

# **MODUL PRAKTIK KULINER DASAR**

**Cita Eri Ayuningtyas, S.Gz., M.P.H.  
Nurul Putrie Utami, S.Gz., M.P.H.**

**Editor : Cita Eri Ayuningtyas, S.Gz., M.P.H.**



Penerbit K-Media  
Yogyakarta, 2020

---

## **MODUL PRAKTIK KULINER DASAR**

---

vi + 82 hlm.; 14 x 20 cm

---

**ISBN: 978-602-451-755-7**

**Penulis** : Cita Eri Ayuningtyas & Nurul Putrie Utami

**Editor** : Cita Eri Ayuningtyas, S.Gz., M.P.H.

**Tata Letak** : Ismayatun

**Desain Sampul** : Romadhon Tri Novianto

**Cetakan** : April 2020

Copyright © 2020 by Penerbit K-Media  
All rights reserved

Hak Cipta dilindungi Undang-Undang No 19 Tahun 2002.

Dilarang memperbanyak atau memindahkan sebagian atau seluruh isi buku ini dalam bentuk apapun, baik secara elektrik mau pun mekanis, termasuk memfotocopy, merekam atau dengan sistem penyimpanan lainnya, tanpa izin tertulis dari Penulis dan Penerbit.

---

### **Isi di luar tanggung jawab percetakan**

---

Penerbit K-Media  
Anggota IKAPI No.106/DIY/2018  
Banguntapan, Bantul, Yogyakarta.  
e-mail: kmedia.cv@gmail.com

## KATA PENGANTAR

Puji syukur Kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan Rahmat dan Hidayah-Nya sehingga modul praktik/praktikum ini dapat tersusun dengan baik. Kami penyusun berharap buku ini dapat menjadi pedoman mahasiswa dalam melakukan kegiatan praktik, sehingga ketrampilan mahasiswa semakin terasah. Kami menyadari masih banyak kesalahan baik secara materi maupun teknik penulisan dari modul ini, sehingga kami berharap masukan saran dan kritik dari pembaca untuk menyempurnakan modul ini.

Yogyakarta, Juli 2018

Tim Penyusun

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>iv</b>
<b>BAB I</b>	
<b>TATA LETAK DAN LAY OUT DAPUR.....</b>	<b>1</b>
<b>BAB II</b>	
<b>PENGENALAN ALAT MASAK .....</b>	<b>5</b>
<b>BAB III</b>	
<b>PENGENALAN ALAT SAJI .....</b>	<b>10</b>
<b>BAB IV</b>	
<b>TEKNIK DASAR PERSIAPAN PADA BUAH</b>	
<b>POTONG .....</b>	<b>20</b>
<b>BAB V</b>	
<b>TEKNIK DASAR PERSIAPAN PADA SAYURAN .....</b>	<b>27</b>
<b>BAB VI</b>	
<b>TEKNIK DASAR PERSIAPAN PADA UNGGAS,</b>	
<b>IKAN, UDANG, DAN DAGING SAPI.....</b>	<b>36</b>
<b>BAB VII</b>	
<b>TEKNIK PENGOLAHAN PANAS BASAH</b>	<b>44</b>
<b>BAB VIII</b>	
<b>TEKNIK DASAR PENGOLAHAN METODE</b>	
<b>PANAS KERING .....</b>	<b>47</b>

<b>BAB IX</b>	
<b>KALDU DAN SAUS.....</b>	<b>51</b>
<b>BAB X</b>	
<b>PEMBUATAN BUMBU DASAR.....</b>	<b>58</b>
<b>BAB XI</b>	
<b>PENGGUNAAN BUMBU DASAR DALAM</b>	
<b>OLAHAN MASAKAN.....</b>	<b>62</b>
<b>BAB XIII</b>	
<b>KONSEP DAN SUSUNAN MENU .....</b>	<b>73</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>82</b>



## **PRAKTIK KULINER DASAR**

### **BAB I**

#### **TATA LETAK DAN LAY OUT DAPUR**

##### **A. POKOK BAHASAN**

Tata Letak dan Lay Out Dapur

##### **B. SUB POKOK BAHASAN**

1. Tata Letak Dapur
2. Alur kerja di dapur
3. Work Center
4. Penataan Peralatan

##### **C. TUJUAN**

1. Mahasiswa mampu menjelaskan fungsi dapur
2. Mahasiswa mampu mengidentifikasi karakteristik bentuk dapur
3. Mahasiswa dapat menjelaskan work center dan penataan peralatan

##### **D. ALAT DAN BAHAN**

1. Kertas HVS
2. Pensil
3. Penggaris
4. Penghapus

##### **E. MATERI**

Dapur adalah tempat khusus yang berfungsi untuk menyimpan, menyiapkan bahan makanan untuk diolah ataupun dimasak, sehingga makanan tersebut siap disajikan sesuai dengan standar kesehatan dengan penampilan dan penyajian yang menarik.

Dapur yang sehat memiliki beberapa syarat yang harus dipenuhi antara lain :

1. Tinggi ruangan dan luas dapur :
2. Dinding dapur
3. Lantai dapur
4. Ventilasi dapur
5. Penerangan dapur
6. Plafon
7. Sarana pendukung operasional dapur seperti bak pencucian, meja kerja, almari, tempat penyimpanan bahan kering dan basak, tempat sampah, saluran pembuangan air, alat pemadam kebakaran, Kotak P3K.

Dapur dapat dikelompokkan menjadi 4 macam dapur, antara lain :

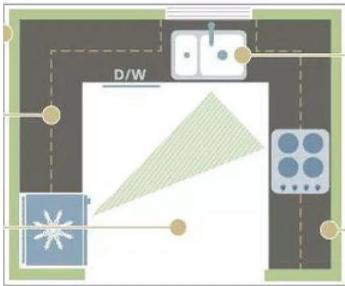
- Conventional kitchen : dapur berukuran kecil dengan peralatan yang biasa
- Combined kitchen : dapur kombinasi yang berfungsi sebagai tempat persiapan hingga siap disajikan
- Separated Kitchen : satu dapur yang dipisah-pisahkan sesuai dengan bagian masing-masing, misal cold kitchen, hot kitchen
- Convenience Kitchen : dapur yang digunakan untuk mengolah makanan yang setengah jadi.

Dapur harus didesain sedemikian rupa sehingga dapat digunakan dalam penerimaan bahan, penyimpanan, persiapan dan pengolahan. Tata letak peralatan yang ada di dapur juga harus diperhatikan agar alur kerja pemasak menjadi efektif efisien sesuai dengan *work triangle*. *Work triangle* merupakan konsep dalam tata letak peralatan dapur yang memungkinkan petugas bergerak di dalam wilayah kerja, meliputi area pencucian, area masak dan area penyimpanan di dalam dapur. Terdapat lima tipe dapur yang ditentukan oleh tata letak peralatan dapur :

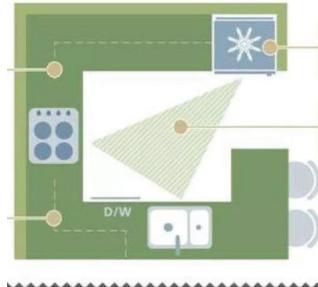
1. L-Shape Layout : dapur berbentuk huruf L yang memungkinkan pergerakan dari pemasak mudah dalam melakukan pekerjaan.
2. U-Shape Layout : dapur jenis ini berbentuk huruf U dan dapat memberikan keuntungan bagi petugas saat bekerja dari sisi jarak jangkauan saat bekerja.
3. G-Shape Layout : tata letak dalam dapur jenis ini berbentuk huruf G yang menyempurkan U shape layout
4. Corridor or Galley : jenis tata letak yang memiliki kapasitas ruang kerja yang kecil untuk pemasak tunggal sehingga dapat bekerja secara efektif.
5. One Wall : jenis dapur yang berbentuk satu garis lurus agar dapat mengurangi pergerakan yang tidak diperlukan.

Dari bentuk dapur, penataan peralatan perlu diperhatikan agar pekerja yang bekerja di dalamnya dapat melakukan pekerjaannya secara efektif, dan tidak membuang waktu dan tenaganya yang berlebihan. Beberapa dapur di restoran memiliki dapur yang dikelompokkan menjadi cold kitchen dan hot kitchen. Tujuan pemisahan dapur tersebut adalah untuk memisahkan ruang persiapan pengolahan sayuran dan daging dengan ruang pengolahan bahan makanan yang akan dimasak.

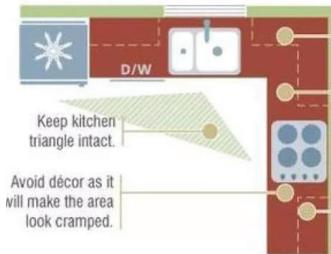
Work center adalah area yang menjadi pusat dimana pekerjaan dilakukan oleh masing-masing individu yang saling berhubungan. Work center sangat perlu penting untuk diperhatikan karena menjadi bagian dalam perencanaan lay out dapur. Work center ini berhubungan dengan penataan peralatan yang ada di dapur tersebut. Penataan peralatan bermanfaat untuk mengurangi terjadinya kecelakaan, mengurangi kesakitan dalam bekerja dan meningkatkan kinerja dan produktifitas.



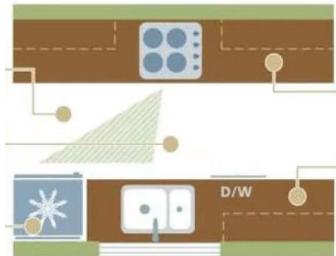
Gambar 1. Bentuk Dapur U Shape



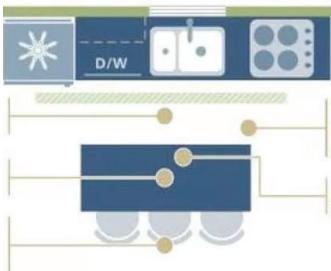
Gambar 4. Bentuk Dapur G Shape



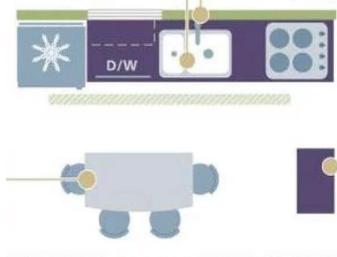
Gambar 2. Bentuk L Shape



Gambar 5. Bentuk Dapur Galley Shape



Gambar 3. Bentuk dapur Island Floor Plan



Gambar 6. Bentuk Dapur One Wall

**F. LEMBAR KERJA PRAKTIK**

Hari / Tanggal : .....

Nama Mahasiswa : .....

Kelompok : .....

<b>Nilai</b>
--------------

1. Silahkan gambarkan lay out dapur yang ada di rumah Anda
2. Identifikasikan keuntungan dan kelebihan dari masing-masing layout dapur !

## PRAKTIK KULINER DASAR

### BAB II

## PENGENALAN ALAT MASAK

#### A. POKOK BAHASAN

Alat Masak

#### B. SUB POKOK BAHASAN

Alat Masak dalam Pengolahan Makanan.

#### C. TUJUAN

1. Mahasiswa mampu mengelompokkan alat masak berdasarkan fungsinya
2. Mahasiswa mampu menjelaskan karakteristik alat masak
3. Mahasiswa mampu menjelaskan cara perawatan alat masak

#### D. ALAT DAN BAHAN

1. Alat tulis
2. Lembar kerja
3. Laboratorium *cooking* dan *baking*
4. Laptop
5. LCP Proyektor

#### E. MATERI

Dalam melaksanakan proses masak diperlukan peralatan memasak. Definisi dari peralatan memasak adalah semua perlengkapan dan peralatan yang digunakan di dapur untuk memasak atau mengolah makanan guna memperlancar pekerjaan di dapur. Peralatan memasak memerlukan perawatan dan pemeliharaan yang lebih mahal dibandingkan dengan perawatan di bagian lainnya.

Peralatan memasak dapat dikelompokkan menjadi peralatan persiapan memasak dan peralatan pada saat proses memasak. Peralatan memasak yang selalu dipergunakan pada setiap proses memasak adalah talenan, parut, panci cekung, pengocok, timbangan, pamarut, pengiris (pisau), penyaring tepung, pengupas, dan alat untuk melubangi. Sedangkan peralatan pada saat proses memasak adalah alat perebus, pemanggang (untuk sate atau barbeque), alat pemanggang, alat pengukus, alat *braise* (pangangan tidak langsung dengan sedikit minyak), alat *baking* (pemanggang roti dan kue) dan alat *griddle* (berupa pelat besi rata untuk memasak burger, atau yang sulit dimasak dengan *grill*).

Peralatan memasak dapat dibagi menjadi 3 golongan

**1. Peralatan Memasak dengan Menggunakan Panas**

- Oven
- *Range dan Griddles*
- *Broiler*
- Penggorengan (*Fryer*)
- *Microwave oven*
- Panci (*saucepan*)

**2. Peralatan Memasak dengan Menggunakan Steam**

- Mesin pengukus atau dandang

**3. Peralatan Menggunakan Listrik**

- *Blender*
- *Food processor*
- *Mikser*
- *Toaster*
- *Waffle Baker*
- *Egg Cooker*

Peralatan memasak memiliki bahan yang berbeda-beda dan perawatan yang berbeda pula. Perbedaan bahan baku dari peralatan memasak menentukan efisiensi dan konduksi panas. Umumnya bahan yang ringan akan panas dengan cepat dan memasak secara cepat, tetapi tidak menahan panas. Bahan yang lebih berat akan panas secara lambat tetapi akan menahan panas dengan waktu yang lebih lama. Jenis bahan yang digunakan dalam pembuatan alat masak yaitu: kayu, baja, *stainless steel*, monel, aluminium, tembaga, besi, kuningan, *porcelain*, kaca, plastik yang masing-masing memiliki keuntungan dan kerugian tersendiri. Untuk menjaga kualitas dari alat masak, perawatan dan pemeliharaan alat masak berbeda berdasarkan jenis bahan bakunya.

Cara perawatan alat masak berdasarkan bahan bakunya adalah sebagai berikut:

1. Alat yang dibuat dari besi

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

2. Alat dari timah

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

3. Alat dari tembaga

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

4. Alat dari aluminium

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

5. Stainless steel

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

6. Alat dari bahan kuningan

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

7. Alat dari tanah liat

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

8. Alat dari bambu dan kayu

Peralatan dari kayu dibersihkan atau dicuci dengan air sabun, serbuk atau abu gosok, sabut ataupun sikat, dibilas dan dikeringkan agar tidak berjamur. Alat dari bahan batu Alat dari batu dibersihkan dengan abu gosok atau vim, sikat dan dibilas sampai bersih, lalu dikeringkan.

9. Alat dari bahan plastik dan melamin

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

10. Alat dari bahan kaca, keramik, dan porselin

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

## F. LEMBAR KERJA PRAKTIK

**Kelompok** :  
**Anggota** : 1.  
: 2.  
: 3.  
: 4.

### **Kegiatan Praktik**

*Identifikasi Alat Masak.*

1. Bentuklah kelompok yang terdiri dari 3 – 4 orang.
2. Amati alat masak yang ada di laboratorium dan dokumentasikan!
3. Tuliskan hasil identifikasi, gambar, fungsi, serta cara perawatan alat tersebut!
4. Presentasikan hasil di depan kelas!

<b>Nama Alat dan Gambar</b>	<b>Fungsi</b>	<b>Perawatan (Cara membersihkan dan cara menyimpan)</b>

**Referensi:**

## PRAKTIK KULINER DASAR

### BAB III

#### PENGENALAN ALAT SAJI

##### A. POKOK BAHASAN

Alat saji

##### B. SUB POKOK BAHASAN

Alat saji makanan dan tata hidang

##### C. TUJUAN

1. Mahasiswa mampu mengelompokkan alat saji berdasarkan fungsinya.
2. Mahasiswa mampu mengidentifikasi karakteristik alat saji dan cara tata hidang.
3. Mahasiswa mampu menjelaskan cara perawatan dan penyimpanan alat saji dan alat hidang.

##### D. ALAT DAN BAHAN

1. Alat tulis
2. Kertas
3. Laboratorium *cooking* dan *baking*
4. Laptop
5. LCD Proyektor

##### E. MATERI

Teknik penyajian dan pelayanan merupakan salah satu aspek penting yang menentukan kesuksesan industri jasa boga. Teknik penyajian dipengaruhi oleh kebiasaan, budaya, etika, dan sifat dari jamuan yang diadakan oleh konsumen jasa boga. Budaya yang berbeda menentukan teknik penyajian dan alat sajinnya pula.

Pengertian peralatan hidang yaitu peralatan makan, minum dan hidang yang terdiri dari barang pecah belah (*chinaware*), gelas (*glass ware*), table accompaniment dan perlengkapan lainnya (*other equipment*) yang dipergunakan dalam penghidangan makanan.

##### Identifikasi Peralatan Hidang

##### ***Chinaware atau barang pecah belah***

Merupakan peralatan menata meja yang sangat penting dan dapat mempengaruhi penampilan penyajian makanan dan minuman. Warna dan bentuknya harus serasi dengan alat-alat lainnya. Barang pecah belah yang digunakan di restoran umumnya terbuat dari porselin, karena warna dan modelnya beraneka ragam.

Peralatan hidang yang termasuk *chinaware* diantaranya :

1. Dinner plate
2. Dessert plate
3. Bread and Butter plate
4. Puding plate and saucer
5. Saup cup and saucer
6. Coffee cup and saucer
7. Sugar bowl
8. Soup plate and sauser
9. Milk jug
10. Sugar container
11. Sauce dish
12. Butter dish
13. Egg stand



Gambar 1 : Contoh *chinaware* untuk penyajian/ penataan makanan

Cara penyimpanan dan pemeliharaan pecah belah ialah sebaga berikut

1. Barang – barang disimpan dalam lemari ( usahakan rak lemari tidak terlalu tinggi ). Di industri seperti di hotel-hotel dan catering digunakan alat khusus, yaitu kotak yang dibuat rak-rak dari bahan kayu atau plastik tebal.
2. Barang-barang disusun sejenis dengan susunan maksimum dua lusin.
3. Barang-barang yang tidak dapat disusun diatur satu persatu dengan rapih
4. Cangkir disimpan dengan menggunakan kotak. Pemeliharaan chinaware sangat penting karena berhubungan dengan keamanan dan kebersihan ( *safety and hygiene* ). Bentuk dan ukuran chinaware bermacam- macam modelnya yang merupakan seni dari pabrik yang membuat.

### ***Silverware atau peralatan dari perak***

Silverware merupakan peralatan hidang yang berupa sendok, garpu dan pisau. Keserasian silverware dengan peralatan yang lain ikut penentuan baik tidaknya penampilan meja makan suatu restoran atau rumah makan. Berdasarkan bahannya silverware terbuat dari stainless steel, kuningan, aluminium, perak, melamine atau plastik.

Peralatan yang termasuk silverware antara lain :

- |                           |                     |
|---------------------------|---------------------|
| 1. Dinner knife           | 9. Pastry fork      |
| 2. Dessert knife          | 10. Dinner spoon    |
| 3. Bread and Butter knife | 11. Dessert spoon   |
| 4. Fish knife             | 12. Soup spoon      |
| 5. Butter sprider         | 13. Tea spoon       |
| 6. Dinner fork            | 14. Ice cream spoon |
| 7. Dessert fork           | 15. Cocktail fork   |
| 8. Fish fork              |                     |



Gambar 1.2. contoh *silverware* (pisau, garpu dan sendok)

### ***Glassware atau gelas.***

Tidak kalah pentingnya dengan alat-alat lain yang biasanya dipergunakan di restoran. Gelas juga digunakan di ruang makan ( *dinning room glass* ) dan di bar ( *bar glass* ). Gelas dibuat dari bermacam-macam bahan, yaitu kaca kali, kaca kristal, plastik, dan logam.

**Contoh macam-macam gelas yang digunakan di restoran atau hotel :**

1. Colada
2. White wine glass
3. Red wine glass
4. Water goblet
5. Juice glass
6. Highball glass
7. Cocktail glass
8. Ice cream glass
9. Champagne glass
10. Old Fashioned glass
11. Martini glass
12. Water goblet



Gambar 2 : Contoh *glasswares* yang digunakan di restoran

***Other equipment atau perlengkapan lainnya***

Selain dari chinaware, silverware, dan glassware masih ada perlengkapan lain yang tidak kalah pentingnya. Peralatan-peralatan ini ada yang terbuat dari perak, stainless steel, porselin, gelas, kayu seperti : baki, tempat roti, alat pemanas, tempat saus, dan lain-lain.



Gambar 3 : Contoh other equipment Dari atas ke bawah : *sauce boat, rack toast, round tray dan bread basket*

## **PENYAJIAN / PENATAAN MAKANAN**

### **1. Pengertian**

Adalah cara penataan makanan yang memenuhi syarat gizi, bersih dan sesuai standart porsi hygiene serta digamish dengan komposisi komponen hidangan yang seimbang.

### **2.Syarat-syarat Penyajian / Penataan Makanan**

- Makanan harus memenuhi standart gizi
- Makanan sesuai standart porsi
- Makanan sesuai standart temperatur yang tepat dalam penyajian
- Peralatan hidang sesuai standart dan dalam kondisi yang baik (tidak retak).

- Penataan harus bersih dan rapi
- Penataan makanan menarik selera makan
- Hidangan utama harus dekat dengan orang yang makan
- Garnish harus sesuai prinsip menggarnish

### **3. Standart Porsi Penyajian / Penataan Makanan**

#### **3.1. Appetizer**

Appetizer disajikan dalam porsi kecil ( jika disajikan pada setiap individu ) dengan tujuan agar seorang / tamu dapat menikmati hidangan ( course ) berikutnya. Standart porsi dari salad beratnya antara 75 – 100 gram.

#### **3.2. Soup**

Penyajian ( porsi ) soup tidak sama, hal ini disesuaikan dengan keperluannya. Untuk setiap orang, porsi yang diperlukan pada acara pesta  $\pm$  150 – 200 cc. Sedangkan untuk keperluan sehari – hari, soup sebagai appetizer disajikan sebanyak  $\pm$  250 cc. Bila sebagai main course yang disertai dessert, maka porsinya 500 cc, dan bila tanpa dessert sebanyak 750 – 1000 cc.

#### **3.3. Main Course**

##### **3.3.1. Daging**

Daging merupakan sajian utama ( main dish ) dalam main course yang merupakan sumber pembangun sel - sel dalam tubuh manusia. Porsi daging sebagai sajian utama tiap individu sebanyak 200 – 250 gram bila dalam penyajiannya bertulang, sedangkan untuk penyajiannya tanpa tulang porsinya sekitar 150 – 200 gram

##### **3.3.2. Ikan**

Ikan sebagai sajian utama dalam bentuk table d'hote dibedakan menurut bentuk potongan, yaitu :

- **. Table d'hote Menu**
  - ✓ Ikan tanpa tulang dalam bentuk potongan ( fillet paupiette ) sebanyak 100 – 140 gram.
  - ✓ Ikan dengan tulang dalam bentuk potongan ( dame, outlet ) sebanyak 150 – 200 gram.
  - ✓ Jenis ikan kecil dalam bentuk utuh sebanyak 350 – 400 gr.
- **Ala Carte Menu**
  - ✓ Ikan yang disajikan ala carte menu, masing – masing berat pada setiap penyajian secara table d'hote ditambah sebanyak 50 % nya.

### 3.3.3. Ayam

Dalam penyajiannya sebagai main course, porsi ayam yang disajikan tanpa tulang berkisar 150 – 200 gram, sedangkan bila penyajiannya beserta tulangnya maka porsinya mejadi 200 – 250 gram.

### 3.3.4. Telur

Telur sebagai main course, disajikan dalam porsi perorangan sebanyak 100 – 150 gram atau sebanyak dua butir.

### 3.3.5. Sayuran

Untuk komponen main course diperlukan antara 75 – 100 gram sayuran.

### 3.3.6 Cereal / Pasta

Porsi yang diperlukan sebagai komponen main course tidak berbeda dengan jumlah sayuran yakni 75 – 100 gram.

## TEKNIK PENYAJIAN MAKANAN

Pada teknik penyajian makanan hidangan ditata, diracik dan dihias dengan menarik diatas piring oleh kepala dapur ( chef ), kemudian dibawa dari dapur oleh pramusaji dan di sajikan langsung kepada tamu dari sebelah kanan. Penyajian cara ini dapat di sebut juga Ready on Plate (siap diatas piring/ tempat saji).

### 1. Teknik Penyajian Breakfast ( Presenting Breakfast )



### 2. Teknik Penyajian Appetizer ( Presenting Appetizer )



3. Teknik Penyajian Soup ( Presenting Soup )



4. Teknik Penyajian Main Course ( Presenting Main Course )



5. Teknik Penyajian Dessert ( Presenting Dessert )



6. Teknik Penyajian Minuman ( Presenting Beverage )



## **TEMPERATUR YANG TEPAT PADA PENYAJIAN MAKANAN**

### **Appitizer**

Cold Appitizer ( galantin, pate, tersine dsb ), temperatur penyajiannya 10 – 15 ° C

Hot appitizer ( ballontine, canapé dst), temperatur penyajiannya 60°C

### **Soup**

Soup temperatur penyajiannya 60 ° C

### **Main course**

Beef ( boneless ), temperatur penyajiannya 60 – 85 ° C

Poultry temperatur penyajiannya 60 – 85 ° C

Fish temperatur penyajiannya 60 – 85 ° C

### **Dessert**

Cold dessert temperatur penyajiannya sekitar 10 ° C

Hot dessert temperatur penyajiannya 50 – 80 ° C

## F. LEMBAR KERJA PRAKTIKUM

**Kelompok** :  
**Anggota** : 1.  
: 2.  
: 3.  
: 4.

### Kegiatan Praktik

*Mengolah masakan nusantara menggunakan bumbu dasar*

1. Bentuklah kelompok yang terdiri dari 3 – 4 orang dan.
2. Identifikasi alat saji dan hidangan kemudian dokumentasikan!
3. Tuliskan hasil identifikasi, gambar, fungsi, serta cara perawatan alat tersebut!
4. Presentasikan di depan kelas!

Nama Alat dan Gambar	Fungsi	Perawatan (Cara membersihkan dan cara menyimpan)

**Referensi:**

# PRAKTIK KULINER DASAR

## BAB IV

### TEKNIK DASAR PERSIAPAN PADA BUAH POTONG

#### A. POKOK BAHASAN

Teknik dasar persiapan pada buah potong

#### B. SUB POKOK BAHASAN

1. Jenis buah potong yang disajikan dalam hidangan prasmanan
2. Tahapan persiapan dan peralatan yang digunakan dalam memotong buah
3. Berat dapat dimakan (BDD) buah
4. Jenis dasar potongan pada buah
5. Penyajian potongan buah

#### C. TUJUAN

1. Mengetahui jenis buah yang disajikan dalam hidangan prasmanan
2. Mengetahui tahapan persiapan dan peralatan yang digunakan dalam memotong buah
3. Mengetahui BDD buah dan jenis potongan buah
4. Mampu melakukan teknik dasar potong buah dan menyajikan buah potong

#### D. ALAT DAN BAHAN

- |                    |             |
|--------------------|-------------|
| 1. Pisau           | 5. Melon    |
| 2. Timbangan bahan | 6. Semangka |
| 3. Piring saji     | 7. Pepaya   |
| 4. Baskom          | 8. Nanas    |

#### E. MATERI DASAR

Buah adalah salah satu bahan makanan yang disajikan untuk melengkapi hidangan. Buah biasanya disajikan dalam bentuk potongan segar ataupun disajikan menjadi minuman dingin, dan bersamaan dengan pudding atau salad buah. Buah yang biasanya dihidangkan dalam menu buffet atau prasmanan antara lain melon, nanas, pepaya, dan semangka. Buah-buah tersebut mudah didapat di pasaran dan juga kombinasi warnanya juga menarik. Tahapan persiapan sebelum memotong buah adalah

dengan menyiapkan dan memilih buah dengan kualitas yang bagus. Pemilihan buah dengan kualitas yang bagus antara lain dengan melihat beberapa hal :

- Baunya harus cukup harum, bau khas dari buah tersebut
- Tidak mentah
- Tidak memar
- Tidak berjamur
- Buah yang berat biasanya mengandung lebih banyak cairan dan rasanya lebih manis dan enak
- Buah yang terlalu matang biasanya baunya agak busuk dan seringkali ditemukan noda / bercak kecoklatan pada kulitnya

Tahapan selanjutnya adalah dengan menyiangi buah yang akan digunakan atau disebut proses *trimming*. Pada proses ini akan diperoleh berat bersih. Penyiangan buah dilakukan dengan cara dikupas, dihilangkan biji dan apa bila ada tunas mata maka dapat dihilangkan. Beberapa buah harus mendapatkan perlakuan khusus saat dipotong karena akan terjadi perubahan warna menjadi kecoklatan (*browning*). Perubahan warna tersebut dapat dicegah dengan cara :

- Merendam buah dalam cairan asam (air dicampur dengan air jeruk atau cuka)
- Merendam buah dalam air garam
- Merebus potongan buah dalam sirup gula segera setelah dipotong
- Menggunakan pisau stainless stell untuk menghindari kontak daging buah dengan peralatan yang berbahan dasar dari besi
- Tidak menekan kulit buah terlalu keras, seperti saat mengelap buah pisang karena akan menyebabkan kulit pisang menjadi coklat
- Buah disiapkan sesaat sebelum digunakan.

Pada proses penyiangan buah, beberapa buah memiliki karakteristik kulit yang tebal seperti pada melon dan semangka, sehingga perhitungan kebutuhan untuk mendapatkan berat bersih yang diinginkan harus mempertimbangkan berat kulit yang terbuang. Berat dapat dimakan atau lebih dikenal dengan istilah BDD adalah faktor konversi untuk mempertimbangkan berat bersih pada bahan. BDD setiap bahan makanan berbeda-beda yang dihitung berdasarkan berat kotor / berat bahan yang tidak dipakai seperti misalnya kulit, biji, tulang, dan lain-lain. Perhitungan BDD akan memudahkan pengelola bisnis makanan dalam menghitung kebutuhan bahan dan juga perencanaan anggaran dan harga jual. Perhitungan BDD dapat dilihat pada rumus sebagai berikut :

$$\text{BDD} = \text{Faktor konversi BDD} \times \text{Berat mentah kotor}$$

Contoh : Apabila berat semangka yang dibeli 1000 gram, berapa berat buah semangka yang dapat digunakan sebagai buah potong ?

Jawab : BDD = 46% x 1000 gram  
= 460 gram

**Tabel Faktor Konversi BDD :**

No	Nama Buah	% BDD	No	Nama Buah	% BDD	No	Nama Buah	% BDD
1	Alpukat	61	31	Jambu bol	67	61	Pisang ambon sale	100
2	Anggur Hitam	100	32	Jambu monyet	90	62	Pisang angleng	75
3	Apel	88	33	Jeruk bali	62	63	Pisang hijau	32
4	Apel Malang	85	34	Jeruk garut	77	64	Pisang kepok	62
5	Arbei	96	35	Jeruk manis	72	65	Pisang kidang	70
6	Asam kandis basah	100	36	Jeruk manis (air-sari jeruk)	100	66	Pisang Lampung	75
7	Asam kandis kering	100	37	Jeruk nipis	76	67	Pisang mas	85
8	Asam masak di pohon	48	38	Jeruk ragi	59	68	Pisang oli	77
9	Asam merah	100	39	Kawista	59	69	Pisang raja	70
10	Asam payak	73	40	Kedondong masak	56	70	Pisang raja sereh	86
11	Belimbing	86	41	Kemangi	65	71	Pisang susu	85
12	Bengkuang	84	42	Kesemek	97	72	Pisang raja siam, sale	100
13	Blewah	66	43	Kokosan	64	73	Pisang raja uli	75
14	Buah atung	80	44	Kranji	31	74	Pisang rotan	56
15	Buah kom	100	45	Langsat	64	75	Pisang sale, cilacap	100
16	Buah mentega	50	46	Lontar	79	76	Purut	34
17	Buah nona	58	47	Mangga gedong	65	77	Rambutan	40

No	Nama Buah	% BDD	No	Nama Buah	% BDD	No	Nama Buah	% BDD
18	Carica pepaya	60	48	Mangga golek	65	78	Salak	50
19	Cempedak	30	49	Mangga harumanis	65	79	Salak Bali	93
20	Duku	64	50	Mangga Indramayu	65	80	Salak Pondoh	59
21	Durian	22	51	Mangga Kepok	65	81	Sawo	79
22	Duwet	67	52	Mangga muda	73	82	Sawo duren	64
23	Embacang	65	53	Manggis	29	83	Sawo kecil	83
24	Encung asam	98	54	Markisa	48	84	Sawo srikaya	48
25	Erbis	33	55	Menteng	64	85	Semangka	46
26	Gandaria	70	56	Nanas	51	86	Sirsak	68
27	Gatep	100	57	Nangka masak di pohon	28	87	Srikaya	58
28	Jambu air	90	58	Pala (dagingnya)	30	88	Sukun muda	84
29	Jambu biji	82	59	Pepaya	75			
30	Jambu biji putih tidak berbiji	67	60	Pisang ambon	70			

Peralatan yang digunakan untuk menyiapkan buah potong antara lain adalah pisau dan *cutting board*. Pisau yang digunakan dalam tahapan persiapan dan pemotongan buah antara lain jenis pisau *peeler knife* yang digunakan untuk mengupas; *paring knife* dan *vegetable knife* untuk memotong buah; serta *parisienne knife* untuk membentuk potongan dengan bentuk bola-bola kecil. Jenis potongan buah hampir sama dengan potongan pada sayuran. Berikut ini adalah jenis potongan untuk buah yang dibedakan menjadi :

- *Parisienne* : jenis potongan yang berbentuk bola-bola kecil. Biasanya potongan ini digunakan untuk mengisi cocktail buah
- *Dice / Macedoine* : jenis potongan berbentuk persegi berukuran kecil yang biasanya digunakan untuk sajian salad buah.

- *Cubes* : jenis potongan berbentuk persegi dan kubus berukuran 1x1 cm. Jenis potongan ini biasanya untuk salah buah atau untuk sajian buah potong segar.
- *Chop* : jenis potongan dengan dicincang besar untuk campuran saus dan selai
- *Concasse* : jenis potongan cincang besar dan biasanya untuk tomat
- *Slice* : potongan ini biasanya untuk garnish pada hidangan yang *ready to eat*
- *Cored* (kerok) : jenis potongan yang biasanya disajikan dalam es teller
- *Crushed* (digerus halus) : untuk jeruk peras
- *Grate* (diparut) : biasanya buah yang dipotong dengan jenis ini digunakan untuk taburan, misalnya kulit jeruk sunkist
- *Mashed* atau dihancurkan, salah satu contoh adalah alpukat yang dihancurkan untuk sajian es alpukat.

Dalam penyusunan / penyajian buah iris, sebaiknya tanpa banyak menggunakan banyak peralatan dan bersentuhan dengan tangan. Penggunaan hand gloves dapat meminimalisir sentuhan langsung dari tangan yang dapat mengakibatkan kontaminasi dari tangan penjamah makanan. Buah yang telah dipotong dapat disajikan dengan disusun di atas piring saji atau dapat disiram dengan sirup sebagai minuman dan salad. Penyusunan buah potong harus dilakukan dengan hati-hati agar buah tidak rusak bentuknya dan tidak lembek.

**F. LEMBAR KERJA PRAKTIK**

Hari / Tanggal : .....  
 Nama Mahasiswa : .....  
 Kelompok : .....

<b>Nilai</b>
--------------

**Prosedur Kerja :**

1. Siapkan bahan yang akan digunakan dalam praktik teknik dasar pemotongan buah
2. Lakukan penimbangan berat kotor buah, catat dalam formulir
3. Lakukan proses penyiangan / *trimming* buah yaitu dengan cara mengupas, dan membersihkan bagian yang tidak dapat dimakan seperti kulit, biji, dan luka pada kulit / daging buah.
4. Lakukan penimbangan kembali buah yang sudah disiangi / *trimming*. Catat berat bersihnya dalam tabel.
5. Bandingkan berat bersih buah dari perhitungan BDD dan dari hasil penimbangan setelah proses *trimming*.
6. Lakukan proses pencucian buah sebelum buah dipotong.
7. Lakukan pemotongan buah sesuai dengan jenis potongan yang ada.
8. Catat berat masing-masing per potongan.
9. Susun buah yang telah dipotong dalam piring saji.
10. Dokumentasikan hasil praktik yang sudah dilakukan

**Hasil Praktik :**

**Tabel 1. Perhitungan BDD Buah**

No	Jenis Buah	Berat Kotor (g)	% BDD	Berat bersih (g)		Evaluasi
				Perhitungan	Pengamatan / hasil praktik	

**Tabel 2. Berat buah per potongan**

No	Jenis buah	Jenis Potongan	Berat per potongan (g)	Evaluasi

# PRAKTIK KULINER DASAR

## BAB V

### TEKNIK DASAR PERSIAPAN PADA SAYURAN

#### A. POKOK BAHASAN

Teknik dasar pemotongan pada sayuran

#### B. SUB POKOK BAHASAN

1. Jenis- jenis sayuran
2. Tahapan persiapan dan pemotongan sayuran
3. Berat dapat dimakan (BDD) sayuran
4. Jenis dasar potongan pada sayuran

#### C. TUJUAN

1. Mengetahui jenis-jenis sayuran
2. Mengetahui tahapan persiapan dan pemotongan sayuran
3. Mengetahui BDD sayuran dan jenis potongan sayuran
4. Mampu melakukan tahapan persiapan dan teknik pemotongan sayuran

#### D. ALAT DAN BAHAN

1. Pisau
2. Timbangan bahan
3. Piring saji
4. Baskom
5. Kentang
6. Wortel
7. Daun bawang
8. Kol
9. Kubis

#### E. MATERI DASAR

Sayuran merupakan bahan makanan yang banyak mengandung vitamin dan mineral. Sayuran disajikan sebagai pelengkap hidangan utama pada menu asing. Proses pemasakan sayuran tidak selama proses pemasakan daging atau bahan makanan lain,

karena dikhawatirkan kandungan vitamin dan mineral di dalam sayuran rusak. Sayuran terdiri dari berbagai macam jenis. Berdasarkan asalnya, sayuran dapat dibedakan menjadi :

1. *Root vegetables* : merupakan sayuran yang asalnya dari bawah permukaan tanah. Contoh sayuran kelompok ini adalah :
  - a. *Root vegetables* / sayuran umbi akar : bit, radish, wortel
  - b. *Tuber vegetables* / sayuran umbi batang : kentang,
  - c. *Bulb vegetables* / sayuran umbi lapis : bawang merah, bawang putih, bawang bombay
2. *Green vegetables* : merupakan sayuran yang asalnya dari permukaan tanah, contoh sayuran kelompok ini adalah :
  - a. *Stem vegetables* / sayuran batang : asparagus, seledri
  - b. *Leaf vegetables* / sayuran daun : bayam, peterselly, letus, kubis
  - c. *Flower vegetables* / sayuran bunga : brokoli, kembang kol
  - d. *Seed / legumes* / sayuran biji : kacang-kacangan, kacang polong, kacang merah
  - e. *Fruits* / sayuran buah : timun, terong, tomat, okra,
3. *Mushroom* : jamur yang dapat diolah terdiri dari dua macam, jamur kering dan jamur basah. Jamur basah harus segera diolah dalam waktu 24 jam karena akan turun kualitasnya jika tidak segera dimasak dan membusuk. Jenis jamur yang sering diolah antara lain :
  - a. Jamur segar : champignon, shitake, morel, chanterelle, truffel
  - b. Jamur kering : champignon, morel
  - c. Jamur kaleng : champignon, truffel

Sayuran tidak boleh dipersiapkan bersamaan dengan bahan pangan hewani, dan peralatannya pun tidak boleh bekas untuk menangani pangan hewani misalnya daging. Hal ini dapat memicu kontaminasi silang pada bahan makanan yang akan diolah. Penanganan sayuran dilakukan dengan cara membersihkan sayuran tersebut dari kotoran yang menempel misalnya sisa tanah atau akar. Pada proses penyiangan sayuran, terdapat beberapa bagian dari sayuran yang mungkin tidak digunakan dalam pengolahan harus dibuang, misalnya akar, kulit, batang tua, dan daun tua. Kegiatan penyiangan dapat dimulai dengan menghilangkan bagian yang membusuk atau rusak, Kemudian dilanjutkan dengan menghilangkan bagian akar, kulit, daun tua, dan batang tua. Sayuran yang akan

dikupas kulitnya sebaiknya dicuci terlebih dahulu agar daging buah tidak kotor dan tidak terkontaminasi oleh kotoran. Pengupasan juga dilakukan dengan pisau yang tajam atau pisau khusus untuk mengupas / peeler knife agar hasil kupasan dapat setipis mungkin, sehingga kehilangan zat gizi akibat pengupasan dapat dihindari. Pengupasan dengan pisau disarankan menggunakan pisau dengan bahan *stainless steel* untuk menghindari terbawanya ion-ion logam dari alat tersebut yang dapat mempercepat timbulnya reaksi pencoklatan / *browning*. Reaksi ini juga dapat terjadi pada beberapa sayuran yang setelah dikupas terpapar oksigen di udara, seperti misalnya kentang, terong, yang akan mengalami pencoklatan apabila tidak direndam air setelah pengupasan. Setelah pengupasan, sayuran dapat dicuci kembali agar sisa pestisida dan kotoran lain terangkat dari sayuran.

Berat dapat dimakan atau lebih dikenal dengan istilah BDD adalah faktor konversi untuk mempertimbangkan berat bersih pada bahan. BDD setiap bahan makanan berbeda-beda yang dihitung berdasarkan berat kotor / berat bahan yang tidak dipakai seperti misalnya kulit, biji, tulang, dan lain-lain. Perhitungan BDD akan memudahkan pengelola bisnis makanan dalam menghitung kebutuhan bahan dan juga perencanaan anggaran dan harga jual. Perhitungan BDD dapat dilihat pada rumus sebagai berikut :

$$\text{BDD} = \text{Faktor konversi BDD} \times \text{Berat mentah kotor}$$

Contoh : Apabila berat semangka yang dibeli 1000 gram, berapa berat buah semangka yang dapat digunakan sebagai buah potong ?

Jawab :  $\text{BDD} = 46\% \times 1000 \text{ gram}$   
 $= 460 \text{ gram}$

**Tabel Faktor Konversi BDD Sayuran :**

No	Nama Buah	% BDD	No	Nama Buah	% BDD	No	Nama Buah	% BDD
1	Akar tonjong	93	44	Daun labu waluh	70	87	Kol sawi	30
2	Ale, toge	90	45	Daun leunca	70	88	Koro kerupuk (buah)	68
3	Andaliman	100	46	Daun lobak	70	89	Krokot	80
4	Andewi	80	47	Daun lompong tales	75	90	Kucai	52

No	Nama Buah	% BDD	No	Nama Buah	% BDD	No	Nama Buah	% BDD
5	Baligo	69	48	Daun mangkohan	80	91	Kucaï muda (lokio)	100
6	Bawang bombay	94	49	Daun melinjo	88	92	Kulit melinjo	100
7	Bawang merah	90	50	Daun oyong	65	93	Kumak	78
8	Bawang putih	88	51	Daun pakis	70	94	Kundur	100
9	Bayam	71	52	Daun pepaya	71	95	Labu air	80
10	Bayam merah	71	53	Daun petai cina	40	96	Labu siam	83
11	Bit	75	54	Daun singkong	87	97	Labu waluh	77
12	Boros kunci	80	55	Daun tales	80	98	Lamtoro	83
13	Boros laja	80	56	Eceng	70	99	Leunca buah	95
14	Buncis	90	57	Gambas	85	100	Lobak	87
15	Bunga pepaya jantan	100	58	Genjer	70	101	Melinjo	60
16	Cabe gembor merah	89	59	Jagung muda (posol)	100	102	Mengkudu segar	90
17	Cabe hijau besar	82	60	Jamur kuping kering	100	103	Nangka muda	80
18	Cabe merah besar (kering)	85	61	Jamur kuping segar	100	104	Pakis	40
19	Cabe merah besar (segar)	85	62	Jantung pisang segar	25	105	Paria / pare	77
20	Cabe rawit	85	63	Jotang	70	106	Pecai	79
21	Caisin	79	64	Kacang buncis	90	107	Pepaya muda	76
22	Daun bangun bangun	66	65	Kacang gude	69	108	Peterselly	95
23	Daun bawang	67	66	Kacang kapri (biji segar)	45	109	Pohpohan	69
24	Daun bebuas	65	67	Kacang mekah	91	110	Prei / daun bawang	52
25	Daun belem	81	68	Kacang panjang segar	92	111	Rebung	65

No	Nama Buah	% BDD	No	Nama Buah	% BDD	No	Nama Buah	% BDD
26	Daun beluntas	65	69	Kacang panjang kukus	100	112	Salada	69
27	Daun gandaria	65	70	Kacang ranti muda	83	113	Sawi	87
28	Daun gelang	52	71	Kangkung segar	60	114	Selada air	70
29	Daun gunda serang	47	72	Kangkung rebus	100	115	Seledri	63
30	Daun gunda bali	49	73	Kapri muda	80	116	Seledri air	69
31	Daun jambu mete muda	65	74	Kecipir (buah muda)	96	117	Semangi	90
32	Daun jampang	47	75	Kecombrang	100	118	Simpur	100
33	Daun jonghe	45	76	Kelawi / kelewih	77	119	Singkil	70
34	Daun kacang ma	33	77	Kelor polong	78	120	Taoge kacang hijau	100
35	Daun kacang panjang	65	78	Kelor rebus	100	121	Taoge kacang kedele	100
36	Daun katuk	42	79	Kemangi	80	122	Taoge kacang tunggak	90
37	Daun katuk rebus	100	80	Kembang turi	83	123	Tekokak	95
38	Daun kecipir	70	81	Kesum	53	124	Terong	87
39	Daun kedondong	65	82	Ketimun	55	125	Terong belanda	73
40	Daun kelor	65	83	Ketimun krai	82	126	Terung asam	98
41	Daun kemangi	65	84	Ketimun madura	89	127	Tomat	95
42	Daun ketela rambat	73	85	Kol kemang	57	128	Umbut rotan	28
43	Daun koro	65	86	Kol merah, kol putih	75	129	Wortel	80

Jenis potongan pada sayuran bervariasi tergantung dengan sajian yang akan dihidangkan. Berikut ini adalah jenis potongan yang biasanya diterapkan pada sayuran :

- *Paysanne* : berbentuk irisan tipis. Jika dapat dibentuk, berukuran 1x1 cm, misalnya pada wortel, kentang, lobak
- *Julienne* : bentuk irisan halus memanjang 2-3 cm, untuk daun bawang, kubis, wortel
- *Brunois* : potongan halus kecil-kecil 1/3 cm untuk kentang, wortel. Biasanya digunakan untuk isian risol / roughut.
- *Parisienne* : jenis potongan yang berbentuk bola-bola kecil atau bentuk lainnya dengan menggunakan pisau khusus yaitu *Parisienne scoop* atau *parisienne cutter* yang biasanya digunakan untuk memotong kentang / wortel : *crinkle cut*.
- *Dice / Macedoine* : jenis potongan berbentuk persegi berukuran kecil yang biasanya digunakan untuk sajian salad buah.
- *Allumetes* atau *Machestik* : memotong dengan ukuran 6,4 cm x 3,2 cm x 3,2 cm berbentuk seperti korek api
- *Batonnet / jardiniere* : memotong persegi panjang 3 cm, bentuk kotak panjang. biasanya pada french fries.
- *Chop* : jenis potongan dengan dicincang besar sembarang dalam ukuran dan potongan
- *Concasseer* : jenis potongan cincang besar dan biasanya untuk tomat
- *Slice* : potongan melintang atau miring dan harus rata
- *Cube* : memotong dalam bentuk dadu ukuran 12 mm x 12 mm x 12 mm
- *Large Dice* : memotong dengan ukuran 2 cm x 2 cm x 2 cm
- *Shred* : memotong dengan bentuk panjang dan tipis. potongan dapat dilakukan dengan parutan keju dan potongan kasar, biasanya pada sayuran yang berbentuk daun.
- *Wedge / chateau* : potongan yang berbentuk seperti gendang. Biasanya pada kentang → potato wedges.
- *Lozange* : bentuk diamond
- *Chiffonnade* : mengiris halus daun selada atau sayuran dengan tebal 0,1-0,2 mm dari daun : bayam, kol merah, digunakan sebagai hiasan
- *Chiffonnade* : mengiris halus daun selada atau sayuran dengan tebal 0,1-0,2 mm dari daun : bayam, kol merah, digunakan sebagai hiasan

- *Turning* : potongan segi lima atau melengkung, biasa digunakan pada wortel, lobak
- *Vichy* : potongan menurut bentuk dengan ketebalan 2 mm, biasa digunakan untuk wortel
- *Florets* : sayuran yang dipotong per kuntum bunga, biasanya pada brokoli atau kembang kol



Gambar 1. Contoh jenis potongan pada sayuran

Dalam memasak sayuran ada beberapa hal yang harus diperhatikan :

- Hindari memasak sayuran yang terlalu lama
- Memasak sayuran dengan waktu yang cepat, tidak sampai lembek
- Untuk pematangan yang seragam, sayuran dipotong dengan potongan yang seragam pula
- Sayuran yang keras dan bagian tertentu membutuhkan penangan khusus supaya tidak *overcooking*
- Hindari memasukkan sayuran bersama-sama karena setiap sayuran memiliki tingkat kematangan yang berbeda-beda.
- Dalam satu jenis sayuran, hindari memotong dengan jenis potongan yang berbeda.

**F. LEMBAR KERJA PRAKTIK**

Hari / Tanggal : .....  
 Nama Mahasiswa : .....  
 Kelompok : .....

<b>Nilai</b>
--------------

**Prosedur Kerja :**

1. Siapkan bahan yang akan digunakan dalam praktik teknik dasar pemotongan sayuran
2. Lakukan penimbangan berat kotor sayuran yang digunakan, catat dalam formulir
3. Lakukan proses penyiangan / *trimming* buah yaitu dengan cara mengupas, dan membersihkan bagian yang tidak dapat dimakan seperti kulit, biji, dan luka pada kulit / daging buah.
4. Lakukan penimbangan kembali buah yang sudah disiangi / *trimming*. Catat berat bersihnya dalam tabel.
5. Bandingkan berat bersih buah dari perhitungan BDD dan dari hasil penimbangan setelah proses *trimming*.
6. Lakukan pemotongan sayuran sesuai dengan jenis potongan yang ada.
7. Catat berat masing-masing per potongan dan ukurannya.
8. Dokumentasikan hasil praktik yang sudah dilakukan

**Hasil Praktik :**

**Tabel 1. Perhitungan BDD Sayuran**

No	Jenis Sayuran	Berat Kotor (g)	% BDD	Berat bersih (g)		Evaluasi
				Perhitungan	Pengamatan / hasil praktik	

**Tabel 2. Jenis potongan**

<b>No</b>	<b>Jenis sayuran</b>	<b>Jenis Potongan</b>	<b>Berat per potongan (g)</b>	<b>Ukuran potongan</b>	<b>Penggunaan dalam masakan</b>

## **PRAKTIK KULINER DASAR**

### **BAB VI**

#### **TEKNIK DASAR PERSIAPAN PADA UNGGAS, IKAN, UDANG, DAN DAGING SAPI**

##### **A. POKOK BAHASAN**

Teknik dasar persiapan dan pemotongan pada Unggas, Ikan, Udang, dan Daging sapi

##### **B. SUB POKOK BAHASAN**

1. Jenis- jenis Unggas, ikan, udang dan daging sapi
2. Tahapan persiapan dan pemotongan unggas, ikan, udang dan daging sapi
3. Berat dapat dimakan (BDD) unggas, ikan, udang dan daging sapi
4. Jenis dasar potongan pada unggas, ikan, udang dan daging sapi

##### **C. TUJUAN**

1. Mengetahui jenis-jenis unggas, ikan, udang dan daging sapi
2. Mengetahui tahapan persiapan dan pemotongan unggas, ikan, udang dan daging sapi
3. Mengetahui BDD sayuran dan jenis potongan unggas, ikan, udang, dan daging sapi
4. Mampu melakukan tahapan persiapan dan teknik pemotongan unggas, ikan, udang, dan daging sapi

##### **D. ALAT DAN BAHAN**

1. Pisau
2. Timbangan bahan
3. Piring saji
4. Baskom
5. Ayam
6. Daging sapi
7. Ikan Kakap
8. Udang

## E. MATERI DASAR

Sumber makanan hewani merupakan bahan makanan sumber zat gizi protein. Pangan hewani memiliki banyak jenis yang meliputi :

1. Beef and veal : sapi muda
2. Lamb : daging kambing
3. Poultry : unggas
4. Fish and Shellfish
5. Pulverized meat product : bahan daging olahan

Kualitas dari beef dipengaruhi oleh beberapa faktor, antara lain :

- Makanan dan suplemen
- Jenis kelamin dan umur sapi
- Lahan penggembalaan
- Pengolahan di kandang
- Aktivitas selagi masih hidup

Potongan daging sapi dibedakan menjadi 4, yaitu *Carcass* / sapi utuh dari kepala sampai ujung kaki; *Side* / setengah dari carcass, kiri atau kanan; *Prime cuts* / potongan utama dari tubuh sapi; *Fabric cuts* / potongan persegi dari pabrik yang sudah dikemas rapi. Kualitas dari daging sapi ditentukan oleh : tekstur daging, kondisi lunak, aroma daging, dan warna daging. Tekstur daging yang baik yaitu yang empuk, berwarna merah segar dan memiliki aroma dan bau segar. Kondisi lunak ditentukan salah satunya oleh letak. Daging yang terletak pada jaringan yang jarang digunakan seperti pada punggung (*loin*) memiliki tingkat keempukan yang tinggi. Sementara daging yang terletak pada jaringan yang sering digunakan, seperti betis (*shank*) memiliki kekenyalan yang tinggi.

Jenis bahan pangan hewani lainnya yaitu unggas. Unggas terdiri dari ayam, bebek, burung dara dll. Bagian dari karkas unggas yaitu : Breast / dada, Wings dan wing tip, dan Drumstick, paha lengkap. Unggas memiliki kualitas yang baik apabila memenuhi beberapa hal :

- bagian daging lebih banyak dari pada bagian lainnya
- tekstur daging lembut
- bagian dada tampak berisi
- bagian paha tidak keras
- aroma segar dan karkas utuh

Ikan dan jenis hewan laut lain banyak mengandung banyak protein dan lemak yang diperlukan oleh tubuh. Daging ikan bersifat delicate / mudah pecah, sehingga dalam pemasakan tidak boleh terlalu lama dan harus hati-hati. Ikan menurut habitatnya ada jenis laut dan jenis tawar. Sedangkan dari bentuk badan, ada jenis ikan yang membulat tetapi ada juga yang berbadan lebar.

Pangan hewani juga banyak yang diolah menjadi beberapa produk olahan yang siap santap. Daging dibuat halus dan dibumbui kemudian dibuat menjadi produk antara lain :

1. Beef galantine / chicken galantine : berbahan dasar daging sapi giling / ayam giling yang dibumbui lalu dibungkus kemudian diolah dengan cara steam. Beef galantin biasanya digunakan sebagai appetizer.
2. Fish balotin : merupakan ikan yang dihaluskan, dibumbui dan dibuat menyerupai galantin. Biasanya digunakan untuk hidangan appetizer / hidangan ekstra
3. Pastrami : produk italia yang terbuat dari daging kalkun dan dikombinasi dengan daging lain yang diproses dengan cara di asap
4. Salami sausage: seperti sosis besar, tetapi daging yang digunakan untuk membuat lebih bervariasi

Bahan makanan hewani sebelum diolah perlu dilakukan proses pembersihan terlebih dahulu, seperti bahan makanan lainnya yaitu dengan cara membuang bahan yang tidak terpakai seperti kulit, sisik, tulang dll. Berikut ini merupakan proses pembersihan dari masing-masing bahan :

1. Daging : daging disiangi dengan cara membuang lemak, otot yang keras, dan sisa tulang.
2. Ikan : dibuang dan dibersihkan sisik dan kulit, kepala, ekor dan isi perut sehingga didapatkan daging ikan yang sudah bersih.
3. Ayam : dibuang kulit, kepala, ujung kaki, tulang dan jerohnya. Terkadang daging ayam dipisahkan dari tulangnya dan tulang ayam dapat diolah menjadi kaldu.

Ikan merupakan salah satu bahan yang mudah mengalami pembusukan. Karena itu, pemilihan ikan menjadi salah satu poin penting dalam persiapan memasak. Ciri-ciri ikan yang masih segar :

- warna pada kulit ikan mengkilat dan jernih
- sisik ikan melekat kuat pada kulitnya dan mengkilat
- apabila ditekan dengan jari pada bagian perut akan cepat kembali pada keadaan semula atau kenyal
- warna insang masih merah dan lembaran insang masih segar
- bola mata ikan masih bening atau jernih, cerah dan segar serta tidak tenggelam pada rongganya
- bau masih segar, jika berbau amonia atau belerang berarti ikan sudah busuk

Berat dapat dimakan atau lebih dikenal dengan istilah BDD adalah faktor konversi untuk mempertimbangkan berat bersih pada bahan. BDD setiap bahan makanan berbeda-beda yang dihitung berdasarkan berat kotor / berat bahan yang tidak dipakai seperti misalnya kulit, biji, tulang, dan lain-lain. Perhitungan BDD akan memudahkan pengelola bisnis makanan dalam menghitung kebutuhan bahan dan juga perencanaan anggaran dan harga jual. Perhitungan BDD dapat dilihat pada rumus sebagai berikut :

$$\text{BDD} = \text{Faktor konversi BDD} \times \text{Berat mentah kotor}$$

Contoh : Apabila berat semangka yang dibeli 1000 gram, berapa berat buah semangka yang dapat digunakan sebagai buah potong ?

Jawab :  $\text{BDD} = 46\% \times 1000 \text{ gram}$   
 $= 460 \text{ gram}$

**Tabel Faktor Konversi BDD Produk hewani :**

No	Nama Buah	% BDD	No	Nama Buah	% BDD	No	Nama Buah	% BDD
1	Daging angsa	60	19	Cakalang	70	37	Layang	80
2	Daging ayam	58	20	Cue selar kuning	90	38	Layur	49
3	Daging bebek	60	21	Cumi-cumi	100	39	Lemuru	80

No	Nama Buah	% BDD	No	Nama Buah	% BDD	No	Nama Buah	% BDD
4	Telur ayam lokal	87	22	Dendeng	100	40	Lidah	48
5	Telur ayam ras	89	23	Ekor kuning	80	41	Mayong	89
6	Telur bebek	90	24	Gabus kering	80	42	Mujair	80
7	Telur bebek asin	83	25	Gabus segar	64	43	Peda banjar	90
8	Bader (tawes)	80	26	Ikan asin kering	70	44	Pindang layang	90
9	Balong	47	27	Ikan kembung	80	45	Pindang selar kecil	90
10	Bambangan	36	28	Ikan mas	80	46	Selar kering	75
11	Bandeng	80	29	Ikan segar	80	47	Sepat kering	75
12	Banjar	96	30	Kakap	80	48	Sidat	100
13	Bawal	80	31	Keong	46	49	Telur ikan	100
14	Bekasang	80	32	Kepiting	45	50	Terasi	100
15	Belida	60	33	Kerang tanpa cangkang	100			
16	Belut air tawar	100	34	Kerang	20			
17	Belur laut	100	35	Keru-keru	55			
18	Beunteur	80	36	Lais	62			

Jenis potongan pada produk hewani antara lain sebagai berikut :

1. Potongan untuk daging sapi :

- *Goujons* : dipotong sebesar ibu jari
- *Fillet* : potongan daging tanpa tulang
- *Escalope* : potongan tipis melebar
- *Emince* : potongan tipis tetapi tidak lebar
- *Hache* : potongan hasil gilingan (minced)
- *Rolls* : bentuk potongan tipis lebar dan digiling
- *Paupiette* : potongan seperti rolls namun diisi dengan sayuran
- *Grenadine* : potongan tak menentu
- *Chop* : potongan daging rusuk dengan tulang
- *Tornedos* : potongan bulat melintang berukuran kecil

- *Cubes* : potongan dadu berukuran 1x1 cm
- *Strips* : potongan persegi panjang 3x ½ cm

2. Potongan untuk ikan :

- *Supreme* : ikan utuh tanpa isi perut. Biasanya ikan dengan potongan ini direbus secara perlahan
- *Goujons* : bentuk potongan sebesar ibu jari
- *Troncons* : bentuk potongan melintang pada ikan tubuh lebar seperti pada ikan bawal atau sepat
- *Darne* : bentuk potongan melintang pada ikan tubuh bulat seperti pada tenggiri dengan ketebalan hingga 1 cm. Dengan teknik ini tulang atau duri ikut terpotong.
- *Flakes* : bentuk potongan tak menentu dan kecil-kecil
- *Fillet* : bentuk potongan tanpa tulang pada bagian daging ikan pada kedua sisi ikan.
- *Cubes* : bentuk potongan dadu
- *Strips* : bentuk potongan persegi panjang
- *Emince* : bentuk potongan iris tipis tidak lebar
- *Hache* : ikan giling yang dicincang

**F. LEMBAR KERJA PRAKTIK**

Hari / Tanggal : .....  
 Nama Mahasiswa : .....  
 Kelompok : .....

<p><b>Nilai</b></p>
---------------------

**Prosedur Kerja :**

1. Siapkan bahan yang akan digunakan dalam praktik teknik dasar pemotongan unggas, ikan dan udang
2. Lakukan penimbangan berat kotor sayuran yang digunakan, catat dalam formulir
3. Lakukan proses penyiangan / *trimming* bahan yaitu dengan cara mengupas, dan membersihkan bagian yang tidak dapat dimakan seperti kulit, duri, tulang yang tidak dipergunakan
4. Lakukan penimbangan kembali daging yang sudah dipisahkan / *trimming* antara tulang dan dagingnya. Catat berat bersihnya dalam tabel.
5. Bandingkan berat bersih bahan dari perhitungan BDD dan dari hasil penimbangan setelah proses *trimming*.
6. Lakukan pemotongan **daging unggas / ikan** sesuai dengan jenis potongan yang ada.
7. Catat berat masing-masing per potongan.
8. Dokumentasikan hasil praktik yang sudah dilakukan

**Hasil Praktik :**

**Tabel 1. Perhitungan BDD Bahan Hewani**

No	Bahan	Berat Kotor (g)	% BDD	Berat bersih (g)		Evaluasi
				Perhitungan	Pengamatan / hasil praktik	

**Tabel 2. Teknik Pemotongan**

No	Bahan	Jenis potongan	Cara memotong / langkah-langkah

**Tabel 3. Bagian-bagian dari daging sapi dan Penggunaannya**

No	Nama bagian daging sapi	Jenis potongan	Jenis Teknik dasar Olah	Contoh hidangan
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

**PRAKTIK KULINER DASAR**  
**BAB VII**  
**TEKNIK PENGOLAHAN PANAS BASAH**

**A. POKOK BAHASAN**

Pengolahan Bahan Makanan dengan Teknik Panas Basah.

**B. SUB POKOK BAHASAN**

1. Jenis-jenis teknik pengolahan panas basah.
2. Bahan makanan yang diolah menggunakan pengolahan panas basah.

**C. TUJUAN**

1. Mahasiswa mampu menjelaskan teknik pengolahan panas basah.
2. Mahasiswa mampu mengaplikasikan teknik pengolahan panas basah pada bahan makanan.
3. Mahasiswa mampu melakukan teknik pengolahan panas basah.

**D. ALAT DAN BAHAN**

1. Alat masak.
2. Bahan makanan.

**E. MATERI DASAR**

Teknik masak akan mempengaruhi bentuk dan hasil akhir dari masakan yang berbeda satu sama lain. Ada 2 hal kata kunci dalam memasak yang baik, besarnya (kualitas) panas yang diberikan dan lamanya (waktu) pemberian panas. Kualitas panas akan dipengaruhi berasal dari energi panas. Misalnya gas merupakan bahan bakar sumber panas yang tinggi dibanding dengan minyak tanah, kayu bakar, arang. Sebagai contoh bila terlalu banyak panas yang di berikan akan membuat masakan terlalu matang, kering, penyusutan, gosong, hancur. Panas/api yang terlalu kecil menghasilkan aroma yang kurang baik, rasa hambar, lembek, berair, warna tidak menarik dan banyak kehilangan zat gizi, dan lain sebagainya.

Metode memasak dengan panas basah adalah cara dalam proses memasak menggunakan media cairan/air, dimana bahan makanan bercampur dengan cairan/air, atau uap air. Teknik memasak panas basah bisa menggunakan 2 media, yaitu: media air dan media minyak/lemak.

Teknik Memasak Panas Basah - Media Air	Teknik Memasak Panas Basah - Media Lemak
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Poaching</li> <li>2. Simmering</li> <li>3. Boiling</li> <li>4. Blanching</li> <li>5. Steaming</li> <li>6. Stewing</li> <li>7. Braising</li> <li>8. Bain Marie</li> <li>9. Pressure cooking</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Deep Frying</li> <li>2. Sauteeing</li> <li>3. Shallow Frying</li> <li>4. Pan Frying</li> <li>5. Stir Frying</li> </ol>

## F. LEMBAR KERJA PRAKTIK

Hari / Tanggal : .....

Nama Mahasiswa : .....

Kelompok : .....

### Prosedur Kerja :

1. Siapkan alat dan bahan yang akan digunakan dalam praktik teknik olah panas basah
2. Perhatikan instruksi dari dosen
3. Lakukan pemasakan dengan teknik olah panas basah sesuai instruksi yang diberikan
4. Tuliskan teknik olah panas basah lainnya beserta deskripsinya, bahan makanan yang digunakan dalam pengolahan dan nama masakannya.

### Hasil Praktik :

Tuliskan teknik olah panas basah beserta deskripsinya, bahan makanan yang digunakan dalam pengolahan dan nama masakannya (bisa diselesaikan di rumah).

No	Nama teknik olah	Deskripsi teknik olah	Bahan Makanan	Nama masakan
	<i>Contoh:</i>			
	<i>Boiling</i>	<i>Memasak dalam cairan hingga titik didih 100°C sehingga terjadi penguapan cairan secara cepat.</i>	<i>Telur</i>	<i>Telur rebus</i>
	Dst			

# PRAKTIK KULINER DASAR

## BAB VIII

### TEKNIK DASAR PENGOLAHAN METODE PANAS KERING

#### A. POKOK BAHASAN

Teknik dasar pengolahan panas kering

#### B. SUB POKOK BAHASAN

1. Macam-macam teknik dasar pengolahan panas kering
2. Peralatan yang digunakan dalam pengolahan panas kering
3. Contoh hidangan yang diolah dengan teknik dasar pengolahan panas kering

#### C. TUJUAN

1. Mengetahui macam-macam teknik dasar pengolahan panas kering
2. Mengetahui peralatan yang digunakan dalam pengolahan panas kering
3. Mengetahui contoh hidangan yang diolah dengan teknik dasar pengolahan panas kering

#### D. ALAT DAN BAHAN

1. Kompor
2. Teflon Grilling
3. Piring saji
4. Penjepit
5. Daging sapi
6. Lada
7. Garam
8. Mentega

## E. MATERI DASAR

Pengolahan merupakan hal yang mendasar dalam bidang kuliner. Hasil masakan ditentukan oleh proses selama pengolahan. Teknik dasar pengolahan sendiri terdiri dari dua jenis, yaitu teknik dasar pengolahan dengan metode panas basah dan teknik dasar pengolahan dengan metode panas kering. Teknik dasar pengolahan dengan metode panas kering merupakan teknik dasar pengolahan yang tidak menggunakan air ataupun minyak sebagai perantara panasnya. Teknik dasar pengolahan panas kering dibagi menjadi :

### 1. Roasting dan baking

Kedua teknik pengolahan ini menggunakan perantara udara sebagai penghantar panas. Peralatan yang digunakan untuk mengolah dengan teknik ini biasanya adalah oven. Roasting biasanya menggunakan lemak atau minyak yang dioleskan pada bahan saat akan diproses dan ditempatkan dalam loyang. Roasting biasanya digunakan untuk memasak sumber protein hewani dan ditambah dari sayuran. Sekeliling bahan daging tersebut dapat dituangi dengan sedikit cairan seperti kaldu. Cairan yang keluar dari hasil roasting biasanya dapat dibuat menjadi saus. Sedangkan baking merupakan teknik dasar olah yang identik dengan hasil masakan kering dan berbahan dasar tepung. Produk hasil dari baking biasanya berupa roti, kue, pai dll.

### 2. Grilling

Grilling merupakan metode memasak panas kering dengan memasak bahan makanan yang secara langsung menggunakan panas api yang tinggi. Prinsip pengolahan dengan teknik ini adalah menggunakan radiasi dari panas langsung ke bahan. Grilling menggunakan alat yang dinamakan grill pan, yang dilengkapi dengan jeruji. Jeruji ini juga akan membentuk garis yang gosong yang merupakan ciri khas masakan hasil grilling.

### 3. Smoking

### 4. Casserole

**F. LEMBAR KERJA PRAKTIK**

Hari / Tanggal : .....  
Nama Mahasiswa : .....  
Kelompok : .....

<b>Nilai</b>
--------------

**Prosedur Kerja :**

1. Perhatikan teknik persiapan bahan yang akan diolah menggunakan panas kering
2. Catat langkah-langkah memasak dengan metode panas kering (**Tabel 1**)
3. Catat hasil masakan dari metode panas kering (tekstur, warna, kenampakan fisik) pada **Tabel 2**.
4. Sebutkan contoh hidangan lain yang menggunakan metode dasar pengolahan panas kering (**Tabel 3**)
5. Berikan analisis kelebihan dan kekurangan menggunakan teknik dasar pengolahan panas kering (**Tabel 4**)

**Hasil Praktik :**

**Tabel 1. Langkah-langkah teknik dasar pengolahan metode panas kering**

No	Uraian langkah-langkah teknik dasar panas kering

**Tabel 2. Hasil masakan**

No	Teknik dasar yang digunakan	Hasil		
		Tekstur	Warna	Kenampakan fisik

**Tabel 3. Jenis Hidangan menggunakan teknik dasar panas kering**

No	Nama hidangan	Teknik dasar yang digunakan
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		

## **PRAKTIK KULINER DASAR**

### **BAB IX KALDU DAN SAUS**

#### **A. POKOK BAHASAN**

Pembuatan Kaldu dan Saus

#### **B. SUB POKOK BAHASAN**

1. Kaldu
  - a. Pengertian kaldu.
  - b. Peralatan dan bahan untuk pembuatan kaldu.
  - c. Jenis-jenis kaldu.
  - d. Proses pembuatan kaldu.
2. Saus
  - a. Pengertian saus.
  - b. Jenis-jenis saus.
  - c. Proses pembuatan kaldu.
  - d. Turunan saus

#### **C. TUJUAN**

1. Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian kaldu dan saus.
2. Mahasiswa mampu menyebutkan peralatan yang diperlukan dalam pembuatan kaldu.
3. Mahasiswa mampu menyebutkan jenis-jenis kaldu.
4. Mahasiswa mampu melakukan pembuatan kaldu.
5. Mahasiswa mampu menyebutkan jenis-jenis saus
6. Mahasiswa mampu melakukan pembuatan saus
7. Mahasiswa mampu menjelaskan turunan saus

#### **D. ALAT DAN BAHAN**

1. Peralatan untuk membuat kaldu
2. Peralatan untuk membuat saus

## E. MATERI DASAR

### KALDU

Kaldu atau *stock* adalah cairan yang dihasilkan dari perebusan dengan api kecil (*simmering*) daging atau tulang sapi, kambing, unggas, ikan, sayuran, dan bumbu. Melalui proses *simmering* dapat diperoleh ekstrak *flavor* sehingga dihasilkan kaldu yang kaya *flavor*. Daging atau tulang yang digunakan dalam pembuatan kaldu memberikan rasa dan ciri khas pada kaldu yang dihasilkan. Biasanya penamaan kaldu berdasarkan daging atau tulang yang digunakan.

Kaldu merupakan bahan yang penting dalam pengolahan makanan karena merupakan salah satu bahan dasar yang akan memberikan cita rasa yang khas. Untuk membuat kaldu yang berkualitas diperlukan ketrampilan khusus yang dimulai dari komposisi bahan yang tepat, cara pembuatan, dan perlakuan setelah pembuatan.

Komponen utama dalam membuat kaldu yaitu: tulang, daging, *mirepoix*, asam, dan bumbu. Tulang merupakan komponen terbanyak dan penyumbang *flavor* terbesar dalam pembuatan kaldu yang bisa berupa tulang sapi, tulang ayam, tulang ikan dan tulang kambing. Sedangkan pembuatan kaldu dari daging tergolong mahal harganya, tetapi biasanya ditambahkan dalam potongan kecil untuk menambah *flavor* kaldu. Pada pembuatan kaldu juga diperlukan *mirepoix* yang merupakan campuran dari bawang Bombay, seledri, dan wortel yang dipotong kasar untuk meningkatkan *flavor* dan aroma pada kaldu. Selain itu diperlukan bahan berasa asam yang digunakan untuk pelarut jaringan ikat pada tulang supaya mampu menambah gelatin terlarut seperti tomat dan olahannya. Penggunaan tomat biasa digunakan pada pembuatan *brown stock* (kaldu cokelat), tapi tidak pada *white stock* (kaldu putih). Bumbu yang sering digunakan pada pembuatan kaldu adalah daun salam/ *bay leaves*, lada, cengkeh, bawang putih, dan seledri. Berdasarkan komposisi dan warnanya, kaldu dibedakan menjadi kaldu cokelat (*brown stock*), kaldu putih (*white stock*), kaldu ayam, dan kaldu ikan.

### SAUS

Saus merupakan cairan yang biasanya dikentalkan dengan salah satu bahan pengental, sehingga menjadi setengah cair (semi liquid), dan disajikan bersama daging, ikan atau kue-kue manis dengan maksud untuk mempertinggi kualitas makanan tersebut. Bahan pengental saus antara lain, terigu, tepung beras, dan tepung jagung. Hasil pembuatan saus yang baik sebagian besar ditentukan oleh bahan cair yang digunakan, dalam hal ini stock atau minyak yang berkualitas.

Penambahan saus pada masakan bertujuan untuk

1. Menambah rasa dan kelezatan suatu masakan.
2. Memberi cairan pada makanan, sehingga memberikan kelembaban.
3. Mempertinggi aroma makanan.
4. Meningkatkan penampilan dalam warna dan kilau.
5. Meningkatkan nilai gizi.

Bahan pembuat saus terdiri dari 3 komponen dasar yaitu bahan cari, bahan pengental, serta bahan pengaroma dan bumbu. Bahan cair yang digunakan yaitu: *white stock*, *brown stock*, susu, tomat, butter, minyak. Bahan pengental yang digunakan adalah bahan pengental yang banyak mengandung tepung. Roux paling banyak digunakan sebagai *leading sauce*. Roux ini merupakan hasil olahan campuran yang seimbang antara tepung dan lemak. Bahan pengaroma dan bumbu yang dapat ditambahkan pada saus adalah garam, merica, lemon juice, peterselli, mint, dill, bawang (bombay, bawang merah, bawang putih) wine, mustard, parutan kulit jeruk, MSG dan cuka. Pemberian bumbu dan pengaroma ini dapat ditambahkan pada awal, tengah atau akhir pengolahan, tergantung pada waktu pengolahan itu sendiri. Pemberian garam jangan terlalu banyak, karena kalau berlebihan kita tidak akan dapat mengeluarkannya kembali.

Saus terbagi dalam saus dasar (*leading sauces*) dan *small sauces* (turunan saus). Ada 6 (enam) klasifikasi saus dasar yang digunakan dalam masakan kontinental, yaitu : Bechamel sauce, Veloute (Chicken veloute, Fish veloute, Veal veloute), Brown sauce atau Espagnole, Tomato sauce, Hollandaise sauce, dan Mayonaise sauce. Sedangkan turunan saus terdiri dari saus dasar ditambah beberapa bumbu dan pengaroma. Lebih jelasnya dapat di sajikan dalam konsep berikut :

*Liquid + thickening agent = Leading Sauce/ (Saus dasar)*

*Leading Sauce + additional flavorings = Small Sauce (Saus turunan)*

**F. LEMBAR KERJA PRAKTIK KALDU/STOCK**

Hari / Tanggal : .....  
Nama Mahasiswa : .....  
Kelompok : .....

**Prosedur Kerja :**

1. Siapkan alat dan bahan yang diperlukan (timbang, ukur, dan tata)
2. Perhatikan instruksi dari dosen
3. Lakukan pembuatan kaldu dan saus sesuai instruksi yang diberikan
4. Dokumentasikan hasil praktik yang sudah dilakukan

**Hasil Praktik:**

<b>Jenis-jenis Kaldu</b>
<b>Peralatan untuk membuat kaldu</b>
<b>Bahan untuk Membuat Kaldu</b>
<b>Proses pembuatan kaldu</b>
<b>Ciri-ciri Kaldu yang Baik dan Foto Hasil Kaldu</b>
<b>Penyimpanan Kaldu</b>

**TAKE HOME**

**Tuliskan jenis-jenis kaldu, bahan, serta proses pembuatannya**

No	Jenis Kaldu	Bahan	Proses pembuatan kaldu
	<i>Contoh</i>		
	<i>Kaldu putih</i>	<i>Tulang ayam/sapi</i> <i>Mire poix :</i> <i>Onion</i> <i>Carrot</i> <i>Celery</i> <i>Sachet :</i> <i>Bay leaf</i> <i>Thyme</i> <i>Merica utuh</i> <i>Batang parsley</i> <i>Cengkeh utuh</i> <i>Air dingin</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Potong tulang menjadi 3-4 inch (8-10 cm)</i></li> <li>2. <i>Cuci tulang dalam air dingin, bisa juga dilakukan proses blanching.</i></li> <li>3. <i>Letakkan tulang-tulang tersebut dalam stock pot, dan</i></li> <li>4. <i>tuangi dengan air dingin hingga tulang tertutup.</i></li> <li>5. <i>Rebuslah sampai mendidih, kemudian kecilkan apinya (simmer). Bersihkan buih-buih yang muncul</i></li> <li>6. <i>Tambahkan mirepoix yang sudah di chop, herb dan spice.</i></li> <li>7.</li> <li>8.</li> <li>Dst</li> </ol>

### G. LEMBAR KERJA PRAKTIK SAUS

Hari / Tanggal : .....

Nama Mahasiswa : .....

Kelompok : .....

#### Prosedur Kerja :

1. Siapkan alat dan bahan yang diperlukan (timbang, ukur, dan tata)
2. Perhatikan instruksi dari dosen
3. Lakukan pembuatan kaldu dan saus sesuai instruksi yang diberikan
4. Dokumentasikan hasil praktik yang sudah dilakukan

#### Hasil Praktik:

<b>Jenis-jenis Saus</b>
<b>Bahan untuk Membuat Saus</b>
<b>Proses pembuatan Saus</b>
<b>Ciri-ciri Saus yang Baik</b>
<b>Foto Hasil Saus</b>

**TAKE HOME**

**Tuliskan jenis-jenis saus dasar, bahan, turunan saus serta proses pembuatannya**

No	Jenis Saus Dasar	Bahan	Turunan Saus	Proses pembuatan
	<i>Contoh</i>			
	<i>Bechamel</i>	<i>Roux &amp; butter Tepung</i>	<i>Cream sauce</i>	<i>Bechamel + heavy cream</i>
		<i>Susu</i>	<i>Mustard Sauce</i>	<i>Bechamel + Mustard</i>
		<i>Nutmeg / pala Bay leaf Onion dan cengkeh</i>	<b>Dst</b>	<b>Dst</b>
	<b>Dst</b>	<b>Dst</b>		

## PRAKTIK KULINER DASAR

### BAB X

## PEMBUATAN BUMBU DASAR

#### A. POKOK BAHASAN

Bumbu Dasar

#### B. SUB POKOK BAHASAN

Pembuatan bumbu dasar.

#### C. TUJUAN

1. Mahasiswa mampu mengetahui jenis-jenis bumbu dasar
2. Mahasiswa mampu memahami karakteristik setiap jenis bumbu dasar
3. Mahasiswa mampu membuat berbagai jenis bumbu dasar

#### D. ALAT DAN BAHAN

1. Bahan bumbu dasar
2. Kompor
3. Wajan
4. Minyak goreng

#### E. MATERI

##### MACAM-MACAM BUMBU DASAR

Umumnya bumbu dasar dapat dikelompokkan menjadi 3, yaitu bumbu dasar merah, putih, dan kuning. Ketiganya dapat digunakan pada berbagai jenis masakan.

#### 1. BUMBU PUTIH (untuk 600 gram)

##### **Bahan**

Bawang Merah	250 gram
Bawang Putih	100 gram
Kemiri sangrai	100 gram
Ketumbar sangrai	25 gram
Merica butiran	2 sdt
Garam	2 sdt
Air	200 ml
Minyak goreng	100 ml

##### **Rempah Daun :**

Daun salam, daun jeruk, batang serai, jahe, dan lengkuas



### **Cara Membuat**

- a. Siapkan blender, masukkan kemiri, ketumbar, bawang merah, bawang putih, garam, merica bubuk, dan air. Lalu haluskan
- b. Masak bumbu hingga air mengering, masukkan minyak goreng, daun salam, daun jeruk, batang serai, jahe, dan lengkuas. Tumis bumbu hingga harum dan matang. Angkat dan biarkan dingin.
- c. Masukkan dalam wadah bersih, simpan dalam lemari es.
- d. Siap untuk diolah.

## **2. BUMBU KUNING (untuk 600 gram)**

### **Bahan**

Bawang Merah	300 gram
Bawang Putih	200 gram
Kunyit, bakar	100 gram
Merica butiran	1 sdt
Garam	1 sdt
Air	200 ml
Minyak goreng	200 ml



### **Rempah Daun :**

Daun salam, daun jeruk, batang serai, jahe, dan lengkuas

### **Cara Membuat**

- a. Siapkan blender, masukkan bawang merah, bawang putih, kunyit, garam, merica, dan air. Lalu haluskan
- b. Masak bumbu hingga air menyusut, masukkan minyak goreng, daun salam, daun jeruk, serai, jahe, dan lengkuas. Tumis bumbu hingga harum dan matang.
- c. Angkat dan biarkan dingin. Masukkan dalam wadah bersih, simpan dalam lemari es.
- d. Siap untuk diolah.

### 3. BUMBU MERAH (untuk 700 gram)

#### **Bahan**

Bawang Merah	200 gram
Bawang Putih	150 gram
Cabai merah besar	500 gram
Terasi goreng	2 sdm
Merica bubuk	1 sdt
Garam	2 sdt
Air	150 ml
Minyak goreng	100 ml



#### **Rempah Daun :**

Daun salam, daun jeruk, batang serai, jahe, dan lengkuas

#### **Cara Membuat**

- Siapkan blender, masukkan cabai, bawang merah, bawang putih, terasi, garam, merica, dan air. Lalu haluskan
- Masak bumbu hingga air menyusut, masukkan minyak goreng, daun salam, daun jeruk, serai, jahe, dan lengkuas. Tumis bumbu hingga harum dan matang.
- Angkat dan biarkan dingin. Masukkan dalam wadah bersih, simpan dalam lemari es.
- Siap untuk diolah.

**F. LEMBAR KERJA PRAKTIKUM**  
**PEMBUATAN BUMBU DASAR**

**Kelompok** :  
**Anggota** : 1.  
: 2.  
: 3.  
: 4.

**Kegiatan Praktik**

*Membuat Bumbu Dasar.*

1. Bentuklah kelompok yang terdiri dari 3 – 4 orang.
2. Buatlah 1 bumbu dasar dari persiapan bahan hingga pengolahan bumbu dasar!
3. Tuliskan hasil identifikasi, gambar, fungsi, serta cara perawatan alat tersebut.

1. Jenis Bumbu Dasar

2. Bahan Bumbu Dasar

3. Langkah pengolahan bumbu dasar

4. Nama masakan yang menggunakan bumbu dasar

## PRAKTIK KULINER DASAR

### BAB XI

#### PENGUNAAN BUMBU DASAR DALAM OLAHAN MASAKAN

##### A. POKOK BAHASAN

Bumbu Dasar

##### B. SUB POKOK BAHASAN

Pengolahan bumbu dasar dalam aneka olahan masakan nusantara

##### C. TUJUAN

1. Mahasiswa mampu menggunakan memahami karakteristik rasa dan aroma bumbu dasar.
2. Mahasiswa mampu mengidentifikasi nama masakan yang menggunakan bumbu dasar.
3. Mahasiswa mampu menggunakan bumbu dasar untuk membuat masakan nusantara.

##### D. ALAT DAN BAHAN

1. Bumbu dasar
2. Kompor
3. Panci
4. Wajan
5. Piring/mangkok
6. Sendok dan garpu

##### E. MATERI

###### BUMBU PUTIH

Semur Ayam (untuk 8 orang)

###### **Bahan**

Ayam, potong 16 bagian	1 ekor
Air jeruk nipis	1 sdm
Garam	1 sdt
Kentang, kupas, potong, goreng	3 buah
Minyak, untuk menggoreng	secukupnya
air	500 ml
<b>Bumbu dasar putih</b>	<b>100 gram</b>
Cengkih	5 biji
Kayu manis	5 cm
Biji pala, memarkan	1 biji
Saus tomat	1 sdm



Garam	½ sdt
Merica bubuk	½ sdt
Wortel, potong dadu	2 buah
Buncis, iris	100 gram

**Taburan**

Bawang goreng secukupnya

**Cara membuat**

- Cuci bersih daging ayam, lumur dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan sebentar, dan goreng hingga matang, angkat.
- Goreng kentang hingga matang, angkat.
- Masak air bersama bumbu dasar putih, pala, cengkih, dan kayu manis. Setelah mendidih, masukkan kecap manis, saus tomat, garam, dan merica bubuk, aduk rata. Masukkan wortel, buncis, dan ayam goreng, masak hingga bumbu merata dan wortel matang, tambahkan kentang, aduk rata. Angkat.
- Sajikan hangat, taburi bawang goreng.

**BUMBU KUNING**

Gulai Ikan Mas (untuk 4 orang)

**Bahan**

Ikan mas	1 ekor @600 gram
Air jeruk nipis	1 sdm
Garam	1 sdt

**Bumbu kuning 150 gram**

Cabai merah besar, haluskan	5 buah
Kacang panjang	10 lonjor
Batang Kecombrang, iris	2 batang
Lengkuas, memarkan	3 cm
Batang serai, memarkan	5 batang
Jahe, memarkan	5 cm
Daun jeruk	5 lembar
Asam gelugur	2 buah
Garam	2 sdt
Merica bubuk	1 sdt
Gula pasir	2 sdt
Santan dari 1 butir kelapa	600 ml



### **Cara membuat**

- Ikan disiangi dan dicuci bersih, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam. Diamkan 10 menit lalu cuci bersih kembali dan tiriskan. Lumuri kembali dengan bumbu kuning dan cabai merah yang telah dihaluskan
- Kacang panjang, potong-potong dan isikan ke dalam perut ikan
- Tata di wajan** : batang serai dan irisan kecombrang, taruh ikan mas berbumbu di atasnya, lengkuas, jahe, daun jeruk, asam gelugur, garam, merica, dan gula pasir, tuangkan santan, masak menggunakan api kecil hingga lunak dan kuah menyusut. Angkat.
- Tata ikan di piring dan sajikan hangat.

### **BUMBU MERAH**

Lodeh sayuran (untuk 6 orang)

#### **Bahan**

Santan dari 1 butir kelapa	1 liter
<b>Bumbu merah</b>	<b>50 gram</b>
Daun salam	2 lembar
Lengkuas, memarkan	2 cm
Udang kering/ebi	2 sdm
Garam	2 sdt
Merica bubuk	½ sdt
Gula pasir	1 sdt
Terong ungu, potong dadu	2 buah
Labu siam, kupas, potong dadu	1 buah
Kacang panjang, iris	10 lenjar
Putren/jagung kecil, potong-potong	8 buah
Daun melinjo muda, siangi	50 gram
Tahu goreng	10 buah
Santan kental dari ½ butir kelapa	250 ml



### **Cara membuat**

- Rebus santan bersama bumbu dasar merah, daun salam, lengkuas, dan ebi
- Setelah mendidih, masukkan garam, merica, gula, terong, labu siam, kacang panjang, dan putren. Masak hingga sayuran matang
- Masukkan santan kental, tahu goreng, dan daun melinjo masak sebentar, angkat
- Sajikan hangat

## F. LEMBAR KERJA PRAKTIKUM

### PENGUNAAN BUMBU DASAR DALAM OLAHAN MASAKAN

Kelompok :  
Anggota : 1.  
              : 2.  
              : 3.  
              : 4.

#### Kegiatan Praktik

*Mengolah masakan nusantara menggunakan bumbu dasar*

1. Bentuklah kelompok yang terdiri dari 3 – 4 orang dan.
2. Identifikasi karakteristik bumbu dasar!
3. Buatlah 1 olahan masakan nusantara yang menggunakan bumbu dasar!

1. Jenis Bumbu Dasar

2. Resep masakan

3. Hasil masakan

**PRAKTIK KULINER DASAR**  
**BAB XII**  
**GARNISH DAN TEKNIK PENYAJIAN**

**A. POKOK BAHASAN**

Garnish dan teknik penyajian

**B. SUB POKOK BAHASAN**

1. Dasar-dasar garnish
2. Peralatan dalam membuat garnish
3. Teknik penyajian

**C. TUJUAN**

1. Mahasiswa mampu mengetahui dasar-dasar garnish
2. Mahasiswa mampu membuat dasar-dasar garnish
3. Mahasiswa mampu mengetahui peralatan yang digunakan dalam membuat garnish
4. Mahasiswa mampu melakukan teknik penyajian

**D. ALAT DAN BAHAN**

1. Wortel
2. Tomat
3. Timun
4. Lobak
5. Pisau
6. Peeler / pisau kupas
7. Telenan / *cutting board*
8. *Gunting*

## E. MATERI DASAR

Garnish berasal dari bahasa Prancis yaitu "garnir" yang artinya menghias atau melengkapi. Istilah umum garnish dalam dunia kuliner yaitu menjadikan makanan sebagai sebuah hiasan yang menarik. Garnish juga berarti hiasan pada makanan yang berfungsi menambah selera makan. Garnish dapat dibuat dari buah dan sayur yang dibentuk sedemikian rupa seperti bentuk bunga, daun, atau pohon. Fungsi garnish antara lain : menambah nilai estetika suatu hidangan, menggugah selera makan, memberikan nilai tambah pada hidangan tersebut, sebagai pusat perhatian / *centerpiece* pada makanan, sebagai wadah makanan. Penampilan makanan merupakan salah satu aspek yang dinilai oleh pelanggan pertama kali saat melihat hidangan tersebut, Karena itu, penampilan suatu hidangan tidak boleh dilewatkan. Aspek penampilan ini juga ditunjang dari kombinasi warna yang menarik. Garnish memiliki syarat-syarat yang harus dipenuhi :

- garnish dibuat dari bahan yang dapat dimakan
- bahan garnish tidak berbau tajam
- tidak mengandung zat beracun atau berbahaya
- bahan pembuat garnish tidak terlalu lunak / matang agar mudah dibentuk, dan tidak mudah luntur

Sedangkan kriteria untuk garnish dapat dilihat oleh kerapian bentuk, kebersihan, tebal tipisnya potongan atau sayatan untuk kemudahan pembentukan, kekokohan bentuk, dan juga perpaduan warna. Garnish dapat dibedakan menjadi beberapa jenis :

1. *Edible garnish* : hiasan yang terbuat dari bahan makanan (*raw material*) yang dapat dimakan dan dicerna. Contoh : buah, sayuran, roti, pasta, biji-bijian.
2. *Non edible garnish* : hiasan yang dibuat atau ditambahkan yang tidak dapat dimakan dan dicerna. Contoh : bunga, hiasan buatan, keranjang rotan dll.
3. *Simple garnish* : garnish yang terbuat dari satu jenis bahan, biasanya terdiri dari sayur-sayuran : brokoli, daun mint, parsley.
4. *Composit garnish (ragoes)* : garnish yang terdiri dari bermacam-macam bahan sebagai hiasan yang sesuai dengan makanan dasar. Bahan yang digunakan untuk garnish harus sesuai dengan hidangan yang disajikan.

Prinsip yang harus dipegang saat pembuatan garnish : dapat dimakan, cocok, menarik, menjadi pusat perhatian dan sesuai dengan tema. Bahan yang dapat digunakan sebagai garnish yaitu sayuran (wortel, mentimun, cabai, tomat, paprika, sawi, selada, paprika, kentang, labu kuning, jeruk nipis, terung, terung, bawang bombay, lobak, radish); buah-buahan (strawberry, jeruk sunkist, jeruk

lemon, apel, jambu biji, jambu air, pepaya, ceri, mangga, belimbing, anggur); daun-daunan (kemangi, seledri, parsley, kucai, daun mint, selada); bahan lain (thousand island, mayonese, croutons, butter, telur rebus, keju, roti).

Dalam membuat hiasan yang digunakan dalam menghias makanan harus memperhatikan hal-hal :

1. peralatan yang digunakan sesuai dengan hidangan yang akan disajikan
2. tata letak antara hidangan dan hiasan harus disesuaikan
3. menyajikan hidangan secara tepat, cepat, rapi dan menarik
4. menyesuaikan hidangan yang akan disajikan dengan tema acaranya
5. Ukuran hiasan harus disesuaikan dengan hidangan utama, tidak boleh mendominasi piring
6. mengupayakan agar tata letak hiasan tidak mendominasi dan tidak menutupi hidangan utama
7. memilih warna yang mencolok dengan hidangan.
8. memilih garnish yang masih segar dan tidak layu.

Dalam membuat garnish, teknik potong yang digunakan antara lain : mengukir, menyayat, mengiris atau gabungan dari ketiganya. Garnish juga merupakan pelengkap dalam suatu hidangan. Misalnya sayuran yang disertakan sebagai pelengkap hidangan utama. Sayuran yang digunakan sebagai pelengkap standarnya 60 gram per jenis sayuran. Dalam suatu hidangan mungkin terdapat 3 hidangan, sehingga berat pelengkap dari sayuran biasanya 180 gram. Garnish ada juga yang digunakan tempat hidangan utama atau disebut *casing*. Contoh nanas yang dibelah dua, kemudian isinya dihilangkan agar didapatkan tempat cekung untuk hidangan. Berikut ini juga merupakan garnish yang digunakan sebagai pelengkap makanan :

1. *Grill steak* disajikan dengan *French Fried potatoes*
2. *Roast beef* disajikan dengan *roast (baked) potatoes*
3. *Poached fish* disajikan dengan *Anglais potatoes*
4. *Sauted chicken* disajikan dengan *sauteed potatoes*
5. *Sandwich* disajikan dengan *straw potatoes*

Dalam membuat garnish, perlu adanya persiapan peralatan yang akan digunakan. Hal ini penting karena bentuk garnish harus rapi dan menarik agar dapat menjadi pusat perhatian dari konsumen.

Peralatan yang digunakan dalam pembuatan garnish antara lain :

1. Alat pemotong : terdiri dari pisau tajam, pisau ukir dan gunting
2. Alat perekat / penyanggah : terdiri dari jarum pentul, tusuk gigi.

3. Alat penunjang : terdiri dari taplak plastik / koran, semprotan yang digunakan untuk menyemprot garnish yang ukurannya besar yang tidak dapat dicelupkan di air dingin; baskom untuk merendam; cutting board atau telenan untuk alas saat memotong.

Tabel 1. Peralatan yang digunakan dalam membuat suatu garnish

No	Nama Peralatan	Gambar
1	Zester	
2	Gravers (pisau berbentuk v)	
3	Chesnuts knife	
4	Peeler	
5	Knife	
6	Turnings knife	

Perlakuan yang harus dilakukan pada bahan saat membuat garnish antara lain yaitu :

- Setelah bahan dibentuk, bahan harus direndam dalam air es agar bentuk garnish lebih kelihatan, seperti cabai, daun bawang, dll.
- Garnish yang dibuat dari bahan yang dapat mengalami perubahan warna coklat harus direndam dalam air yang ditambah air jeruk nipis

- Untuk melunakkan bahan, air rendaman dapat ditambah dengan garam, misalnya mentimun yang akan dibuat kripas, direndam dengan air dan garam

Pengolahan makanan tidak terlepas dari penyajian hidangan. Penyajian hidangan merupakan tahap akhir dalam suatu pengolahan. Penyajian makanan yang ada di masyarakat Indonesia umumnya menggunakan sistem *rizstafel*, yaitu dengan meletakkan setiap jenis makanan di tengah meja. Hidangan laukpauk, sayur dan buah terletak di tengah, sedangkan untuk hidangan nasi diletakkan di sisi kanan meja tuan rumah. Sedangkan untuk acara pesta atau perhelatan yang besar, umumnya penyajian makanan disajikan dalam alat yang dapat menampung jumlah banyak yaitu dalam *roll top*. Hidangan pada acara pesta disusun dari ujung ke ujung meja dimulai dari nasi, lauk pauk, sayuran, sambal, kerupuk, buah dan air mineral. Untuk saat ini, buah dan air mineral diletakkan pada meja terpisah dengan hidangan utama. Fungsi penataan pada saat penyajian makan yaitu :

1. Memberikan nilai estetika pada hidangan yang disajikan
2. Menambah selera makan konsumen yang menyantap
3. Memberikan informasi menu hidangan yang disajikan dalam suatu jamuan acara makan
4. Menghormati tamu yang datang dengan memberikan suguhan hidangan yang menarik
5. Memberikan kesan yang bagus terhadap makanan yang sudah diolah

Dalam menyajikan makanan, penyaji harus memperhatikan beberapa prinsip penyajian yang berpedoman pada hygiene sanitasi makanan, antara lain :

1. Prinsip wadah : setiap jenis makanan harus ditempatkan dalam wadah yang berbeda. Hal ini bertujuan agar tidak terjadi kontaminasi silang antar bahan. Selain itu juga dapat memperpanjang masa simpan.
2. Prinsip kadar air : makanan yang mengandung kadar air yang tinggi disajikan saat makanan tersebut akan dihidangkan untuk mencegah terjadinya kontaminasi. Makanan yang berkuah lebih rentan terkena kontaminasi, sehingga penyajiannya pun harus diperhatikan.
3. Prinsip edible part : makanan yang disajikan harus diseleksi dari bahan-bahan yang tidak dapat dimakan, misalnya daging giling harus benar-benar bersih dari tulang. Hindari pemakaian bahan yang membahayakan seperti stepes
4. Prinsip pemisahan : setiap jenis makanan yang terdapat dalam satu hidangan menu, tidak ditempatkan dalam satu wadah agar tidak terjadi kontaminasi silang

5. Prinsip panas : hidangan yang harus dihidangkan panas harus ditempatkan dalam wadah yang tahan panas untuk mempertahankan suhu makanan.
6. Prinsip alat bersih : setiap peralatan yang digunakan dalam wadah dan tutup, dus, piring, dan gelas atau mangkuk harus bersih dan kondisinya baik. Tujuan prinsip ini adalah untuk mencegah penularan penyakit dan memberikan penampilan yang indah.
7. Prinsip handling : penanganan makanan dan alat makan tidak boleh kontak langsung dengan penjamah makanan. Penjamah harus menggunakan peralatan khusus seperti sarung tangan untuk menghindari kontak langsung dengan makanan dan alat makan. Hal ini dilakukan untuk menghindari adanya kontaminasi dari penjamah ke makanan.

Dalam menyajikan makanan, terdapat beberapa elemen dasar yang harus dipenuhi antara lain :

1. Membuat kerangka penyajian : dalam suatu penyajian, penyaji makanan harus mengetahui bentuk penyajian dari hidangan yang sudah diolah. Oleh karena itu, penyaji harus memiliki gambaran mengenai bentuk penyajian yang akan dibuat
2. Sederhana : Dalam suatu penyajian makanan, hidangan yang digunakan tidak boleh terlalu banyak bahan, karena dapat menutupi elemen utama dari makanan.
3. Seimbang : kombinasi antara warna, bentuk dan tekstur harus seimbang. Tidak boleh dalam suatu penyajian hidangan terdapat dominasi warna atau terlalu banyak variasi warna. Bentuk hidangan ataupun potongan juga tidak boleh terlalu banyak variasi karena akan mengganggu penampilan suatu hidangan.
4. Porsi yang disajikan sesuai : penggunaan alat saji harus sesuai dengan porsi yang dihidangkan. Porsi juga tidak boleh terlalu banyak atau terlalu sedikit, dan perlu diperhatikan untuk siapa hidangan tersebut disajikan. Porsi antara sumber karbohidrat, protein, dan sayur-sayuran harus seimbang dan sesuai.
5. Bahan utama harus mendominasi : dalam suatu hidangan, bahan utama harus mendominasi agar konsumen tidak dibuat bingung. Garnish atau pelengkap lainnya harus menyesuaikan bahan utama dan porsinya tidak boleh lebih banyak dari bahan utama.

Faktor yang harus diperhatikan dalam menyajikan makanan antara lain :

1. *Moulded ingredients* : Bahan utama dapat dibentuk sedemikian rupa sehingga akan meningkatkan penampilan. Hidangan yang dibentuk juga dapat menunjukkan kerapian dan kebersihan dalam penyajian.
2. Saus : Saus dapat menambah penampilan lebih menarik. Saus dapat dituangkan di atas hidangan utama ataupun di tepi piring saji. Yang harus diperhatikan adalah saus yang

dituang di tepi piring harus menunjukkan adanya karakter agar tidak menimbulkan persepsi yang berbeda dari konsumen, misalnya justru menimbulkan kesan kotor.

3. Garnish atau hiasan : hiasan dapat meningkatkan penampilan suatu hidangan. Namun ada beberapa hal yang harus diperhatikan saat meletakkan hiasan :
  - garnish sebaiknya tidak mendominasi di satu sisi piring
  - kombinasi dari warna dan bentuk garnish harus disesuaikan dengan hidangan utama
  - garnish sebaiknya terbuat dari bahan yang dapat dimakan.

#### F. LEMBAR KERJA PRAKTIK

Hari / Tanggal : .....

Nama Mahasiswa : .....

Kelompok : .....

<b>Nilai</b>
--------------

##### **Prosedur Kerja :**

1. Silahkan pilih sayuran yang akan dibuat menjadi garnish.
2. Siapkan air rendaman yang terbuat dari air es di dalam baskom.
3. Silahkan bentuk sayuran tersebut menjadi berbagai macam bentuk bunga atau bentuk lain sesuai dengan kreasi.
4. Silahkan melihat tutorial di media sosial/ media lain.
5. Silahkan tata garnish yang sudah dibuat di dalam piring saji.
6. Dokumentasikan hasil garnish yang sudah dibuat.

# PRAKTIK KULINER DASAR

## BAB XIII

### KONSEP DAN SUSUNAN MENU

#### A. POKOK BAHASAN

Konsep dan susunan menu

#### B. SUB POKOK BAHASAN

1. Pengertian konsep menu
2. Struktur menu Barat
3. Pengertian dan konsep appetizer, soup, main course, dan dessert.
4. Contoh hidangan sesuai susunan menu

#### C. TUJUAN

1. Mengetahui konsep menu
2. Mengetahui struktur menu Barat
3. Mengetahui konsep appetizer, soup, main course, dan dessert
4. Mengetahui contoh hidangan sesuai susunan menu
5. Menerapkan hidangan sesuai susunan menu

#### D. ALAT DAN BAHAN

1. Piring saji
2. Garnish
3. Contoh hidangan

#### E. MATERI DASAR

Menu adalah daftar makanan yang dihidangkan atau disajikan kepada pelanggan. Menu memiliki fungsi antara lain :

1. Sebagai pedoman untuk memasak, pengadaan bahan dan menghitung harga jual dan keuntungan
2. Sebagai media promosi terhadap pelanggan
3. Sebagai referensi untuk menulis menu baru

Dalam penyusunan menu, ada beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam menyusun menu :

1. Faktor konsumen

- a. Kecukupan / kebutuhan gizi : dalam menyusun menu perlu adanya perhitungan kebutuhan gizi untuk konsumen target. Kebutuhan gizi setiap orang berbeda-beda, sehingga diharapkan kebutuhan gizi / kecukupan gizi tersebut akan terpenuhi dari menu yang dibuat. Misalnya kecukupan gizi anak sekolah berbeda dengan kebutuhan orang dewasa, sehingga dalam pemorsniannya pun berbeda.
- b. Kebiasaan makan / preferensi : menyusun menu juga harus mempertimbangkan kebiasaan makan atau preferensi dari konsumen yang dilayani. Hal ini dikarenakan tidak semua orang memiliki preferensi yang sama. Misalnya target konsumen adalah orang Jawa yang mayoritas tidak menyukai makanan terlalu pedas, sehingga apabila dalam penyusunan menunya hampir semua masakan pedas, maka hidangan tersebut tidak akan disentuh/ laku.
- c. Karakteristik / keadaan bahan makanan tertentu : faktor ini perlu dipertimbangkan karena karakteristik bahan akan menentukan produk akhir dari masakan. Apabila dalam menyusun menu tidak beraturan, bisa jadi bahan yang memiliki penampilan yang baik diolah menjadi sesuatu yang tidak disukai oleh konsumen.

2. Faktor manajemen

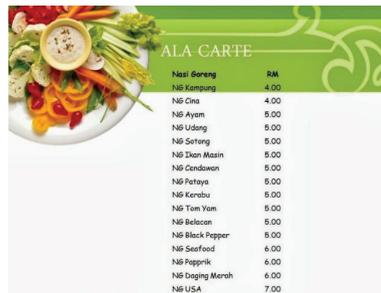
- a. Tujuan institusi : tujuan setiap institusi berbeda, yaitu komersil dan non komersil. Institusi yang komersil tentu akan menyusun menu yang lebih variatif dibandingkan institusi non komersil. Hal ini sangat erat terkait dengan anggaran yang digunakan di dalam institusi tersebut.
- b. Dana /anggaran : anggaran akan menentukan seberapa banyak bahan yang dapat digunakan di dalam penyusunan menu tersebut dan seberapa banyak menu yang akan ditawarkan kepada pelanggan.
- c. Ketersediaan bahan makanan di pasar : Ketersediaan bahan makanan di pasar akan menentukan siklus menu yang digunakan di dalam institusi tersebut. Saat musim tertentu, institusi harus mensiasati penggunaan bahan yang tidak ada di pasaran.
- d. Fasilitas fisik dan peralatan : macam menu yang disusun harus disesuaikan dengan fasilitas fisik yang ada di dalam institusi tersebut.

- e. Ketrampilan tenaga : ketrampilan tenaga sangat menentukan hasil masakan dari menu yang disusun.
- f. Tipe produksi dan sistem pelayanan : berkaitan dengan sistem distribusi, misalnya warteg tidak akan menyusun menu yang variasinya cukup banyak dari pembuka hingga penutup.

Dalam pelaksanaan menu di restoran dan jasa makanan, menu dapat diklasifikasikan sebagai berikut :

1. Menurut harga yang ditawarkan, menu dapat dibedakan menjadi
  - a. Menu a la carte yaitu menu yang ditawarkan kepada pelanggan dalam masing-masing hidangannya sudah disertai dengan harga sesuai dengan jenis hidangannya. Pelanggan dapat memilih masing-masing hidangan yang akan dikonsumsi mulai dari appetizer, soup, main course, dan dessert.
  - b. Menu table d'hote yaitu menu pilihan yang sudah lengkap satu paket mulai dari appetizer, soup, main course, dan dessert. Biasanya juga disertai dengan jumlah orang yang dapat menikmati paket menu tersebut.

Contoh menu A la carte



ALA CARTE	
Dish	RM
Nasi Goreng	4.00
Nis Kumpang	4.00
Nis Cina	5.00
Nis Ayam	5.00
Nis Udang	5.00
Nis Sotong	5.00
Nis Ikan Masin	5.00
Nis Cendawan	5.00
Nis Pattaya	5.00
Nis Kerabu	5.00
Nis Tom Yam	5.00
Nis Belacan	5.00
Nis Black Pepper	5.00
Nis Seafood	6.00
Nis Pepprik	6.00
Nis Daging Merah	6.00
Nis USA	7.00

## Contoh menu Table d'hôte



2. Menurut siklus menu, menu dibedakan menjadi
  - a. Cycle menu /menu siklus : menu yang selalu berganti setiap periode, biasanya siklus menu terdiri dari menu 5 hari, menu 7 hari, menu 10 hari, dsb. Menu tersebut akan terulang sesuai dengan siklus menu nya. Menu siklus ini lebih bervariasi dan biasanya digunakan untuk pelanggan yang sama, sehingga pelanggan tidak cepat bosan. Menu siklus akan diganti setelah periode berakhir, yang biasanya akan diganti 3-6 bulan.
  - b. Static menu / menu statis : menu yang berganti 3-6 bulan, yaitu menu yang sama untuk setiap harinya, misalnya menu pecel madiun, KFC, Soto ayam, dll.
3. Menurut berdasarkan waktu makan, menu dibagi menjadi
  - a. Menu breakfast
  - b. Menu Coffe morning
  - c. Menu Brunch
  - d. Menu Lunch
  - e. Menu Afternoon tea
  - f. Menu Dinner
  - g. Menu Supper
  - h. Menu Late Supper
4. Menurut acara yang dilakukan, menu dapat dibagi
  - a. Menu New Year Eve Dinner
  - b. Menu X-Mast Dinner
  - c. Menu Valentine day
  - d. Menu Lebaran
  - e. Menu Paskah
  - f. Menu untuk BBQ Night
  - g. Menu Wedding party

- h. Menu Independence day
- i. Menu seminar dan konvensi

Dalam penyusunan menu, ada beberapa hal yang perlu diperhatikan :

1. Pengurangan bahan baku harus diminimalisir
2. Persamaan rasa pada makanan yang disajikan tidak boleh sama dalam satu waktu
3. Warna pada makanan harus bervariasi
4. Metode memasak yang digunakan harus bervariasi, misalnya ada yang digoreng, ada yang direbus.
5. Alat saji yang digunakan sebaiknya bervariasi, misalnya piring saji untuk dessert dan main course berbeda
6. Harga menu yang ditawarkan sebanding dengan menu yang disajikan.
7. Perhitungan harga jual harus mengcover *food cost*.

Menu yang biasanya disajikan saat sarapan di hotel biasanya terdiri dari hidangan buah, jus, telur, sereal, pancakes dan waffles. Sedangkan menu yang biasanya dihidangkan oleh masyarakat pada pagi hari antara lain soto, bubur nasi, nasi liwet, dll. Berbeda dengan menu makan siang, ada beberapa hal yang perlu dipertimbangkan dalam menyusun menu makan siang, yaitu faktor kecepatan; sederhana dan bervariasi. Faktor kecepatan yang dimaksud disini adalah menu yang dapat dihidangkan dalam waktu yang singkat. Hal ini dikarenakan orang-orang pada jam istirahat siang hanya memiliki waktu yang cukup singkat, sehingga dibutuhkan menu yang dapat disajikan dalam waktu yang relatif singkat. Sedangkan menu yang dibuat harus sederhana, seperti misalnya nasi rames, soto, dll. Menu makan siang juga harus bervariasi sehingga tidak menimbulkan kebosanan dari pelanggan.

Susunan menu yaitu sejumlah hidangan yang disajikan dalam waktu yang bersamaan. Hidangan tersebut disajikan berurutan, setelah satu selesai baru akan disajikan hidangan yang lain. Susunan menu ini biasanya terdiri dari menu pembuka, menu utama dan menu penutup. Dalam susunan menu barat, biasanya terdiri dari appetizer, soup, main course dan dessert.

1. Appetizer : merupakan makanan pembuka yang disajikan dalam porsi kecil. Appetizer berfungsi untuk merangsang nafsu makan dan disajikan pertama sebelum menikmati hidangan lainnya. Oleh karena itu, appetizer terbuat dari masakan yang memiliki rasa asin . gurih. Contoh hidangan appetizer yaitu salad, canape, risolles,

croquete. Appetizer dapat disajikan dalam dua bentuk, yaitu hidangan pembuka dingin (cold appetizer) dan hidangan pembuka panas (hot appetizer). Syarat untuk appetizer yaitu : porsi kecil (50-75 gram), rasa asin, gurih atau asam, tidak mengenyangkan dan bersifat ringan, membangkitkan nafsu makan, tidak dibumbui terlalu tajam, dan disajikan menarik.

2. Soup : merupakan makanan cair yang dibuat dari kaldu daging, ayam ataupun ikan, yang dilengkapi dengan isian sayuran dan bumbu-bumbu. Soup dapat digunakan untuk membangkitkan selera makan, menambah nilai gizi, dan penetral rasa pada lidah. Soup dapat dibedakan menjadi thick soup / sup kental; clear soup / sup bening; special soup ; national soup. Sup kental dapat berupa cream soup yang dalam proses pembuatannya dibuat dengan menambahkan pengental seperti tepung maizena, susu, cream dan telur, atau pengental soup instan. Sedangkan pada clear soup, soup berwarna bening dan tidak ada tambahan pengental. Biasanya juga disebut dengan sup encer.
3. Main course : merupakan hidangan utama yang disajikan dengan variasi bahan paling banyak, dan disebut juga dengan main dish / groce piece. Biasanya terdiri dari bahan makanan hewani (175-225 gram), sayuran (75) gram), dan graniture atau kentang (75 gram) dan saus (50-95 cc).
4. Dessert : merupakan hidangan penutup atau puncak dari sajian dalam jamuan makan. Dessert memiliki rasa manis, dan menyegarkan untuk menghilangkan rasa eneg. Dessert dapat berupa buah potong, puding, ice cream, atau snack ringan yang dikombinasikan. Dessert biasanya juga disajikan dengan saus seperti custard sauce, vla sauce, dan syrup. Porsi yang disajikan dalam sajian dessert memiliki berat 100-120 gram.

Penilaian menu dapat dilakukan untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap menu yang ditawarkan di suatu institusi. Penilaian ini juga dimaksudkan untuk menjaga kualitas dari menu yang ada. Penilaian ini dapat ditinjau dari berbagai aspek, seperti pengulangan bahan, kombinasi warna, metode pengolahan, tekstur dan konsistensi dari makanan, dan penyajiannya. Tujuan lain dari penilaian menu ini adalah untuk mengevaluasi terhadap menu yang sudah ada, sehingga pihak institusi dapat mengembangkan menu tersebut sesuai dengan harapan konsumen.

#### F. LEMBAR KERJA PRAKTIK

Hari / Tanggal : .....

<b>Nilai</b>
--------------

Nama Mahasiswa : .....

Kelompok : .....

**Prosedur Kerja :**

1. Susunlah siklus menu untuk 5 hari (makan pagi)
2. Tulis daftar bahan yang akan digunakan dalam siklus menu tersebut (tabel 1)
3. Berikan penggunaan frekuensi bahan berdasarkan bahan yang digunakan (tabel 2)
4. Masukkan dalam tabel master menu (Tabel 3)
5. Berikan penilaian terhadap menu yang disajikan (Tabel 4)

**Hasil Praktik :**

**Tabel 1. Menyusun siklus menu 5 hari**

No	Makan pagi	Bahan /Porsi	Makan siang	Bahan/ Porsi	Makan malam	Bahan/Porsi
1	Makanan pokok		Makanan pokok		Makanan pokok	
2	Lauk hewani		Lauk hewani		Lauk hewani	
3	Lauk nabati		Lauk nabati		Lauk nabati	
4	Sayur		Sayur		Sayur	
5	Buah		Buah		Buah	
Pukul 10.00				Pukul 16.00		
	Snack			Minuman dan Snack		

**Tabel 2. Penggunaan frekuensi bahan makanan**

No	Jenis	Frekuensi	Standar Porsi (gram)
1	Makanan Pokok		
2	Lauk Hewani		
3	Lauk Nabati		
4	Sayur		
5	Buah		
6	Minuman		

**Tabel 3. Master Menu**

Waktu	I	II	III	IV	V
Makan pagi					
Snack					
Makan siang					
Snack					
Makan malam					

**Tabel 4. Penilaian menu**

<b>Aspek penilaian</b>	<b>Menu 1</b>	<b>Menu 2</b>
<b>Bahan makanan yang digunakan</b>	Serasi / tidak	Serasi / tidak
<b>Metode pengolahan</b>	Serasi / tidak	Serasi / tidak
<b>Kombinasi warna</b>	Serasi / tidak	Serasi / tidak
<b>Tekstur dan konsistensi</b>	Serasi / tidak	Serasi / tidak
<b>Variasi hidangan</b>	Serasi / tidak	Serasi / tidak

## DAFTAR PUSTAKA

1. Siregar, Rohanta., N.S. Nilawati., M., Rotua., dan I.G. Surata. 2017. Buku Ajar Gizi Kuliner Dasar. Jakarta : Penerbit Buku Kedokteran EGC.
2. Bartono, P.H., Ruffino E.M. 2010. Tata Boga Industri. Yogyakarta : Penerbit Andi
3. Munifa, R.A. Hapsari., Y.M., Tarihoran., dan F. Buray. 2015. Gizi Kuliner Dasar. Yogyakarta : Graha Ilmu
4. Soenardi, Tuti. dkk.,. 2013. Teori Dasar Kuliner. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka
5. Gardjito, M., Putri, R.G., dan Dewi, S. 2017. Profil Struktur, Bumbu, dan Bahan dalam Kuliner Indonesia. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.
6. Siregar, R. dan Surata, I.G. 2016. Gizi Kulinari. Jakarta : Penerbit Buku Kedokteran.
7. Karina, S.,M. dan Amrihati, E.T. 2017. Bahan Ajar Gizi : Pengembangan Kuliner. Jakarta : Kementerian Kesehatan Republik Indonesia
8. Rohanta, S., dkk. 2015 Buku Ajar Gizi Kuliner Dasar. Jakarta : Penerbit Buku Kedokteran.
9. Ismayani, Y. 2012. Hidangan Istimewa Puasa & Lebaran. Jakarta : Kriya Pustaka
10. Gardjito, M., Hendrasty, H.K., dan Dewi, A. 2015. Industri Jasa Boga. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.