Mencicipi Hidangan Khas Festival Songkran, Serasa Bagai di Thailand”. VIVA.co.id, 2019. Diunduh tanggal 30 Juni 2024: https://www.viva.co.id/gaya-hidup/kuliner/1139240-mencicipi-hidangan-khas-festival-songkran-serasa-bagai-di-thailand

Gambar 3.41. Tribata. “Okra”. TBNews, 2024. Diunduh tanggal 1 Juli 2024: https://tribratanews.polri.go.id/blog/kesehatan-7/jangan-disepelekan-ini-6-khasiat-okra-bagi-kesehatan-68476

Gambar 3.41. RedFoxBrush. “Koshaf”. Freepik.com, 2023. Diunduh tanggal 1 Juli 2024: https://www.freepik.com/premium-photo/mix-dry-fruit-nuts-bowl_21498118.htm

Gambar 3.41. iStock. “Daging domba”. Detiksulsel.com, 2023. Diunduh tanggal 1 Juli 2024: https://www.detik.com/sulsel/berita/d-6799722/cara-merebus-daging-kambing-agar-cepat-empuk-dan-tidak-bau

Gambar 3.42 Trisandy/geekrobocook.com ”Nasi Kabsah”. Idn times, 2022.Diunduh 7 Oktober 2024: https://www.idntimes.com/food/recipe/andry-trisandy/resep-nasi-kabsah-khas-tanah-suci

Gambar 3.43 Shutterstock/Nadir Keklik. “Baklava”. www.kompas.com, 2021. Diunduh 7 Oktober 2024: https://www.kompas.com/food/read/2021/06/16/120900775/resep-baklava-turki-camilan-manis-buat-nonton-euro-2020

Gambar 3.44 Qarjouli, Asmahan. “Umm Ali”. dohanews.co, 2021. Diunduh 7 Oktober 2024: https://dohanews.co/umm-ali-how-an-assassination-led-to-the-creation-of-your-favourite-dessert/

Gambar 4.1 Asphotofamily. “Various cakes on supermarket shelves for sale”. Freepik.com, 2024. Diunduh pada 27 November 2024. https://www.freepik.com/free-photo/various-cakes-supermarket-shelves-sale_26285357.htm#fromView=search&page=1&position=25&uuid=b260b6e9-6e1a-4fc3-ae7b-06e7d77bc22

Gambar 4.2 Christina Petsos. “Close-Up Shot of a Rainbow Layer Cake on Wooden Cake Stand”. pexels.com, 2022. Diunduh pada 27 November 2024. https://www.pexels.com/photo/close-up-shot-of-a-rainbow-layer-cake-on-wooden-cake-stand-11753321/

Gambar 4.4 Nunun Dy. “Close-up of a Slice of Cake on a Plate”. Pexels.com, 2024. Diunduh pada 27 November 2024. https://www.pexels.com/photo/close-up-of-a-slice-of-cake-on-a-plate-27135308/

Gambar 4.5 Cats Coming. “Slice Of Bread”. pexels.com, 2018. Diunduh pada 27 November 2024. https://www.pexels.com/photo/slice-of-bread-1359321/

Gambar 4.6. Charlesdeluvio. “Slice of cake on white plate”. Unsplash.com, 2017. Diunduh pada 27 November 2024. https://unsplash.com/photos/slice-of-cake-on-white-plate-9A_n4yg32so?utm_

Gambar 4.14 minchephoto photography. “Photograph of strawberry cake”. Pexels.com, 2005. Diunduh pada 27 November 2024. https://www.pexels.com/photo/photograph-of-a-strawberry-cake-6990073/

Gambar 4.16 Nishant Aneja. “Close-up Of Tasty Looking Baked Goods”. pexels.com, 2024. Diunduh pada 27 November 2024. https://www.pexels.com/photo/close-up-of-tasty-looking-baked-goods-2955816/

Gambar 4.17 Ramon Hernandez. “French palmiere cookies”. Sumber: pexels.com, 2023. Diunduh pada 27 November 2024. https://www.pexels.com/photo/french-palmier-cookies-17399996/

Gambar 4.18 Gianluca. “Gambar Strudel, Trentino, Makanan”. pixabay.com, 2018. Diunduh pada 27 November 2024. https://pixabay.com/id/photos/strudel-trentino-makanan-permen-3686066/

Gambar 4.20 Los Muertos Crew. “Person putting icing on cake”. pexels.com, 2021. Diunduh pada 27 November 2024. https://www.pexels.com/photo/person-putting-icing-on-a-cake-8477968/

Gambar 4.21 Anna Pyshniuk. “Pie Crust on White Ceramic Plate”. pexels.com, 2020. Diunduh pada 27 November 2024. https://www.pexels.com/photo/pie-crust-on-white-ceramic-plate-6145736/

Gambar 4.24 Produtora Midtrack. “Person eating a pastry”. Pexels.com, 2015. Diunduh pada 27 November 2024. https://www.pexels.com/photo/person-eating-a-pastry-14996848/

Gambar 4.28. Pervane Mustafa27. “A Plate of Cream Puffs”. Pexels.com, 2023. Diunduh pada 27 November 2024. https://www.pexels.com/photo/a-plate-of-cream-puffs-18532492/

Gambar 4.34 Mariya_M. “Black forest cake, Happy birthday, Happy mothers day image”. pixabay.com, Diunduh pada 27 November 2024. 2022. https://pixabay.com/photos/black-forest-cake-cake-celebrate-7172587/

Gambar 4.36 Ji-yeon Yun. “Crepe Cake”. pixabay.com, 2015. Diunduh pada 27 November 2024. https://pixabay.com/photos/crepe-cake-cake-dessert-tea-time-972944/



Gambar 4.37 Geraud Pfeiffer. "Tart Tatin with pears on plate on table". pexels.com, 2020. Diunduh pada 27 November 2024. https://www.pexels.com/photo/tart-tatin-with-pears-on-plate-on-table-6607415/

Gambar 4.38 Nick the Photographer. "Dessert, Mille feuille, Cake image". pixabay.com, 2021. Diunduh pada 27 November 2024. https://pixabay.com/photos/dessert-mille-feuille-cake-6331173/

Gambar 4.39 Stefanie Laubscher. "Gambar Sachertorte, Wina, Kue". pixabay.com, 2016. Diunduh pada 27 November 2024. https://pixabay.com/id/photos/sachertorte-wina-kue-toko-kue-1280575/

Gambar 4.41 jirikraus. "Gambar Sacher, Sachertorte, Wina". Pixabay.com, 2020. Diunduh pada 27 November 2024. https://pixabay.com/id/photos/sacher-sachertorte-wina-austria-4902327/

Gambar 4.42. Kamran Aydinov. "Kue Tiramisu dengan bubuk kakao di atasnya disajikan dengan teh". Freepik.com, 2024. Diunduh pada 27 November 2024. https://idn.freepik.com/foto-gratis/kue-tiramisu-dengan-bubuk-kakao-di-atasnya-disajikan-dengan-teh_7735369.htm

Gambar 4.43 AlLes. "Gambar Roti di keranjang, Baguette, Roti". Pixabay.com, 2019. Diunduh pada 27 November 2024. https://pixabay.com/id/photos/roti-di-keranjang-baguette-roti-4539792/

Gambar 4.46 Pixabay. "Six Baked breads". Pexels.com, Tt. Diunduh pada 27 November 2024. https://www.pexels.com/photo/six-baked-breads-461060/

Gambar 4.47 Azerbaijan stockers. "Buns and loaf bread on stone surface". Freepik.com, 2024. Diunduh pada 27 November 2024. https://www.freepik.com/free-photo/buns-loaf-bread-stone-surface_13234914.htm#fromV

Gambar 4.48 Pexels. " Gambar Roti, Kue kering, Croissant". Pixabay.com, 2016. Diunduh pada 27 November 2024. https://pixabay.com/id/photos/roti-kue-kering-croissant-kue-puff-1867459/

Gambar 4.50 Livilla Latini. "Chia Balls". Pexels.com, 2021. Diunduh pada 27 November 2024. https://www.pexels.com/photo/chia-balls-27850066/

Gambar 4.51 Pixabay. "Gambar Tukang, Coklat, Truffle". Pixabay.com, 2017. Diunduh pada 27 November 2024. https://pixabay.com/id/photos/tukang-coklat-truffle-praline-2923234/. Diunduh pada 27 November 2024

Gambar 4.52 Pinklime Foody. "Flat Lay Shot of Chocolate Candy". Pexels.com, 2022. Diunduh pada 27 November 2024. https://www.pexels.com/photo/flat-lay-shot-of-chocolate-candy-11074275/. Diunduh pada 27 November 2024

Gambar 4.53 Freepik. "Sprinkles and rose petals on chocolate bar". Freepik.com, 2024. Diunduh pada 27 November 2024. https://www.freepik.com/free-photo/sprinkles-rose-petals-chocolate-bar_4569369.htm#fromView=search&page=1&position=2&uuid=5ed482d4-c28c-4c3a-84b9-380502c3c17c. Diunduh pada 27 November 2024

Gambar 4.54 Azerbaijan_stockers. "Chocolate balls with cocoa powder". Freepik.com, 2024. Diunduh pada 27 November 2024. https://www.freepik.com/free-photo/chocolate-balls-with-cocoa-powder_9943715.htm#fromView=search&page=2&position=40&uuid=acd9b7c3-bfe8-4fa5-b1a5-5028c33753e9

Gambar 4.55 Zuza79. "Gambar Cokelat, Biji cokelat, Truffle". Pixabay.com, 2019. Diunduh pada 27 November 2024. https://pixabay.com/id/photos/cokelat-biji-cokelat-truffle-4061921/

Gambar 5.4. Wayfair Canada. "Trolley dan Gueridon". Pinterest, 2024. Diunduh 15 Juni 2024: https://kr.pinterest.com/pin/996421486281273296/

Gambar 5.4. Hemant Kumar Singh. "Gueridon Trolley/ Flambe". Pinterest, 2024. Diunduh 15 Juni 2024: https://kr.pinterest.com/pin/563864815819783942/?amp_client_id=CLIENT_ID%28_%29&mweb_unauth_id=&simplified=true

Gambar 5.4. Nurlaila dan Yulianti, Yeni. *Tata Hidang (Food Service).* Jakarta: Abdiya Tama, 2019.

Gambar 5.18. Rosita, L., Febriana, R. dan Yulianti, Y. "Video Tutorial Restaurant Mise En Place". Youtube Lita Rosita, 2021. Diakses 18 Juni 2024: https://youtu.be/hHWtIRMz7mo?si=-pTdwSmNFea7wpYo

Gambar 5.19. Rosita, L., Febriana, R. dan Yulianti, Y. "Video Tutorial Restaurant Mise En Place". Youtube Lita Rosita, 2021. Diakses 18 Juni 2024: https://youtu.be/hHWtIRMz7mo?si=-pTdwSmNFea7wpYo

Gambar 5.22.; **Gambar 5.24**; **Gambar 5.26**. halfpoint/ istockphoto. Pentingnya Seni "Food Plating" Dalam Dunia Kuliner. The Healty Bealy, 2022. Diunduh 27 Agustus 2024: https://www.thehealthybelly.co/lifestyle/cooking-meal-prep/pentingnya-seni-food-plating-dalam-dunia-kuliner/

Gambar 5.23. Unilever Food Solutions/ istockphoto. Classic platting. The Healty Bealy, 2022. Diunduh 27 Agustus 2024: https://www.thehealthybelly.co/lifestyle/cooking-meal-prep/pentingnya-seni-food-plating-dalam-dunia-kuliner/

Gambar 5.32. s.d **Gambar 5.36**. Yulianti, Y dan Medita, H.Z. "Table Set Up". *Worksheet Planning Practicum,* 2022

Gambar 5.38 Nurlaila dan Yulianti, Yeni. *Tata Hidang (Food Service).* Jakarta: Abdiya Tama, 2019.

Gambar 5.47. Homsinah, S., Kandrisari, A., Yulianti, Y. "Pengembangan Media Pembelajaran Komik Digital Materi Non Individual Service dalam Mata Kuliah Penataan dan Pelayanan Restoran". *Jurnal Sikola: Jurnal Kajian Pendidikan Dan Pembelajaran*, 3(4), 2022, 275-293. DOI: https://doi.org/10.24036/sikola.v3i4.191

Gambar 5.49. S. Sikumbang, Y. Yulianti, and N. Riska. "Development of Interactive Multimedia for Room Service Subject". *JTIP*, vol. 15, no. 1, 2022, pp. 85-95, Sep. 2022. DOI: https://doi.org/10.24036/jtip.v15i1.579



Indeks

A

aerasi 97, 98, 103, 109, 113, 116, 137, 140, 144, 149, 153, 161, 165, 176, 299, 314, 315, 316
Asia 97, 98, 103, 109, 113, 116, 137, 140, 144, 149, 153, 161, 165, 299, 314, 315, 316

B

beras 34, 36, 51–57, 76, 78–87, 97, 102, 103, 107, 109, 110, 112, 119, 120, 125, 126, 130, 133, 136, 137, 140–143, 146, 148, 152, 158, 164–166, 318, 323
bubur 52, 54, 56, 87, 102, 104, 113, 247, 323

C

cake 40, 41, 46, 170, 172–176, 178–181, 183, 187, 196–199, 212, 233, 234
chinaware 255, 257, 272, 286
choux pastry 197, 198, 212

F

festival 113, 114, 135
filosofi 98, 99, 101, 134, 164
fondan 182, 199, 206, 226, 228
Fondan 182, 199, 206, 226, 228
food platting 263, 266
frosting 173, 198

G

glassware 255, 257, 272, 274, 286

H

hidangan
- Arab 96, 151, 153, 163
- Cina 96, 106, 113, 115
- Jepang 96, 117, 121, 124, 125, 126, 136
- pembuka 3, 12, 15, 16, 20, 22, 52, 143, 291, 311
- penutup 2, 3, 12, 37, 38, 40, 41, 43, 47, 52, 291, 311
- Thailand 96, 137, 143, 150
- utama 2, 3, 4, 11, 12, 22, 27, 28, 31–34, 47, 52, 75, 291, 311

hunkue 84

K

kaldu 3–7, 9, 10, 20, 23, 25, 46, 55–62, 68, 100, 101, 105, 110, 124, 128, 143
kesempatan khusus 53, 113, 134, 135, 149
ketan 78–81, 87, 88, 93, 107, 114, 137, 142, 143, 157
kue Indonesia 77, 78, 84, 86, 90

L

linen 274, 275, 278

M

minuman
- kopi 247, 298, 300, 302, 308
- tradisional 88

mocktail 298, 303, 308

N

napkin folding 268

O

oriental 98, 123, 168

P

pelayanan 31, 37, 91, 196, 237, 238, 241, 252, 253, 268, 281–283, 285–294, 309, 310, 311, 312
polishing 253, 255, 256, 309
pramusaji 237, 241, 242, 268, 270–272, 276, 277, 283, 285, 286, 288–290, 293, 294
prima 237, 286
puff pastry 20, 27, 30, 40, 185–190, 195–199, 207, 209, 210, 212, 233, 234

R

restoran 17, 76, 91, 124, 195, 196, 219, 237, 238, 240–243, 245, 252–254, 256, 257, 267, 268, 271, 272, 276, 277, 280–283, 286, 291–294, 297, 309, 311

S

sagu 56, 62, 76, 84, 87, 94
sambal 17, 54, 60, 61, 62, 64, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 82
sandwich 3, 12, 20, 21, 22
saus 3–5, 8–11, 13, 16, 17, 21, 29, 31, 33, 34, 36, 39, 44–46, 81, 101, 102, 110, 118–120, 122, 124, 126–128, 138, 142, 143, 150, 155, 156, 173, 257, 261, 266, 309
service 15, 27, 63, 241, 283, 285, 286, 287, 288, 290, 291, 292, 293, 294, 309, 312
short dough 185, 188, 207, 212
silverware 255, 256, 274, 275
simmer 6, 7
singkong 55, 57, 60, 67, 68, 73, 77, 84, 93
strudel 185, 186, 187, 188, 192, 193, 207
sup 2, 3, 5, 7, 12, 23, 25–27, 45, 46, 52, 57–60, 63, 75, 92, 101, 102, 105, 114, 120, 122, 134, 139, 143, 154, 164, 260, 289, 291, 311

T

table set up 271, 272, 275
tepung
- beras 55, 76, 82, 83, 84, 87, 120, 143, 164
- kanji 76, 81, 84
- ketan 78, 80, 81, 87, 88, 93, 143





Profil Pelaku Perbukuan

Yeni Yulianti

Penulis

Nama Lengkap :

Yeni Yulianti, S.Pd., M.Pd.

Email:

yeniyulianti13@gmail.com
yeni.yulianti@unj.ac.id

Instansi:

Pendidikan Tata Boga
Fakultas Teknik
Universitas Negeri Jakarta

Alamat Instansi:

Kampus A
Universitas Negeri Jakarta
Jl.Rawamangun Muka
Jakarta Timur

Bidang Keahlian:

Pendidikan Teknologi dan Kejuruan, Kuliner/Tata Boga

Google Scholar:

https://scholar.google.com/citations?hl=id&user=pSm_8IIAAAAJ

Riwayat Pekerjaan/Profesi (10 Tahun Terakhir):

1. Dosen program studi Pendidikan Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta (2018 s.d sekarang)
2. Dosen program studi Perhotelan, Akademi Pariwisata Indonesia (2015-2022)

Riwayat Pendidikan dan Tahun Belajar:

1. SMK Negeri 3 Tangerang, 2005-2008
2. S1 Pendidikan Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta, 2008-2012
3. S2 Pendidikan dan Teknologi Kejuruan, Universitas Negeri Jakarta, 2013-2015

Judul Buku dan Tahun Terbit (10 Tahun Terakhir):

1. Gizi dan Kesehatan Anak Pra Sekolah (2015, 2018)
2. *Food Service* (Tata Hidang) (2017, 2018, 2019)
3. Solusi Cerdas Memilih Minuman Sehat Untuk Anak (2022)
4. Buku Panduan Guru Prakarya: Pengolahan untuk SMP/MTs Kelas VIII (2022)
5. Buku Panduan Guru Prakarya: Pengolahan untuk SMP/MTs Kelas IX (2022)

Judul Penelitian dan Tahun Terbit (10 Tahun Terakhir):

1. Pengembangan Media Pembelajaran Video Tutorial Manatiang *Service* Pada Mata Kuliah Penataan Dan Pelayanan Restoran (2023)
2. Pengembangan Media Video Tutorial Pembuatan *Platted Brioche* (2023)
3. *Mobile Learning American Service as Digital Literacy in Improving Students' Analytical Skills* (2023)
4. Development Of Practicum Learning Models Assisted with Practice Guide Videos (2023)
5. *Digital Literacy in Learning Media in the Vocational Education of Serving Dishes* (2023)
6. Perbandingan Penggunaan Media Pembelajaran Poster dan Buku Saku Terhadap Hasil Belajar Sanitasi Hygiene Kelas X Tata Boga (2023)
7. *Wireframe of Mobile Web Applications as Digital Literature in Food Services* (2023)
8. *The Effect of Adding Katuk Leaf Puree (Sauropus Andrygynous) in Making Milk Sponge on Physical Properties and Consumer Acceptability* (2024)
9. *The Use of Digital Literacy through E-Learning and Project Assignments in the Food and Beverage Service Course* (2024)
10. *Sensory And Chemical Quality Analysis of Yellow Pumpkin Steamed Sponge (Cucurbita Moschata) As n Alternative High-Fiber Snack* (2024)



Profil Pelaku Perbukuan



Nurul Hasbiana

Penulis

Riwayat Pekerjaan/Profesi (10 Tahun Terakhir):

1. Guru Kuliner (2012-sekarang)

Riwayat Pendidikan dan Tahun Belajar:

1. SMK Negeri 6 Yogyakarta, 2003-2006
2. Universitas Negeri Yogyakarta (S1), 2006-2012
3. Universitas Negeri Yogyakarta (S2), 2021-2024.

Judul Buku dan Tahun Terbit (10 Tahun Terakhir):

1. Pengetahuan Bahan Makanan untuk Kelas X Program keahlian Kuliner (2018).
2. Antologi kisah Wardah Inspiring Teacher: Memberi Inspirasi Untuk Negeri (2020).
3. Dasar-Dasar Kuliner Jilid 1 (2022)
4. Dasar-dasar Kuliner Jilid 2 (2022)
5. Buku panduan Guru Dasa-Dasar Kuliner (2022)

Nama Lengkap:
Nurul Hasbiana

Email:
nurul_hasbiana@yahoo.com

Instansi:
SMK Negeri 1 Kalasan

Alamat Instansi:
Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman DIY

Bidang Keahlian:
Kuliner





Profil Pelaku Perbukuan

Kristian Triatmaja Raharja

Penulis

Nama Lengkap :

Kristian Triatmaja Raharja, S.Pd., M.Kes

Email:

kristian.triatmaja@poltera.ac.id

Instansi:

Politeknik Negeri Madura

Alamat Instansi:

Jl. Raya Taddan Km. 4 Taddan, Camplong, Sampang, Jawa Timur

Bidang Keahlian:

Gizi Kuliner

Google Scholar:

https://scholar.google.co.id/citations?user=JNqPnbsAAAAJ&hl=en

Riwayat Pekerjaan/Profesi (10 Tahun Terakhir):

1. 2014 – 2021: Dosen Program Studi Perhotelan, Politeknik NSC Surabaya
2. 2022 – sekarang: Dosen Jurusan Kesehatan, Politeknik Negeri Madura

Riwayat Pendidikan dan Tahun Belajar:

1. S1 Pendidikan Tata Boga, Universitas Negeri Surabaya, Tahun Lulus 2011
2. S2 Magister Kesehatan Masyarakat, konsentrasi Gizi Kesehatan Masyarakat, Universitas Airlangga, Tahun Lulus 2014

Judul Buku dan Tahun Terbit (10 Tahun Terakhir):

1. Buku Ajar Dasar Pastry (2016)
2. Ilmu Kesehatan Masyarakat (2023)
3. Ilmu Gizi Dasar (2024)

Judul Penelitian dan Tahun Terbit (10 Tahun Terakhir):

1. Pembuatan Boba Kopi Biji Salak sebagai Pangan Fungsional Sumber Antioksidan *(2021)*
2. Karakteristik Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan Boba Kopi Biji Salak (2021)
3. Peran Ibu dalam Merawat Balita Stunting di Desa Larangan Luar Pamekasan (2023)
4. Government and Village Commitment to Support Gerceps Action of Youth Caring Movement for Stunting in Sampang (2024)
5. Hubungan Pengetahuan Ibu Tentang Gizi Balita dengan Kejadian Stunting di Desa Angsokah Kabupaten Sampang (2024)
6. Tingkat Kepercayaan Orang Tua tentang Penggunaan Telur Burung Puyuh Sebagai Obat Anak Demam Campak di Desa Paseyan (2024)
7. "AKSI GERCEPS" Training Program to Support Nutritional Knowledge of Adolescent Integrated Health Centre Cadres in Sampang Regency (2024)
8. Kawista Fruit Improves Lung Histopathology of Rats Exposed to Cigarette Smoke (2024)



Aan Nurhasanah

Penelaah



Riwayat Pekerjaan/Profesi (10 Tahun Terakhir):

1. Dosen Perguruan Tinggi Swasta, tahun 2014-sekarang
2. Executive Pastry Chef Sheraton Hotel Bandara Jakarta, tahun 2013-2015
3. Executive Pastry Chef The Ritz Carlton Jakarta Pacific Place, tahun 2007-2013

Riwayat Pendidikan dan Tahun Belajar:

1. Strata 2 Manajemen Universitas Pamulang, Banten, tahun 2018-2020
2. Strata 1 Tata Boga, Institut keguruan dan Ilmu Pendidikan (IKIP) Jakarta, tahun 1987-1993

Judul Buku dan Tahun Terbit (10 Tahun Terakhir):

1. Penelaah buku Dasar-Dasar Kuliner Semester 1 dan 2,tahun 2022
2. Penelaah buku Guru Dasar-Dasar Kuliner Semester 1 dan 2,tahun 2022

Nama Lengkap:

Aan Nurhasanah,S.Pd.,M.M.

Email:

aanmay04@gmail.com

Instansi:

Indonesia Pastry Alliance

Alamat Instansi:

Jl. Anggrek Ungu H2, BSD, Rawa Buntu, Tangerang Selatan, Banten.

Bidang Keahlian:

Tata Boga





Profil Pelaku Perbukuan

Rina Febriana

Penelaah

Nama Lengkap:
Rina Febriana

Email:
rinafebriana@unj.ac.id

Instansi:
Universitas Negeri Jakarta

Alamat Instansi:
Jalan Rawamangun Muka
Jakarta Timur

Bidang Keahlian:
Pendidikan Vokasi (Kejuruan),
Tata Boga (Kuliner)

Riwayat Pekerjaan/Profesi (10 Tahun Terakhir):

1. Dosen pada Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta, 2005-sekarang
2. Dosen pada Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan 2022-sekarang
3. Dosen pada Program Studi S2 Pendidikan Teknologi dan Kejuruan, Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta, 2014-sekarang
4. Ketua Gugus Penjaminan Mutu Pada Fakultas Teknik UNJ, 2024-sekarang
5. Koordinator Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, 2019-2023
6. Sekretaris Gugus Penjaminan Mutu Pada Program Pascasarjana Universitas Negeri Jakarta, 2018-2019.
7. Sekretaris Program Studi S2 Pendudikan Teknologi dan Kejuruan, Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta, 2015-2017

Riwayat Pendidikan dan Tahun Belajar:

1. Pendidikan program S3, Program Studi Pendidikan Teknologi dan Kejuruan, Universitas Negeri Yogyakarta, Tahun lulus 2014.
2. Pendidikan program S2, Program Studi Pendidikan Teknologi dan Kejuruan, Universitas Negeri Yogyakarta, Tahun lulus 2000.
3. Pendidikan program S1, Program Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta, Tahun lulus 1997

Rekam Jejak Penelaahan/Review Buku (10 Tahun Terakhir):

1. Penelaah Buku Teks Utama SMK: Kuliner Fase F, Tahun 2024
2. Penilai Buku Teks Pendamping SMK: Penilaian Persiapan Alat dan Bahan, 2023
3. Penilai Buku Teks Pendamping SMK: Pengolahan Makanan dan minuman, 2023
4. Penilai Buku Teks Pendamping SMK: Kuliner 1, Tahun 2023
5. Penilai Buku Teks Pendamping SMK: Kesehatan dan Keselamatan Kerja, 2023
6. Penilai Buku Teks Pendamping SMK: Dasar-Dasar Kuliner, 2023
7. Supervisor Buku Teks Pendamping SMK: Kuliner Jilid 1, 2023
8. Supervisor Buku Teks Pendamping SMK: Kuliner Jilid 2, 2023
9. Supervisor Buku Teks Pendamping SMK: Pengolahan Makanan dan Minuman, 2023
10. Supervisor Buku Teks Pendamping SMK: Pelayanan Makanan dan Minuman, 2023
11. Supervisor Buku Teks Pendamping SMK: Penyajian Makanan dan Minuman, 2023

Rekam Jejak Karya Tulis (10 Tahun Terakhir):

1. Evaluasi Pengajaran, 2019, Penerbit: Bumi Aksara. ISBN 978-602-444-596-6
2. Kompetensi Guru, 2019, Penerbit: Bumi Aksara. ISBN 978-602-444-596-6



Profil Pelaku Perbukuan

Christina Tulalessy

Editor



Nama Lengkap:
Dr. Christina Tulalessy, M.Pd.

Email:
nonatula6@gmail.com

Medsos:
TikTok:christinatulalessy

Bidang Keahlian:
Penelitian dan Evaluasi Pendidikan
Editor

Riwayat Pekerjaan/Profesi (10 Tahun Terakhir):

1. Pusat Perbukuan (1988–2010)
2. Pusat Kurikulum dan Perbukuan, Badan Penelitian dan Pengembangan, Kemdikbudristek (2010–2021)

Riwayat Pendidikan dan Tahun Belajar:

1. S3 Penelitian dan Evaluasi Pendidikan UNJ tahun 2017
2. S2 Penelitian dan Evaluasi Pendidikan UHAMKA tahun 2006
3. S1 Tata Busana IKIP Jakarta tahun 1988

Judul Buku dan Tahun Terbit (10 Tahun Terakhir):

1. Penelitian Tindakan Kelas: Apa, Mengapa, Bagaimana: 2020

Informasi Lain dari Eduitor

1. Asesor Kompetensi Penulis dan Penyunting





Profil Pelaku Perbukuan

Wuri Prihantini

Editor

Nama Lengkap:
Wuri Prihantini

Email:
-

Instansi:
Pusat Perbukuan, Kemdikbudristek

Bidang Keahlian:
Editor Buku

Pekerjaan/Profesi

- 2008–saat ini, bekerja di Pusat Perbukuan di bagian Penyusunan, Pengembangan, dan Penilaian Buku SD, SMP, dan SMA. Sebelum di Pusat Perbukuan, 5 tahun (2002–2007) berkelana di perusahaan-perusahaan swasta sebagai staf di bagian engineering.

Pendidikan Terakhir

- 2021 Berhasil menamatkan studi pascasarjana di Fakultas Ilmu Bahasa jurusan Linguistik, Universitas Indonesia-Depok

Pengalaman Mengedit Buku dan Terbitan Lainnya

- 2023 Menjadi editor kedua dalam beberapa judul Buku Kurasi Pusat Perbukuan, Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi (*Pencurian di Rumah Bernyanyi*; *Pulang*; *Seraung untuk Pu'i*; *Ketika Ibu Pergi*)

Pengalaman Menulis Buku atau Terbitan Lainnya

1. Prihantini, W., & Kushartanti, B. (2021, November). The Meaning of takut 'fear'by Indonesian-speaking School-age Children. In *International University Symposium on Humanities and Arts 2020 (INUSHARTS 2020)* (pp. 333-340). Atlantis Press.
2. Prihantini, W. (2021). Peran media sosial dalam pemaknaan 'new normal'. *Jurnal Konferensi Linguistik*, 2(1), 437-443.



Profil Pelaku Perbukuan

Ilhamsyah

Editor Visual



Nama Lengkap:
Ilhamsyah

Email:
ideamaniacs@telkomuniversity.ac.id

Instansi:
Telkom University

Medsos:
ideamaniacs

Alamat Instansi:
Jl. Telekomunikasi No. 1, Bandung Terusan Buahbatu-Bojongsoang, Sukapura, Kec. Dayeuhkolot, Kabupaten Bandung, Jawa Barat

Bidang Keahlian:
Art Directing, Graphic Designer, Illustrator, Dst.

Riwayat Pekerjaan/Profesi (10 Tahun Terakhir):

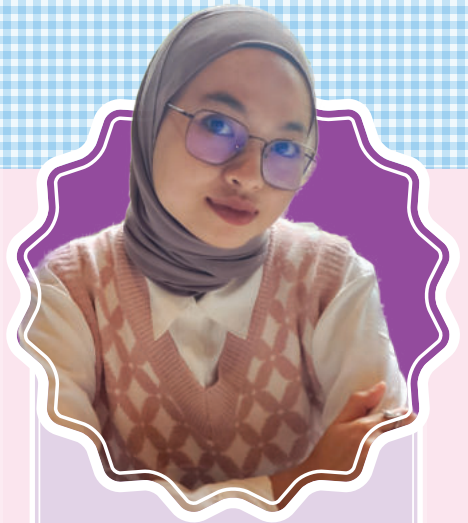
1. Dosen Tetap Telkom University, Kampus Pusat, Bandung
2. Konsultan Desain dan Perancangan Media Komunikasi, Informasi dan Edukasi Palang Merah Indonesia 2011–2022.
3. Konsultan Brand Strategy Kultura Creative Studio, Bandung 2020-2021

Riwayat Pendidikan dan Tahun Belajar:

- Magister Desain (S2), Fakultas Seni Rupa Desain, Institut Teknologi Bandung, 2013.

Rekam Jejak Desain Buku atau Karya Lainnya (10 Tahun Terakhir):

- Pengantar Strategi Kreatif Advertising Era Digital, 2021.



Profil Pelaku Perbukuan

Ratu Wulan Purnama Sari

Ilustrator

Nama Lengkap:
Ratu Wulan Purnama Sari

Email:
ratuwulan7878@gmail.com

Instagram:
1. @ratuwulan78

Bidang Keahlian:
Ilustrasi

Riwayat Pekerjaan/Profesi (10 Tahun Terakhir):

- Freelance illustrator, 2020 s.d sekarang

Riwayat Pendidikan dan Tahun Belajar:

1. SMAN 2 Sampit, 2016
2. SMP Muhammadiyah 1 Sampit, 2013
3. SDN 8 Mentawa Baru Hulu Sampit, 2010
4. TK Kartika Sampit, 2004

Judul Buku dan Tahun Terbit (10 Tahun Terakhir):

1. Ayeyo's Blues, Ruqaya's Bookshelf (2025)
2. Rahim, Wali, and the Wise King, Ruqaya's Bookshelf (2024)
3. Masya Allah, Allah Ciptakan Hewan & Alhamdulillah, Allah Ciptakan Tumbuhan, Arasy (2024)
4. Kue Kimu, Kemendikbudristek (2023)
5. Aku Tahu Hewan dalam Al-Qur'an, BacaanMedia (2023)
6. Rahasia Stoples No.3, Gerakan Literasi Nasional (2023)
7. The Life Of a Leaf, ABZeez (2022)
8. Suatu Hari di Bengkel, Litara (2022)
9. An Afternoon Nap (2021)
10. Cas Goes to the Beach (2020)



Muhamad Isnaini

Desainer

Nama Lengkap:
Muhamad Isnaini

Email:
surat159@gmail.com

Bidang Keahlian:
Desainer Grafis dan Web, Percetakan

Pekerjaan/Profesi

- *Freelance*

Pendidikan Terakhir

- S-1 Perbankan Islam UIN Syarif Hidayatullah Jakarta

Rekam Jejak Desain Buku atau Karya Lainnya (10 Tahun Terakhir):

1. Buku Siswa dan Panduan Guru Pendidikan Pancasila untuk SMA/MA/SMK/MAK Kelas X, Kemdikbudristek (2023)
2. Buku Inklusi Bukan Fantasi, Kemdikbudristek (2023)
3. Buku Siswa dan Buku Panduan Guru Dasar-Dasar Desain Komunikasi Visual untuk SMK/MAK Kelas X Semester 1 dan Semester 2, Kemdikbudristek (2022)
4. Buku Siswa dan Panduan Guru PPKn Kelas X, XI, dan XII, Puskurbuk (2021–2022)

