

BUMBU DAN REMPAH INDONESIA



OLEH ; I.Wiwin K S.Pd.

PENGERTIAN

- ▣ BUMBU (HERBS) ADALAH TANAMAN AROMATIC YANG DIGUNAKAN DALAM KEADAAN SEGAR.
- ▣ REMPAH (SPICES) ADALAH TANAMAN AROMATIC YANG DIGUNAKAN DALAM KEADAAN KERING.
- ▣ SEASONING : BAHAN PENAMBAH RASA YANG SIAP PAKAI, BERUPA CAIRAN ATAU BUBUK



KLASIFIKASI BUMBU DAN REMPAH

▣ BUAH DAN BIJI



ANISEED



TOMATO



CAYENNE PEPPER



CANDLE NUT



CARDAMON



CORIANDER



CUMIN



LIME



WHITE PEPPER



KLUWEK

▣ BUAH DAN BIJI



NUTMEG



CHILLI



SESAME SEED



TAMARIND



VANILA SEED

▣ BUNGA



MACE



CLOVE



KECOMBRANG



STAR ANISE

▣ DAUN



PARSLEY



LIME LEAVES



TURMERIC LEAVES



CHIVES



BAY LEAVES

DAUN
JAMBU BIJIDAUN
KETUMBARDAUN
MANGKOKANDAUN
PANDANDAUN
SELEDRI

▣ UMBI LAPIS



ONION



SHALLOT



GARLIC



LEEK

▣ KULIT KAYU DAN BATANG



CINNAMON



SECANG



LEMON GRASS

▣ AKAR



GINGER



TURMERIC



GALANGAL



CHINES KEY



CURCUMA

LEISER
GALANGAL

TEMU IRENG



TEMULAWAK

PARSLI

BUMBU DARI HEWANI

▣ EBI



PETIS



▣ TERASI



BUMBU BUATAN

▣ GULA

1. GULA BATU
2. GULA BUBUK
3. GULA DADU
4. GULA MERAH
5. GULA PALEM
6. GULA PASIR



▣ CUKA



▣ PEWARNA



▣ RAGI



▣ ESSENCE



▣ GARAM



SEASONING



FUNGSI BUMBU DAN REMPAH

- ❑ PENYEDAP RASA
- ❑ PEMBERI AROMA
- ❑ MENINGKATKAN SELERA MAKAN
- ❑ MENGHASILKAN HIDANGAN YANG BERNILAI GIZI
- ❑ MERANGSANG KELENJAR PENCERNAAN
- ❑ MENGAWETKAN MAKANAN



CIRI BUMBU BERKUALITAS BAIK

- ▣ UTUH, TIDAK MEMAR/RUSAK/PECAH ATAU TERPOTONG
- ▣ TIDAK BERJAMUR/ BERULAT/ BERLUBANG
- ▣ WARNA CERAH/ SEGAR / BERSIH
- ▣ AROMA MASIH HARUM DAN TAJAM



BUMBU DASAR PUTIH

BAHAN :

11 SIUNG BAWANG MERAH
6 SIUNG BAWANG PUTIH
1 SDT GARAM

BAHAN TAMBAHAN :

7 BUTIR KEMIRI
1 SDT MERICA
½ SDT KETUMBAR
1 SDT TERASI
1 SDT GULA PASIR
3 SDM MINYAK GORENG U
MENUMIS

- ▣ CARA MEMBUAT :
SEMUA BAHAN
DIHALUSKAN KEMUDIAN
DITUMIS SAMPAI HARUM
DAN MATANG



BUMBU DASAR MERAH

BAHAN :

9 SIUNG B. MERAH
5 SIUNG B. PUTIH
10 BUAH CABE MERAH
1 SDT GARAM

BAHAN TAMBAHAN :

5 BUTIR KEMIRI
1 SDT MERICA BUTIR
1 SDT KETUMBAR
1 SDT TERASI
1 SDT GULA PASIR
4 SDM MINYAK GORENG U MENUMIS

- ▣ CARA MEMBUAT :
SEMUA BUMBU DIHALUSKAN HINGGA HALUS, KEMUDIAN TUMIS HINGGA HARUM DAN MATANG.



BUMBU DASAR KUNING

BAHAN :

10 SIUNG B. MERAH
6 SIUNG B. PUTIH
2 CM KUNYIT
1 SDT GARAM

BAHAN TAMBAHAN :

7 BUTIR KEMIRI
1 SDT MERICA BUTIR
½ SDT KETUMBAR
1 SDT TERASI
1 SDT GULA PASIR
3 SDM MINYAK GORENG UNTUK MENUMIS

- ▣ CARA MEMBUAT :
- ▣ HALUSKAN SEMUA BUMBU DAN TUMIS HINGGA HARUM.
- ▣ SIMPAN DIBOTOL YANG TERTUTUP RAPAT DAN MASUKAN KE DALAM LEMARI PENDINGIN.



PENERAPAN BUMBU DASAR

BUMBU DASAR PUTIH	BUMBU DASAR MERAH	BUMBU DASAR KUNING
1. SEMUR 2. TERIK 3. BESENGEK 4. OPOR 5. LODEH	1. SAMBAL GORENG 2. BUMBU RUJAK 3. BALADO 4. RENDANG 5. RICA-RICA 6. BUMBU BALI	1. KALIO 2. GULAI 3. KARI

TERIMA KASIH



MATERI
SIFAT FISIK DAN BIOLOGI
BUMBU DAN PENYEGAR

I. Wiwin Kurniasih, S.Pd

DOA SEBELUM BELAJAR

Asyhadu allaa illaaha illalloh
wa asyhadu anna Muhammada rosuululloh

Rodliitu billaahi robbaa
Wa bil islaami diinaa
Wa bi Muhammadin nabiyyaw wa rosuulaa

Robbi zidnii 'ilmaa
Warzuqnii fahmaa
Aamiin

Bumbu

- ▣ Bumbu dapur atau rempah-rempah adalah tanaman hasil pertanian yang digunakan sebagai sumber cita rasa dan aroma.
- ▣ Bumbu dibubuhkan pada makanan sebagai penyedap dan pembangkit selera.
- ▣ Pada umumnya bumbu mengandung substansi yang sangat membantu merangsang kelenjar-kelenjar pencernaan dan menambah nafsu makan.

Penggolongan bumbu

- ▣ dari buah dan biji buah
 - Contohnya adalah lada putih, pepper, biji pala, ketumbar, kemiri, asam, keluak, wijen, jinten, vanili, adas dan kapulaga.
- ▣ dari bunga
 - Contohnya adalah cengkih, bunga lawang, saffron, capers, dll.
- ▣ dari daun
 - Contohnya, daun mint, oregano, daun salam, daun jeruk, daun kunyit, bay leaf, tarragon, daun peterseli, daun kucai, daun seledri, thyme, daun ketumbar, sage.
- ▣ dari kulit batang
 - Contohnya adalah kulit kayu manis, cassia
- ▣ dari akar
 - Contohnya adalah kunyit, laos, kencur, kunci, jahe, horseradish, temulawak
- ▣ dari umbi lapis
 - Contohnya bawang merah, bawang putih, bawang bombay, daun bawang pre.



- Rimpang jahe bercabang-cabang, berwarna putih kekuning-kuningan dan berserat. Bentuk rimpang jahe gemuk agak pipih dengan kulit yang mudah dikelupas. Rimpang jahe berbau harum dan berasa pedas. Jahe mengandung enzim protease yang berfungsi dapat mengempukkan daging. Ekstrak jahe mengandung antioksidan untuk mengawetkan minyak dan lemak. Jahe dapat dimanfaatkan sebagai bumbu masak, manisan, minuman, obat-obatan tradisional serta sebagai bahan tambahan pada kue, puding dan lain-lain. Oleoresin pada rimpang jahe dapat dimanfaatkan untuk industri parfum, sabun, kosmetik, farmasi dan lain-lain



- Kunyit dapat dimanfaatkan untuk bumbu masak, pewarna dan obat tradisional. Kunyit juga dapat dimanfaatkan untuk kosmetika. Rimpang kunyit rasanya agak pahit dan getir dengan bau yang khas. Kunyit mengandung minyak kurkumin yang dapat menyebabkan warna kuning atau orange. Rimpang kunyit mengandung 28% glukosa, 12% fruktosa, 8% protein, vitamin C dan tinggi kalium.

Temulawak

- ▣ Rimpang temulawak berwarna kekuning-kuningan, kelabu dan mengkilau. Rimpang ini baunya harum dan tajam, rasanya pahit agak pedas. Temulawak dimanfaatkan untuk ramuan obat tradisional, yang masih muda kadang-kadang untuk lalap. Temulawak dapat juga dipakai sebagai pewarna. Patinya dapat dipakai untuk membuat beberapa makanan.

Kencur

- ▣ Kencur mempunyai bentuk agak bulat, biasa dimanfaatkan untuk minuman beras kencur. Di Kalimantan kencur dimanfaatkan untuk membuat ragu dan zat warna. Selain itu kencur dimanfaatkan untuk bumbu, lalap dan aroma pada nasi.



Kunci dan Lengkuas

- ▣ Kunci mempunyai bentuk agak panjang, warna kekuningan dan berbau harum. Kunci dimanfaatkan untuk bumbu masak dan lalapan.
- ▣ Lengkuas
- ▣ Lengkuas nerwarna merah atau putih. Rimpang yang masih muda digunakan sebagai pemberi aroma dan mengawetkan makanan.



Bawang



- ▣ Umbi bawang sebenarnya modifikasi kumpulan dari batang yang pendek, mengandung banyak air dan sedikit minyak atsiri. Pada umbi yang telah kuning dilapisi oleh kulit luar yang kuning dan berfungsi sebagai penahan. Fungsi utama bawang adalah sebagai pelengkap agar masakan terasa lebih sedap. Macam-macam bawang meliputi bawang merah, bawang putih dan bawang bombay.



Terragon & Oregano



Terragon

- Banyak digunakan untuk masakan Eropa Selatan dan Perancis. Bau dan aromanya hampir seperti campuran adas manis dan sitrun. Dapat digunakan untuk masakan daging sapi muda dan ikan yang putih dagingnya.

Oregano

- Oregano adalah daun yang baunya tajam dan digunakan untuk membumbui saos tomat dan masakan dari angsa, bebek serta hati. Oregano merupakan bumbu penting dari Itali.

Thyme



Thyme

- Thyme baunya harum dan lembut. Banyak digunakan dalam aneka masakan ungkep daging panggang, saus dan panggang lainnya. Thyme sudah dibudidayakan di Indonesia.

Basil

- Basil berbau harum dan segar seperti bau cengkih. Banyak digunakan untuk masakan Itali. Ayam dibumbui dengan basil akan sangat harum. Di Indonesia sudah banyak dibudidayakan terutama di daerah sejuk seperti Sukabumi.

Mint & Rosemary



Mint

- Mint atau selasih ada beberapa jenis, tetapi yang sering dipakai adalah jenis peppermint. Peppermint lebih banyak dipakai untuk masakan Sulawesi, khususnya Manado, yaitu jenis masakan Tutaraga. Dalam masakan Timur Tengah dan India, mint dipakai untuk campuran salad, sop atau minuman.

Rosemary

- Rosemary baunya seperti damar. Dapat memberikan rasa yang nyata pada daging kambing atau daging babi. Rosemary sudah dibudidayakan di Indonesia.



DOA PENUTUP MAJELIS

Subhaanakallohumma
wa bi hamdika

Asyhadu allaa illaa ha illa anta
Astaghfiruka wa atuubu ilaiik

TERIMA KASIH

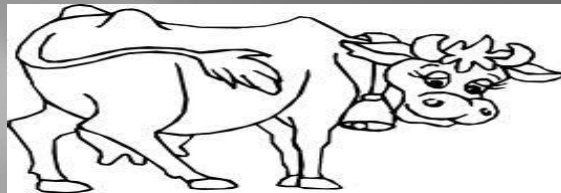
DAGING (MEAT)



OLEH : I.Wiwin K, S.Pd.

PENGERTIAN DAGING

DITINJAU DARI SEGI BIOLOGI PENGERTIAN DAGING SAMA DENGAN URAT ATAU OTOT. DAGING, URAT ATAU OTOT DISINI ADALAH YANG BERASAL DARI HEWAN-HEWAN YANG BERKAKI EMPAT.



Pengertian daging, urat, atau otot menurut tata boga dibedakan berdasarkan sifat-sifat dan fungsinya didalam pengolahan makanan

- ▣ **DAGING ADALAH SALAH SATU SUMBER PROTEIN HEWANI YANG SANGAT DIBUTUHKAN OLEH SEMUA ORANG.**

JENIS-JENIS HEWAN POTONG

- ❑ BANGSA SAPI, MISALNYA JENIS ONGOLE, SAPI BALI, SAPI GRATI.
- ❑ BANGSA DOMBA, MISALNYA JENIS DOMBA PRIANG, DOMBA GARUT, DOMBA EKOR GEMUK.
- ❑ BANGSA KAMBING, MISALNYA KAMBING KACANG, KAMBING GEMBRONG, KAMBING BENGGA.
- ❑ BANGSA BABI, MISALNYA BABI JAWA, BABI SUMATRA.
- ❑ BANGSA KUDA, MISALNYA KELEDAI, KUDA MANADO, KUDA SUMBA.
- ❑ BANGSA KERBAU, MISALNYA KERBAU PIARAAN MAUPUN LIAR.
- ❑ BANGSA KELINCI PIARAAN MAUPUN LIAR.

HEWAN BERKAKI EMPAT



FUNGSI SETIAP JENIS DAGING DALAM PENGOLAHAN MAKANAN

NO	BAGIAN DAGING	KEGUNAAN
1	LEHER DAN BAHU	DAPAT DIBUAT EMPAL, SEMUR, SOP, KARI, ABON.
2	LEHER LUAR (LAMUSIR DEPAN)	DIBUAT BISTIK, SATE, RENDANG, EMPAL, SUKIYAKI
3	LEHER DALAM (HAS DALAM)	DIBUAT GRILL, STEAK, SATE, SUKIYAKI, EMPAL, RENDANG.
4	PAHA ATAS (TOPSIDE)	BISTIK, EMPAL, RENDANG, DENDENG, BASO, KARI, ABON.
5	PAHA BAWAH (SILVERSIDE)	BISTIK, EMPAL, RENDANG, DENDENG, BASO, KARI, ABON.
6	LAPIS (INSIDE)	CORNED, SATE, DAGING GILING, SOP, RAWON.
7	SENGKEL	SEMUR, SOP, RAWON.
8	LAPIS BERMINYAK	KORNED, SATE, DAGING GILING, SOP, RAWON.
9	DADA BELAKANG DAN BAHU	CORNED, ROLL, RAWON, SOP, ROAS.

MENGIDENTIFIKASI KUALITAS /MUTU DAGING

- ❑ WARNA DAGING CERAH: TIDAK PUCAT DAN MENGKILAT
- ❑ TIDAK BERBAU ASAM ATAU BERBAU BUSUK
- ❑ DAGING MASIH ELASTIS, TIDAK KAKU.
- ❑ JIKA DI PEGANG, DAGING TIDAK TERASA LENGKET DI TANGAN DAN MASIH TERASA KEBASAHANNYA.



CONTOH DAGING YANG BAIK

DAGING SAPI

DAGING SAPI YANG BAIK MEMPUNYAI CIRI-CIRI:

1. WARNANYA MERAH SEGAR
2. SERATNYA HALUS
3. LEMAKNYA BERWARNA KUNING
4. DAGINGNYA KERAS (ELASTIS)



DAGING KAMBING

DAGING KAMBING YANG BAIK MEMPUNYAI CIRI

1. WARNA DAGING MERAH JAMBU
2. SERATNYA HALUS
3. LEMAKNYA KERAS DAN BERWARNA PUTIH
4. AROMA DAGING LEBIH KERAS DARI DAGING SAPI



DAGING KERBAU

DAGING KERBAU MEMPUNYAI CIRI-CIRI :

1. WARNA MERAH TUA
2. SERATNYA KASAR
3. LEMAKNYA KERAS DAN BERWARNA



DAGING BABI

DAGING BABI MEMPUNYAI CIRI-CIRI :

1. WARNA MERAH JAMBU
2. SERATNYA HALUS
3. LEMAKNYA LUNAK DAN BERWARNA PUTIH JERNIH



PENYEDIAAN DAGING

- ▣ PEMERIKSAAN KESEHATAN HEWAN
- ▣ PEMOTONGAN/PENYEMBELIHAN
- ▣ PELAYUAN
- ▣ PEMOTONGAN KARKAS
- ▣ PENGAMBILAN DAGING



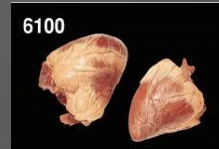
FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI KEEMPUKAN DAGING

- ▣ UMUR HEWAN POTONG
- ▣ KONDISI HEWAN WAKTU AKAN DIPOTONG
- ▣ LAMA PELAYUAN DAGING
- ▣ BAGIAN DARI DAGING ITU SENDIRI (JENIS DAGINGNYA)
- ▣ LAMA MEMASAK DAN JENIS MASAKANNYA
- ▣ JENIS ALAT PEMASAKNYA
- ▣ PEMBERIAN CAMPURAN/BAHAN KIMIA



ORGAN PERUT SAPI

- ▣ HATI SAPI : SEGAR, TIDAK BERBAU, TEKSTUR LUNAK, BINGKAS DAN TIDAK BANYAK MENGANDUNG URAT.
- ▣ JANTUNG : KEADAAN SEGAR, TIDAK BANYAK DILIPUTI LEMAK, BINGKAS, APABILA DIIRIS MENGANDUNG CAIRAN
- ▣ PARU-PARU : SEGAR, TIDAK BERBAU, TEKSTUR LUNAK, BINGKAS DAN TIDAK BANYAK MENGANDUNG URAT.



ORGAN PERUT SAPI



- ▣ BABAT : AROMANYA SEGAR, KALAU DITEKAN TIDAK KERAS. JIKA BABAT DITEKAN KERAS, MAKA BABAT TERSEBUT BERASAL DARI HEWAN TUA.
- ▣ ADA 2 JENIS BABAT :
 1. BABAT BUKU : TIPIS DAN BERLAPIS LAPIS MENYERUPAI LEMBARAN BUKU
 2. BABAT BIASA : BABAT YANG TEBAL DAN LEBIH LIAT.

ORGAN PERUT SAPI



▣ BABAT : AROMANYA SEGAR, KALAU DITEKAN TIDAK KERAS. JIKA BABAT DITEKAN KERAS, MAKA BABAT TERSEBUT BERASAL DARI HEWAN TUA.



▣ ADA 2 JENIS BABAT :

1. BABAT BUKU : TIPIS DAN BERLAPIS LAPIS MENYERUPAI LEMBARAN BUKU
2. BABAT BIASA : BABAT YANG TEBAL DAN LEBIH LIAT.

ORGAN PERUT SAPI

▣ USUS : CIRI-CIRINYA SAMA DENGAN BABAT



▣ GINJAL : AROMA SEGAR, DITEKAN BINGKAS, WARNA MERAH KECOKLATAN.



▣ OTAK SAPI : MUDAH HANCUR.



ORGAN PERUT SAPI

- **LIDAH : DITEKAN BINGKAS, AROMA SEGAR.**



- **BUNTUT : MEMPUNYAI UKURAN SEDANG DAN TIDAK BANYAKI MENGANDUNG LEMAK. BUNTUT BANYAK LEMAK BERARTI BERASAL DARI HEWAN TUA. DIJUAL DALAM BENTUK UTUH DAN**



ORGAN PERUT SAPI

SUMSUM :

1. SUMSUM BERASAL DARI HEWAN MUDA : LUNAK SEKALI, AGAK CAIR, WARNA ADA YANG PUTIH DAN AGAK KEKUNING-KUNINGAN DAN BAUNYA SEGAR.
2. SUMSUM BERASAL DARI HEWAN TUA : WARNANYA PUTIH SEKALI, BENTUKNYA PDAT SEPERTI LEMAK.



DIJUAL DIPASARAN DALAM 2 BENTUK :
DIJUAL BERSAMA TULANG DAN YANG SUDAH DIKELUARKAN DARI TULANGNYA.



ORGAN PERUT SAPI

- ▣ LEMAK :
LEMAK YANG BAIK ADALAH YANG BERWARNA PUTIH, PADAT. LEMAK BIASA UNTUK MENUMIS.
- ▣ TULANG :
TULANG SAPI DI SUPERMARKET DIPOTONG DENGAN MESIN, JADI POTONGANNYA LEBIH BAIK.



CARA PENYIMPANAN DAGING



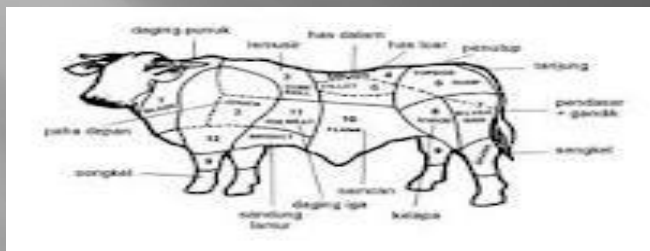
- ▣ JIKA DAGING AKAN SEGERA DIOLAH DAPAT DISIMPAN DIDALAM RUANGAN PENDINGIN (REFRIGERATOR)
- ▣ DAGING YANG SEGAR TIDAK BAIK LANGSUNG DIMASUKAN KE RUANG PEMBEKU, KARENA AKAN TERJADI PEMBUSUKAN DI BAGIAN DALAM BAHAN, SEMENTARA BAGIAN LUAR SUDAH MEMBEKU.

PENYAKIT PADA SAPI

- ❑ ANTRAX = BACILLUS ANTHRAXS
- ❑ PENYAKIT MULUT DAN KUKU (FOOD AND MOUTH DISEASE)
- ❑ CACING PADA HATI SAPI = TRICINELLA SPIRIRALIS
- ❑ PENYAKIT RADANG PAHA (BLACK LEG)



POTONGAN DAGING SAPI



Jenis-jenis Daging Sapi



POTONGAN DAGING SAPI

▣ Tournedos

DIPOTONG DARI BAGIAN TENGAH FILLET
DENGAN BERAT 180 -200 GR DAN TEBAL 2 –
2,5 CM. DIHIDANGKAN UNTUK 2 -3 ORANG.



POTONGAN DAGING SAPI

▣ Fillet Steak

DIPOTONG DARI BAGIAN TENGAH FILLET,
BERATNYA 175 – 180 GR DAN TEBAL 1,5 – 2
CM. DIHIDANGKAN UNTUK 2- 3 ORANG.



POTONGAN DAGING SAPI

▣ MINUTE STEAK

DIPOTONG DARI BAGIAN TENGAH FILLET, BERATNYA **100 – 125 GR** DAN TEBAL 1 – 1,5 CM. DIHIDANGKAN UNTUK 2-3 ORANG



POTONGAN DAGING SAPI

▣ BREAKFAST STEAK

DIPOTONG DARI BAGIAN TENGAH FILLET, BERATNYA **90 – 100 GR** DAN TEBAL 0,5 – 1 CM. DIHIDANGKAN UNTUK 2-3



POTONGAN DAGING SAPI

▣ ROAST BEEF

DIPOTONG UTUH DIAMBIL DARI BAGIAN RUMP YANG DIIKAT RAPI UNTUK DIBAKAR (ROASTING)



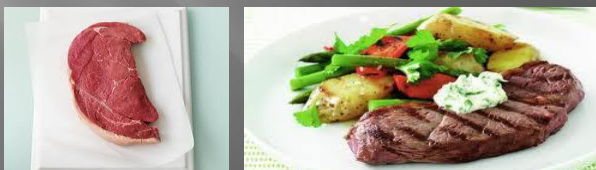
POTONGAN DAGING SAPI

▣ STEW

DIPOTONG DARI DAGING BAGIAN RUMP YANG DIPOTONG BENTUK KUBUS UKURAN 4-5 CM.

RUMP STEAK

DIPOTONG SEBERAT 150 - 170 GR DAN TEBAL 1 CM



POTONGAN DAGING SAPI

PAILLARD

DIPOTONG DARI BAGIAN RUMP YANG DIIRIS TIPIS SEBERAT 150 - 170 GR DAN TEBAL 0,5 CM



PAUPITTE

DIPOTONG DARI BAGIAN RUMP YANG DIIRIS TIPIS SEBERAT 150 - 170 GR DAN TEBAL 0,3 - 0,5 CM



KARKAS DAGING SAPI INDONESIA

- ▣ DAGING PUNUK (BLADE)



- ▣ PAHA DEPAN (CHUCK)



- ▣ LAMUSIR DEPAN / LEHER (CUBEROUS)



- ▣ HAS DALAM (TENDERLOIN)



- ▣ HAS LUAR (SIRLOIN)



- ▣ DAGING PENUTUP (TOPSIDE), PAHA BELAKANG BAGIAN ATAS



- ▣ DAGING GANDIK (SILVERSIDE (BAGIAN PAHA SAPI))



- ▣ BAGIAN KELAPA (INSIDE/ KNUCKLE) PAHA BELAKANG BAGIAN DALAM



- ▣ BAGIAN SENGKEL, BETIS SAPI



- ▣ SAMCAN (FLANK)



- ▣ IGA SAPI (RIBS)



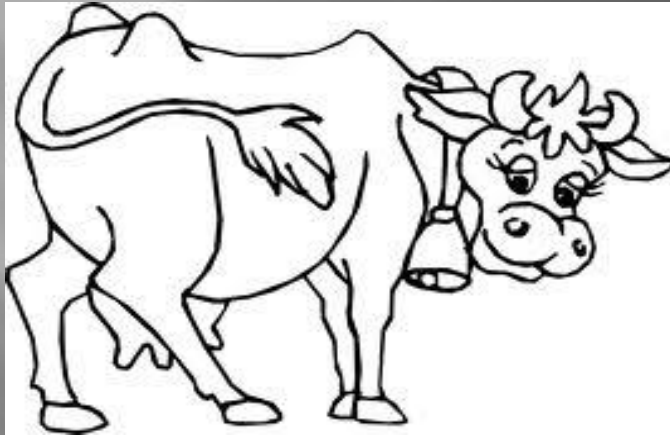
- ▣ SANDUNG LAMUR (BRISKET) BAGIAN DADA BAWAH SEKITAR KETIAK



- ▣ BUNTUT SAPI (OXTAIL)



TERIMA KASIH



**MACAM-
MACAM TATA
LETAK DAN
ALUR
KERJA.**



Dapur / kitchen

By : I.Wiwin K, S.Pd.

Pengertian dapur



DAPUR ADALAH SUATU RUANGAN ATAU BANGUNAN KHUSUS YANG TERTUTUP DAN MEMPUNYAI PERALATAN UNTUK MEMASAK

Fungsi Dapur

1. Pusat Kegiatan Proses Bahan Baku Makanan
2. Pusat KEGIATAN PENGOLAHAN
3. Pusat Kegiatan Masak Memasak
4. Tempat Menghasilkan Resep Yang Baku Dari Suatu Hidangan
5. Alat Pengukur Reputasi Dan Image Melalui Pengolahan Makanan



Syarat-syarat dapur

- ▣ 1. Adanya Ventilasi
- ▣ 2. Penerangan
- ▣ 3. Lantai Rata Dan Tidak Licin
- ▣ 4. Dinding / Tembok Kokoh
- ▣ 5. Pembuangan Udara
- ▣ 5. Pintu Dan Jendela
- ▣ 6. Saluran Air Limbah
- ▣ 7. Toilet Untuk Karyawan



Kegiatan Operasional dapur ditentukan Oleh :



- ❖ JENIS DAN JUMLAH MAKANAN YANG TERSEDIA
- ❖ KAPASITAS DAN JUMLAH RATA-RATA TAMU YANG DILAYANI
- ❖ KEMAMPUAN JURU MASAK
- ❖ JENIS/TYPE KEGIATAN USAHA
- ❖ JUMLAH HARI/DIBUKA DALAM 1 MINGGU
- ❖ KEBIJAKAN MANAJEMEN YANG BERLAKU

Kitchen Section

1. Bagian saus – le saucier – Sauce Section
2. Bagian panggang – le rôtisseur – Roast Section
3. Bagian ikan – le poissonier – Fish Section
4. Bagian sayur – l' Entremettier – Vegetables Section
5. Bagian sup – le potager – Soup Section
6. Dapur makanan dingin – le garde manger – Larders Section.
7. Bagian pengolahan kue – le pâtissier – Bakery n Pastry Section



THE FOOD SERVICE INDUSTRY

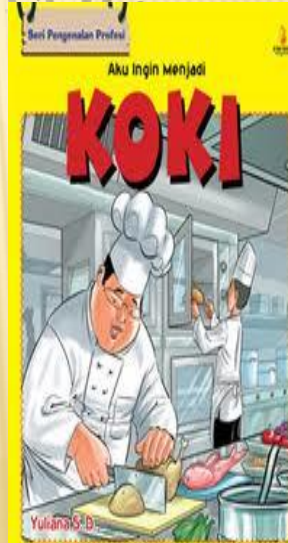
Modern Food Service mulai berkembang pada saat Revolusi Perancis pada tahun 1793. chef yang terkenal pada waktu itu **"MARIE ANTOINE CAREME"** 1784 - 1833.

Juru masak yang terkenal dan disebut sebagai **Bapak Modern Cookery "Georges Auguste Escoffier"** 1874 - 1935.



PERKEMBANGAN MEMASAK DISEBABKAN OLEH :

- **ALAT-ALAT MEMASAK YANG BARU DAN SANGAT MODERN**
- **BAHAN MAKANAN YANG DIAWETKAN SEHINGGA MEMPERLAMBA DAYA SIMPAN BAHAN MAKANAN**
- **SISTEM ORGANISASI DAPUR YANG EFISIEN**



JURU MASAK ADALAH :



SESEORANG YANG MEMILIKI PENGETAHUAN, KETERAMPILAN DAN KEMAMPUAN UNTUK MELAKUKAN TUGAS DAN PEKERJAAN YANG BERKAITAN DENGAN PENGOLAHAN MAKANAN, TERMASUK MENGETAHUI MENU, STANDAR RESEP DAN TUGAS-TUGAS LAINNYA YANG BERKAITAN DENGAN TUGAS TERSEBUT.

FUNGSI JURU MASAK :

1. BERTUGAS MENGOLAH MAKANAN
2. BERTANGGUNG JAWAB TERHADAP
 - a. BAHAN MAKANAN
 - b. TERHADAP HASIL MAKANAN YANG DIOLAH
 - c. PEMBUATAN MAKANAN YANG DIPESAN TAMU
3. TULANG PUNGGUNG TERHADAP PENGOLAHAN MAKANAN DAN KELANCARAN PEKERJAAN DI DAPUR



TERIMA KASIH



<http://a-toko.blogspot.com/>

BY : I.WIWIN K, S.PD.



FOOD ADITIF

(BTM = BAHAN TAMBAHAN MAKANAN)

1. KEBUTUHAN YANG HAKIKI BAGI KEHIDUPAN MANUSIA.
2. SUMBER ENERGI DAN BERBAGAI ZAT GIZI UNTUK MENDUKUNG HIDUP MANUSIA.
3. PANGAN YANG AMAN, BERMUTU DAN BERGIZI SANGAT PENTING PERANANNYA BAGI PERTUMBUHAN, PEMELIHARAAN DAN PENINGKATAN DERAJAT KESEHATAN SERTA PENINGKATAN KECERDASAN MASYARAKAT.

FUNGSI PANGAN

BAHAYA PANGAN

1. WAHANA / MEDIA BAGI UNSUR PENGGANGGU KESEHATAN MANUSIA BAIK SECARA ALAMIAH ATAU PENCEMARAN.
2. KERACUNAN MAKANAN
3. BAHAYA YANG TIMBUL BAIK SECARA FISIK, KIMIA DAN BIOLOGIS.
4. BAHAYA YANG MENCEMARI PANGAN MELALUI : BAHAN BAKU PANGAN, PENJAMAH MAKANAN, PERALATAN YANG DIGUNAKAN, PROSES PEMBERSIHAN DAN DARI KONSUMEN

- A. **BAHAYA FISIK**, BERUPA BENDA ASING SEPERTI RAMBUT, KUKU, PERHIASAN, SERANGGA MATI, BATU, KERIKIL, POTONGAN RANTING ATAU KAYU DLL.
- B. **BAHAYA KIMIA**, BAHAYA YG BERASAL DARI BAHAN PANGAN ITU SENDIRI (RACUN ALAMI), CONTOH : SINGKONG (HCN), JENGKOL (ASAM JENGKOLAT), IKAN BUNTEL (TETRODOKSIN)
- C. **BAHAYA BIOLOGIS**, BERASAL DARI MIKROBA (VIRUS, KAPANG, KAMIR, PARASIT, BAKTERI), BINATANG TERNAK, HEWAN PELIHARAAN, SERANGGA DAN BINATANG Pengerat.

BERBAGAI JENIS BAHAYA PANGAN

MENCEGAH KERACUNAN PANGAN

BAHAYA FISIK

- ✗ MELAKUKAN PENGAMATAN VISUAL SECARA SEKSAMA
- ✗ MEMISAHKAN DAN MELAKUKAN SORTASI BENDA ASING.
- ✗ TIDAK MENGGUNAKAN ALAT BERLOGAM (STEPLER).
- ✗ TIDAK GARUK-GARUK KEPALA SAAT BEKERJA.
- ✗ TIDAK MEMAKAI PERHIASAN SAAT BEKERJA

BAHAYA KIMIA

SELALU MEMILIH BAHAN MAKANAN YANG BAIK UNTUK DIKONSUMSI.
 MENCUCI BUAH-BUAHAN DAN SAYURAN SEBELUM DIOLAH.
 MENGGUNAKAN AIR BERSIH UNTUK MENANGANI DAN MENGOLAH PANGAN
 MEMILIH SEKSAMA BAHAN TAMBAHAN YANG AKAN DIGUNAKAN
 MENGGUNAKAN BAHAN KIMIA SEPERLUNYA
 TIDAK MENGGUNAKAN PENGEMAS BEKAS / KERTAS KORAN UNTUK MEMBUNGKUS

BAHAYA BIOLOGIS

- MEMILIH BAHAN BAKU DENGAN SEKSAMA
- MENANGANI PANGAN DALAM KONDISI BERSIH DAN SANITER.
- PEMASAKAN YANG SEMPURNA, SETIDAKNYA PADA SUHU 70C, SELAMA MINIMAL 10 MENIT.
- SEGERA MENGKONSUMSI PANGAN MATANG.
- HINDARI KONTAMINASI SILANG.
- LINDUNGI PANGAN DARI SERANGGA /BINATANG PENERAT

5 KUNCI KEAMANAN PANGAN

1. JAGALAH KEBERSIHAN
2. PISAHKAN PANGAN MENTAH DARI PANGAN MATANG
3. MASAKLAH DENGAN BENAR
4. JAGALAH PANGAN PADA SUHU AMAN
5. GUNAKAN AIR DAN BAHAN BAKU YANG AMAN

PENGERTIAN FOOD ADITIF

BAHAN KIMIA YANG DITAMBAHKAN DENGAN SENGAJA DAN DALAM JUMLAH BESAR YANG SANGAT SEDIKIT NAMUN MEMPUYAI PERANAN YANG SANGAT PENTING YAITU MENINGKATKAN MUTU HASIL PRODUKSI

BAHAYA MAKANAN TERHADAP TUBUH KITA



PERATURAN TENTANG PENGGUNAAN BAHAN TAMBAHAN PANGAN (BTP)

1. KEPUTUSAN MENTERI KESEHATAN RI NO.23 TAHUN 1978 TENTANG PEDOMAN CARA PRODUKSI YANG BAIK UNTUK PANGAN.
2. PERMENKES RI NO. 239 TAHUN 1985 TENTANG ZAT WARNA TERTENTU YANG DINYATAKAN SEBAGAI BAHAN BERBAHAYA.
3. PERMENKES NO.722/MENKES/PER/IX/88 TENTANG BAHAN TAMBAHAN MAKANAN.
4. KEPUTUSAN DIRJEN POM NO.02240 TAHUN 1991 TENTANG PEDOMAN PERSYARATAN MUTU SERTA LABEL DAN PERIKLANAN PANGAN.
5. KEPUTUSAN DIRJEN POM NO. 02592 TAHUN 1991 TENTANG PENGGUNAAN BAHAN TAMBAHAN MAKANAN.
6. KEPUTUSAN DIRJEN POM NO. 02593 TAHUN 1991 TENTANG TATA CARA PENDAFTARAN PRODUSEN DAN PRODUK BAHAN TAMBAHAN MAKANAN.

KEGUNAAN BTP DALAM PANGAN

1. MENGAWETKAN MAKANAN MENJADI BAIK DENGAN MENCEGAH PERTUMBUHAN MIKROBA PERUSAK PANGAN ATAU MENCEGAH TERJADINYA REAKSI KIMIA YANG DAPAT MENURUNKAN MUTU PANGAN.
2. MEMBENTUK MAKANAN MENJADI BAIK, RENYAH LEBIH ENAK DI MULUT.
3. MEMBERIKAN WARNA DAN AROMA YANG LEBIH MENARIK SEHINGGA MENAMBAH SELERA
4. MENINGKATKAN KUALITAS PANGAN.
5. MENGHEMAT BIAYA
6. MEMPERBAIKI TEKSTUR
7. MENINGKATKAN CITA RASA
8. MENINGKATKAN STABILITAS

PERSYARATAN BTP

1. AMAN, TELAH DIUJI DAN DIEVALUASI
2. PADA KADAR YANG DIPERLUKAN TIDAK MEMBAHAYAKAN KESEHATAN.
3. SELALU DIADAKAN PENGAMATAN DAN EVALUASI ULANG
4. MEMENUHI PERSYARATAN MUTU KEMURNIAN.
5. PENGGUNAAN DIBATASI, UNTUK TUJUAN TERTENTU YANG TIDAK DAPAT DICAPAI DENGAN CARA LAIN.
6. PENGGUNAANNYA DIBATASI UNTUK MAKANAN TERTENTU DAN KADAR SERENDAH MUNGKIN.

PENGGOLONGAN BTM

NO	BAHAN TAMBAHAN PANGAN	FUNGSI	CONTOHNYA
1	ANTI OKSIDAN	MENCEGAH ATAU MENGHAMABATN OKSIDASI (MELINDUNGI MAKANAN DARI PROSES OKSIDASI)	ASAM ASKORBAT BUTIL HIDROKSI TOULEN
2	ANTI KEMPAL	MENCEGAH MENGEMPAL NYA(MENGGUMPAL NYA)PANGAN YANG BERUPA SERBUK,SEPERTI TEPUNG ATAU BUBUK	MAGNESIUM KARBONAT
3	PENGATUR KEASAMAN	DAPAT MENGASAMKAN,MENETRALKAN DAN MEMPERTAHANKAN DERAJAT KEASAMAN MAKANAN	ASAM SITRAT NATRIUM KARBONAT
4	PEMANIS BUATAN	DAPAT MENYEBABKAN RASA MANIS PADA MAKANAN YANG TIDAK ATAU HAMPIR TIDAK MEMPUNYAI NILAI GIZI(BIASANYA PADA MAKANAN PENDERITA DIABETES)	SAKARIN(DAN GARAM,KALIUM,KALSIMUM) SIKLAMAT(ASAM SIKLAMAT DAN GARAM NATRIUM,KALIUM,KALSIMUM)

NO	BAHAN TAMBAHAN PANGAN	FUNGSI	CONTOHNYA
5	PEMUTIH DAN PEMATANG TEPUNG	PEMUTIH DAN PEMATANG TEPUNG ADALAH BAHAN YANG DAPAT MEMPERCEPAT PROSES PEMUTIHAN DAN SEKALIGUS PEMATANGAN TEPUNG SEHINGGA DAPAT MEMPERBAIKI MUTU HASIL PEMANGGANGAN MISALNYA DALAM PEMBUATAN ROTI, CRACKER, BISKUIT DAN KUE	ASAM ASKORBAT ASETON PEROKSIDA
6	PENGEMULSI, PEMANTAP, PENGENTAL	MEMANTAPKAN EMULSI DARI LEMAK DAN AIR SEHINGGA PRODUK TETAP STABIL, TIDAK MELELEH, TIDAK TERPISAH ANTARA BAGIAN LEMAK DAN AIR SERTA MEMILIKI TEKSTUR YANG KOMPAK.	GELATINE, KARAGEN : KEJU PEKTIN : ICE CREAM, JAM, JELI
7	PENGAWET	MENGAWETKAN BAHAN MAKANAN YANG MUDAH RUSAK. DAPAT MENGHAMBAT	

KLASIFIKASI FOOD ADITIF

COLORING AGENT	FLAVOURING AGENT	NUTRIENT SUPPLEMENT	FIRMING AGENT	BLANCHING AGENT	EMULSIFIER	FINING AGENT
▪ CARBON BLACK ▪ TITANIUM OXID	▪ AMIL ACETATE ▪ BENZALDEHYDA ▪ ETIL BUTIRAT ▪ METYLAUTHRANILAT ▪ CLAUDIFICATOR	▪ VITAMIN D ▪ VITAMIN B ▪ VITAMIN C ▪ VITAMIN A	▪ GARAM ▪ CALCIUM HYDROKSIL ▪ CALCIUM CHLORID	▪ ARANG AKTIF ▪ NORIT ▪ HYDROGEN PEROKSIDA ▪ BENZEL PEROKSIDA ▪ GHLORDIOKSI DA ▪ OKSIDA NITROGEN	▪ MODO ▪ GLYCERIDA ▪ CMC	▪ GELATINE ▪ TANNIN ▪ PUTIH TELUR ▪ ENZIM

A. COLOURING AGENT

BERFUNGSI UNTUK MENDAPATKAN WARNA YANG BERBEDA DENGAN KEADAAN SEMULA, ANTAR LAIN :

CARBON BLACK : WARNA HITAM

TITANIUM DIOXIDE : WARNA PUTIH



FUNGSI FOOD ADITIF

B. FLAVOURING AGENT

BERFUNGSI SEBAGAI PENAMBAH RASA DAN AROMA. ADA YANG ALAMI DAN KIMIWI, ANTARA LAIN :

a. BAHAN PENAMBAH RASA

- ❖ ALAMIAH : JERUK NIPIS, ASEM
- ❖ BUATAN : GULA, GARAM, CUKA

b. BAHAN PENAMBAH AROMA

- ALAMIAH : VANILI, SALAM, PANDAN, KEMANGI
- BUATAN : SEMUA JENIS ESSENCE
 - ESSENCE PISANG AMBON (AMIL ACETATE)
 - ESSENCE CERRY (BENZALDEHYDA)
 - ESSENCE NENAS (ETYL BUTIRAT)
 - ESSENCE ANGGUR (METYL AUTHRANILAT)
 - ESSENCE JERUK (CLAUDIFICATOR)

C. BAHAN PENEGAS RASA (TASTE ENHANCER) : VETSI (MONOSODIUM GLUTAMAT = MSG)



C. NUTRIENT SUPPLEMENT

BERFUNGSI UNTUK MENGGANTIKAN KANDUNGAN VITAMIN DAN MINERAL YANG SEMULA TERDAPAT DALAM BAHAN PANGAN NAMUN HILANG ATAU BERKURANG KARENA PERLAKUAN SELAMA PROSES PENGOLAHAN / PENGAWETAN. JENISNYA ANTARA LAIN :

- ❖ VITAMIN D KE DALAM SUSU
- ❖ VITAMIN B DAN MINERAL : ZAT BESI, CALSIUM KE DALAM PRODUK BIJI-BIJIAN.
- ❖ VITAMIN A DALAM MARGARINE

D. Fimming Agent

Berfungsi sebagai pengeras pada bagian luar buah ataupun sayuran agar tidak hancur ketika dipanaskan atau menjadi kaku setelah di proses, misalnya pada pembuatan manisan acar, keripik (kentang, pisang)

- ❖ Untuk sayuran dan umbi-umbian digunakan larutan garam dengan kadar 100gram/liter.
- ❖ Untuk buah-buahan digunakan : larutan kapur/calcium hidroksil atau $\text{Ca}(\text{OH})_2$ 10gr/liter selama 15-20 menit atau Calcium Chloride



E. BLEANCHING AGENT

BERFUNGSI UNTUK MEMUCATKAN WARNA, BIASANYA U MINYAK KELAPA. CONTOHNYA :

- ❖ ARANG AKTIF, NORIT
- ❖ HYDROGEN PEROKSIDA
- ❖ BENZOIL PEROKSIDA
- ❖ GHLORDIOKSIDA
- ❖ OKSID



F. EMULSIFIER

BERFUNGSI UNTUK MEMPERTAHANKAN KESTABILAN SUSPENSI (KEKERUHAN)

- a. Alamiah : lechitine, asam-asam lemak
- b. Buatan : modo, glycerida : untuk produk sari buah, kecap digunakan CMC 0,5% atau agar-agar 0,03 %.

G. FINING AGENT

BERFUNGSI UNTUK MENJERNIHKAN LARUTAN YANG BERBTUK KOLOID (TAK DAPAT DISARING, AGAR KOLOID PENYEBAB KEKERUHAN DAPAT DISARING, MAKA KOLOID AKAN BERGABUNG / MENGGUMPAL DENGAN ADANYA FINING AGENT TERSEBUT.

CONTOHNYA :

1. BENTONITE
2. GELATINE DAN TANNIN
3. PUTIH TELUR
4. ENZYM

A. ANTIOKSIDANT

JENIS BAHAN PENGAWET INI BIASANYA DIGUNAKAN UNTUK PRODUK GORENG-GORENGAN KARENA DAPAT MENCEGAH TEROKSIDANTNYA LEMAK YANG BANYAK TERKANDUNG DI DALAMNYA

**BAHAN PENGAWET
(FOOD PRESENTATIVE)**

B. KELOMPOK ASAM-ASAM

ALAMIAH : ASAM TARTRAT, ASAM CYTRAT
DALAM BUAH-BUAHAN.

FERMENTASI : ASAM LACTATE, ASAM ACETATE
(CUKA)

BUATAN : ASAM MALAT, PHOSFAT DAN
ADIPAT.

PENGAWET, BISA JUGA DIGUNAKAN UNTUK :

1. PENYEGAR RASA
2. MENGURANGI RASA MANIS
3. MEMPERBAIKI SIFAT KOLOID PADA
PRODUK YANG MENGANDUNG PEKTIN
4. MEMPERBAIKI TEKSTUR PADA SALE
5. MENINGKATKAN AKTIFITAS BENZOATE

C. KELOMPOK BENZOATE

NATRIUM BENZOATE BERFUNGSI UNTUK
MENGHANCURKAN SEL-SEL MIKROBA
TERUTAMA JENIS KAPANG, EFEKTIF DALAM
PRODUK YANG MENGANDUNG ASAM.

D. KELOMPOK ANTIBIOTIK
BAHAN ANTIBIOTIC YANG DIIZINKAN
UNTUK MENGAWETKAN BAHAN PANGAN
CHLOR TETRACYCLINE DAN OXY
TETRACYCLINE

UNTUK MENGAWETKAN BAHAN PANGAN
MENTAH, SEPERTI : AYAM DAN IKAN

E. KELOMPOK NITRIT

YANG TERMASUK KELOMPOK INI ADALAH NATRIUM NITRIT DAN KALIUM NITRIT. BERFUNGSI :

1. MENGHAMBAT PERTUMBUHAN BAKTERI PADA IKAN.
2. MEMPERTAHANKAN WARNA MERAH PADA DAGING.
3. MEMBUAT WARNA KUNING TELUR MENJADI KEMERAHAN PADA PEMBUATAN TELUR ASIN

F. SODIUM SORBET (NATRIUM/KALIUM SORBET)

BERMANFAAT UNTUK MENCEGAH PERTUMBUHAN KAPANG DAN BAKTERI DENGAN JALAN MENGINAKTIFKAN ENZYM DEHIDROGENASE

G. SULFUR DIOKSID (SO₂)

1. MENGAWETKAN PANGAN YANG MENGANDUNG ATAU BERSIFAT ASAM, SEPERTI BUAH ANGGUR.
2. UNTUK MENGHAMBAT PERTUMBUHAN KAPANG DAN BAKTERI SELAMA PENYIMPANAN

KUALITAS FOOD ADITIF

1. KEMASAN HARUS UTUH, TUTUPNYA RAPAT, TIDAK ROBEK DAN HARUS BERLABEL
2. YANG SERBUK, TIDAK MENGGUMPAL DAN TIDAK BERUBAH WARNA.
3. AROMA TIDAK MENYIMPANG.

1. DISIMPAN DI TEMPAT YANG LEMBAB TERUTAMA YANG BERBENTUK SERBUK
2. ESSENCE JANGAN DISIMPAN DEKAT PANAS DAN HARUS SELALU TERTUTUP RAPAT, AGAR AROMANYA TIDAK HILANG/BERKURANG.
3. SETIAP KEMASAN HARUS DIBERI LABEL, AGAR TIDAK TERTUKAR.

TEKNIK PENYIMPANAN FOOD ADITIF

I.Wiwiwn K, S.Pd.



**GARNISH
(HIASAN MAKANAN)**

FOOD PRESENTATION

**THE EYE EATS FIRST =
THE EYE EATS TOO**

MATA YANG PERTAMA KALI MELIHAT =
MATA YANG MERASAKAN PERTAMA KALI



PENGERTIAN GARNISH

GARNISH ADALAH DEKORASI DARI BAHAN MAKANAN UNTUK MEMPERCANTIK HIDANGAN.



PERANCIS : GARNISH

INGGRIS : TO EDORN OR TO FURNISH

ARTINYA MENYOLEKKAN / MENGHIAS

TUJUAN GARNISH

Memberikan kesan artistik dan mewah pada makanan sewaktu disajikan kepada tamu



NOUVELLE CUISINE / MODERN COOKING

- ✗ Untuk lebih meningkatkan kreatifitas dan inovasi terhadap penyajian makanan.
- ✗ **Bahan makanan disiapkan, diolah dan diproses dengan penuh sentuhan seni.**
- ✗ Masakan disajikan mempunyai citarasa yang baik dan penampilan yang menawan.
- ✗ **Diharapkan konsumen puas dengan produk yang ditawarkan.**
- ✗ Hasil yang maksimal dihasilkan dari pemotongan bahan, pengaturan dalam piring, penyesuaian sauce dan condiment secara baik.



KEHARUSAN DALAM MENGHIDANKAN MAKANAN

- ✗ **MENIMBULKAN SELERA MAKAN BAGI SIAPA SAJA YANG MEMAKAN HIDANGAN TERSEBUT.**
- ✗ **MENGHIDANGKAN MAKANAN SECARA MENARIK, TERATUR, RAPI DENGAN PENAMPILAN SEBAIK MUNGKIN.**
- ✗ **KOMBINASI MENU YANG SEIMBANG, WARNA YANG MENARIK, BENTUK/UKURAN YANG TEPAT/AROMA YANG SEDAP.**
- ✗ PORSI YANG TEPAT



PETUNJUK MENGATUR MAKANAN DALAM PIRING



- ✗ Usahakan makanan supaya tidak keluar dari garis dalam piring.
- ✗ Atur hidangan dipiring supaya kelihatan menarik.
- ✗ Makanan jangan sampai menumpuk (asal diletakkan di atas piring).
- ✗ Garnish harus menambah penampilan .
- ✗ Sauce yang digunakan tidak berlebihan.
- ✗ Hidangan panas pada piring panas.
- ✗ Hidangan dingin pada piring dingin.

KARAKTER GARNISH

1. **EDIBLE**, dapat dimakan. Contohnya :

- a. Cream
- b. Fresh fruit
- c. Kacang-kacangan
- d. Cokelat dekor
- e. Biscuit
- f. Sauce / syrup
- g. Daun mint



GARNISH YANG TAK DAPAT DIMAKAN

1. BUNGA
2. DAUN NENAS
3. TUSUK GIGI HIAS
4. PIPET HIAS

Syarat memilih garnish dari bunga atau daun yang tak dapat dimakan :

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

KARAKTER GARNISH

2. **SIMPLE** : sederhana dalam arti tidak berlebihan baik dalam pengolahan, warna, rasa dan daya tarik pemandangan.



KARAKTER GARNISH

3. **Suitable** : serasi dengan rasa makanan utama yang dihias.



KARAKTER GARNISH

4. **Attarctive** : menarik, garnish itu sendiri dibuat menarik dan setelah ditambahkan pada makanan lain juga menyebabkan makanan serta keseluruhan menarik





- ✕ Penempatan garnish adalah sesuatu yang susah-susah gampang.
- ✕ **Susahnya adalah menyelaraskan rasa, warna, tekstur garnish dengan hidangan yang akan dihias.**
- ✕ Mudah nya adalah jika sudah mengetahui tekniknya.

GLOSARIUM

- ✕ **PLATE GARNISH : SAYURAN DAN KENTANG TETAP DISAJIKAN TERPISAH ATAU PADA PIRING-PIRING LAIN SEBAGAI MAKANAN PENGIRING SAYURAN YANG DIPERGUNAKAN UNTUK GARNISH MAKANAN.**
- ✕ **SIDE DISHES : MAKANAN ATAU SAYURAN YANG MENGIRINGI MAKANAN**
- ✕ **ACCOMPANISH : GARNISH DALAM JUMLAH TERTENTU DITARUH BERSAMA-SAMA HIDANGAN UTAMA GARNISH SEBAGAI PENGIRING.**

GARNISH KLASIK

- ✕ DUBARY : CAULLI FLOWER
- ✕ BRUXELOISE : BRUSSELS SPROUT
- ✕ CLAMART : PEAS (KACANG KAPRI)
- ✕ PROVENCALE : TOMATO & GARLIC
- ✕ LYONNAISEE : ONIONS
- ✕ FLORENTINE : SPINACH
- ✕ PORTUGAISE : TOMATOES
- ✕ PRINCES : ASPARAGUS
- ✕ WASHINGTON : SWEET CORN

GARNISH DAN KOMPOSISINYA

GARNISH	KOMPOSISI
BOULANGERE	ONIONS AND POTATOES
BOUQUETIERE	CARROT, TURNIP, PEAS, FRENCH BEAN, CAULLI FLOWER, CHATEAU POTATOES
BOURGUINOISE	CARROTS, ONIONS, DICE OF BACON
DUBARY	SMALL BALL OF CAULLI FLOWER, MORNEY CHATEAU POTATOES
FERMIERE	PAYSANE OF CARROT, TURNIP, ONIONS, CELERY
FLEURISTE	TOMATO FILLET WITH CARROT, TURNIP PEAS, FRENCH BEAN, CHATEAU POTATOES
JARDINIERE	CARROT, TURNIP FRENCH BEAN. CAULLI FLOWER, WITH HOLLANDAISE SAUCE.
MERCEDES	GARNISH TOMATOES, GRILLED MUSHROOM, BRAISED LETTUCE CROQUETTE.
VICHY	VICHY CARROT
TYROLIENNE	FRENCH FRIED ONIONS, TOMATO CONCASSE

TERIMA KASIH



Oleh : I.Wiwin K S.Pd.



PENGERTIAN IKAN

IKAN ADALAH BINATANG BERDARAH DINGIN YANG HIDUP DI AIR, BAIK AIR TAWAR MAUPUN AIR LAUT.

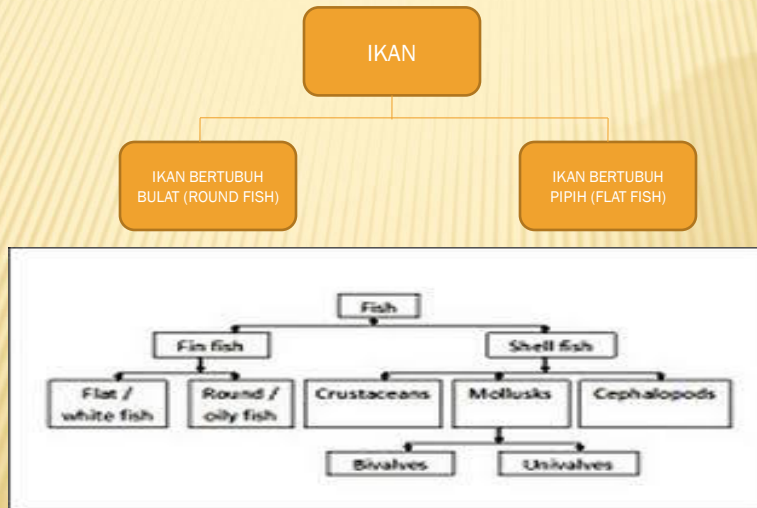


IKAN MERUPAKAN HEWAN AIR YANG DIMANFAATKAN SEBAGAI SUMBER PROTEIN HEWANI

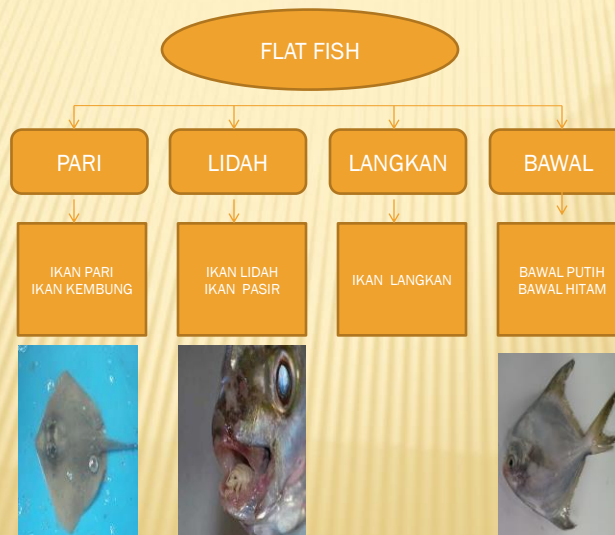
KLASIFIKASI IKAN

NO	KLASIFIKASI	DESKRIPSI	CONTOH
1	DEMERSAL	JENIS-JENIS IKAN YANG DITANGKAP DARI DAERAH LAUTAN DALAM	COD, HADDOCH
2	PELAGIK KECIL	JENIS-JENIS IKAN KECIL YANG HIDUPNYA DI DAERAH PERMUKAAN LAUT	HERDING
3	PELAGIK BESAR	JENIS-JENIS IKAN BESAR YANG HIDUPNYA DIPERMUKAAN LAUT	TONGKOL, SARDEN, MACARA
4	ANADROMUS	IKAN YANG MULA-MULA HIDUP DI AIR LAUT, KEMUDIAN MIGRASI KE AIR TAWAR LALU PERTEMUANNYADI MUARA	SALEM, BANDENG
5	KATRADOMUS	IKAN YANG MULA-MULA HIDUP DI AIR TAWAR, KEMUDIAN MIGRASI KE AIR LAUT KE PERTEMUANNYADI MUARA	BELUT LAUT
6	CRUSTACEA	BANGSA UDANG-UDANGAN	UDANG, LOBSTER, KEPITING, RAJUNGAN
7	MOLUSSCA	HEWAN LUNAK YANG TUBUHNYA DITUTUPI CANGKANG KERAS	TIRAM, KERANG
8	CEPALLOPODA	HEWAN LAUT YANG KAKINYA TUMBUH DI DAERAH KEPALA	CUMMI-CUMI, GURITA
9	MECELLANEOUS	TAK DAPAT DIGOLONGKAN PADA GOLONGAN ATAS	UBUR-UBUR

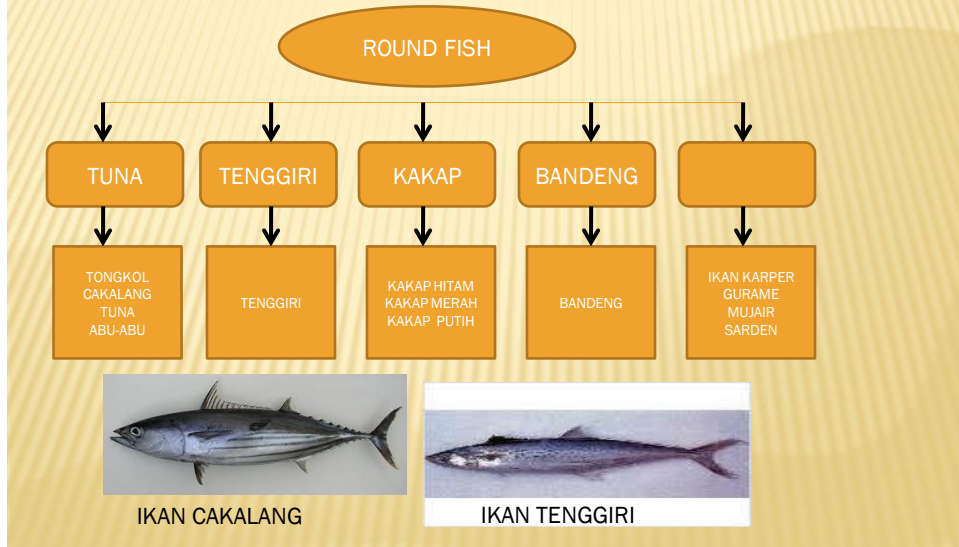
BERDASARKAN BENTUK TUBUH IKAN, DIGOLONGKAN MENJADI 2 :



IKAN BERTUBUH PIPIH (FLAT FISH)



IKAN BERTUBUH BULAT (ROUND FISH)



BEDARASARKAN TEMPAT HIDUP IKAN :



KADAR LEMAK IKAN

- × **LEANFISH ATAU IKAN TAK BERLEMAK, KANDUNGAN LEMAKNYA 2% ATAU KURANG**
- × **MEDIUM FISH, IKAN BERLEMAK, KANDUNGAN LEMAK 2-5%**
- × **FATFISH, IKAN BERLEMAK TINGGI, KANDUNGAN LEMAK DIATAS 5%. FATFISH MEMILIKI PIGMEN WARNA LEBIH BANYAK.**

FUNGSI IKAN DALAM PENGOLAHAN MAKANAN :

- × SEBAGAI HIDANGAN PEMBUKA DINGIN
- × SEBAGAI HIDANGAN PEMBUKA PANAS
- × SEBAGAI SUP
- × SEBAGAI HIDANGAN UTAMA
- × SEBAGAI



MENGIDENTIFIKASI KUALITAS IKAN

- ✕ WARNA KULIT/SISIKNYA TERANG DAN CERAH
- ✕ SISIK MASIH MELEKAT KUAT PADA TUBUH IKAN
- ✕ MATANYA JERNIH DAN MENONJOL KELUAR
- ✕ DAGINGNYA SEGAR, ELASTIS DAN BINGKAS
- ✕ BAUNYA BELUM BERUBAH
- ✕ PERMUKAAN TUBUH TIDAK ADA LENDIR
- ✕ JIKA DIMASUKKAN KE DALAM AIR, I TENGGELOM

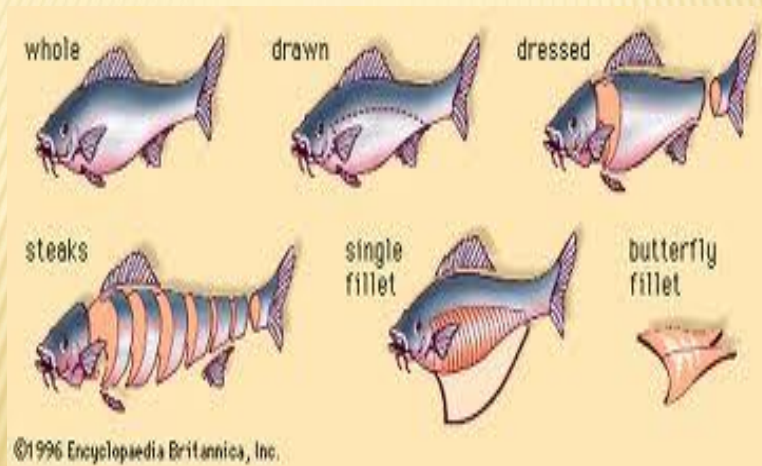


FAKTOR-FAKTOR PENYEBAB KEBUSUKAN IKAN

- ✕ TUBUHNYA BERLENDIR
- ✕ BAU ANYIR ATAU AMIS
- ✕ INSANG YANG BERCELAH-CELAH
- ✕ ISI PERUT
- ✕ LUKA PADA TUBUH IKAN



POTONGAN IKAN



POTONGAN IKAN

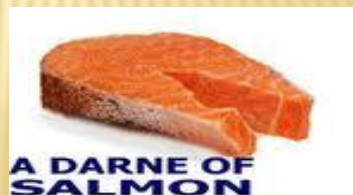
× *LE DARNE (STEAK OF FISH)*

POTONGAN IKAN DARI JENIS BULAT
SETEBAL 2 – 3 CM (DARI IKAN YANG MASIH
UTUH DENGAN DURINYA)

COTELETTE DARNE : DIPOTONG MENJADI 2



DARNE BARACUDA



A DARNE OF
SALMON

POTONGAN IKAN

× **LE TRONQON**

POTONGAN IKAN JENIS PIPIH DENGAN DURINYA SETEBAL 4 – 5 CM



POTONGAN IKAN

× **LE FILLET**

POTONGAN IKAN TANPA DURI DAN KULIT ATAU TULANG. JENIS IKAN BULAT MENDAPATKAN 2 FILLET DAN JENIS IKAN PIPIH MENDAPATKAN 4 FILLET.



FILLET

× **LE DELICE**

POTONGAN IKAN YANG DILIPAT MENJADI SATU LIPATAN, BAGIAN DALAM ADA DI LUAR



LE DELICE

POTONGAN IKAN

- ✕ LE SUPREME
IKAN DI FILLET RAPI, DARI
FILLET LEBAR 2 CM
DIPOTONG MENJADI 2.
- ✕ LE GOUJON
IKAN YANG DI FILLET LALU
DIPOTONG – POTONG,
SEPERTI JARI, LEBAR $\frac{1}{2}$ CM –
1 CM, PANJANG 5 – 8 CM.



POTONGAN IKAN

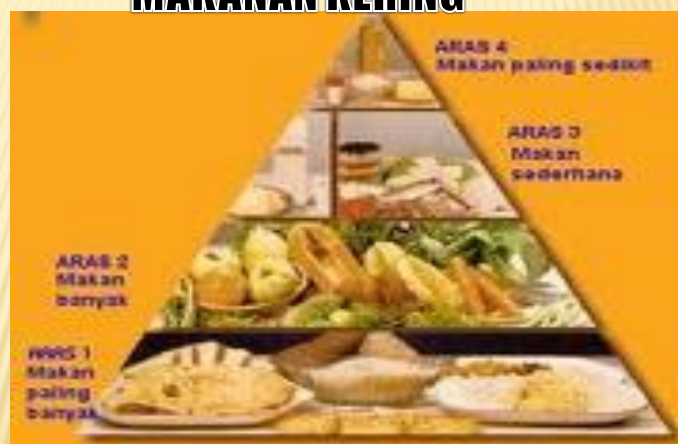
- ✕ LE PAUDIETTE
IKAN YANG DIFILLET DAN DIISI (STUFFING),
KEMUDIAN DIGULUNG. STUFFING, DENGAN
CARA IKAN YANG DIHANCURKAN DAN



TERIMA KASIH



PRODUK YANG TERBUAT DARI BAHAN MAKANAN KERING



I. Wiwin K S.Pd.

PENGERTIAN BAHAN MAKANAN KERING

- ✕ BAHAN MAKANAN YANG BERSIFAT KERING DAN KADAR AIRNYA RENDAH SERTA TIDAK MUDAH BUSUK.
- ✕ **BAHAN YANG MENGALAMI PROSES PENGURANGAN KANDUNGAN AIR DI DALAMNYA AKIBAT PEMANASAN OLEH SINAR MATAHARI/BUATAN SEHINGGA PERMUKAAN/TEKSTUR BAHAN MENJADI KERING DAN JIKA AKAN DIPERGUNAKAN HARUS MELALUI PENANGANAN SECARA KHUSUS**

KLASIFIKASI BAHAN MAKANAN KERING

- A. KLASIFIKASI BAHAN MAKANAN KERING :
1. HASIL OLAH TEPUNG : MIE, SOUN, BIHUN, PASTA
 2. BUAH-BUAHAN DAN SAYURAN YANG DIKERINGKAN : KISMIS, SUKADE, SEDAP MALAM, JAMUR.
 3. KACANG-KACANGAN : KACANG TANAH, KACANG KEDELAI, KACANG HIJAU.



YANG TERMASUK KEDALAM BAHAN MAKANAN KERING :

- | | |
|-------------------|------------|
| 1. KERUPUK | 4. MIE |
| 2. TEPUNG | 5. PASTA |
| 3. MAKANAN AWETAN | 6. BISKUIT |



KERUPUK



TEPUNG



MAKANAN AWETAN



MIE



PASTA



BISKUIT



KUALITAS BAHAN MAKANAN KERING :

- TIDAK BERBAU TENGIK, TIDAK BERKERUT DAN MENGECIL.
- TIDAK TERCAMPUR DENGAN KOTORAN, SEPERTI BATU KERIKIL, KUTU ATAU SERANGGA.
- TIDAK DITUMBUHI JAMUR ATAU MIKROORGANISME YANG MERUGIKAN
- APABILA DIKEMAS, HARUS DALAM KEADAAN UTUH
- TIDAK ADA BEKAS GIGITAN SERANGGA



MENYIMPAN BAHAN MAKANAN KERING



- DISIMPAN DENGAN CARA YANG BAIK.
- ADANYA VENTILASI UDARA
- TIDAK TERKENA SINAR MATAHARI SECARA LANGSUNG
- SUHU PENYIMPANAN YANG IDEAL 19 -24°C
- KELEMBABAN (RH) 55 - 56°C.
- JANGAN SAMPAI TERKENA AIR ATAU BASAH
- DAYA TAHAN 1-3 BULAN BERGANTUNG PADA PENYIMPANAN.

TERIMA KASIH



MAYONNAISE



PROSES KIMIA DAN FISIK

- Kuning telur mengandung lecitoprotein :
 - Emulsifier :
 - Bersifat dominan polar dan membentuk emulsi oil in water (o/w)
 - mengandung kolesterol yang dominan non polar sehingga membentuk emulsi water in oil (w/o)
 - Faktor yang mempengaruhi emulsifier:
 - homogenisasi kuning telur pada suhu rendah (mengurangi daya pengemulsi)
 - Pembekuan kuning telur (menghasilkan mayonnaise dengan butiran halus)

stabilitas mayonnaise

- Pengadukan (harus kontinyu dan teratur)
 - Penambahan minyak (jangan di atas permukaan tetapi di bawah permukaan)
 - Ukuran wadah yang digunakan
 - Proporsi minyak terhadap telur pada awal penambahan: minyak yang digunakan harus dibawah jumlah maksimum. Jika minyak yang digunakan melebihi batas maksimum maka emulsi yang terbentuk terdispersi dalam minyak sehingga tidak terbentuk emulsi yang permanen. Jika telur ditambahkan cuka lebih dulu sebelum penambahan minyak, maka proporsi minyak yang digunakan meningkat agar terbentuk emulsi permanen. Jumlah minyak yang digunakan di awal yang dianjurkan 3-4 cc minyak untuk 10 cc telur, jika pengocokan dilakukan selama 10 detik dan waktu istirahat 10 detik. Jika waktu istirahat meningkat menjadi 25 detik maka minyak yang ditambahkan di awal pengocokan adalah 6,5 cc. Jika bumbu dan cuka ditambahkan ke telur sebelum minyak, diperlukan 40 gr minyak untuk jumlah awal. Namun demikian penambahan minyak tergantung pada suhu, lama pengocokan, lama istirahat sebelum minyak selanjutnya ditambahkan.
-
- Waktu penambahan cuka. Jika seluruh cuka ditambahkan pada kuning telur sebelum penambahan minyak, emulsi partikel minyak yang awal agak besar, namun pada penambahan minyak selanjutnya partikel minyak yang terdispersi lebih kecil sampai akhirnya mayonnaise mengental/kaku. Jika minyak ditambahkan pada kuning telur tanpa cuka, maka partikel emulsi yang awal kecil, namun dengan penambahan minyak selanjutnya emulsi menjadi rusak. Penambahan cuka pada langkah emulsifikasi menyebabkan partikel yang terdispersi menyatu. Pada saat ukuran partikel minyak yang teremulsi meningkat, mayonnaise menjadi lebih encer.
 - Garam dan seasoning meningkatkan stabilitas mayonnaise. Salad dressing yang dibuat tanpa penambahan cuka dan seasoning hasilnya sangat kaku dan melekat, tetapi tidak stabil dan mudah ditumbuhi mould di permukaannya. Jika cuka ditambahkan, dressing menjadi lebih encer, namun lebih stabil dan kualitasnya tetap baik. NaCl tidak berpengaruh terhadap emulsi w/o, tetapi menstabilkan emulsi o/w.
 - Kualitas kuning telur mempengaruhi stabilitas mayonnaise. Telur yang segar menghasilkan mayonnaise yang lebih stabil dibandingkan telur yang tidak segar.
- Penambahan sedikit mayonnaise yang telah teremulsi. Mayonnaise mudah dibuat dengan cara menambahkan $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{3}$ cup mayonnaise jadi pada kuning telur dan cuka. Jika emulsi sudah terbentuk, proses emulsi akan mudah terjadi saat minyak ditambahkan. Setelah emulsi awal terjadi, penambahan minyak berikutnya akan mudah membentuk emulsi.

Faktor-faktor yang menyebabkan mayonnaise terpisah (pecah):

- Overheating menyebabkan evaporasi cairan terlalu banyak
- Komposisi minyak dan cairan
- Penambahan garam (menggumpalkan emulsifier)
- Pengeringan bagian permukaan mayonnaise (penguapan di bagian permukaan mayonnaise menyebabkan emulsifier kering sehingga minyak akan terangkat ke permukaan)
- Pembekuan
- Getaran
- Pengadukan

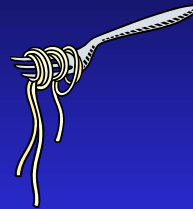
Memperbaiki Mayonnaise yang rusak / pecah

- Tambahkan mayonnaise yang pecah pada kuning telur segar secara bertahap, sambil dikocok terus menerus
- Tambahkan mayonnaise pecah pada 1 sdm air atau cuka sambil diaduk

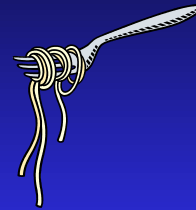
PASTA!!!



Don't cut long pasta with a knife
-twirl it with your fork.

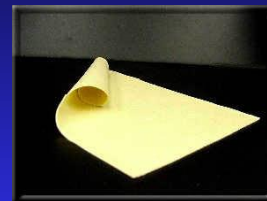


Don't cut long pasta with a knife
—twirl it with your fork.

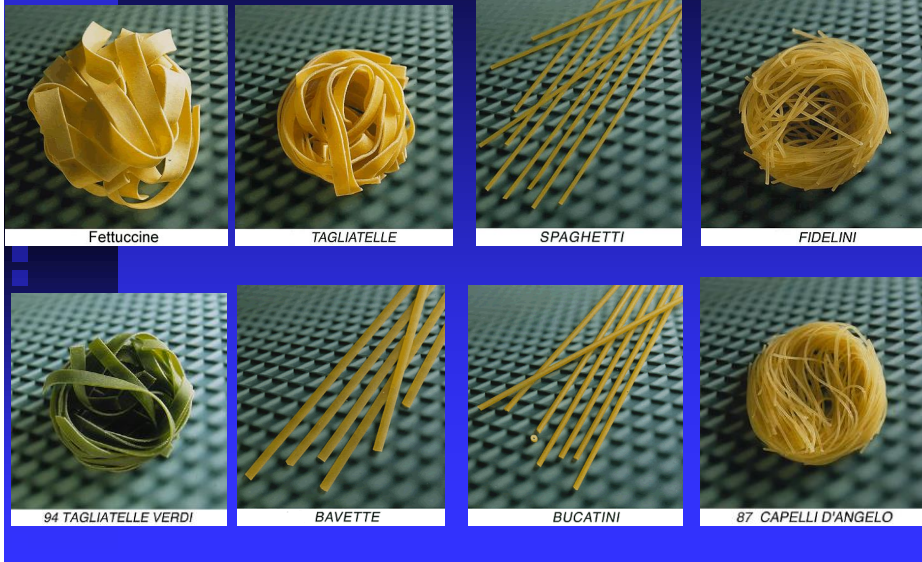


Types of Pasta

- Dried
- Frozen
- Short
- Shaped
- Fresh
- Long
- Sheet



Long Pasta



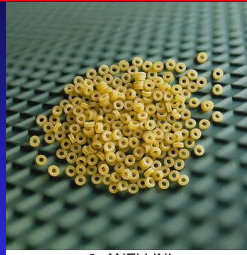
Short Pasta



Pasta used in Soups



10 ALFABETO



9 ANELLINI



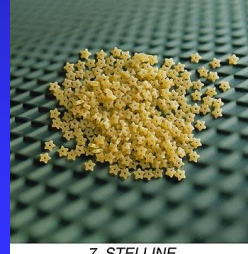
4 RISO



6 SEMI DI MELONE



VERMICELLI COUPÉS



7 STELLINE

Shaped Pasta



Ravioli



Canelloni



Tortellini

Uses of Pasta

■ Mainstream cooking

- ◆ Complement to main dish
- ◆ Alternative to potato
- ◆ Quick and easy to cook; can be stored easily

■ Vegetarian Cooking

- ◆ Blends well with vegetables and sauce
- ◆ Can be served plain

■ Cooking for people with special food needs

- ◆ Very adaptable products
- ◆ Can be served plain

When is Pasta Served?

■ Appetizer



■ Garnishes for soups



■ Salads



■ Entrée



■ Dessert



Production of Fresh Pasta

- Plain flour, medium gluten content
- Semolina Flour
- Eggs
- Olive oil
- Pasta machine & attachments



Methods of Cooking Pasta:

- 1 quart water : 3 oz. pasta & 1 Tbsp. salt
- Gently simmer , cooking time determined by size and thickness of pasta
- Freshly cooked and served immediately
- Cooked “*al Dente*”
- Fresh pasta usually requires shorter cooking time



Pasta Sauces:

- Bolognese
- Tomato
- Provencale
- Cream
- Pesto
- Carbonara
- Marinara



Fettuccine Alfredo

- Fettuccine – flat pasta
- Cream Sauce
- Parmesan Cheese
- Often served with chicken



Ravioli

- Stuffed pasta
- Many types of fillings: cheese, meat, seafood.
- Different shapes
- Served as an appetizer or entrée.



Manicotti

- Stuffed pasta tubes
- Traditional ricotta cheese filling
- Served with tomato sauce and more cheese!!!



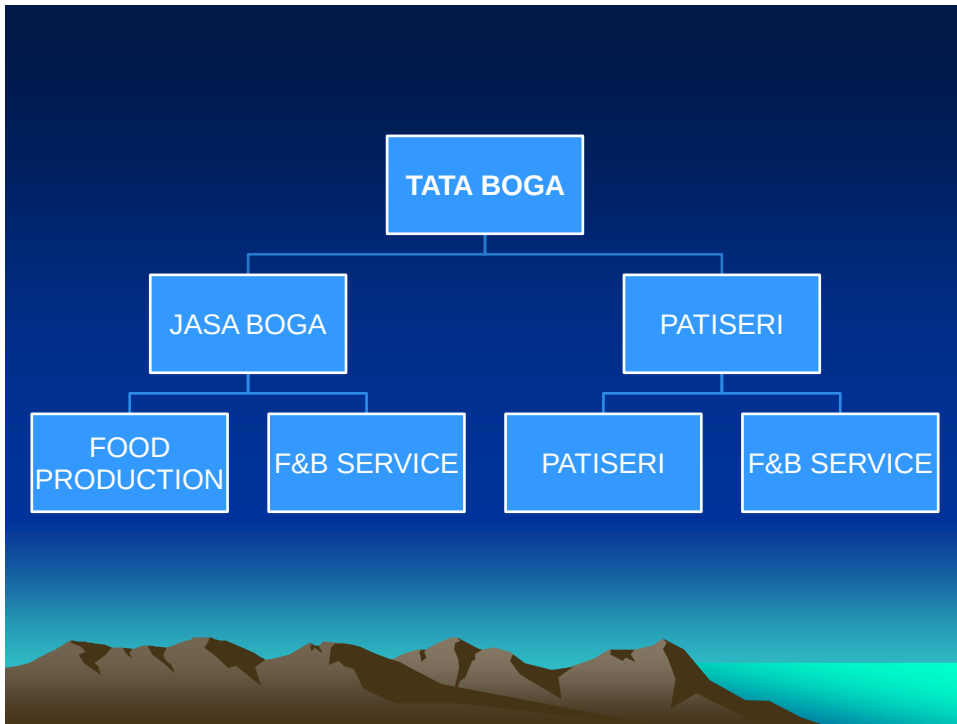
Garlic Bread

- Use fresh garlic and other herbs.
- Cut lengthwise or in slices.
- Parmesan cheese may be added to butter.



PENGANTAR DASAR TATA BOGA





Pengertian Tata Boga

Dalam bahasa sansekerta boga artinya makanan. Tata Boga adalah ilmu yang mempelajari tentang pengetahuan, pengolahan, penataan/penyajian makanan.

LINGKUP BOGA

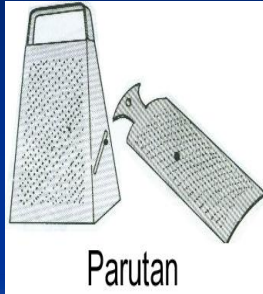
- PENGETAHUAN ALAT
- PENGETAHUAN BAHAN
- PENGETAHUAN RESEP
- PERSIAPAN DAN PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA
- PERSIAPAN DAN PENGOLAHAN MAKANAN ASIA
- BIDANG PEKERJAAN DALAM LINGKUP TATA BOGA
- STRUKTUR ORGANISASI DUDI

ALAT-ALAT PENGOLAHAN MAKANAN DAN KUE-KUE

- Peralatan Persiapan Pengolahan
- Alat Pengolahan
- Pesawat Memasak

Peralatan Persiapan Pengolahan

Contohnya :



Parutan



Talenan



Cobek dan Ulekan



Lumpang Batu

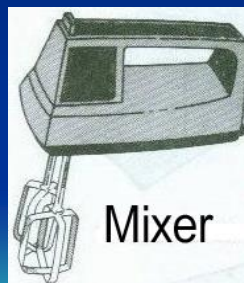


Pisau Pengupas



Blender

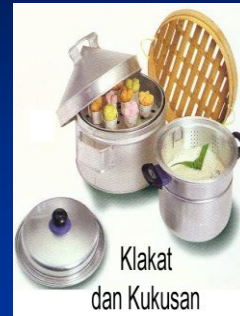
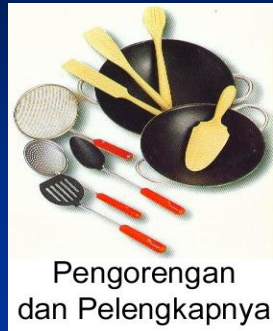
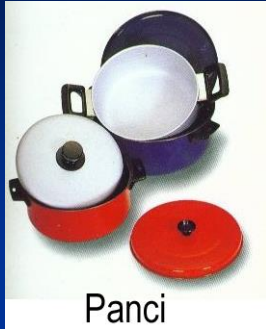
Gerinder



Mixer



Alat Pengolahan



Pesawat Memasak

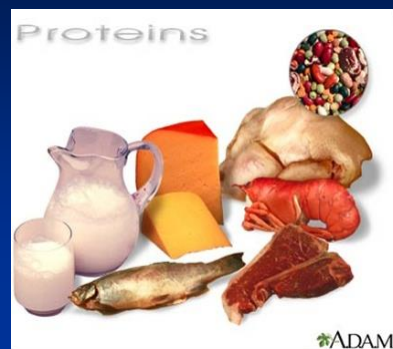


BAHAN-BAHAN MAKANAN

- Bahan makanan hewani
- Bahan makanan nabati
- Bahan makanan dari padi-padian
- Bahan makanan dari tepung-tepungan
- Bahan makanan dari umbi-umbian
- Bahan makanan dari buah-buahan
- Bahan makanan awetan
- Gula

Bahan makanan hewani

- Unggas
- Sapi
- Telur
- Hasil laut
- Binatang perburuan
- Susu
- Hasil olah susu



Bahan makanan nabati

- Tahu
- Tempe
- Kacang-kacangan
- Sayur-sayuran : Akar, batang, daun, buah, bunga



Bahan makanan dari padi-padian

- Beras
- Beras ketan
- Jagung
- Cantel

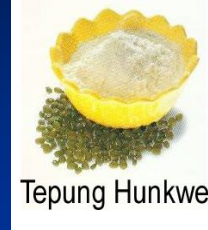
Bahan makanan dari tepung-tepungan



Tepung Beras



Tepung Ketan



Tepung Hunkwe

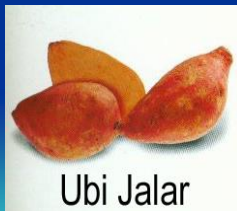


Tepung Pati
Ubi kayu/Sagu/
Kanji

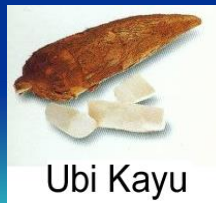


Sagu Aren/
Ponggok

Bahan makanan dari umbi-umbian



Ubi Jalar



Ubi Kayu





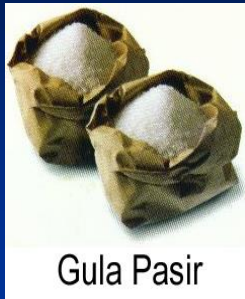
Smoked Beef



Gula



Gula Merah



Gula Pasir



Gula Semut



Pengetahuan Resep

Resep ialah keterangan singkat tentang nama bahan-bahan/bumbu-bumbu, komposisi dan cara membuat sesuatu makanan.

Syarat-syarat resep yang baik :

- Nama resep harus ditulis dahulu, setelah itu bahan-bahan/ bumbu-bumbu lalu cara membuatnya
- Bahan-bahan pokok yang penting didahulukan, kemudian yang kurang penting.
- Penulisan sebaiknya dalam deretan yang teratur supaya jelas dan mudah di baca.
- Uraian cara membuatnya hendaknya berupa kalimat perintah, singkat, jelas, lengkap dan mudah di baca
- Sebaiknya dicantumkan berapa hasil jadi dari resep tersebut

Tehnik-tehnik pengolahan yang umum digunakan dalam Dapur Indonesia/Asia

1. Merebus
2. Mengukus
3. Menyungkup
4. Menggoreng
5. Menumis
6. Menyangan
7. Menyembam
8. Memanggang
9. Membakar



Bumbu dan Rempah

Macam-macam bumbu dan rempah

1. Bumbu/rempah berasal dari akar/umbi
2. Bumbu/rempah berasal dari batang
3. Bumbu/rempah berasal dari daun
4. Bumbu/rempah berasal dari bunga
5. Bumbu/rempah berasal dari buah

Pola Makan Dan Susunan Hidangan Indonesia

Pola makan masyarakat Indonesia adalah :

- Makan pagi
- Makan siang
- Makan malam

Hidangan kudapan biasanya pada pukul 10.00 dan 16.00, tetapi tidak semua masyarakat Indonesia menikmati kudapan, hal ini dipengaruhi oleh sosial ekonomi, slogan dari depkes RI ialah Menu Seimbang.



Pengolahan dan Penyajian Masakan Asia yang meliputi

- Pengolahan dan Penyajian Masakan Cina
- Pengolahan dan Penyajian Masakan Thailand
- Pengolahan dan Penyajian Masakan India
- Pengolahan dan Penyajian Masakan Malaysia
- Pengolahan dan Penyajian Masakan Jepang
- Pengolahan dan Penyajian Masakan Vietnam
- Pengolahan dan Penyajian Masakan Korea

MASAKAN CINA

Cap cay



PECKING DUCK



MASAKAN THAILAND

TOM YAM GOONG



MASAKAN INDIA

Chicken Tandoori



MASAKAN MALAYSIA

LAKSA PENANG



MASAKAN JEPANG

SUSHI



MASAKAN VIETNAM

Noodle Soup



MASAKAN KOREA



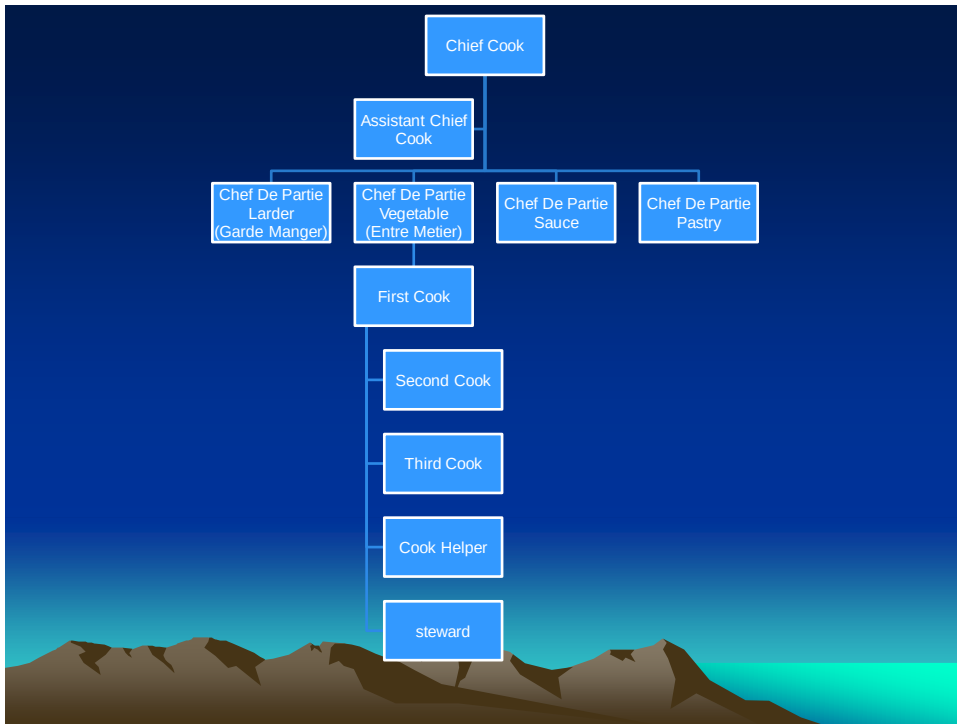
Bulgogi



No	Dunia Usaha/Industri	Lingkup Pekerjaan	Jabatan/Level Kualifikasi	Jenjang Pendidikan
1.	Hotel	•Pengolah makanan dan minuman •Penyaji makanan dan minuman	•Head Cook •Cook •Cook Helper •Steward	DIII/SI DIII/SI SMK SMK
2.	Restaurant	•Pengolah makanan dan minuman •Penyaji makanan dan minuman	•Asisten Manager •Head Cook •Cook •Cook Helper	DIII/SI DIII/SI DIII/SI/SMK SMK
3.	Katering	•Pengolah makanan dan minuman	•Cook •Cook Helper •Marketing	DIII/SI/SMK SMK DIII/SI
4.	Rumah sakit	•Pengolah makanan dan minuman	•Asisten Manager •Head Cook •Cook •Cook Helper	DIII/SI DIII/SI DIII/SI/SMK SMK
5.	Wirausaha	•Pengelola •Pemilik	•Pengelola •Pemilik	Semua jenjang pendidikan

BAGAN STUKTUR ORGANISASI DI DUNIA USAHA/INDUSTRI





Tugas Dan Tanggung Jawab

• CHIEF COOK

Biasa disebut juga Chef de Cuisine atau dipanggil dengan "Chef" saja. Pekerjaan seorang Chef lebih banyak bersifat administratif. Pada perusahaan kecil, seorang Chef masih dituntut untuk turun tangan.

Tugas seorang Chef antara lain sebagai berikut :

- a. mengelola dapur yang menjadi tanggung jawabnya
- b. menyusun menu
- c. membuat permintaan (order) bahan-bahan (purchase order)
- d. membuat perkiraan (forecast) yang akan dicapai
- e. memimpin staf dan bawahannya
- f. mengawasi dapur terutama pada saat restoran buka
- g. memberikan saran dalam pemilihan dan pembelian alat-alat dapur serta perlengkapan lainnya

Assistant Chief Cook

Assistant Chief Cook mengganti kedudukan Chef bila dia berhalangan atau sedang libur (day off). Pekerjaannya mengawasi kelancaran dapur sesuai dengan peraturan yang berlaku.

Chef de Partie

Chef de Partie bertugas mengawasi kelancaran pekerjaan pada salah satu seksi yang menjadi tanggung jawabnya saja. Mengorganisasi dan membagi pekerjaan pada bawahannya. Dalam kenyataannya mereka adalah tulang punggung dari sebuah dapur

COOK

Setiap Chef de Partie dibantu oleh para juru masak (cook) yang jumlahnya tergantung pada volume pekerjaan di masing-masing bagiannya. 1st Cook adalah pangkat yang biasanya diberikan pada yang dianggap mampu untuk mengambil alih tanggung jawab atasannya dan untuk beberapa hal dia diberi wewenang untuk bertindak sebagai chef de partie, bila yang bersangkutan berhalangan, sakit, cuti atau sedang libur (day off). 2nd Cook, 3rd Cook dan Cook Helper adalah pelaksana-pelaksana yang bekerja atas perintah atasannya. Kepangkatan mereka dinilai atas dasar kecakapannya dan lamanya bekerja.

Steward

- Mencuci semua perlengkapan kitchen, restaurant dan banquet serta menempatkannya pada tempat yang telah ditentukan.
- Membersihkan lantai seluruh area dapur sampai dengan tempat cuci karyawan.
- Mengadakan General Cleaning setiap seminggu sekali.
- Menjaga kebersihan kitchen setiap saat terutama pada saat akhir shift.
- Membantu pekerjaan cook bila diperlukan



PENYIMPANAN BUAH- BUAHAN DAN SAYURAN

1/5/2010

YHA_ITP

227

PENYIMPANAN BUAH-BUAHAN DAN SAYURAN



pada umumnya dilakukan pada
suhu rendah, sehingga dikenal
dengan sebutan



PENYIMPANAN DINGIN

1/5/2010

YHA_ITP

228

FAKTOR-FAKTOR DALAM PENYIMPANAN DINGIN

1. MUTU BAHAN YANG DISIMPAN
2. SUHU PENYIMPANAN
3. PERLAKUKAN PRA-PENDINGINAN
4. KELEMBABAN RELATIF (RH)
5. SIRKULASI UDARA DAN CARA PENUMPUKAN
6. LAJU RESPIRASI
7. SANITASI DAN PURIFIKASI UDARA
8. PERLAKUAN TAMBAHAN

1/5/2010

YHA_ITP

229

1 MUTU BAHAN

1/5/2010

YHA_ITP

230

MUTU BAHAN

Kondisi Bahan :

→ Tidak boleh :

lecet, memar, busuk, ada kerusakan lain

Karena akan :

- kurang menarik
- Akan memberi kesempatan mikroorganisme masuk ke dalam bahan
- Mempercepat proses pembusukan, dan akan menular ke bahan lain yang tidak rusak
- Mempercepat kehilangan air

1/5/2010

YHA_ITP

231

MUTU BAHAN (lanjutan)

Tingkat kematangan :

Bahan yang disimpan tidak boleh terlalu muda, dan tidak boleh terlalu tua.

Terlalu muda : mutu gizi dan mutu sensori belum optimal

Terlalu tua : bahan yang terlalu tua relatif akan lebih cepat mengalami kerusakan karena proses biokimia seperti proses penuaan (*aging*) dan proses pematangan (*ripening*) telah berlangsung lebih jauh.

1/5/2010

YHA_ITP

232

2. SUHU PENYIMPANAN

1/5/2010

YHA_ITP

233

SUHU PENYIMPANAN

Suhu Optimum Penyimpanan

Suhu penyimpanan tiap jenis buah-buahan dan sayuran berbeda-beda, tetapi pada umumnya suhu penyimpanan optimum adalah pada suhu rendah/suhu dingin.

Contoh suhu optimum untuk penyimpanan beberapa buah-buahan :

Apel	: 30 – 40° F (-1,1 – 4,4°C)
Pisang	: 56 – 58° F (13,3 – 14,4° C)
Alpukat	: 40 – 55° F (4,4 – 12,8° C)
Anggur	: 30 – 31° F (-1,1 – -0,66° C)

1/5/2010

YHA_ITP

234

SUHU PENYIMPANAN (lanjutan)

- Kisaran suhu optimum penyimpanan untuk setiap komoditi harus ditaati. Perubahan 2 -3° F dapat berakibat merugikan
- Makin lama suatu keadaan di atas suhu optimum, makin besar kemungkinan kerusakan yang terjadi
- Bila suhu penyimpanan lebih rendah dari suhu optimum, mungkin juga akan terjadi kerusakan

1/5/2010

YHA_ITP

235

SUHU PENYIMPANAN (lanjutan)

Fungsi Suhu Dingin :

- Mengurangi kegiatan respirasi dan proses metabolisme yang lain
- Memperlambat proses penuaan (*aging*) dan proses pematangan (*ripening*)
- Mengurangi kehilangan air, yang berarti memperlambat proses pelayuan
- Mengurangi kerusakan karena aktivitas bakteri dan mikroorganisme lain
- Mengurangi pertumbuhan/pertunasan

1/5/2010

YHA_ITP

236

SUHU PENYIMPANAN (lanjutan)

Kondisi Suhu

- Tidak boleh berfluktuasi karena akan menyebabkan kondensasi air, sehingga akan mengundang pertumbuhan kapang
- Harus merata (*uniform*) di seluruh bagian penyimpanan. Jika ada bagian yang lebih hangat akan menyebabkan proses pematangan

1/5/2010

YHA_ITP

237

SUHU PENYIMPANAN (lanjutan)

Cara menjaga agar suhu tetap *uniform* :

- menggunakan isolasi
- menerapkan cara penumpukan yang baik
- mengatur sirkulasi udara yang cukup
- melengkapi ruang penyimpanan dengan termostat yang *reliable* agar suhu tetap stabil
- ada termometer yang mudah dibaca, atau ada *thermocouple*

1/5/2010

YHA_ITP

238

Peranan suhu dan kaitannya dengan penyimpanan

- Contoh : Buah Apel
- Laju pematangan buah apel

Pada suhu 70° F (21,1°C)	1 hari
Pada suhu 30° F (- 1,1°C)	10 hari

Keterlambatan 3 hari di lapangan (berarti pada suhu tinggi) dapat memperpendek umur simpan sampai 30 hari

1/5/2010

YHA_ITP

239

Peranan suhu dan kaitannya dengan penyimpanan

- Contoh : Jagung manis
- Kehilangan sukrosa

Pada suhu 86° F (30° C)	60 %
Pada suhu 32° F (0° C)	6 %

1/5/2010

YHA_ITP

240

3. PRA PENDINGINAN

1/5/2010

YHA_ITP

241

PRA-PENDINGINAN

- Perlakuan pra-pendinginan dilakukan untuk menghilangkan dengan cepat kalor dari lapang, sebelum pengangkutan atau penyimpanan
- Perlakuan pra-pendinginan perlu dilakukan karena pada umumnya ruang penyimpanan tidak mampu mendinginkan bahan dengan cepat

1/5/2010

YHA_ITP

242

PRA-PENDINGINAN (lanjutan)

Prinsip pra-pendinginan :

Adalah memindahkan kalor dari bahan ke media pendingin : air, es, udara

Laju pendinginan bergantung pada :

- Jumlah bahan
- Perbedaan suhu bahan dengan suhu media pendingin
- Kecepatan aliran media
- Jenis media

1/5/2010

YHA_ITP

243

PRA-PENDINGINAN (lanjutan)

Teknik Pra-pendinginan :

1. Sistem udara bergerak cepat dalam gudang, truk, container, kereta api, dan sebagainya
2. Kontak es (*ice contact*) : menaburkan es di atas bahan (misal daun bayam)
3. Timbun es (*ice top*) : menimbun es di atas peti berisi bahan (misal wortel)

1/5/2010

YHA_ITP

244

PRA-PENDINGINAN (lanjutan)

4. Pendinginan dengan air (*hydro-cooling*).

Caranya dengan merendam peti berisi bahan dalam air selama 18 – 20 menit, sehingga suhu turun dari 80°F (26,7°C) → 50°F (10°C)

Teknik ini :

- cepat dan efektif
- suhu air sebaiknya mendekati suhu beku
- digunakan pada : asparagus, jagung manis, seledri, wortel, lobak

1/5/2010

YHA_ITP

245

PRA-PENDINGINAN (lanjutan)

5. Pendinginan vakum

Pada teknik ini, tekanan diturunkan sampai 4 – 6 mm Hg sehingga terjadi penguapan, yang mengakibatkan suhu akan turun.

Kecepatan penurunan suhu bergantung pada ;

- (a) luas permukaan bahan terhadap massa, dan
- (b) kemudahan bahan menguapkan air.

→ Sayuran lebih cocok dengan metode ini dibandingkan dengan buah-buahan. Contoh bahan : selada, kol bunga, seledri, kapri, jagung, dan lobak.

1/5/2010

YHA_ITP

246

4

KELEMBABAN RELATIF (RH)

1/5/2010

YHA_ITP

247

KELEMBABAN RELATIF (RH)

- RH sangat berpengaruh pada mutu bahan
- Bila RH rendah → menyebabkan pelayuan/pengeringan
- Bila RH tinggi → menyebabkan kondensasi air, sehingga akan mengundang pertumbuhan kapang dan pembusukan
- Bila RH ruangan tinggi, kapang juga akan tumbuh pada dinding, langit-langit ruang penyimpanan atau peti kemas.

RH yang baik : 85 – 90 % untuk menghindari pelayuan

RH yang diterapkan juga berbeda untuk tiap jenis komoditi

1/5/2010

YHA_ITP

248

5

SIRKULASI UDARA DAN WADAH DAN CARA PENUMPUKAN WADAH

1/5/2010

YHA_ITP

249

SIRKULASI UDARA DAN WADAH DAN CARA PENUMPUKAN WADAH

- Sirkulasi udara perlu untuk meratakan suhu dalam ruang penyimpanan
- Ruang yang berisi komoditi memerlukan sirkulasi/jam 7,5 kali lebih besar dibandingkan dengan ruangan kosong
- Wadah di dalam ruang harus seragam
- Lorong jangan terlalu lebar → pendinginan tidak efisien
- Tidak boleh ada lorong buntu

1/5/2010

YHA_ITP

250

SIRKULASI UDARA DAN WADAH DAN CARA PENUMPUKAN WADAH (lanjutan)

- Jarak antara peti dengan peti : 5 – 7,5 cm
- Jarak antara peti dengan dinding : 10 cm-20 cm
- Deretan peti harus sejajar dengan aliran udara pendingin

1/5/2010

YHA_ITP

251

6 LAJU RESPIRASI KOMODITI

1/5/2010

YHA_ITP

252

LAJU RESPIRASI KOMODITI

Respirasi :



- Kalor yang dihasilkan respirasi merupakan beban pendinginan
- Kalor yang dihasilkan tiap komoditi berbeda-beda
- Kalor yang dihasilkan pada berbagai tingkat suhu juga berbeda-beda

1/5/2010

YHA_ITP

253

LAJU RESPIRASI KOMODITI (lanjutan)

- Kalor yang dihasilkan dinyatakan dalam evolusi kalor, dengan satuan BTU/ton/hari
- Umur simpan komoditi berbanding terbalik dengan laju evolusi kalor

Contoh komoditi berdasarkan laju evolusi kalor :

- laju evolusi kalor tinggi : selada, kapri
- laju evolusi kalor rendah : bawang Bombay

1/5/2010

YHA_ITP

254

LAJU RESPIRASI KOMODITI (lanjutan)

Kalor = laju respirasi (mg CO₂/kg/jam) x faktor 220

Faktor 220 = 2,55 gkal x faktor 86,3

2,55 gkal = kalor setiap mg CO₂

86,3 = faktor konversi dari kal/kg/jam ke BTU/ton/hari

1/5/2010

YHA_ITP

255

LAJU RESPIRASI KOMODITI (lanjutan)

Laju evolusi kalor buah-buahan dan sayuran pada berbagai suhu (BTU/ton/hari x 100)

Komoditi	Suhu (° F)				
	32	40 - 41	59 - 60	68 - 70	77 - 80
Apel	5 - 9	11 - 16	30 - 68	30 - 77	-
Alpukat	-	44 - 66	136 - 345	162 - 763	259 - 942
Pisang mentah	-	-	46 - 51	72 - 76	-
Pisang matang	-	-	55 - 165	72 - 312	110 - 540
Stroberi	27 - 39	36 - 73	156 - 203	225 - 431	372 - 464
Jeruk	4 - 11	8 - 16	28 - 52	49 - 75	54 - 89
Bit	27	41	72	-	-
Kubis	10 - 14	17 - 27	41 - 57	61 - 108	107 - 140
Wortel	21 - 45	28 - 58	57 - 118	101 - 209	-
Kol bunga	36 - 42	42 - 48	94 - 108	165 - 189	185 - 308
Seledri	16	24	82	142	-
Kacang polong	39 - 72	64 - 134	-	465 - 584	-
Timun	-	-	33 - 73	31 - 106	42 - 121
Bawang Bombay					
kering	6 - 7	7 - 8	23 - 25	31 - 42	60 - 64
Kacang kapri polong	67 - 103	121 - 168	393 - 445	540 - 795	755 - 829

1/5/2010

YHA_ITP

256

7

SANITASI DAN PURIFIKASI UDARA

1/5/2010

YHA_ITP

257

SANITASI DAN PURIFIKASI UDARA

- Sanitasi ruang penyimpanan
Sanitasi ruang penyimpanan sangat penting → kemungkinan serangan kapang, terutama pada RH tinggi
Perlu pembersihan secara periodik, dan perlu sirkulasi udara yang baik
- Sanitasi komoditi
dilakukan dengan memisahkan bahan yang rusak

1/5/2010

YHA_ITP

258

SANITASI DAN PURIFIKASI UDARA (lanjutan)

- Sanitasi peti (wadah/kemasan)
Dilakukan dengan menggunakan :
 - Kalium hipoklorit 0,25 %
 - uap panas
 - fumigan → fumigasi
- Purifikasi udara
Dilakukan dengan menggunakan arang aktif tempurung kelapa

1/5/2010

YHA_ITP

259

8 PERLAKUAN TAMBAHAN

1/5/2010

YHA_ITP

260

PERLAKUAN TAMBAHAN

- Perlakuan tambahan diberikan untuk :
 - mencegah pembusukan
 - menghambat respirasi
 - mengatasi gangguan fisiologis
 - menghambat kehilangan air

Perlakuan tambahan tidak berarti menggantikan refrigerasi

1/5/2010

YHA_ITP

261

PERLAKUAN TAMBAHAN (lanjutan)

Contoh perlakuan tambahan :

1. MAS dan CAS
2. Pemberian bahan kimia
3. Pelilinan
4. Irradiasi
5. Penggunaan kemasan yang cocok

1/5/2010

YHA_ITP

262

MAS dan CAS

- Membantu mengurangi kerusakan khususnya pada bahan yang sensitif pada suhu rendah

Contoh :

- Apel yang disimpan pada suhu 36 – 40°F (2,2°C – 4,4°C) dengan kadar O₂ 2 – 3 % dan CO₂ 1- 8 % → laju respirasi dihambat sampai 30 – 60 %
Syarat : O₂ tidak boleh 0 %
- Masa simpan dapat diperpanjang dua kali lipat

1/5/2010

YHA_ITP

263

Kondisi MAS/CAS yang direkomendasikan untuk beberapa buah-buahan dan sayuran

Komoditi	Suhu (°C)	O ₂ (%)	CO ₂ (%)	N ₂ (%)
Apel	0 – 5	2 – 3	1 – 2	Sisa
Brokoli	0 – 5	1 – 2	5 – 7	Sisa
Tomat	8 – 12	3 – 5	0	Sisa
Pisang	12 – 15	2 – 5	2 – 5	sisa

1/5/2010

YHA_ITP

264

PEMBERIAN BAHAN KIKMIA

Bahan kimia ditambahkan untuk mempertahankan mutu

Bahan kimia yang digunakan :

- Antioksidan
- Zat penghambat tumbuh/pertunasan
- Antiseptik
- Fumigan

1/5/2010

YHA_ITP

265

PEMBERIAN BAHAN KIMIA (lanjutan)

Syarat penggunaan bahan kimia :

1. Harus efektif sesuai tujuan
2. Biaya harus murah
3. Tidak merusak komoditi yang disimpan
4. Tidak membahayakan manusia

1/5/2010

YHA_ITP

266

PELILINAN

Fungsi pelilinan adalah mencegah kontaminasi oleh mikroorganisme dan menghambat respirasi

Kegunaan lain adalah meningkatkan penampakan komoditi (unsur kilap, warna), serta media untuk zat-zat penghambat pertunasan, fungisida, dll)

1/5/2010

YHA_ITP

267

IRRADIASI

Irradiasi pada dosis rendah (8 – 20 kRad) efektif menghambat pertunasan pada kentang dan bawang

Pada dosis 200 – 300 kRad cukup efektif dalam mengurangi pembusukan

Secara umum penerapan irradiasi (dengan sinar gamma) sebagai perlakuan tambahan pada penyimpanan buah-buahan dan sayuran masih belum banyak

1/5/2010

YHA_ITP

268

KEMASAN

- Kemasan harus :
tahan getaran dan tahan bantingan,
khususnya untuk kemasan sekunder
berupa peti
- Desain peti harus sedemikian rupa agar
beban tumpukan tidak pada komoditi
- Sebaiknya peti diberi pelapis untuk
mencegah kehilangan air

1/5/2010

YHA_ITP

269

PENYIMPANAN BEKU

- Buah-buahan dan sayuran tahan disimpan
sampai 1 tahun pada suhu 0° F (-17,7°C) atau
lebih rendah
- Penurunan mutu akan meningkat jika bahan
disimpan pada suhu 10 – 15° F (-12,2 – -9,4°C)
- Pencoklatan atau kehilangan cita rasa pada
buah beku dapat terjadi setelah masa simpan 3
bulan pada suhu 10° F

1/5/2010

YHA_ITP

270

PENYIMPANAN BEKU (lanjutan)

- Warna hijau kapri dapat dipertahankan sampai 1 tahun pada suhu 0° F (-17,8°C), tetapi hanya sampai 6 bulan pada suhu 5° F (-15°C) dan hanya 3 bulan pada suhu 10° F (-12,2°C)
 - Fluktuasi suhu (walaupun sedikit naik-turunnya) yang berulang-ulang menyebabkan kehilangan mutu yang serius
- Oleh karena itu perlu dilakukan pembekuan dengan segera sampai suhu 0° F (-17,7°C) atau lebih rendah, dan dipertahankan sampai penjualan akhir

1/5/2010

YHA_ITP

271

KERUSAKAN PADA PENYIMPANAN BUAH-BUAHAN DAN SAYURAN

Jenis kerusakan pada penyimpanan sayuran dan buah-buahan :

1. Kerusakan dingin
2. Kerusakan beku

1/5/2010

YHA_ITP

272

KERUSAKAN DINGIN

- Suhu 0 – 10° C adalah suhu yang dapat memicu kerusakan buah-buahan dan sayuran tertentu
- Kerusakan baru terlihat setelah bahan dikeluarkan dan dibiarkan beberapa saat
- Jenis kerusakan :
 - penyimpangan warna
 - gagal matang
 - dan lain lain

1/5/2010

YHA_ITP

273

Kerusakan dingin dan batas suhu terendah yang aman

Komoditi	Suhu terendah yang aman (° F)	Kerusakan (pada suhu 32 F s/d suhu aman)
Apel	36 - 38	- pencoklatan
Alpukat	40 - 45	- daging buah coklat kehitaman
Mangga	50 - 55	- pematangan buah tidak merata
Pisang	53 - 56	- warna jelek jika matang
Kentang	38	- pencoklatan
Tomat matang	45 - 50	- pelunakan

1/5/2010

YHA_ITP

274

KERUSAKAN BEKU

- Setiap komoditi memiliki titik beku yang berbeda satu sama lain
- Titik beku bukan merupakan indikasi kerusakan yang mungkin terjadi akibat pembekuan

1/5/2010

YHA_ITP

275

Penggolongan Buah-buahan dan sayuran berdasarkan kepekaan terhadap suhu beku

Sangat peka (Golongan I)	Asparagus, alpukat, pisang, buncis, timun, terung, lemon, selada, okra, cabai paprika, kentang, ubi jalar, tomat)
Moderat (Golongan II)	Apel, kubis, wortel, kol, seledri, anggur, jeruk, bawang Bombay, bayam
Kurang peka (Golongan III)	Bit, kubis tua, turnip

1/5/2010

YHA_ITP

276

Suhu dan RH optimum untuk penyimpanan buah-buahan dan sayuran

Komoditi	Suhu simpan (° F)	Titik beku (° F)	RH (%)	Kadar Air (%)	Umur simpan
Apel	30 - 40	29,3	90	84,1	3 - 8 bulan
Alpukat	40 - 55	31,5	85 - 90	65,4	2 - 5 minggu
Pisang	56 - 58	30,6	90 - 95	74,8	4 - 10 hari
Stroberi	32	30,6	90 - 95	89,9	5 - 7 hari
Lemon	32 - 59	29,4	85 - 90	89,3	1 - 6 bulan
Pear	29 - 31	29,2	90 - 95	89,1	2 - 7 bulan
Asparagus	32 - 36	30,9	95	93	2 - 3 minggu

1/5/2010

YHA_ITP

277

Suhu dan RH optimum untuk penyimpanan buah-buahan dan sayuran (lanjutan)

Komoditi	Suhu simpan (F)	Titik beku (F)	RH (%)	Kadar Air (%)	Umur simpan
Buncis	40 - 45	30,7	90 - 95	88,9	7 - 10 hari
Brokoli	32	30,9	90 - 95	88,2	10 - 14 hari
Wortel	32	29,5	90 - 95	88,2	4 - 6 minggu
Bawang putih	32	30,5	65 - 70	61,3	6 - 7 bulan
Lobak	30 - 32	28,7	90 - 95	74,6	10 - 12 bulan
Ubi jalar	53 - 60	29,7	85 - 90	68,5	4 - 6 bulan
Tomat hijau	55 - 60	29,7	85 - 90	93,0	1 - 3 minggu

1/5/2010

YHA_ITP

278

TERIMA KASIH

1/5/2010

YHA_ITP

279