

**MODUL
PRAKTIKUM**

GIZI KULINER

**KHAIRUNISA RAMADHANI.,
S.GZ., M.PD
CITA ERI AYUNINGTYAS.,
S.GZ., M.P.H**



LABORATORIUM FAKULTAS KESEHATAN
MASYARAKAT PROGRAM STUDI GIZI
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN

SEJARAH REVISI PETUNJUK PRAKTIKUM

Nama Petunjuk Praktikum : Gizi Kuliner
Semester : IV
Program Studi : Gizi
Fakultas : Kesehatan Masyarakat

Revisi	Tahun Revisi	Uraian Revisi
0	26 Maret 2022	Belum ada revisi

TOPIK I
GARNISH DAN TEKNIK PENYAJIAN

A. POKOK BAHASAN

GARNISH DAN TEKNIK PENYAJIAN

B. SUB POKOK BAHASAN

1. Macam-macam garnish
2. Teknik Pembuatan Garnish
3. Teknik Penyajian makanan

C. TUJUAN

- Mahasiswa mampu menjelaskan prinsip pembuatan garnish
- Mahasiswa mampu membuat model garnish bentuk bunga dan daun dari sayuran
- Mahasiswa mampu menjelaskan teknik penyajian sebuah hidangan
- Mahasiswa dapat memadukan penyajian sebuah hidangan

D. ALAT DAN BAHAN

- Pisau dapur
- Pisau Carving
- Cutting board
- Serbet
- Wortel
- Timun
- Tomat
- Daun bawang

- Air dingin
- Baskom/mangkok

E. MATERI

Garnish adalah seni membuat hiasan dari bahan dasar sayur ataupun buah dengan tujuan untuk memperindah penampilan saat penyajian makanan¹. Garnish menjadi penting dalam suatu penyajian makanan karena dapat memberikan nilai tambah pada makanan yang disajikan. Fungsi garnish yaitu² :

- Menambah nilai estetika hidangan
- Menggugah selera makan
- Memberikan nilai tambah pada hidangan

Syarat yang harus dipenuhi untuk pembuatan garnish yaitu:

- Dibuat dari buah yang dapat dimakan
- Bahan yang digunakan tidak berbau tajam dan tidak mengandung zat beracun atau berbahaya
- Bahan yang digunakan tidak terlalu lunak dan matang sehingga mudah untuk dibentuk
- Dapat dibuat dari bahan yang tidak mudah luntur

Dalam pembuatan garnish, ada beberapa kriteria yang harus dipenuhi saat membuat garnish sehingga tampilan makanan menjadi lebih estetik seperti misalnya garnish yang rapi, bentuk yang tipis dan kokoh serta perpaduan warna dari garnish yang dibuat.

Teknik plating merupakan seni tata hidang makanan yang akan membuat penampilan makanan menjadi lebih menarik untuk dicicipi. Food plating dapat diartikan cara penataan dan penyajian sebuah hidangan dalam alat saji / piring yang berprinsip pada komposisi makanan sehingga memiliki penampilan yang menarik³. Dalam menyajikan makanan, ada beberapa hal yang penting untuk diperhatikan, yaitu :

1. Alat penyajian

Alat yang digunakan untuk penyajian harus netral warnanya. Hal ini dikarenakan agar tidak membuat hidangan lebih kontras dengan alat sajinnya. Biasanya warna yang dipilih adalah warna putih. Besar kecil alat saji juga harus diperhatikan dan disesuaikan dengan porsi makanan yang disajikan. Alat saji yang sering digunakan dalam hidangan pesta dan jamuan makan lainnya biasanya berbahan dasar keramik atau porselen.

2. Komposisi makanan

Komposisi makanan pada umumnya terdiri dari makanan pokok, lauk, dan sayuran. Susunan komposisi makanan yang tepat dapat membuat penampilan makanan menjadi lebih rapi⁴. Biasanya posisi dalam mengatur makanan seperti arah jarum jam.

3. Saus

Saus dapat menambah penampilan pada hidangan yang disajikan. Saus dapat dituang dengan jumlah yang pas agar hidangan utama tidak tertutupi. Peletakan saus dapat dipisah dari hidangan utama, atau disiramkan di atas hidangan. Untuk hidangan gurih asin bisa ditambahkan saus seperti mayones, saus sambal, dan dll. Sedangkan untuk makanan manis dapat ditambahkan saus coklat⁵.

4. Warna

Warna menjadi poin penting dalam sebuah penyajian. Agar terlihat lebih menarik, diusahakan menggunakan warna bahan yang cerah, serta bisa dihindari pemasakan sayur yang terlalu lama karena dapat menurunkan kecerahan dari hidangan⁵.

5. Porsi makanan

Porsi makanan yang dihidangkan sebaiknya tidak perlu terlalu banyak karena justru akan membuat makanan menjadi tidak menarik. Sajikan dalam jumlah ganjil, tidak terlalu banyak, dan sesuaikan dengan besaran alat saji yang digunakan⁴.

6. Kebersihan

Kebersihan pada penyajian menjadi tolak ukur kualitas proses produksi makanan. Hal ini juga sangat terkait dengan hygiene sanitasi penjamah makanan. Kebersihan pada piring akan menambah menariknya suatu hidangan yang disajikan, sehingga perlu sekali diketahui pada penyaji, agar melihat kebersihan pada saat plating⁴.

F. REFERENSI

1. Munifa, Hapsari RA, Tarihoran Y morina, Buray F. *Gizi Kuliner Dasar*. I. Graha Ilmu; 2015.
2. Setyowati D, Hamidah S. Peningkatan kompetensi membuat garnish pada mata pelajaran boga dasar melalui pemanfaatan media sosial. *J Pendidik Vokasi*. 2014;4(3):300-317. doi:10.21831/jpv.v4i3.2556
3. Hapsari AA. 10 Penyajian Makanan Tradisional Ala Resto Berbintang, Bikin Pangling. Briliofood. Published 2018. Accessed June 23, 2022. <https://www.briliofood.net/foodpedia/10-penyajian-makanan-tradisional->

ala-resto-berbintang-bikin-pangling-1810143.html

4. Anonim. 5 Cara Mudah Food Plating Agar Terlihat Menawan. Sooca. Published 2017. Accessed June 23, 2022. <https://www.soocaphoto.com/cara-mudah-food-plating/>
5. Anonim. 15 Tips Cara Penyajian Hidangan. Indonesian Chef Association. Published 2019. Accessed June 22, 2022. <https://indonesianchefassociation.com/article/content/15tips-cara-penyajian-hidangan>

G. LEMBAR KERJA PRAKTIKUM

Hari/Tanggal :

Kelompok :

Prosedur Kerja :

1. Siapkan alat dan bahan yang akan dibuat garnish
2. Siapkan mangkok /baskom untuk tempat merendam
3. Isikan mangkok dengan air dingin
4. Buat potongan garnish sesuai dengan bentuk yang diinginkan
5. Rendam garnish yang telah dibentuk ke dalam baskom/mangkok
6. Dokumentasikan hasil pembuatan garnish

Tugas:

Silahkan buat bentuk garnish:

1. Mawar dari wortel
2. Tulip dari wortel
3. Kamboja dari wortel
4. Bunga dari sawi
5. Bunga dari timun
6. Daun dari timun

Pembahasan Praktikum

1. Pendahuluan: pengertian garnish, bahan yang digunakan dalam membuat garnish, syarat dan prinsip garnish
2. Pembahasan dan hasil: cara pembuatan garnish yang dibuat, evaluasi, hasil berbentuk tabel disertai gambar.

3. Penutup: kesimpulan dan saran
4. Lampiran : foto
5. Membuat video pembuatan garnish

H. Evaluasi Praktikum

No	Aspek yang dinilai	Nilai Maksimal	Nilai
1	Kerapian	40	
2	Ketipisan irisan	25	
3	Kemiripan bentuk	20	
4	Bentuk seimbang	15	
TOTAL NILAI			

TOPIK 2

TEKNIK POTONG SAYURAN, DAGING, DAN BUAH

A. POKOK BAHASAN

TEKNIK POTONG SAYURAN, DAGING DAN BUAH

B. SUB POKOK BAHASAN

Macam-macam nama teknik potong pada bahan

C. TUJUAN

- Mahasiswa mampu menjelaskan prinsip teknik potong
- Mahasiswa mampu membuat potongan pada sayur, daging dan buah sesuai dengan namanya
- Mahasiswa mampu menjelaskan teknik potongan sayur, daging dan buah pada sebuah hidangan
- Mahasiswa dapat memadukan potongan pada sebuah hidangan

D. ALAT DAN BAHAN

- Pisau dapur
- Cutting board
- Serbet
- Wortel
- Kentang
- Kembang kol
- Kubis
- Sayap ayam
- Ikan
- Dada ayam

E. MATERI

Teknik potong pada bahan pangan merupakan salah satu yang mempengaruhi kualitas dari sebuah hidangan. Teknik potong yang seragam dapat memberikan kesan rapi pada sebuah olahan. Selain itu, potongan yang seragam akan memudahkan dalam proses pengolahan serta akan membuat tingkat keempukan yang sama. Teknik potong dibedakan berdasarkan kelompok bahan pangannya, seperti pada sayur, buah, daging, dan ikan.

Teknik potong pada sayuran dibedakan menjadi¹ :

- Paysanne : teknik potong ini terdapat pada wortel, kentang, dan lobak. Bentuk irisannya berupa irisan tipis
- Julienne: teknik potong yang berbentuk irisan memanjang dan halus. Biasanya irisan ini terdapat pada sayuran kobis, wortel.

- Florets: teknik potong yang memotong sayuran pada kuntumnya, misal brokoli dan kembang kol
- Brunois: teknik potong yang berupa potongan kotak halus kecil . Potongan ini biasanya untuk irisan isi risol ataupun kroket seperti pada wortel dan kentang.
- Macedoine: teknik potong yang berbentuk kotak persegi ukuran 1x1 cm. Biasanya teknik potong ini juga digunakan pada buah potong.
- Shred: teknik potongan ini berupa irisan halus pada sayuran daun.
- Dice: teknik potong berbentuk persegi. Dice dibedakan menjadi small dice, medium dan large dice.
- Parisienne: potongan berbentuk bola-bola dan menggunakan Parisienne scoop
- Allumette: berupa potongan Panjang seperti korek api, biasanya pada kentang dan wortel
- Jardiniere / batonette: teknik potong ini berbentuk persegi panjang seperti yang digunakan pada kentang goreng.
- Lozenge: potongan ini berbentuk irisan seperti diamond / ketupat

Sedangkan pada teknik potong produk hewani, teknik potong dibedakan antara lain² :

- Fillet : potongan produk hewani yang dipisahkan dari tulang³.
- Cubes: potongan daging berbentuk dadu 1x1 cm. potongan ini biasanya untuk diolah menjadi olahan berkuah
- Darne: potongan melintang pada produk ikan yang memiliki bentuk tubuh bulat.
- Hache: daging atau produk hewani yang dihaluskan atau digiling kemudian dibentuk bulat seperti membentuk bakso.
- Dice: potongan berbentuk kubus kecil. Biasanya potongan ini lebih banyak digunakan untuk sup
- Troncom: potongan melintang pada ikan dengan badan pipih
- Strips: bentuk potongan daging yang memanjang
- Escalope: bentuk potongan daging yang tipis dan melebar, potongan ini biasanya juga dibantu dengan teknik dipukul agar daging lebih tipis dan empuk, misalnya pada daging yang dibuat dendeng
- Grenadines: bentuk potongan daging yang tidak beraturan dan kecil-kecil.

- Saikoro: merupakan daging tenderloin yang dipotong berbentuk dadu. Potongan ini biasanya digunakan pada masakan Jepang⁴.
- T-Bone : bentuk potongan ini merupakan potongan yang masih menyertakan tulang yang bentuknya seperti huruf T. Biasanya potongan ini digunakan untuk steak⁴.

F. REFERENSI

1. Bartono & Ruffino. *Tata Boga Industri*. (Andi Offset, 2010).
2. Siregar, R., Nilawati, N. S., Rotua, M. & Surata, I. G. *Gizi Kuliner Dasar*. (Buku Kedokteran EGC, 2016).
3. Anonim. Mengenal Fillet Ikan, Tipe Fillet Ikan dan Cara Fillet Ikan. *Sukses Jaya* <https://suksesjayamlg.com/dnews/170003/mengenal-fillet-ikan-tipe-fillet-ikan-dan-cara-fillet-ikan.html> (2022).
4. Setyorini, T. Mengenal 14 Jenis Potongan Daging Sapi untuk Berbagai Jenis Masakan. *Merdeka.com* <https://www.merdeka.com/gaya/mengenal-14-jenis-potongan-daging-sapi-untuk-berbagai-jenis-masakan.html> (2021).

G. LEMBAR KERJA PRAKTIKUM

Hari/Tanggal :

Kelompok :

Prosedur Kerja :

1. Siapkan alat dan bahan yang akan dipotong
2. Siapkan mangkok /baskom untuk tempat potongan
3. Potong sesuai dengan bentuk potongan
4. Dokumentasikan hasil potongan sayuran / daging / buah

Pembahasan

1. Pendahuluan: Teknik potong dan manfaatnya, contoh aplikasi teknik potong pada bahan makanan
2. Pembahasan dan hasil: Evaluasi dan jelaskan hidangan apa saja yang menggunakan teknik potong tersebut, hasil berbentuk tabel yang disertai dengan gambar dan keterangan jenis teknik potong
3. Penutup: Kesimpulan dan saran
4. Lampiran: Dokumentasi

H. Evaluasi Praktikum

No	Aspek yang dinilai	Nilai Maksimal	Nilai
1	Presensi /kehadiran	5	
2	Kedisiplinan	10	
3	Kerapian (baju dan APD)	10	
4	Kebersihan	25	
5	Cara penyajian	15	
6	Komposisi warna	10	
7	Rasa	10	
8	Aroma	5	
9	Tekstur dan kematangan	10	
TOTAL NILAI			

TOPIK III

KONDIMEN ATAU MAKANAN PELENGKAP

A. POKOK BAHASAN

KONDIMEN / MAKANAN PELENGKAP

B. SUB POKOK BAHASAN

Macam-macam makanan pelengkap

C. TUJUAN

- Mahasiswa mampu menjelaskan prinsip pembuatan kondimen
- Mahasiswa mampu membuat macam-macam kondimen
- Mahasiswa mampu menjelaskan teknik penyajian kondimen
- Mahasiswa dapat memadukan penyajian kondimen dalam sebuah hidangan

D. ALAT DAN BAHAN

- | | |
|------------------------|------------------|
| • Pisau dapur | • Tepung maizena |
| • Cutting board | • Bawang Putih |
| • Serbet | • Cabai |
| • Mangkok/baskom | • Kemiri |
| • Bawang merah | • Kencur |
| • Garam | • Kacang tanah |
| • Kerupuk | • Gula jawa |
| • Emping | • Garam |
| • Tepung terigu | • Terasi |
| • Tepung beras | • Minyak goreng |
| • Tepung kanji/tapioka | |

E. MATERI

Makanan pelengkap atau biasa disebut condiment adalah makanan yang ditambahkan saat akan disajikan dan jumlahnya relative sedikit. Kondimen memiliki rasa dan aroma yang khas untuk melengkapi hidangan utama. Kondimen dapat berupa kerupuk, sambal, bawang goreng, saus, kecap dan acar dll¹. Kondimen dapat digunakan untuk melengkapi makanan, membuat tampilan lebih menarik, dan dapat menambah nilai gizi dari hidangan tersebut. Kondimen dapat dibedakan menjadi:

- Kondimen tunggal: merupakan kondimen yang terdiri dari satu bahan saja. Misalkan bawang merah goreng, bawang merah iris, bawang putih goreng, daun bawang, kacang sangrai, dll
- Kondimen campuran: merupakan kondimen yang terdiri dari campuran beberapa bahan seperti acar, areh, asinan, sambal, petis, rhum, dll.

Salah satu kondimen yang sering digunakan dalam masakan nusantara yaitu sambal. Sambal merupakan makanan pelengkap yang dibuat dari bahan utama cabai dan bumbu lain seperti bawang putih, bawang merah, terasi, dan lain-lain. Sambal digunakan sebagai penambah rasa pedas pada sebuah hidangan². Sambal dibedakan menjadi sambal mentah, sambal matang, dan juga sambal fermentasi³.

Selain sambal, terdapat kerupuk yang menjadi favorit masyarakat sebagai pelengkap dari hidangan. Kerupuk memiliki rasa gurih dan renyah sehingga dijadikan pelengkap saat makan ataupun sebagai cemilan. Kerupuk dibuat dari adonan tepung dan bumbu yang kemudian dikeringkan lalu digoreng³. Kerupuk juga dapat dibuat dari campuran daging ikan dan udang, sehingga sering disebut kerupuk ikan atau kerupuk udang⁴. Agar kualitas kerupuk terjaga kerenyahannya, maka saat proses menggoreng perlu diperhatikan kualitas minyak yang digunakan, suhu minyak saat kerupuk dimasukkan harus panas, serta penyimpanan setelahnya⁵.

F. REFERENSI

1. Soenardi, T. *Teori Dasar Memasak*. (PT Gramedia Pustaka Utama, 2013).
2. Alphonsa, M. Sambal. *Kerjanya* <https://www.kerjanya.net/faq/18284-sambal.html> (2015).
3. Gardjito, M. *Bumbu, Penyedap, dan Penyerta Masakan Indonesia*. (PT Gramedia Pustaka Utama, 2013).
4. Hammad Akram & Tinaprilla, N. Analisis Kelayakan Pengembangan Usaha Pengolahan Kerupuk Ikan Lele Clipss Catfish Chips Di Kota Bogor. *Forum Agribisnis* **10**, 95–105 (2020).
5. Warna, T. & Rasa, D. A. N. Pengaruh penambahan tepung tapioka terhadap warna, kerenyahan, dan rasa kerupuk ampas susu kedelai. 340–345.

G. LEMBAR KERJA PRAKTIKUM

Hari/Tanggal :

Kelompok :

Prosedur Kerja :

1. Buatlah kondimen sesuai dengan pembagian kondimen per kelompok
2. Buat sesuai dengan resep yang sudah diberikan
3. Koreksi dan evaluasi hasil akhir dari kondimen tersebut
4. Sajikan dalam piring saji

Pembagian kelompok

- kelompok 1 : acar, bawang goreng original tanpa tambahan garam, kerupuk udang sedang, sambal matah / sambal terasi mentah* (shift 2)
- kelompok 2 : acar, bawang goreng dengan tambahan garam dan tepung maizena, emping, sambal bajak / sambal bawang* (shift 2)
- kelompok 3 : acar, bawang goreng dengan tambahan garam dan tepung beras, kerupuk udang kecil, sambal terasi / sambal ijo* (shift 2)
- kelompok 4 : acar, bawang goreng dengan tambahan garam dan tepung terigu, kerupuk udang besar, sambal dabu-dabu / sambal pecel lele* (shift 2)
- kelompok 5 : acar, bawang goreng dengan tambahan garam dan tepung kanji/tapioka, kacang tanah goreng, sambal kecap / sambal tomat* (shift 2)
- kelompok 6 : acar, bawang goreng original dengan tambahan garam, kerupuk warna-warni, kacang tanah goreng, sambal kacang (pecel kediri) / sambal colocolo* (shift 2)

Resep bawang goreng:

- Bawang goreng dengan garam
 1. Kupas bawang goreng lalu iris-iris bawang merah, masukkan ke dalam mangkok/baskom
 2. Taburi $\frac{1}{2}$ sdt garam halus ke dalam bawang merah
 3. Aduk dan remas pelan-pelan bawang merah sampai garam merata
 4. Goreng bawang merah ke dalam minyak panas
 5. Jika warna sudah berubah kecoklatan, angkat dan tiriskan
- Bawang goreng dengan tepung dan garam

1. Kupas bawang goreng lalu iris-iris bawang merah, masukkan ke dalam mangkok/baskom
2. Taburi bawang merah dengan garam dan jenis tepung yang telah ditentukan sebelumnya, aduk sampai rata
3. Goreng bawang merah ke dalam minyak panas
4. Jika warna sudah berubah kecoklatan, angkat dan tiriskan

Pembahasan

1. Pendahuluan: Pengertian kondimen, macam kondimen, fungsi kondimen
2. Pembasan dan hasil:
 - Kerupuk: faktor yang memengaruhi kualitas kerupuk, Penggunaan kerupuk untuk hidangan apa saja
 - Bawang goreng: perbedaan menggunakan garam dan garam dengan tepung, tentukan mana yang lebih *crispy*
 - Sambal: asal usul sambal, hidangan apa saja yang dilengkapi dengan sambal tersebut
 - Acar: Ciri khas acar, hidangan apa saja yang dilengkapi dengan acar
3. Evaluasi praktikum dan mutu organoleptic dari masing-masing kondimen
4. Penutup: kesimpulan dan saran

H. EVALUASI PRAKTIKUM

No	Aspek yang dinilai	Nilai Maksimal	Nilai
1	Presensi /kehadiran	5	
2	Kedisiplinan	10	
3	Kerapian (baju dan APD)	10	
4	Kebersihan	25	
5	Cara penyajian	15	
6	Komposisi warna	10	
7	Rasa	10	
8	Aroma	5	
9	Tekstur dan kematangan	10	
TOTAL NILAI			

TOPIK IV

BUMBU DASAR

A. POKOK BAHASAN

Bumbu dasar

B. SUB POKOK BAHASAN

Prinsip dan Teknik pembuatan bumbu dasar

C. TUJUAN

- Mahasiswa mampu menjelaskan bumbu dasar
- Mahasiswa mampu membuat bumbu dasar
- Mahasiswa mampu menjelaskan teknik bumbu dasar
- Mahasiswa dapat memadukan bumbu dasar dalam penyajian sebuah hidangan

D. ALAT DAN BAHAN

1. Blender
2. Bowl
3. Pisau
4. Talenan
5. Teflon atau wajan
6. Toplek
7. Gelas ukur
8. Spatula
9. Bumbu dasar kuning
10. Bumbu dasar putih
11. Bumbu dasar merah

E. MATERI

1. Bumbu

Bumbu merupakan faktor utama dalam memperlezat suatu hidangan. Bumbu ialah bahan yang digunakan untuk meningkatkan aroma masakan tanpa merubah aroma dari bahan asli, dengan beberapa manfaat seperti pengawet makanan, merangsang nafsu makan, dan membantu pencernaan makanan (Sijabat et al., 2021). Bumbu yang digunakan oleh masyarakat Indonesia pada hidangan dapat menggunakan berbagai bagian seperti rimpang, batang, daun, bunga, buah dan seluruh tanaman. Kategori bumbu segar ialah bumbu yang mudah busuk dan rusak atau bumbu yang fungsinya dapat berkurang jika sudah kering. Beberapa bumbu

yang digunakan dalam keadaan segar dan utuh seperti asam jawa, andaliman, adas, jahe, cabai, kapulaga, daun jeruk, lengkuas, serai dan salam.

Bumbu memiliki beberapa fungsi yakni meningkatkan nafsu makan, memberikan warna pada masakan (kunyit, daun suji, daun pandan), memberikan aroma pada masakan, memberikan rasa atau penyedap pada masakan, menghasilkan hidangan yang bernilai gizi, dan merangsang kelenjar pencernaan (Tri, 2017).

1.1 Bumbu dasar putih

Bumbu dasar ini berwarna putih dengan komposisi dasar bawang merah, bawang putih dan garam. Masakan yang dihasilkan dengan bumbu dasar putih memiliki rasa gurih dan berwarna putih keruh biasa digunakan dalam masakan seperti gudeg, terik daging, sayur bobor, opor ayam dsb.

Resep bumbu dasar putih

Bahan:

- 150-gram bawang merah
- 50-gram bawang putih
- 100 gram kemiri
- 4 sdm ketumbar
- 5 buah kemiri
- 1 sdt lada
- 2 sdt garam
- 2 sdt gula pasir
- 150 ml minyak goreng

Cara membuat:

- Masukkan semua bahan-bahan di atas selain gula, garam dan minyak ke dalam blender atau chopper, kemudian haluskan
- Panaskan minyak untuk menumis
- Tumis semua bahan yang sudah di haluskan, tambahkan gula, garam.
- Masak hingga matang
- Jika bumbu sudah matang, segera angkat dan kemudian dinginkan. Bumbu yang sudah dingin dapat disimpan di dalam toples dan disimpan di dalam lemari pendingin

1.2 Bumbu dasar merah

Bahan:

- 500 gram cabai merah
- 20 gram terasi
- 200 gram bawang merah
- 100 gram bawang putih
- 2 sdm gula
- 3 sdt garam
- 5 buah kemiri
- 1 sdt lada
- 150 ml minyak goreng

Cara membuat:

- Masukkan semua bahan-bahan di atas selain gula, garam dan minyak ke dalam blender atau chopper, kemudian haluskan
- Panaskan minyak untuk menumis
- Tumis semua bahan yang sudah di haluskan, tambahkan gula, garam.
- Masak hingga matang
- Jika bumbu sudah matang, segera angkat dan kemudian dinginkan. Bumbu yang sudah dingin dapat disimpan di dalam toples dan disimpan di dalam lemari pendingin

1.3 Bumbu dasar kuning

Bahan:

- 500 gram bawang merah
- 150 gram bawang putih
- 100 gram kemiri
- 25 gram kunyit
- 20 gram lengkuas
- 1 sdm lada bubuk
- 2 sdt garam
- 2 sdt gula
- 150 ml minyak goreng

Cara membuat:

- Masukkan semua bahan-bahan di atas selain gula, garam dan minyak ke dalam blender atau chopper, kemudian haluskan
- Panaskan minyak untuk menumis
- Tumis semua bahan yang sudah di haluskan, tambahkan gula, garam.
- Masak hingga matang
- Jika bumbu sudah matang, segera angkat dan kemudian dinginkan. Bumbu yang sudah dingin dapat disimpan di dalam toples dan disimpan di dalam lemari pendingin

1.4 Bumbu dasar orange

Bahan:

- 400 gr bawang merah, potong-potong
- 125 gr bawang putih, potong-potong
- 250 gr cabe merah, buang biji dan potong-potong
- 75 gr kemiri
- 25 gr kunyit, potong-potong
- 20 gr jahe, potong-potong
- 20 gr lengkuas, potong-potong
- 200 ml minyak goreng
- 2 sdm ketumbar bubuk
- 1 sdm garam
- ½ sdm gula
- ½ sdt jintan bubuk
- ½ sdt adas bubuk
- ¼ sdt merica

Cara membuat:

- Masukkan semua bahan-bahan di atas selain gula, garam dan minyak ke dalam blender atau chopper, kemudian haluskan
- Panaskan minyak untuk menumis
- Tumis semua bahan yang sudah di haluskan, tambahkan gula, garam.
- Masak hingga matang

- Jika bumbu sudah matang, segera angkat dan kemudian dinginkan. Bumbu yang sudah dingin dapat disimpan di dalam toples dan disimpan di dalam lemari pendingin

F. REFERENSI

1. Sijabat, E., Sayekti, W. D., & Lestari, D. A. H. (2021). Pengambilan Keputusan Dan Pola Pembelian Bumbu Giling Pada Rumah Tangga Di Kota Bandar Lampung. *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis*, 9(2), 25. <https://doi.org/10.23960/jiia.v9i1.4815>
2. Tri, I. N. (2017). Adaptasi Bumbu Dasar Makanan Tradisional Indonesia. *Tri Sutaguna*, 1, 1-4. 3
3. Nurhidayati, Laili. (2021). *Teknik Pengolahan Hidangan Kontinental*. Malang: Cerdas Ulet Kreatif
4. Rachmawati, E. Mufidah, L., et al. (2021). *Ilmu dan Teknologi Boga Dasar*. Yogyakarta: Deepublish

G. LEMBAR KERJA PRAKTIKUM

Hari/Tanggal :

Kelompok :

Prosedur Kerja :

1. Siapkan alat dan bahan yang akan digunakan dalam pembuatan bumbu sesuai dengan resep
2. Buat bumbu sesuai dengan bahan yang tersedia
3. Dinginkan bumbu sampai dengan suhu ruang
4. Simpan bumbu pada toples yang sudah disediakan dan tutup rapat
5. Masukkan ke lemari pendingin
6. Dokumentasikan hasil bumbu

Pembahasan

1. Pendahuluan: Pengertian bumbu, jenis bumbu, dan manfaatnya

2. Hasil dan pembahasan: contoh masakan bumbu tersebut, pembahasan organoleptic bumbu, evaluasi
3. Penutup: kesimpulan dan saran
4. Lampiran: dokumentasi

H. Evaluasi Praktikum

No	Aspek yang dinilai	Nilai Maksimal	Nilai
1	Presensi /kehadiran	5	
2	Kedisiplinan	10	
3	Kerapian (baju dan APD)	10	
4	Kebersihan	25	
5	Cara penyajian	15	
6	Komposisi warna	10	
7	Rasa	10	
8	Aroma	5	
9	Tekstur dan kematangan	10	
TOTAL NILAI			

TOPIK V

KALDU DAN SAUS

A. POKOK BAHASAN

Kaldu dan saus

B. SUB POKOK BAHASAN

Prinsip dan Teknik pembuatan kaldu dan saus

C. TUJUAN

- Mahasiswa mampu menjelaskan kaldu dan saus
- Mahasiswa mampu membuat kaldu dan saus
- Mahasiswa mampu menjelaskan teknik kaldu dan saus
- Mahasiswa dapat memadukan kaldu dan saus dalam penyajian sebuah hidangan

D. ALAT DAN BAHAN

1. Blender
2. Bowl
3. Pisau
4. Talenan
5. Teflon atau wajan
6. Toples
7. Stock pot
8. Mixer atau balon wisk
9. Roasting pan atau Loyang
10. Skimmer
11. Gelas ukur
12. Spatula
13. Ladle
14. Oven
15. Kaldu putih (*white stock*)
16. Kaldu coklat (*brown stock*)
17. Saus (mayonaise)
18. Saus (bechamel)
19. Saus (demiglace)

E. MATERI

1. Kaldu

Kaldu atau stock merupakan cairan yang berasal dari perebusan tulang atau daging, ikan, unggas, *sea food*, sayuran dan buah-buahan. Biasanya tulang dan daging yang digunakan untuk kaldu akan Memberikan ciri khas pada kaldu. Untuk kaldu yang menggunakan sayuran, biasanya akan Memberikan aroma untuk meningkatkan rasa. Stock berasal dari cairan yang dibuat dari rebusan tulang atau daging, sayuran dan juga bumbu lain dengan panas sedang sehingga zat ekstrak yang terkandung di dalamnya akan larut dalam cairan tersebut (Rachmawati *et al.*, 2021).

Terdapat dua klasifikasi stock atau kaldu yang biasa digunakan dalam masakan yakni kaldu putih dan kaldu coklat. Kaldu putih merupakan kaldu yang berasal dari hasil rebusan antara tulang dan sayur tanpa proses penggosongan tulang. Biasanya kaldu putih memiliki warna bening dan jernih. Sedangkan kaldu coklat merupakan kaldu yang di dapatkan dari proses perebusan tulang dan juga sayuran yang sudah digosongkan terlebih dahulu sebelum direbus. Sehingga di dapatkan warna coklat karena berasal dari proses penggosongan tulang.

1.1 Kaldu putih (*chicken stock*)

Bahan:

- Tulang ayam 240 gr
- Mire poix:
- 20 gr Bawang bombay
- 10 gr Wortel
- 50 gr Seledri
- Sachet:
- Bay leaf secukupnya
- ½ gr Thyme
- 1 gr merica utuh
- Batang parsley (*pettersely*) secukupnya
- 2 butir Cengkeh utuh
- 500 ml air dingin

Cara membuat:

- Cuci tulang hingga bersih.

- Hilangkan kotoran pada tulang dengan cara *blanching*
- Rebus tulang sampai terendam oleh air hingga mendidih, setelah mendidih tutunkan panas sampai *simmer*, bersihkan buih-buih yang sering muncul.
- Tambahkan *mire poix* dan masukkan sachet.
- Masak kaldu dengan Teknik *simmer* dengan waktu yang sudah ditentukan (tulang ayam 3-4 jam)
- Tambahkan air saat air dalam panci berkurang dan pastikan tulang tetap terendam. Agar kaldu tetap bersih, saring busa dan kotoran yang timbul sesering mungkin.

1.2 Kaldu coklat

Bahan:

- 250 gr tulang sapi
- Mire poix :
- 20 gr bawang bombay
- 10 gr seledri
- 10 gr wortel
- 500 ml air
- 20 gr tomat
- Sachet :
 - Thyme
 - Merica utuh
 - Batang parsley
 - Bay leaf
 - Cengkeh utuh

Cara Membuat:

- Cuci tulang hingga bersih.
- Roast tulang dengan roasting pan hingga berwarna kecoklatan.
- Letakkan tulang dalam stock pot dan tambahkan air hingga tulang tertutup rebus tulang dengan Teknik *simmer*
- Bersihkan kotoran yang muncul di permukaan.
- Masukkan *mire poix* dalam oven hingga kecoklatan. Masukkan ke dalam stockpot *mire poix* yang sudah coklat yang berisi rebusan tulang bersama sachet dan tomat.

- Tambahkan air saat air dalam panci berkurang dan pastikan tulang tetap terendam. Agar kaldu tetap bersih, saring busa dan kotoran yang timbul sesering mungkin

2. Saus

Saus merupakan hidangan cair yang memiliki rasa manis, gurih atau asam yang dibuat dengan atau tanpa proses pemasakan terlebih dahulu dan disajikan dalam keadaan dingin ataupun panas. Sauce dikentalkan menggunakan bahan pengental sehingga di dapatkan tekstur semi liquid. Pada umumnya, saus disajikan dalam keadaan panas atau dingin. Saus memiliki beberapa fungsi seperti memberikan rasa pada hidangan, meningkatkan penampilan pada makanan, meningkatkan aroma, sebagai bahan dasar dalam pembuatan sup kental, dan penyerta hidangan (Nurhidayati, 2021).

2.1 Mayonaise

Bahan:

- 250 ml minyak sayur
- 1 butir telur
- 1 sdm air lemon
- 1 sdm mustard
- Garam (secukupnya)
- Garam secukupnya

Cara membuat:

- Masukkan telur ke dalam wadah dan kocok
- Tambahkan minyak sayur perlahan dan kocok lagi.
- Terakhir, tambahkan jus lemon, mustard, garam, dan gula secukupnya dan aduk rata.

2.2 Bechamel Sauce

Bahan:

- 30 gr mentega tawar
- 30 gr tepung terigu
- 650 ml susu cair
- 75 gr cheddar parut
- ½ sdt merica
- 1 sdt garam
- ½ sdt pala bubuk (optional)

- 2 lembar bay leaf

Cara Membuat:

- Panaskan butter dalam saucepan atau teflon
- Tambahkan tepung terigu, masak hingga matang (agar tidak berasa tepung)
- Tambahkan susu perlahan
- Tambahkan merica, garam, pala, bay leaf
- Masak hingga matang.

2.3 Demiglace

Bahan:

- $\frac{1}{4}$ kg Tulang sapi
- *Mire poix* (wortel, bawang Bombay, seledri besar) perbandingan 4:2:1
- Bouquet garni (leak, bay leaf, fresh thyme, celery stalk)
- Tomato paste (2 sdm)
- Tepung terigu 2 sdm (sesuaikan)
- Air sesuaikan dengan bahan (pastikan tulang terendam air)
- Minyak secukupnya

Cara membuat:

- Panaskan oven hingga 220°C
- Letakkan tulang sapi pada Loyang, masukkan dalam oven hingga \pm 20 menit hingga berwarna kecoklatan atau *brown*
- Siapkan *mire poix* (potong onion, wortel, dan batang seledri besar dengan perbandingan 4:2:1)
- Buat bouquet garni (buka batang daun bawang, masukan dalamnya bay leaf, fresh thyme, celery stalk) kemudian ikat menjadi 1 dengan tali agar tidak berserakan
- Panaskan sauce pan dan tuangkan minyak hingga panas
- Masukkan *mire poix*, dan sauté hingga berwarna kecoklatan, aduk hingga merata

- Masukkan tulang yang sudah di *roast* ke dalam campuran *mire poix* aduk hingga merata, dan masukkan tepung terigu, aduk hingga rata (pastikan api tidak besar)
- Masukkan *tomato paste*, aduk hingga rata
- Besarkan api, tambahkan Bouquet garni, dan masak hingga mendidih
- Jika sudah mendidih, kecilkan api dan masak menggunakan Teknik simmer hingga $\pm 3-4$ jam
- Jika sudah matang, saring demiglace, dinginkan dan simpan dalam wadah

F. REFERENSI

1. Sijabat, E., Sayekti, W. D., & Lestari, D. A. H. (2021). Pengambilan Keputusan Dan Pola Pembelian Bumbu Giling Pada Rumah Tangga Di Kota Bandar Lampung. *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis*, 9(2), 25. <https://doi.org/10.23960/jiia.v9i1.4815>
2. Tri, I. N. (2017). Adaptasi Bumbu Dasar Makanan Tradisional Indonesia. *Tri Sutaguna*, 1, 1–4. 3
3. Nurhidayati, Laili. (2021). Teknik Pengolahan Hidangan Kontinental. Malang: Cerdas Ulet Kreatif
4. Rachmawati, E. Mufidah, L., et al. (2021). Ilmu dan Teknologi Boga Dasar. Yogyakarta: Deepublish

G. LEMBAR KERJA PRAKTIKUM

Hari/Tanggal :

Kelompok :

Prosedur Kerja :

1. Siapkan alat dan bahan yang akan digunakan dalam pembuatan kaldu dan saus sesuai dengan resep
2. Buat kaldu dan saus sesuai dengan bahan yang tersedia.
3. Simpan kaldu dan saus ke dalam toples atau wadah yang sudah disiapkan

Pembahasan:

1. Pendahuluan: pengertian kaldu dan saus, jenis masakan yang menggunakan kaldu, fungsi kaldu dan saus
2. Hasil dan pembahasan: Evaluasi praktikum, mutu organoleptic, jenis masakan yang menggunakan kaldu atau saus tersebut
3. Penutup: kesimpulan dan saran
4. Lampiran: dokumentasi

H. Evaluasi Praktikum

No	Aspek yang dinilai	Nilai Maksimal	Nilai
1	Presensi /kehadiran	5	
2	Kedisiplinan	10	
3	Kerapian (baju dan APD)	10	
4	Kebersihan	25	
5	Cara penyajian	15	
6	Komposisi warna	10	
7	Rasa	10	
8	Aroma	5	
9	Tekstur dan kematangan	10	
TOTAL NILAI			

TOPIK VI

OLAHAN MAKANAN POKOK NUSANTARA, MIE DAN PASTA

A. POKOK BAHASAN

Olahan makanan pokok nusantara, mie dan pasta oriental dan kontinental

B. SUB POKOK BAHASAN

Prinsip dan Teknik pembuatan aneka olahan makanan pokok nusantara, mie dan pasta oriental dan kontinental

C. TUJUAN

- Mahasiswa mampu menjelaskan aneka olahan makanan pokok nusantara, mie dan pasta oriental dan kontinental
- Mahasiswa mampu membuat aneka olahan makanan pokok nusantara, mie dan pasta oriental dan kontinental
- Mahasiswa mampu menjelaskan Teknik pengolahan aneka makanan pokok nusantara, mie dan pasta oriental dan kontinental

D. ALAT DAN BAHAN

1. Panci
2. Teflon
3. Wajan
4. Talenan
5. Pisau
6. Bowl
7. Piring
8. Daun pisang

E. MATERI

1. Makanan pokok Nusantara

Masakan Nusantara atau makanan khas Indonesia merupakan makanan yang berasal dari berbagai daerah yang ada di Indonesia. Masakan Indonesia bukan hanya makanan tunggal namun berbagai macam masakan yang ada di daerah Indonesia yang sudah dipengaruhi oleh kebudayaan Indonesia. Masakan Indonesia terdiri dari makanan pokok, lauk, sayur, serta sambal yang biasa digunakan sebagai pelengkap hidangan. Makanan Nusantara memiliki ciri khas tersendiri sesuai dengan daerah tempat makanan tersebut lahir. Sebagai contoh, masakan Sumatera memiliki ciri khas pedas, bersantan. Masakan di pulau jawa pun memiliki

ciri khas yang berbeda-beda. Masakan khas Jakarta memiliki ciri khas masakan yang lebih dominan rasa gurih dan menggunakan bumbu dasar seperti bumbu putih dan kuning dengan metode masak di rebus dan di goreng. Masakan khas Jawa Barat atau masakan Sunda memiliki ciri khas memasak dengan dikepul, panggang dan goreng dengan pembungkus makanan dengan rasa yang gurih, asin, asam segar, pedas. Masakan khas Jawa Tengah memiliki ciri khas manis dan sedikit rempah dengan menggunakan bumbu bawang merah putih, dan santan. Masakan khas Jawa Timur memiliki ciri khas sasin dan pedas dengan tambahan terasi dan petis untuk bumbu, dengan pengolahan masak dibakar, pepes, kukus dan goreng.

Hidangan pokok merupakan sumber karbohidrat, hidangan lauk pauk sebagai sumber protein dan juga lemak, hidangan sayur sebagai sumber vitamin dan mineral, dan hidangan sambal sebagai pelengkap hidangan (Wahyuningsih, 2020). Ketersediaan bahan pangan yang berbeda di masing-masing daerah pun turut membuat keaneka ragaman masakan sehingga masakan daerah Indonesia menjadi lebih bervariasi. Banyaknya variasi dari masakan nusantara ini pun membuat makanan nusantara memiliki ciri khas masing-masing dari daerahnya yang tidak dimiliki oleh daerah lain.

2. Hidangan Mie Oriental dan Pasta Continental

Makanan continental merupakan masakan yang berkembang di negara Eropa, dimana awal mulanya mulai dikenalkan di daerah Perancis. Selanjutnya, masakan ini terus berkembang di benua lain seperti Amerika yang disebabkan oleh penjajahan Inggris. Hal ini yang menjadikan alasan masakan Amerika memiliki kesamaan dengan menu dari Eropa. Struktur dari masakan continental ialah *cold appetizer, soup, hot appetizer, main course, sweet dish, dan dessert*. Salah satu hal yang mencirikan makanan continental ialah jumlah porsi untuk sumber protein. Dalam hidangannya, makanan continental banyak mengandung sumber protein dibandingkan porsi karbohidrat. Ciri lain dari makanan continental adalah dalam pemasakannya, hidangan ini sering ditambahkan bahan seperti susu, *butter* dan *wine*. Hidangan ini juga identic dengan penggunaan saus. Saus ditambahkan dalam hidangan sebagai garnish dan penambah rasa (Siregar, 2016).

F. LEMBAR KERJA PRAKTIKUM

Hari/Tanggal :

Kelompok :

Prosedur Kerja :

1. Masing-masing kelompok menyiapkan resep olahan makanan pokok nusantara, mie oriental dan pasta
2. Siapkan alat dan bahan yang akan digunakan dalam pembuatan olahan makanan nusantara, oriental dan continental saus sesuai dengan resep
3. Buat pembuatan olahan makanan nusantara, oriental dan continental sesuai dengan bahan yang tersedia.
4. Penyajian masakan

Pembahasan:

1. Pendahuluan: Definisi masakan nusantara dan jenis-jenisnya, definisi dan jenis-jenis masakan oriental dan continental
2. Pembahasan dan hasil: Jenis masakan mie oriental dan asalnya, jenis masakan pasta continental dan asalnya, sejarah masakan masing-masing, evaluasi
3. Lampiran: dokumentasi masakan

G. Evaluasi Praktikum

No	Aspek yang dinilai	Nilai Maksimal	Nilai
1	Presensi /kehadiran	5	
2	Kedisiplinan	10	
3	Kerapian (baju dan APD)	10	
4	Kebersihan	25	
5	Cara penyajian	15	
6	Komposisi warna	10	
7	Rasa	10	
8	Aroma	5	
9	Tekstur dan kematangan	10	
TOTAL NILAI			

TOPIK VII

OLAHAN SAYUR

A. POKOK BAHASAN

Olahan makanan pokok nusantara, mie dan pasta oriental dan kontinental

B. SUB POKOK BAHASAN

Prinsip dan Teknik pembuatan aneka olahan makanan pokok nusantara, mie dan pasta oriental dan kontinental

C. TUJUAN

- Mahasiswa mampu menjelaskan aneka olahan makanan pokok nusantara, mie dan pasta oriental dan kontinental
- Mahasiswa mampu membuat aneka olahan makanan pokok nusantara, mie dan pasta oriental dan kontinental
- Mahasiswa mampu menjelaskan Teknik pengolahan aneka makanan pokok nusantara, mie dan pasta oriental dan kontinental

D. ALAT DAN BAHAN

1. Panci
2. Teflon
3. Wajan
4. Talenan
5. Pisau
6. Bowl
7. Piring

E. MATERI

1. Sayuran

Sayuran ialah semua jenis tanaman yang dapat dimakan baik yang diambil dari akar, batang, daun dan bunga. Sayuran juga merupakan tanaman hortikultura yang memiliki umur relatif pendek dan termasuk sayuran musiman. Setiap jenis dan varietas sayuran memiliki warna, rasa, aroma, serta kekerasan yang berbeda-beda. Kadar air pada sayuran tinggi dan biasanya dikonsumsi dalam keadaan segar atau diolah dengan pengolahan seminimal mungkin (Muchtadi, 2019).

Menurut (Syamsidah, dan Suryani, 2018), sayuran terdiri dari beberapa jenis yakni:

- Sayuran yang berasal dari akar dan umbi → wortel, lobak, kentang, bawang merah dan bawang putih
- Sayuran batang: asparagus, tauge, batang daun bawang, rebung
- Sayuran daun seperti bayam, sawi hijau, kangkung, kale, selada, kol, kangkung, bayam merah Bayam, Selada, Kol.
- Sayuran bunga → brokoli, bunga kol
- Sayuran buah → timun, tomat, terong, labu siam, labu kuning, dll
- Sayuran biji → kacang-kacangan.
- Sayuran dari jamur → berbagai macam jamur, baik dalam keadaan segar atau yang sudah dikeringkan atau dikalengkan seperti jamur kuping, jamur merang, dll.

2. Pengolahan Sayuran

a. Sebelum sayuran diolah, sebaiknya sayuran dibersihkan terlebih dahulu dengan cara dicuci dengan menggunakan air yang mengalir. Tujuannya ialah untuk membersihkan kotoran yang menempel pada sayuran serta menghilangkan sisa pestisida pada sayuran. Pada pengolahan sayuran juga dapat dilakukan penyiangan terlebih dahulu dengan menghilangkan bagian kulit, akar, batang dan daun tua. Penyiangan juga dilakukan untuk membuang bagian sayur yang sudah mulai membusuk, ataupun layu. Sayuran dapat diolah dengan cara direbus, digoreng, ditumis, dikukus, dipepes ataupun langsung di makan dalam keadaan *fresh* sebagai lalapan (Munifa *et al.*, 2015). Pada olahan sayur Nusantara terdapat beberapa jenis olahan sayur, seperti sayur berkuah jernih, kuah santan, olahan sayur tanpa kuah, tumis dan lain sebagainya (Wahyuningsih, 2020).

F. REFERENSI

1. Muchtadi, T. R., Sugiyono., Ayustaningwarno, F. (2019). *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Alfabeta
2. Syamsidah, dan Suryani, H. (2018). *Pengetahuan Bahan Makanan*. Yogyakarta: Deepublish
3. Munifa. Hapsari, RA. Tarihoran, YM. Buray, F. *Gizi Kuliner Dasar*. (2015). Yogyakarta: Grha Ilmu

G. LEMBAR KERJA PRAKTIKUM

Hari/Tanggal :

Kelompok :

Prosedur Kerja :

1. Masing-masing kelompok menyiapkan resep olahan makanan sayuran Nusantara,
2. Siapkan alat dan bahan yang akan digunakan dalam pembuatan olahan makanan sayur sesuai dengan resep
3. Buat pembuatan olahan makanan sayur sesuai dengan bahan yang tersedia.
4. Penyajian masakan

Pembahasan

1. Pendahuluan: Fungsi sayur, jenis-jenis sayur, jenis-jenis olahan sayur dari masakan nusantara, oriental, dan kontinental
2. Hasil dan pembahasan: resep dan bahan-bahan yang digunakan, tabel foto dan mutu organoleptic masakan, evaluasi olahan
3. Kesimpulan dan saran
4. Lampiran: dokumentasi masakan

H. Evaluasi Praktikum

No	Aspek yang dinilai	Nilai Maksimal	Nilai
1	Presensi /kehadiran	5	
2	Kedisiplinan	10	
3	Kerapian (baju dan APD)	10	
4	Kebersihan	25	
5	Cara penyajian	15	
6	Komposisi warna	10	
7	Rasa	10	
8	Aroma	5	
9	Tekstur dan kematangan	10	
TOTAL NILAI			

TOPIK VIII

LAUK NABATI

A. POKOK BAHASAN

MACAM OLAHAN LAUK NABATI

B. SUB POKOK BAHASAN

1. Macam-macam lauk nabati
2. Aneka Olahan lauk nabati

C. TUJUAN

- Mahasiswa mampu menjelaskan prinsip pembuatan garnish
- Mahasiswa mampu membuat model garnish bentuk bunga dan daun dari sayuran
- Mahasiswa mampu menjelaskan teknik penyajian sebuah hidangan
- Mahasiswa dapat memadukan penyajian sebuah hidangan

D. ALAT DAN BAHAN

- | | |
|-----------------|-----------------|
| • Pisau dapur | • Oncom |
| • Cutting board | • Bumbu |
| • Serbet | • Minyak goreng |
| • Tahu | • Panci |
| • Tempe | • Wajan |

E. MATERI

Olahan lauk nabati merupakan olahan yang dibuat dari pangan nabati seperti kacang-kacangan, tahu, tempe, oncom, jamur dll. Lauk digunakan sebagai pendamping dari makan utama dalam sebuah hidangan. Bagi masyarakat Indonesia lauk nabati sudah tentu tidak asing lagi. Setiap daerah memiliki ciri khas olahan dari lauk nabati. Tidak hanya itu, olahan makanan oriental pun juga banyak yang menggunakan bahan dari pangan nabati.

Tempe merupakan pangan nabati yang dibuat dari fermentasi kedelai yang dibungkus menggunakan daun pisang ataupun plastic. Tempe menjadi favorit masyarakat Indonesia karena harganya yang murah dan juga memiliki manfaat Kesehatan. Tempe juga mengandung protein yang mudah dicerna dan juga cukup tinggi¹. Tempe dapat diolah menjadi hidangan lauk ataupun dibuat dalam sayur yang berkuah, atau dibuat dalam bentuk hidangan sambal².

Tempe dibuat dengan fermentasi kedelai yang sudah direbus dan dihilangkan kulit arinya dan ditambah dengan ragi tempe. Tempe yang sudah diberi ragi, dapat dibungkus dengan daun pisang, daun jati ataupun plastic. Terdapat perbedaan dari tekstur, rasa dan aroma dari tempe antara tempe yang dibungkus daun dengan tempe yang dibungkus plastic. Tempe yang dibungkus plastic lebih cepat mengalami pertumbuhan bakteri dibandingkan dengan tempe daun. Namun secara keseluruhan, masyarakat lebih menyukai organoleptic dari tempe yang dibungkus daun².

Olahan tempe yang sering disajikan dalam hidangan sehari-hari yaitu tempe garit goreng, tempe mendoan, tempe bacem, orek tempe, kering tempe. Selain itu, ada pula kreasi dari olahan tempe seperti nugget tempe, susu tempe, brownies tempe, stik tempe, keripik tempe dll². Tempe memiliki variasi antara lain:

- Tempe kedelai
- Tempe benguk
- Tempe gembus
- Tempe lamtoro
- Tempe bongkrek (ampas kelapa)
- Tempe semangit (busuk)

Dalam mengolah tempe, terdapat bau langu yang tidak disukai oleh masyarakat sehingga salah satu hal yang dapat mengurangi bau langu dapat diolah dengan cara dan waktu yang tepat³. Selain itu, tempe tidak boleh terlalu lama bersentuhan dengan udara agar kualitas masakan yang dihasilkan baik.

Selain tempe, terdapat bahan lain yang digunakan sebagai lauk nabati yaitu oncom. Oncom merupakan makanan khas dari daerah Jawa Barat. Oncom dibuat mirip dengan tempe yaitu dengan cara fermentasi bungkil kacang tanah, ampas tahu, produk sampingan tapioca (onggok), dan bungkil kelapa dengan bakteri². Terdapat dua macam oncom, yaitu oncom hitam dan juga merah. Dua macam oncom ini tergantung dari bakteri yang digunakan saat fermentasi⁴. Oncom biasanya diolah menjadi olahan nasi tutug oncom, oncom tauge, tumis oncom leunca, dll⁵.

Tahu juga menjadi olahan lauk favorit dari pangan nabati. Tahu tidak hanya sebagai lauk masyarakat Indonesia, tetapi masyarakat Asia juga banyak yang menggunakan Tahu sebagai salah satu hidangan favorit. Tahu merupakan produk olahan dari kedelai yang sudah dibuat bubur kemudian digumpalkan dengan bahan penggumpal. Tahu digunakan sebagai sumber protein nabati yang dapat dijangkau

semua kalangan. Olahan dari tahu pun dapat dibuat macam-macam, bahkan dapat dibuat menjadi makanan cemilan⁶.

Tahu memiliki beberapa variasi antara lain:

- Tahu china: tahu yang teksturnya lembut, biasanya digunakan untuk sup, pudding.
- Tau Kua: merupakan tahu china yang dipadatkan, biasanya digunakan untuk oseng-oseng
- Tahu putih: berwarna putih, biasanya bentuknya segi empat dengan tekstur agak lembut.
- Tahu Bandung: biasanya berwarna kuning karena diberikan kunyit. Tahu ini sama dengan tahu putih hanya berbeda warna saja

Olahan tahu pada masakan oriental antara lain sapo tahu dan angasio tahu. Angasio Tahu merupakan olahan dari Negeri China ini menjadi salah satu olahan favorit di masyarakat. Sedangkan Sapo Tahu merupakan olahan khas dari Jepang. Kedua masakan ini mirip, namun pada angasio tahu, warna kuah cenderung lebih gelap karena adanya jamur yang dimasukkan saat pengolahan.

Selain olahan pangan nabati dari kacang-kacangan, terdapat juga olahan dari jamur. Olahan jamur merupakan salah satu makanan yang saat ini diminati masyarakat karena jamur menjadi salah satu alternative makanan untuk orang-orang yang vegetarian.

F. REFERENSI

1. Kristianto, Y., Fitriah, A. H. & Astuti, W. D. Budaya Pengolahan Produk Tempe Generasi Dua di Sentra Industri Kerajinan Tempe Kota Malang. *Bul. Penelit. Sist. Kesehat.* **18**, 197–202 (2015).
2. Harmayani, E., Santosa, U. & Gardjito, M. *Makanan Tradisional Indonesia*. (Gadjah Muda University Press, 2016).
3. Karina, S. M. & Amrihati, E. T. *Pengembangan Kuliner. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia* vol. 1 (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2017).
4. Mulyani, S. & Wisma, R. W. Analisis Proksimat dan Sifat Organoleptik “Oncom Merah Alternatif” dan “Oncom Hitam Alternatif”. *J. Kim. Dan Pendidik. Kim.* **1**, 41–51 (2016).
5. Ardyanto, F. 6 Resep Olahan Oncom yang Lezat dan Kaya Manfaat Kesehatan, Mudah Dipraktikkan. *Liputan6* <https://hot.liputan6.com/read/4392378/6-resep-olahan-oncom-yang-lezat-dan-kaya-manfaat-kesehatan-mudah->

dipraktikkan (2020).

6. Widaningrum, I. Teknologi Pembuatan Tahu Yang Ramah Lingkungan (Bebas Limbah). *J. Dedik*. **12**, 14–21 (2015).

G. LEMBAR KERJA PRAKTIKUM

Hari/Tanggal :

Kelompok :

Prosedur Kerja :

1. Siapkan alat dan bahan-bahan yang akan diolah
2. Masak sesuai dengan alur teknik pemasakan yang tertulis pada resep
3. Sajikan hidangan pada piring yang sudah disiapkan
4. Dokumentasikan hasil masakan pada piring saji
5. Pembagian kelompok:

Kelompok	Masakan		
	Kelas A	Kelas B	Kelas C
1	Pepes jamur, perkedel oncom	Pepes tahu, nasi tutug oncom	Angsio tahu, tempe mendoan
2	Kering tempe, sapo tahu	Orek tempe, tongseng jamur	Steak tempe, rendang jamur
3	Nugget tempe, sate jamur	Oncom tauge, bakmoy tahu	Tofu asam manis, jamur krispy
4	Tumis oncom leunca, mun tahu	Yong tau foo, sayur tempe lombok ijo	Pare jamur, perkedel tahu

Pembahasan Laporan :

5. Pendahuluan : Pengertian lauk protein nabati, jenis bahan untuk membuat lauk nabati, macam olahan lauk nabati
6. Pembahasan : hasil masakan, evaluasi, perbandingan dengan masakan tersebut dari sumber lain
7. Penutup : kesimpulan dan saran
8. Lampiran : foto dan resep

H. Evaluasi Praktikum

No	Aspek yang dinilai	Nilai Maksimal	Nilai
1	Presensi /kehadiran	5	
2	Kedisiplinan	10	
3	Kerapian (baju dan APD)	10	
4	Kebersihan	25	
5	Cara penyajian	15	
6	Komposisi warna	10	
7	Rasa	10	
8	Aroma	5	
9	Tekstur dan kematangan	10	
TOTAL NILAI			

TOPIK IX

LAUK HEWANI

A. POKOK BAHASAN

MACAM OLAHAN LAUK HEWANI

B. SUB POKOK BAHASAN

1. Macam-macam lauk hewani
2. Aneka Olahan lauk hewani

C. TUJUAN

- Mahasiswa mampu menjelaskan prinsip pembuatan lauk hewani
- Mahasiswa mampu mereplikasi olahan lauk hewani
- Mahasiswa mampu menjelaskan olahan lauk hewani sebuah hidangan
- Mahasiswa dapat memadukan penyajian olahan hewani dalam sebuah hidangan

D. ALAT DAN BAHAN

- | | |
|-----------------|-----------------|
| • Pisau dapur | • Bumbu |
| • Cutting board | • Minyak goreng |
| • Serbet | • Panci |
| • Daging sapi | • Wajan |
| • Daging ayam | |

E. MATERI

Lauk hewani merupakan salah satu pelengkap bagi hidangan utama yang berasal dari produk hewani yang terdiri dari daging, telur dan seafood. Daging merupakan salah satu sumber protein hewani untuk memenuhi kebutuhan gizi setiap harinya. Daging Dalam dunia kuliner, daging dibedakan menjadi daging unggas / poultry, daging sapi / beef, daging kambing / domba /lamb/mutton, dan daging babi (non halal) / pork¹. Daging unggas sendiri terdiri dari ayam, itik, burung dara, burung puyuh, angsa, dll.

Pengolahan lauk hewani tentu bukan hal yang sulit, hanya saja membutuhkan ketelitian khusus karena serat yang ada dalam daging tidak mudah lunak. Sebelum mengolah, ada beberapa tahapan yang harus diperhatikan seperti kualitas yang baik. Berikut ini ciri daging unggas yang baik yaitu¹² :

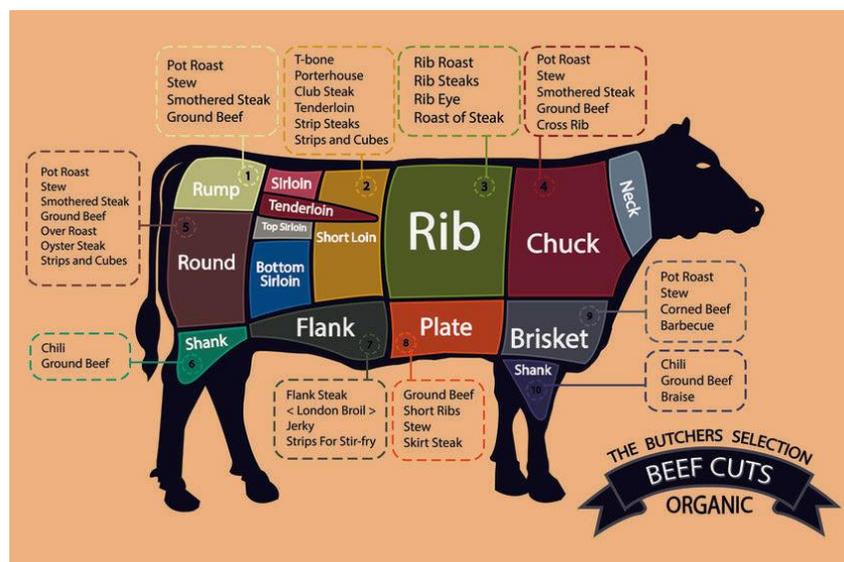
- Daging kenyal
- Kaki bersih bebas dari bulu yang menempel
- Warna tidak berubah, menunjukkan bau khas dari daging tersebut
- Tidak berlendir
- Berbau segar khas
- Tidak ada darah yang masih menempel
- Tidak cacat

Sedangkan untuk daging merah seperti daging sapi, ciri daging yang memiliki kualitas yang baik yaitu² :

- Berbau khas daging dan tidak busuk
- Teksturnya kenyal serta lembut, apabila disentuh dapat dirasakan seratnya yang lembut
- Tidak berlendir
- Warna cerah dan tidak membiru

Dalam pemotongan daging sapi, tentu ada beberapa bagian yang harus dimengerti. Hal ini karena terkait dengan tekstur yang akan dihasilkan dari bagian daging tersebut. Tekstur daging yang baik yaitu empuk, warnanya merah segar dan berbau khas, mengandung kolagen dalam jumlah yang banyak namun tidak ada elastin/serat pembungkus daging³. Berikut ini merupakan bagian-bagian dari sapi yang biasanya digunakan sebagai acuan pemotongan

Gambar1. Bagian daging sapi⁴



Olahan daging yang sering dijadikan menjadi steak adalah bagian has luar atau sirloin dan juga bagian dalam atau tenderloin. Sirloin yang merupakan daging has luar dijual dengan lemaknya. Saat pemasakan steak lemak akan meleleh sehingga akan terasa lebih juicy. Sirloin juga memiliki tekstur empuk. Sedangkan pada tenderloin, teksturnya dapat dibilang paling empuk, sehingga pemasakannya pun harus cepat karena apabila terlalu lama justru akan membuat daging hancur⁴⁵.

Olahan produk unggas yang paling sering yaitu ayam. Ayam menjadi bahan dasar yang paling favorit hampir diseluruh penjuru dunia. Ayam dapat diolah menjadi berbagai macam olahan dan juga memiliki harga yang murah dibandingkan daging sapi. Hal yang perlu diperhatikan adalah daging ayam sering disimpan di dalam kulkas sebelum diolah. Penyimpanan ini tidak boleh lebih dari empat hari. Selain itu, karena mudah terkontaminasi dengan bakteri salmonella, sehingga alat yang sudah digunakan untuk memotong seperti telenan dan juga pisau wajib dicuci atau dipisahkan dari bahan makanan lainnya⁵. Cara mencairkan daging yang beku baik itu daging merah ataupun putih /thawing sebaiknya dilakukan dengan baik agar Ketika memasak daging sudah tidak beku lagi. Berikut ini adalah cara *thawing* yang dapat dilakukan untuk produk daging² :

- Dalam lemari es
Merupakan cara yang aman dan mudah namun butuh proses yang cukup lama untuk bisa mencairkan daging yang beku. Keuntungan yang didapat yaitu daging terbebas dari kontaminan.
- Dalam chiller di suhu (0-7C)
Daging yang berada di freezer dapat dipindahkan dalam chiller sehari sebelum pengolahan.
- Dalam air dingin
Daging yang baru dikeluarkan dari freezer dapat dimasukkan dalam wadah (masih terkemas dalam plastic) yang sudah diisi dengan air. Air dapat diganti setiap 30 menit agar daging mudah cair.
- Dalam suhu kamar
Daging dapat dicairkan pada suhu kamar selama kurang lebih 2-4 jam dengan kondisi tertutup (terkemas plastic) namun berisiko terjadinya kontaminasi.

Olahan daging baik sapi, ayam ataupun kambing menjadi favorit masyarakat Indonesia bahkan hampir di seluruh dunia. Pada makanan oriental, olahan ayam lebih sering ditemui daripada olahan daging sapi. Sementara olahan makanan Barat atau continental lebih sering digunakan daging sapi sebagai salah satu menu favoritnya.

Selain dari produk daging, lauk nabati juga dapat dibuat dari telur. Telur merupakan sumber protein yang murah dan mudah didapat. Hampir semua lapisan masyarakat mampu menjangkau telur sebagai salah satu lauk dalam hidangan sehari-hari. Telur merupakan produk hewani yang tinggi protein. Telur dapat berasal dari telur ayam, telur puyuh dan telur itik². Dalam memilih telur ada beberapa hal yang perlu diperhatikan², yaitu

- Cangkang masih utuh tidak ada retak walaupun kecil
- Warna cangkang cerah
- Ukuran dan bentuk normal
- Kulit telur terasa kasar dan terdapat butiran-butiran putih
- Tidak ada bau busuk
- Telur yang masih segar akan tenggelam apabila direndam dalam air
- Kuning telur masih dalam posisi di tengah apabila diterawang dengan lampu, dan tidak goyah apabila diguncangkan

Telur memiliki fungsi yang banyak dalam sebuah hidangan⁵, yaitu :

- Telur sebagai pembentuk dan penstabil buih
Sifat ini sangat penting terutama saat telur digunakan sebagai bahan adonan kue. Telur dapat membuat kokoh pada struktur kue. Telur yang sudah lama disimpan atau disimpan dalam lemari es kurang bisa membentuk buih, sehingga kurang baik apabila digunakan untuk membuat kue.
- Telur sebagai pengental dan pembentuk gel
Telur dapat digunakan sebagai bahan dalam pembuatan saus mayonese dan custard. Dalam hal ini telur berperan sebagai pengental. Sedangkan sebagai pembentuk gel, telur dapat digunakan dalam pembuatan pudding.
- Telur sebagai pengemulsi
Telur juga dapat digunakan sebagai pengemulsi yaitu pada saat melarutkan tepung sehingga menjadi homogen pada pembuatan kue, dan juga pada saat pembuatan mayonese.

- Telur sebagai bahan pengikat
Telur dapat digunakan sebagai pengikat antar bahan. Agar bisa menjadi satu, dalam olahan daging ataupun pembuatan masakan lain maka telur ditambahkan agar satu dengan yang lainnya dapat menyatu.

F. REFERENSI

1. Minantyo, H. *Dasar-Dasar Pengolahan Makanan (Food Product Fundamental)*. (Graha Ilmu, 2011).
2. Lestari, T. P. & Hidriyanti, F. *Memilih Bahan Makanan Memasak Kemudian*. (Wonderland Publisher, 2021).
3. Bartono & Ruffino. *Tata Boga Industri*. (Andi Offset, 2010).
4. Holycow. Bagian-Bagian Daging Sapi. *Holycowsteak*
<https://www.holycowsteak.com/blogs/story/bagian-bagian-daging-sapi>
(2021).
5. Soenardi, T. *Teori Dasar Memasak*. (PT Gramedia Pustaka Utama, 2013).

G. LEMBAR KERJA PRAKTIKUM

Hari/Tanggal :

Kelompok :

Prosedur Kerja :

1. Siapkan alat dan bahan-bahan yang akan diolah
2. Masak sesuai dengan alur teknik pemasakan yang tertulis pada resep
3. Sajikan hidangan pada piring yang sudah disiapkan
4. Dokumentasikan hasil masakan pada piring saji
5. Pembagian kelompok:

Kelompok	Masakan		
	Kelas A	Kelas B	Kelas C
1			
2			
3			
4			

Bahan diskusi dalam laporan:

1. Pendahuluan: Pengertian lauk hewani, Fungsi lauk hewani, macam lauk hewani
2. Pembahasan: masakan yang dibuat satu shift, masakan yang dibuat di kelompok, asal daerah, evaluasi
3. Penutup: kesimpulan dan saran
4. Lampiran: foto, resep

H. Evaluasi Praktikum

No	Aspek yang dinilai	Nilai Maksimal	Nilai
1	Presensi /kehadiran	5	
2	Kedisiplinan	10	
3	Kerapian (baju dan APD)	10	
4	Kebersihan	25	
5	Cara penyajian	15	
6	Komposisi warna	10	
7	Rasa	10	
8	Aroma	5	
9	Tekstur dan kematangan	10	
TOTAL NILAI			

TOPIK 10

SNACK DAN KUE TRADISIONAL

A. POKOK BAHASAN

Olahan Snack dan Kue Tradisional

B. SUB POKOK BAHASAN

1. Macam-macam Snack
2. Macam-macam kue tradisional

C. TUJUAN

- Mahasiswa mampu menjelaskan prinsip pembuatan snack dan kue tradisional
- Mahasiswa mampu membuat snack dan kue tradisional
- Mahasiswa mampu menjelaskan teknik penyajian sebuah hidangan snack dan kue tradisional
- Mahasiswa dapat memadukan penyajian sebuah hidangan snack dan kue tradisional

D. ALAT DAN BAHAN

- | | |
|-----------------|-----------------|
| • Pisau dapur | • Kelapa Parut |
| • Cutting board | • Tepung Beras |
| • Serbet | • Tepung terigu |
| • Singkong | |

E. MATERI

Kudapan merupakan makanan selingan dengan porsi kecil yang dikonsumsi di luar makan utama, biasanya kudapan juga disajikan untuk suguhan acara-acara tertentu¹. kudapan dapat berupa kue basah, kue kering, atau jajanan pasar. Snack biasanya memiliki variasi rasa asin, manis, dan gurih². Makanan yang ada di dalam snack dapat dibuat dari berbagai macam bahan pangan lokal sekitar seperti beras dan olahannya, singkong, ubi jalar, buah pisang, kacang-kacangan, dll.

Snack dapat dibuat dari beberapa teknik pengolahan dan pemasakan, seperti dikukus, direbus, digoreng, dan dipanggang. Ciri khas dari masing-masing pengolahan tersebut antara lain³ :

- Kudapan yang dikukus: makanan yang dimasak dengan dikukus memiliki tekstur lunak, terkadang dibungkus dengan daun pisang ataupun ditaruh

di Loyang. Makanan yang dikukus lebih awet dibandingkan dengan makanan yang direbus

- Kudapan yang digoreng: makanan yang dimasak dengan digoreng memiliki tekstur lebih kokoh dan agak keras dibanding dengan yang direbus atau dikukus. Makanan yang digoreng lebih enak dikonsumsi Ketika masih hangat karena masih kokoh. Kualitas makanan yang digoreng tergantung dari proses penggorengan, minyak yang digunakan, dan bahan yang digoreng.
- Kudapan yang direbus: makanan yang diolah dengan cara direbus akan memiliki tekstur lembek berair. Selain itu lebih mudah basi. Apabila menggunakan bahan dasar tepung-tepungan, maka akan lengket antara satu dengan yang lainnya.
- Kudapan yang dipanggang: makanan dengan pengolahan dipanggang akan memiliki tekstur yang keras dan permukaan yang kering. Makanan ini lebih awet dibandingkan dengan makanan yang diolah dengan direbus.

Berdasarkan jenis kadar airnya, makanan tradisional Indonesia dibedakan menjadi:

- Kudapan kering: makanan ini memiliki kadar air yang sedikit, selain itu teksturnya agak keras. Pengolahan kue kering bisa digoreng ataupun dibakar. Kue kering memiliki daya simpan yang agak lama dibandingkan kue basah. Contoh kue kering tradisional yaitu kue bawang
- Kudapan basah: makanan yang memiliki tekstur yang lembut, basah, dan berair. Makanan ini cepat basi karena adanya air di dalamnya. Kue basah yang dijual dapat dibungkus dengan daun. Contoh kue basah tradisional yaitu kue lumpur, klepon

Kudapan tradisional di berbagai daerah memiliki fungsi macam-macam, seperti makan selingan, cemilan sehari-hari, kue adat atau acara khusus, atau kue yang dijadikan oleh-oleh khas dari daerah tersebut³. Salah satu upaya untuk meningkatkan citra kudapan tradisional adalah dengan mengangkat pangan lokal dari daerah tersebut.

Kudapan dapat dibuat dari berbagai macam bahan, antara lain:

1. Beras dan tepung beras: beras dan juga tepung beras merupakan bahan yang digunakan dalam membuat kudapan, seperti arem-arem. Tepung beras memberikan tekstur yang keras pada kudapan. Contoh olahan yang menggunakan tepung beras antara lain putu mayang, serabi, talam⁴.

2. Ketan dan tepung ketan: ketan banyak digunakan sebagai bahan pokok dalam pembuatan kudapan tradisional seperti lemper, jadah, semar mendem, wajik, dll. Ketan memiliki tekstur lengket. Contoh kudapan yang menggunakan tepung ketan yaitu klepon, kue ku, cenil, wingko, dll⁴.
3. Tepung terigu: merupakan bahan yang paling sering digunakan dalam pembuatan kudapan. Tepung terigu dapat dibedakan berdasarkan komposisi kandungan proteinnya⁴. Tepung terigu dapat dijadikan adonan seperti menjadi kulit risol, ataupun dicampur dengan bahan lain seperti bakwan.
4. Singkong dan tepung tapioca: singkong merupakan salah satu sumber pangan karbohidrat. Singkong menjadi salah satu bahan pangan lokal yang mudah ditemui dan mudah untuk dibuat kreasi pangan. Namun selama ini singkong kurang diminati oleh generasi muda. Olahan dari singkong sebenarnya cukup banyak, seperti sawut, lapis singkong, cemplon, combro, keripik, dll⁵.
5. Ubi jalar: ubi jalar juga sebagai salah satu pangan sumber karbohidrat. Ubi jalar cilembu merupakan ubi jalar khas daerah Jawa Barat yang memiliki rasa manis yang khas dan biasanya diolah dengan dioven. Olahan yang masih tradisional seperti hanya dikukus atau direbus menyebabkan masyarakat kurang mengenal olahan dari ubi⁵.
6. Kacang tanah
7. Tepung hunkwe: tepung ini terbuat dari pati kacang hijau. Biasanya tepung hunkwe digunakan dalam membuat lapis, kue talam, dll⁴
8. Jagung dan tepung maizena: jagung digunakan sebagai kudapan tradisional seperti grontol, marning, dll. Sementara untuk tepung maizena biasanya digunakan sebagai perekat ataupun pengental adonan⁴.
9. Kelapa parut: kelapa parut dapat digunakan untuk taburan ataupun isian di dalam kudapan tradisional. Serutan kelapa yang digunakan untuk taburan atau isian tentu berbeda dengan kelapa parut yang akan diambil santannya. Agar kelapa parut lebih awet, maka kelapa parut yang akan dijadikan untuk taburan dapat dikukus terlebih dahulu dengan ditambah sedikit garam⁶.
10. Santan: santan merupakan sari-sari yang diambil dari parutan kelapa. Santan menjadi salah satu bagian penting yang tidak dapat dipisahkan dari kudapan tradisional. Santan tidak hanya masuk dalam pengolahan, tetapi juga terkadang menjadi salah satu pelengkap saat kudapan tersebut disajikan⁶

11. Buah-buahan seperti pisang, sukun, dll: buah-buahan yang dibuat menjadi kudapan antara lain dapat digoreng dicampur dengan tepung terigu, ataupun dikukus, dan dicampur dengan adonan lain.
12. Gula jawa: selain digunakan sebagai pemanis, gula jawa dapat digunakan sebagai saus yang melengkapi kudapan.
13. Daun suji: daun suji biasanya digunakan untuk diambil sari warnanya yang hijau. Biasanya sari dari daun suji digunakan untuk membuat klepon, putu mayang, ataupun talam⁶.
14. Daun pandan: daun pandan merupakan salah satu daun yang memberikan aroma harum pada makanan. Selain itu, daun pandan juga dapat digunakan sebagai anyaman untuk wadah pada beberapa kudapan tradisional. Daun pandan dalam penggunaannya dapat dimasukkan dalam santan atau adonan lain seperti pada ketan saat dikukus. Aroma khas dari daun pandan memberikan aroma wangi pada kudapan yang diolah⁶

F. REFERENSI

1. Karunia, F. B. Kajian Penggunaan Zat Adiktif Makanan (Pemanis Dan Pewarna) Pada Kudapan Bahan Pangan Lokal Di Pasar Kota Semarang. *Food Sci. Culin. Educ. J.* **2**, 72–78 (2013).
2. Karina, S. M. & Amrihati, E. T. *Pengembangan Kuliner. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia* vol. 1 (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2017).
3. Ginting, Y. M. *Inventarisasi Jenis dan Resep Kue-Kue Tradisional di Kota Padang*.
<http://ejournal.unp.ac.id/index.php/jhet/article/viewFile/7269/5701>
(2017).
4. Munifa, Hapsari, R. A., Tarihoran, Y. M. & Buray, F. *Gizi Kuliner Dasar*. (Graha Ilmu, 2015).
5. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. *Aneka Olahan Umbi*. vol. 1 (IAARD PRESS, 2012).
6. Setya, D. Ini 5 Bahan Wajib Dalam Pembuatan Kue Tradisional. *detikFood*
<https://food.detik.com/info-kuliner/d-4260934/ini-5-bahan-wajib-dalam-pembuatan-kue-tradisional> (2018).

G. LEMBAR KERJA PRAKTIKUM

Hari/Tanggal :

Kelompok :

Prosedur Kerja :

1. Siapkan alat dan bahan-bahan yang akan diolah
2. Masak sesuai dengan alur teknik pemasakan yang tertulis pada resep
3. Sajikan hidangan pada piring yang sudah disiapkan
4. Dokumentasikan hasil masakan pada piring saji
5. Pembagian kelompok:

Kelompok	Masakan		
	Kelas A	Kelas B	Kelas C
1	Lapis singkong, kroket	Cemplon/ cotot, misoa	sawut, arem-arem
2	Carang gesing, bakwan jagung,	Nagasari, pisang sosis solo	Timus ubi, martabak
3	Klepon, tahu bakso	Talam, tahu isi sayuran	Semar mendem, pastel sayur
4	Risoles, dadar gulung	Getuk singkong, lumpia	Mata roda, tahu telur

Pembahasan Laporan:

1. Pendahuluan: pengertian kudapan, pembagian kudapan, bahan yang digunakan dalam pembuatan kudapan
2. Pembahasan: makanan yang diolah, asal makanan yang diolah, perbandingan dengan sumber lain
3. Penutup: kesimpulan dan saran
4. Lampiran: foto masakan dari semua kelompok

H. Evaluasi Praktikum

No	Aspek yang dinilai	Nilai Maksimal	Nilai
1	Presensi /kehadiran	5	
2	Kedisiplinan	10	
3	Kerapian (baju dan APD)	10	
4	Kebersihan	25	
5	Cara penyajian	15	
6	Komposisi warna	10	
7	Rasa	10	
8	Aroma	5	
9	Tekstur dan kematangan	10	
TOTAL NILAI			

TOPIK 11
MAKANAN PEMBUKA DAN PENUTUP

A. POKOK BAHASAN

Makanan Pembuka Dan Penutup

B. SUB POKOK BAHASAN

1. Pengertian hidangan pembuka dan penutup
2. Aneka macam hidangan pembuka
3. Aneka macam hidangan penutup

C. TUJUAN

- Mahasiswa mampu menjelaskan prinsip pembuatan hidangan pembuka dan penutup
- Mahasiswa mampu mereplikasi hidangan pembuka dan penutup
- Mahasiswa mampu menjelaskan hidangan pembuka dan penutup dalam sebuah sajian menu
- Mahasiswa dapat memadukan penyajian hidangan pembuka dan penutup

D. ALAT DAN BAHAN

- | | |
|-----------------|-----------------------|
| • Pisau dapur | • Bumbu |
| • Cutting board | • Isian aneka sayuran |
| • Serbet | • Minyak goreng |
| • Tepung terigu | • Panci |
| • Gula pasir | • Wajan |
| • Garam | |

E. MATERI

Susunan menu continental biasanya terdiri dari menu pembuka atau appetizer, soup, hidangan utama / maincourse, dan hidangan penutup atau dessert. Appetizer berasal dari kata appetite yang merupakan definisi dari selera makan. Appetizer dapat diartikan sebagai makanan pembangkit selera makan¹. Appetizer disajikan dalam porsi yang kecil atau bit size, berat porsi 75-100 gr, ringan dimakan, rasanya asam, asin dan segar¹, dapat disajikan dalam kondisi dingin atau panas². Appetizer dapat dibedakan menjadi berbagai macam:

1. Menurut suhu penyajian

Dibedakan menjadi cold appetizer dan hot appetizer¹. Cold appetizer merupakan appetizer yang disajikan dalam kondisi dingin, seperti salad, cocktail, canape dan sandwich, dan shorbet. Shorbet merupakan dessert yang dibekukan seperti es krim namun tidak menggunakan susu dan biasanya dari buah ditambah dengan gula. Sedangkan hot appetizer merupakan appetizer yang disajikan dalam kondisi panas seperti croquette, risol, fritte³.

2. Menurut bahan yang digunakan²

Dibedakan menjadi:

- Sur Assiate Complete: dibuat dari bahan yang merupakan sisa yang ada di dapur atau dari bahan yang didapat dengan harga lebih murah.
- Hors D'Oeuvre Royale: Dibuat dari bahan-bahan dengan kualitas bagus dan premium.
- Hor's D'Oeuvre Varies: Dibuat dari bahan-bahan sisa yang dicampur dengan bahan yang premium.

Setelah penyajian hidangan pembuka dan maincourse, biasanya dalam sajian hidangan menu continental yang disajikan paling akhir yaitu menu hidangan penutup atau yang disebut dessert. Dessert memiliki ciri khas rasa manis⁴. Biasanya dessert dibuat oleh bagian pastry pada sebuah dapur hotel restoran. Sebutan untuk dessert yang dibuat dalam waktu yang singkat dan sederhana yaitu dapat disebut *simple dessert*. Beberapa bahan yang sering digunakan dalam pembuatan dessert yaitu seperti buah kalengan, coklat blok, gelatin, dll. Sedangkan untuk saus yang biasanya digunakan dalam dessert antara lain saus coklat, saus jeruk, vla, saus vanilla, dll⁵.

F. REFERENSI

1. Minantyo, H. *Dasar-Dasar Pengolahan Makanan (Food Product Fundamental)*. (Graha Ilmu, 2011).
2. Merna. 10 Jenis Appetizer, Makanan Pembuka sebelum Hidangan Utama. *Orami* <https://www.orami.co.id/magazine/appetizer> (2022).
3. Purwanti, S., Komariah, K., Yuriani & Rinawati, W. *Struktur Menu Kontinental*. (UNY Press, 2019).
4. Soenardi, T. *Teori Dasar Memasak*. (PT Gramedia Pustaka Utama, 2013).
5. Bartono & Ruffino. *Tata Boga Industri*. (Andi Offset, 2010).

G. LEMBAR KERJA PRAKTIKUM

Hari/Tanggal :

Kelompok :

Prosedur Kerja :

1. Siapkan alat dan bahan-bahan yang akan diolah
2. Masak sesuai dengan alur teknik pemasakan yang tertulis pada resep
3. Sajikan hidangan pada piring yang sudah disiapkan
4. Dokumentasikan hasil masakan pada piring saji
5. Pembagian kelompok:

Kelompok	Masakan		
	Kelas A	Kelas B	Kelas C
1	<i>Croquette</i>	<i>Pie Cocktail</i>	<i>Churros</i>
2	<i>Chocolate pudding</i>	<i>Eclair</i>	<i>Banana split</i>
3	<i>Apple Pie</i>	<i>Rissoles</i>	<i>Mixed fruit jelly</i>
4	<i>Patbingsoo</i>	<i>Fried ice cream</i>	<i>Waffle</i>

Bahan diskusi dalam laporan:

1. Pendahuluan: Pengertian hidangan pembuka dan penutup, syarat hidangan pembuka dan penutup, bahan yang sering digunakan, jenis hidangan pembuka dan penutup,
2. Pembahasan: aneka appetizer yang disajikan dalam kondisi panas, aneka appetizer yang disajikan dalam kondisi dingin, macam dessert menurut kelompoknya, bahan yang sering digunakan untuk membuat dessert, masakan yang dibuat satu shift, masakan yang dibuat di kelompok, asal daerah, evaluasi
3. Penutup: kesimpulan dan saran
4. Lampiran: foto, resep

H. Evaluasi Praktikum

No	Aspek yang dinilai	Nilai Maksimal	Nilai
1	Presensi /kehadiran	5	
2	Kedisiplinan	10	
3	Kerapian (baju dan APD)	10	
4	Kebersihan	25	
5	Cara penyajian	15	
6	Komposisi warna	10	
7	Rasa	10	
8	Aroma	5	
9	Tekstur dan kematangan	10	
TOTAL NILAI			

TOPIK 12

HIDANGAN TUMPENG DAN ACARA SELAMETAN

A. POKOK BAHASAN

HIDANGAN TUMPENG DAN ACARA SELAMETAN

B. SUB POKOK BAHASAN

1. Pengertian hidangan tumpeng dan acara selamatan
2. Aneka macam hidangan tumpeng nusantara
3. Aneka macam acara selamatan

C. TUJUAN

- Mahasiswa mampu menjelaskan prinsip hidangan tumpeng dan acara selamatan
- Mahasiswa mampu mereplikasi hidangan tumpeng dan acara selamatan
- Mahasiswa mampu menjelaskan hidangan hidangan tumpeng dan acara selamatan
- Mahasiswa dapat memadukan hidangan tumpeng dan acara selamatan

D. ALAT DAN BAHAN

- | | |
|---|-----------------|
| • Pisau dapur | • Gula pasir |
| • Cutting board | • Garam |
| • Serbet | • Bumbu |
| • Bahan-bahan untuk
tumpeng sesuai dengan
resep | • Minyak goreng |
| | • Panci |
| | • Wajan |

E. MATERI

Tumpeng merupakan simbol dari ekosistem di kehidupan alam. Biasanya, tumpeng berbentuk kerucut yang mengandung makna sebuah harapan agar kualitas kehidupan meningkat. Pada umumnya, tumpeng disajikan bersamaan dengan lauk-pauk yang merupakan satu kesatuan dengan makna yang mendalam. Kerucut melambangkan gunung dari sifat awal dan akhir. Kerucut juga melambangkan sifat dari alam dan manusia, yakni berawal dari Tuhan dan akan kembali kepada Tuhan. Bentuk kerucut pada nasi yang menjulang dilambangkan pada keagungan Tuhan YME sang pencipta alam dan isinya. Bagian kerucut artinya mengarah ke atas kearah Tuhan, sedangkan lauk pauk merupakan simbol isi alam (Jum'at et al., 2017).

Jenis hidangan tumpeng terdiri dari beberapa jenis, seperti tumpeng nasi kuning yang merupakan tolak bala, tumpeng nasi gurih / nasi uduk untuk tasyakuran, tumpeng pungkur untuk selamat kematian, tumpeng robyong atau untuk memeriahkan biasanya untuk pernikahan, tumpeng megono dll.

Hidangan tumpeng umumnya menggunakan nasi kuning, nasi uduk, dan nasi putih biasa yang ditata dalam sebuah tampah. Tumpeng hadir dalam upacara atau kegiatan-kegiatan penting seperti perayaan ulang tahun dan syukuran lainnya.

Lauk pauk yang disajikan dalam tumpeng pun memiliki makna tersendiri yakni:

1. Ayam, biasanta disajikan dalam wujud utuh seperti ingklung, ataupun di masak dalam bentuk potongan seperti digoreng ataupun dipanggang.
2. Ikan yang biasa disajikan dalam tumpeng ialah ikan lele dan ikan bandeng. Hewan air ini melambangkan sebuah filosofi tentang kerendahan hati. Sedangkan ikan bandeng memiliki makna rezeki yang melimpah.
3. Ikan teri memiliki arti kerukunan hal ini di karenakan ikan teri hidup secara bergerombol.
4. Telur bermakna hidup yang selalu direncanakan. Biasanya telur disajikan dalam bentuk utuh dan di goreng kemudian disajikan dengan cara diiris
5. Urap yang berisi aneka ragam sayuran seperti bayam, kangkong, tauge, kacang panjang, dan wortel. Bermakna ketangguhan manusia yang harus dapat hidup dalam berbagai kondisi seperti tentram, kebijaksanaan yang dilihat daru bagaimana seseorang berpikir panjang sebelum memutuskansuatu hal, kreativitas, dsb (Nurlaila, 2012)

F. REFERENSI

1. Jum'at, B. S. P., Rohajatien, U., & Wibowotomo, B. (2017). *Identifikasi HidanganTtumpeng Nasi Jagung sebagai Hidangan Khusus Upacara Adat Dusun Sendi Kecamatan Pacet Kabupaten Mojokerto.*
2. Nurlaila, Siti. 2012. *Kreasi Tumpeng Tradisional.* Jakarta: Demedia Pustaka

G. LEMBAR KERJA PRAKTIKUM

Hari/Tanggal :

Kelompok :

Prosedur Kerja :

1. Siapkan alat dan bahan-bahan yang akan diolah
2. Masak sesuai dengan alur teknik pemasakan yang tertulis pada resep
3. Sajikan hidangan pada piring yang sudah disiapkan
4. Dokumentasikan hasil masakan pada piring saji

Bahan diskusi dalam laporan:

1. Pendahuluan: Pengertian hidangan tumpeng dan selamatan, filosofi tumpeng,
2. Pembahasan: aneka jenis tumpeng dan jenis hidangan selamatan, evaluasi
3. Penutup: kesimpulan dan saran
4. Lampiran: foto, resep

H. Evaluasi Praktikum

No	Aspek yang dinilai	Nilai Maksimal	Nilai
1	Presensi /kehadiran	5	
2	Kedisiplinan	10	
3	Kerapian (baju dan APD)	10	
4	Kebersihan	25	
5	Kerapian bentuk	40	
6	Kesesuaian irisan dengan nama	25	
7	Konsistensi potongan	20	
8	Bentuk seragam	15	
TOTAL NILAI			